

Punt per Punt

FULL INFORMATIU DE NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA

Any 4 / Núm. 7 / Desembre de 2002 / Edició: CNL Alt Penedès-Garraf / Tiratge: 2.500 exemplars



CENTRE DE NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA
ALT PENEDÈS-GARRAF

www.cpnl.org

RAS I CURT

El menjar, com la llengua, defineix la idiosincràsia i la cultura d'un poble, però també mostra, amb l'adopció de nous productes i de noves maneres d'elaborar-los, la influència d'altres cultures en la nostra. De ben segur, el lèxic relacionat amb l'alimentació i les maneres de fer a la cuina és molt ric i curiós, per això hem pensat que valia la pena dedicar el setè número del *Punt per Punt* a mostrar alguns d'aquests aspectes que vinculen la llengua i el menjar.



En primer lloc, als **Gotims de llengua** coneixerem una llista de termes relacionats amb l'alimentació i la gastronomia i, de passada, us presentarem la Neoloteca i el Cercaterm del TERMCAT, que són dos recursos a Internet on podeu trobar aquests noms i molts altres més. Al **Cat.Moguis**, un vilanoví polifacètic, Pere Tàpies, ens comentarà alguns dels aspectes més carismàtics de la cuina de casa nostra. Al **Cavall de batalla** reflexionem sobre la importància de disposar de les corresponents cartes de consumicions en català

als restaurants. I, al **Fem llengotes**, tres alumnes dels cursos de català de diferent procedència ens proposen fer un tast de la seva gastronomia a través de tres originals receptes de cuina. Ah! I, a més, el **Passatemps**. Tot plegat per passar una estona ben distreta.

Bon profit!



Dibuixos extrets del vocabulari
Vacances a Catalunya

Servei Comarcal de Català de l'Alt Penedès. Carrer d'Hermenegild Clascar, 1-3. 08720 Vilafranca del Penedès
Tel. 93 890 00 00. Fax 93 817 32 79. A/e: altpenedes@cpnl.org

Servei de Català del Garraf i de Vilanova i la Geltrú. Rasa del Miquelet, 16. 08800 Vilanova i la Geltrú
Tel. 93 811 57 73. Fax 93 811 58 22. A/e: vngcat@cpnl.org

Servei Local de Català de Sant Pere de Ribes

A **Ribes:** Carrer Major, 110. 08810 Sant Pere de Ribes. Tel. 93 896 48 84. Fax 93 896 32 77. A/e: spribes@cpnl.org

A **les Roquetes:** C. Antoni Gaudí, 9. 08812 Sant Pere de Ribes. Tel. 93 814 27 44. Fax 93 814 45 29. A/e: lesroquetes@cpnl.org

Servei Local de Català de Vilafranca del Penedès. Carrer de la Font, 43. 08720 Vilafranca del Penedès
Tel. 93 892 03 58. Fax 93 818 05 01. A/e: slcvilafranca@cpnl.org

Oficina de Català de Sant Sadurn d'Anoia. Plaça de l'Ajuntament, 1. 08770 Sant Sadurn d'Anoia
Tel. 93 891 03 25. Fax 93 818 34 70. A/e: santsadurni@cpnl.org

Oficina de Català de Sitges. Casa Lola Anglada. Plaça de l'Ajuntament, s/n. 08870 Sitges
Tel. 93 811 09 30. Fax 93 811 76 29. A/e: ocsitges@cpnl.org



El TERMCAT és un organisme de coordinació de les activitats terminològiques en llengua catalana, que té per finalitat promoure, elaborar i difondre els recursos terminològics, la normalització dels neologismes catalans i la prestació de serveis d'assessorament per facilitar l'ús de la llengua en els àmbits científics, tècnics i socioeconòmics. <http://www.termcat.es>

Un dels serveis que ofereix el TERMCAT és la **Neoloteca**, una eina a Internet per conèixer els neologismes tècnics i científics normalitzats en català. És consultable a partir del català, el castellà, l'anglès, el francès, l'italià i l'alemany. Les espècies zoològiques i botàniques són accessibles també des de la nomenclatura llatina. S'hi pot accedir pels temes en què s'organitzen les dades terminològiques. Periòdicament, la Neoloteca s'actualitza amb els nous termes normalitzats. <http://www.termcat.es/neoloteca>

Un altre recurs és el **Cercaterm**, servei en línia que permet consultar un terme en català, castellà, francès i anglès, a partir de les diverses àrees d'especialitat i per mitjà del mòdul de resposta automàtica. <http://www.termcat.es/cercaterm>

■ Alimentació / Gastronomia

Àpat fred m

es lunch
fr lunch
it lunch



Àpat lleuger, que generalment se serveix fred.

Biscota f

es biscote
fr biscotte
en biscuit



Pa elaborat principalment amb farina, malta, sucre, greixos animals i vegetals i un substitutiu de la llet en pols, entre d'altres, que es cou en motlles amb tapa, es talla a llesques, es torra i s'envasa.

Nota: convé no confondre la *biscota* amb el *bescuit* o el *pa torrat*.

Bullabessa f

es bullabesa
fr bouillabaisse
en bouillabaisse



Sopa elaborada amb diverses menes de peix i crustacis bullits, un sofregit fet d'oli i tomàquet i d'altres verdures, que se serveix colada i amb el peix a part.

Forma desestimada: bollabessa.

Gofra f

es gofre
fr gaufre
it gaufre
en waffle



Pastís, generalment rectangular, cuit entre dues planxes que hi graven un dibuix alveolar en relleu.

Musli m

es muesli / müsli
fr muesli / muesli
en muesli
de Müesli / Müsli



Aliment compost per cereals, fruita seca, mel i altres ingredients, que es menja generalment barrejat amb llet o iogurt.

Salta r v tr

es saltear
fr sauter
en sauté, to



Coure una vianda a la paella, a foc viu, amb llard, oli o mantega i agitant-la de tant en tant.

Nota: *saltejar* no es considera una forma adequada per a designar aquesta noció.

Tirabuixó m

es espiral / hélice
fr spirale



Pasta alimentària de forma helicoïdal semblant a un tirabuixó.

Xopet m

es chupito
fr coup / goutte
en shot



Traguet d'una beguda alcohòlica, especialment licor, servida en un gotet.

Nota: també s'utilitzen col·loquialment les denominacions *didalet*, *gotet* i *copeta*.

Forma desestimada: copí.

■ Pere Tàpies, bon coneixedor dels fogons i dels plats de casa nostra
«L'educació gastronòmica és el resultat d'una educació sentimental general»



Quins plats creus que podrien encapçalar una campanya per promoure la llengua catalana?

Caldria remenar-ne uns quants: comencem amb l'escudella. Aquest plat per la quantitat de noms que rep i per la diversitat d'elements que combina: carn, llegum, verdures, arròs, fideus, etc. Les coques: n'hi ha de recapte, enramades, ensucrades, de pa. A tot Catalunya hi ha un estol de coques diferents i riques d'ingredients amb què les farcim. Les samfaines —per a mi, el plat més representatiu de la cuina catalana—: són riques, fresques, harmonioses i saboroses. Els plats on entren els bolets sols, guisats, a la brasa... Els bolets són com una capsula de galetes variades: cada poble té un nom per als seus bolets. I, per acabar, les lllaminadures.

Les samfaines —per a mi, el plat més representatiu de la cuina catalana—: són riques, fresques, harmonioses i saboroses. Els plats on entren els bolets sols, guisats, a la brasa... Els bolets són com una capsula de galetes variades: cada poble té un nom per als seus bolets. I, per acabar, les lllaminadures.

Ens podries comentar les gràcies d'un parell de plats que consideris uns bons representants de la cuina de l'Alt Penedès i del Garraf?

Els guisats de l'Alt Penedès són fruit de les masies o de la cuina dita de vila. Plats de masies: truites de tota mena. Plats de bacallà. Cuina del porc. Plats de vila: rostits de galls o d'ànec. Coques ensucrades. Catànies de Vilafranca.

Els del Garraf són fruit dels horts i del mar i es fan tots a la vila. Xató. Sardina escabetsada. All cremat. Arròs a la marinera. Sípia a la bruta. Espigalls amb cansalada. Borregos de Vilanova. Currutacos.

Quan parlem de cultura gastronòmica, parlem només de posar els fogons en marxa i cruspírm-nos-en el resultat o d'alguna cosa més?

L'educació gastronòmica és el resultat d'una educació sentimental general. Per apreciar els sabors, les aromes, els colors, les textures dels productes i els plats només cal tenir una punta de curiositat per les sensacions i les emocions que ens proporciona la vida. La natura ens convida a tastar els seus fruits saborosos. Cal, doncs, preparar l'esperit per a aquest tast. Contemplar com es filtra la llum a través del vi, observar la paleta de colors d'una parada de fruita, mirar la gamma de platejats i escates d'una nansa de peix, poden ser uns exercicis planers i quotidians que ajudin a modelar aquesta curiositat. Admirar el procés pel qual uns productes en mans d'un cuiner es transformen en una amalgama de gustos i impressions visuals és una experiència que tothom hauria de contemplar. Menjar o beure, acte ritual, mai rutinari, és el signe de la convivència, del convit, d'estar amb els altres, d'aprendre a ser un mateix. Tot això i saber-ho mesurar, filtrar-ho amb els nostres sis sentits, ho inclouria en un projecte d'educació gastronòmica.

Quins llibres ens recomanaries per conèixer la cuina catalana?

La Teca, d'Ignasi Domènech, i qualsevol llibre de Santi Santamaria.

■ El cavall de batalla: les cartes i els menús en català

«Hauríem de tenir clar que podem adreçar-nos en català a les persones que ens atenguin en un establiment ja que és la seva obligació entendre'ns i no pas la nostra esforçar-nos a ser entesos»

Segons la legislació vigent*, els establiments de l'àmbit de l'hostaleria que desenvolupen la seva activitat i presten els seus serveis a Catalunya han de trobar-se en condicions de poder atendre els consumidors i usuaris quan s'expressin en qualsevol de les dues llengües oficials de Catalunya i, a més, han de tenir almenys en català la senyalització i els cartells d'informació general de caràcter fix i els documents d'oferta de serveis per als usuaris, és a dir, les cartes de consumicions.

A banda del que diu la llei, hauríem de tenir clar que podem adreçar-nos en català a les persones que ens atenguin en un establiment ja que és la seva obligació entendre'ns i no pas la nostra esforçar-nos a ser entesos. No hem d'oblidar que la llengua catalana és

vàlida tant per mantenir les nostres relacions privades com per fer-nos entendre públicament. Així mateix, hauria de ser normal que els bars i restaurants tinguessin les corresponents cartes de consumicions en català, de la mateixa manera que sembla ben normal que disposin de cartes en altres idiomes forans (com l'anglès, el francès, l'alemany...). Com a clients, tenim el dret a ser atesos en català a casa nostra. Hauríem de desitjar que en un futur proper no calgui emparar-se en la legislació per fer valdre el dret a usar la pròpia llengua en tots els àmbits de la vida quotidiana.

* Articles 9, 10, 12, 13, 17 i 32 de la Llei 1/1998, de 7 de gener de política lingüística. Article 27 de la Llei 3/1993, de 5 de març, de l'estatut del consumidor.



Dibuix extret del vocabulari *Vacances a Catalunya*

■ Jeroglífics gastronòmics

Jeroglífics extrets del llibre *Llengua Catalana. Nivell de Suficiència*, d'Edicions l'Albar



Què t'hi poses, a la llet?



De què vols el pastís?



Què vols de primer plat?

■ Receptes de cuina internacional

AMANIDA TROPICAL

Ingredients per a quatre persones

- 1 pinya petita
- 1 mango
- 16 grans de raïm
- 1 pera
- brots d'alfals o pebrot
- julivert trinxat

Per a la vinagreta:
 2 cullerades d'oli d'oliva
 el suc d'una taronja petita
 1 cullerada de mel
 un xic de sal

Preparació

Peleu, renteu i talleu les fruites a trossos mitjans. Poseu-ho tot dins un bol i afegiu-hi els brots d'alfals o el pebrot tallat a la juliana.

Barregeu tots els ingredients de la vinagreta amb la batedora fins que quedi una salsa espessa.

Amaniu la fruita amb la vinagreta i empolvoreu-la amb julivert.

Nancy Mancera
 Curs B3
Colòmbia



Dibuixos extrets del vocabulari *Vacances a Catalunya*

**BOWLE DE MADUIXES
 AMB CAVA**

Ingredients per a vuit persones

- 1 quilo de maduixes (també es pot fer amb pinya)
- 2 cullerades de sucre
- el suc d'una llimona i d'una taronja
- 3 ampolles de vi blanc
- 0,5 litres d'aigua mineral amb gas
- 2 ampolles de cava sec

Preparació

Renteu les maduixes, deixeu-les escórrer, traieu-los la tija i talleu-les a trossos molt petits.

Barregeu les maduixes amb el suc de la llimona i de la taronja i amb el sucre.

Afegiu-hi una ampolla de vi blanc i col·loqueu la barreja a la fresca, per exemple a la nevera, durant una o dues hores.

Després afegiu-hi les altres dues ampolles de vi blanc, l'aigua mineral i, una mica abans de servir aquesta beguda, el cava.

Kirsten Miltner
 Curs B3
Alemanya



TARTA PASCUALINA

Ingredients per a vuit persones

- 2 grans d'all
- 1 ceba
- ½ pebrot
- 30 g de mantega
- 4 ous durs
- pasta de full (base i tapa)
- ½ litre de salsa beixamel espessa
- sal i pebre al gust
- formatge parmesà ratllat
- 1 paquet de bledes o d'espinacs

Preparació

Bulliu les bledes o els espinacs fins que siguin tendres. Mentrestant, sofregiu els grans d'all, la ceba i el pebrot, picats, amb la mantega. Afegiu-hi les bledes o els espinacs bullits i picats. Amaniu-ho al gust amb sal i pebre i poseu-hi formatge ratllat, també.

Barregeu aquesta preparació amb la beixamel i fiqueu-ho tot dins la pasta de full. Col·loqueu sobre el farciment els ous durs tallats per la meitat (una meitat per ració) i cobriu-ho tot amb la tapa de la pasta de full.

Poseu-ho tot al forn, a 180°C, dins un motlle rodó de 35 cm de diàmetre o un de rectangular de 20 x 30 cm i 5 cm de profunditat, durant 40 minuts.

Laura Marsili
 Curs B3
Argentina

