

scaterm Butlletí

de la Societat Catalana de Terminologia

Filial de l'Institut d'Estudis Catalans

Gener-febrer de 2010 | Núm. 16 | Crèdits

scaterm.iec.cat

En aquest número...

- [Les nostres notícies](#)
- [El terme és notícia](#)
- [La ressenya](#)
- [Novetats](#)
- [Agenda](#)
- [El web recomanat](#)

Recordeu que...

...esperem els vostres suggeriments, les vostres notícies i novetats i tot allò que vulgueu que surti en el proper butlletí. Només heu d'escriure un correu a scaterm@iec.cat.

Les nostres notícies

Revista *Terminàlia*

Ja està pràcticament acabat el número 0 de la revista *Terminàlia* (ISSN 2013-6692), la revista de la Societat Catalana de Terminologia, de periodicitat semestral, que pretén ser un espai per a l'intercanvi d'idees i per a l'actualització informativa en terminologia i àmbits afins. Ben aviat s'anunciarà l'acte de presentació d'aquest número inicial.

La revista *Terminàlia* és dirigida per M. Teresa Cabré Castellví i n'és la redactora en cap Mercè Lorente Casafont. El Consell de Redacció està constituït per Amparo Alcina, Marc Barracó, Ester Bonet, Sílvia Llovera, Núria Pérez-Pérez, Xavier Rull, Pilar Sánchez-Gijón i Elisabet Solé.

El Consell de Redacció ha fet una crida per a contribucions als núm. 1 i 2 (2010). Trobareu més informació sobre els terminis de presentació, sobre les característiques dels articles i les condicions de publicació a la [pàgina d'informació de la revista](#) del web de la SCATERM.

Crida per a la presentació de comunicacions de la VIII Jornada de la SCATERM

La Societat Catalana de Terminologia i la Universitat de Vic, coorganitzadores de la VIII Jornada de la SCATERM: «Terminologia, neologia i traducció», que se celebrarà el 13 de maig de 2010 a Vic, fan una crida per a la presentació de comunicacions. El termini límit de recepció de resums és el 12 de març de 2010. Més informació al [web](#) de la SCATERM.

Presentació de la col·lecció «Memòries de la Societat Catalana de Terminologia»

Durant el mes de març es farà la presentació de la col·lecció «Memòries de la Societat Catalana de Terminologia», que ha d'aplegar les actes de les jornades anuals de la SCATERM, tal com vam anunciar en el número 12 d'aquest *Butlletí* amb motiu de l'aprovació del disseny de la col·lecció. En aquest acte es presentarà l'obra que encetarà aquesta col·lecció: *Terminologia i documentació: relacions i sinergies*, a cura de Jaume Martí i Marina Salse. Aquesta primera publicació contindrà les actes de la VII Jornada de la SCATERM: «Terminologia i documentació».

Probablement es farà coincidir aquest acte de presentació amb la celebració de l'Assemblea General ordinària.

I Curs de correcció avançada per a l'edició de textos científics i tècnics

La Junta de la SCATERM, juntament amb el Servei de Correcció Lingüística i la Unitat de Correcció del Servei Editorial de l'Institut d'Estudis Catalans, treballa per tancar el programa del I Curs de correcció avançada per a l'edició de textos científics i tècnics, que es voldria poder convocar ben aviat. Si no hi ha entrebancs d'última hora, el curs constarà de seixanta hores lectives i durarà de mitjan març fins al juny del 2010.

Premi de la Societat Catalana de Terminologia

No s'ha presentat cap treball a la primera convocatòria del [Premi de la Societat Catalana de Terminologia](#), per la qual cosa el premi ha quedat desert.

El terme és notícia

Mousse i escuma

El camp temàtic d'alimentació i gastronomia ha estat negligit durant molt de temps en la lexicografia catalana. Que serveixi d'exemple el fet que, tant en la segona edició impresa com en l'edició electrònica del *Diccionari de la llengua catalana* de l'IEC (en endavant, DIEC), aquest camp no té entitat i tampoc no en té el camp de restauració, i les paraules que hi fan referència apareixen habitualment relacionades amb el camp «HO» ('hoteleria'). En aquest breu article només considerarem la parella *escuma* i *mousse*. Abans de cap altra cosa, cal fer un parell d'advertiments:

1r) El DIEC no entra cap accepció de *escuma* que tingui a veure amb aquest camp. Pel que fa al Cercaterm del TERMCAT, tampoc no defineix què és una «escuma» en el context que aquí tractem.

2n) Les definicions de *mousse* que apareixen al Cercaterm i al DIEC són millorables. Vegem-les:

«Plat cuinat d'origen francès fet amb diferents ingredients que es quallen després de barrejar-los amb clara d'ou batuda, nata batuda o gelatina.» [Cercaterm]

«[HO] Plat fet amb diferents ingredients que es quallen després de barrejar-los amb clara d'ou batuda, nata muntada o gelatina.» [DIEC]

Comparem aquestes definicions amb la definició de *mousse* de *Le grand Larousse gastronomique* :

«**Mousse** Dispersion d'un gaz sous la forme de bulles dans un liquide (mousse liquide) ou dans un solide (mousse solide). En cuisine, il s'agit d'une préparation salée ou sucrée, légère, composée d'ingrédients finement mixés, qui sont foisonnés ou additionnés d'une mousse (blancs d'oeuf battus en neige, sabayon, crème fouettée, etc.). Les mousses son parfois moulées (additionnées d'un agent gélifiant, telle la gélatine) On peut également en servir quelques-unes chaudes.

»En pâtisserie, les mousses aux fruits són composées de purés de fruit, de gélatine, de crème fouettée et de meringue italienne. Au chocolat, elles comportent du chocolat fondu, de la crème liquide ou de sucre cuit, des jaunes d'oeuf et/ou de la crème fouettée. L'apparition des mousses dans les années 1970 a permis d'alléger les pâtisseries, en particulier les entremets et les petits gâteaux.»

Les definicions del DIEC i del TERMCAT són millorables en els punts següents:

- No és un plat sinó una preparació, atès que sempre és «mousse d'alguna cosa».
- La mousse es pot quallar, però quallar-la no és un fet necessari.
- El que dona lleugeresa a una mousse és la incorporació d'aire o d'un gas inert en fines bombolles, per mitjà d'una escuma.

Així doncs, tenim que el mot *mousse* ha estat donat en francès a una preparació que, pel fet d'incorporar aire (generalment per mitjà de nata muntada o clares d'ou muntades), esdevé lleugera, assoleix la consistència d'un fluid molt dens, no cau del seu contenidor en posar-lo cap per avall i, en menjar-la, es desfà a la boca. Quallen necessàriament les gelatines o les gelees, per exemple, però no les escumes ni les mousses.

Els anys noranta, el cuiner Ferran Adrià va demostrar que qualsevol fluid es pot transformar en una escuma amb l'addició d'anhidrid carbònic o nitrogen a pressió mitjançant l'estri anomenat *sifó*. I així ho recull *Le grand Larousse gastronomique*, on ja la segona forma de l'entrada revela la procedència del terme gastronòmic:

«**Écume** ou **espuma** Préparation chaude ou froide élaborée a partir d'une creme, d'une purée, d'un liquide ou d'eau enrichis d'un peu de gélatine, que l'on fait passer dans un siphon à crème fouettée pour leur injecter de l'air; grâce à ce traitement, on obtient une préparation très légère et parfumée. Les premières expérimentations, faites par le chef catalan Ferran Adrià en 1994, portèrent d'abord sur des bases salées (purée d'haricot blanc, betterave, amande) puis sur des créations sucrées, notamment des écumes froides pour garnir des tartes. On parle aujourd'hui

d'écume pour désigner toute préparation élaborée a l'aide d'un siphon, même si elle contient d'autres ingrédients comme des blancs d'oeuf, de la fécule, de la crème fraîche, etc.»

Si fem una cerca al Cercaterm per a *mousse* i *escuma* dins l'àrea temàtica «Alimentació. Gastronomia» obtenim 77 resultats que contenen el mot *mousse* (com ara *mousse d'avocat*, *mousse de bacallà*, *mousse de cafè*, *mousse de caramel*, *mousse de castanyes*, *mousse de ceps*) i 21 resultats que contenen el mot *escuma* (com ara *escuma d'allioli*, *escuma d'aranja*, *escuma de cafè*, *escuma de coco amb menta i móres*). Com que la major part d'aquestes denominacions procedeixen de l'aplicació «Plats a la carta», que no conté definicions, no podem saber quina diferència hi ha entre les unes i les altres, concretament en el cas del cafè i de la xocolata blanca, dels quals tant es pot obtenir una mousse com una escuma.

Seguint la tradició culinària establerta per Ferran Adrià i la nomenclatura proposada per *Le grand Larousse gastronomique*, proposo que anomenem *mousse* les preparacions obtingudes a partir d'elements sòlids a temperatura ambient, i anomenem *escumes* les preparacions obtingudes partint de líquids o sucs, esponjades amb un sífo.

Joan Maria Romani

La ressenya

Del concepte al diccionari

TERMCAT, Centre de Terminologia. *La definició terminològica*. Barcelona: Eumo: TERMCAT, 2009. 250 p.



A les acaballes de l'any 2009 ha aparegut una obra bàsica per als professionals que es dediquen a la terminologia i, especialment, a la terminografia. De fet, ha sorprès una mica que el TERMCAT hagi trigat tant a explicar un aspecte tan essencial com és ara la tècnica de definició de l'objecte de tots els seus esforços: els termes. Sens dubte, és l'obra més reeixida i completa apareguda fins ara dins la col·lecció «Criteris i Mètodes».

Joan Rebagliato i Nadal, redactor de l'obra, ha abocat en aquest volum, en forma de síntesi detallada i amb un gran aprofitament, els coneixements lexicogràfics que ha anat acumulant amb els anys, no solament al TERMCAT, dins l'Àrea de Gestió Terminològica i de la Informació, sinó també, abans, a l'Institut d'Estudis Catalans, en el projecte del Corpus Textual Informatitzat de la Llengua Catalana i en la redacció del *Diccionari del català contemporani*.

Tot i que, en la introducció, l'obra s'adreça «a tothom que, per un motiu o un altre, tingui interès en la definició terminològica», el desenvolupament de la matèria, que és una mica embrollat, és assequible més aviat als entesos que no pas als profans.

D'altra banda, si pressuposem una actitud acrítica en qui comença a llegir aquest manual, l'arrencada de l'obra amb una discussió sobre les diferències entre la definició terminològica, la definició lexicogràfica i la definició enciclopèdica pot desorientar una mica; de fet, si negligim els efectes de l'anomenada «banalització» de la terminologia a què recorren sovint els diccionaris generals per a poder reduir el nombre de subentrades —en el fons, per a poder reduir espai—, d'ençà que M. Teresa Cabré i Castellví va plantejar la teoria comunicativa de la terminologia, les diferències formals entre la definició lexicogràfica i la definició terminològica d'un concepte s'han difuminat encara més, especialment arran de la incorporació creixent i imparable de terminologia en els diccionaris generals.

De tota manera, el redactor, partint de la tradicional definició aristotèlica, integrada pel gènere (*genus*) i la diferència específica (*differentia*), ens proposa una triple classificació de les definicions —la definició parafràstica, la definició metalingüística i la definició ostensiva—, classificació que explicita i exemplifica d'una manera minuciosa. L'exhaustivitat amb què va desgranant cada detall relacionat amb la redacció definitòria és lloable, i ho és encara més que hagi volgut dedicar el capítol final a resumir els trets principals de la definició terminològica, amb la qual cosa s'arrodoneix l'obra i qui llegeix pot tenir-ne una visió de conjunt. També és molt

útil que hagi pensat a disposar un índex analític —fet no gaire usual en aquest tipus de tractats de petit format—, amb els conceptes i les formes lèxiques tractats més rellevants.

Només hi hem trobat a faltar una justificació més sòlida de dos aspectes concrets de la definició: la posició del subjecte com a element extrínsec de la definició (ja que es prescindeix del fet que el diccionari normatiu el situa sistemàticament a l'inici de la definició, i no després del descriptor), i la solució —massa còmoda i simplista— d'emprar com a suposat gènere «no marcat» el masculí en les definicions, no gens satisfactòria per a moltes autores i per a alguns autors.

En qualsevol cas, felicitem el TERMCAT i, especialment, el redactor del text per la publicació d'aquest manual pràctic sobre la definició, que és un bon pas endavant en el tractament de la terminologia en els bancs de dades i en els diccionaris especialitzats.

Josep M. Mestres

Novetats

Actes de la jornada científica de Realiter: «Terminología y plurilingüismo en la economía internacional»

Diccionari de textos catalans antics

Diccionari dels mercats financers

Diccionari d'atletisme en línia

Glossari de termes de gestió de la recerca i la innovació

La definició terminològica

Lèxic multilingüe de la indústria

Llengua i Dret, núm. 52

Llengua i Ús, núm 46

Materials: ciència i tecnologia

Nou web del Consorci per a la Normalització Lingüística

Punto y Coma, núm. 114

Societat de la l'informacion. Novèlas tecnologias e Internet

Agenda

Premis Internacionals de Terminologia 2010

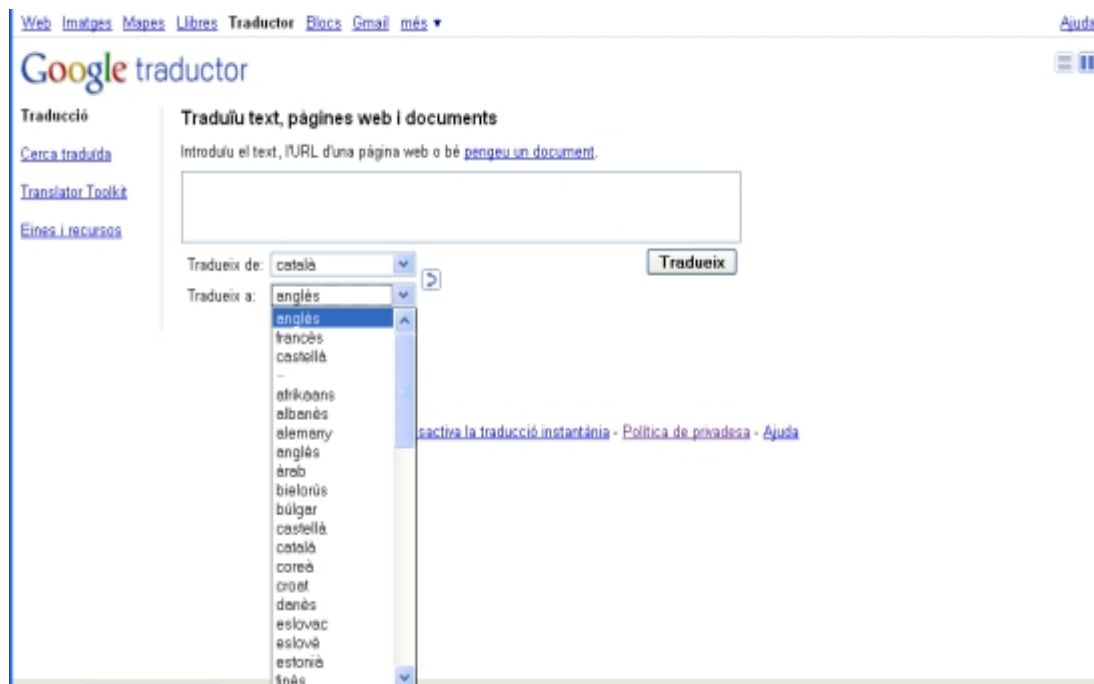
International Terminology Summer School 2010

El web recomanat

El traductor de Google

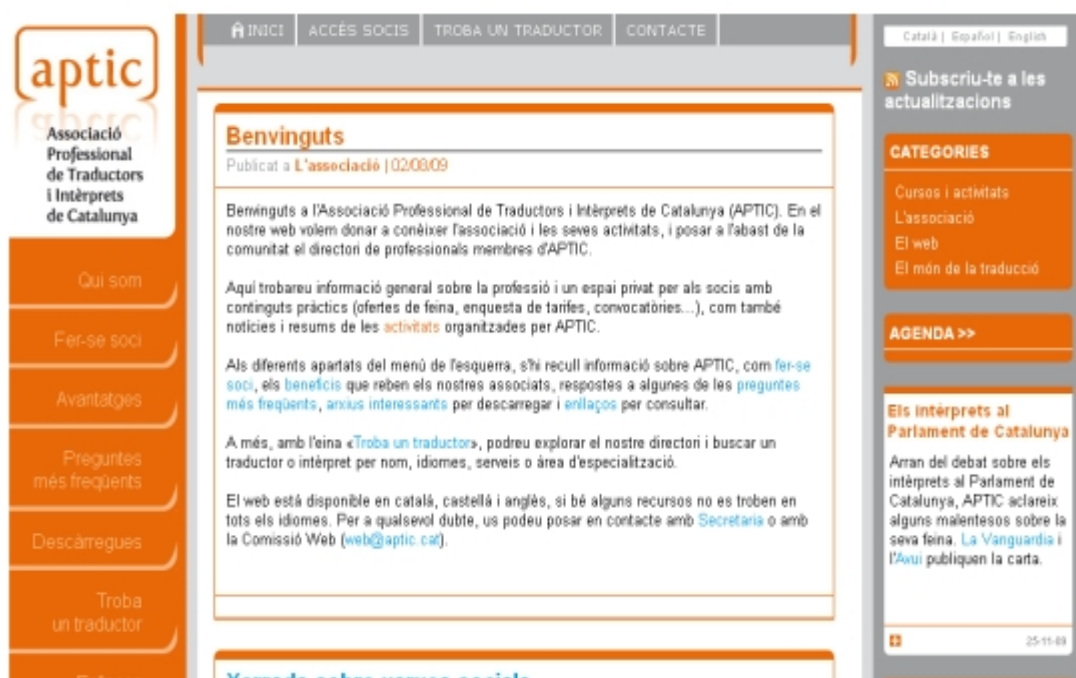
El servei de traducció automatitzada de Google ha incorporat des de fa uns quants mesos el català a les llengües de treball. Això permet fer traduccions força exòtiques i, a vegades, amb uns resultats sorprenentment bons gràcies al corpus textual tan immens en què es basa aquest traductor.

A més de permetre la traducció de documents conservant mínimament el format de text (negretes, cursives, cossos de lletra, etc.), darrerament s'hi ha afegit la traducció directa, de manera que apareix la traducció a mesura que l'usuari escriu. També es pot veure la transliteració de les traduccions de llengües que usen un alfabet diferent del llatí. I, finalment, en el cas de la traducció a l'anglès, podem escoltar la traducció.



L'APTIC presenta el seu nou web

L'Associació Professional de Traductors i Intèrprets de Catalunya (APTIC) va fer públic el seu nou web www.aptic.cat el dimecres 18 de novembre de 2009. Aquest web ofereix informació sobre com encarregar traduccions i un directori de professionals format exclusivament pels membres associats a l'APTIC. La gran novetat d'aquest web és l'apartat «Troba un traductor», que consisteix en una base de dades i un potent motor de cerca que permet accedir al professional adequat a partir de diversos paràmetres: combinacions lingüístiques, especialitzacions, serveis o nom del professional. Al web, a més, es pot trobar informació bàsica de l'associació, el calendari d'activitats, notícies relacionades amb el sector, un apartat molt complet de preguntes freqüents sobre l'exercici professional i enllaços a les eines de la xarxa més utilitzades pels traductors i intèrprets. També hi ha un apartat exclusiu per als socis on es poden trobar documents generats per l'associació, estudis sobre tarifes, descomptes i promocions.



Àngels Egea



SOCIETAT CATALANA DE TERMINOLOGIA

Filial de l'Institut d'Estudis Catalans

scat
term

D'acord amb el que estableix la Llei orgànica 15/1999, podeu exercir el dret d'accés, de rectificació, d'oposició i de cancel·lació de les vostres dades per correu electrònic a scaterm@iec.cat.