

## El verbo francés en la terminología culinaria. Análisis lexicográfico. Equivalencias con el español

MARÍA JOSEFA MARCOS GARCÍA  
Universidad de Salamanca  
mjosem@usal.es

### Résumé:

La terminologie culinaire ne constitue pas un langage réservé aux spécialistes. La cuisine est une activité pratiquée d'une façon quotidienne dans tous les foyers et ce type de vocabulaire fait partie, souvent, de la langue commune. C'est pour cela que nous voulons vérifier quelle est la présence de ce type de termes dans les dictionnaires généraux. Nous avons élaboré un corpus bilingue français - espagnol pour réaliser une analyse contrastive. Dans ce corpus nous avons sélectionné les formes verbales. Nous avons analysé la présence ou l'absence de ces verbes dans les dictionnaires analysés, les marques thématiques et certains aspects de la définition. Nous avons établi pour finir, un glossaire avec les équivalences français-espagnol.

### Mots-clés:

terminologie culinaire, dictionnaires généraux, marques thématiques, définition, équivalences.

### Abstract:

The culinary terminology does not constitute a language reserved for the specialists. The cooking is an activity practised in a daily way in all the homes and this type of vocabulary is a member, often, of the common language. It is for it that we want to verify what is the presence of this type of terms in the general dictionaries. We elaborated French- Spanish bilingual corpus to realize a contrastive analysis. In this corpus we selected the verbs. We have analyzed the presence or the absence of these verbs in the analyzed dictionaries, the Thematic marks and some aspects of the definition. Finally, we established, a glossary with the French-Spanish equivalences.

### Key-words:

Culinary terminology, General dictionaries, Thematic marks, Definition, equivalences.

### 1. Introducción

La cocina no es un arte reservado a los grandes profesionales ni a los grandes restaurantes. En cualquier hogar existe a diario la práctica de la actividad culinaria de una forma más o menos elaborada. En los últimos tiempos, la cocina, y por tanto su lenguaje, se han

acercado aún más al gran público gracias a los medios de comunicación (televisión, internet...). Así pues, el lenguaje culinario puede ser considerado una lengua de especialidad pero, al mismo tiempo, tiene una gran presencia en el lenguaje común utilizado por todos los hablantes.

En nuestro estudio pretendemos acercarnos a la terminología culinaria vista desde el punto de vista de la lengua común, no como un lenguaje hermético y reservado únicamente a los grandes especialistas. Para ello analizaremos la presencia de una serie de términos culinarios en los diccionarios no especializados y la información que en ellos encontramos.

Dentro de las categorías que podemos encontrar, nos centramos en las formas verbales que son las que reflejan las acciones que hay que llevar a cabo para obtener el producto final: el plato cocinado<sup>1</sup>. El motivo de retener estas formas es que las consideramos términos culinarios muy marcados desde un punto de vista léxico-semántico.

Para recopilar el material que hemos de analizar, hemos recurrido a un corpus de textos auténticos; se trata de un conjunto de recetas que hemos obtenido directamente de internet. Nuestro corpus es bilingüe puesto que llevamos a cabo un estudio contrastivo entre el francés y el español. En todo caso, estas recetas nos sirven solamente como un punto de referencia para reunir nuestro material de estudio, no pretendemos analizar los verbos en su contexto. Nuestro análisis lexicográfico consiste, más bien, como hemos señalado anteriormente, en un estudio de la información ofrecida en los artículos que aparecen en los diccionarios generales. Nuestro corpus está dividido claramente en dos partes. Por un lado contamos con 147 recetas en francés, a partir de las que de hemos obtenido un corpus de 272 verbos. Por otra parte, hemos seleccionado 189 recetas en español donde hemos retenido un total de 200 verbos.

Este número de verbos corresponde a los diferentes verbos encontrados en las recetas sin llevar a cabo ninguna discriminación entre verbos propiamente especializados y verbos que pertenecen a la lengua común, y que se utilizan en este contexto con el mismo valor léxico-semántico que en cualquier otro contexto.

Una vez elaborado este primer listado de verbos, en el momento de iniciar el análisis en los diccionarios hemos considerado conveniente retener solamente los que consideramos propiamente como términos culinarios. Hemos eliminado, por lo tanto, los verbos de la lengua común a los que acabamos de hacer alusión.

Entre estos verbos se encuentran en el caso del francés: Amener, attendre, compter, choisir, disposer, essayer, faire, fermer, intercaler, laver, mettre, nettoyer, ouvrir, placer, poser, poursuivre, recommencer, remettre, sortir, terminer, veiller

1 En el momento de la recopilación no hemos retenido solamente los verbos que van enumerando las distintas acciones que hay que llevar a cabo; también hemos seleccionado otras formas verbales, sobre todo en forma de participio, con frecuencia acompañando a un sustantivo,(1) o en forma de gerundio.(2) El motivo de retener estas formas impersonales es que nos aportan elementos validos para completar nuestro corpus. (1)...” l’œuf battu”... ( Asperges Frites); ...” las verduras bien *escurridas*”... (Buey a la jardinera) (2) ...” *en remuant* pendant 3 à 4 minutes «... (Riz aux champignons); ...» *salpimentándola*»... (Buey estofado)

En el corpus español tenemos verbos como: Abrir, atar, cerrar, colocar, desatar, distribuir, envolver, esperar, formar, guardar, introducir, lavar, meter, quitamos, sacar, salir, tardar, terminar.

Una vez reducido nuestro corpus, hemos obtenido 144 verbos en francés y 105 verbos en español.

El objetivo de nuestro trabajo consiste en analizar la presencia de los elementos de nuestro corpus en algunos diccionarios generales. Para ello hemos consultado seis diccionarios; tres diccionarios en francés: *Trésor de la langue française (TLF)*, *Dictionnaire Larousse (DL)* y *Le Petit Robert (2010) (LPR)* y tres diccionarios en español: Diccionario de la lengua española de la Real Academia (*DRAE*), El diccionario Espasa Calpe (2005) (*EC*) y el diccionario CLAVE (*CLV*). Todos ellos han sido consultados en línea.

## 2. Presencia del lema en los diccionarios

En el nivel de la macroestructura, nos hemos detenido en la presencia de los términos del corpus en los diccionarios seleccionados. Hemos podido comprobar que, de una u otra forma, el porcentaje de presencia de los verbos es bastante elevado. En el caso del francés, solamente hemos encontrado un verbo que no aparece en ninguno de los diccionarios. Se trata de *muscader*: *Additionner de muscade*. En otros casos, el lema se recoge solamente en uno o en dos de los tres diccionarios. También se trata de un número reducido.

Tabla 1. Lemas en francés que no se incluyen en los tres diccionarios

Verbos	TLF	DL	LPR	Definición
<i>muscader</i>	-	-	-	Additionner de muscade
<i>Citronner</i>	-	+	-	Additionner de jus de citron
<i>Désarêter</i>	-	+	-	Enlever l'arête principale d'un poisson.
<i>Égrainer</i>	-	+	+	Détacher les grains
<i>Emulsionner</i>	-	+	+	Additionner (une boisson) d'une émulsion
<i>Toaster</i>	+	-	+	Faire légèrement griller
<i>Zester</i>	+	+	-	Prélever le zeste d'un agrume.

Como observamos en la tabla 1, tan sólo aparecen dos verbos (*Citronner*, *Désarêter*) que han sido recogidos en el diccionario *Larousse* únicamente. Otros cuatro verbos están presentes sólo en dos diccionarios y no han sido incluidos en el tercero.

Algunas de estas formas (*Citronner*, *Désarêter*, *Toaster*, *Zester*) son tratadas sólo como tecnicismos, lo que queremos decir con esta afirmación es que no hay otras acepciones.

Los verbos *Égrainer* y *Emulsionner*, en cambio, presentan otras acepciones.

*Égrainer*:

- Faire passer entre ses doigts et successivement chacun des grains d'un chapelet, chacune des boules d'un objet.
- Débiter à la file (des paroles): Égrener un chapelet d'injures.
- Faire entendre des sons un à un et de façon détachée: Pendule qui égrène les heures.
- Procéder à l'égrenage du bois, des matières textiles, du plâtre, etc. (DL)

*Emulsionner*:

- Étendre l'[émulsion](#) sensible sur le support photographique. (DL)

En cuanto a los diccionarios, dejando aparte el verbo *muscader*, observamos, en esta pequeña lista de verbos, que el que presenta menos ausencias es el Larousse, donde la única ausencia es el verbo *toaster*. En el que más ausencias se producen es en el Trésor. En cuanto al Petit Robert, de un conjunto de seis verbos, tres se han incluido y tres no.

Veamos a continuación cual es la situación del español. Reflejamos la situación en la tabla 2.

Tabla 2. Lemas en español que no se incluyen en los tres diccionarios

Verbos	DRAE	EC	CLV	Definición
<i>Desespinar</i>	-	-	-	Retirar las espinas de un <a href="#">pescado</a>
<i>Emplatar</i>	-	-	-	Colocar los alimentos ya terminados y listos para servir en una <a href="#">fuente</a> o plato
<i>Enmantequillar</i>	-	-	-	Cubrir con manteca o mantequilla un alimento
<i>Precalentar</i>	-	-	-	Calentar el horno antes de introducir los alimentos
<i>Salsear*</i>	-	-	-	Añadir un líquido más o menos espeso a una preparación
<i>Bridar</i>	-	-	+	Referido a un ave, atar las patas al cuerpo para cocinarla
<i>Napar**</i>	+	-	-	Cubrir una preparación culinaria con una salsa o crema.
<i>Pochar</i>	-	-	+	Referido a un alimento, freirlo o cocerlo ligeramente a fuego lento y en su propio jugo
<i>Filetear***</i>	+	-	+	Referido a un alimento, cortarlo en filetes o lonchas

\* El verbo *salsear* tiene una entrada en el diccionario DRAE; pero no lo hemos tenido en cuenta porque la acepción que presenta no tiene nada que ver con la terminología culinaria: *Entremeterse, meterse en todo.*

\*\* Se trata de un artículo nuevo. Avance de la vigésima tercera edición

\*\*\* 2. tr. Ven. *sobrehilar*. (DRAE). Ven.: Venezuela. 2 En zonas del español meridional, *sobrehilar* (CLV)

Al comparar la tabla 1 y la tabla 2 deducimos que la situación de los diccionarios españoles es diferente a la de los franceses. En español aumenta el número de verbos que están ausentes en todos los diccionarios, aunque sin llegar a ser un número elevado; de un verbo que encontramos en francés pasa a cuatro verbos en español. De forma inversa, disminuye a uno el número de verbos que aparecen sólo en dos de los tres diccionarios, frente a los cuatro verbos del francés. La diferencia es mínima entre los verbos que sólo hemos encontrado en uno de los diccionarios. Son dos verbos en francés que sólo se recogen en el diccionario Larousse frente a los tres del español. Dos de ellos presentes en el diccionario CLAVE y el tercero en el DRAE.

Todos estos verbos, excepto *filetear*, son tratados como términos culinarios, es decir, los diccionarios no aportan otras acepciones. En el caso de *filetear*, se añade un significado que tiene valor de variante diatópica.

En cuanto a los diccionarios, ninguno de estos verbos es recogido en el diccionario Espasa. El DRAE dos verbos (*filetear*, *napar*). y el CLAVE recoge tres (*bridar*, *filetear*, *pochar*).

De los datos reflejados en ambas tablas podríamos sacar una primera conclusión: que la presencia de tecnicismos del lenguaje culinario es frecuente en los diccionarios generales; sin embargo, como veremos más adelante, esta presencia no es tan rica como parece en un primer momento. El análisis de las definiciones nos mostrará que tras los lemas de nuestro corpus, no siempre se encuentra un tecnicismo culinario

### 3. Las marcas temáticas

En el nivel de la microestructura, empezaremos valorando el tipo de marcas temáticas que los diccionarios utilizan. En este aspecto, observamos una situación bastante irregular en la que vemos que dichas marcas no aparecen nunca en español. En el caso del francés, son variadas y aparecen con cierta frecuencia en el Trésor de la Langue Française. En el otro extremo se encuentra el diccionario Larousse donde las marcas temáticas apenas son utilizadas.

Tabla 3. Marcas temáticas en los diccionarios generales

Diccionarios	Marcas temáticas	Otras Indicaciones temáticas
<i>TLF</i>	1)ART CULIN. (25) 2) GASTR. (2) 3)ÉCON.DOMESTIQUE (1) 5) Spéc., PÂTISS. (1) 6) CUIS. (9) 7)Spéc., dans le domaine culin (1) 8) ALIMENTATION (2) 9) Dans le domaine de la cuis. 10) [Dans le cadre d'une préparation culin.] (1) 11) ALIM. (1) 12) LAIT. (1)	Emplois techn. En partic.TECHNOLOGIE Spéc.
<i>DL</i>	Cuisine (5)	
<i>LPR</i>	Cuis. (19)	Techn. Spécialt
<i>DRAE</i>	Ninguna	
<i>EC</i>	Ninguna	
<i>CLV</i>	Ninguna	

La tabla 3 nos muestra que el diccionario Trésor está a la cabeza, con mucha diferencia, de todos los diccionarios en el uso de las marcas temáticas. Es elevado tanto el número de ejemplos<sup>2</sup> que llevan dichas marcas como la variedad de las formas.

#### 4. La definición

Al acercarnos a la definición de cada término lo que buscábamos era en qué medida están presentes los verbos de la terminología culinaria en los diccionarios generales. Nuestro primer paso ha sido aislar las acepciones que hacían referencia a significados relacionados con la cocina. Este es el material que retenemos para llevar a cabo nuestro estudio.

Hemos intentado establecer una clasificación de los verbos en función del tipo de información que encontrábamos en cada acepción. Todos los verbos a los que nos referimos a partir de ahora tienen entrada en todos los diccionarios. Es decir, descartamos los verbos a los

<sup>2</sup> Marcados entre paréntesis

que hicimos alusión más arriba y que aparecían sólo en uno o dos diccionarios<sup>3</sup>. Pretendemos realizar, de esta forma, un análisis contrastivo entre los diferentes diccionarios.

En todo caso, el hecho de que la mayoría de los verbos del corpus tengan entrada en los tres diccionarios analizados no implica que dichos verbos sean siempre tratados como terminología. En ocasiones son definidos como elementos terminológicos del lenguaje culinario, pero con frecuencia encontramos otro tipo de acepciones para estos mismos términos.

También existe un grupo de verbos que se incluyen en los diccionarios pero que no presentan ninguna acepción relacionada con el lenguaje culinario.

Estos verbos son:

Para el francés: Badigeonner, Briser, Canneler, Façonner, Fendre, Mêler, Refroidir, Réserver.

Para el español: Ablandar, Acanalar, Agitar, Decorar, Engrasar. Hidratar, Mezclar, Mojar, Pasar, Raspar, Reducir, Regar, Reservar, Tornear, Trabajar.

El resto de los verbos presentan al menos una acepción en la que se incluye información relacionada con el ámbito de la cocina.

Algunos verbos presentan, sólo en uno de los diccionarios, una acepción en la que se incluye un significado relacionado con aspectos culinarios. En los otros dos diccionarios ninguna de las acepciones hace referencia al arte culinario o a la cocina.

Tabla 4. Acepción en francés de tipo culinario en un diccionario

<i>Verbos</i>	<i>TLF</i>	<i>DL</i>	<i>LPR</i>
Aplatir		+	
Chauffer			+
Coller		+	
Colorer		+	
Écraser			+
Enduire	+		
Filtrer	+		
Gratter	+		
Ramollir			+
Rectifier	+		
Tailler	+		
Tapisser		+	
Trancher			+

3 Ver tablas 1 y 2

Tabla 5. Aceptación en español de tipo culinario en un diccionario

<i>Verbos</i>	<i>DRAE</i>	<i>EC</i>	<i>CLV</i>
Emulsionar			+
Espolvorear			+
Flamear	+		
Fundir		+	
Moler			+
Refrescar	+		
Remover		+	
Repartir		+	
Reposar			+
Rociar			+

Finalmente, señalamos otro grupo de verbos más numeroso, sobre todo en el caso del francés, que los anteriores y que presentan una acepción con información culinaria en dos de los diccionarios.

Para el francés estos verbos son: Accompanyer Additionner: Alléger Attacher Blondir Casser Chemiser: Couvrir Découvrir Dégraisser Effeuille Éponger Essorer S'évaporer Éviter Ficeler Foncer Frémir: Graisser Huiler Mélanger Monder: Mousser: Remuer Retourner Revenir Rouler: Saisir: Suer: Tamiser: Travailler.

En el corpus español encontramos: Aplastar Batir Calentar Descongelar Disolver Empapar Escurrir: Evaporarse: Guarnecer: Refinar Rellenar: Remojar

Cuando en un artículo encontramos una significación relacionada con los términos culinarios, ésta no siempre se presenta del mismo modo. En función de la forma como se presenta esta significación hemos establecido una clasificación.

#### 4.1. *Términos culinarios*

Algunas acepciones presentan al lema como un tecnicismo en el ámbito de la cocina. Sólo en ocasiones va introducida por una marca temática y, a menudo, está acompañada de un ejemplo. Cuando no existe otro tipo de acepción en el artículo consideramos que el lema está tratado en el diccionario como un verdadero tecnicismo. En estos casos hemos adoptado la denominación de término culinario. Veamos algunos ejemplos de estas definiciones.



### CARAMELISER

Trésor

A.– *Emploi trans.*

1. [Le compl. d'obj. désigne le sucre que l'on chauffe] Réduire en caramel.
2. Enduire de caramel. *Caraméliser un moule*. Recouvrir de caramel. *Caraméliser des choux à la crème*.

B.– *Emploi intrans. ou pronom.*

1. [En parlant du sucre] Se transformer en caramel :

*Punch à la française*. – Mettez dans le même bol une bouteille de vieux rhum de la Jamaïque, avec deux livres de sucre royal et concassé, faites-y prendre le feu et agitez le sucre avec une spatule afin qu'il se caramélise en brûlant avec le rhum. *Les Gdes heures de la cuis. fr.*, A. Dumas, 1872, p. 176.

2. *P. ext.* Prendre la couleur, la consistance du caramel. *C'est l'osmazône qui fait le mérite des bons potages; c'est lui qui, en se caramélisant, forme le roux des viandes* (Brillat-Savarin, *Physiol. du goût*, 1825, p. 67).

Larousse

Transformer du sucre en [caramel](#).

Enduire intérieurement un moule de caramel.

Parfumer quelque chose avec du caramel.

Petit Robert

1. Réduire en caramel, en parlant du sucre.
- Pronom. *Le sucre se caramélise*.
2. Mêler de caramel. P. p. adj. *Eau-de-vie caramélisée*.
3. Enduire (un moule) de caramel.
4. Recouvrir de caramel. P. p. adj. *Gâteau de riz caramélisé*.

### ENHARINAR

DRAE

1. tr. Cubrir o espolvorear con harina la superficie de algo, manchar de harina. Espasa Calpe
1. tr. y prnl. Manchar de harina o cubrir con ella: *enharinó el molde para evitar que se pegara el pastel*.

CLAVE

- v. Manchar o cubrir de harina: *Antes de freír el pescado, tienes que enharinarlo y bañarlo en huevo*.

#### 4.2. Aceptaciones culinarias

En algunos artículos encontramos entre varias acepciones, una definición de tecnicismo culinario. A veces dentro de una acepción podemos encontrar un apartado que se refiere a la cocina. A veces está separada del resto del texto por una marca como por ejemplo: *Spécialt.*

#### RÂPER

Trésor

A. – User la surface d'un corps que l'on frotte avec une râpe. *Râper un morceau d'ivoire* (Litttré).

– P. anal. User, frotter comme avec une râpe. *Tous les matins, je pus lui donner [à une chatte] ma tête qu'elle étreignait des quatre pattes et dont elle râpait, d'une langue bien armée, les cheveux coupés* (Colette, *Mais. Cl.*, 1922, p. 228). *Les barbes de six jours râpaient les cols, hérissaient les mimiques, cardaient la fumée des cigarettes* (H. Bazin, *Tête contre murs*, 1949, p. 318).

B. – Réduire en poudre, en pulpe ou en petits morceaux à l'aide d'une râpe à main ou mécanique. *Râper du gryère, des carottes. Un gaillard qui a (...) vu (...) les actrices de Bobino se faire du rouge en râpant des briques* (Goncourt, *Ch. Demailly*, 1860, p. 152). *Il faisait des soupes de melon, il râpait du chocolat dans la bouillie de morue* (Giono, *Colline*, 1929, p. 63).

C. – P. anal.

1. Irriter la peau par frottement avec une matière rugueuse. *J'avais râpé mes paumes à la corde des treuils qui hissaient les sommiers* (Arnoux, *Juif Errant*, 1931, p. 241):

... Richard essaya d'attacher les serviettes de toilette autour des bras, des épaules de sa femme en guise de peignoir de nuit (...) c'était trop rude (...). Elle riait avec de petits cris: « Ça me râpe... ça me râpe... » A. Daudet, *Pte paroisse*, 1895, p. 45.

– Empl. pronom. *L'on s'est râpé le dos sur le peigne à carder d'in vraisemblables lits* (Huysmans, *Cathédral*, 1898, p. 12). *[La chatte] choisit longuement dans le jardin une branche taillée en biseau, élaguée de l'an dernier (...). Elle s'y râpe, elle s'y écorche, en donnant tous les signes de la satisfaction* (Colette, *Mais. Cl.*, 1922, p. 246).

2. [Le suj. désigne une boisson] Irriter la gorge, le palais, la langue. *Mon goût canaille, c'est le petit « ginglet » de terroir, quel qu'il soit, pourvu qu'il râpe la langue* (L. Daudet, *A. Daudet*, 1898, p. 195). *Ce gros verre (...) de vin bourru (...) qui vous râpe le gosier à retardement* (Arnoux, *Solde*, 1958, p. 167).

Larousse

(latin populaire *\*raspare*, du germanique *\*raspôn*, rafter)

Réduire quelque chose en poudre ou en menus éléments (miettes, fins copeaux, etc.), à l'aide d'une râpe ou d'un instrument similaire :Râper des carottes.

User, façonner à l'aide d'une râpe une pièce de bois ou d'une matière plus ou moins tendre: Plombier qui râpe l'embouchure d'un tuyau.

Produire sur le corps une sensation de grattement: Un tissu qui râpe la peau.

Petit Robert

1. Réduire en poudre grossière, en petits morceaux au moyen d'une râpe (II, 2°).

*Râper du fromage, du céleri.*

▫ *Carottes râpées.*

2. Travailler à la râpe (II, 1°). *Râper un morceau de bois avant de le polir.*

3. Produire une sensation de frottement sur (une partie du corps). *Tissu qui râpe la peau. Vin grossier qui râpe la gorge.*

4. Rare User jusqu'à la corde (un vêtement, une étoffe).

▫ Plus cour. au p. p. «*Pelotonné comme un vieux cloporte dans sa pelisse râpée*»(Loti).  
*élimé. Veste râpée aux manches.*

## REBOZAR

### DRAE

1. tr. Cubrir casi todo el rostro con la capa o manto. U. t. c. prnl.

2. tr. Disimular o esconder un propósito, una idea, un sentimiento, etc.

3. tr. Bañar un alimento en huevo batido, harina, miel, etc.

4. tr. Manchar o cubrir a alguien o algo de cualquier sustancia.

Espasa Calpe

▫ tr. Bañar un alimento en huevo y harina o pan rallado, para freírlo después:  
*rebozar calamares.*

▫ Manchar mucho a alguien. También prnl.: *se rebozó en el barro.*

▫ Cubrir casi todo el rostro con la capa o manto. También prnl.: *se rebozó para no ser descubierto.*

▫ Disimular un propósito, idea, etc.: *rebozó sus planes con un aire de ingenuidad.*

### CLAVE

1. Referido a un alimento, bañarlo en huevo batido y harina o en otros ingredientes para freírlo después: *El pescado frito está más sabroso si antes lo rebozas.*

2. Manchar o cubrir totalmente con una sustancia: *Un coche me salpicó y me rebozó de barro. Se cayó en el fango y se rebozó de pies a cabeza.*

### 4.3. Usos culinarios

Por último, la significación relacionada con la cocina puede aparecer simplemente a través de los ejemplos. La definición, con frecuencia, es más general y puede aplicarse a otros temas, sin embargo, el hecho de mencionar un ejemplo relacionado con la cocina o los alimentos convierte al lema en un término culinario, al menos en ciertos contextos del uso de la lengua.

#### CONCASSER

Trésor

- A. – Briser grossièrement et réduire en granulats irréguliers des matières dures ou sèches à l'aide d'un marteau, d'un pilon ou d'un concasseur. *Concasser des pierres, du minerai, des graines, des fruits secs; sucre, poivre concassé.* (Quasi-)synon. *broyer; écraser, marteler, piler. Des boulettes de maïs concassé* (Pesqui-doux, *Chez nous*, 1923, p. 101); *du sel concassé dans des broyeurs à marteaux* (J. Stocker, *Le Sel*, 1949, p. 74). *En concassant le café, vous le pulvérisez en molécules de formes bizarres qui retiennent le tannin et dégagent seulement l'arome* (Balzac, *Œuvres diverses*, t. 3, 1850, p. 186) :
1. Maman concassait des pralines dans un mortier, elle mélangeait à une crème jaune la poudre grenue; le rose des bonbons se dégradait en nuances exquises : je plongeais ma cuiller dans un coucher de soleil. S. de Beauvoir, *Mémoires d'une jeune fille rangée*, 1958, p. 11.
    - *Emploi pronom. Tout [les champs de glace] se concassait, se rompait, s'émiettait, se disloquait, et, pris de frénésie, se mettait hystériquement en branle* (Cendrars, *Les Confessions de Dan Yack*, 1929, p. 105).
    - *PHARM., vieilli. „Réduire en petits fragments des racines ou des bois, pour séparer plus facilement les principes qu'ils contiennent”* (Littré). *Baies de genièvre ou de laurier concassées et mises en poudre* (Geoffroy, *Manuel de méd. pratique*, 1800, p. 249).
    - *P. métaph.:*
  2. Le tombeau des Invalides est peu de chose, à côté des blocs de pierre pesante, sous lesquels le plus assidu des académiciens a écrasé, concassé, trituré la mémoire du grand hérédo dévastateur du début du xix<sup>e</sup> siècle. L. Daudet, *Le Monde des images*, 1919, p. 179.
- B. – *Au fig.* Briser, réduire en miettes, anéantir. *Ne se sentant rien entre les pattes à pressurer; il voulait concasser les Parisiens au profit de Charles, et se montrer excellent frère à bon marché* (Balzac, *Eugénie Grandet*, 1834, p. 126). *Le chien concasse sa voix de sabot* (Renard, 1894, p. 235).

- *P. plaisant. Il se sentait vidé, détrit , fourbu, réduit à l’état de filaments, à l’état de pulpe. Le corps concassé par les cauchemars de la nuit (...), demandait à s’asseoir; à ne pas bouger* (Huysmans, *En route*, t. 2, 1895, p. 72). *D’ailleurs il[Jean] était encore vaguement concassé de sa chute* (Colette, *Gigi*, 1944, p. 99).

Larousse

(latin *conquassare*, secouer fortement)

Réduire en menus fragments des matières dures ou sèches.

Hacher grossièrement une substance alimentaire.

Petit Robert

Réduire (une matière solide) en petits fragments. briser, broyer, écraser, 1. piler. *Concasser des fèves, du cacao. Concasser de la pierre.*

▫ P. p. adj. *Poivre concassé* (utilisé pour le steak au poivre). mignonnette.

▫ Subst *Une concassée de tomates.*

### DERRETIR

#### DRAE

1. tr. Liquidar, disolver por medio del calor algo sólido, congelado o pastoso. U. t. c. prnl.
2. tr. Consumir, gastar, disipar la hacienda, el dinero, los muebles.
3. tr. coloq. En el juego, generalmente cuando se obliga a un jugador a que cambie para pagar, trocar la moneda.
4. prnl. Enardecerse en el amor divino o profano.
5. prnl. coloq. Enamorarse con prontitud y facilidad.
6. prnl. coloq. Deshacerse, estar lleno de impaciencia o de inquietud.

Espasa Calpe

tr. y prnl. Licuar un sólido por efecto del calor: *tienes que derretir la mantequilla para mezclarla con las galletas.*

prnl. Enamorarse o comportarse con excesivo cariño con alguien: *se derrite por tu amiga.*

Esperar lleno de impaciencia: *me derrito por esos pasteles.*

#### CLAVE

- 1 Referido a algo sólido o pastoso, fundirlo o hacerlo líquido por medio del calor: *Derrite un poco de mantequilla en la sartén. Se derritió el helado por sacarlo de la nevera.*
- 2 Referido a los bienes materiales, esp. al dinero, gastarlos o derrocharlos: *Derriti  una gran fortuna en pocos años.* prnl.
- 3 col. Sentirse muy enamorado: *Me derrito cada vez que me mira a los ojos.*

## 5. Equivalencias francés / español

Para terminar nuestro trabajo queremos elaborar un pequeño glosario en el que vamos a reflejar las equivalencias encontradas en el corpus entre el francés y el español. Partimos de los términos franceses para establecer el equivalente en español. Hemos descartado los términos que aparecen en el corpus únicamente en una de las dos lenguas. Consideramos que este documento puede ser útil tanto para la traducción como para el aprendizaje de la lengua

FRANCÉS	Ejemplo	ESPAÑOL	Ejemplo
Aplatir	Aplatissez un peu les pommes	Aplastar	escurrirlas y aplastarlas
Arroser, Mouiller	Arrosez-les avec le jus de citron	Regar, Rociar	regar con la leche caliente
Assaisonner	Assaisonnez de sel et de poivre	Aliñar, Aderezar, Sazonar	se aliña con pimienta,
Battre, Fouetter	Battez les oeufs	Batir	batir las yemas con el azúcar
Beurrer	Beurrez une plaque allant au four	Enmantequillar	enmantequillar una fuente
Blondir*, Dorer, Risoler	Faites ensuite suer et blondir 4 à 5 minutes les oignons	Dorar	dorar las cebollas en el aceite
Bouillir	Faites bouillir une marmite d'eau	Hervir	Hervir los garbanzos
Canneler	Cannelez les courgettes	Acanalar	sin pelarlos los acanalamos
Caraméliser	laissez le sucre caraméliser	Caramelizar	se carameliza un molde
Chauffer	Le lait doit chauffer	Calentar	calentar la nata
Concasser, Écraser	Concassez les noisettes	Moler, Machacar	moler el café
Couper, trancher	Coupez les pommes de terre au deux tiers.	Cortar	cortar la carne en lonchas finas
Couvrir	Couvrez le plat avec des tranches de tomates	Tapar	tapar y cocer 15 minutos

Cuire	faites cuire a feu doux	Cocer	cocer a fuego lento
Décorer	Décorez d'une feuille de menthe	Decorar	decora con unas hojas de menta
Découvrir	découvrez le temps que la vapeur s'échappe	Destapar	destapar y seguir cociendo
Délayer, Diluer	Délaissez la farine dans un peu de lait	Diluir Disolver, Derrtir	diluir dos cucharadas de mostaza en el coñac
Désarêter	Désarêtez les truites par le dos	Desespinar	desespinarlas , dejandolas abiertas
Écosser	Écossez les petits pois	Desgranar	desgranar los guisantes
Écumer	écumez le bouillon de temps en temps	Desespumar	desespumar, envasar en frascos de vidrio
Égoutter, Essorer	Épongez, Égouttez le chou	Ecurrir	escurrirlos sobre papel absorbente
Emulsionner	Emulsionnez l'huile de noix, [...] et le vinaigre de Xérès avec sel et poivre.	Emulsionar	emulsionar la pasta con el medio vaso de aceite
Enduire, Étaler, Tartiner	Enduisez-le de beurre	Untar	untar con el aceite de oliva
Enfourner	enfounez 10 minutes	Hornear	Hornear a fuego suave
Enrober	enrobez bien le gigot de ce mélange	Bañar, Rebozar	bañar el pollo en esta salsa
Épaissir	Faites légèrement épaissir	Espesar	espear la salsa con pan rallado
S'évaporer	laissez l'alcool s'évaporer quelques minutes.	Evaporarse	han de evaporarse en la cocción
Farcir	farcissez les aubergines de ce mélange	Rellenar	rellenarlo con el guiso de frutos secos
Fariner	farinez le moule	Enharinar	enharinamos ligeramente

Filtrer	Filtrez le jus de cuisson	Filtrar	filtrar el aceite de la marinara
Frيره	Faites frire à feu vif	Freir	freir las alcachofas
Garnir	Garnissez des coupelles avec les oignons hachés	Guarnecer	servimos la carne guarnecida con las setas
Glacer	Servez chaud ou glacé	Glasear	glasear el pastel
Graisser, Huiler	Graissez le fond d'un plat à tarte	Engrasar	engrasarlas y colocarlas en una placa
Gratiner	faites gratiner pendant 5 min environ	Gratinar	gratinamos en el horno 5 minutos
Gratter	déglaçer en grattant le fond de la cocotte avec une spatule	Raspar	raspar las zanahorias
Griller	Faites griller les saucisses	Asar, Tostar	asarlo en la plancha
Hacher	Hachez le jambon	Picar	picar las ramitas de pe-rejil
Macérer	laissez macérer.	Macerar	dejarlas macerar 20 minutos
Malaxer	malaxez le beurre au fouet	Amasar, Trabajar	amasar la mantequilla
Mariner	laissez-le mariner pendant 2 heures.	Marinar	marinar en el aceite la carne
Melanger, Mêler	Mélangez le cola et le ketchup	Mezclar	mezcla los guisantes con las almejas
Mixer	mixez-les en purée	Triturar	tritramos las patatas cocidas
Peler	Pelez les asperges	Pelar	pelar y picar muy finamente las cebollas
Pétrir	Pétrissez encore une fois la pâte	Amasar	se amasa la mantequilla
Piler	pilez la gousse d'ail	Machacar	machacar el diente de ajo



Piquer	Piquez le fond avec une fourchette	Picar	pica muy finos dos dientes de ajo
Presser	Pressez le jus du citron.	Exprimir	la exprimimos encima para que forme caldo
Rafrâchir	rafrâchissez sous l'eau froide	Refrescar	refrescarlos con agua fria
Ramollir	Faites ramollir le beurre	Ablandar	cocer hasta ablandar
Râper	râpez finement le zeste du citron	Rallar	rallar el chocolate
Réduire	Faites réduire la sauce dans la poêle	Reducir	se deja reducir
Refroidir	laissez-le refroidir au frigo	Enfriar	dejar enfriar la carne
Remuer	sans cesser de remuer à la cuillère en bois.	Remover	seguir removiendo hasta que este espeso
Saler	Salez et poivrez les morceaux de poulet.	Salar	salar y cocer durante 1 hora
Saucer	saucez-les légèrement de sauce Châteaubriant	Salsear	salseamos sobre el cerdo,
Saupoudrer	saupoudrez le tout d'1 c. à soupe de farine	Espolvorear	se espolvorea un poco de oregano
Tamiser	Tamisez la farine	Tamizar	se tamizan la harina y la sal en un bol

\* Faire blondir

### Referencias bibliográficas

- BÁTTAMER, M<sup>a</sup> Paz. 1996. "Terminología y diccionarios" in M<sup>a</sup> Teresa Cabré (eds.), *Jornada Panllatina de Terminología*. Barcelona, IULA, 95-114.
- BÉJOINT, Henri & Philippe THOIRON. 2000. *Le sens en terminologie*. Lyon, Presses Universitaires de Lyon.
- CABRÉ, M. Teresa. 1994. "Terminologie et dictionnaires", *Meta* 39, 4, 589-597.
- L'HOMME, Marie-Claude. 2004. *La terminologie: principes et techniques*. Montréal, Presses Universitaires de Montréal.
- NOMDEDEU RULL, Antoni. 2003. "La terminología deportiva de la prensa escrita en los diccionarios generales de español: análisis y propuesta lexicográfica" in Carme Bach & Jaume Martí (eds.), *I Jornada internacional sobre la investigación terminológica y conocimiento especializado*. Barcelona, IULA, 56-64.
- REY, Alain. 1979. *La terminologie: noms et notions*. Paris, PUF.
- VILA RUBIO, M. Neus & Montse CASANOVAS CATALÁ. 1999. "Lengua especializada y lexicografía: Calas en el léxico de la medicina" IN M. NEUS VILA, M<sup>a</sup> ANGELES CALERO, ROSA M<sup>a</sup> MATEU, MONTSE CASANOVAS & JOSÉ LUIS ORDUÑA (eds.), *Así son los diccionarios*. Lleida, Ediciones de la Universidad de Lleida, 121-145.