



Diccionario LID del Turrón.

María Isabel Santamaría Pérez (coord).

LID Editorial Empresarial, 2015. 270 páginas. EAN-ISBN:
978-84-8356-922-1.

El *Diccionario LID del Turrón*, dirigido por Isabel Santamaría, es una obra lexicográfica especializada monolingüe que contiene alrededor de 500 términos definidos y ordenados alfabéticamente en español y que, a su vez, incorpora equivalencias en catalán, inglés, ruso, árabe y chino. Se trata pues de una obra ambiciosa, bien planteada y ejecutada, así como novedosa, especialmente por la incorporación de lenguas de trabajo – tales que el ruso, el árabe o el chino – cuyo vínculo con este dominio de la industria agroalimentaria resulta a priori poco conocido por tratarse de mercados emergentes, lo que hace la obra aún más interesante. Es por ello que se trata de un diccionario principalmente creado para convertirse en un eficaz instrumento traductológico multilingüe, así como en una herramienta lingüística asistencial en posibles intercambios comerciales y culturales.

Como se detalla en su índice, la obra – que se presenta además en un cómodo formato – está estructurada en sus secciones iniciales en torno a un prólogo (escrito por Rafael Ansón, Presidente de la Real Academia de Gastronomía), una presentación, una introducción a la macro y microestructuras del trabajo y una breve presentación de los autores. Encontramos a continuación la obra lexicográfica especializada en sí: en primer lugar se nos presenta la sección “Español – Otros idiomas”, en la que los términos aparecen definidos y caracterizados en español junto con sus equivalencias en las lenguas de trabajo referidas. Se inicia esta sección con unas útiles recomendaciones de uso y unas notas relativas a las variantes del catalán y a la manera de tratarlas en la obra. Como secciones finales del diccionario se incluyen cinco glosarios inversos bilingües (Catalán – Español; Inglés – Español; Ruso – Español; Árabe – Español; Chino – Español), así como unas tablas (según la propia nomenclatura de la obra) que, pese a su innegable utilidad, son más bien figuras o imágenes ilustrativas. Concluye la obra con una sección de la bibliografía consultada.

Cabe destacar que se trata de una obra cuyo espectro de acción no se limita al turrón como producto final resultado de una determinada elaboración con

unos ingredientes concretos. Esta obra va más allá y se articula en torno a los diferentes subdominios que constituyen, según sus autores, la estructura conceptual del ámbito de especialidad objeto de estudio; como bien se indica en la propia portada y contraportada, esta obra incluye términos referidos a turrone, mazapanes y otros dulces similares, cultura y tradición turrone, materias primas para la elaboración, producción – procesos, maquinaria, técnicas, utensilios etc. – nutrición y salud, legislación, comercialización y denominación de origen del producto. Se aprecia pues una aproximación holística al sector turrone y a los términos que en él se originan así como una voluntad hecha realidad de caracterizar terminológicamente el dominio de la manera más ordenada, completa y sistemática posible. Es justo incidir además en la clara e ilustrativa explicación ofrecida sobre la micro y macroestructura de la obra, algo no tan habitual en las obras de lexicografía especializada como sería deseable pero que, en este caso concreto, se hace de manera impecable.

Las definiciones incluidas en las diversas entradas son ciertamente muy detalladas y descriptivas – lo que hace el concepto fácilmente asimilable – aludiendo incluso a aspectos históricos en algunos casos, y contextualizando, frecuentemente, los procesos completos en los que intervienen los conceptos descritos, especialmente los referentes a maquinaria, utensilios o ingredientes. Resulta altamente positivo también que muchos términos, especialmente los relativos a maquinaria, estén ilustrados con imágenes, lo que hace mucho más visual una obra ya de por sí pedagógica.

Pese a la indudable buena calidad de la obra, existen, sin embargo, algunos pequeños aspectos, principalmente referidos a la siempre discutida conveniencia de incluir o no ciertos términos, que, de enmendarse en posteriores ediciones, podrían mejorar aún más el producto final. “Textura”, por ejemplo, no aparece como entrada, si bien dicho concepto sí resulta determinante y aparece de manera explícita en las definiciones de numerosos términos como “mantecado de almendra”, “manteca de cerdo” o “mano de metate”, por lo que convendría incluirlo. Además, la vertiente comunicativa de la obra mejoraría con la inclusión de ejemplos de uso en algunas entradas – aunque en absoluto sería necesario hacerlo en todas – cuyos conceptos pueden resultar más confusos como “flavor” o “turrón diverso”. Podría valorarse incluso la inclusión de la pronunciación de los términos, algo que resultaría de gran ayuda en una obra como esta, diseñada como herramienta lingüística asistencial para intercambios comerciales/culturales, pero no muy habitual, sin embargo, en la práctica lexicográfica especializada.

Del mismo modo, puede observarse la existencia de múltiples acepciones (por ejemplo, del término “almendra”) pero la inexistencia de referencias cruzadas. Es cierto que la inclusión de excesivas referencias cruzadas puede ser contraproducente e incluso confundir al usuario, pero podría considerarse en el caso de entradas con términos especialmente relevantes y tan estrechamente relacionados que conforman familias; en el caso de “almendra” podría, por ejemplo, haberse incorporado una figura-resumen que incluyera los distintos tipos de almendra con su término y correspondiente ilustración. Sí hay, sin embargo, sinónimos que pueden ser considerados también como un tipo de referencia cruzada tales que “grasa” y “lípidos”, lo cual es otro aspecto positivo a destacar. Resulta curiosa también la presencia de términos como “blanqueado” pero no “blanqueante”, porque si bien este último concepto puede prácticamente inferirse por proximidad del término, la equivalencia sí puede resultar necesaria para el usuario. De igual modo, resulta llamativo que no aparezca ninguna entrada con los términos “tostar” ni “tueste”, máxime teniendo en cuenta la importancia de estos conceptos en la industria turroneira. En esta misma línea, y como era de esperar, hay un claro predominio de las formas nominales, pero se echan en falta muchos de sus correspondientes verbos como el ya mencionado “tostar”, “desmenuzar”, “cocer”, “mezclar”, etc. Es obvia la necesidad de una selección terminológica pero si “molturar” y “moler” sí están, ¿por qué no incluir entonces los que se acaban de mencionar?

Por otro lado, si bien resulta obvio que la abreviatura ZH introduce las equivalencias en chino, quizá habría sido conveniente indicar mediante una breve nota que dicha abreviatura se basa en el nombre nativo de la lengua china: 中文 (Zhōngwén). Finalmente, y como sugerencia meramente mercantilista, si Francia, Italia y Portugal son los países de la Unión europea que, históricamente (y quizá debido al factor proximidad) más demandan el turrón español, quizá una extensión a las equivalencias en estas lenguas fuera, en un futuro, una línea a considerar por parte de los autores.

Por todo lo aducido, el *Diccionario LID del Turrón* es, en general, una obra de calidad, recomendable, bien articulada y ejecutada, así como correctamente planteada y diseñada para el fin que se creó, esto es, responder a las necesidades terminológicas y, por ende, comunicativas del sector turroneiro asentando las bases de los conceptos tratados y aportando las equivalencias a los idiomas de algunos de los principales mercados de exportación del turrón. Subyace también en toda la obra la importancia otorgada a la usabilidad, un concepto clave en lexicografía y, en consecuencia, la relevancia

otorgada a facilitar y optimizar la experiencia del usuario con la obra. Es por ello que la gran mayoría de entradas del diccionario se fundamenta, principalmente, en completas y claras definiciones, así como en la inclusión de información contextual y/o histórica, sinónimos y equivalencias en distintas lenguas, todo lo cual hace de esta obra una valiosa y útil herramienta para el usuario y, en general, para el “dulce” sector al que se destina.

Recibida 18 diciembre 2016
Aceptada 22 diciembre 2016

Reseñado por **Nuria Edo Marzá**
Universitat Jaume I (España)
nedo@ang.uji.es