

SANTAMARÍA PÉREZ, ISABEL, coord., Carmen MARIMÓN LLORCA y José Joaquín MARTÍNEZ EGIDO (2015): *Diccionario LID del Turrón*, Madrid, LID Empresarial, 272 páginas.

El *Diccionario LID del Turrón*, repertorio dirigido por Isabel Santamaría, recoge más de 500 términos propios del campo de la industria turrонера, todos ellos definidos en español y acompañados de su equivalencia en catalán, inglés, ruso, árabe y chino.

La obra se inicia con un Prólogo a cargo de Rafael Ansón, Presidente de la Real Academia de Gastronomía, quien incide en el origen del turrón y en su vinculación con la festividad de la Navidad. Además, el ilustre gastrónomo alaba las virtudes del repertorio, poniendo de relieve, especialmente, su carácter novedoso, puesto que, tal y como señala, «nadie se había atrevido hasta ahora a intentar poner orden en este espléndido e inmenso “cajón de sastre” turrонера» (p. 8).

A continuación, sigue una Presentación titulada «Llamar a las cosas por su nombre». En ella, Dolores Azorín pone de manifiesto la distinción entre las palabras de la lengua general y los términos, esto es, las unidades que designan y transmiten un conocimiento especializado. En palabras de la propia autora, «el elenco de unidades que se recogen en el *Diccionario LID del Turrón* constituye la terminología de un dominio especializado dentro de la industria agroalimentaria española: la industria del turrón» (p. 12). Se trata, por ende, de un diccionario especializado que se ha confeccionado siguiendo el método terminográfico y que aúna, por una parte, la vertiente cognitiva de la terminología, esto es, el contenido nocional propio del dominio estudiado, y, por la otra, la vertiente comunicativa, al tratarse de «un eficaz instrumento multilingüe apto para la traducción y para facilitar los intercambios comerciales y culturales» (*ibid.*).

Cierran los preliminares una Introducción firmada por LID Editorial Empresarial y la presentación, mediante un breve currículum, de los autores de la obra. La Introducción se centra en la explicación de las características técnicas del repertorio y ofrece una serie de directrices de carácter práctico para un mayor aprovechamiento de la información que se ofrece en el cuerpo del diccionario. De este modo, encontramos alusiones tanto a la macroestructura como a la microestructura y, dentro de esta última, a las entradas, a las equivalencias y a las definiciones —sobre estos aspectos volverá a incidirse en las «Recomendaciones de uso» que se han incorporado justamente al inicio de la nomenclatura—. Junto a estas cuestiones más técnicas, destaca también la delimitación de los objetivos marcados en la elaboración del diccionario:

Con esta recopilación de términos se pretende llenar el vacío que existe en la actualidad en un área de conocimiento que constituye una importante seña de identidad para España. El objeto de la obra es responder a las necesidades terminológicas de este campo, asentar las bases de estos conceptos y aportar equivalencias a los idiomas de los principales mercados extranjeros a los que la industria turrонера exporta (p. 16).

La selección del léxico se ha realizado con el asesoramiento de expertos en la materia, quienes han compendiado los términos que han estimado más destacados. Concretamente, se ha partido de un enfoque terminológico y, en consecuencia, se ha seguido

un método onomasiológico, esto es, se han tomado como punto de partida los conceptos para después hallar su denominación más usual.

Los términos recogidos responden a una estructura temática que contempla diferentes subdominios implicados en la industria turrонера: los productos (se incluyen voces como *mantecado*, *mazapán*, *polvorón* o *turrón*) materias primas (*almendra*, *avellana*, *azúcar*, *miel*), producción (*amasadora*, *cocción*, *melero*, *refinar*), tradición y cultura (*campana turrонера*, *Jijona*), nutrición y salud (*arginina*, *fibra*, *vitamina A1*), legislación (*certificación de producto agroalimentario*, *Real Decreto 1767/1978 de 19 de mayo*) y comercialización (*caja de papel celofán*, *marca blanca*, *Sistema de Información de Comercio Exterior*). Esta clasificación, diseñada por la directora de la obra, no es del todo evidente al consultar el repertorio, puesto que se ha optado por consignar los términos siguiendo un orden alfabético.

Como puede observarse en los ejemplos aportados, la mayor parte de las unidades terminológicas son nominales. Además, destaca el tratamiento otorgado a las unidades pluriverbales, dado que, a diferencia de lo que suele ocurrir en otras obras lexicográficas, estas se han incorporado en la macroestructura y no como subentradas dentro de otros artículos. Así, el usuario deberá buscar términos como *azúcar blanquilla*, *azúcar caramelo*, *azúcar en polvo*, *azúcar glass*, *azúcar invertido* o *azúcar lustre* en entradas independientes y no bajo el artículo genérico correspondiente a *azúcar*.

La polisemia recibe un tratamiento homonímico, esto es, los conceptos que adoptan la misma denominación se integran en entradas independientes diferenciadas mediante la inclusión de un número volado. Así sucede, por ejemplo, en el caso de los términos *tostador*¹ ('profesional encargado de llevar a cabo el proceso de tostado de la almendra en el bombo de tostado') y *tostador*² ('máquina que se utiliza para tostar la almendra repelada u otros frutos secos').

La vinculación de la industria turrонера con la provincia de Alicante condiciona que muchas de las voces propias de este sector pertenezcan a la lengua catalana. Como consecuencia, la nomenclatura de la obra incluye también algunos catalanismos. Se trata, como podrá comprobarse, de términos tradicionales e idiosincrásicos para los que no se cuenta con una equivalencia en español. En la obra se identifican fácilmente gracias a la cursiva con la que se han representado. Tal es el caso, por ejemplo, del término *boixet* ('máquina que se emplea en la última fase de la elaboración del turrón de Jijona para darle el punto final y textura a la masa').

En cuanto a la lematización de palabras con variación de género, se ha optado por consignar el lema en masculino genérico (por ejemplo, se registran entradas como *arrematador*, *cortador* o *temporero*). En el artículo de aquellas voces que hacen referencia a profesiones desempeñadas casi exclusivamente por mujeres, esta peculiaridad se especifica al final de la definición, tal y como ocurre en el caso de *coquero* ('persona encargada de elaborar la base o *coqueta* de los productos de pastelería de mazapán [...]. Es una labor desarrollada en su mayoría por mujeres').

Con el fin de facilitar el manejo del diccionario, los términos que se conocen por su sigla se registran dos veces: una con el nombre desarrollado y la sigla entre paréntesis y otra con el sistema inverso. De este modo, hallaremos tanto la entrada *Consejo Regula-*

dor de las Indicaciones Geográficas Protegidas Jijona y Turrón de Alicante (CRIGPJTA) como la entrada *CRIGPJTA (Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas Jijona y Turrón de Alicante)*.

Si nos adentramos en la microestructura, observaremos que los autores han buscado la claridad y la sencillez en las definiciones. Éstas, además, se han planteado desde una perspectiva sincrónica y descriptiva. Asimismo, para favorecer la comprensión entre los lectores no expertos, las palabras técnicas que se emplean en las definiciones se explican en el propio diccionario.

Este deseo de guiar al usuario en el manejo y comprensión del contenido de la obra, ha condicionado también la incorporación en la microestructura de diversas informaciones. Así, al final de la definición se especifican, en primer lugar, las remisiones a los sinónimos del término mediante la fórmula «También se conoce como». Gracias a este dato, podemos saber, por ejemplo, que la voz *almibar* presenta los siguientes sinónimos: *jarabe azucarado*, *jarabe de mieles* o *matriz azucarada*. En segundo lugar, en aquellos casos que se ha considerado necesario, se han incluido ejemplos, como ocurre en la entrada de *ácido graso insaturado* («tipo de ácido graso, líquido a temperatura ambiente, que no puede ser sintetizado por el organismo humano, por lo que su aporte debe realizarse a través de la dieta. [...] Un ejemplo de ácido graso insaturado es el ácido oleico»). Finalmente, también se han incorporado ilustraciones sobre la maquinaria más compleja: la *refinadora*, el *bombo de grageas*, el *boixet*, el *molino de piedra* o el *malaxador*.

Los artículos se cierran con las equivalencias al catalán, inglés británico, ruso, chino simplificado y árabe clásico, todas ellas consignadas en cursiva. Los autores han optado por la voz *equivalencia* y no *traducción*, puesto que, tal y como se justifica en la Introducción, no traducen palabras, sino que buscan «la denominación con que un profesional nativo del sector nombraría un concepto determinado en su lengua materna» (p. 19). En cuanto a la equivalencia en catalán, cabe señalar que se ha decidido incluir la variante catalana y no la valenciana. No obstante, para facilitar la correlación entre ambas, en las «Recomendaciones de uso» (pp. 31-32) se ha incorporado una tabla con las diferencias ortográficas y fonéticas más frecuentes entre estas dos variedades.

Al final de la obra, encontramos cinco glosarios inversos en catalán, inglés, ruso, árabe y chino, en los que cada término viene acompañado de su equivalencia en español. Les sigue un apéndice con la recopilación de las imágenes incluidas en el cuerpo del diccionario y, finalmente, hallamos la relación de fuentes bibliográficas de referencia.

En definitiva, estamos ante un diccionario elaborado con rigor que viene a enriquecer el panorama de obras lexicográficas especializadas. El contenido que ofrece y su disposición permiten un acceso poliédrico a la información y lo convierten en una herramienta multifuncional y práctica dirigida tanto a profesionales del sector turrónero como al público en general.

Laura Romero Aguilera (*Universidad de Alicante*)

ISSN: 1134-4539, eISSN: 2603-667, doi: <https://doi.org/10.17979/rlex.2015.21.1.11>

