

Presentació del *Glossari de sabors del món.* Una eina de dinamització lingüística¹

Alexandra SANS MASSÓ
Centre de Normalització Lingüística L'Heura
(Consorci per a la Normalització Lingüística)

1. EL GLOSSARI DE SABORS DEL MÓN

El *Glossari de sabors del món* és un recull terminològic de més de cent termes relatius a productes alimentaris i elaboracions gastronòmiques d'arreu del món. És un glossari perquè és una col·lecció d'explicacions de mots que es troben en una obra o projecte al qual acompanyen; en aquest cas, la mostra *Els sabors del món*.

Una part dels termes que inclou el *Glossari de sabors del món* són termes normalitzats, és a dir, aprovats pel Consell Supervisor del TERM CAT, l'organisme encarregat de la normalització de la terminologia catalana.

L'origen del *Glossari* són els termes treballats amb motiu de les diverses edicions de la mostra *Els sabors del món*, entre els anys 2012 i 2019. El *Glossari* és viu i s'actualitza anualment amb la incorporació de nous termes recollits de diferents accions de dinamització lingüística a la ciutat.

La gran majoria d'aquests termes són recollits al barri del Fondo de Santa Coloma de Gramenet.

Cada fitxa conté la denominació en català i, a continuació, en diverses llengües. Sovint també hi figuren el nom científic, una definició i una imatge per ajudar a identificar-los. Aquí us en mostrem dos exemples, el *taro* (figura 1) i la *flam-mulina* (figura 2).

1. Aquest text correspon a la intervenció de l'autora en la XIX Jornada de la SCATERM: «La terminologia a peu de carrer. Reptes després de quaranta anys de normalització lingüística». Podeu consultar les diapositives emprades en aquest enllaç: <https://view.genial.ly/62862050ecbf30011a8bfa5/presentation-el-glossari-de-sabors-del-mon-una-eina-de-dinamitzacio-linguistica>.

▼ **taro**

ca taro, n m

es malanga, n f

es taro, n m

fr colocase, n f

fr colocasia, n f

fr taro, n m

en dasheen, n

en eddo, n

en elephant's-ear, n

en old coco-yam, n


en taro, n

zh 芋头

zh yù tou, n

nc *Colocasia esculenta*

Hortalisses. Verdures. Llegums. Bolets. Llavors. Germinats



taro

Definició

Tubercle comestible del taro, gros, ric en fècula i proteïnes.

FIGURA 1. Entrada *taro* del *Glossari de sabors del món*.

FONT: TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2015-2022), *Glossari de sabors del món* (en línia), Barcelona, TERMCAT, Centre de Terminologia, (Diccionaris en Línia), <<https://www.termcat.cat/ca/diccionaris-en-linia/201/>>.

▼ **flammulina**

ca flammulina, n f

es enoki, n m

fr collybie à pied velouté, n f

en enoki mushroom, n

zh 金针菇

zh jīn zhēn gū, n

nc *Flammulina velutipes*

Hortalisses. Verdures. Llegums. Bolets. Llavors. Germinats



bolets

Definició

Bolet de soca de l'ordre de les tricolomatals, de cama vellutada i barret viscos, present a la tardor, objecte d'un important conreu i comerç per a les cuïnes orientals.

FIGURA 2. Entrada *flammulina* del *Glossari de sabors del món*.

FONT: TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2015-2022), *Glossari de sabors del món* (en línia), Barcelona, TERMCAT, Centre de Terminologia, (Diccionaris en Línia), <<https://www.termcat.cat/ca/diccionaris-en-linia/201/>>.

A continuació, presentem una petita selecció d'elaboracions gastronòmiques i productes recollits en el *Glossari* que mostren la gran diversitat d'origen geogràfic dels termes. Per exemple, hi trobem:

- *corviche*: croqueta de l'Equador
- *arròs chaufa*: arròs fregit del Perú
- *bastela*: pastís típic del Marroc
- *arròs jollof*: plat elaborat amb arròs de l'Àfrica occidental
- *bofrot*: un aperitiu semblant a un bunyol de Ghana
- *pedrers amb pebrot*: plat típic de Nigèria
- *çemen*: salsa de Turquia
- *khorovatz*: broqueta de carn marinada típica d'Armènia
- *gulab jamun*: un dolç de l'Índia
- *lliri d'un dia de color groc*: planta herbàcia perenne de la Xina
- *kimchi*: un plat de verdures de Corea
- *natto*: menja típica del Japó.

2. LA MOSTRA GASTRONÒMICA *ELS SABORS DEL MÓN* NEIX A SANTA COLOMA DE GRAMENET

La mostra d'aliments i elaboracions gastronòmiques *Els sabors del món* neix a Santa Coloma de Gramenet. En aquesta ciutat, la població nascuda a l'estranger s'acosta al 30 % del total de la població (aquestes i les dades següents que presento són extretes de l'anuari estadístic de l'any 2020 de Santa Coloma de Gramenet).

La població de Santa Coloma de Gramenet es reparteix de la manera següent:

- nascuda a l'estranger: 28 %
- nascuda a Santa Coloma: 24 %
- nascuda a la resta de Catalunya: 26 %
- nascuda a la resta de comunitats autònomes: 22 %.

La procedència de la població estrangera per continents de Santa Coloma de Gramenet és la següent:

- Àsia: 41,3 %
- Amèrica: 28,4 %
- Àfrica: 19 %
- Europa: 11,1 %.

Pel que fa al país de procedència segons el lloc de naixement de la població de Santa Coloma de Gramenet, hi trobem:

- el Marroc: 14 %
- la Xina: 13,2 %
- l'Equador: 9,6 %

- el Pakistan: 8,5 %
- la República Dominicana: 5,7 %
- Hondures: 5 %.

I així podríem continuar fins a arribar a més de setanta països presents en la població de la ciutat.

Totes aquestes característiques es troben encara més pronunciades al barri del Fondo, que té 17.000 habitants. És el barri més poblat de Santa Coloma de Gramenet, amb una densitat de població de les més altes del municipi (589 habitants per hectàrea de sòl urbà). El 49 % de la població és nascuda a l'estranger. Hi destaca la comunitat xinesa, que representa el 32,8 % dels nascuts a l'estranger.

3. *ELS SABORS DEL MÓN*

En aquest context tan divers i ric naixia la idea de la mostra *Els sabors del món*, fruit de l'estreta col·laboració amb l'Associació de Comerciants Fondo Comerç, el Centre de Normalització Lingüística (CNL) L'Heura i l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet, amb el suport, entre d'altres, del TERMCAT.

La mostra ha tingut diverses edicions des del 2012 fins a l'actualitat i té tres objectius principals: la cohesió social, el foment del comerç local i el català com a llengua comuna. Amb *Els sabors del món*, es pretén cohesionar la població, mostrar la seva diversitat i riquesa, fomentar el comerç social que la vertebrava i que és la font d'ingressos de moltes famílies, i impulsar les interaccions fent ús del català —la llengua pròpia i comuna de la ciutat.

Per això cal poder anomenar els productes que es troben a les botigues i als establiments de restauració del barri del Fondo.

En les diferents edicions de la mostra, s'ha convidat els comerciants a escollir productes tradicionals i a elaborar-los perquè els assistents els poguessin conèixer i tastar.

Prèviament, a través de l'associació de comerciants i dels comerços es recullen els noms dels productes i es traslladen al TERMCAT per trobar-ne el terme en català i incloure'l en el *Glossari*.

A continuació es mostren algunes fitxes que s'han elaborat en diverses edicions a partir dels productes i de les elaboracions prèviament normalitzades: *ocra al curri* (figura 3), *lavash* (figura 4) i *castanyes xineses* (figura 5). Totes les fitxes es poden consultar a la pàgina web del CNL L'Heura (<https://www.cpnl.cat/xarxa/cnllheura/publicacions/cat/6427/page/1>).



Ocra al curri

RECEPTE

▶ INGREDIENTS

- 1 quiló d'ocra natural (o dos pots d'ocra en conserva)
- 2 tomàquets
- 1 ceba gran o dues de mitjanes
- 1 cullereta de curri
- 1 cullereta de canori
- mitja cullereta de c orcumà
- Pebre vermell picant al gust
- oli
- Sal

▶ PREPARACIÓ

Posa el oli en una cassola. Fregu-hi l'ocra fresca que estigui cueta. Refreua-la i reserva-la en un recipient. En el mateix oli, fregu-hi la ceba i el tomàquet triturat amb les especies i la sal. Afegeix-hi una mica d'aigua. Deixa que es vagi fent, quan tingues una salsa homogènia, afegeix-hi l'ocra. Cou-la tot durant cinc minuts. No deixes de remenar la salsa i aneu amb compte que no es trenqui l'ocra.

Nivell de dificultat: Temps de realització: 1 hora A8

FIGURA 3. Recepta d'ocra al curri, que apareix en el número dedicat a l'ocra de la primera edició de la col·lecció de fitxes «Els Sabors del Món».

FONT: CNL L'Heura.



Els sabors del món

Organitzat per:

ASSOCIACIÓ D'ARMÈNIA A CATALUNYA
Carretera de la Roca, Km. 5

Cuina armènia

EL LAVASH

El lavash és un tipus de pa molt present en països com Síria, el Líban o l'Iran. A Armènia ha esdevingut un símbol nacional. El lavash pren formes diferents segons la regió. Així tant pot ser tou i flexible com cruent i trencadís. Aquesta versatilitat de formes fa que cada poble l'empli de diverses maneres com si fos una cullera o un plat, o fins i tot com una cassola o un tovalló.

Tradicionalment, els armenis preparaven el lavash durant la tardor per menjar-lo a l'hivern. Assaïen el pa i l'apilaven, el cobrien i el reservaven. Per fer-lo tou de nou, l'humitejaven i el cobrien amb una tela durant mitja hora.

A Armènia, el lavash s'usa per embolicar-hi formatge o carn espedada amb cebes, verdures i pebre i escalfar-ho sobre el foc.

FIGURA 4. Fitxa sobre el lavash, de la primera edició de la col·lecció de fitxes «Els Sabors del Món».

FONT: CNL L'Heura.



FIGURA 5. Fitxa sobre la castanya d'aigua xinesa, que correspon al número 9 de la cinquena edició de la col·lecció de fitxes «Els Sabors del Món».

FONT: CNL L'Heura.

4. EL GLOSSARI DE SABORS DEL MÓN, MÉS ENLLÀ DE LA MOSTRA

El *Glossari de sabors del món* ha continuat més enllà de la mostra nodrint-se de termes nous que hem anat recollint a través de diferents accions de dinamització.

Com a preàmbul, al CNL L'Heura tenim el Pla Yingxin, que és un projecte de dinamització lingüística adreçat a la població xinesa de Santa Coloma de Gramenet. El dinamitza una tècnica que parla xinès. Aquest pla va néixer fa quinze anys per acollir als cursos de català la població xinesa i fomentar l'ús del català entre aquest col·lectiu que, per la seva llunyania cultural i lingüística amb el català, costava d'accedir-hi.

A continuació, us presentem algunes de les accions que formen part del Pla Yingxin:

— *Taller de cuina a quatre mans*. Es tracta d'un taller de cuina que fem a la Biblioteca del Fondo en què s'agermana la cuina xinesa amb altres cuines: la catalana, la marroquina, l'armènia i la pakistanesa. Es convida alumnes o usuaris del CNL perquè preparin un plat típic del seu país d'origen i ho mostrin als assistents. Arran d'aquests tallers també es recullen termes per al *Glossari*.

— *Cartes de bars i restaurants*. Durant els darrers anys hem revisat i traduït més de deu cartes de restaurants i bars que han requerit buscar noms en català per als plats que s’hi oferien.

5. EL GLOSSARI DE SABORS DEL MÓN COM A EINA DE DINAMITZACIÓ LINGÜÍSTICA

5.1. *Eina d’assessorament lingüístic*

El *Glossari de sabors del món* és una eina bàsica per a l’assessorament lingüístic a l’hora de revisar documentació i cartes de restaurants.

També n’hem fet fitxes per difondre-les a les nostres xarxes socials i per donar a conèixer el servei d’assessorament lingüístic que oferim.

Actualment, al Consorci per a la Normalització Lingüística (CPNL), la majoria de CNL estan fent els plans Ofercat per fomentar l’ús del català en el comerç arreu de Catalunya. El *Glossari* és una eina de consulta per als assessors que han de revisar o traduir termes d’arreu del món presents a Catalunya.

Les consultes realitzades al diccionari en línia *Glossari de sabors del món* les tenim recollides des de l’any 2015 i són les següents:

- 2015: 3.263 consultes
- 2016: 1.471 consultes
- 2017: 2.264 consultes
- 2018: 1.325 consultes
- 2019: 1.853 consultes
- 2020: 1.797 consultes
- 2021: 1.675 consultes.

5.2. *Eina de comunicació i de projecció*

Hem presentat el *Glossari* en nombroses rodes de premsa, n’hem parlat i n’hem fet articles. Diverses publicacions han escrit sobre la mostra i el *Glossari*, com són tres dels principals diaris editats a Catalunya, *El Periódico*, *La Vanguardia* i *El Punt Avui*, o els més locals *El Mirall.net* i *Gramenet 2.0*.

5.3. *Eina per a activitats de dinamització*

Al llarg d’aquests anys hem fet diversos tipus d’activitats per dinamitzar l’estand del CNL L’Heura i concursos i sortejos per difondre la terminologia del *Glossari*. Per exemple, activitats d’aparellar el terme amb la imatge, activitats per loca-

litzar en un mapa la procedència originària del producte, activitats per trobar un nom a partir dels sentits de l'olor o el tacte, etc.

5.4. *Eina per treballar en xarxa*

La mostra i el *Glossari* ens han servit sobretot per treballar en xarxa; per relacionar-nos amb comerços, associacions, entitats o organismes públics a fi de dur a terme projectes comuns; per estrènyer els vincles, i per desenvolupar projectes nous.

Per exemple, el 2019 vam dur a terme un projecte amb el Servei de Convivència de l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet per elaborar juntament amb el TERMCAT el diccionari en línia *Vocabulari d'acollida*, que és un recull de termes relacionats amb l'acollida de les persones a la societat i que també ha servit de base per a la dinamització del barri del Fondo, per exemple, en la Diada de la Primavera que vam celebrar el 22 de maig de 2022.

El 2020, també vam presentar el *Glossari* en un col·loqui sobre plantes organitzat per l'Observatori d'Alimentació del Campus Torribera de la Universitat de Barcelona.

6. LES IDEES CLAU

6.1. *Oportunitat*

La mostra *Els sabors del món* i el *Glossari de sabors del món* van sorgir d'una oportunitat que es donà en un lloc i en un moment en què tot era favorable, perquè els objectius i la voluntat convergien i ho feren possible.

Actualment, l'Associació de Comerciants Fondo Comerç que va impulsar la mostra ja no existeix, però la mostra es continua fent juntament amb altres jornades gastronòmiques diferents.

6.2. *Dinàmica*

El *Glossari* és una eina dinàmica, d'anada i de tornada. D'una banda, perquè anem a peu de carrer, als comerços i als establiments de restauració, hi establim un vincle i hi treballem a partir dels seus productes i serveis, que són els termes que nodreixen el *Glossari*. I, de l'altra, perquè aquests termes del *Glossari* tornen cap al carrer, cap als comerciants, a partir de totes les accions de dinamització i assessorament que hem comentat.

6.3. *Continuïtat*

El *Glossari* és una eina interessant perquè té continuïtat en el temps. Això és el que li confereix profunditat i riquesa. No es tracta d'una acció puntual, sinó d'un projecte pluriennal.

A més, el *Glossari* és allò que roman: totes les edicions de la mostra o de totes les accions de dinamització queden reflectides en aquest diccionari en línia que perdura en el temps.

6.4. *Varietat*

És clau entendre que el diccionari en línia és una eina que pot servir de base per a una gran diversitat d'accions de comunicació, de difusió, de dinamització i d'assessorament que el fan útil i li donen sentit, amb l'objectiu d'ajudar que la nostra realitat canviant es pugui dir en català.