

terminàlia



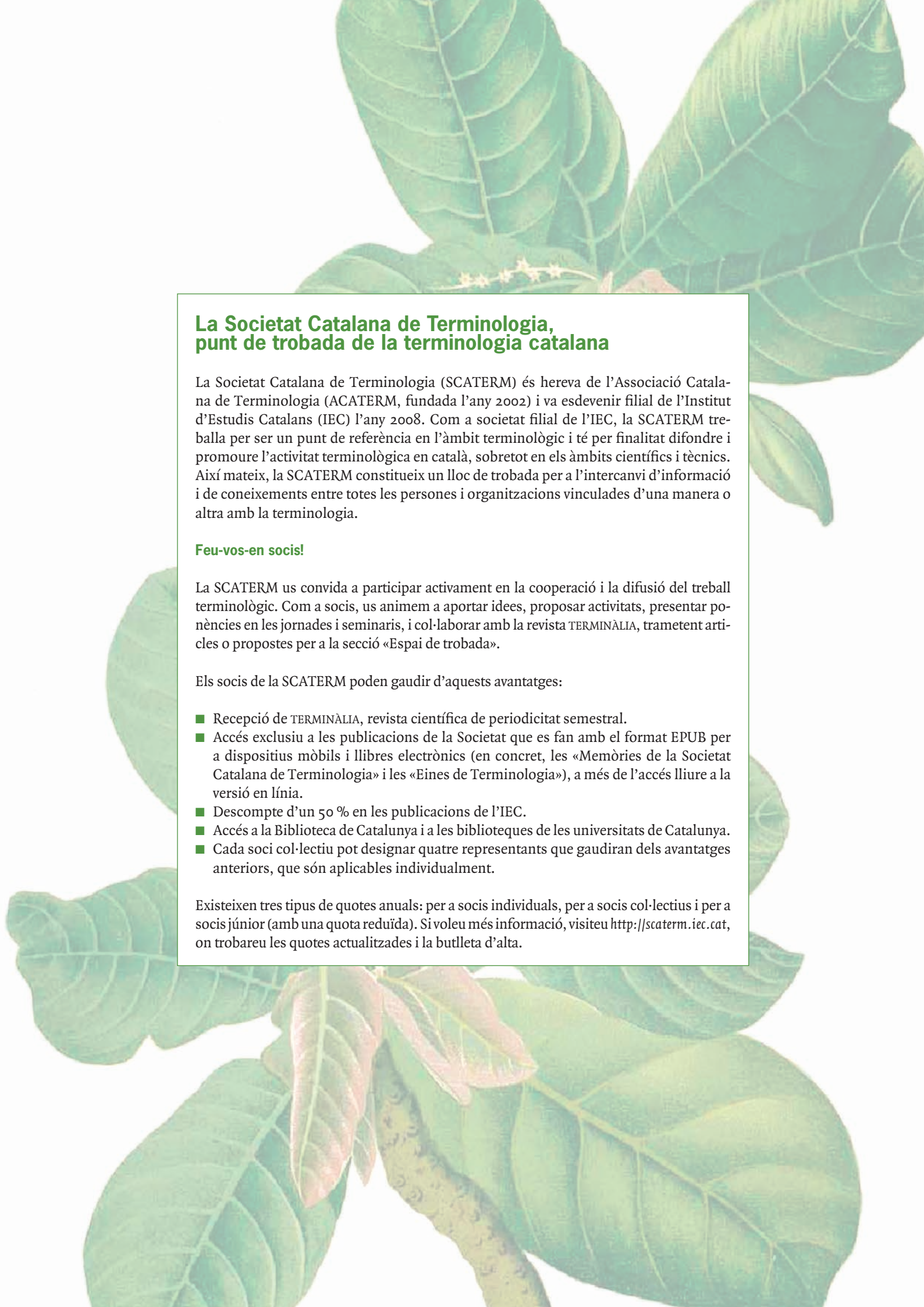
REVISTA SEMESTRAL
NÚM. 15 · JUNY 2017
ISSN: 2013-6692 (impresa);
2013-6706 (electrònica)

f. BOT Gènere de plantes arbòries o arbustives erectes de la família de les combretàcies, de flors petites i en general verdes o blanques, que comprèn unes 225 espècies pròpies de regions tropicals. Se n'utilitza la fusta, i també serveix com a planta ornamental i és font de tanins.

f. pl. MIT Festes en honor del déu de la mitologia clàssica romana Tèrminus, déu protector dels límits dels camps i de les fronteres. Els pagesos les celebraven anualment el 23 de febrer.

f. SCATERM Revista de la Societat Catalana de Terminologia.





La Societat Catalana de Terminologia, punt de trobada de la terminologia catalana

La Societat Catalana de Terminologia (SCATERM) és hereva de l'Associació Catalana de Terminologia (ACATERM, fundada l'any 2002) i va esdevenir filial de l'Institut d'Estudis Catalans (IEC) l'any 2008. Com a societat filial de l'IEC, la SCATERM treballa per ser un punt de referència en l'àmbit terminològic i té per finalitat difondre i promoure l'activitat terminològica en català, sobretot en els àmbits científics i tècnics. Així mateix, la SCATERM constitueix un lloc de trobada per a l'intercanvi d'informació i de coneixements entre totes les persones i organitzacions vinculades d'una manera o altra amb la terminologia.

Feu-vos-en socis!

La SCATERM us convida a participar activament en la cooperació i la difusió del treball terminològic. Com a socis, us animem a aportar idees, proposar activitats, presentar ponències en les jornades i seminaris, i col·laborar amb la revista TERMINÀLIA, trametent articles o propostes per a la secció «Espai de trobada».

Els socis de la SCATERM poden gaudir d'aquests avantatges:

- Recepció de TERMINÀLIA, revista científica de periodicitat semestral.
- Accés exclusiu a les publicacions de la Societat que es fan amb el format EPUB per a dispositius mòbils i llibres electrònics (en concret, les «Memòries de la Societat Catalana de Terminologia» i les «Eines de Terminologia»), a més de l'accés lliure a la versió en línia.
- Descompte d'un 50 % en les publicacions de l'IEC.
- Accés a la Biblioteca de Catalunya i a les biblioteques de les universitats de Catalunya.
- Cada soci col·lectiu pot designar quatre representants que gaudiran dels avantatges anteriors, que són aplicables individualment.

Existeixen tres tipus de quotes anuals: per a socis individuals, per a socis col·lectius i per a socis júnior (amb una quota reduïda). Si voleu més informació, visiteu <http://scaterm.iec.cat>, on trobareu les quotes actualitzades i la butlleta d'alta.



SUMARI

EDITORIAL

Aquest número	5
----------------------	---

ARTICLES

Montserrat Serra Figueras Petit viatge per la terminologia de l'alimentació i la gastronomia: trenta anys de neologismes	7
Sabela Fernández-Silva La estructura cognitiva de la variación terminológica: el papel de la clase conceptual en la denominación de los conceptos especializados	15
Igone Zabala Light Nouns and Term Creation in Basque	27

ENTREVISTA

TERMINÀLIA parla amb... Carme Ruscalleda i Serra, primera xef catalana que aconsegueix set estrelles Michelin	38
--	----

DOSSIER: Gastronomia i terminologia

Estanislau Fons i Olga Martín Aliments: velles i noves tècniques, mots nous i vells	42
Joan Ribas Serra Terminologia en l'àmbit de l'antropologia de l'alimentació	45
Recursos terminològics sobre gastronomia	48
Grastromots	51

ESPAI DE TROBADA

Els sabors de món al barri del Fondo de Santa Coloma de Gramenet 53
Conxita Ripollès, Alexandra Sans, Pilar López i Carles de Rosselló

La terminologia en la construcció de les ciències gastronòmiques. Experiència docent en el grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques 58
Marta Vila Rigat, Axel Bidon-Chanal Badia i Àngels Egea Puigventós

La terminologia del torró 59
Isabel Santamaría

SEMBLANÇA: Isidra Maranges i Prat (1919-2012)

Isidra Maranges: estudi de la terminologia de la cuina medieval 61
Àngela Bàguena i Maranges

TERMINÀLIA Número 15 (2017)

IMATGE DE PORTADA:
Detall d'una sanefa del menjador dels homes de la Casa de Convalescència. Procedència: Arxiu de l'Institut d'Estudis Catalans

DIRECTORA:
M. Teresa Cabré Castellví (UPF, IEC)
EDITORA EN CAP:
Mercè Lorente Casafont (UPF, IEC)
CONSELL DE REDACCIÓ:
Ester Bonet (SCATERM), Glòria Fontova (TERMCAT), Marisa Carrió (UPV), Pilar Sánchez-Gijón (UAB), Laura Santamaría (UAB)

CONSELL CIENTÍFIC: Gerhard Budin (Univ. de Viena), Mercè Durfort (UB, IEC), Tina Célestín (OQLF), Guiomar Ciapusio (UBA), Loïc Depecker (Univ. de París I), Pamela Faber (UGR), Joan Martí Castell (URV, IEC)

CORRECCIÓ LINGÜÍSTICA I TIPOGRÀFICA:
Serveis Editorials de l'Institut d'Estudis Catalans

CAPÇALERA DE LA REVISTA: Jesús Carrasco
DISSENY I MAQUETACIÓ: Esteve&Estêvão
IMPRESSIÓ: La Gran Impressió

EN AQUEST NÚMERO HAN COL·LABORAT:
Axel Bidon-Chanal, Àngela Bàguena, Carles de Rosselló, Àngels Egea, Sabela Fernández-Silva, Estanislau Fons, Pilar López, Olga Martín, Observatori de Neologia, Víctor Pàmies, Joan Ribas, Conxita Ripollès, Carme Rusalleda, Alexandra Sans, Isabel Santamaría, Montserrat Serra, Elisabet Solé, Mariona Torra, Marta Vila, Igone Zabala

© dels autors dels articles
© de la Societat Catalana de Terminologia, filial de l'Institut d'Estudis Catalans

SOCIETAT CATALANA DE TERMINOLOGIA
<http://scaterm.iec.cat>
President: Miquel Àngel Sánchez Fèrriz
Vicepresidenta: Judit Feliu
Secretària: Mireia Trias
Tresorera: M. Teresa Miret
Vocals: Ester Bonet, Amor Montané
Delegada de l'IEC: Mercè Lorente

Els continguts de la revista estan subjectes a una llicència Reconeixement – No comercial – Sense obres derivades 3.0 Espanya de Creative Commons, si no s'indica el contrari.



Llicència completa:
<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/es/deed.ca>

Les revistes de l'IEC allotjades a l'Hemeroteca Científica Catalana utilitzen com a descriptors les quinze propietats recomanades al Dublin Core Metadata Element Set, versió reduïda de la norma ISO 15836 (2009).

PREU D'AQUEST EXEMPLAR: 13 euros

SUBSCRIPCIONS: El preu de la subscripció és de 26 euros l'any, per dos números de la revista. Els membres de la Societat Catalana de Terminologia en són automàticament subscriptors i la reben sense que això representi cap encariment de la quota anual. Per subscriure-us-hi o per demanar més informació, adreceu-vos a:

Revista TERMINÀLIA
Societat Catalana de Terminologia
Carrer del Carme, 47 · 08001 Barcelona
Telèfon: 935 529 104 · Fax: 932 701 180
Adreça electrònica: terminalia@iec.cat

ISSN: 2013-6692 (edició impresa);
2013-6706 (edició electrònica)
Dipòsit legal: B-44926-2009
Any d'inici de la revista: 2009

Aquesta revista és accessible en línia des de:
<http://publicacions.iec.cat>, <http://revistes.iec.cat>,
<http://terminalia.iec.cat>

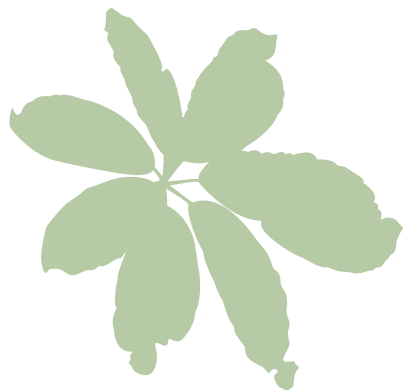
Revista indexada a: CARHUS Plus+, CIRC, CiteFactor, DIALNET, DICE, Dulcinea, EBSCO, ERIH PLUS, Google Acadèmic, Hispana, IEC, ISOC, JournalTOCs, Latindex, MIAR, MLA, RACO, REDIB, RESH, SHERPA RoMEO, TIB, eu, TRACES, Ulrich's PDDb, WorldCat.

Amb la col·laboració de:



Impress en paper 100 % reciclat

Aquest número



Aquí teniu un nou número de TERMINÀLIA, que desitgem ben saborós. A banda dels articles avaluats externament, la resta de seccions configuren un monogràfic a l'entorn del tema «Gastronomia i terminologia». En aquest sector conflueixen activitats professionals, industrials, mediàtiques, formatives i de recerca, de manera que esdevé un camp ric de terminologia diversa: termes propis i termes compartits amb altres àmbits especialitzats; termes de ciències experimentals i de ciències socials; termes ben consolidats i neologismes que reflecteixen les innovacions constants.

Encetem la part monogràfica a la secció «Entrevista» amb Carme Rusalleda, com a representant del sector professional que combina tradició i innovació. En el «Dossier» incloem un primer article d'Estanislau Fons i Olga Martín, del Departament de Tecnologia d'Aliments de la Universitat de Lleida, en representació dels vessants experimental i tecnològic que intervenen en la producció i conservació alimentàries i en la innovació gastronòmica; i un segon article de Joan Ribas, director del grup l'Observatori de l'Alimentació (ODELA) de la Universitat de Barcelona, en representació dels aspectes socials i interdisciplinaris de l'alimentació. Completen el dossier una llista de recursos terminològics sobre gastronomia, preparada per Mariona Torra, del TERMCAT, i una mostra de neologismes gastronòmics, detectats i analitzats per l'Observatori de Neologia de la Universitat Pompeu Fabra.

A la secció «Espai de trobada», tenim un article breu sobre la mostra «Els sabors del món» al barri del Fondo de Santa Coloma de Gramenet, una iniciativa coorganitzada pel Consorci per a la Normalització Lingüística L'Heura i l'associació de comerciants Fondo Comerç. Hi presentem també la iniciativa viquipedista sobre articles de gastronomia, una experiència docent emmarcada en els estudis de grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, impulsat per la Universitat de Barcelona, la Universitat Politècnica de Catalunya i la Fundació Alícia. Tanquem l'espai amb el projecte del *Diccionari del torró*, elaborat a la Universitat d'Alacant.



Isidra Maranges i Prat, estudiosa de la literatura catalana medieval i experta en el lèxic de la gastronomia i de la indumentària, és la figura a qui dediquem la «Semblança» d'aquest número, a partir d'un article d'Àngela Bàguena, la seva filla.

A la secció «Articles» trobem els textos avaluats externament per a aquest número. El primer, en català, a càrrec de Montserrat Serra, del TERMCAT, analitza els manlleus normalitzats de l'àmbit de la gastronomia. El text de Sabela Fernández-Silva, de la Universitat Pontifícia Catòlica de Valparaíso (Xile), és un estudi sobre la influència de les classes conceptuais en la variació denominativa, en llengua castellana. Igone Zabala, de la Universitat del País Basc, ens ofereix un article, en llengua anglesa, sobre el nivell de terminologització dels paratermes des del punt de vista de l'escala de referencialitat utilitzada en semàntica lèxica.

Aprofitem aquest espai per comunicar-vos que l'equip de l'European Reference Index for Humanities ha aprovat la inclusió de TERMINÀLIA a la base de dades ERIH PLUS i que també s'ha signat un contracte

amb la corporació EBSCO Information Services, perquè els continguts de la revista siguin inclosos en les seves bases de dades.

Ens complau anunciar-vos que hem tancat un acord de col·laboració amb el portal *Paremiologia catalana*. *Refranys, dites, frases fetes, proverbis...* Una mica de tot, gestionat per Víctor Pàmies. L'acord consisteix a introduir, a cada número de la revista, un refrany adient al tema monogràfic de la secció «Dossier». Estem ben convençuts que gaudireu de la iniciativa i de la idea que, darrere de cada refrany, s'hi amaga la saviesa d'un poble.

En el moment d'amanir aquest número, el Servei de Publicacions de l'Institut d'Estudis Catalans ens fa saber que ja s'hi tenen en compte les novetats normatives. Aprofitem per agrair-los la feina silent tan acurada.

Per no desentonar amb el monogràfic, us convidem a llegir aquest número a l'hora del vermut o del berenar, o després d'un bon àpat. Que vagi de gust!

EL CONSELL DE REDACCIÓ



TERMINÀLIA és la revista de la Societat Catalana de Terminologia, SCATERM, filial de l'Institut d'Estudis Catalans. Té una periodicitat semestral i es publica en paper i en suport electrònic.

Són ben reconegudes arreu les activitats terminològiques catalanes (en formació, en recerca, en normalització, en producció de recursos). TERMINÀLIA és, doncs, una publicació catalana amb una clara voluntat de projecció exterior; per aquest motiu, les llengües de la revista són el català i l'anglès. A la secció «Articles» s'admeten també originals en castellà i en francès. A la resta de seccions, quan hi ha contribucions en llengües diferents de les quatre esmentades, els textos es tradueixen al català per a la versió impresa de la revista i, a la versió electrònica, es publica tant l'article en la llengua original com la traducció al català.

La temàtica de la revista gira entorn de la terminologia, en sentit ampli, i també s'estén a àmbits afins (anàlisi del discurs especialitzat, traducció especialitzada, història del discurs científic, ensenyament de llengües amb propòsits específics, enginyeria lingüística aplicada al treball terminològic, corpus lingüístics de contingut especialitzat, etc.).

El 100 % dels continguts de la revista són contribucions originals. La revista està estructurada en seccions fixes, que pretenen reflectir la situació actual de les diverses activitats terminològiques i d'àmbits afins, i també servir d'òrgan d'intercanvi i d'expressió dels diversos perfils professionals vinculats a la terminologia. És un objectiu principal de la revista publicar articles de qualitat i que hagin superat una doble revisió cega.

Petit viatge per la terminologia de l'alimentació i la gastronomia: trenta anys de neologismes

MONTSERRAT SERRA FIGUERAS
TERMCAT
mserra@termcat.cat

Montserrat Serra Figueras és

llicenciada en Filologia Catalana per la Universitat de Barcelona i màster en Lingüística Aplicada per la mateixa universitat. Ha treballat a l'Institut d'Estudis Catalans en el projecte del *Diccionari del català contemporani* i en la primera edició del diccionari normatiu DIEC. Des de 1994 treballa al Centre de Terminologia TERMCAT, on ha coordinat un gran nombre de projectes terminològics i s'ha especialitzat en la terminologia de l'àmbit de les ciències socials i també de l'alimentació i la gastronomia. És autora d'articles i comunicacions sobre diversos aspectes del treball terminològic. També és membre del Consell de Redacció de la *Revista de Llengua i Dret*.



Resum

En aquest article es posa en relació l'evolució de la terminologia amb la dinàmica de la societat catalana, a partir de l'anàlisi dels manlleus incorporats al català de l'àmbit de l'alimentació i la gastronomia, continguts en un corpus de termes normalitzats.

PARAULES CLAU: terminologia; neologia; manlleus; normalització; alimentació; gastronomia

Abstract

A brief insight into the terminology of food and gastronomy: 30 years of neologisms

In this paper we deal with the relationship between terminology and the dynamics of Catalan society from the standpoint of the analysis of a corpus of loan words in the subject field of food and gastronomy. The corpus is one that contains standardized Catalan terms.

KEYWORDS: terminology; neology; loan words; standardization; food; gastronomy

TERMINÀLIA 15 (2017): 7-14 · DOI: 10.2436/20.2503.01.101
Data de recepció: 11/10/16. Data d'acceptació: 14/11/16
ISSN: 2013-6692 (impresa); 2013-6706 (electrònica) · <http://terminalia.iec.cat>

1 Introducció

Menjar és una necessitat bàsica dels éssers humans, com ho és dels animals. Però a diferència d'ells, els éssers humans van aprendre el conreu de la terra i la cria i explotació dels animals per assegurar-se la provisió d'aliment. I des del Neolític fins avui, l'evolució de l'alimentació i la de la societat van paral·leles. Alimentació i societats s'han anat fent més complexes, s'han diversificat, s'han distingit, s'han apartat i s'han tornat a trobar.

L'alimentació va lligada a la composició de les societats, a les relacions entre espais socials diversos, entre societats diverses. El tipus d'alimentació en una societat determinada en un moment donat ens il·lustra sobre els intercanvis, les relacions, les migracions humanes d'aquell moment i també de tots els moments anteriors.

L'alimentació és a més un acte social i cultural. El calendari de l'any no és més que un seguit de dates assenyalades per a menjar un aliment determinat que la natura ens proporciona en aquell moment o una elaboració gastronòmica determinada, totes les celebracions (aniversaris, rituals de pas diversos) comencen o acaben al voltant d'una taula ben parada, els assumptes importants es tracten amb menjar i beure davant, els problemes es comparteixen compartint un plat i es veuen més petits a mesura que el plat es va buidant, les decisions rellevants de la vida no es prenen mai abans de menjar, els passos importants els fem amb la panxa plena.

A través del menjar podem conèixer l'altre. Tastar els aliments de l'altre, els que no són propis de la nostra cuina, discernir-ne el procediment culinari, és un acte de curiositat intel·lectual, i a partir del coneixement mutu es pot intercanviar, es pot donar i rebre, i enriquir-se mútuament, la cuina i el coneixement, de les persones i de les societats.

En aquest article ens proposem fer un repàs diacrònic a una mostra de la terminologia de l'àmbit de l'alimentació i la gastronomia, concretament la terminologia normalitzada. Amb dades i exemples veurem, d'una banda, el treball que s'ha fet en aquest domini temàtic al llarg de trenta anys de vida del TERMCAT, i de l'altra, relacionarem aquestes dades amb els canvis que s'han produït en la societat catalana en aquest període de temps, tant en la seva composició com en la seva dinàmica.

2 Què és la terminologia normalitzada

Si això fos un àpat, primer vindrien els entrants. Intentarem respondre què és la terminologia normalitzada, què és normalitzar, qui normalitza i per què.

La normalització terminològica és una de les potes sobre les quals s'assenta l'activitat del TERMCAT: una de les línies de treball principals i una de les seves raons

de ser. La podem definir com un procés d'estudi aprofundit de caire lingüístic, terminològic i conceptual al qual se sotmeten determinats neologismes terminològics amb l'objectiu d'arribar a una denominació adequada per a un concepte concret.

Els neologismes terminològics que passen per aquest procés són en realitat una molt petita part de tots els neologismes que surten del TERMCAT en forma de diccionaris o en formats diversos de difusió de la terminologia. I, al seu torn, els neologismes terminològics que difon el TERMCAT fruit del treball terminològic sistemàtic o puntual són una petita part dels neologismes que es creen i circulen en els múltiples contextos de comunicació especialitzada.

Els neologismes que es normalitzen són conceptes que es designen amb un manlleu o amb un calc inadequat, que es designen amb diverses denominacions, amb denominacions que presenten vacil·lacions gràfiques o morfològiques (d'accentuació, de gènere), noms comercials o, en general, denominacions que lingüísticament, terminològicament o semànticament són inadequades.

Tot el procés culmina en una de les reunions del Consell Supervisor del TERMCAT, un organisme col·legiat encarregat de la fixació de la terminologia catalana i dels criteris lingüístics i terminològics que facilitin el treball terminològic i el desenvolupament dels llenguatges d'especialitat en català. La participació en el Consell Supervisor de diversos membres de l'Institut d'Estudis Catalans i la presidència d'un membre de la seva Secció Filològica garanteixen l'encaix de la seva tasca en el conjunt de l'activitat codificadora en llengua catalana.

En les reunions del Consell Supervisor s'exposen, per a cada cas terminològic que es tracta, diverses alternatives denominatives raonades, es discuteixen i s'acorda per consens la denominació més adequada per a designar un concepte determinat. En altres paraules, es fixa un terme, denominació més concepte, s'aprova, es normalitza. En cada reunió es tracten diversos termes, generalment un conjunt de termes del mateix àmbit temàtic, però també poden ser casos puntuals de diversos àmbits.

Els termes normalitzats es publiquen en un diccionari consultable en línia des del web del TERMCAT, la Neoloteca. Des que els termes són aprovats definitivament pel Consell Supervisor fins que es publiquen a la Neoloteca passa un cert temps en què s'han de polir les fitxes, etiquetar-les, gestionar-les... perquè la informació sigui recuperable i tractable des de diferents perspectives.¹

3 El corpus d'estudi

El nostre corpus d'estudi el formen 316 termes normalitzats dels àmbits de l'alimentació i la gastronomia publicats a la Neoloteca del TERMCAT el setembre de 2016.

Dues petites precisions. La primera, la delimitació temàtica. Els termes triats pertanyen solament a les àrees d'alimentació (els productes) i gastronomia (les elaboracions). S'han descartat, d'una banda, doncs, els termes que tenen més d'una adscripció temàtica, com és el cas de termes com ara *biodinàmic* o *ecològic*, que es poden aplicar tant a l'agricultura o la ramaderia com als aliments obtinguts amb aquestes activitats. Igualment no s'hi han inclòs els termes pròpiament de la indústria alimentària. Per exemple, *licor de tiratge*, *cervesificació*, *susceptor de microones*, *apertització* o *crumb*.

La segona precisió és que dir que incloem els termes publicats el setembre d'aquest any, vol dir els termes normalitzats des del minut u (no gosem dir «zero») fins a l'actualitat. Això ens dona una perspectiva de trenta anys d'història, que, tot i que no és un període molt llarg, sí que ens permet observar alguns aspectes interessants.

Així doncs, tenim un corpus format per 316 termes, que ja hem definit. D'aquests, 263 termes, el 83,2 %, han arribat al català procedents d'altres llengües, és a dir, conceptes que es van incorporar a la societat catalana designats per les paraules de les llengües que els van crear, i doncs, van arribar al català com a manlleus. El 16,8 % restant correspon a termes en què s'han hagut de resoldre altres problemes, com ara la delimitació conceptual entre diversos termes molt propers (*aliment funcional*, *nutriciòtic*), o una gran variabilitat denominativa (*aliment ecològic*, *biològic*, *orgànic*, *verd*), o la relació amb termes propers (*marinar* i *macerar*).

Davant dels manlleus, les llengües reaccionen posant en marxa unes estratègies d'incorporació i encaix en el sistema lingüístic general —i en el subsistema propi de l'àrea d'especialitat, en el cas de la terminologia. Aquestes estratègies són les mateixes que s'apliquen en la normalització.² L'estratègia més recomanable és trobar una forma alternativa en la llengua d'arribada, el català. En el nostre corpus, hi trobem exemples com ara *esmorzar-dinar* (alternativa a l'anglès *brunch*) o *auxiliar de cuina* (alternativa a la denominació castellana *pinche de cocina*). Una segona opció és l'adaptació del manlleu al sistema lingüístic del català, és a dir, l'adequació de la denominació a la fonètica i l'ortografia del català. L'adaptació es fa a partir de la pronúncia de la denominació en la llengua originària i sol ser viable si la grafia en català no varia excessivament de la grafia original. Per exemple, *tallar a la juliana* (*couper en julienne*), *pròvola* (*provola*), *nyoqui* (*gnocchi*), *raclet* (*raclette*). Una altra opció és el calc, la traducció literal d'un mot d'una altra llengua. No és un mecanisme gaire freqüent, però podem trobar al nostre corpus *glaçonera* (del castellà *cupitera*) o *menjar ràpid* (de l'anglès *fast food*). L'última estratègia possible davant d'un manlleu és l'adopció directa de la forma original. El terme, aleshores, conserva amb més força els trets originals i manté un caràcter aliè a la llengua d'arribada. En trobem molts exemples: *orujo*, *roux*, *kirsch*, *mousse*,

vol-au-vent, *bergkässe*... Tanmateix, cal tenir en compte que l'adopció sol comportar un cert grau d'adaptació en alguns casos, especialment quan la llengua original utilitza un alfabet diferent del llatí i l'adopció necessita el pas intermedi de la transliteració o la transcripció a l'alfabet llatí. És el cas de manlleus de l'àrab com ara *hummus*, *harira* o *baclaua*, o del japonès com ara *sake*, *teriyaki*, *shoyu* o *sushi*.

4 L'anàlisi del corpus

Evidentment un corpus com a objecte d'estudi es pot mirar des de moltes perspectives. Per a aquest article ens proposem analitzar-lo des de dos punts de vista: atenent les llengües de procedència dels termes que van entrar al català com a manlleus, i els conjunts temàticament homogenis de termes, tots dos punts de vista tenint en compte la variable temps (moment i evolució).

4.1 Del veïnatge geogràfic al veïnatge universal

Una llengua i la societat que la parla formen un tot indissoluble, l'una conforma l'altra. El contacte entre llengües no és sinó el contacte entre dos sistemes socials. Les llengües es van afaiçonant, es van modificant o transformant a partir dels contactes, els intercanvis, les relacions entre els seus propis parlants, i entre els seus parlants i els parlants d'altres llengües. Els intercanvis culturals, comercials, tecnològics entre llengües deixen la seva empremta al sistema lèxic d'una llengua, en primer lloc. Per això, el lèxic, i la terminologia n'és un subconjunt, és un punt privilegiat d'observació.

Si observem el nostre corpus des d'aquesta perspectiva i resseguim el fil històric d'aquests termes per la llengua de procedència del manlleu, no tenim cap gran sorpresa. Les primeres llengües que aporten termes nous al català són veïnes nostres: el castellà, el francès i l'italià. Tanmateix, tenim altres veïns amb els quals els catalans han tingut al llarg de la història i tenen moltes relacions de tota mena que no aporten (gaires) termes: l'occità o l'aragonès. Procedent de l'occità, no trobem un terme normalitzat en l'àmbit de l'alimentació fins a 2002, setze anys després de la primera reunió de Consell Supervisor, en què es normalitza el nom de dos formatges, el *cantal* i el *santnectari*. Però al mateix temps es normalitzen denominacions de formatges danesos o noruecs.

I doncs què passa? Totes cinc llengües esmentades són llengües romàniques, de la mateixa família que el català. Les tres primeres (castellà, francès i italià) són llengües grans i fortes, les altres dues són llengües minoritzades i si «exporten» termes, segurament ho fan a través del sedàs de les llengües dominants. De la mateixa manera, el català exporta i importa termes sovint amb la interposició del castellà.

El francès, a més de ser veïna nostra, és la llengua de prestigi per antonomàsia en aquest àmbit. Només cal

resseguir la terminologia gastronòmica en anglès, la llengua més internacional de totes, per adonar-se que està farcida de gal·licismes. Per això, en el nostre corpus veiem que, a banda de ser la primera llengua d'on el català manlleua neologismes (*broqueta*, *crep*, *bullabessa*, *paté*), és una llengua sempre present, sempre creadora de neologismes en l'àmbit de l'alimentació. Dels últims anys, trobem, per exemple, *macarró*, *bistronomia* o *xifonada*. És la llengua de la qual procedeixen més neologismes gastronòmics: 60 al nostre corpus.

L'italià és un cas bastant paral·lel. Es tracta també d'una llengua de prestigi, internacional en aquest àmbit. Els primers manlleus de l'italià normalitzats en català són *espagueti* i *pizza*. Són denominacions absolutament internacionals, com ho són les elaboracions que designen. Dels últims termes italians normalitzats tenim dolços com la *pannacotta* o el *pannettone*, de fa uns anys company dels torrons en època de Nadal. En el nostre corpus tenim 42 termes nascuts en italià.

Pel que fa al castellà, la seva influència abassegadorà en la nostra llengua no necessita aclariments. En l'àmbit de la terminologia alimentària que ens ocupa, s'han normalitzat també 42 termes, des de la *glaçonera*, el *verdurer* o el *polvoró* de la primera època. Curiosament observem que, a partir d'un moment donat, els manlleus que cal normalitzar són noms d'aliments i d'elaboracions procedents de l'Amèrica Llatina, no de la Península. El primer terme normalitzat de l'espanyol americà és *xili*, l'adaptació de *chile*, l'any 2001. Però és a partir de 2009 quan la presència a Catalunya de la gastronomia americana és tan forta que entra a les reunions del Consell Supervisor: *mojito*, *fajita*, *burrito*, *guacamole*, *tortilla*...

Més enllà del veïnatge geogràfic més pròxim, ens fixem en l'anglès. L'anglès és una llengua present des de sempre. Les relacions entre catalans i anglesos es remunten, si més no, a l'època del Tirant, en què es parla de la «fèrtil, rica e delitosa illa d'Anglaterra». En el nostre corpus trobem 35 manlleus de l'anglès que s'han normalitzat. Seguint el fil diacrònic, podem agrupar-los en tres conjunts. A la primera època (final dels anys vuitanta i principi dels noranta del segle XX) els manlleus de l'anglès són noms clàssics de begudes (*whisky*, *bíter* i *gínger*), acompanyats d'un condiment de procedència asiàtica, adoptat a la cuina britànica i vehiculat a través de l'anglès: el *curri*. Més endavant, hi ha un grup de termes que podríem qualificar d'«organització» de la cultura del menjar: l'àpat fred (*lunch*), l'esmorzar-dinar (*brunch*), el servei d'àpats (*catering*) o el menjar ràpid (*fast food*). Més recentment, a partir de 2009, s'han normalitzat unes quantes delícies americanes carregades de calories: *brownie*, *cookie*, *muffin* o *cupcake*.

Hem vist fins ara que les primeres llengües que ens han alimentat són les llengües veïnes, perquè les relacions i els intercanvis més estrets i permanents són entre cultures veïnes. Quan hem parlat del castellà n'hem seguit una mica la branca i hem travessat l'At-

làntic, fins a Amèrica. El mateix ens ha passat amb l'anglès; si bé el *whisky* és escocès —europeu— i el *curri* va arribar a Barcelona procedent de Londres, no de Nova Delhi, hem anat de seguida als Estats Units a buscar novetats. Tanmateix, abans d'incorporar la gastronomia del continent americà, els catalans hem conegut i tastat cuines més properes: la de la resta d'Europa i la de la resta de la Mediterrània.

Si estem considerant que les llengües de procedència dels manlleus del nostre corpus ens reflecteixen la diversitat de relacions de la societat catalana, doncs observem quines llengües ens presten termes, més enllà de les llengües veïnes i de l'anglès. Ben aviat trobem un manlleu del basc (*patxaran*) i un de l'alemany (*kirsch*) com a part d'un petit grup de termes de begudes alcohòliques. Resseguint el fil del temps, fem troballes puntuals, com ara un manlleu del grec el 1994 (*mus-saca*) i dos de l'alemany (el *musli* i el *brètzl*) el 1998 i el 2000. Però no és fins a l'any 2002 que ens enfrontem a una part de la diversitat lingüística d'Europa; a més del francès, l'italià, l'anglès, l'alemany i el grec, es tracten manlleus de llengües com el noruec, el danès o el neerlandès, amb motiu de la normalització de denominacions de formatges. En parlarem més endavant.

Fins ara els termes que estem analitzant ens han mostrat que Catalunya mirava cap al nord. Un any després, el 2003, es normalitzen tot un conjunt de termes de la gastronomia de les ribes sud i est de la Mediterrània. Feia més de vint anys que a Barcelona, per exemple, es podia anar a un restaurant a menjar xix kebab, falàfel, xauarma, tabule o babaganuix. Feia també uns quants anys que aquests plats formaven part de la cuina tradicional de moltes famílies catalanes. Però és que incorporar al sistema lingüístic del català manlleus de l'àrab, amb un alfabet diferent i amb una gran varietat dialectal, era un repte majúscul. L'opció en la major part dels casos va ser fer una adaptació fonico-gràfica del terme original àrab al català d'acord amb els criteris de transcripció de l'Institut d'Estudis Catalans, tenint en compte que aquests termes han arribat al català, i a la resta de llengües occidentals, amb la pronúncia col·loquial, i que han de poder ser utilitzats en contextos no especialitzats, com són les cartes dels restaurants. Tenim 22 termes al nostre corpus.

Com que l'experiència va ser molt positiva, el TERMCAT es va engrescar i tot seguit va decidir normalitzar termes de gastronomia japonesa, un total de 16 termes: *mirín*, *dashi*, *sashimi*, *tempura*, *kombu*, *wakame*, etc. La cuina japonesa, com la cuina àrab, feia molts anys que estava introduïda a Catalunya, però, a diferència de la cultura àrab, la cultura japonesa és molt llunyana, molt desconeguda fins fa pocs anys. El japonès, una llengua sense filiació coneguda, molt llunyana del català, feia més complicat el treball d'adaptació i incorporació dels termes al català. La solució va ser la transcripció dels termes originals segons el sistema internacional de romanització Hepburn. Ha prevalgut, doncs, el criteri d'internacionalitat malgrat que

això pugui donar lloc a formes lingüísticament estranyes en català (el manteniment de les grafies sh, k i y, per exemple).

És així com les paraules del menjar ens han portat dels veïns del costat fins a l'Extrem Orient. Som en un món gastronòmicament globalitzat, el català té paraules dels orígens més diversos perquè, entre altres raons, ara els catalans tenim orígens ben diversos. Termes normalitzats en els darrers anys com ara els manlleus de l'espanyol d'Amèrica que hem esmentat abans i d'altres de més recents com *lulo* o *xarop de canya*; els noms de les verdures utilitzades a la cuina xinesa com *api de fulla*, *col xinesa*, *cogombre tropical*, *enciam espàrrec*, i *longan* o *ull de drac*, ens parlen de com és la nostra societat.

4.2 Del plat de macarrons al macarró: el refinament del gust

Hem vist fins ara com les relacions dels catalans amb altres pobles ens han omplert el rebost i ens han fet més variades les opcions gastronòmiques, les quals deixen de ser exòtiques i acaben formant part de la nostra experiència habitual, no solament fora de casa sinó també a la taula de casa.

L'evolució de la nostra societat, com a societat occidental, implica un augment de la mobilitat de les persones i les mercaderies, una intensificació dels intercanvis econòmics i culturals, que fan cada vegada més complexa la xarxa de relacions, i també implica un increment del nivell cultural de la societat per la possibilitat d'accés general a tots els nivells educatius. Amb relació al menjar, més relacions i intercanvis i més nivell cultural porten al refinament del gust. Només cal entrar en qualsevol establiment d'alimentació per adonar-se'n: la varietat de fruites, per exemple, d'aquí, d'aquí al costat i de l'altra punta del món, la varietat d'olis, de sals, de vins. Volem exemplificar-vos això amb dos casos de normalització de conjunts de termes.

Si abans la pasta era la meravella, els pistons, els galets, les llavors de meló i tota la gran varietat de formes de pasta per a sopa, ara la pasta —sense complement— és la pasta de múltiples formes que hem après d'Itàlia, fideus a part. El diccionari general de Fabra ja recollia els macarrons, i ja hem dit que *espagueti* va ser un dels primers termes normalitzats i el primer procedent de l'italià. Però el refinament de què parlàvem es reflecteix quan, uns anys després, el 1996, es normalitza un conjunt de vuit termes de tipus de pastes alimentàries, més endavant cinc més, i encara n'hi ha hagut algun altre posteriorment. Ara el ventall d'opcions s'ha eixamplat i depenent de l'acompanyament o de la salsa que hi posem, hem après a decidir si bullim *espirals*, *nyoquis*, *raviolis de cresta*, *tirabuixons*, *tortel·linis*, *espaguetis fins* o *llacets*.

L'altre conjunt de termes que ens serveix per exemplificar aquest refinament és la denominació de for-

matges. L'hem esmentat més amunt en considerar aquest moment com el salt entre els manlleus de llengües veïnes als manlleus de llengües europees d'altres famílies. En efecte, els noms de formatges ens fan viatjar per la geografia europea: Suïssa i els Alps (*appenzell*, *finlàndia suís*, *bergkässe*), Occitània (*cantal*, *santnectari*), Anglaterra (*gloucester*, *dobles gloucester*, *dobles worcester*, *cheshire*, *wensleydale*), Itàlia (*montasio*, *caciocavallo*, *pecorino*, *ragusà*, *fontina*, *itàlic*), Sardenya (*fiore sard*), Irlanda (*blarney*), França (*brie*, *saint-paulin*, *vacherin*), Rússia (*tilsit*), Dinamarca (*samso*, *danbo*, *fynbo*, *maribo*, *esrom*), Noruega (*jarlsberg*), Alemanya (*butterkässe*), els Països Baixos (*kernhem*) i Grècia (*feta*, *graviera*, *kasseri*, *kefalograviera*, *kefalotiri*). I també una mica per l'Amèrica del Nord: Wisconsin (*colby*) i Califòrnia (*monterey*).³

Hem comentat dos conjunts de termes com a exemples de la nostra hipòtesi, però no hem parlat del macarró que surt al títol de l'apartat. El macarró és una galeta doble de forma rodona, cruixent per fora i suau per dins, que s'elabora amb una pasta feta de sucre, ametlles i clara d'ou, i es farceix amb una crema espessa, típica de la pastisseria francesa. De macarrons similars als francesos se n'han menjat a Menorca, per exemple, des de sempre, segons ens explica el diccionari Alcover-Moll. Però amb relació al nostre tema el macarró és un indicatiu de tota una diversificació dels dolços que s'ha donat els últims anys. No hi havia prou pastes i pastissos a la gastronomia catalana que encara n'hem incorporat molts més, necessitem més sucre refinat. Al nostre corpus, des del 2009 ençà, trobem normalitzats *brownie*, *pannettone*, *panacotta*, *pandoro*, *coulant*, *cookie*, *muffin* o *cupcake*. Tota una extensió de la refinació del sucre, del refinament del gust.

5 Properes novetats

A punt de ser difosos en línia, aquest any 2016 s'han normalitzat 23 delícies de la cuina xinesa, que responen a la necessitat dels catalanoparlants de poder expressar en català el nom dels productes, en el nostre cas alimentaris, procedents de la Xina, una cultura que té un pes creixent a la societat catalana, a causa tant del seu dinamisme econòmic com de l'establiment a Catalunya de ciutadans d'aquest país.

Com en el cas de qualsevol altre manlleu, a l'hora d'incorporar referents xinesos al català s'ha donat prioritat a la recerca d'una alternativa catalana a les denominacions xineses, com a forma única (*ou mil·lenari*, *te amb perles*, *pastisset de lluna*) o com a sinònim de l'original xinès (*vi de cereal xinès* o *huangjiu*, *panet al vapor xinès* o *mantou*). En els altres casos s'ha optat per l'adaptació del manlleu, és a dir, la reproducció de la pronúncia original segons l'ortografia catalana (*cumquat*, *xopsuei*). Els manlleus xinesos es transcriuen mitjançant el sistema pinyin, el sistema oficial de transcripció del xinès a l'alfabet llatí i l'únic acceptat com a estàndard internacional.

6 Conclusions

Hem intentat mostrar, a través d'un petit corpus terminològic, que hi ha un paral·lelisme entre l'evolució, la composició i el funcionament d'una societat i l'evolució, la composició i el funcionament de la terminologia en la llengua d'aquesta societat, perquè una societat necessita anomenar les coses que li van passant i la seva llengua ha d'anar evolucionant, elaborant-se i enriquint-se per no deixar de ser una eina útil per a aquesta societat.

Analitzant aquest corpus terminològic hem vist que la societat catalana forma part del món globalitzat, que ha manllevat paraules de moltes llengües, començant per les més properes i continuant per les més llunyanes, perquè ha incorporat aliments i preparacions gastronòmiques d'arreu. Hem vist també que és una societat desenvolupada, que el desenvolupament econòmic ha permès un increment del nivell cultural i

això, juntament amb la intensificació dels intercanvis i de la mobilitat, l'ha convertit en una societat de gust educat i refinat que ha necessitat eixamplar la varietat de productes a la seva disposició, més enllà de cobrir una necessitat bàsica com menjar.

Tanmateix, tot plegat ho podríem mirar del revés. Si la societat catalana és tan dinàmica com hem intuït, si es fa seus aliments procedents des de Noruega fins a Sud-àfrica, des del Perú fins al Japó, i els termes que ho requereixen es van estudiant i es van fixant —tractant amb una gran diversitat lingüística, primer llengües veïnes i germanes, després parentes més llunyanes, més endavant llengües d'altres famílies—, seguint el ritme d'aquesta dinàmica, vol dir que no va mal encaminat el TERMCAT a l'hora de dur a terme un dels seus objectius principals, la normalització de la terminologia i, sobretot, vol dir que el català és una llengua viva, prou forta i equilibrada per continuar caminant pel món molts anys més. ✱

Bibliografia

- ALCOVER, Antoni Maria; MOLL, Francesc de Borja (2001-2002). *Diccionari català-valencià-balear* [en línia]. Palma de Mallorca: Moll; Barcelona: Institut d'Estudis Catalans. <<http://dcvb.iecat.net/>>.
- BLANCO GONZÁLEZ, Juli; PAPIÓ AZNAR, Francesc; VILÀ MIQUEL, Lluís Ignasi (2006). *Diccionari de procediments culinaris* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Diccionaris_En_Linia/20/>.
- CASTELLANOS, Carles; LLOBET, Anna (2010). «Compartint taula: El lèxic Tastets de cuina amaziga, un exemple de la terminologia al servei de la integració en una societat multicultural» [en línia]. *Llengua i Ús*, núm. 49, p. 27-38. <<http://www.raco.cat/index.php/LlenguaUs/article/view/234299>>.
- FONTOVA, Glòria; ESTRADA, Aïda (2007). «Plats a la carta, una eina multilingüe per al sector de la restauració». A: *Nous reptes dels professionals en la comunicació especialitzada: Actes de la II Jornada de Terminologia i Serveis Lingüístics* (Palma, 25 de maig de 2007). Palma: Universitat de les Illes Balears. Servei Lingüístic, p. 87-92.
- FONTOVA, Glòria; ROMAGOSA, Montserrat (2005). «Plats a la carta, una aplicació informàtica per a la confecció de cartes de restaurant en català» [en línia]. *Llengua i Ús*, núm. 34, p. 54-57. <<http://www.raco.cat/index.php/LlenguaUs/article/view/128228>>.
- Full de Difusió de Neologismes. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia, 1988-1994.
- INSTITUT D'ESTUDIS CATALANS (2016). *Diccionari de la llengua catalana* [en línia]. 2a ed. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans. <<http://dlc.iec.cat/>>.
- LLOBET SOLÉ, Anna (2010). «Alrededor de la mesa: La terminología al servicio de la integración en una sociedad multicultural: El proyecto "Tastets de cuina amaziga"». A: *Actes de GLAT-Lisboa 2010: 17-19 mai: «Le multiculturalisme et le rôle des langues spécialisées»*. [S. l.]: Groupe de Linguistique Appliquée des Télécommunications, p. 169-180.
- MURTRA, Pilar; FONTOVA, Glòria (2008). «"Plats a la carta": La terminologie gastronomique à la portée de toutes les tables». A: *Actes de GLAT-Brest 2008: «Terminologie: Discours, technologie et acteurs sociaux: 22-24 mai 2008»*. [S. l.]: Groupe de Linguistique Appliquée des Télécommunications, p. 197-205.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2005). *Manlleus i calcs lingüístics en terminologia*. Vic: Eumo Editorial; Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. També disponible en línia: <<http://www.termcat.cat/docs/docs/ManlleusCalcs.pdf>>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2006). *Gastronomia del Pròxim Orient* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Diccionaris_En_Linia/32/>.

- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2006). *Gastronomia japonesa* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Diccionaris_En_Linia/33/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2006). *La normalització terminològica en català: Criteris i termes 1986-2004*. Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat: TERMCAT, Centre de Terminologia.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2009). *Mozzarella i altres delícies italianes* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Comentaris_Terminologics/Finestra_Neologica/34/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2010). *El wok: una nova manera de cuinar* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Comentaris_Terminologics/Finestra_Neologica/52/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2010). *Es diu bròcoli o bròquil?* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Comentaris_Terminologics/Finestra_Neologica/58/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA; CATALUNYA. DIRECCIÓ GENERAL DE POLÍTICA LINGÜÍSTICA (2010). *Plats a la carta* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Diccionaris_En_Linia/116/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2012). *Rooibos o roibos?* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Comentaris_Terminologics/Consultes_Terminologiques/125/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2012). *Sucre glace o sucre de llustre?* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Comentaris_Terminologics/Consultes_Terminologiques/150/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2013). *És adequada la forma naranjilla?* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Comentaris_Terminologics/Consultes_Terminologiques/169/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2014). «Criteris d'especialitat > Alimentació. Gastronomia» [en línia]. A: TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2014). *Diccionari de criteris terminològics*. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Diccionaris_En_Linia/187/Fitxes/Acces_Tematic/Criteris%20d'especialitat%3EAlimentaci%C3%B3.%20Gastronomia/o/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2014). *Fem cervesa en català* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Comentaris_Terminologics/Finestra_Neologica/224/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2014). *Què és la bottarga? Quin és el terme català corresponent?* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Comentaris_Terminologics/Consultes_Terminologiques/226/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2015). *Com diem en català food truck i street food?* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Comentaris_Terminologics/Consultes_Terminologiques/246/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2015). *Com es diu en català masa madre?* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Comentaris_Terminologics/Consultes_Terminologiques/249/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2015). «Com s'escriu en català aquest formatge: Idiazabal, idiazábal o idiazàbal?» [en línia]. A: *El blog del TERMCAT*. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <<https://termcat.blog.gencat.cat/2015/10/15/com-sescriu-en-catala-aquest-formatge-idiazabal-o-idiazabal/>>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2015). *La terminologia dels whiskys: tot un món* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Comentaris_Terminologics/Finestra_Neologica/233/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2015). *Tallem en julienne, en brunoise o en chiffonade?* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Comentaris_Terminologics/Consultes_Terminologiques/258/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2016). *El carpaccio i els macarrons combinen? Per què alguns manlleus s'adapten i d'altres no?* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Comentaris_Terminologics/Finestra_Neologica/266/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2016). *Glossari de sabors del món* [en línia]. 2a ed. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Diccionaris_En_Linia/201/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2016). «I tu, com demanes el teu mojito?» [en línia]. A: *El blog del TERMCAT*. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <<https://termcat.blog.gencat.cat/2016/07/28/i-tu-com-deman-es-el-teu-mojito/>>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2016). *Neoloteca* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <<http://www.termcat.cat/ca/Neoloteca/>>.

Notes

1. Els termes normalitzats es poden consultar també a través del Cercaterm (http://www.termcat.cat/ca/Com_Funciona_Cerca/Cercaterm), el servei de consultes terminològiques en línia del TERMCAT. La Neoloteca és una de les fonts de consulta del servei. Les fitxes corresponents a termes normalitzats estan etiquetades amb aquesta informació.
2. Per aprofundir en el tractament dels manlleus i dels calcs vegeu el document: TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2005). *Manlleus i calcs lingüístics en terminologia*. Vic: Eumo Editorial; Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/docs/docs/ManlleusCalcs.pdf>.
3. Vegeu els criteris aplicats pel Consell Supervisor en la normalització de les varietats de formatges.

La estructura cognitiva de la variación terminológica: el papel de la clase conceptual en la denominación de los conceptos especializados

SABELA FERNÁNDEZ-SILVA

Pontificia Universidad Católica de Valparaíso

sabela.fernandez@pucv.cl

Sabela Fernández-Silva és

llicenciada en Traducció i Interpretació (francès-espanyol) per la Universitat de Salamanca i doctora en Lingüística Aplicada per la Universitat Pompeu Fabra (UPF). Actualment és professora auxiliar a l'Institut de Literatura i Ciències del Llenguatge de la Pontificia Universitat Catòlica de Valparaíso (Xile) i coordinadora del Departament de Traducció i Interpretació. Imparteix docència a les titulacions de Castellà i Comunicació, Traducció i Interpretació, així com en el màster de Lingüística Aplicada i en el doctorat en Lingüística. Els seus interessos de recerca comprenen la variació terminològica, la neologia i la traducció especialitzada des d'una perspectiva cognitiva. També és membre extern del grup IULATERM i de l'Observatori de Neologia de l'Institut de Lingüística Aplicada (IULA) de la UPF.



Resum

L'estructura cognitiva de la variació terminològica: el paper de la classe conceptual en la denominació dels conceptes especialitzats

Es presenta un estudi sobre la influència de la classe conceptual en la variació terminològica. La hipòtesi és que la classe conceptual determina les possibilitats de variació denominativa dels conceptes en un àmbit especialitzat, i que existeixen dimensions conceptuais prominents que se seleccionen amb més freqüència en les denominacions. Per a això, s'examinen els patrons conceptuals de variació denominativa dels conceptes d'humans, animals i llocs en un corpus bilingüe gallec-francès de textos de pesca.

PARAULES CLAU: variació terminològica; motivació cognitiva; prominència; classe conceptual

Resumen

Se presenta una investigación sobre la influencia de la clase conceptual en la variación terminológica. La hipótesis es que la clase conceptual determina las posibilidades de variación denominativa de los conceptos en un ámbito especializado, y que existen dimensiones conceptuales prominentes que se seleccionan con mayor frecuencia en las denominaciones. Para ello, se examinan los patrones conceptuales de variación denominativa de los conceptos de humanos, animales y lugares en un corpus bilingüe en gallego y francés de textos de pesca.

PALABRAS CLAVE: variación terminológica; motivación cognitiva; prominencia; clase conceptual

Abstract

The cognitive structure of term variation: the role of concept class in the naming of specialized concepts

This article presents a study on the influence of concept class in term variation. The hypothesis is that concept class plays a role in the behavior of term variation in a given subject field; and that there are conceptual dimensions that are more salient and appear more frequently in the names of a given concept class. To this end, the variation patterns of concepts belonging to the classes of humans, animals and places are examined in a bilingual corpus (Galician and French) of texts in the field of fishing.

KEYWORDS: term variation; cognitive motivation; salience; concept class

TERMINÀLIA 15 (2017): 15-26 · DOI: 10.2436/20.2503.01.102

Data de recepció: 3/6/16. Data d'acceptació: 15/9/16

ISSN: 2013-6692 (impresa); 2013-6706 (electrònica) · <http://terminalia.iec.cat>

1 Introducción

La variación terminológica, como característica inherente del término, debe integrar las perspectivas cognitiva, lingüística y socio-comunicativa para su explicación. Los estudios que han abordado la variación desde una perspectiva cognitiva asocian este fenómeno con la dinamicidad de los procesos de categorización y estructuración del conocimiento especializado y con la flexibilidad de los conceptos y estructuras conceptuales (Temmerman, 2000; Cabré, 2008; Fernández-Silva, 2011; Tercedor, 2011). Estos estudios han demostrado que teorías y modelos de cognición formulados en las ciencias cognitivas para el lenguaje general —como la teoría del prototipo (Rosch, 1978), la teoría conceptual de la metáfora (Lakoff y Johnson, 1980) o la teoría de la cognición situada (Barsalou, 2003)— también son adecuados para analizar el conocimiento especializado y su variación en el plano lingüístico.

Al igual que en la sociolingüística variacionista (Silva-Corvalán, 2001), la investigación variacionista de corte cognitivo plantea que existen dos tipos de factores cognitivos de variación: los factores internos o sistémicos, y los factores externos o contextuales (Fernández-Silva, 2011). Los primeros estarían relacionados con la naturaleza de los conceptos y estructuras conceptuales. Los segundos, con la diversidad de contextos temporales, sociales o situacionales en los que el conocimiento especializado se actualiza.

En este artículo presentamos un estudio sobre la relación entre clase conceptual y variación denominativa. En cada área especializada los conceptos se agrupan en clases en función del elemento de la experiencia que representan, lo cual determina su naturaleza, estructura y características. La hipótesis que subyace a esta investigación es que la clase a la que pertenece un concepto determina sus posibilidades de variación denominativa en un ámbito determinado; y que para cada clase conceptual existen unas características que son cognitivamente más prominentes que otras y que, por tanto, se seleccionan con más frecuencia en las denominaciones de los conceptos pertenecientes a esa clase.

Para ello, hemos analizado la variación denominativa de 61 conceptos pertenecientes a las clases de humanos, animales y lugares en un corpus de textos del ámbito de la pesca escritos en gallego y francés. Para ello, se analizó la información conceptual reflejada en las variantes y se identificaron, para cada clase, los patrones conceptuales de variación. Finalmente, se examinó la productividad de cada patrón en la generación de variantes (productividad terminogénica) y su frecuencia de uso, con el fin de identificar qué características o dimensiones son más prominentes en la denominación de los conceptos de cada clase.

Tras esta introducción, en el marco teórico (apartado 2) se describe la perspectiva cognitiva en el estudio

de la variación terminológica y se discuten las nociones de clase conceptual y prominencia asociadas a la variación terminológica. En el apartado 3 se describe el corpus y la metodología de análisis de los patrones conceptuales de variación denominativa. En el apartado 4 se describen los resultados para la clase de humanos, animales y lugares respectivamente. Finalmente, en el apartado 5 se esbozan unas conclusiones generales.

2 La perspectiva cognitiva en el estudio de la variación terminológica

La investigación variacionista en terminología ha experimentado un auge importante en las dos últimas décadas. Desde los estudios pioneros (Auger, 1974; Duquet-Picard, 1986; Faulstich, 1998; Freixa, 2002), que reivindicaron la existencia de variación en un contexto donde prevalecía el ideal de biunivocidad proclamado por la terminología clásica (Wüster, 1979), se han realizado importantes avances en la caracterización de los distintos fenómenos de variación terminológica y en la comprensión de su comportamiento y función en la comunicación especializada.

La variación es una característica inherente al término y, por tanto, su estudio debe integrar los tres planos de este objeto poliédrico (Cabré, 1999): el plano cognitivo, el plano lingüístico y el plano socio-comunicativo. La variación terminológica no solo se asocia con la variedad de usos y usuarios de la comunicación especializada, sino también y de manera especial con la variabilidad de los procesos de categorización, estructuración y representación del conocimiento especializado. Esta perspectiva cognitivo-comunicativa permite relacionar los fenómenos cognitivos de formación y estructuración conceptual con los fenómenos lingüístico-comunicativos de su denominación. Los principios en los que se basa esta perspectiva son los siguientes:

- La unidad terminológica tiene una triple función: a) designativa, porque apunta a un referente; b) denominativa, pues da nombre a un concepto, y c) significativa, porque aporta información sobre el concepto que transmite (Freixa, 2002; Cabré, 2008).
- El principio de motivación preside la formación terminológica. Los términos motivados reflejan parte del contenido del concepto en su denominación. A través de este principio se relacionan los dos componentes de contenido del término, el concepto en el plano cognitivo con el significado en el plano lingüístico (Fernández-Silva, Freixa y Cabré, 2011).
- La variación tiene una motivación cognitiva y puede tener consecuencias cognitivas. En efecto, diferencias de categorización o estructuración conceptual pueden reflejarse denominativamente mediante la variación. Del mismo modo, la variación denominativa podría tener consecuencias cognitivas, ya que

el receptor accede a diferentes elementos del contenido del concepto a través de las distintas variantes (Fernández-Silva, 2016).

- Los conceptos y estructuras conceptuales son dinámicos y flexibles y varían de acuerdo al contexto situacional (Temmerman, 2000; Barsalou, 2003; Tercedor, 2011). Por un lado, existen factores cognitivos de variación sistémicos, relacionados con la naturaleza y características de los conceptos y estructuras conceptuales. Por otro lado, se encuentran los factores cognitivos contextuales, relacionados con las diferencias de conceptualización entre individuos o grupos de individuos (usuarios) o en función de los contextos en que los conceptos son empleados (usos) (Fernández-Silva, 2011).

2.1 Relación entre clase conceptual y denominación

Los conceptos y las relaciones conceptuales son elementos fundamentales en terminología, pues conforman las estructuras de conocimiento de los ámbitos de especialidad (Sager y Kageura, 1995, p. 192). Entender la formación, naturaleza y tipología de los conceptos y relaciones es necesario para comprender cómo se organiza el conocimiento en los distintos ámbitos y cuál es el modo de representación más adecuado. De ahí deriva la importancia de distinguir entre clases conceptuales, ya que se originan mediante operaciones cognitivas distintas, remiten a distintas experiencias de la realidad y tienen un comportamiento lingüístico específico.

Si bien encontramos clasificaciones conceptuales desde la época de Aristóteles, son Sager (1990) y Sager y Kageura (1995) quienes realizan la primera propuesta de clasificación rigurosa para la terminología. Para los autores, elaborar una clasificación es un requisito previo para describir la terminología de un ámbito, pues los términos reflejan relaciones conceptuales en el interior de una estructura conceptual:

If we are to understand the motivation of term formation, we must know both the linguistic constraints on term creation and the rules of concept combination that result in new terms (Sager y Kageura, 1995, p. 194).

Los autores proponen cuatro clases genéricas básicas: entidades, actividades, propiedades y relaciones, aunque afirman que «las clases conceptuales evolucionan de modo distinto en cada ámbito» (Sager y Kageura, 1995, p. 194). Por lo tanto, cada ámbito debe elaborar su propia clasificación, definiendo de manera particular alguna clase genérica o generando subclases específicas.

Esta propuesta de clasificación conceptual fue aplicada por Kageura (2002) para analizar la formación terminológica. El autor lleva a cabo una descripción de los patrones conceptuales de formación de términos con objeto de predecir el crecimiento de la terminolo-

gía en el ámbito de la documentación. La hipótesis que sostiene es que la formación terminológica presenta un comportamiento regular motivado conceptualmente y que, en función de la clase conceptual, hay combinaciones conceptuales que son preferenciales para la construcción de términos. Para el autor, la formación terminológica se basa en la especificación de conceptos dentro de una clase conceptual:

It is a basic tenet to see term formation as the specification of concepts within a conceptual class, as represented by the nucleus, by means of modifications represented by the determinants (Kageura, 2002, p. 59).

Esta descripción, complementada con el análisis cuantitativo, le lleva a demostrar que la terminología de la documentación tiende a una sistematización de su estructura interna, la cual se refleja no solo en las relaciones estables entre ítems léxicos y significados, sino también en la forma lingüística (Kageura, 2002, p. 15). De su estudio se concluye que la formación terminológica presenta regularidades entre clases de conceptos similares.

La relación entre clase conceptual y variación no ha sido explorada a fondo, pero algunos autores han hecho algunas aportaciones en este sentido. Por ejemplo, Temmerman (2000) señala que los conceptos con estructura prototípica muestran una mayor tendencia a la polisemia, mientras que las categorías no prototípicas «se muestran resistentes a este fenómeno» (Temmerman, 2000, p. 126). A través del análisis histórico del término *clonación*, la autora muestra cómo esta unidad fue ampliando sus acepciones como resultado de distintos mecanismos de extensión del significado, como la metaforización o la generalización. Así, la ampliación de las técnicas de clonación con la llegada de la ingeniería genética provocó una sobrecarga semántica del término, seguida de una desteminologización como consecuencia de su uso en otras áreas especializadas y no especializadas. Por otro lado, Tsuji y Kageura (1998) llevan a cabo un estudio cuantitativo sobre sinónimos de enfermedades en japonés y concluyen que, para esta clase conceptual, «los términos que incluyen nombres de persona o virus son dominantes frente a los que incluyen lugares o sufijos» (Tsuji y Kageura, 1998, p. 229).

2.2 La noción de prominencia

Como veíamos, las clases conceptuales son un elemento importante en el análisis de la formación terminológica, pues la formación de términos pertenecientes a una misma clase presenta regularidades en el interior de un ámbito. Ahora bien, ¿se mantiene este comportamiento regular en una situación de variación denominativa? En un modelo donde los conceptos son flexibles y las estructuras conceptuales dinámicas y sensibles al contexto, ¿se habría de esperar que el

comportamiento denominativo de los conceptos sea aleatorio o existen principios cognitivos que estructuran la variación?

La idea de que existen dimensiones o características preferenciales en la denominación de los conceptos aparece en la bibliografía sobre variación terminológica. Por ejemplo, Boisson (2001, p. 152), en su análisis de las denominaciones de la clase de instrumentos, sugiere que hay elementos semánticos prominentes («*éléments sémantiques saillants*») que son más adecuados para la denominación de estos conceptos y se seleccionan con mayor frecuencia en las denominaciones. Sin embargo, el autor no profundiza en el concepto de prominencia:

Le concept de saillance restera informel. Intuitivement on sait ce que c'est, mais on reste impuissant à le définir rigoureusement et opérationnellement [...]. Ce que nous pouvons dire, c'est qu'un élément sémantiquement saillant est, entre autres choses, un élément cibleur d'inférences.

En la corriente de la semántica cognitiva el concepto de prominencia ocupa un lugar preponderante y ha sido estudiado de manera sistemática y exhaustiva en relación con distintos fenómenos de significado. Como apunta Geeraerts (2000), los pilares centrales de la teoría del prototipo son la flexibilidad y la prominencia. La flexibilidad se manifiesta en el hecho de que las categorías tienen límites difusos; la prominencia, en que existen diferencias de peso estructural entre elementos de una categoría. De esto se desprende que, aunque las categorías y estructuras conceptuales no tienen una organización fija y única, existen elementos más centrales o «prototípicos» donde la categorización es más eficaz, ya que permite procesar mayor información con menor esfuerzo cognitivo.

Sin embargo, la prominencia como resultado de la categorización prototípica no es el único efecto de prominencia presente en la lengua. Geeraerts (2000) propone distinguir cuatro tipos de prominencia para investigar la estructura del léxico y los distintos fenómenos de variación:

- La **prominencia de perspectiva** implica diferencias de atención entre elementos de un mismo constructo experiencial. Por ejemplo, la unidad léxica *mano* evoca una parte del cuerpo en un marco cognitivo que actúa como fondo, el brazo. El concepto de brazo está incluido en el de mano, pero cuando se selecciona *mano* se resalta una determinada perspectiva sobre la realidad por encima de otras posibles.
- La **prominencia semasiológica** se establece entre el conjunto de significados de una unidad léxica polisémica, en el cual hay significados que son más centrales que otros y se emplean con mayor frecuencia. En el caso de *mano*, el significado de «parte del cuerpo» tiene mayor prominencia semasiológica que el de «manecilla de un reloj».

- La **prominencia onomasiológica** implica «la preferencia de una denominación por encima de otras para designar un referente o tipo de referente» (p. 83). Puede establecerse entre sinónimos —como *camiseta* y *polera*, cuya distribución atiende a factores contextuales como el uso geográfico en este caso— o categorías léxicas distintas, pertenecientes o no a distintos niveles de categorización, como *camiseta* y *ropa* o *camiseta* y *camisa*. Así, «una categoría léxica es tanto más prominente cuanto mayor sea la probabilidad de ser seleccionada para denominar un conjunto de valores semánticos, o sea, si es más fuerte que las alternativas» (p. 85).
- La **prominencia estructural** tiene que ver con la prominencia de determinadas características o dimensiones en la estructura global del léxico, es decir, con el «peso de las dimensiones que distinguen unas categorías de otras» (p. 88). En la misma línea, una característica o dimensión será más prototípica con cuanta más frecuencia ocurra en la estructura del léxico. Por ejemplo, si la dimensión «color» aparece con más frecuencia en los nombres de cervezas, su prominencia estructural será mayor para esta clase conceptual.

Como se puede observar, la prominencia es una característica en la que convergen estructura y uso, ya que tiene en cuenta la frecuencia de uso de las unidades léxicas. Para el estudio de la variación denominativa, los dos últimos tipos de prominencia resultan relevantes, ya que la prominencia onomasiológica permite estudiar qué configuraciones conceptuales son las preferidas en la denominación de los conceptos de una misma clase y, por otro, la prominencia estructural nos llevaría a analizar si existen dimensiones que son prominentes en la estructura de la terminología de un área especializada en particular.

3 Metodología

En este apartado de metodología describimos, en primer lugar, el corpus textual y el procedimiento de detección de las variantes denominativas. En segundo lugar, presentamos la metodología de análisis de los patrones conceptuales de variación denominativa.

3.1 Corpus textual y terminológico

El corpus textual compilado para la investigación está constituido por textos sobre pesca y acuicultura escritos en gallego y francés (288.054 palabras). La selección de textos refleja la diversidad de esta área temática interdisciplinar, pues incluye géneros académicos y profesionales de distintos niveles de especialización y escritos por profesionales de disciplinas como la biología marina, la economía pesquera o el derecho.

Se analizó la terminología de los textos mediante el programa de explotación de corpus Textstat.¹ La selec-

ción de los conceptos de análisis obedeció a los siguientes criterios: a) ser conceptos centrales de la actividad pesquera y acuícola; b) tener una elevada frecuencia de ocurrencia y distribución amplia en el corpus; c) presentar una elevada variación denominativa. Con respecto a la selección de variantes, se consideraron variantes denominativas solamente las unidades terminológicas, pero se adoptó un criterio laxo en cuanto al grado de lexicalización, que nos permitió incluir una variedad de estructuras sintagmáticas no prototípicas (*produit de la mer et de l'aquaculture marine*), denominaciones parafrásticas (*espèce obxecto de captura*) o discursivas (*personne concessionnaire*). Todas las variantes y sus equivalencias fueron sometidas a un proceso de validación por parte de especialistas en ambas lenguas, quienes confirmaron la equivalencia conceptual entre variantes en contexto. En la tabla 1 se muestran los datos relativos al corpus completo y a las tres subclases de entidades presentadas en este artículo, que constituyen aproximadamente la mitad de los datos analizados.

	Humanos	Animales	Lugares	Corpus
N.º conceptos	17	12	18	95
N.º variantes denominativas	195	131	189	946
N.º contextos	1.328	1.225	2.133	8.148

TABLA 1. Volumen de conceptos, variantes y contextos analizados

3.2 Análisis semántico-cognitivo: patrones conceptuales de variación denominativa

Para describir el comportamiento denominativo de los conceptos y explorar la prominencia de determinadas características conceptuales, se diseñó un método de análisis que permitiera comparar la información conceptual reflejada en las denominaciones. Este método está basado en la propuesta de Kageura (2002) para analizar la formación terminológica, pero fue adaptado para describir la variación (Fernández-Silva, Freixa y Cabré, 2011).

Los términos se interpretan como combinaciones de conceptos, representados por sus constituyentes,

dentro de un sistema conceptual. El núcleo representa la clase conceptual a la que pertenece el concepto y, el modificador, la(s) característica(s) distintiva(s). Por lo tanto, los patrones conceptuales de cada variante se obtienen clasificando la naturaleza conceptual de los constituyentes y de las relaciones entre ellos. El análisis se secuencia en las siguientes etapas (ver tabla 2):

- 1) Se determina la **clase conceptual del concepto**. Por ejemplo, el concepto «recurso acuícola» pertenece a la clase de grupos de animales, perteneciente a su vez a la subclase de entidades materiales animadas.
- 2) Las variantes denominativas se descomponen en **elementos nominativos**, y cada uno de ellos se interpreta como un **constituyente conceptual**. Así, *espèce aquacole* está formado por dos elementos nominativos, *espèce* en el núcleo y *aquacole* en el modificador; a su vez, *recurso acuícola mariño* tiene tres elementos nominativos distribuidos en un núcleo simple (*recurso*) y un modificador compuesto (*acuícola mariño*).
- 3) Cada **constituyente conceptual** es interpretado como un concepto y **clasificado** de acuerdo a su clase conceptual. En el ejemplo, los núcleos representan conceptos de grupos de animales (*espèce*) o de objetos (*produit* y *recurso*). A su vez, dentro de la clase de objetos, *produit* y *recurso* se diferencian en que el primero se conceptualiza según la actividad realizada (producir) y el segundo según la función para el hombre (abastecerse). En los modificadores se representan conceptos de actividades de producción animal, definidas por el tipo de actividad (*élevage*) o por el lugar donde se llevan a cabo (*aquacole/acuícola*) y un concepto de lugar geográfico, conceptualizado por la presencia de agua (*mariño*).
- 4) Mediante un análisis de las relaciones de dependencia entre los conceptos representados por los constituyentes se identifica la **relación intra-conceptual**. Volviendo al ejemplo, en *espèce aquacole* está representada la relación de uso directo, ya que el modificador expresa el uso al que está destinado el objeto del núcleo. En *produit d'élevage* se da la relación de origen, ya que el modificador expresa el origen del producto.

Clase conceptual	Elementos nominativos		Patrón conceptual		
	Núcleo	Modificador	Núcleo	Relación	Modificador
ENTIDAD > MATERIAL > ANIMADA > ANIMAL > GRUPO	<i>espèce</i>	<i>aquacole</i>	GRUPO ANIMALES (POR CARACT. BIO. COMUNES)	uso directo	PRODUCCIÓN ANIMAL (POR LUGAR)
	<i>produit</i>	<i>d'élevage</i>	OBJETO GENERAL (POR ACTIVIDAD)	origen	PRODUCCIÓN ANIMAL (POR TIPO DE ACTIVIDAD)
	<i>recurso</i>	<i>acuícola mariño</i>	OBJETO GENERAL (POR FUNCIÓN)	uso directo + ubicación	PRODUCCIÓN ANIMAL (POR LUGAR) LUGAR GEOGR. (POR PRESENCIA DE AGUA)

TABLA 2. Análisis de los patrones conceptuales de variación de «recurso acuícola»

5) Finalmente se obtiene la configuración conceptual de cada variante denominativa, que es la combinación de conceptos y relaciones intraconceptuales proyectada en la denominación.

Para llevar a cabo el análisis se partió de la clasificación inicial de Kageura (2002) en entidades, actividades, propiedades y relaciones, que se fue adaptando a partir del análisis de los constituyentes conceptuales y de las relaciones presentes en el corpus terminológico. La clasificación resultante es específica del ámbito de la pesca, ya que cada sistema conceptual es el reflejo de cómo se conceptualiza la realidad desde un determinado ámbito de especialidad (Kageura, 2002, p. 48).

4 Resultados

En este apartado presentamos los resultados sobre la relación entre la clase conceptual y la variación denominativa de los conceptos de humanos, animales y lugares en el ámbito de la pesca. En el apartado 4.1 analizamos la relación entre clase conceptual y variabilidad denominativa y, en el 4.2, describimos los patrones de variación terminológica por clases y analizamos su prominencia en la formación de términos (número de variantes que lo presentan) y en uso (frecuencia de ocurrencia en corpus).

4.1 Clase conceptual y variabilidad denominativa

Los conceptos de humanos, animales y lugares pertenecen todos a la clase de entidades materiales. Estos se obtienen de la abstracción de objetos físicos de la experiencia y sus miembros poseen existencia autónoma en el espacio y en el tiempo (Kageura, 2002). A continuación resumimos la subclasificación:

- Las entidades materiales se dividen en entidades animadas —entidades dotadas de vida— e inanimadas.
- Las entidades materiales animadas se subdividen en el ámbito de la pesca en **humanos** —agentes de la actividad pesquera— y **animales** —objeto de la actividad pesquera. Dentro de cada clase, identificamos una subdivisión en cuanto al carácter

individual o colectivo en **tipos** de humanos («pescador») o tipos de animales («molusco bivalvo») por un lado, y **grupos de humanos** («empresa de transformación») y **grupos de animales** por otro («poboaición mariña»).

- Las entidades materiales inanimadas se dividen según una orientación general en **objetos** —que denotan entidades fabricadas por el hombre, como artefactos («viveiro flotante»)—, **sustancias** («axente tóxico») y **lugares**. Los lugares se subdividen según un criterio propio de la disciplina en **lugares geográficos** e **instalaciones**. Los lugares geográficos constituyen divisiones del territorio marítimo-terrestre a efectos de explotación pesquera («augas territoriais»); y las instalaciones son lugares donde se ubican medios y materiales para desarrollar la actividad («granxa mariña»).

En la tabla 3 se muestra el número de conceptos, variantes y contextos para las subclases de humanos, animales y lugares, junto con el promedio de variantes por concepto y la frecuencia media de ocurrencia por variante. Consideramos que una clase conceptual es tanto más variable cuanto: a) mayor sea el promedio variante/concepto, y b) menor la frecuencia media de ocurrencia por variante.

De este análisis destacamos las siguientes observaciones:

- Dentro de las entidades animadas, **las subclases de grupos son más variables que las de tipos** de humanos y animales respectivamente, siendo estas diferencias estadísticamente significativas.² En la clase de humanos, el promedio de variantes/concepto es de 12,45 en los grupos frente a 9,67 en los tipos; en el caso de los animales, esta diferencia aumenta a 16,2 variantes/concepto en los grupos y 7,14 en los tipos. Asimismo, la frecuencia media de ocurrencia por variante es mayor en los tipos (9,53 y 12,58) que en los grupos (6,05 y 7,36). Esto indica que los grupos no solo tienen más variantes por concepto, sino que cada variante es menos productiva en corpus al tener menor frecuencia. La mayor variabilidad denominativa podría explicarse por la complejidad cognitiva de la clase: los conceptos de tipos de humanos y animales son cognitivamente más sencillos, pues

		Conceptos	Variantes	Contextos	Promedio var./conc.	Frec. med. ocurr.
ENTIDADES MATERIALES ANIMADAS	TIPO DE HUMANO	6	58	553	9,67	9,53
	GRUPO DE HUMANOS	11	137	829	12,45	6,05
	TIPO DE ANIMAL	7	50	629	7,14	12,58
	GRUPO DE ANIMALES	5	81	596	16,2	7,36
ENTIDADES MATERIALES INANIMADAS	LUGAR GEOGRÁFICO	12	134	1.484	11,17	11,07
	INSTALACIÓN	6	55	649	9,17	11,8
Total		61	614	5.550	10,06	9,04

TABLA 3. Variabilidad denominativa de las clases de humanos, animales y lugares

poseen referente individual y concreto. Sin embargo, los conceptos de grupos son más abstractos, implican una generalización posterior sobre la base de los conceptos individuales y carecen de referencia directa en la realidad.

- Para la clase de lugares, los **lugares geográficos presentan mayor variabilidad denominativa** (11,17 var./ concepto) que las **instalaciones** construidas por el ser humano (9,17), aunque la frecuencia media de ocurrencia por variante es muy similar. En este caso, las diferencias de complejidad cognitiva también podrían explicar estas diferencias de variabilidad denominativa. Los conceptos de objetos construidos por el hombre (instalaciones) tienen carácter más concreto y definido que los de entidades naturales (lugares geográficos). Sin embargo, el volumen de datos es escaso y las diferencias no tienen significación estadística,³ de modo que estos resultados son provisionales.

Creemos que los resultados aquí presentados refuerzan la hipótesis de que la naturaleza y características de los conceptos especializados, en este caso la clase conceptual, se relacionan con la variación denominativa, concretamente con una tendencia a mayor o menor variación.

4.2 Clase conceptual y patrones conceptuales de variación

En este apartado describimos los patrones conceptuales de variación para cada subclase y examinamos su productividad terminogénica —en número de variantes que presentan cada patrón— y su productividad en corpus —frecuencia de ocurrencia del patrón en el corpus textual. Estos dos índices nos permitirán esta-

blecer qué características o dimensiones conceptuales son más prominentes en la denominación de los conceptos de una determinada clase, así como identificar diferencias o regularidades entre clases.

4.3 Clase de humanos

En la tabla 4 se muestran los cinco patrones denominativos identificados para la clase de humanos. Estos patrones sintetizan el comportamiento denominativo de 17 conceptos (6 conceptos de tipos de humanos y 12 conceptos de grupos) y 195 variantes (58 de tipos de humanos y 137 grupos).

- **Patrón 1:** Es el patrón correspondiente a las variantes monoléticas y está presente en los conceptos de grupos y tipos de humanos. En los tipos de humanos las 32 variantes que lo seleccionan representan conceptos de humanos denominados a partir de la actividad productiva que realizan (*conchyliculteur*, *pesador*). En los grupos de humanos este patrón monolético genera 13 variantes y en todas ellas sufre una recategorización metonímica, por la cual el concepto de humano es remplazado por un concepto de actividad productiva (*marisqueo*). En las dos alternativas de este patrón la característica prominente es la actividad realizada por el humano, llegando incluso a remplazar la mención al humano en los grupos. Es el segundo patrón más productivo en la formación de términos y el más frecuente en corpus. Esto último se debe al carácter monolético de las variantes que genera, que tienen siempre una frecuencia de uso más elevada y no sufren procesos de reducción discursiva.
- **Patrón 2:** En este patrón polilético, los conceptos de humanos, representados en el núcleo, se definen

Patrón denominativo			Ejemplo	Tipo	Ocurr.	Frec. med.
Núcleo	Relación	Modificador				
I HUMANO (× ACTIVIDAD) ACTIVIDAD PRODUCTIVA			<i>conchyliculteur</i> , <i>marisqueo</i>	45	883	19,62
2 HUMANO LUGAR	función	ACTIV. PRODUCTIVA (+LUGAR/ANIMAL-OBJETO)	<i>sector pesqueiro</i> , <i>usine de transformation</i>	99	332	3,35
3 HUMANO (× ACT.) ACTIVIDAD PRODUCTIVA	objeto/ localiz.	ANIMAL-OBJETO/LUGAR	<i>éleveur de coquillages</i> , <i>transformación da pesca</i>	25	82	3,28
4 TIPO HUMANO (× ACT.)	modo	PROPIEDAD/RELACIÓN	<i>mareyeur grossiste</i>	10	22	2,20
5 HUMANO	yuxtap./ constit.	HUMANO (+ACTIV. PRODUCTIVA/ANIMAL)	<i>pêcheur-conchyliculteur</i>	16	63	3,94
Total				195	1.382	7,09

TABLA 4. Patrones de variación denominativa de la clase de humanos

a partir de las actividades que realizan, representadas en el modificador y unidas al núcleo mediante una relación funcional. Los núcleos representan tipos y grupos humanos genéricos (*acteur* de la *production*, **sector** *pesqueiro*) y, en la subclase de grupos de humanos, los núcleos humanos pueden ser remplazados por los conceptos de lugares donde es ejercida la actividad (*usine* de *transformation*, **establecimiento** de *transformation*) a través de un mecanismo metonímico. En los modificadores, la actividad está representada por conceptos de producción específicos (*professionnel* de la **conchyliculture**) o por conceptos de producción general complementados con la ubicación geográfica (*exploitant* en *cultures marines*), o el objeto de la actividad, el cual es conceptualizado como animal (*industrie* da *conserva* de **peixe**) o como objeto (*industrie* de la *conserva* des **produits de la mer**). Este patrón, en el que destaca la actividad realizada por el humano como característica prominente, es el más productivo en la formación de términos y el segundo patrón poliléxico más frecuente en corpus.

- **Patrón 3:** Al igual que en el patrón 1, los núcleos seleccionan conceptos de humanos definidos a partir de la actividad (*vendeur* de *peixe*, *éleveur* de *coquillages*) o conceptos de actividad productiva (*cultures marines*, **transformación** da *pesca*). El modificador complementa la actividad mencionada en el núcleo con el objeto de la actividad —que nuevamente puede ser conceptualizado como animal (*éleveur* de *coquillages*, *vendeur* de *peixe*) u objeto (*transformation* da *pesca*)— o la localización de la actividad (*exploitant* de la *mer*).
- **Patrón 4:** En este patrón, el núcleo humano —caracterizado por el tipo de actividad— se complementa con la manera de realizar la actividad, representada en el modificador por un concepto de propiedad funcional (*mareyeur grossiste*, **comerciante** *polo miúdo*) o de relación (*comercializador* de **primeiro nível**). Este patrón es el menos productivo tanto en número de variantes generadas como en frecuencia de ocurrencia, ya que solo está presente en la denominación de profesionales vinculados a la comercialización o transformación, y no a la producción.

cia, ya que solo está presente en la denominación de profesionales vinculados a la comercialización o transformación, y no a la producción.

- **Patrón 5:** Este patrón selecciona conceptos de humanos —nuevamente caracterizados por las actividades que realizan— tanto en el núcleo como en el modificador. En la clase de tipos de humanos, el modificador acota la extensión del núcleo mediante la relación de yuxtaposición. Así, *pêcheur-conchyliculteur* representa el subconjunto de pescadores que también se dedican a la actividad de cultivo de moluscos. En la subclase de organizaciones, mediante una relación constitutiva, los grupos se identifican a partir de los tipos de humanos que los integran (*organisation* de **producteurs**). Se puede complementar con la actividad (*entreprise* du **secteur halio-alimentaire**) o el objeto de la misma (*entreprise* de **l'industrie du poisson**). Este patrón no es productivo a la hora de generar variantes, pero estas variantes presentan la frecuencia de ocurrencia más elevada entre los patrones poliléxicos.

A partir de la descripción de los patrones de variación, podemos afirmar que la **actividad funcional** es la dimensión más prominente en la denominación de los humanos en el ámbito de la pesca. El resto de dimensiones con reflejo denominativo se vinculan al humano a través de la actividad funcional: la ubicación, el objeto o las propiedades funcionales de la misma. También constatamos diferencias de complejidad entre las subclases de grupos y tipos. Los tipos son categorizados siempre como humanos, mientras que los grupos oscilan entre humanos, lugares y actividades. Esto se debe en nuestra opinión a que los conceptos de grupos son cognitivamente más complejos.

4.4 Clase de animales

En la tabla 5 presentamos los cinco patrones denominativos de la clase de animales, correspondientes a 12

Patrón denominativo			Ejemplos	Tipo	Ocurr.	Frec. med.
Núcleo	Relación	Modificador				
1 ANIMAL/ OBJETO			ostra, ressource	18	510	28,33
2 ANIMAL/ OBJETO	concepto atribuido	ANIMAL (+ ANIMAL + ANIMAL)	comunidade biolóxica	5	11	2,20
3 ANIMAL	nat. interna/ forma/loc.	PROPIEDAD (+ ACTIVIDAD)/LUGAR	mollusque bivalve, organismo mariño	28	270	9,64
4 ANIMAL/ OBJETO	uso/función	OBJETO/ACTIVIDAD	especie de pesca, stock halieutique	50	243	4,86
	localización	LUGAR	recurso mariño			
	estado/nat. externa/rol	PROPIEDAD	especie de interese comercial			
5 OBJETO	origen/loc./ nat. ext./rol	ACTIVIDAD/LUGAR/ PROPIEDAD	alimento do mar, produit de la pêche	30	191	6,37

TABLA 5. Patrones de variación denominativa de la clase de animales

conceptos (7 de tipos y 5 grupos) y 131 variantes con una frecuencia media de ocurrencia de 10,69.

- El **patrón 1** está presente en las variantes monolíticas de tipos y grupos de animales. Se alternan las dos perspectivas de conceptualización de los animales propia del ámbito: como seres vivos (*molusco*) o como objetos (*ressource*). Se trata de un patrón poco productivo a la hora de formar términos pero muy frecuente en contexto, debido a su carácter monolítico.
- El **patrón 2** se emplea mayoritariamente en conceptos de grupos de animales. Los animales/objetos del núcleo se definen por el tipo de animales que los integran (*comunidad biológica*). Representa la perspectiva del animal, ya que no se especifica su relación con el ser humano. La productividad de este patrón en el corpus es baja, tanto en número de variantes como en frecuencia media.
- El **patrón 3** también refleja la conceptualización del animal desde el punto de vista biológico. Los modificadores especifican características intrínsecas (*población natural*) o formales (*molusco bivalvo*, *mollusque bivalve*) y, en algunos casos, se añade una acción característica del animal (*mollusque lamellibranche filtreur*). También encontramos la especificación del lugar (*organismo mariño*, *peuplement marin*). Su productividad en la formación de variantes no es muy elevada, pero es el patrón polilítico con la mayor frecuencia de ocurrencia en corpus (9,64).

Los **patrones 4 y 5** representan la conceptualización desde la perspectiva humana, donde las dimensiones relevantes vinculan a los animales con los diferentes aspectos de la actividad pesquera: las actividades realizadas sobre ellos (*especie de pesca*, *stock halieutique*), los lugares (*recurso mariño*), los medios de producción (*mexillón de batea*) u otras propiedades funcionales (*especie de interés comercial*). La diferencia entre ambos patrones es de carácter temporal:

- El **patrón 4** se sitúa con anterioridad a la realización de la actividad pesquera: en el núcleo se alternan conceptos de animales u objetos concebidos a partir de su utilidad para el hombre (*ressource*). Es el patrón más productivo en cuanto a número de variantes, si

bien también es el que mayor diversidad interna presenta y posee una frecuencia baja en corpus.

- El **patrón 5** sitúa al animal después de la realización de la actividad productiva. Los núcleos son productos resultantes de la actividad productiva y los modificadores especifican el origen del producto (*produit de la pêche*), su procedencia (*alimento do mar*) o alguna propiedad de estado (*producto da pesca en fresco*). Este patrón solo está presente en los cinco conceptos de la subclase de grupos, donde ocupa un lugar importante: un tercio de variantes lo seleccionan (30 de 81).

En conclusión, en la denominación de los animales en el ámbito de la pesca conviven dos perspectivas de conceptualización: a) la biológica, en la que los animales son conceptualizados como seres vivos y caracterizados a partir de sus características perceptivas; b) la funcional, en la que los animales se conceptualizan desde su relación con el ser humano como recursos o productos de la actividad humana de la pesca. Es esta última la más productiva, tanto en la generación de variantes como en frecuencia de uso.

4.5 Clase de lugares

Por último describimos los patrones de variación de los conceptos de lugares en el corpus, que se dividen en lugares geográficos e instalaciones. Las 189 denominaciones de los 18 conceptos se ajustan a cinco patrones, que representamos en la tabla 6 junto con el número de términos, ocurrencias y frecuencia media del patrón.

- **Patrón 1:** Este patrón monolítico está presente en las denominaciones de los lugares geográficos e instalaciones. Representan conceptos centrales en el ámbito, como lugares geográficos específicos (*litoral*) o instalaciones típicamente asociadas a la actividad pesquera (*lonxa*, *criée*). En el plano lingüístico estas variantes son morfológicamente simples, muy frecuentes (52,12 frecuencia media) y ampliamente conocidas en el lenguaje general. Este patrón monolítico presenta un rendimiento similar al descrito en otras clases: produce pocas variantes por concepto, pero su frecuencia en corpus es muy alta.

	Patrón denominativo			Ejemplo	Tipo	Ocurr.	Frec. med.
	Núcleo	Relación	Modificador				
1	LUGAR			<i>litoral, criée</i>	26	1.355	52,12
2	LUGAR/ENTIDAD (+ PROPIEDAD)	función indir.	ACTIVIDAD (+ LUGAR/ACTIVIDAD/ ANIMAL-OBJETO)	<i>zone de production</i>	79	387	4,90
3	LUGAR	objeto/constit.	ANIMAL-OBJETO (+ PROPIEDAD)	<i>lonxa de peixe</i>	9	48	5,33
4	LUGAR/ENTIDAD	localización	LUGAR (+ LUGAR)	<i>granxa marina, ferme marine</i>	57	287	5,04
5	LUGAR	loc./alcance/ natur.	PROPIEDAD/RELACIÓN	<i>alta mar, domaine public</i>	18	56	3,11

TABLA 6. Patrones de variación denominativa de la clase de lugares

- **Patrón 2:** En este patrón, los núcleos de lugares y en menor medida de entidades son especificados mediante la actividad funcional que se desarrolla en/con ellos. Este patrón se puede completar con otras dimensiones relativas a la actividad: el lugar (*exploitation de cultures marines*), otra actividad (*zone de production conchylicole*), el animal objeto de la actividad (*zona de producción de moluscos*) o el producto de la misma (*punto de toma de muestras*). Este patrón está presente en las subclases de lugares geográficos e instalaciones y es altamente productivo en la generación de variantes denominativas.
- **Patrón 3:** Los núcleos de lugar son especificados por el objeto de la actividad del hombre (animal u objeto). La actividad no se explicita, pero se deduce del concepto de lugar y/o del objeto (*lonxa de peixe*, *banco de molusco*). La productividad de este patrón es escasa y se limita a 2 de los 18 conceptos de lugar del corpus.
- **Patrón 4:** En este patrón tanto el núcleo como el modificador representan conceptos de lugares. En algunos casos se da una relación estricta de ubicación: el lugar del núcleo se localiza en el interior del lugar denotado por el modificador (*ferme marine*) o resulta de la intersección entre ambos lugares (*marítimo-terrestre*). En otros casos, las características reflejadas en los constituyentes proporcionan información adicional sobre el lugar (*façade maritime*). Este patrón está presente en ambas subclases, pero es más productivo en las variantes de lugares geográficos.
- **Patrón 5:** Este patrón es exclusivo de los conceptos de lugares geográficos. Los núcleos de tipos de lugares se subespecifican con características funcionales, como la accesibilidad (*domaine public*) o la finalidad (*station expérimentale*). El subpatrón que más destaca especifica la ubicación del lugar mediante propiedades o relaciones de diferente naturaleza: espaciales (*punto fijo*), temporales (*point pérenne*), de altura (*alta mar*), de accesibilidad (*mer ouverte*). Este subpatrón se alterna con el patrón 4 en las subdivisiones del territorio marítimo.

En la denominación de los lugares, una vez más, la dimensión más relevante es la actividad productiva que allí se desarrolla. Esto puede resultar evidente en el caso de las instalaciones, pero lo interesante es que en los lugares geográficos esta dimensión también es altamente productiva, lo cual pone de manifiesto la perspectiva funcional que impone el ámbito a la conceptualización del espacio natural. Los animales/objetos constituyen una dimensión de relevancia secundaria en la denominación de los lugares, relacionada directa o indirectamente con las actividades.

5 Conclusiones

En este artículo examinamos el papel de la clase conceptual en la variación denominativa a través de la descripción de los patrones denominativos de los con-

ceptos de humanos, animales y lugares en un corpus de textos sobre pesca. El análisis de la productividad de los patrones en la formación de términos y en corpus nos permitió identificar qué dimensiones y combinaciones conceptuales tienen mayor prominencia en la denominación de los conceptos de las distintas clases. Creemos que los resultados obtenidos confirman nuestra hipótesis de partida. La clase conceptual es un factor que influye efectivamente en la variación denominativa, ya que los conceptos de una misma clase manifiestan patrones de variación similares así como una preferencia por determinadas dimensiones y configuraciones conceptuales. En las tres clases analizadas veíamos cómo un par de patrones denominativos, uno monoléxico y otro poliléxico, concentran la mayoría de las variantes y ocurrencias de la clase conceptual en el corpus. Ahora bien, de nuestros resultados se desprenden otras observaciones relevantes, que resumimos a continuación:

- Existen dimensiones conceptuales cuya **prominencia está por encima de la clase conceptual**. Así, las **actividades humanas** constituyen la dimensión más prominente en las tres clases analizadas, ya que es la que aparece con más frecuencia en las denominaciones no solo de humanos, sino también de animales y lugares. Creemos que la prominencia estructural de esta clase obedece a la perspectiva de conceptualización propia del ámbito de la pesca. En efecto, a través de la descripción de los patrones de variación pudimos apreciar que el sistema conceptual de la pesca está estructurado en torno a un evento principal, que es la actividad pesquera y sus distintas submodalidades (producción, transformación, comercialización). Los distintos conceptos ocupan los roles típicos implicados en la actividad: agentes, pacientes/productos, lugares, instrumentos, objetivos, etc. Las actividades son las dimensiones prominentes porque son el elemento estructurador del ámbito, a través del cual se vinculan el resto de conceptos.
- Algunos casos de variación responden a la **ambigüedad conceptual existente entre determinadas clases conceptuales con independencia del ámbito**. Este es el caso de la ambigüedad entre grupos de personas y lugares por un lado, o entre personas y actividades por otro. Estas clases se asocian mediante un mecanismo metonímico y son muy frecuentes en la estructuración del léxico de una lengua, ya que originan casos de polisemia regular.
- En varias clases conceptuales la variación denominativa responde a la presencia de **dos puntos de vista de conceptualización alternativos**. El primero sería el punto de vista **objetivo**, resultante de la observación de las características físicas del objeto, y el segundo sería el punto de vista **funcional**, correspondiente a la perspectiva de su relación con el ser humano. Si bien la perspectiva funcional es claramente prominente en nuestro corpus, la alternancia

de perspectivas se aprecia claramente en las elecciones denominativas de la clase de animales, y en menor medida en algunas denominaciones de lugares o humanos. Esta alternancia entre punto de vista objetivo y funcional es común en la categorización humana en general y se ha descrito en otros ámbitos especializados (Boisson, 2001; Tercedor, 2011), aunque en el ámbito de la pesca se manifiesta sobre todo en la clase de animales.

En conclusión, esta investigación nos ha permitido ajustar el papel de la clase conceptual como factor sis-

témico de variación, así como identificar una serie de mecanismos regulares de variación. Algunos de estos mecanismos se asocian con principios generales de categorización humana, y por lo tanto son comunes a todos los conceptos; otros son específicos del ámbito especializado y de cómo se configuran las clases conceptuales en su interior. Creemos que estos resultados contribuyen a una mayor comprensión de la estructura cognitiva de la variación denominativa y muestran el interés de adoptar una perspectiva cognitiva en el estudio de la variación. ✱

Bibliografía

- AUGER, Pierre (1974). «Observation de la synonymie dans la terminologie minière». En: HÉROUX, Monique (red.) (1974). *La normalisation linguistique : Actes du Colloque International de Terminologie*. Quebec: OLF, p. 25-33.
- BARSALOU, Lawrence (2003). «Situating simulation in the human conceptual system». *Language and Cognitive Processes*, vol. 18, n.º 5-6, p. 513-562.
- BOISSON, Claude (2001). «Dénomination et vision». *Linguistique de la Dénomination. Cahiers de Praxématique*, n.º 36, p. 141-168.
- CABRÉ, M. Teresa (1999). *La terminología: Representación y comunicación: Elementos para una teoría de base comunicativa y otros artículos*. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra.
- CABRÉ, M. Teresa (2008). «El principio de poliedricidad: La articulación de lo discursivo, lo cognitivo y lo lingüístico en terminología (I)». *Ibérica*, n.º 16, p. 9-36.
- DUQUET-PICARD, Diane (1986). *La synonymie en langues de spécialité: Étude du problème en terminologie*. Quebec: Girsterm.
- FAULSTICH, Enilde (1998). «Principes formels et fonctionnels de la variation en terminologie». *Terminology*, vol. 5, n.º 1, 93-106.
- FERNÁNDEZ-SILVA, Sabela; FREIXA, Judit y CABRÉ, M. Teresa (2011). «A proposed method for analysing the dynamics of cognition through term variation». *Terminology*, vol. 17, n.º 2, p. 49-73.
- FERNÁNDEZ-SILVA, Sabela (2011). *Variación terminológica y cognición: Factores cognitivos en la denominación del concepto especializado*. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra.
- FERNÁNDEZ-SILVA, Sabela (2016). «The cognitive and rhetorical role of term variation and its contribution to knowledge construction in research articles». *Terminology*, vol. 22, n.º 1, p. 52-79.
- FREIXA, Judit (2002). *La variació terminològica: Anàlisi de la variació denominativa en textos de diferent grau d'especialització de l'àrea de medi ambient*. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra.
- GEERAERTS, Dirk (2000). «Salience phenomena in the lexicon. A typology». En: ALBERTAZZI, Liliana (ed.) (2000). *Meaning and cognition*. Amsterdam; Philadelphia: John Benjamins, p. 79-102.
- KAGEURA, Kyo (2002). *The dynamics of terminology: A descriptive theory of term formation and terminological growth*. Amsterdam; Philadelphia: John Benjamins.
- LAKOFF, George; JOHNSON, Mark (1980). *Metaphors we live by*. Chicago: The University of Chicago Press.
- ROSCH, Eleanor (1978). «Principles of categorization». En: ROSCH, Eleanor; LLOYD, Barbara (ed.) (1978). *Cognition and categorization*. Hillsdale, Nueva Jersey: Lawrence Erlbaum Associates, p. 27-48.
- SAGER, Juan Carlos (1990). *A practical course in terminology processing*. Amsterdam; Philadelphia: John Benjamins.
- SAGER, Juan Carlos; KAGEURA, Kyo (1995). «Concept classes and conceptual structures: Their role and necessity in terminology». *ALFA*, n.º 7/8, p. 191-216.
- SILVA-CORVALÁN, Carmen (2001). *Sociolingüística y pragmática del español*. Washington: Georgetown University Press.
- TEMMERMAN, Rita (2000). *Towards new ways of terminology description: The sociocognitive approach*. Amsterdam; Philadelphia: John Benjamins.
- TERCEDOR, Maribel (2011). «The cognitive dynamics of terminological variation». *Terminology*, vol. 17, n.º 2, p. 181-197.

TSUJI, Keita; KAGEURA, Kyo (1998). «An analysis of medical synonyms: The word-structure of preferred terms». *Terminology*, vol. 5, n.º 2, p. 229-249.

WÜSTER, Eugen (1979). *Introducción a la teoría general de la terminología y a la lexicografía terminológica*. En: LORENTE, Mercè; CABRÉ, M. Teresa (ed.). Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra.

Notas

1. <http://neon.niederlandistik.fu-berlin.de/en/textstat/>

2. Hemos aplicado el test de ji al cuadrado para comparar los perfiles de los grupos y tipos de humanos y animales en cuanto a número de conceptos, variantes y contextos. La comparación entre tipos y grupos de humanos arroja el resultado $\chi^2 = 7,68$; grado de libertad = 2; valor $p = 0,0215$. En los animales el resultado es $\chi^2 = 8,55$; grado de libertad = 2; valor $p = 0,0139$. En ambos casos el valor p es inferior a 0,05.

3. El resultado para la clase de lugares es $\chi^2 = 0,22$; grado de libertad = 2; valor $p = 0,139$.

Light Nouns and Term Creation in Basque¹

IGONE ZABALA

Dept. of Basque Language and Communication
University of the Basque Country UPV/EHU
igone.zabala@ehu.eus

Igone Zabala és doctora en

Filologia Basca (1993) per la Universitat del País Basc (UPV/EHU). Tot i que la seva tesi doctoral i treballs posteriors s'emmarquen en l'àmbit de la sintaxi i de la morfologia lèxica, fa més de deu anys que la seva recerca se centra en el discurs especialitzat i la terminologia, amb la mirada centrada en el desenvolupament lèxic i estilístic de l'euscar en contextos especialitzats. Actualment és membre del grup de recerca IXA, especialitzat en processament del llenguatge natural. És professora de Comunicació especialitzada en euscar a la Facultat de Ciència i Tecnologia i a la Facultat de Medicina i Infermeria de la Universitat del País Basc (UPV/EHU). És també la responsable del programa Terminologia Sareak Ehunduz (TSE) 'teixint xarxes terminològiques', promogut pel Vicerectorat d'Euscar de la UPV/EHU.



Resum

Noms lleugers i creació de termes en l'eusquera

Aquest article estudia l'activació de valors especialitzats en un grup de noms lleugers (NL) de l'eusquera del tipus talde, 'grup', des del punt de vista de l'escala de referencialitat (ER) (Simone i Masini, 2009 i 2014). L'estudi demostra que els processos de terminologització dels NL es produeixen en el sentit descrit per Adelstein (2004 i 2007) per als ultranoms, i postula que els paratermes poden ser caracteritzats com a «noms de suport especialitzats» situats en l'ER en una posició més baixa que la dels termes.

PARAULES CLAU: noms lleugers; creació de termes; paratermes

Abstract

This paper investigates the activation of specialized values in a set of Basque Light Nouns (LNs) such as talde 'group', from the viewpoint of the referentiality scale (RS) (Simone & Masini, 2009, 2014). We demonstrate that the terminologization of LNs happens in the sense described by Adelstein (2004, 2007) for ultranouns, and we postulate that paraterms can be characterized as "specialized support nouns" positioned lower than terms in the RE.

KEYWORDS: light nouns; term creation; paraterms

TERMINÀLIA 15 (2017): 27-37 · DOI: 10.2436/20.2503.01.103

Data de recepció: 28/9/16. Data d'acceptació: 8/11/16

ISSN: 2013-6692 (impresa); 2013-6706 (electrònica) · <http://terminalia.iec.cat>

1 Introduction

This paper focuses on a set of Basque nouns, such as *talde* ‘group’, *zati* ‘part’ and *mota* ‘type’, which occur prototypically as N2 in a set of root compounds (N1LN2) called *mugakizun bereziko izen elkarteak* ‘compound nouns with special base’ in Basque literature (Azkarate, 1990; Azkarate & Perez Gaztelu, 2014): *ikasle talde* ‘group of students’, *gazta zati* ‘piece of cheese’, *ardo mota* ‘wine type’. These nouns can be characterized as Light Nouns (LNs) (Simone & Masini, 2009, 2014). According to Simone & Masini the distinguishing characteristic of LNs – which in Romance languages and English often occur as N1 in binominal constructions of the N1 of N2 type (*bit of bread*, *lot of friends*, *sorta di indifferenza* ‘sort of indifference’, *manciata di riso* ‘fistful of rice’) – is that they are lower in referential force (RF) than full-fledged lexical nouns. Due to their referentiality weakness, LNs are semantically unsaturated and consequently dependent on another element in order to complete their reference (N2 in Romance languages or English and N1 in Basque). Moreover, Simone & Masini (2014) postulate that languages have Referential Force Modulators (RFM), namely tools that increase or decrease the RF according to discourse needs. They demonstrate that under certain syntactic conditions the referentiality of some LNs weakens, which is reminiscent of the behavior of “light verbs”: LNs can modulate their RF tending to lose their lexical content and acquiring a more grammatical sense that serves to modify N2.

Basque LNs such as *talde* ‘group’ have been exhaustively described by Azkarate & Perez Gaztelu (2014). These nouns present subclasses analogous to those studied by Simone and Masini (2009, 2014): Group and Partitive Quantifiers, Taxonomic Nouns, Approximators, and Support Nouns. Our motivation for studying these nouns is twofold. On the one hand, there is an applied motivation, since LNs frequently cause a lot of noise in automatic terminology extraction (Estopà & Lorente, 2008, 2010). According to Estopà and Lorente the abovementioned noise is due to the high presence of these nouns either in general or specialized corpora, and to the fact that they can activate either general or specialized values in those corpora. On the other hand, there is a theoretical interest in the manner in which these nouns, characterized by a low RF, can activate different specialized values. This theoretical interest is supported by one of the foundational tenets of the Communicative Theory of Terminology (CTT) (Cabr , 1999, 2001). According to the CTT, terms and words are activations of different semantic features of a lexical item that take place in different contexts of use. The assumption that terms are part of natural language’s lexicon blurs the boundaries between words and terms, which were considered elements of different semiotic systems in the General Theory of Termi-

nology (GTT) of W ster (1979), and consequently, this makes an integrated representation of specialized and non-specialized values of lexical items necessary.

Within the CTT framework, Adelstein (2004, 2007) postulates that the specificity of the specialized lexicon lies in the imbricated semantic configuration of meanings, determined by several factors of the communicative situation, by sentence factors and by syntactic-semantic factors. In order to demonstrate her hypothesis, Adelstein analyzed the semantic configuration of some lexical items, such as *madre* ‘mother’, which present several specialized and non-specialized values, following the polysemic model of Pustejovsky (1995) called the Generative Lexicon. The Generative Lexicon model postulates that lexical meanings in context are generated via activation of a part of the elements that make up the semantic structure of lexical items. Semantic structure is described by compositional elements with predicative nature. Using an adaptation of Pustejovsky’s model, Adelstein concludes that specialized meanings are characterized by two basic properties: higher referential specificity and greater imbrication of semantic information. One of the aims of this paper is specifically to analyze if Adelstein’s conclusions can be extrapolated to Basque LNs that have activated specialized values.

Section 2 is devoted to a lexical-semantic characterization of Basque LNs in general usages: morphosyntactic tests are used in order to establish a RF scale for these nouns. Section 3 analyzes specialized values activated by Basque LNs, and these specialized values are compared with general uses, in order to check Adelstein’s postulates about the activation of specialized values of lexical items. Section 4 is devoted to the conclusions.

2 Basque LNs in general contexts

Azkarate (1990) and Azkarate & Perez Gaztelu (2014) carry out a lexico-semantic characterization of LNs that occur as the second member of root compounds of the type N1LN2. These compound nouns are called *mugakizun bereziko izen elkarteak* ‘compound nouns with special base’ (CNSB) in Basque literature. Even though these authors distinguish seven subtypes of CNSB, we will limit our study to three subtypes, since they are easily comparable with the subclasses investigated by Simone & Masini (2009, 2014): a) *multzo-elkarteak* ‘group compounds’ (*ikasle talde* lit. student group ‘group of students’), b) *zati-elkarteak* ‘part compounds’ (*gazta zati* lit. cheese piece ‘piece of cheese’), and c) *mota-elkarteak* ‘type compounds’ (*ardo mota* lit. wine type). In these compounds N1 is a full-fledged noun, whereas N2 (*talde* ‘group’, *zati* ‘part’, *mota* ‘type’) is an LN that takes on a grammatical meaning projected onto N1. These LNs are analogous to Group Quantifiers,

Part Quantifiers, and Taxonomic Nouns in Simone & Masini (2014). Table 1 summarizes LNs belonging to the three types examined in this paper following the classification in Azkarate & Perez Gaztelu (2014).

Among the nouns in Table 1, those belonging to the *multzo* ‘group’ and *zati* ‘part’ types can be classified in the semantic group of Quantifier Nouns. The former are denominated by Bosque (1999, 18-22) as *Sustantivos de Grupo* ‘group nouns’, and the latter, *Sustantivos Acotadores* ‘encloser nouns’. Simone & Masini (2014) refer to the *zati* ‘part’ type nouns as Partitive Quantifiers, and to the *mota* ‘type’ nouns as Taxonomic Nouns. In Table 1 we have adapted and integrated the terminology used by these three authors.

Simone & Masini (2014) use an array of tests in order to measure the referentiality of LNs used in N1 *de/of* N2 constructions in Romance languages and English: semantic headness, internal and external agreement, and constituency. Some of these tests can be used in order to characterize compounds with LNs in Basque (N1LN2) and to compare them with full-fledged lexical root compounds.

First of all, the ‘IS A’ condition of Allen (1978) demonstrates that in root compounds with referential nouns N2 is the formal and semantic head of the compound, since the compound’s reference is the same as N2 (1).

LN2 = Sustantivos de Grupo ‘group nouns’ (Bosque 1999)		LN2 = Partitive Quantifiers (Simone & Masini 2014) or Sustantivos Acotadores ‘encloser nouns’ (Bosque 1999)		LN2 = Taxonomic Nouns (Simone & Masini 2014)	
<i>aldra</i>	‘group, horde, crowd’	<i>atal</i>	‘part, fragment, section’	<i>era</i>	‘manner, class, kind’
<i>oste</i>	‘group, crowd, army’	<i>hondar</i>	‘rest, remainder, residue’	<i>gisa</i>	‘manner, way, fashion’
<i>saldo</i>	‘multitude, crowd, herd, pack, pride, shoal’				
<i>talde</i>	‘group, team’	<i>izpi</i>	‘blade, wipe, filament, strand, ray, beam’	<i>klase</i>	‘class, category, standing, status’
<i>tanda</i>	‘group’				
<i>tropel</i>	‘horde, crowd’	<i>koskor/kosko</i>	‘piece, chunk, bit, end’	<i>manera</i>	‘manner, way’
<i>mordo</i>	‘big group, flock’	<i>mutur</i>	‘tip, end, piece’	<i>modu</i>	‘manner, way’
<i>andana</i>	‘bunch, cluster, big amount, big quantity’	<i>parte</i>	‘part, piece, section’		
<i>mordoxka</i>	‘appreciable quantity or amount’	<i>punta</i>	‘tip, point, end’	<i>molde</i>	‘way, manner, appearance, shape’
<i>mulko</i>	‘bunch, cluster, big amount or quantity’	<i>puska / pusketa</i>	‘piece, bit, chunk’		
<i>multzo</i>	‘group, set’	<i>zati</i>	‘part, piece, segment’	<i>mota</i>	‘type, class, kind, sort’
<i>pare</i>	‘pair, couple’	<i>apur</i>	‘few, pinch, not much’		
<i>pila / pilo</i>	‘pile, stack, big amount’	<i>pitin / pixka / poxi</i>	‘few, pinch, not much’	<i>suerte</i>	‘type, class, kind, sort’
<i>sail</i>	‘group, department, section’	<i>puska</i>	‘large, big, excessive’		
<i>meta</i>	‘lot, pile’	<i>tanta / tanto</i>	‘drop, bit, speck’	<i>tailu</i>	‘look, appearance’
<i>sorta</i>	‘bunch, handful, bouquet, string, strand’	<i>xorta</i>	‘drop, bit, speck’		

TABLE 1: LNs that take part in Basque N1LN2 mugakizun bereziko izen elkarteak ‘compound nouns with special base’ according to Azkarate & Perez Gaztelu (2014)

- (1)
- a. behi-esne IS esne (N2)
cow-milk milk
'dairy milk'
- b. esne-behi IS behi (N2)
milk-cow cow
'dairy cow'

However, when the second member of the compound is an LN, it does not work as a semantic head, but rather as some kind of modifier (2).

- (2)
- a. landare mota bat IS landare (N1) (Taxonomic Noun)
plant type a plant
'a type of plant'
- b. ogi zati bat IS ogi (N1) (Partitive Quantifier)
bread piece a bread
'a piece of bread'
- c. ikasle talde bat ARE ikasleak (N1) (Group Quantifier)
student group a students
'a group of students'

The fact that LN2 is not the semantic head of the construction is more evident when we replace the compound with N1, since LN2 can be dropped without any substantial change in the meaning (4). On the contrary, the replacement gives rise to a completely different meaning in root compounds with full referential nouns (3).

- (3)
- a. Behi-esnea edan dut.
cow-milk-DET drink AUX-3sg-IsG
'I drank dairy milk.'
- b. *Behia edan dut.
cow-DET drink AUX-3sg-IsG
'I drank the cow.'
- (4)
- a. Esne mota berri bat edan dut.
milk type new a drink AUX-3sg-IsG
'I drank a new type of milk.'

- b. Esne berri bat edan dut.
milk new a drink AUX-3sg-IsG
'I drank a new milk.'

Furthermore, in root compounds with referential nouns, N1 acquires a generic meaning and any kind of modification is disallowed (5b). On the contrary, in LN constructions several kinds of modifiers related to N1 are allowed (6b).

- (5)
- a. behi-okela
cow-meat
'cow meat'
- b. *behi zahar okela
cow old meat
'old cow meat'
- (6)
- a. gazta puxka
cheese piece
'piece of cheese'
- b. gazta zahar puxka
cheese old piece
'piece of old cheese'

Constituency can be checked using an array of tests aimed at demonstrating the ability to take part in referential chains. Whereas in root compounds with a high RF N1 cannot be part of reference chains (7b), both members of LN compounds can participate in reference chains (8).

2.1 Weakened LNs

There are some contexts in which LNs present even weaker RF, up to the point of behaving as degree modifiers. These quantifier LNs allow either singular or plural agreement with the verb (9), and as well as LN2 in compounds, they can take part in measure phrases as LN1 (9 b, c), acquiring a more grammatical value. Consequently, we can conclude that LNs in measure phrases are positioned lower in the nouniness scale (Simone & Masini, 2014) than LNs in compound nouns.

- (7)
- a. Ardi-esnea_i edan dut, baina pro_i ez zait gustatu.
sheep-milk_i drink AUX-3sgA-IsG but pro_i no AUX-IsGA-IsGD like
'I drank sheep milk, but I didn't like it (=sheep milk).'
- b. *Ardi-esnea_i edan dut, baina pro_i ez zaizkit gustatzen.
sheep_i-milk drink AUX-3sgA-IsG but pro_i no AUX-1plA-IsGD like
'I drank sheep milk, but I don't like them (=the sheep).'
- (8)
- a. Tarta zati bat_i jan dut, eta pro_i asko gustatu zait.
cake piece a_i eat AUX-3sgA-IsG and pro_i much like AUX-IsGA-IsGD
'I ate a piece of cake, and I liked it very much (=the piece).'
- b. Tarta_i zati bat jan dut, eta pro_i asko gustatu zait.
cake piece a eat AUX-3sgA-IsG and pro_i much like AUX-IsGA-IsGD
'I ate a piece of cake, and I liked it very much (=the cake).'

(9)

- a. *Praka pila (bat) dau(z)kat.* (Degree modifier NL)
trousers pile (a) have-3sgE(/3plA)-1sgE
'I have a lot of trousers.'
- b. *Pila bat praka dau(z)kat.* (Measure phrase)
pile a trousers have-3sgE(/3plA)-1sgE
'I have a lot of trousers.'
- c. *Dozena bat praka dau(z)kat.* (Measure phrase)
dozen a trousers have-3sgE(/3plA)-1sgE
'I have a dozen trousers.'

In contrast with the LN in (8a), the noun *pila* 'pile, stack' is not able to take part in referential chains, which demonstrates its referential weakness (10a).

Another case of LNs with a weakened RF is the use of Taxonomic Nouns (11) as Approximators (12).

(10)

- a. **Praka pila bat_i daukat,* *baina pro_i ez zait gustatzen.*
trousers pile a_i have-3sgA-1sgE but pro_i no AUX-1sgA-1sgD like
'I have a pile of trousers, but I don't like it (=the pile)'
- b. *Praka_i pila bat dau(z)kat,* *baina pro_i ez zaizkit gustatzen.*
trousers_i pile a have-3sg(/3plA)A-1sgE but pro_i no AUX-1plA-1sgD like
'I have a pile of trousers, but I don't like them (=the trousers).'

(11)

- a. *Gaitz mota hori sendatzeko tratamendua* (Taxonomic noun)
disease type that cure-to treatment
'Treatment to cure that type of disease'

(12)

- a. *Baina, zer gaixo klase zara zu?* (Approximator)
but what sick-person kind are you?
'But, what kind of sick person are you?'
- b. *Esperanto-modu bat hitz egiten zuen.* (Approximator)
Esperanto-manner a word do AUX-past-3sgE-1sgA
'He spoke a sort of Esperanto.'
- c. *Kontu pare bat esan behar di(zki)zuet.*
thing couple a tell must aux-3sgA(/3plA)-2plD-1sgE
'I must tell you a couple of things.'

2.2 Strengthened LNs

Simone & Masini (2014) only study the weakening of LNs; however, there are also several contexts in which LNs are strengthened. For example, the Basque noun *talde* 'group' often works as a number quantifier (13a) and can be replaced with the indefinite quantifier *batzuk* 'some' without changing its meaning significantly (13b). However, it also gives rise to the lexicalized compound *gizatalde* 'human group', which is a true collective noun (14a). In this case, the noun *talde* 'group' can replace the whole compound without significant meaning change (14b), but it cannot be replaced with the quantifier *batzuk* 'some' (14c), which evidences its strong referentiality.

(13)

- a. *Gizon talde bat dago kalean.*
man group a is street-DET-in
'There is a group of men in the street.'
- ~ b. *Gizon batzuk daude kalean.*
man some are street-in
'There are some men in the street.'

(14)

- a. *gizatalde baten suntsipena*
men-group a -GEN extinction-DET
'The extinction of a human group.'
- ~ b. *talde osoaren suntsipena*
group whole-GEN extinction-DET
'The extinction of the whole group.'
- ≠ c. *gizon batzuen suntsipena*
man some-GEN extinction-DET
'The extinction of some men.'

The following step in the strengthening of the noun *talde* 'group' takes place when the N1 of the compound does not refer to the constitutive element of the group. For instance, in (15a) the noun *gizarte* 'society' is a collective noun, and the constitutive element of N2 (*talde* 'group'), which should be 'person', is saturated in the lexical level, becoming a "shadow argument" (Pustejovsky, 1995, 63-64). This value in the semantic configuration implies an increase in the RF of the noun *talde* 'group', which is evidenced by the possibility to replace the whole compound (15b), and by the differ-

ent reading that the phrase acquires when the whole compound is replaced with N1 (15c).

- (15)
- a. gizarte-talde boteretsuak
society-group powerful-DETP1
'Powerful social groups'
- ~ b. talde boteretsuak
group powerful-DETP1
'Powerful groups'
- ≠ c. gizarte boteretsuak
society powerful-DETP1
'Powerful societies'

The noun *talde* 'group' can be considered even semantically stronger in compound nouns that refer to sports teams. In these cases, in addition to the shadow argument saturated in the lexicon, which is always interpreted as 'person', the group is characterized by a purpose, giving rise to a more complex semantic configuration. Notice that when this semantic configuration happens in Spanish or in English a different noun is used: *equipo* and *team* respectively. In this case, we observe that the whole compound can be replaced with N2, but not with N1.

- (16)
- a. Futbol-talde irabazlea
football-group winner-DET
'The winning football team'
- ~ b. Talde irabazlea
group winner-DET
'The winning team'
- c. #Futbol irabazlea
football winner-DET
'The winning football'

In short, some of the values of the nouns examined in this paper can be considered LNs. Furthermore, in

accordance with the prediction by Simone & Masini (2014), the RF is both variable, since different noun classes are characterized by different levels of RF, and modulable for different discourse requirements. Simone & Masini (2014) only study the weakening of some LNs, which give rise to more grammatical and less nominal values. In this paper, besides some examples of weakening of Basque LNs, we have also presented some examples of strengthening, related to more complex semantic configurations.

3 Light Nouns with specialized values

The process of Basque-language standardization and revitalization started in the late twentieth century. Thanks to the recognition of its status as an official language, in the 1980s, Basque started to be used for specialized purposes, mainly in academic contexts. The change in the language's status determined a massive creation of terminology, in order to satisfy the academic communication needs. With the aim of exploring the contribution of the LNs analyzed in this paper to the terminologization processes in Basque, which has been very active in recent decades, taking the nouns at Table 1 as our starting point, we searched in several dictionaries and terminology databases.²

According to the information obtained in these searches, the LNs that have activated specialized values are those collected in Table 2.

From the analysis of the information in Table 2, we have obtained a set of significant conclusions concerning the activation of specialized values in Basque LNs.

- Weakened RF nouns (degree modifiers and approximators) do not usually activate specialized values, which is coherent with the greater referential specificity of specialized meanings (Adelstein, 2004, 2007).

GROUP NOUNS		PARTITIVE NOUNS		TAXONOMIC NOUNS	
talde	Eco., Chem., Med., Mat., Ling., Bio. Hum.Soc. 'group'	atal	Adm., Law, Mat., Ling., Constr., Mus., Indus. 'section, unit, part, member, component, stretch, element'	klase	Mat., Bio., Infor., Ling., Hum.Soc. 'class'
multzo	Mat., Infor. 'set'	hondar	Chem., Mat., Med., Econ., Environ. Fis., Astr. 'residue, remainder, remnant'		
tropel	Cycl. 'bunch, pack'	izpi	Fis., Met., Astr. 'ray'	modu	Ling., Infor., Econ., Art. 'mode, manner, mood, way, style'
mordo	Mat., Indus., Biol. 'cluster, bunch, raceme'	mutur	Chem., Mat., Med., Econ.. Art. 'boundary, bend, vertex, apex, end, spout, extreme'		
sorta	Fis., Mat., Econ., Law., Indus. 'beam, sheet, shipment, set, bunch, bundle'	punta	Bio., Med., Indus. 'vertex, apex, point, nose, tip'	mota	Infor. 'type'
		zati	Infor., Mat., Biol., Qui., Econ., Indus., Law 'slice, fraction, fragment, center, part, pars, segment, quota, share'		
sail	Mat., Ling., Agro. 'series, class, plantation'	sail	Econ., Adm., 'department, section, division, item'		

TABLE 2: LNs that have activated specialized values in Basque

- Some nouns (*talde* ‘group’, *hondar* ‘residue, remnant’, *sorta* ‘beam, sheet’...) have activated different specialized values in several domains, whereas other nouns have only activated one specialized value in a particular domain (*tropel* ‘bunch’, *mota* ‘type’).
- Sometimes, the consequence of the activation of different specialized values in several areas is a great number of different equivalents in other languages. For instance, the Basque noun *sorta* has at least six equivalents in English (‘beam, sheet, shipment, set, bunch, bundle’) and at least four equivalents in Spanish (‘*haz*, *remesa*, *pliego*, *juego*’).
- The case of the noun *sail* must be emphasized, since it activates two kinds of values: some values with a sense of group (‘series, class, plantation’) and other values with a partitive sense (‘department, section, division, item’)
- Finally, in traditional uses the noun *talde* ‘group’ appears combined mainly with [+animate] nouns (*abere talde* ‘group of domestic animals’, *ardi talde* ‘flock of sheep’, *lagun talde* ‘group of friends’, *antxo-aa talde* ‘anchovy shoal’...). However, with the revitalization and modernization of Basque it has been acquiring more and more uses combining with [-animate] nouns, principally specialized uses (Azkarate & Gaztelu, 2014). This change has been interpreted as a mark of dependence on dominant languages such as English or Spanish. However, in our opinion, this tendency can also be related to the preponderance of [+animate] and [+human] discursive topics in general uses, as opposed to a greater thematic diversification in specialized uses.

In this section we try to demonstrate that specialized uses of LNs are positioned very high in the referentiality scale. Nevertheless, at least two levels can be distinguished in this scale. At the highest level are the values of nouns that have become true terms, such as *talde* ‘group’, *multzo* ‘set’, and *sail* ‘series’ in mathematics. Specialized values that can be considered “paraterms” (Estopà & Lorente, 2008, 2010), such as *talde* ‘group’ in *finantza-talde* ‘financial holding group’ (Eco.), *odol-talde* ‘blood group’ (Med.), or *talde prostetiko* ‘prosthetic group’ (Chem.), are located lower in the scale.

3.1 True terms

LNs that have given rise to true terms, such as *talde* ‘group’ in mathematics, have stopped being semantically unsaturated, and consequently, they are not dependent on other nouns in order to complete their reference. Therefore, they can be defined independently in a particular specialized domain. Furthermore, they take part in more complex terms, either combined with several kinds of adjectives (*talde lineal* ‘linear group’, *talde abeldar* ‘abelian group’, *talde simetrikoko* ‘symmetric group’, *talde trukakor* ‘commutative group’, *talde ez-trukakor* ‘noncommutative group’) or as modifiers of other nouns (*talde-teoria* ‘group theory’). Contra-

ry, paraterms cannot be defined independently, since they acquire their specialized value thanks to other elements with which they combine to give rise to complex terms.

In order to test the characterization of specialized values of lexical items by Adelstein (2004, 2007), we will compare the definition of the mathematical term *talde* ‘group’ in the encyclopedic dictionary of science and technology *ZT Hiztegia* (Elhuyar, 2009) with the definitions of general values in the normative dictionary of the Basque Language Academy *Euskaltzaindiaren Hiztegia* (Euskaltzaindia, 2012).

Definition 1: *ZT Hiztegia* (Elhuyar, 2009, 1268)

«**talde**: Mat. Multzo batez eta barne-eragiketaren batez (batuketaren) osatutako **egitura matematikoa**, non eragiketaren propietate hauek betetzen dituen: elkartze-legea, elementu neutroa badu ($a + o = o + a = a$) eta elementu guztien simetrikoa dute (a elementua emanik, a' badago, non $a + a' = o$ den).» **‘group’**: Mat. **mathematical structure** that consists of a set and an internal operation (addition), in which the operation has the following properties: associative property, neutral element ($a + o = o + a = a$), and every element has a symmetric element (given an element a , there exists a' , so that $a + a' = o$).’

Definition 2: *Euskaltzaindiaren Hiztegia* (Euskaltzaindia, 2012, 747)

talde: 1 iz. Mota bereko izaki bizidunen multzoa... ‘Set of living beings of the same type.’
2 iz. Kirol eta joko batzuetan, kopuru jakin bateko jokalariren multzoa, beste multzo baten aurka jokatzeko duena... ‘In some sports and games, a group with a specific number of players that competes with another team.’
3 iz. Gauzen multzoa... ‘Set of things.’

Here we should recall Adelstein’s claim that specialized meanings of lexical items are characterized, on the one hand, by a great referential specificity, consisting in a bigger predication number, a higher precision in the extension of semantic arguments, and a higher intension of the referents of such arguments. On the other hand, the semantic configuration of specialized meanings should be more dense or complex, due to the existence of several imbrication levels between the activated predicates (more entailment relations).

General meanings of *talde* ‘group’ reflected in the dictionary of Euskaltzaindia (2012) (Definition 2) can be arranged according to their referential specificity as $3 < 1 < 2$ in a scale from lowest to highest. In fact, in subentry 3 the semantic argument can be anything, and there is just one predication (‘to be constituted by several elements’). In contrast, in subentry 1, the precision in the extension of the semantic argument is higher, since the elements of the set are required to be ‘living beings’ and, additionally, the intension of the argument is higher: elements must share some properties,

which should give rise to a second predication ('to share properties'). The most complex semantic configuration among the three collected in the general dictionary corresponds to subentry 2, because both the precision of the extension of the semantic argument ('players of a given sport') and its intension ('a given number of elements') are higher. Furthermore, the group should have a given purpose that should give rise to a given value in the Telic Qualia structure (Pustejovsky, 1995).

The definition of the specialized value of *talde* 'group' as a mathematical term (Definition 1) obviously presents an even more complex semantic configuration. Limiting our interpretation to a very superficial analysis, we can establish that the first argument has a significantly more precise extension than in general meanings (*egitura matematikoa* 'mathematical structure'). A similar conclusion applies to the second and third arguments that are the constituent elements of the 'group' (*multzo bat* 'a set' and *barne-eragiketeta bat* 'an internal operation'). Furthermore, both the 'set' argument and the 'internal operation' argument present several entailment relations that lead to their definitions in the field of mathematics. In addition, the 'internal operation' argument must fulfill three properties, which in turn lead to the entailment relations corresponding to their definitions. We can thus conclude that the terminological values of *talde* 'group' in mathematics present a much more complex semantic configuration than general values of this lexical item, just as predicted by Adelstein (2004, 2007).

3.2 Paraterms

Concerning the specialized values of *talde* 'group' that can be characterized as paraterms, at least two types of semantic configurations can be distinguished. In the first type of semantic configuration the second argument is saturated inside the compound noun with NI, which is a term in the specialized domain, so that the compound noun acquires a compositional specialized meaning determined by the combination of both elements (17a). In this type of paraterm there is an argument relation between the two elements of the compound noun. Following the classification by Bosque & Picallo (1996) of relational adjectives as thematic and classificatory, Zabala (1997) postulates that the grammar system of Basque does not allow thematic or argument adjectives. Taking into account Zabala's view, (17b) should be ungrammatical, although such constructions are frequently found in corpora.

- (17)
- | | |
|-------------------------------|-------|
| a. <i>enpresa-talde</i> | Econ. |
| company-group | |
| 'business group' | |
| b. * <i>talde enpresarial</i> | |
| group managerial | |
| 'business group' | |

The examples in (18) illustrate the second type of semantic configuration. The second argument of the noun *talde* 'group' is saturated into the lexical item, giving rise to a shadow argument that is interpreted as 'human beings that are part of a study population'. In these cases, the compound term also acquires a compositional meaning derived from the combination of both elements, but the relation between the two elements is classificatory, and adjectives are allowed (Zabala, 1997).

- (18)
- | | |
|-------------------------|----------|
| a. <i>arrisku-talde</i> | Med. |
| risk-group | |
| 'risk group' | |
| b. <i>talde etniko</i> | Soc. Sc. |
| group ethnic | |
| 'ethnic group' | |

In the fields of chemistry and biochemistry, the noun *talde* 'group' activates two different specialized values that can be classified in the second type of semantic configuration, that is, a semantic configuration with a shadow argument. In the former specialized value, *talde* is 'a set of chemical elements that are part of the periodic table', and in the second, *talde* is 'an atom or group of atoms that are part of an organic molecule and are responsible for the chemical reactivity of such a molecule'. Therefore, the shadow arguments (sh-arg) of each value are different: sh-arg = chemical elements; sh-arg = atom(s). Moreover, the predications in which those arguments take part are also very different. In the first meaning they are very similar to those of general values: 'to be constituted by several elements' and 'to share some properties'. This specialized value gives rise to some terms with a genitive (19a) or an ordinal (19b) modifier.

- (19)
- | | |
|---|--|
| a. <i>gas nobleen taldea</i> | |
| gas noble-GEN.pl group-DET | |
| 'the group of noble gases' | |
| b. <i>taula periodikoaren hamazortzigarren taldea</i> | |
| table periodic-GEN eighteenth group-DET | |
| 'the eighteenth group of the periodic table' | |

The semantic configuration of the second meaning is more distant from the general values of *talde* and it is more complex. First of all, the components of the group can be one or several atoms. Secondly, the *talde* 'group' must be a constitutive part of an organic molecule. And finally, it is the whole group (the first argument) that shares functional properties and not the elements of the group among each other. Terms bearing the element *talde* can focus on different elements of its semantic configuration. In (20a) the noun *talde* is combined in apposition with a noun that refers to a kind of functional atom group found in organic molecules (*hidroxilo* 'hydroxy(l)'), establishing an hyponymy

relation. A variant of the same term is obtained using the chemical formula of such a group (OH). The term in (20b) is a hyperonym of all the other terms in the paradigm, which focus on the characteristic that they share, that is, their chemical function. The term presents two variants: the variant calqued from other languages (*talde funtzional* [N + Adj.] lit. group functional ‘functional group’) and a more genuine variant (*funtzio-talde* [N+N] ‘function group’). The term in (20c) activates the semantic configuration value related to the function of the atom group (electron donor function). Finally, the term *talde prostetiko* ‘prosthetic group’ in (20d) presents an even more complex semantic configuration, as can be observed in Definition 3. This specialized value entails three features of the group of atoms: a) the type of organic molecule (enzyme) in which the group of atoms is a constituent, b) its structural characteristics (non-protein part = not constituted by amino acids), and c) its functional characteristics (the reactive part of the enzyme).

(20)

- | | | | | |
|----|---------------------------|-----------------|---|------------------|
| a. | hidroxilo | talde | ≈ | OH talde |
| | hydroxy | group | ≈ | OH group |
| | ‘hydroxy | group’ | ≈ | ‘group OH’ |
| b. | talde funtzional | | ≈ | funtzio-talde |
| | group functional | | | function-group |
| | ‘function group’ | | | ‘function group’ |
| c. | talde | elektroi-emaila | | |
| | group | electron-donor | | |
| | ‘electron donating group’ | | | |
| d. | talde | prostetiko | | |
| | group | prosthetic | | |
| | ‘prosthetic group’ | | | |

Definition 3: ZT Hiztegia (Elhuyar 2009, 1268)

talde prostetiko: Biokim. Entzimen zati proteikoari gogor lotzen zaion molekula ez-proteikoa. Entzimen osagai iraunkorra da, eta ezinbestekoa da entzimek funtziona dezaten.

‘prosthetic group: Biochem. Non-protein molecule that binds tightly to the protein part of enzymes. It is a constant part of enzymes, and it is necessary for the protein to achieve its function.’

In the discourse of biochemistry there is a designative paradigm in which two other LNs participate: *mutur* ‘end’ and *hondar* ‘residue’ (21). The terms containing these LNs refer to similar objects to those with *talde* ‘group’ in (20a), but their semantic configuration includes more elements. On the one hand, the term *karboxilo mutur* ‘carboxyle end’ (21a) entails the location of the group of atoms at the end of the organic molecule. On the other, the term *karboxilo hondar* ‘carboxyle residue’ (21b) entails the chemical state of the functional group when it is bound to the molecule participating in several chemical bonds.

(21)

- | | | |
|----|-----------|---------|
| a. | karboxilo | mutur |
| | carboxyle | end |
| b. | karboxilo | hondar |
| | carboxyle | residue |

In this paper we claim that the LNs in the examples (17-21) called paraterms can be considered Support Nouns following the terminology in Simone & Masini (2007, 2014). Nevertheless, Italian, French, Spanish, and English support nouns with general uses studied by Simone & Masini are nouns with a high RF that decrease dramatically in certain combinatory contexts. In these contexts such nouns acquire an aspectual value that they project onto the noun with which they are combined: *atto di cortesia* (It.) lit. act of courtesy ‘kindness, courtesy’, *crisi de tosse* (It.) lit. crisis of cough ‘fit of coughing’, *coup de fil* (Fr.) lit. hit of wire ‘ring’, *golpe de suerte* (Sp.) ‘stroke of luck’, *fit of anger* (En.), *burst of enthusiasm* (En.)... Simone & Masini (2014) characterize these structures as in (I):

(I) Characterization of Support Noun structures (Simone & Masini 2014, 61)

Form: [N₁ of N₂] where N₁=support Noun

Semantics: ‘a single instantiation of an event that has to do with N₂’

Furthermore, these authors locate Support Nouns at the highest level of the referentiality/nouniness scale, near the ultranouns. In this paper we argue that the aspectual values described by Simone & Masini are only some of the values that can present Support Nouns. In fact, in specialized usages of the language some nouns function as a support for the creation of complex terms. Such nouns are called paraterms (Estopà & Lorente, 2008, 2010).

Estopà & Lorente (2008, 2010) systematically identify paraterms in Spanish specialized corpora within several fields: medicine, the environment, computer sciences, economics, and law. From the analysis of the paraterm list drawn up by these linguists, we must conclude that not all paraterms can be strictly considered as LNs, but that they are all nominal lexical elements that refer to very basic concepts and are characterized by their high semantic vagueness. The paraterms collected by Estopà & Lorente (2008) that cannot be considered as LNs are the following: *acción* ‘action’, *actividad* ‘activity’, *acto* ‘act’, *ámbito* ‘domain’, *análisis* ‘analysis’, *aplicación* ‘application’, *área* ‘area’, *aumento* ‘increase’, *base* ‘base’, *cambio* ‘change’, *carácter* ‘character’, *caso* ‘case’, *causa* ‘cause’, *comunidad* ‘community’, *concepto* ‘concept’, *condición* ‘condition’, *consecuencia* ‘consequence’, *control* ‘control’, *cosa* ‘thing’, *crecimiento* ‘growth’, *criterio* ‘criterion’, *dato* ‘datum’, *efecto* ‘effect’, *ejemplo* ‘example’, *elemento* ‘element’, *especie* ‘species’, *estado* ‘state’, *estudio* ‘study’, *estructura* ‘structure’, *factor* ‘factor’, *forma* ‘form’, *función* ‘function’, *hecho* ‘fact’, *método* ‘method’, *modelo* ‘model’, *necesidad* ‘need’, *nivel*

‘level’, número ‘number’, objeto ‘object’, operación ‘operation’, orden ‘order’, periodo ‘period’, población ‘population’, principio ‘principle’, problema ‘problem’, procedimiento ‘procedure’, proceso ‘process’, punto ‘point’, razón ‘reason’, recurso ‘resource’, relación ‘relation’, sector ‘sector’, servicio ‘service’, sistema ‘system’, situación ‘situation’, término ‘term’, valor ‘value’, and zona ‘zone’.

However, some of the paraterms collected by Estopà & Lorente are clearly LNs, and their Basque equivalents behave similarly to the LNs analyzed in this paper: *kantitate* ‘quantity’, *kopuru* ‘number’, *maila* ‘level’, *klase* ‘class’, *mota* ‘type’, *multzo* ‘set’, *talde* ‘group’, and *zati* ‘part’.

Estopà & Lorente (2010) propose a functional definition of “paraterm” that is coherent with their applied aim to improve automatic extraction of terminology for their object language (Spanish).

(II) Definition of “paraterms” (Estopà & Lorente 2010, 302-303)

«Un paratermino sería una unidad léxica, referida a conceptos básicos y con un alto grado de vaguedad semántica, usada en todos los ámbitos temáticos discursivos, incluido el general y todos los especializados, que combinado con un adjetivo con valor especializado específico puede constituir una unidad terminológica sintagmática en un determinado ámbito discursivo de especialidad.»

‘Paraterms are lexical items that refer to basic concepts and present a high level of semantic vagueness. They are used in every thematic discourse domain, including general and specialized discourses, and combined with an adjective bearing a specific specialized value, they give rise to phrasal term units in a particular specialized discourse domain.’

Our study on the activation of specialized values of LNs allows us to reformulate some elements in the definition (II) from both a theoretical viewpoint and taking into account the Basque language, which is typologically different from Spanish. First of all, we assume that a “paraterm” is not a lexical item, but rather one of the specialized values of a particular lexical item that can present other specialized and general values. Paraterms would be Support Nouns that contribute to the creation of complex terms (compound or phrasal terms), and that, in such combinatory contexts, would activate specialized values in their lexical configuration, depending both on the specialized theme in which they are used and on the lexical element with which they are combined. Therefore, we claim that paraterms are “specialized support nouns”. In this sense they would differ from the Support Nouns described by Simone & Masini (2007, 2014), which habitually present aspectual values and should be considered as “general support nouns”. As for the referentiality/nouniness scale, general support nouns should be situated lower than specialized support nouns, since the values activated by the latter must be considered fully nominal. Consequently, the definition (II) should be reformulated as in (III):

(III) Reformulation of the definition of “paraterm” taking into account our analysis

A **paraterm** is one of the values in a lexical entry that belongs to the class of LNs, or at least presents a high level of semantic vagueness, and that activates particular specialized values into a specialized lexical item. This activation is due to certain factors in the communicative situation, clausal factors, and syntactic-semantic factors. Paraterms are “specialized support nouns” that, combined with a noun or with an adjective with specialized value, give rise to monolexical complex terms or phrasal terms.

Estopà & Lorente (2010) point out that among the terms made up of paraterms, one can distinguish “umbrella terms” (Estopà, 1999), which are hyperonyms of other specific terms, and also full terms. For instance, some examples used in this section, such as *talde funtzional* ‘functional group’ (20b), can be considered “umbrella terms”, whereas others, such as *hidroxilo talde* ‘hydroxy group’ (20a), can be considered specific terms. Going back to the referentiality scale in Simone & Masini (2010), specific terms would be located higher up that scale than umbrella terms.

Summarizing this section, we can conclude that the activation of specialized values in LNs always implies an increasing of the RF, which as predicted by Adelstein (2004, 2006), leads to higher referential specificity and greater imbrication of semantic information. Nevertheless, there would be different levels of strengthening referentiality, since terms are full lexical units whereas paraterms are support nouns that activate specialized values compositionally when combined with other lexical items to give rise to complex terms. The resulting terms can be umbrella terms, that is, hyperonyms of other more specific terms, or full specific terms, which for their part can be hyponyms of certain umbrella terms. Consequently, umbrella terms are positioned lower down the referentiality scale than specific terms.

4 Conclusions

In this paper we have demonstrated that the hypotheses of Simone & Masini (2014) about the referentiality scale of nouns can be used to describe the behavior of Basque light nouns (LNs). Using a set of tests similar to those used by Simone & Masini, we have demonstrated that in Basque there are some types of nouns that can be considered LNs and that there are also referential force modulators (RFMs) which can increase or reduce the RF of nouns.

Secondly, we have shown that the terminologization of Basque LNs makes use of such RFM mechanisms in order to activate the specialized values required in different specialized communicative situations. As predicted by Adelstein (2004, 2007), specialized values of LNs present higher referential

specificity and greater imbrication of semantic information than general uses.

Finally, we have defined paraterms as specialized support nouns that are positioned at a lower level on

the referentiality scale than terms, since in order to activate specialized values, paraterms are dependent on other lexical items, with which they combine to give rise to complex terms. ✱

References

- ADELSTEIN, Andreína (2004). *Unidad léxica y valor especializado. Estado de la cuestión y observaciones sobre su representación*. Master thesis presented in 2001. Serie Tesis 5. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra.
- ADELSTEIN, Andreína (2007). *Unidad léxica y significado especializado: modelo de representación a partir del nombre relacional madre*. PhD. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra.
- ALLEN, Margaret R. (1978). *Morphological Investigations*. PhD. University of Connecticut.
- AZKARATE, Miren (1990). *Hitz Elkartuak Euskaraz*. Donostia-San Sebastian: Mundaiz-Universidad de Deusto.
- AZKARATE, Miren; PEREZ GAZTELU, Elisabete (2014). *Hitz-elkarketa/2. LEF Batzordearen emaitza*. Bilbao: Euskaltzaindia.
- BOSQUE, Ignacio (1999). «El nombre común». In: Bosque, Ignacio; Demonte, Violeta (eds.) (1999). *Gramática descriptiva de la lengua española*. Madrid: Espasa, p. 3-75.
- BOSQUE, Ignacio; PICALLO, Carmen (1996). «Postnominal adjectives in Spanish DPs». *Journal of Linguistics*, 32, p. 349-385.
- CABRÉ, Maria Teresa (1999). *La terminología: representación y comunicación*. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra.
- CABRÉ, Maria Teresa (2001). «Sumario de principios que configuran la nueva propuesta teórica». In: Cabré, Maria Teresa; Feliu, Judit (eds.) (2001). *La terminología científico-técnica: reconocimiento, análisis y extracción formal y semántica*. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra, p. 19-25.
- Zientzia eta teknologiaren hiztegi entziklopedikoa. First edition. Donostia-San Sebastian: Elkar, 2009.
- ESTOPÀ, Rosa (1999). *Extracció de terminologia: elements per a la construcció d'un sistema d'extracció automàtica de candidats a unitats de significació especialitzada*. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra.
- ESTOPÀ, Rosa; LORENTE, Mercè (2008). «Los paratérminos en la extracción automática de terminología» *GLAT2008: terminologie, discours, technologie, acteurs sociaux*. Brest: ENT Bretagne, p. 35-47.
- ESTOPÀ, Rosa; LORENTE, Mercè (2010). «De los aspectos semántico-pragmáticos de los paratérminos» *GLAT-LISBOA 2010: Le multiculturalisme et le rôle des langues spécialisées*, p. 301-316.
- Euskaltzaindiaren Hiztegia*. First edition. Donostia-San Sebastian: Elkar, 2012.
- PUSTEJOVSKY, James (1995). *The Generative Lexicon*. London /Cambridge : The MIT Press.
- SIMONE, Raffaele; MASINI, Francesca (2009). «Support Nouns and Verbal Features: a case study from Italian». *Verbum*, 29 (1/2), p. 143-172.
- SIMONE, Raffaele; MASINI, Francesca (2014). «On Light Nouns». In: Simone, Raffaela; Masini, Francesca (eds.) (2014). *Word Classes. Nature, typology and representations*. Amsterdam & Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, pp. 51-73.
- WÜSTER, Eugen (1979). *Einführung in die Allgemeine Terminologielehre und Terminologische Lexikographie*. Viena-New-York: Springer, 1979. [Translation: Cabré, Maria Teresa (ed.) (1998). *Introducción a la teoría general de la terminología y a la lexicografía terminológica*. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra.]
- ZABALA, Igone (1997). «Argumentu-harremana / eremu-harremana: izenondo erreferentzialen euskal ordainen bila» *Nazioarteko Terminologia Biltzarra*. Donostia: UZEI-IVAP, p. 535-565.

Notes

1. The work reported here was carried out within the project “EXTREMC: EXTracción de RELaciones entre Conceptos Médicos en fuentes de información heterogéneas” (TIM2013-46616-C2-1-R), which was supported by the MINECO (Ministry of Spanish Government).
2. Zientzia eta Teknologia Hiztegi Entziklopedikoa (ZT Hiztegia). Elhuyar: http://www.euskara.euskadi.eus/r59-euskalte/eu/q91EusTermWar/kontsultaJSP/q91aAction.do?ekin=HIZKUNTZA_ALDATU&hizkuntza=en&hizkAldatua=en; Terminologia Zerbitzurako Online Sistema (TZOS) (Online System for Terminology Service: University of the Basque Country. UPV/EHU): <http://tzos.ehu.eus/>

TERMINÀLIA parla amb...

Carme Ruscalleda i Serra, primera xef catalana que aconsegueix set estrelles Michelin



Carme Ruscalleda i Serra (Sant Pol de Mar, 1952)

Va obrir l'any 1986, amb el seu marit, Antoni Balam, el restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar, que actualment té tres estrelles Michelin; el 2004, el restaurant Sant Pau al Japó, concretament a la zona Nihonbashi de Tòquio, que ja té dues estrelles Michelin; i el 2009, el restaurant Moments al Mandarin Hotel de Barcelona, que també té dues estrelles.

És la primera xef catalana que aconsegueix set estrelles Michelin. Se l'ha definida sempre com a avantguardista, però amb voluntat de relacionar la seva cuina amb la cultura, la naturalesa i els productes de l'entorn. Va estudiar comerç mercantil i va treballar al negoci familiar de xarcuteria, al qual va incorporar una secció de plats per emportar que ella mateixa cuinava.

Fa molts anys que treballeu entre fogons. Dirieu que el llenguatge de la cuina és cada vegada més present en les nostres vides quotidianes, encara que per força ha ocupat sempre un lloc central? S'ha sofisticat el llenguatge culinari d'ençà que els àpats ja no són en mans de les àvies?

El llenguatge s'ha eixamplat. Tenim més informació i no només amb nous productes. Els productes forans ens arriben, de manera que hi ha un moment que esdevenen quotidians. Ens pot semblar que sempre hi ha hagut iuca, però va arribar el dia en què va arribar una cultura que en menjava. Fins i tot hi ha productes forans que ja es conreen aquí, són productes que ja hem incorporat als nostres àpats. També fem servir tècniques sofisticades que anomenem amb manlleus, com ara coulant, soft o light. Són mots que ja formen part del nostre parlar. Potser ha quedat vell

dir que unes mongetes són pelludes, en canvi potser ara es diria: «Oh, que fines i elegants». Ens sofistiquem quan parlem del menjar, però el que sí que jo reclamo és que no fem servir en va el mot gastronomia. Ara ja tot és gastronomia, però la gastronomia és l'excel·lència i de vegades un nyap també es presenta com a gastronomia. Voldria demanar que no en fem un ús desmesurat per qualificar i convertir en gastronomia alguna cosa que no ho és.

Actualment s'hi miren més els restaurants, per tal d'oferir cartes i menús amb una bona qualitat lingüística?

És molt important. Crec que el primer element per explicar què fa un restaurant és la carta i la carta ha de ser neta, ha de ser polida, ha de ser clara, encara que hi va haver uns anys passats en què semblava que el més modern era un cos de lletra

petit i il·legible. Considero que les cartes han de tenir un cos amable que es pugui llegir i després no han de causar confusions. Jo m'he trobat de vegades amb cartes on hi ha una literatura tan gran que fins i tot t'hi perds. Potser per això nosaltres som molt pragmàtics amb el nostre recitat.

Isidra Maranges, terminòloga catalana, amb qui va coincidir en alguna ocasió, divideix els termes relacionats amb la restauració medieval en el seu llibre *La cuina catalana medieval, un festí per als sentits* en tres grups: els productes, els processos de cocció i els noms dels plats. Continua encara vigent aquesta classificació? On creieu que el xef pot ser creatiu en les cartes? Hi ha límits? I si n'hi ha, qui els imposa?

No hi ha d'haver límits. Jo defenso el prohibit prohibir i si un xef ofereix una cosa que realment és un

El llenguatge s'ha eixamplat.

Els productes forans ens arriben, de manera que hi ha un moment que esdevenen quotidians

acudit i a sobre és un acudit dolent, la societat és llesta i passarà pàgina, tot quedarà en una història curta. Els xefs fins i tot s'inventen noms per presentar una cosa nova, una cosa moderna. La cuina, al cap i a la fi, és producte i coneixement, i en aquest procés del coneixement, que és la tècnica, la manera de transformar l'aliment, la manera de ser creatiu, hi entra el llenguatge per presentar-ho d'una manera determinada. Hi va haver una temporada en què hi havia una tendència a dir, per exemple, «fals ravioli», «falsa gamba», «fals enciam». A mi això em feia mal a les orelles. Tot ha de ser real i no ha de ser fals. Amb aquesta expressió es volia explicar que el teu ull percebia que allò era un enciam, que tenia els valors nutricionals de l'enciam, i, en canvi, no era un enciam.

Cada quant feu canvis a les cartes?

Ara tenim un moment en què hem posat un títol i guió als nostres menús i busquem una inspiració més enllà de la cuina, més enllà de les temporades.

Per exemple, vam preparar un estudi sobre els colors dels aliments en què demostràvem que el verd, el rosa, el vermell, el negre o els blancs, si es treballen bé a la cuina, permeten que no calgui afegir gotes de pigment als plats, perquè ara hi ha molt d'artifici. Aquest estudi el vam presentar en un congrés i ens vam comprometre a oferir una carta sota aquest criteri, la qual va tenir molt bona rebuda perquè vam travessar la línia més poètica sense canviar la nostra cuina.



Font: Carles Allende

El primer menú el vam titular «Paleta de colors gastronòmics i naturals». Era una carta com un Pantone de colors, semblava que anaves a triar pintura; per exemple, amb el mot *groc*, hi trobàvem les paraules safrà, nap i llagostí. No explicàvem res més i el plat era tot groc perquè el safrà tenia els altres aliments. En el següent menú vam fer un carnet de ball amb el nom de balls diversos, com ara el rock-and-roll, la salsa, les sardanes, les gitanes, i al costat explicàvem què contenien els plats. Per exemple, el ball de gitanes eren gambes en un suquet de colors molt vermellorsos i amb cintes de vegetals i pastes, perquè són balls de rotllanes i cintes.

El menú actual s'inspira en estils pictòrics, encara que no diem l'artista que ens l'ha inspirat, sinó només l'estil. Ens va ajudar el pintor Perejaume a definir l'artista, i així el

Ens sofistiquem quan parlem del menjar, però el que sí que jo reclamo és que no fem servir en va el mot gastronomia

plat que fa referència a Miquel Barceló es diu «Figuratiu balear»; al plat relacionat amb el pintor japonès Murakami li diem «poku». El mateix Perejaume té un plat anomenat «Terrarista d'aquí a prop», perquè terreja molt amb relació a la Mediterrània i el Montnegre.

La vostra cuina es caracteritza per un alt component cultural i heu dit alguna vegada que veieu la cuina i el menú com un discurs. El fet d'obrir un restaurant a Tòquio, i introduir un



En aquest procés del coneixement, que és la tècnica, la manera de transformar l'aliment, la manera de ser creatiu, hi entra el llenguatge per presentar-ho d'una manera determinada

toc japonès als plats que ofereixen els vostres restaurants a Catalunya, us ha obligat a crear un diàleg entre aquests dos mons culinaris?

És clar, volem crear un discurs i a Tòquio nosaltres som exòtics, el nostre discurs és català. Fins i tot la carta la mantenim en català i després la traduïm. Als japonesos els fa

molta il·lusió. Hi ha un alt component de cultura catalana, perquè ens van demanar aquest exotisme mediterrani portat al Japó.

Heu volgut reflectir aquesta interculturalitat gastronòmica a través del llenguatge amb què anuncieu els vostres restaurants?

Naturalment volem posar en relleu aquesta interculturalitat. A la nostra carta d'aquí hi ha productes que hem descobert i tècniques que hem après al Japó. Ja fa tretze anys que treballem amb ells i la nostra cuina ha millorat amb aquesta trobada, amb aquesta fusió, que ha estat molt tranquil·la i molt natural. Ens vam veure en cor de portar la nostra cuina a Tòquio perquè la nostra cuina era totalment diferent i té els tres valors principals de la Mediterrània —el blat, l'oli i el vi— tres elements que no eren a la seva cultura i són uns exotismes sense els quals ja no podem engegar el foc; però, en canvi, en el concep-

te de fons ens asseblem molt als japonesos, perquè, com els catalans, volen trobar a taula els productes de la temporada, volen menjar les coses quan toca, i esperen que, en el procés de transformació de la cocció, els milloris. A mi em sembla que els catalans això també ho volem, quan hi ha una cosa bona no me l'amaiguis, fes-me-la més bona, si no, no cal que engeguis el foc. Al Japó també esperen que hi hagi contrast i joc i em sembla que això és propi de la cuina catalana. En tenim un munt, de plats que fan contrast.

Realment en totes les seves investigacions, Isidra Maranges explicava que veníem d'un pòsit cultural extremadament gourmet, però estava en mans del Papa, del bisbe, dels rics, i el poble menjava el que podia, però era el poble qui executava i això forma part de la nostra manera d'entendre el menjar. Ens volem divertir, hi ha coses calentes, picants, dolces, hi ha mar i muntanya, que això és una raresa per als japonesos. Per tant, ens asseblem perquè busquem aquesta naturalesa viva i perquè en el contrast de gustos trobem que hi ha joc.

Isidra Maranges explicava que veníem d'un pòsit cultural extremadament gourmet, però estava en mans del Papa, del bisbe, dels rics

Us ocupeu directament de la creació lingüística de la vostra oferta gastronòmica? Hem vist que les traduccions dels llocs web dels vostres restaurants són molt pulcres també des del punt de vista lingüístic; és un dels objectius que us marqueu?

Procurem ser pulcres en els nostres escrits perquè creiem que és el primer contacte amb el client.

M'agrada molt ser creativa i cal traslladar aquesta creativitat a les cartes i per tant també aprenem a escriure, perquè el que diem s'ha de correspondre amb el que serà el plat, amb el que físicament rebràs.

Cuidem la llengua tant com podem. Tenim clients molt puristes i ens avisen sempre, encara que els fa por ferir-nos, però la nostra actitud és animar-los a corregir-nos. Si hi ha errades, és perquè no hi hem arribat o perquè algú que ho ha vist no ens ho ha dit.

És difícil prendre decisions sobre com traduir, per exemple, els noms dels productes que feu servir? Us estimeu més mantenir el nom en llengua original o cercar, i per tant promoure, els noms propis de la cultura de destí encara que no siguin coneguts pel gran públic? Ens podríeu donar algun exemple?

Hi ha coses difícils de traduir, llavors mantenim l'original. Com a exemple, puc explicar un plat que fèiem fa temps amb un brou ranci. En català fer servir la paraula *ranci*, que trobem a brou ranci, *vi ranci*, no és pas despectiu. Traduir *ranci* en anglès crea una imatge de «podrit» i ens vam trobar que fèiem un peix

M'agrada molt ser creativa i cal traslladar aquesta creativitat a les cartes i per tant també aprenem a escriure

amb uns cigrons i un vi ranci, que els estrangers no volien tastar. De la mateixa manera com no traduïm *vi ranci* a l'anglès, també mantenim paraules en català en el menú en castellà, com ara *coca de recapte* o *escalivada* o *espardenya*.

La carta t'ha de fer venir ganes de menjar, no has d'haver de dir «no vull una cosa podrida». Un formatge no deixa de ser una fermentació controlada, però segons com ho dius et tanca la gana, i aquí hem de fer venir ganes de jugar, d'assaborir.

Llavors, quan hi ha aquest tipus de problemes, mantenim l'original i descrivim i expliquem de què es tracta. També mantenim el terme en original si en català no el tenim. Si fem servir la paraula *iuca*, aquesta inclusió també ens ajuda a donar un toc exòtic a la nostra carta.

Durant els primers deu anys dels vint-i-vuit que té aquest restaurant vam mantenir un equip molt d'aquí, però quan vam començar a tenir un equip amb estrangers o gent castellana, ens vam trobar amb alguns problemes i això ens va fer decidir per tenir el receptari professional tot en castellà. Una vegada un jove va confondre el mot *canyella* per *cayena*. Al final vam buscar una llengua franca per evitar errors.

Voleu afegir alguna cosa més que no us hàgim preguntat?

La cuina és un procés molt creatiu i molt divertit, no m'hauria convertit en cuinera per fer sempre conill amb samfaina, encara que m'agrada molt fer-ne i menjar-ne.

Tenim molta sensibilitat per trobar una carta que arribi al cor, sense que hagi de ser una novel·la. El plat s'ha d'explicar a ell mateix. Una carta no ha d'avorrir, però no n'hem de revelar els secrets tampoc. Com una novel·la, el plat cadascú se l'ha de fer seu, hi ha de descobrir un matís que un altre no hi trobarà.

CONSELL DE REDACCIÓ

Aliments: velles i noves tècniques, mots nous i vells

ESTANISLAU FONS
Departament de Tecnologia d'Aliments
Universitat de Lleida

OLGA MARTÍN
Departament de Tecnologia d'Aliments
Universitat de Lleida



Font: Arxiu de l'Institut d'Estudis Catalans

L'alimentació ha estat, inevitablement, al centre de les preocupacions de la humanitat des d'abans que fos humanitat. Per aquest motiu, la varietat terminològica entorn dels aliments no només és enorme, sinó que forma part del domini quotidià de pràcticament totes les persones adultes. Aquesta proximitat ha enriquit amb múltiples matisos el llenguatge tant de la cuina com de la producció i fabricació dels aliments.

Els aliments s'han conservat tradicionalment a partir de coneixements empírics històricament assentats. D'entre els més antics, hi ha la relació entre el contingut d'aigua dels aliments i la seva conservació. Malgrat que avui se sap que el factor rellevant és l'activitat d'aigua (a_w , *activity of water*) i no el contingut, ambdós estan estretament relacionats, de manera que l'**assecat** o **deshidratació** ('retirar l'aigua', del grec ὑδωρ) de forma natural, en zones càlides i assolellades, o artificialment amb fums (tècnica del **fumat**) són conegudes des de temps immemorials. La retenció de l'aigua amb l'addició d'electròlits també redueix l' a_w i afavoreix la conservació, cosa que va donar prou importància al comerç de sal per fer-ne moneda de pagament (d'aquí el terme **salar**). Un efecte semblant s'aconsegueix amb l'addició de sucres, com passa a les mermelades.

L'alteració dels aliments no sempre és perjudicial. També es coneix que fa més de 5.000 anys ja es consumien aliments **fermentats**, del llatí *fervere* ('bullir'), *fermentum* ('el que bull'), que donà lloc a un terme en desús, **ferment**, com a agent que provoca aquest

aspecte com bullent de les begudes en fermentació. Avui dia se sap que els seus responsables són els **microorganismes** i que els **enzims** (del grec *ενζυμων*, 'en el llevat') en són els catalitzadors que faciliten i condueixen les reaccions. L'acció fermentativa proporciona característiques gustatives, i contribueix a la conservació dels aliments a través dels metabòlits, que són els compostos químics resultants del metabolisme (del grec *μεταβολή*, 'canvi'), especialment l'alcohol, identificat des d'antic com a responsable de les particularitats d'aquestes begudes i per això conegut també com a *esperit de vi*, i diversos àcids orgànics; aquests darrers, de noms tradicionals lligats als productes on es van identificar, com el làctic (*llet*) o acètic (del llatí *acetum*, 'vinagre'), són els responsables del pH baix, indicador de l'acidesa alta, que en facilita la conservació.

Va ser a partir del segle XIX que es va estudiar l'estabilització dels aliments per la calor, encetant els **mètodes tèrmics** (del grec *θερμός*, 'calor') que tant han contribuït a la seguretat i al comerç mundial d'aliments. L'obtenció d'aliments estables per calor la va formalitzar el francès Appert entorn de 1810, proporcionant un mètode eficaç que va facilitar les campanyes dels exèrcits de Napoleó, els quals van premiar-li la idea. En honor seu, l'operació d'**esterilització** d'aliments (del llatí *sterilis*, 'que no fructifica', terme manllevat dels organismes superiors i que indica l'absència de microorganismes vius, cosa que garanteix la seva estabilitat en el temps), quan es fa en envasos metàl·lics o de vidre, rep també el nom d'**appertització**.

Per conèixer la causa microbiana de les alteracions va caldre esperar als experiments de Louis Pasteur a mitjan segle XIX. El tractament tèrmic suau que mata els organismes patògens i la major part dels alterants dels aliments s'anomena **pasteurització** en honor seu. Bona part dels desenvolupaments posteriors els va fer la indústria conservera nord-americana, i avui dia trobem variants d'aquests tractaments anomenats a partir d'acrònims anglesos com **UHT** (*ultra high temperature*) o **HTST** (*high temperature short time*), o per una modificació del mot original que assenyalava, com a estratègia comercial, condicions superiors del tractament: **uperització** (*upperisation*), que forma part dels tractaments ràpids o **flash**.

El progrés tecnològic va permetre també que la **refrigeració**, fins aleshores natural, es realitzés per mitjans mecànics cap a l'any 1850. *Refredar* vol dir reduir el metabolisme del producte cru, viu, com fruita i verdura fresca, i el dels seus agents alterants. Quan baixem prou per assolir el canvi d'estat de l'aigua tenim la **congelació**, que combina la baixa velocitat metabòlica per temperatura amb la inaccessibilitat de l'aigua líquida per als microorganismes. Una baixada ràpida fins a temperatures entorn de -40 °C s'anomena **ultracongelació** (del llatí *ultra*, 'més enllà de'), operació



Font: Arxiu de l'Institut d'Estudis Catalans

que garanteix una millor qualitat del producte. Quan s'utilitza per a aquesta fi nitrogen líquid en ebullició a -196 °C o CO₂ sòlid (*neu carbònica*) a -78 °C, es coneix com a congelació **criogènica** (del grec *κρύος*, 'fred', i *γενεα*, 'generació'). A partir del producte congelat es pot assecar el producte per **liofilització** (que comparteix arrel amb *lisi*, del grec *λύσις*, 'resolució' o 'separació'), és a dir, sublimant el gel en condicions de buit elevat. I també es pot retirar part de l'aigua per cristallització en l'operació de **crioconcentració**, l'arrel de la qual ja s'ha comentat.

L'efecte protector de la disminució de l'activitat metabòlica, juntament amb el caràcter químicament agressiu de l'oxigen (del grec *ὄξύς*, 'àcid', i *-γενος*, 'engendrador') ha estès des de fa unes dècades l'ús de les **atmosferes modificades**. S'apliquen en magatzems refrigerats de producte fresc, on es redueix l'oxigen i s'augmenta el CO₂ per alentar la respiració, sota el nom d'**emmagatzematge en atmosfera controlada**, avui dia amb variants conegudes per les seves sigles en anglès, com **LO** (*low oxygen*), **ULO** (*ultra low oxygen*) o **DAS** (*dynamic atmosphere storage*). També es poden aplicar als aliments en envasos, **MAP** (*modified atmosphere packaging*), on la protecció pot venir de la falta de reactivitat del nitrogen (*atmosferes inertes*), la modulació del potencial d'oxidoreducció a través de l'oxigen, o la reacció àcida del CO₂ que prevé el creixement fúngic (*atmosferes actives*). A més a més, es considera **envasat actiu** quan l'envàs interactua amb l'aliment, eliminant volàtils per oxidació, eliminant microorganismes o

Font: Arxiu de l'Institut d'Estudis Catalans



alliberant components cap a l'aliment de forma controlada, i parlem d'**envasat intel·ligent** quan l'envàs aporta informació sobre l'aliment, sovint facilitant-ne la lectura automatitzada per radiofreqüència, integradors tèrmics o altres mitjans.

Finalment, es poden esmentar altres tecnologies basades en tractaments no tèrmics de destrucció microbiana, que van entrant a la indústria, com els tractaments a **altes pressions hidroestàtiques**, que deformen components cel·lulars vitals, o els **polsos elèctrics d'alta intensitat de camp**, que destrueixen microorganismes per *electroporació* o trencament de les membranes cel·lulars. També s'empren en alguns productes **radiacions ionitzants**, que provoquen danys en el material genètic, sobretot en cèl·lules vegetatives. Cadascun d'aquests tractaments, segons les dosis o condicions d'aplicació, produeix una escala d'efectes paral·lela als mètodes tèrmics, com la **radiopasteu-**

rització o la **radioesterilització**, a més d'efectes més suaus com la inhibició de la brotació, a dosis baixes de radiació.

L'aplicació de dues o més tecnologies de conservació a baixa intensitat ha obert des de fa unes dècades una línia tecnològica, coneguda com a **conservació per mètodes combinats**, que aconsegueix conjugar la protecció de l'aliment amb una major preservació de les seves característiques originals.

A part de les operacions de conservació, existeix un ample ventall d'operacions de **preparació** dels aliments, com la neteja, la pelada, l'escaldat, la selecció i la classificació; de **reducció de mida**, com la mòlta de sòlids o l'homogeneïtzació o emulsionament en líquids immiscibles; de **separació** de fraccions, com la decantació, la centrifugació, el premsatge, la filtració, l'evaporació o la destil·lació; d'**unió** de fraccions, com la dosificació, el recobriment o la mescla; o de **transformació**, com l'extrusió, la cocció al forn o la fregida.

Els aliments s'han classificat també segons les tecnologies principals de conservació en categories o **gammes**, que s'han anat adoptant en ordre cronològic d'implantació. Així, la **gamma I** comprèn els productes frescos i determinades presentacions tradicionals (salaons, fermentats, deshidratats); II, aquells als quals s'ha aplicat tractament tèrmic; III, congelats; IV, productes vegetals frescos i preparats per al consum, i V, productes cuits precuinats de fàcil preparació.

Finalment, la preocupació per la salut del consumidor ha posat al mercat en els darrers anys altres categories d'aliments. Si van més enllà de la mera funció nutritiva, i presenten algun benefici per a la salut, s'anomenen **aliments funcionals**. La importància de la flora intestinal en el benestar i la salut es reflecteix en dues categories recents de productes, els **probiòtics**, llevats o bacteris vius que tenen algun benefici provat sobre la salut, i els **prebiòtics**, substàncies no absorbibles que estimulen la flora intestinal. Tanmateix, les al·legacions sobre salut (*health claims*) només s'autoritzen si l'efecte ha estat demostrat en estudis concloents i aprovat per l'European Food Safety Authority (EFSA). Fins ara, aquesta agència pública de la Unió Europea ha autoritzat al·legacions publicitàries només sobre determinats antioxidants, fibra alimentària, vitamines, minerals, àcids grassos o microorganismes. 🌱

Terminologia en l'àmbit de l'antropologia de l'alimentació

JOAN RIBAS SERRA
Observatori de l'Alimentació
Universitat de Barcelona



Font: Arxiu de l'Institut d'Estudis Catalans

El llenguatge i l'ús de conceptes precisos és indispensable per a la pràctica de l'antropologia de l'alimentació, com per a la resta de disciplines científiques, indubtablement, però sobretot perquè inevitablement ho és per al mateix procés de comunicació verbal en situacions d'interacció entre individus. Els éssers humans necessiten crear convencions terminològiques per fer efectiva la comunicació, o si es prefereix, per evitar la incomunicació. Una expressió molt comuna, extremadament sensible per al camp de l'antropologia social, seria: posem-nos d'acord en la definició de la paraula per poder discutir des del mateix punt de vista.

Pel que fa referència a la terminologia utilitzada en el camp de l'antropologia de l'alimentació, o fins i tot de l'antropologia social en general, caldria esmentar que els conceptes específics emprats poden ser molt variats i de procedència molt diversa:

- el lèxic comú de la llengua pròpia;
- la terminologia de l'antropologia social, en general, i la terminologia de l'antropologia alimentària, de manera específica;
- la terminologia d'altres camps científics propers; o
- el lèxic adoptat o adaptat de les llengües de les comunitats estudiades.

Els termes més bàsics serien aquells que provenen del lèxic comú, però que impacten de ple en el motiu

central d'anàlisi de la disciplina. En aquest cas, *alimentació*, *cuina* o *gastronomia* serien exemples de termes que provenen del lèxic comú.

Però, sobretot, la terminologia utilitzada de manera habitual en els treballs de l'antropologia de l'alimentació, en tractar-se d'una subdisciplina de l'antropologia social, és genèrica i pròpia del conjunt de la disciplina. Els grans conceptes definits al llarg de la història de l'antropologia social representen, ineludiblement, el fonament també de l'antropologia de l'alimentació; evidentment, perquè les grans preguntes que es formula s'emmarquen en el conjunt de les preocupacions pròpies que ha anat tenint la disciplina de l'antropologia social. Són exemples d'aquesta dinàmica termes com ara *reciprocitat*, *ritus*, *habitus*, *intercanvi*, *comportament social*, *patró cultural*, *eficàcia simbòlica*, *cultura* o *societat*.

Sovint la terminologia específica de l'antropologia de l'alimentació està configurada per paraules originàries d'altres tradicions antropològiques però que es tradueixen al català (termes com *sistema alimentari* o *sistema culinari*) i que, tot i que revisades, han estat adoptades des dels corrents epistemològics francesos, que han precedit els estudis actuals pel seu interès per l'alimentació com a fenomen sociocultural.

També s'empren termes originats en altres disciplines però que es manlleven perquè s'ha fet des de l'antropologia de l'alimentació una incursió en un camp disciplinari concret, com podria ser la salut, la medicina, la política, l'economia, entre d'altres. En aquest cas la terminologia no seria pròpia de la disciplina antropològica però hi té un interès cabdal perquè manté una relació directa amb el fenomen alimentari: un exemple podria ser TCA, *trastorn de la conducta alimentària*, propi de la psicologia i que evidentment l'antropologia de l'alimentació ha agafat com a manlleu.

Així mateix, la disciplina de l'antropologia social és molt sensible a l'ús de paraules en la seva versió original. Si per als mexicans el mercat és anomenat *tianguis*, sempre que parlem dels mercats en el context mexicà tendim a fer servir la paraula *tianguis*, tot emprant el mot original en llengua nahuatl. Per això, sovint els treballs d'antropologia social i d'antropologia de l'alimentació van acompanyats de petits glossaris, que defineixen els conceptes propis originaris de la llengua nadiua de la comunitat analitzada.

Pel que fa a les formes preferents de la terminologia emprada en antropologia de l'alimentació, com hem vist a través dels exemples exposats, una primera constatació sobre el conjunt de terminologia utilitzada ens mostra l'existència de termes simples o de termes compostos. Els termes simples, evidentment, ens remeten a paraules amb un significat precís, concís i que expressen una realitat única, més enllà de voler encetar un debat sobre la pròpia existència d'una única realitat. Els termes compostos ja ens apropen a una realitat més complexa, combinada. La unió de dues paraules per conformar un concepte amb una definició pròpia ens indica l'existència

de dos mons que es posen en relació, que interactuen i que creen una realitat particular, que la disciplina és capaç de posar en relleu, com per exemple el concepte de *sistema alimentari*, que ens remet per una banda a la pràctica alimentària i per l'altra a l'estructura social que propicia un model agroalimentari determinat. La seva finalitat, al capdavant, també seria la de poder emetre un significat precís. D'altres exemples que identifiquen aquesta dinàmica podrien ser *modernitat alimentària*, *cosmopolitisme alimentari*, *patrimoni alimentari* o *comerç ètnic*.

L'abundància de termes complexos també posa en relleu una realitat comuna en l'àmbit de les disciplines científiques, i a la qual l'antropologia social en general i l'antropologia de l'alimentació en concret no són alienes, com és ara el fet d'utilitzar sigles i acrònims com a formes preferents, ja sigui perquè la paraula és composta i molt llarga, ja sigui perquè en el text es repeteix tantes vegades que, per una qüestió d'economia, s'hi fa referència a través d'una forma abreujada. Un exemple podria ser, com ja s'ha indicat anteriorment, TCA (*trastorn de la conducta alimentària*), o altres com IMC (*índex de massa corporal*), PMA (*programa mundial d'aliments*) o OMS (*Organització Mundial de la Salut*).

També, i més recentment, el discurs de la disciplina va esdevenint més sensible a les qüestions de gènere, tractant de ser curós i precís en l'ús del masculí o del femení, i usant, sempre que sigui possible, substantius col·lectius o plurals que, en absència del gènere neutre, siguin capaços d'englobar el masculí i el femení. Per exemple, l'ús de la paraula *ésser humà* per evitar dir *home* com a genèric de l'espècie humana.



Foto: Arxius de l'Institut d'Estudis Catalans

Font: Arxau de l'Institut d'Estudis Catalans



Convé destacar també que l'antropologia de l'alimentació s'actualitza permanentment mitjançant la creació de neologismes. Per exemple, es poden crear conceptes nous per adequar-nos a les necessitats de la realitat social que s'investiga, com ara *caixerització*, plat tòtem, *patrimonialització*, *gastronacionalisme* o *macdonalització*. En concret, el nou terme *caixerització*, que faria referència a l'acció de convertir en caixer quelcom que abans no ho era, tot respectant les lleis jueves que regulen el procés d'elaboració d'un menjar caixer reflecteix un fenomen que s'ha observat en aquelles comunitats jueves que tenen un accés difícil a les autoritats que fan possible l'emissió del *certificat caixer*.

A banda d'aquesta mena d'adaptacions, hi ha neologismes formats per manlleus directes de paraules d'altres llengües, inalterades, perquè són de difícil traducció o perquè les persones les han integrat en el seu lèxic comú en la versió original. En aquest cas, un exemple clar d'ambdues circumstàncies podrien ser, per una banda, la paraula francesa *mangeur*, de difícil

traducció al català, si no és utilitzant més d'una paraula, ja que faria referència a la persona que menja i potser en la llengua catalana expressar-ho a través del mot *menjador* no seria del tot adequat, i, per una altra banda, el mot *foodporn*, de nova creació però expressat en llengua anglesa, que faria referència al menjar exposat mitjançant imatges a través de les xarxes socials. El caràcter nou del mot o la velocitat en què es transmet no fan possible la traducció a d'altres llengües i els usuaris l'incorporen ràpidament en la llengua en què ha estat impulsat i els científics no tenim més remei que utilitzar-lo.

Una tercera via d'entrada de neologismes a què pot recórrer l'antropologia de l'alimentació és l'ús d'argot, de paraules col·loquials que són comunes en la manera d'expressar-se del grup social que es pren com a objecte d'estudi. El mot *foodie* en podria ser un exemple, d'origen anglès, molt comú en el llenguatge dels *caçadors de tendències*, que els serveix per definir una persona amb perfil urbà, a qui agrada menjar i descobrir llocs, plats i entorns gastronòmics desconeguts o amagats.

El que hem tractat d'evidenciar aquí és l'extremada sensibilitat respecte del llenguatge que poden arribar a tenir l'antropologia social i l'antropologia de l'alimentació; de vegades es converteix en una autèntica obsessió de voler anomenar cada cosa pel seu nom. De vegades, quan l'ús reiteratiu d'una paraula en els mitjans de comunicació o en el lèxic comú desdibuixa el veritable sentit d'un concepte, o transgredeix la definició original d'una paraula, l'antropòleg es veu obligat a recórrer al diccionari per recordar la perversió que el dia a dia fa de l'ús del llenguatge i que ens porta a emprar paraules que s'escapen de la seva definició originària o que han quedat reduïdes a una única definició quan en realitat tenen un caràcter polisèmic.

Finalment cal dir que, com en qualsevol altra disciplina científica, però potser de manera més evident en el camp de l'antropologia social i en altres ciències socials que li són properes, el fet que la dinàmica social estigui en constant moviment i sigui canviant acaba afectant la terminologia que s'utilitza, modificant, restituint, recuperant, redefinint, eliminant, creant paraules que permetin traslladar les observacions dels investigadors i dels teòrics cap a models interpretatius de la realitat o de les realitats socials que ens envolten. ✨

Recursos terminològics sobre gastronomia*

- ALLUÉ, Anna [et al.] (2002). *Vocabulari de bars i restaurants*. Andorra la Vella: Govern d'Andorra. Servei de Política Lingüística: Establiments Vidal.
- ÁLVAREZ I NOLLA, Joaquim [et al.] (1993). *Diccionari dels aliments*. Barcelona: Generalitat de Catalunya. Institut Català del Consum.
- ANDORRA. CONSELLERIA D'EDUCACIÓ I CULTURA. DEPARTAMENT D'ASSESSORAMENT LINGÜÍSTIC (1989). *Lèxic de bars i cafeteries = Léxico de bares y cafeterías = Lexique de bars et cafétérias*. Andorra: Govern d'Andorra. Conselleria d'Educació i Cultura. Departament d'Assessorament Lingüístic.
- ANDORRA. CONSELLERIA D'EDUCACIÓ I CULTURA. DEPARTAMENT D'ASSESSORAMENT LINGÜÍSTIC (1989). *Lèxic de restaurants = Léxico de restaurantes = Lexique de restaurants*. Andorra: Govern d'Andorra. Conselleria d'Educació i Cultura. Departament d'Assessorament Lingüístic.
- ANDORRA. SERVEI DE POLÍTICA LINGÜÍSTICA; TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2011). *Vocabulari bàsic dels grans magatzems* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Diccionaris_En_Linia/129/>.
- ARDID I BORRÀS, Rosa; MATA I CLAVELL, Carles; ROMERO I BELTRAN, Josep (1988). *Vocabulari d'utilatge de cuina i menjador*. Barcelona: Generalitat de Catalunya. Departament de Cultura.
- AYMÀ, Josep M.; PLANAS, Montserrat; TORRENTS, Ramon (1990). *Lèxic de bars i cafeteries*. 2a ed. [Barcelona]: Generalitat de Catalunya. Departament de Cultura.
- AYMÀ, Josep M.; PLANAS, Montserrat; TORRENTS, Ramon (1990). *Lèxic de restaurants*. Barcelona: Generalitat de Catalunya. Departament de Cultura.
- BÀGUENA, Núria; BALIU, Glòria (2007). *Vocabulari de cuina i taules de mesura*. Barcelona: SD.
- BLANCO GONZÁLEZ, Juli; PAPIÓ AZNAR, Francesc; VILÀ MIQUEL, Lluís Ignasi (2006). *Diccionari de procediments culinàries* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Diccionaris_En_Linia/20/>.
- CAIXA D'ESTALVIS DE CATALUNYA. SERVEI AGRARI (1985). *Vocabulari vinícola i de begudes alcohòliques*. [S. l.]: Caixa de Catalunya.
- CAIXA DE CATALUNYA. SERVEI AGRARI (1986). *Vocabulari de l'olivera i els olis*. [S. l.]: Caixa de Catalunya. Servei Agrari.
- CAIXA DE CATALUNYA. SERVEI AGRARI (1985). *Vocabulari de la llet i productes derivats*. [S. l.]: Caixa de Catalunya. Servei Agrari.
- CAPDEPERA. AJUNTAMENT. SERVEI D'ASSESSORAMENT LINGÜÍSTIC (1998). *Vocabulari de bars i cafeteries: Català, castellà, francès, anglès i alemany*. Capdepera: Ajuntament de Capdepera.
- CATALUNYA. DEPARTAMENT DE SALUT; TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2016). *Lèxic d'additius alimentaris (actualització 2016)* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Diccionaris_En_Linia/135/>.
- CATALUNYA. DIRECCIÓ GENERAL DE POLÍTICA LINGÜÍSTICA (1993). *Lèxic de menjars xinesos*. 2a ed. Barcelona: Generalitat de Catalunya. Departament de Cultura.
- CATALUNYA. DIRECCIÓ GENERAL DE POLÍTICA LINGÜÍSTICA (1995). *Menjars xinesos: Els noms dels principals plats en xinès, català, castellà i anglès*. [Barcelona]: Generalitat de Catalunya. Departament de Cultura.
- CONSORCI PER A LA NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA. CENTRE DE NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA DE SABADELL (1985). *Els noms catalans dels principals plats, cuinats i guisats*. Sabadell: Ajuntament de Sabadell.
- CONSORCI PER A LA NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA. CENTRE DE NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA DE TERRASSA I RUBÍ (2005). *El català a la carta: Lèxic per a restauradors*. Terrassa; Rubí: Consorci per a la Normalització Lingüística. Centre de Normalització Lingüística de Terrassa i Rubí: Gremi Empresarial d'Hostaleria de Terrassa i Comarca.

- Cuiner/a: Català-castellà (2003). Barcelona: Generalitat de Catalunya. Departament de Treball, Indústria, Comerç i Turisme. També disponible en línia a: <https://www.gencat.cat/treball/doc/doc_38869849_1.PDF>.
- DARÓ, Josep M. (1995). *Vademecum del salser*. Girona: Força.
- DARÓ, Josep M. (2014). *Argot culinari i gastronòmic* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Diccionaris_En_Linia/184/>.
- Del porc, fins la cua és bona: Lèxic del porc i l'embotit [2014]. La Garriga: Ajuntament de la Garriga: Consorci per a la Normalització Lingüística. CNL del Vallès Oriental.
- Elaborador/a de caramels i dolços: Català-castellà (2003). Barcelona: Generalitat de Catalunya. Departament de Treball, Indústria, Comerç i Turisme. També disponible en línia a: https://www.gencat.cat/treball/doc/doc_76995455_1.PDF>.
- FAVÀ I AGUD, Xavier (2001). *Diccionari dels noms de ceps i raïms: L'ampelonímia catalana*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans.
- FAVÀ I AGUD, Xavier (2003). *Els noms dels raïms: Estudi lèxic de cent ampelònims catalans*. Vilafranca del Penedès: Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia: Ramon Nadal.
- FUNDACIÓ ALÍCIA; ELBULLITALLER (2006). *Lèxic científic gastronòmic: Les claus per entendre la cuina d'avui*. Barcelona: Planeta.
- GOMILA, Joana (2013). *L'elaboració del pa* [en línia]. Palma: Museu de Mallorca. <http://www.gdos.net/museu-demallorca/publicacions/ENC_2_Elaboracio_del_pa.pdf>.
- GREMI DE FLEQUERS I PASTISSERS DE TERRASSA I COMARCA; CONSORCI PER A LA NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA. CENTRE DE NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA TERRASSA-RUBÍ (2003). *Lèxic i documents per a fleques i pastisseries*. Terrassa: Gremi de Flequers i Pastissers de Terrassa i Comarca: Consorci per a la Normalització Lingüística. Centre de Normalització Lingüística Terrassa-Rubí.
- GRIERA, A. (1965). *La vinya, la verema, el vi*. Sant Cugat del Vallès: Instituto Internacional de Cultura Románica.
- IÑIGO GREUS, Elvira (2002). «Vocabulari de la mel [en línia]». *Mètode*, núm. 33. <<http://metode.cat/Revistes/Monografics/Abelles-de-mel/Vocabulari-de-la-mel>>.
- JAQUET SOLÉ, Eisharc Loís (2000). *Vocabulari de restaurants*. Vielha: Conselh Generau d'Aran.
- Lèxic alimentació (2012) [en línia]. [Barcelona]: Generalitat de Catalunya. Corporació Catalana de Mitjans Audiovisuals. <<http://esadir.cat/lexic/lexicalimentacio>>.
- Lèxic de restaurants (1997). [Mallorca]: Consell de Mallorca. Comissió de Cultura i Patrimoni Històric, DL.
- MARTÍ I HERRERA, Carme; CHIVA I ROCA, Elena (2001). *Vocabulari bàsic de restaurants, bars i cafeteries* [en línia]. Vila-real: Ajuntament de Vila-real. Regidoria de Normalització Lingüística. <http://www.vila-real.es/portal/RecursosWeb/DOCUMENTOS/1/o_793_1.pdf>.
- MENORCA. CONSELL INSULAR (ed.) (1989). *Lèxic dels establiments alimentaris*. [Maó]: Consell Insular.
- POLLENÇA. AJUNTAMENT. SERVEI DE NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA (1995). *Vocabulari de restaurants*. Pollença: Ajuntament de Pollença. Regidoria de Cultura.
- POLLENÇA. AJUNTAMENT. SERVEI DE NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA (1997). *Vocabulari d'alimentació*. Pollença: Ajuntament de Pollença. Regidoria de Cultura.
- RIERA, Ignasi (2002). *Diccionari de cuina catalana*. Barcelona: Edicions 62.
- ROMANÍ OLIVÉ, Joan Maria (2009). *Diccionari del vi i del beure*. Valls: Cossetània.
- RULL, Xavier (1997). *Lèxic bàsic d'enologia i viticultura*. Tarragona: Universitat Rovira i Virgili. Servei Lingüístic.
- RULL, Xavier (1999). *Diccionari del vi: Amb licors i altres begudes*. Barcelona: Enciclopèdia Catalana. També disponible en línia a: <<http://www.einesdellengua.com/Fitxes/Textos/Arxius/dvi/Entorn.htm>>.
- SADURNÍ I VALLES, Pere (1996). *Vocabulari del vinyater penedesenc*. [Sant Sadurní d'Anoia]: Institut d'Estudis Penedesencs.
- SECRETARIAT D'ENTITATS DE SANTS, HOSTAFRANCS I LA BORDETA (1981). *Queviures: Vocabulari català*. Barcelona: Secretariat d'Entitats de Sants, Hostafrancs i la Bordeta.
- Taula parada: *Vocabulari català-castellà dels plats més usats* (2005). [Palma de Mallorca]: Consell de Mallorca. Direcció Insular de Política Lingüística. També disponible en línia a: <<http://www.conselldemallorca.net/media/18669/LEXIC.pdf>>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2006). *Gastronomia del Pròxim Orient* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Diccionaris_En_Linia/32/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2006). *Gastronomia japonesa* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Diccionaris_En_Linia/33/>.

- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2009). *Lèxic multilingüe de la indústria* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Diccionaris_En_Linia/22/>. [Cerca per accés temàtic: Aliments sòlids, Begudes, Indústria alimentària, Instal·lacions, màquines i aparells d'aliments sòlids, Instal·lacions, màquines i aparells de begudes, Procediments i processos de les begudes, Procediments i processos dels aliments sòlids, Productes alimentaris sòlids, Productes bevibles]
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA (2015). *Glossari de sabors del món* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Diccionaris_En_Linia/201/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA; CATALUNYA. DIRECCIÓ GENERAL DE POLÍTICA LINGÜÍSTICA (2010). *Plats a la carta* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia. <http://www.termcat.cat/ca/Diccionaris_En_Linia/116/>.
- TERMCAT, CENTRE DE TERMINOLOGIA; LINGUAMÓN - CASA DE LES LLENGÜES (2010). *Tastets de cuina amaziga*. Barcelona: Linguamón - Casa de les Llengües.
- Terminologia de productes del supermercat* (2001) [en línia]. [Palma]: Govern de les Illes Balears. Direcció General de Política Lingüística. <http://www.cti.uib.es/digitalAssets/149/149629_supermercat.pdf>.
- UNIVERSITAT DE BARCELONA. FACULTAT DE FARMÀCIA. COMISSIÓ DE NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA; CENTRE D'ENSENYAMENT SUPERIOR DE NUTRICIÓ I DIETÈTICA. COMISSIÓ DE NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA (2013). *Vocabulari de ciències dels aliments* [en línia]. 2a ed. Barcelona: Universitat de Barcelona. Serveis Lingüístics. <<http://www.ub.edu/ubterm/obres/ciencies-aliments-credits.xml>>.
- Vocabulari de l'oli i de l'olivera* (2005). [Barcelona]: Generalitat de Catalunya. Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.
- Vocabulari de restaurants, bars i cafeteries: Català-castellà* (2000). Felanitx: Ajuntament de Felanitx: Govern de les Illes Balears. Conselleria d'Educació i Cultura.
- Vocabulari de restaurants: Català-castellano-deutsch-english-français-italiano-nederlands* (1995). 2a ed. Barcelona: Generalitat de Catalunya. Departament de Comerç, Consum i Turisme. També disponible en línia a: <http://www.gencat.cat/treball/doc/doc_24838207_1.pdf>.

* Bibliografia recopilada per Mariona Torra, documentalista del TERMCAT, Centre de Terminologia. En aquesta selecció s'han inclòs obres terminològiques (no obres especialitzades) i obres de l'àmbit de les begudes i l'enologia. No s'han inclòs tríptics i cartells, ni obres genèriques sobre vocabulari comercial. Data de consulta de les obres en línia: 14 de juliol de 2016.

El refrany



Qui menja sopes, se les pensa totes

Font: Paremiologia catalana. www.dites.cat

enoturisme *m*

Conjunt d'activitats i recursos turístics d'oci i lleure adreçats a descobrir el vi, el territori, la cultura i la gastronomia autòctona de les regions vitivinícoles.



estèvia *f*

Planta (*Stevia rebaudiana*) originària d'Amèrica del Sud reconeguda pel seu poder edulcorant, fins a 300 vegades superior al sucre, i que se sol consumir fresca o en infusió.



esferificació *f*

Tècnica culinària mitjançant la qual un aliment, normalment líquid, aconsegueix tenir la forma d'una esfera.



infusionar *v tr*

Immergir una substància vegetal en un líquid, generalment en aigua bullent, per extreure'n els principis solubles, sovint com a part d'un procés culinari.



maridatge *m*

Relació harmònica entre un vi i la menja que acompanya o amb què se serveix.



vegà -ana *adj i m i f*

Dit de la persona que practica el veganisme, sistema o règim d'alimentació que exclou aliments o articles de consum d'origen animal.



Els sabors dels món al barri del Fondo de Santa Coloma de Gramenet

Des de fa uns anys trobem nous productes a les botigues del barri del Fondo de Santa Coloma de Gramenet, com a molts altres barris i ciutats de Catalunya. Verdures, fruites, espècies, begudes que assenyalen amb el dit, com si fóssim al Macondo llegendari de García Márquez, perquè no sabem què són i ni com es diuen en català.

Per comunicar-nos i compartir espais de convivència ens cal trobar nous termes per a aquests productes. Per crear nous espais d'ús del català, per fomentar-ne l'ús, ens cal incorporar aquests nous termes a la nostra llengua. És en aquest marc que el Centre de Normalització Lingüística (CNL) L'Heura de Santa Coloma de Gramenet va col·laborar amb l'associació de comerciants Fondo Comerç en l'organització de la mostra de productes «Els sabors del món» des de l'any 2012 al 2016. L'any 2017 ha agafat el relleu l'Agrupació del Comerç i la Indústria de Santa Coloma de Gramenet. Aquesta mostra té com a objectius el foment del comerç local, el foment de l'ús del català i el foment de la cohesió social. Poc ens podíem imaginar que «Els sabors del món» també contribuiria a la normalització de nous termes en català.

L'enciam espàrrec es va convertir en el terme insígnia del conjunt de productes que el TERMCAT va proposar per a la primera edició de la mostra, l'any 2012.

El Glossari de sabors del món és un recull terminològic de 47 termes treballats amb motiu de les diverses edicions de la mostra Sabors del món». Cada fitxa conté la denominació en català, equivalents en castellà,

Cuina xinesa



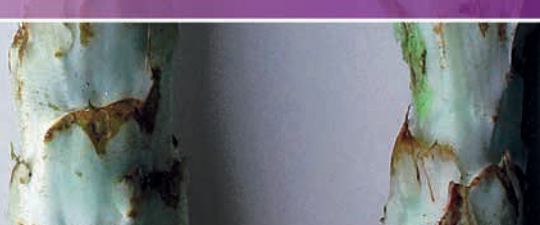
L'ENCIAM ESPÀRREC

L'enciam espàrrec és un tipus d'enciam cultivat tradicionalment a la Xina. Té un tronc robust, de 15 a 20 cm d'alt i de 3 a 4 cm de gruix, i unes fulles llargues, verdes i estretes.

Es fa servir com a verdura. El tronc, quan es talla en rodanxes, deixa anar una saba blanca molt aromàtica i de textura viscosa. Generalment es cou i se serveix acompanyant altres aliments com el pollastre, el porc o les gambes. És adequat també per cuinar-lo al wok, amb altres verdures.

Té poc valor nutritiu però un alt contingut d'aigua i és ric en vitamines i minerals com és habitual en les altres varietats d'enciams.

Als enciams se'ls atribueix propietats sedants i ansiolítiques però també, curiosament, lleugers efectes afrodisíacs.



Font: detall de la fitxa de l'enciam espàrrec

francès i anglès, àrea temàtica i definició. Aquest recull es concep com un projecte obert, sempre en curs de treball, que es va completant, tant pel que fa a la informació dels termes que ja conté com a la incorporació dels nous termes treballats en les successives edicions de la mostra.

TERMCAT. Acte de presentació de la cinquena edició de Sabors del Món

Però, com és que el CNL L'Heura ha arribat a col·laborar amb Fondo Comerç en l'organització d'aquesta mostra?

El Consorci per a la Normalització Lingüística (CPNL) té com a objectiu el foment del coneixement i de l'ús del català

Una de les activitats del CPNL més conegudes pels ciutadans i també per les institucions és la de la formació: els cursos de català per a adults, en totes les seves modalitats, durades i ofertes de nivells. Però el CPNL no va ser creat únicament per formar, en el sentit més acadèmic de la paraula. És evident que el coneixement de la llengua és imprescindible per poder usar-la però no necessàriament una cosa porta a l'altra.

Els sabors del món al barri del Fondo de Santa Coloma de Gramenet

CONXITA RIPOLLÈS, ALEXANDRA SANS, PILAR LÓPEZ I CARLES DE ROSSELLÓ

És per això que el foment de l'ús del català s'ha de fer transcendint el marc de l'aula. És a través dels usos quotidians comunicatius de les persones que una llengua troba la seva normalitat d'ús i els aprenents l'adopten també com a seva. I aquest ha estat un repte en cada projecte de dinamització lingüística que hem portat a terme.

Les persones que assisteixen als cursos de català o a qualsevol de les activitats formatives que fem al CPNL, poden adquirir els coneixements suficients, les competències lingüístiques per poder usar el català. Però no ens aturem en aquest punt -deixaríem la feina a mitges, el nostre objectiu inacabat. Cal fomentar-ne l'ús d'una manera eficaç, en tots els àmbits públics.

EL CPNL actua com a dispositiu de recepció lingüística i cultural per a la cohesió de les persones immigrades. Ofereix l'aprenentatge, no només de la llengua sinó de l'entorn cultural i social així com la possibilitat de relacionar-se amb catalans de naixement o d'adopció. Actua com a vehicle d'integració a la ciutat, promovent la igualtat d'oportunitats per evitar situacions d'exclusió per raons de llengua o cultura.

Per aconseguir-lo el CPNL no actua en solitari. És imprescindible el treball col·laboratiu dels centres de normalització lingüística amb l'Administració local, les organitzacions, les empreses, les entitats, els comerços, el Voluntariat per la llengua... És amb la complicitat de tothom, amb el compromís per fomentar la presència del català en la vida de la ciutat, que l'objectiu del CPNL es fa possible.

Un sector de treball estratègic: els establiments comercials

Un dels àmbits comunicatius ciutadans per excel·lència és el comercial. El comerç de la ciutat actua com a vertebrador de la vida als barris i facilita el coneixement i les relaci-

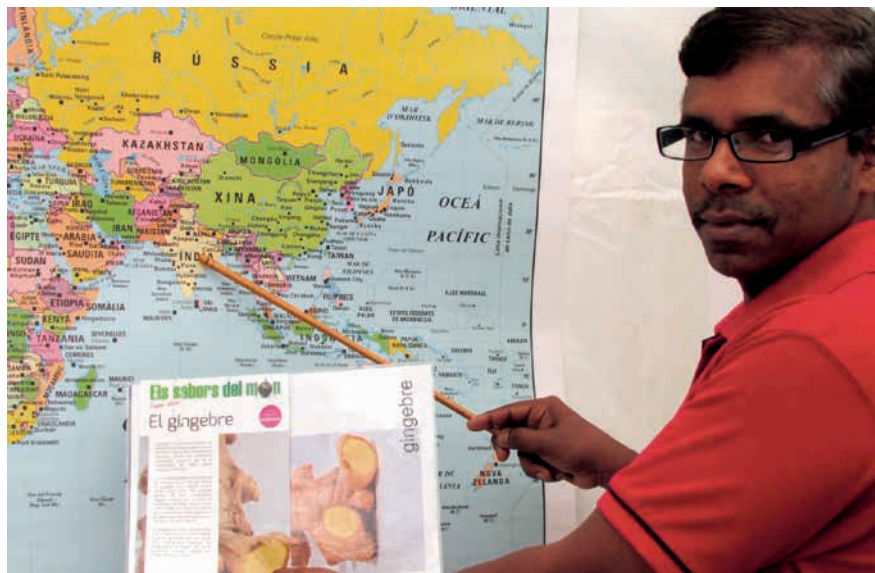


Foto: CNL L'Heura

ons interpersonals entre els veïns i, per tant, les possibilitats de parlar català.

Els comerços de la ciutat han participat des de l'inici en el programa Voluntariat per la llengua com a establiments col·laboradors. Aquest compromís no s'ha limitat al programa de Voluntariat per la llengua sinó que ha fet possible facilitar les pràctiques lingüístiques fora de les aules als alumnes dels nostres cursos. Des del 2010 fins al 2016, 809 alumnes han realitzat 2.375 pràctiques lingüístiques als establiments col·laboradors del Voluntariat per la llengua a Santa Coloma de Gramenet.

El nostre treball, sempre que ha estat possible, ha comptat amb la col·laboració de les organitzacions de comerciants, com Fondo Comerç i l'Agrupació del Comerç i la Indústria.

Entenem que el nostre treball amb el sector del comerç forma part de les accions que afavoreixen l'activitat comercial de la ciutat. Les nostres actuacions acosten els alumnes dels cursos de català i els ciutadans en general als comerços a través d'actes, concursos, actuacions públiques, etc. Aquestes accions també tenen una vessant formativa, de capacitat professional en l'aten-

ció al públic, perquè els comerciants puguin atendre en català els seus clients i ampliar així les seves possibilitats de satisfer-los encara més.

Tal com hem dit, el treball del CNL està estretament vinculat al territori on actua. Un dels eixos del Pla d'Actuació Municipal (PAM) 2012-2015 apostava per una ciutat generadora d'ocupació i, en aquest sentit, determina com a «fonamentals les accions de suport i promoció al comerç de proximitat, tant a nivell individual com a través de les entitats i associacions que agrupen comerciants i empresaris». El compromís del CNL L'Heura encaixa perfectament amb aquest plantejament amb la voluntat de participar activament en totes aquelles iniciatives que puguin impulsar la dinamització dels eixos comercials.

Tot plegat sense oblidar els altres eixos d'actuació del PAM estretament vinculats amb el projecte 2012 del CPNL: per una ciutat amb més igualtat i cohesió social i per una ciutat de qualitat democràtica i corresponsable, participativa i diversa, que guanya en convivència.

El barri del Fondo

Segons el darrer Anuari estadístic publicat per l'Ajuntament, el corres-

Els sabors del món al barri del Fondo de Santa Coloma de Gramenet

CONXITA RIPOLLÈS, ALEXANDRA SANS, PILAR LÓPEZ I CARLES DE ROSSELLÓ



ponent a l'any 2015, la població de Santa Coloma de Gramenet era de 118.742 persones. Les diverses onades migratòries que s'han succeït al llarg del segle XX i principi del XXI han configurat el paisatge lingüístic de la ciutat: el 26,5 % han nascut en territoris de l'Estat espanyol no catalanòfons, i un altre 23,7 % a la resta del món». Només el 49,9 % de la població de la ciutat ha nascut a Catalunya.

La distribució territorial de la població d'origen estranger no és uniforme a tota la ciutat; es concentra sobretot als districtes V i VI. Traduït en xifres, això significa que gairebé la meitat de la població del districte VI (Fondo) i més d'un terç del districte V procedeixen de l'estranger. Aquests resultats situen el contingent immigratori més recent del Fondo vint punts per sobre la mitjana de la ciutat. Aquest districte és, de llarg, el que té una densitat de població més alta, de 570 h./ha (habitants per hectàrea); la mitjana de Santa Coloma és de 305 h./ha (Mataró té 157 h./ha, Vic 51,3 h./ha, El Prat 93,2 h./ha o Sabadell 118 h./ha).

Al districte VI conviuen 16.686 persones de més de 70 nacionalitats diferents, amb un pes molt significatiu dels col·lectius xinès (14,8 %), marroquí (4,4 %), pakistanès (4,2 %)

i bengalí (3,8 %). Cal tenir en compte que es tracta de percentatges sobre el total de la població del districte.

Pel que fa al coneixement de català per part de la població col·lomena, i segons les dades de l'últim cens, hi hagut un augment constant durant els últims 30 anys. Cal tenir en compte, però, que partim d'uns nivells molt i molt baixos. L'any 1981 més del 50 % de la població de la ciutat manifestava que no entenia el català. Avui l'entenen el 89 %. No hem d'oblidar però que aquesta xifra vol dir també que 12.519 persones encara no l'entenen i que 58.659 (una mica més del 50 %) no el parlen.

Tot i que no disposem de dades, l'ús de la llengua catalana en el districte VI —i per extensió en el conjunt de la ciutat— és molt feble. Hi ha diversos factors que cal tenir presents per entendre aquesta situació:

- La instauració d'uns usos entre col·lectius de persones novingudes a tot Catalunya que afavoreixen molt més l'aparició del castellà que no pas la del català. Aquest comportament lingüístic té com a conseqüència que moltes persones es dotin d'un coneixement relatiu de la llengua castellana i en canvi no en tinguin pràcticament cap de català.

- L'alt percentatge de gent de fora del domini lingüístic tampoc no és un factor favorable per a l'ús de la llengua.
- Una dada que no es pot obviar és que moltes d'aquestes persones han arribat a Catalunya en edat no escolar.
- I, vinculat amb el punt anterior, el fet que les persones arribin en edat adulta o adulta-jove significa que ja han superat l'etapa òptima d'adquisició lingüística. Això significa que el grau de coneixement de català serà limitat —especialment en el pla fonètic i sintàctic, i en els usos escrits— atenent també a les circumstàncies sociolingüístiques que els envolten.

La combinació de tots aquests factors, doncs, incideix d'una manera decisiva sobre el comportament lingüístic de les persones i sobre el valor que acaben atorgant a les llengües que senten al seu voltant.

El pla de dinamització lingüística del CNL L'Heura al barri del Fondo

És en aquest context que resulta imprescindible continuar esmerçant esforços i recursos no tan sols per estendre el coneixement del català, sinó per dur endavant iniciatives que permetin modificar les concepcions que puguin haver-hi al voltant de la llengua. Prenent com a punt de partida la responsabilitat social i empresarial, l'associació de comerciants de Fondo Comerç col·labora amb el CNL L'Heura de Santa Coloma de Gramenet des del 2009, per desenvolupar un pla de dinamització lingüística amb l'objectiu de fomentar la cohesió social a través del català i de l'àmbit socioeconòmic.

Aquest pla ha permès tirar endavant diverses accions, que tot seguit enunciem de manera succinta. Cal aclarir, però, que algunes d'aquestes actuacions no estan vinculades al pla però les enumerem per deixar

constància de la col·laboració existent entre les dues entitats:

- Adhesió de Fondo Comerç i de l'Agrupació del Comerç i la Indústria al programa del Voluntariat per la llengua.
- Elaboració i distribució de milers de vocabularis de butxaca amb l'objectiu de donar a conèixer el nom en català de productes i objectes que es poden adquirir en establiments del barri.
- Elaboració de guies de conversa adreçades a comerciants i a clients.
- Elaboració i execució de dues edicions del joc lingüístic «Com es diu?» difós a través de cartells creats per a l'ocasió i que es van penjar en els OPI (objecte publicitari il·luminat) de la ciutat.
- Incidència sobre els usos escrits comercials. Visites d'una tècnica de Fondo Comerç i una altra de CNL L'Heura a tots els comerços associats per explicar l'oferta de cursos del Centre de Normalització Lingüística i la legislació vigent pel que fa a la retolació.
- Realització d'un curs d'atenció oral adreçat específicament a comerciants.
- Realització d'una sessió de recursos lingüístics en línia per a comerciants.
- Impuls d'un pla d'autonomia lingüística personalitzat per vetllar per la qualitat lingüística dels textos que genera i difon Fondo Comerç.
- Organització de la campanya «A l'abril cada paraula val per mil» amb l'Agrupació del Comerç i la Indústria mitjançant els establiments col·laboradors del Voluntariat per la llengua.

La mostra «Els sabors del món»

L'any 2012 el CNL L'Heura i Fondo Comerç ens plantejàvem un nou impuls al pla de dinamització lingüística per tal de reforçar els nostres objectius comuns:

- Establir vincles de cohesió social a través de la llengua catalana.
- Difondre el coneixement de la llengua catalana entre els veïns i les veïnes del barri que acostumen a comprar en el comerç de proximitat.
- Difondre la importància del català per al negoci.

Va ser en aquest context que es va tirar endavant la primera mostra de productes amb el títol «Des del Fondo et portem els sabors del món!», l'actuació amb més gran envergadura que s'havia realitzat fins aquell moment. En aquest sentit, i atenent un cert grau d'una incipient conflictivitat entre grups de veïns procedents de diferents països que es detectava en el territori, vam pensar en un projecte de coneixement intercultural a partir dels eixos gastronòmics i de la llengua catalana. Es va concebre com una jornada en què comerciants exposessin productes i menjars dels seus països d'origen. Al llarg del dia, l'exposició estaria acompanyada per diverses activitats com ara jocs d'arreu del món», actuacions vinculades a tradicions catalanes però també oberta a tradicions d'origen divers, com els productes que s'hi exposarien.

Des d'un punt de vista lingüístic, tots els usos orals i escrits públics de la mostra es farien en català. Així, es plantejava una feina prèvia de sensibilització tant amb els establiments expositors així com amb els monitors de les activitats dels jocs perquè dinamitzessin l'activitat en català. També es va projectar la publicació d'unes fitxes on es pretenia recollir la informació lingüística dels productes i menjars que s'exposaven a la mostra.

Va ser durant aquesta tasca de recollida d'informació per elaborar les fitxes on ens vam trobar amb un grapat de productes sense equivalència catalana. Així va començar la col·laboració amb el TERMCAT i el naixement posterior del Glossari.

En aquest glossari hi ha tant productes alimentaris (verdures, fruites, begudes, pans) com elaboracions gastronòmiques (aperitius, plats a base de carn o de peix, salses, dolços i postres) d'arreu del món»: productes i elaboracions de la cuina xinesa, japonesa, coreana, índia, armènia, turca, de tot l'Orient Mitjà, del Pròxim Orient, del Magrib, de l'Àfrica occidental o de l'Amèrica Central i del Sud.

Alguns exemples de termes que conté:

Productes: Generalment s'ha optat per normalitzar-los (buscar-los un nom català), ja que són presents cada cop més als mercats i botigues de Catalunya. Per exemple: *banana mascle, bastela, blada xinesa, cogombre tropical, col xinesa, enciam espàrrec, lulo, fonio, tomàquet d'arbre, xarop de canya*. (Procedeixen sobre tot de la mostra 2012).

Elaboracions culinàries. S'han adoptat tres tipus de solucions: a) denominacions descriptives del plat (*pedrers amb pebrot, arròs fregit amb pollastre, bunyols de lleties i ceba*); b) la transcripció més adequada (*bastela, ras-alhanout, bofrot*); c) una barreja (*rotlle de sushi, llardons amb mote, arròs jollof*).

Quan el 2015 vam obrir el diccionari en línia, els termes ja circulaven i eren consultables des del Cercaterm (el servei de consultes en línia del TERMCAT).

Des del 2012: *arepa, khir, lavash, mote, nyam xinès, pastirma, patacón, ras-alhanout...*

Des del 2013: *aguadulce, aguapanela, çemen, corviche, khorovatz, muchin, panela, tolma...*

Des del 2014: *gulab jamun, tilitli, tteokbokki, bofrot, arròs jollof...*

Des de 2016: *pa paratha farcit de llegums, arròs amb mongeta azuki, pa indi de festa o pa indi fregit, natto...*

L'any 2017 el CNL L'Heura i el TERMCAT han treballat conjuntament per traduir

Els sabors del món al barri del Fondo de Santa Coloma de Gramenet

CONXITA RIPOLLÈS, ALEXANDRA SANS, PILAR LÓPEZ I CARLES DE ROSSELLÓ

i difondre entre els restaurants xinesos de la Santa Coloma de Gramenet cartes i menús en català. Com a resultat d'aquesta feina conjunta 4 restaurants de la ciutat (Shandong Canguan- La Tasqueta, Wenzhou, Ni Hao La-La Tostà i El Lliri) disposen de cartells de benvinguda en català i xinès i de cartes en català. El Glossari «Els sabors del món» s'ha enriquit amb nous termes i preparacions culinàries de la cuina xinesa.

Des d'ara ja podeu trobar-hi : tofu amb ous mil·lenaris, amanida de lliris d'un dia amb salsa, fondue xinesa, pell de tofu amb cacauets pelats, rave rusticà amb orelles de Judes, tangyuan, xiitake amb choy sum, maduixa xinesa, gelatina de midó...

TERMCAT. Acte de presentació de la sisena edició de «Els sabors del món» Glossari Els sabors del món. TERMCAT. http://www.termcat.cat/es/Diccionaris_En_Linia/201/Presentacio/

Algunes reflexions sobre la mostra després de la 5a edició

La primera edició de la mostra va anar endavant i va ser un èxit des de diferents punts de vista. La van visitar més de 1.000 persones que van gaudir d'una jornada lúdica, sense cap mena d'incidències negatives, on tota la retolació, la megafonia i les activitats de jocs es va fer en català. Les fitxes, que es van editar en català, van ser molt ben acollides pels visitants.

Des de llavors s'han fet cinc edicions de la mostra al barri del Fondo.



S'han publicat dos reculls de fitxes en paper i dos reculls en format digital on es poden trobar diferents productes d'arreu del món» que es poden comprar en els comerços del barri. S'ha traduït també una carta d'un restaurant xinès, model per a altres restaurants de la ciutat i de Catalunya. Tot plegat amb la valuosa col·laboració i supervisió del TERMCAT.

Quins resultats hem obtingut?

- Hem incidit en la cohesió social del territori sobre la base de l'eix lingüístic i gastronòmic.
- S'ha ampliat el vocabulari en català de productes culinaris d'arreu del món».
- Hi han participat nens i nenes en edat escolar, com a agents catalanitzadors en l'adquisició de lèxic.

- Hi han participat alumnes dels cursos de català, el Voluntariat per la llengua i, sobretot, els veïns del barri i de la ciutat en una activitat ludicolingüística lligada al comerç de la ciutat i al barri del Fondo.
- S'ha difós un missatge d'acollida dirigit als comerciants d'altres països.
- La mostra ha esdevingut una cita anual a la plaça del Rellotge, al cor del barri del Fondo, esperada i ben rebuda per la població cada primer diumenge del mes de juny. És un espai públic de presència i d'ús de català guanyat al barri del Fondo i a la ciutat.

«Els sabors del món» ha esdevingut una mostra multitudinària al barri del Fondo, un dels més diversos culturalment i demogràficament de Santa Coloma de Gramenet. En les cinc edicions de la mostra, el català s'ha consolidat com a llengua d'acollida, cohesió i integració, a més d'enriquir-s'hi gràcies a la normalització dels noms dels productes alimentaris que s'hi han presentat.

CONXITA RIPOLLÈS
ALEXANDRA SANS
PILAR LÓPEZ
CARLES DE ROSSELLÓ
CNL L'Heura de Santa Coloma de Gramenet

La terminologia en la construcció de les ciències gastronòmiques. Experiència docent en el grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

El setembre de 2014, amb el guiatge de Joan Roca, es va inaugurar el grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, el primer grau interuniversitari de ciències gastronòmiques a l'Estat espanyol liderat per dues universitats públiques, la Universitat de Barcelona (mitjançant l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT-UB i el Campus de l'Alimentació de Torribera) i la Universitat Politècnica de Catalunya (mitjançant l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona), amb la col·laboració de la Fundació Alícia. Aquesta iniciativa, juntament amb projectes com el BulliLab de Ferran Adrià i la Unitat UB-Bullipèdia (unitat de col·laboració entre la UB i el Bulli-Foundation durant el període 2012-2015), són mostres del procés d'academització que viu actualment la gastronomia. Aquest procés d'academització comporta necessàriament la fixació de la terminologia, és a dir, la definició i l'ús precís de les unitats lèxiques que designen les nocions pròpies d'aquest camp d'especialitat, tant si són pròpies del món culinari com si provenen d'altres àmbits d'especialitat (química, botànica, etc.). Tal com explica i exemplifica Mans (2008) amb el concepte *emulsió*, cal anar especialment en compte amb la terminologia quan el terme en qüestió també té usos no especialitzats, cosa molt freqüent en l'àmbit de la cuina.

Per tal d'avançar en la fixació de la terminologia gastronòmica i per tal de treballar perquè els futurs professionals prenguin consciència d'aquesta necessitat, els estudiants de tercer curs del grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, en el marc de l'assignatura on es tracta la gestió del coneixement gastronò-



Pols d'oli

mic (Vila, 2016) i en col·laboració amb els Serveis Lingüístics de la UB, han rebut formació i han dut a terme activitats sobre aquestes qüestions. En concret, se'ls han mostrat les principals eines de consulta de la terminologia del seu àmbit (diccionaris, vocabularis i bases de dades) i estratègies per cercar informació fiable a Internet sobre nocions relatives a la gastronomia. A continuació, amb el suport d'Amical Wikimedia, han fet un treball pràctic consistent a redactar articles per a la Viquipèdia sobre conceptes gastronòmics. S'han treballat un total de catorze termes que són elaboracions d'oli d'oliva texturitzat: *aire d'oli*, *crema d'oli*, *crispetes d'oli*, *destil·lat d'oli*, *encapsulació d'oli*, *escuma d'oli*, *flam d'oli*, *gelatina d'oli*, *maionesa d'oli*, *mantega d'oli*, *mel d'oli*, *núvol d'oli*, *pols d'oli* i *sopa d'oli*.

Cada article conté una definició del terme, informacions de tipus enciclopèdic i indicació de les fonts a partir de les quals s'ha obtingut aquesta informació. La incorporació d'aquesta activitat també en el pla docent de l'assignatura dedicada a l'experimentació culinària ha estat fonamental per ajudar els estudiants en la recopilació i conceptualització de la informació i ha fet possible l'elaboració dels productes en una pràctica al laboratori que els ha permès obtenir-ne imatges originals per publicar a la Viquipèdia. La definició del terme ha estat la part nuclear del treball terminològic, ja que els ha permès explicar un terme poc fixat encara amb l'ajuda dels termes que s'hi relacionen conceptualment. La definició és l'expressió lingüística d'aquestes relacions entre termes i, per tant, el que ens permet situar el terme defi-



Mel d'oli

nit en el mapa conceptual de manera precisa.

Als estudiants també se'ls ha demanat que, per a cada terme, en determinin les variants i equivalents (català,



Núvol d'oli

castellà, anglès i francès). El resultat d'aquest treball ha servit per crear un nou recurs per a Oilab, lloc web de l'empresa Oilmotion dedicat als olis en la gastronomia. A partir de

les denominacions recollides, s'ha creat un comptador de mencions d'aquests termes a Twitter (<http://www.oillab.info/oil/olive-oil>) per tal de poder analitzar-ne la presència a les xarxes socials i, per extensió, la popularitat i l'ús que se'n fa.

Acostant els futurs professionals de la gastronomia al treball terminològic, se'ls descobreix una part del coneixement d'especialitat que no sempre es fa explícita, se'ls dona accés a les eines de consulta necessàries i, finalment, se'ls fa partícips de la tasca de dotar la gastronomia de la precisió terminològica que tota disciplina científica requereix.

MARTA VILA RIGAT
Campus de l'Alimentació de
Torribera. Universitat de Barcelona

AXEL BIDON-CHANAL BADIA
Campus de l'Alimentació de
Torribera. Universitat de Barcelona

ÀNGELS EGEA PUIGVENTÓS
Serveis Lingüístics. Universitat
de Barcelona

Bibliografia

MANS, Claudi (2008). *La vaca esfèrica*. Barcelona: Rubes.

VILA, Marta (2016). «Casen el bonítol i el mango? Appetit i la gastronomia computacional». *Tot CETT*, núm. 32, p. 47-49.

La terminologia del torró

En la línia iniciada a la Universitat d'Alacant de producció de diccionaris multilingües de temàtiques professionals, la seu alacantina de l'Institut Universitari de Llengües Modernes Aplicades (IULMA) ha continuat amb projectes vinculats als sectors industrials rellevants a la zona. Un exemple paradigmàtic d'aquesta orientació ha estat el projecte terminològic multilingüe sobre la indústria del torró, que constitueix una iniciativa pionera que descriu, amb detall, els diversos productes torronaires existents, els processos d'elaboració, la matèria primera i la maquinària emprada, així com els professionals que intervenen en aquesta indústria.

Amb aquesta recopilació de termes es pretén omplir el buit que existia fins ara en un sector d'expertesa que abasta des del coneixement de la tradició fins a l'especialització industrial moderna, i que configura un signe de reconeixement de la «marca España».

El resultat és el Diccionario LID del turrón, l'objectiu del qual és respondre a les necessitats terminològiques del sector i dels seus professionals, identificar i fixar els conceptes pertinents, proporcionar les denominacions en castellà i en català, i oferir els equivalents en les llengües dels mercats estrangers principals on exporta la indústria torronaire.

El torró és una de les menses dolces més antigues i tradicionals del país, que ha viscut una llarga evolució, d'aquí que fos necessari preveure que l'obra inclogués definicions dels termes utilitzats en aquest àmbit. Es tracta d'un recurs molt útil, tant per als fabricants i els distribuïdors de torró com per als traductors i per a tota mena de professionals relacionats amb el sector torronaire.

El Diccionario LID del turrón és deutor d'una rigorosa aplicació del



mètode terminogràfic, les fases i els protocols del qual trasllueixen en la configuració final del producte. Pels continguts que aporta i la seva disposició formal, és un diccionari que pot complir múltiples funcions i pot proporcionar informació valuosa a perfils diferents d'usuaris.

El resultat final és un diccionari terminològic que conté més de 500 entrades ordenades alfabèticament, amb el castellà com a llengua principal de la nomenclatura i de les descripcions i les informacions complementàries sobre la indústria torronaire incloses en els articles. La inclusió d'equivalents en

català, anglès, rus, xinès mandarí i àrab fa que aquesta obra esdevingui una eina multilingüe molt eficaç per a la traducció i per facilitar els intercanvis comercials i culturals, en fer conèixer de manera documentada i exhaustiva tant el producte — el torró en totes les seves varietats i en totes les formes actuals de presentació comercial — com el procés d'elaboració per obtenir-lo.

Bona part dels termes que figuren en el diccionari es refereixen a conceptes que impliquen classes de productes (140): pastel de yema, turrón, turrón a la piedra, turrón de guirlache. Els processos de fabricació, maquinària i utilitatge per a la pro-

173	Español - Otros idiomas	turrón de arroz inflado
	como la mayoría de los turrones, sino en forma de tiras más estrechas y alargadas, que no suelen estar recubiertas de oblea. Recuerda mucho a los dulces árabes y, probablemente, es una receta evolucionada de la cocina heredada del mundo árabe durante su ocupación. Es una variedad de turrón típica de la provincia de Alicante que se destina para el consumo de la zona de Jijona y alrededores o para entregar como obsequio. También se conoce como <i>terrónico</i>. CA: <i>torró d'alegria</i> GB: <i>sesame brittle turron</i> RU: <i>тыррон с кунжутом</i> ZH: 焦糖坚果芝麻图隆糖 AR: توررون السعادة turrón de Alicante 1. Turrón de cocción hecho con miel, azúcar y clara de huevo hasta obtener una masa a la que posteriormente los meleros añaden la almendra pelada y tostada, mezclándola con las palas o <i>punxes</i> hasta conseguir una distribución homogénea de todos los ingredientes y que, finalmente, se recubre con oblea. Cuando se obtiene la masa adecuada, se recogen cerca de 60 kilos que tiene cada cocida en la mecánica, donde tiene lugar todo el proceso de cocción e incorporación de almendras, y se deposita en moldes con diferentes volúmenes, según el peso de la tableta. La masa se deja enfriar	hasta cierto punto, dependiendo de si el corte es en frío o en caliente, y finalmente se procede a su envasado. Para la calidad suprema deberá contener un 63% de almendra, un 14% de miel, un 19% de azúcar y un 4% de huevo. Para la calidad extra se necesita un 49% de almendra, un 15% de miel, un 31% de azúcar y un 5% de huevo. Se trata de un alimento muy energético, pues aporta aproximadamente 540kcal por cada 100g, rico en glúcidos, grasas vegetales provenientes de la almendra, y proteínas. Es uno de los turrones fabricados en Jijona con denominación de origen y uno de los más típicos de España. CA: <i>torró d'Alacant</i> GB: <i>Alicante turron</i> RU: <i>тыррон Алукауме</i> ZH: 阿利坎特图隆糖 AR: توررون اليكانتي turrón de arroz inflado Turrón obtenido de la mezcla y batido de manteca y pasta de cacao con leche y azúcar hasta obtener una masa a la que posteriormente se incorpora arroz hinchado. Comercialmente se suele denominar <i>turrón crujiente</i>. CA: <i>torró d'arròs inflat</i> GB: <i>puffed rice turron</i> RU: <i>шоколадный тыррон с воздушным рисом</i> ZH: 米花图隆糖 AR: توررون الارز المنفوخ

1. Hiperònim; 2. Ingredients; 3. Procés de producció;
 4. Formes de comercialització; 5. Informació nutricional; 6. Altres dades

ducció constitueixen un altre dels subdominis que ha rebut més atenció (130): *alambre*, *amasadora*, *cocida*, *perola batidora*, *punto de hebra*; seguit dels conceptes que fan referència a

les matèries primeres (108): *almendra*, *miel*, *edulcorante*, *estabilizante*. Les propietats nutricionals i organolèptiques d'aquestes matèries és un altre dels subdominis conceptuals

tinguts en compte (*aceitosidad*, *adherencia*, *masticabilidad*); i finalment la comercialització (*barra*, *suprema*, *tableta*) i la referència al marc legal que regula els productes de la indústria torronaire.

Pel que fa a la representació i a la redacció de la definició s'ha respectat el principi terminogràfic segons el qual les definicions han d'iniciar-se amb un descriptor que serveixi per categoritzar el concepte i que el posi en relació amb altres conceptes de l'àmbit, a partir de l'estructuració del sector establerta prèviament. En canvi, tenint en compte els perfils més rellevants dels usuaris, s'ha optat per no incloure la categoria gramatical de les entrades, ni exemples ni contextos d'ús. Per a la redacció de les definicions s'ha incorporat la plantilla de model de definició elaborada per l'editorial LID i establerta per a cadascun dels subcamp temàtics. D'aquesta manera, totes les definicions tenen la mateixa estructura de definició: hiperònim, descripció funcional i altres dades. Vegeu-ne l'exemple de l'esquerra amb els camps marcats, com a mostra.

Tanquem aquesta breu presentació amb la referència bibliogràfica i els crèdits de l'obra, amb el desig que el consulteu tot menjant torrons, sigui quina sigui l'època de l'any. Bon profit!

ISABEL SANTAMARÍA
 Universitat d'Alacant

Diccionario LID del turrón.
 Madrid: LID Editorial, 2015, 272 p.

DIRECTORA: Isabel Santamaría Pérez
 AUTORS: Carmen Marimón Llorca; José Joaquín Martínez Egido; Isabel Santamaría Pérez
 TRADUCTORS: Hany El Erian El Bassal; María Isabel Guardiola Savall; Qi Luo;
 Larissa Timofeeva Timofeev; Chelo Vargas Sierra
 ASSESSORS TÈCNICS: Noemí López Alcaraz; Alexis Verdú Iborra
 PRESENTACIÓ: Dolores Azorín Fernández
 PRÒLEG: Rafael Ansón

Isidra Maranges i Prat (1919-2012)



Isidra Maranges: estudi de la terminologia de la cuina medieval

ÀNGELA BAGUENA I MARANGES

TERMINÀLIA 15 (2017): 61-64 · DOI: 10.2436/20.2503.01.106
ISSN: 2013-6692 (impresa); 2013-6706 (electrònica)
<http://terminalia.iec.cat>

Vida

Isidra Maranges i Prat va néixer a Barcelona el 29 d'abril de 1919. El seu pare era de Llívia, fill d'una família de fusters, i la seva mare era de Sant Hipòlit de Voltregà, on els seus pares tenien una fonda.

Els pares de la Isidra es van conèixer a Barcelona i vivien al carrer de la Cadena, al cor del Raval barceloní. La Isidra va cursar l'ensenyament primari a l'Escola del Bosc de Montjuïc, en la qual la seva directora, Rosa Sensat, havia implementat nous mètodes pedagògics que, a més de l'adquisició de coneixements, prioritzaven la formació de bons ciutadans. Posteriorment, cursà el batxillerat a l'Institut Escola del Parc de la Ciutadella, institució creada l'any 1932 per la Generalitat de Catalunya. En aquest institut, dirigit pel doctor Josep Estalella, els alumnes eren d'estaments socials molt diversos, alguns eren fills de l'elit intel·lectual i política i d'altres provenien de centres escolars públics, com la Isidra.

Finalitzats els estudis de secundària, l'octubre de l'any 1937, ingressà a la Facultat de Filosofia i Lletres de la Universitat de Barcelona (en aquell moment anomenada Universitat Autònoma de Barcelona), on tingué uns professors extraordinaris, entre els quals Jaume Serra Húnter, Carles Riba, Jaume Vicens Vives, Pere Bosch i Gimpera, Joaquim Xirau i Palau, Pere Grasses i molts altres que van haver d'exiliar-se després de la guerra. Durant aquells anys, malgrat els bombardejos i la situació que es vivia a Barcelona, les classes a la universitat van continuar; els professors s'abocaven per donar el millor de si mateixos, i les alumnes,



Font: arxiv personal de la família

pràcticament només hi havia noies perquè els nois eren al front, es mostraven compromeses amb l'estudi i aprofundien en tot allò que podien. La Isidra va viure intensament aquell ambient universitari, assistint a seminaris, llegint, estudiant, anant cada dia a l'Ateneu acabades les classes. Era un acte de resistència.

L'educació rebuda la va marcar profundament. Sentia una gran gratitud per l'oportunitat d'haver rebut aquells ensenyaments i un gran respecte pels qui van ser els seus mestres i professors.

Passats uns mesos des de la derrota, la Isidra s'exilià a França. Primer visqué durant un temps breu a Perpinyà i després a Montpeller, on estudià a la universitat. Va tornar a Catalunya a finals de l'any 1940.

L'any 1941 va ser empresonada per haver estat destinatària d'una carta que mai va rebre. En aquells anys foscos, les cartes dels exiliats es passaven clandestinament, a peu pels Pirineus. Quan detenien una d'aquestes persones que actuaven de correus, la policia franquista anava a buscar, casa per casa, tots els destinataris de les cartes confiscades. La Isidra va estar a la presó de dones de Barcelona, situada llavors al barri de les Corts, durant gairebé dos anys i mig sense que mai fos jutjada. Durant el temps que va estar empresonada, alguns professors de l'Institut Escola li feren arribar llibres i l'editor Josep Janés Oliver, a través d'una amiga, li enviava novetats editorials.

Poc després de sortir de la presó, va començar a treballar a l'empresa Hispano-Suiza, com a traductora de textos tècnics en francès i anglès. Posteriorment, pocs anys després d'acabada la Segona Guerra Mundial, aquesta empresa es convertí en ENASA, fabricants dels camions Pegaso. Allà conegué el seu futur marit, Salvador Bàguena. Es casaren l'any 1950 i van tenir tres fills, Àngela, Núria i Carles. La Isidra va deixar de treballar a temps complet per dedicar-se a la família, tot i que va seguir treballant durant un cert temps a temps parcial, com a traductora i documentalista. Just després del franquisme es varen iniciar les classes de català per als infants de les escoles públiques i, davant la falta de professorat preparat, durant uns anys la Isidra va fer de mestra de català a l'escola pública de les cases barates de la Zona Franca.

La Isidra mai va deixar d'estudiar. Ja de casada va perfeccionar l'anglès al British Institute, va aprendre rus amb una professora particular i, quan a les acaballes del franquisme foren reconeguts el batxillerat i els estudis universitaris cursats durant la guerra, es matriculà a la Universitat Autònoma de Barcelona, a Bellaterra, i va obtenir la diplomatura de Traducció i Interpretació en anglès i italià. Tanmateix el seu interès principal era la llengua catalana i per aquest motiu als anys seixanta començà a assistir a les classes de lingüística que el doctor Ramon Aramon i Serra impartia en el marc dels Estudis Universitaris Catalans, al Palau Dalmau de Barcelona. Fou en el marc d'aques-

tes classes que la Isidra inicià l'estudi de la terminologia de la literatura catalana medieval.

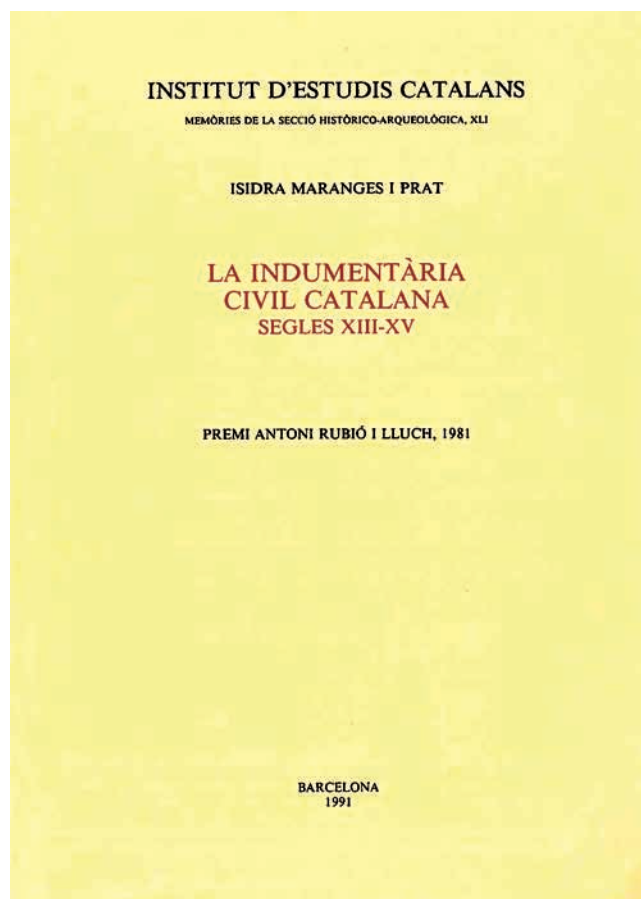
Obra

Així doncs, la Isidra començà a estudiar de manera sistemàtica els termes emprats en la literatura catalana medieval pel que fa a la indumentària, la cuina i també les armes, tot i que al cap d'un cert temps abandonà l'estudi d'aquests darrers termes.

Va estudiar llibres, inventaris, ordinacions i altres documents medievals; tots els clàssics, Ramon Llull, les Cròniques, Bernat Desclot, Francesc Eiximenis, sant Vicent Ferrer, Ausiàs March, Joanot Martorell, Bernat Metge, Jaume Roig, Anselm Turmeda, Arnau de Vilanova, Isabel de Villena, entre altres. Cada vegada que apareixia un terme de qualsevol dels àmbits estudiats, feia una fitxa, anotant aquell terme, la frase completa en què aquesta paraula apareixia i la corresponent referència bibliogràfica.

La Isidra ha deixat unes 13.800 fitxes de les quals unes 6.200 corresponen a termes de cuina, 4.600 a indumentària i 3.000 a armes. Esmentarem com a exemple que en el seu arxiu hi ha 405 fitxes amb la paraula *pa* i 29 fitxes amb la paraula *tapí*.

El treball portat a terme per la Isidra és un treball acotat pel que fa al nombre de fonts però exhaustiu



pel que fa a aquestes fonts. És a dir que l'autora va extreure de les fonts examinades tots els termes que corresponen als àmbits estudiats.

En tota aquesta literatura examinada, els autors parlen de tot el que els envolta i, per tant, sovint esmenten els aliments, la cuina i les vestidures, així com l'opinió que en tenen; podem creure en la veracitat del que diuen els autors perquè escriuen per ser llegits o escoltats per llurs contemporanis. La literatura catalana medieval és molt rica i de les millors d'Europa.

La consulta d'altres fonts primàries, com pintures, miniatures, escultures o gravats corrobora que els estris de cuina, paraments de taula i vestidures que s'hi observen es corresponen als descrits a la literatura.

Una vegada finalitzada la tasca d'extreure els termes, la Isidra inicià la redacció de sengles treballs en l'àmbit de la indumentària i de la cuina.

Indumentària civil

L'any 1981 obtingué el Premi Antoni Rubió i Lluch, atorgat per la Societat Catalana d'Estudis Històrics de l'Institut d'Estudis Catalans (IEC), pel seu treball *La indumentària civil catalana, segles XIII-XV*, publicat pel mateix Institut l'any 1991.

En aquest llibre, l'autora presenta un recull de dades sobre indumentària civil, els diferents tipus de peces que podien formar part de les vestidures, els materials, els colors i les ornamentacions. S'hi anomenen 420 paraules relacionades amb la indumentària i les seves característiques.

En la literatura examinada hi ha molts esments sobre indumentària però, en general, els autors medievals anomenaven la peça de vestir sense fer-ne la descripció, ja que donaven per sabut que llurs contemporanis ja sabien de quin tipus de peça es tractava i quina forma tenia. És a dir que donaven per sabut allò que actualment seria més essencial conèixer. El context en el qual s'esmenten les vestidures són molt variats i, per exemple, moltes de les referències de Bernat Metge, Eiximeis i sant Vicent Ferrer tenen afany moralitzador.

Cuina catalana medieval

Isidra Maranges inicià la seva recerca en l'àmbit de la cuina medieval amb el treball *Els menjars medievals a les terres catalanes*, pel qual l'any 1992 obtingué el Premi Pròsper de Bofarull, atorgat per la Secció Històrico-Arqueològica de l'IEC. Posteriorment, l'any 1998, publicà un petit llibre titulat *Dolços medievals per avui*.

Tanmateix, la seva obra més significativa és el llibre *La cuina catalana medieval, un festí per als sentits*, publicat l'any 2006 i reeditat el 2016. En aquesta obra explica com fou la cuina que es feia a les terres de parla catalana a l'edat mitjana basant-se en l'estudi dels dos grans receptaris catalans, el *Llibre de Sent Soví* (1324),



un dels primers escrits a Europa, i el *Llibre del coch* o de *Mestre Robert* (l'any precís es desconeix però s'ha pogut datar abans de 1491), a més de tots els esments i termes extrets de la literatura i documentació estudiades.

L'aparició de llibres de receptes representà un pas molt important per conèixer no solament els productes que es menjaven sinó també la manera de preparar-los i, en aquest sentit, la cuina catalana medieval està molt ben documentada amb aquests dos grans receptaris que descriuen la cuina que estava destinada als alts estaments, a la cort, als nobles i als ciutadans rics, tot i que el bon menjar a vegades també arribava als burgesos i als ordes religiosos.

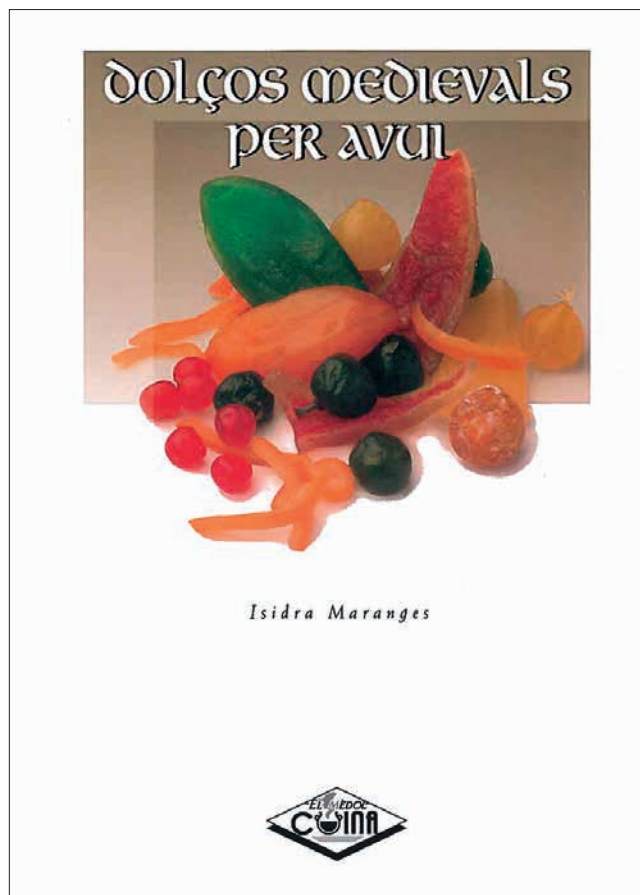
En el seu llibre, Isidra Maranges transcriu la major part de les receptes del *Llibre de Sent Soví* i del *Llibre del coch*, en les quals es parla dels ingredients, dels procediments i de les tècniques de cocció, tot i que no s'hi esmenten les quantitats, ni les proporcions, ni els temps de cocció perquè devien suposar que qui cuinava ja ho devia saber. Després d'una introducció general sobre les característiques principals de la cuina de l'època, dels ingredients i els mètodes de cocció, del parament de la taula i els cerimonials, l'autora classifica les receptes en grans grups segons l'ingredient principal, amb una introducció genèrica per a cada grup d'aliments. Finalment, el llibre conté, a més d'un índex i la

bibliografia examinada i consultada, la llista alfabètica de receptes i una llista alfabètica de tots els ingredients trobats en la literatura examinada, amb 292 termes, dels quals només 16 no van poder ser identificats.

A més dels dos receptaris, hi ha tres llibres més que també van ser molt valuosos per a l'autora, el *Regiment de sanitat* (Arnau de Vilanova, 1305), el *Llibre del coc de la Canonja de Tarragona* (1331) i el *Llibre de totes maneres de confits* (segle XV).

A la literatura medieval són molt nombroses les referències a la cuina, els autors descriuen àmpliament els costums de la seva època i fan comentaris que posen de manifest la importància que hi donaven. La informació que aporten és molt rica i esmentarem, només a tall d'exemple, que en el llibre *Regiment de la cosa pública*, Eiximenis enumera tots els productes que es cultivaven a València a final del segle XIV i així es pot conèixer la gran varietat de productes disponibles. De la mateixa manera, al *Llibre del coc de la Canonja de Tarragona* s'explica que hi ha diferència en la quantitat i la qualitat de la beguda entre els monjos, els frares i els capellans, i encara més diferència entre aquests i els pobres als quals feien caritat, fet que aleshores no era considerat un abús sinó un fet normal. L'autora també explica com a l'edat mitjana els grans àpats eren actes socials i que a *Tirant lo Blanc* hi ha les descripcions més completes dels banquets medievals.

Isidra Maranges continuà la recerca en l'àmbit de la terminologia catalana medieval durant tota la seva vida i va deixar inconclús un llibre sobre el vi. A l'edat mitjana donaven gran importància als àpats i també els agradava la fastuositat de les festes i celebracions i, per tant, no és estrany que oferissin vins als quals sovint afegien algun ingredient dolç o espècies, per donar-los un gust més plaent. El vi també era utilitzat en la cui-



na encara que no de manera tan generalitzada com el vinagre. El seu arxiu conté 506 fitxes amb el terme vi.

L'any 2011 rebé el Premi Josep Mercader de divulgació de la cuina catalana, atorgat pel Fòrum Gastronòmic de Girona.

Va morir a Barcelona el 27 de juliol de 2012.✿

Obra

MARANGES I PRAT, Isidra (1991). *La indumentària civil catalana, segles XIII-XV*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans. 158 p. (Memòries de la Secció Històrico-Arqueològica; XLI)

MARANGES I PRAT, Isidra (1998). *Dolços medievals per avui*. Tarragona: El Mèdol. 62 p. (El Mèdol Cuina; 11)

MARANGES I PRAT, Isidra (2006). «La cuina medieval catalana». A: *Nadala 2006: Cuina catalana*. Barcelona: Fundació Lluís Carulla, p. 30-39.

MARANGES I PRAT, Isidra (2007). *La mel, com preparar-la 10 vegades*. Barcelona: SD Edicions. 18 p. (Productes de Mercat; 18)

MARANGES I PRAT, Isidra (2009). «Aquell matí del 27 de gener (1939)». *Revista de Catalunya*, núm. 250, p. 68-70.

MARANGES I PRAT, Isidra (2016). *La cuina catalana medieval, un festí per als sentits*. 2a ed. Barcelona: Rafael Dalmau. 492 p. (Bofarull; 9)

Entrevistes

«Isidra Maranges» (2009). *Descobrir Cuina*, núm. 94 (maig), secció «Genis del foc», p. 26-30.

PAUNER, Ferran (2010). «Entrevista a Isidra Maranges». *Relleu: Revista Trimestral de Pensament i Cultura*, núm. 104 (abril-juny), p. 18-27.

Activitats i publicacions de la Societat Catalana de Terminologia

Premi de la Societat Catalana de Terminologia

- * S'ha convocat la 5a edició del Premi de la SCATERM, en el marc de la convocatòria del LXXXVII Cartell de premis i de borses d'estudi de l'IEC. La dotació del premi és de 600 € i la quota de soci de la SCATERM gratuïta durant dues anualitats. El termini de presentació s'acaba el 30 de novembre de 2017, a les 13 h. Podeu trobar la convocatòria completa, amb les condicions generals i específiques que la regeixen, al web de l'IEC (<http://premis.iec.cat>).

Activitats previstes per a la tardor del 2017

- * **XIV Jornada de la SCATERM:** «La terminologia de la Gramàtica» [Institut d'Estudis Catalans, 14 de desembre de 2017]. Aprofitant l'aparició recent de la *Gramàtica de la llengua catalana*, a finals del 2016, la SCATERM ha pensat de dedicar la Jornada del 2017 a escoltar, en el marc d'un fòrum d'anàlisi i debat constructius, els especialistes en terminologia, gramàtica, lingüística i ensenyament analitzant des de les seves respectives disciplines d'estudi el lèxic que s'ha usat a l'hora de vehicular el coneixement gramatical. Comptarem amb les aportacions de Mercè Lorente, M. Josep Cuenca, Aina Labèrnia i Anna Camps.

Publicacions

- * Revista *TERMINÀLIA*. Té periodicitat semestral i constitueix l'instrument de divulgació científica de la SCATERM.
- * *Butlletí de la Societat Catalana de Terminologia*. És una publicació bimestral en línia que s'ha editat regularment des del mes de març de l'any 2007 fins al mes de desembre de l'any 2014. S'adreça especialment als socis de la SCATERM i, en general, a totes les persones que estan interessades en la terminologia.
- * Col·lecció «Memòries de la Societat Catalana de Terminologia». Aplega treballs derivats de les activitats més rellevants organitzades per la SCATERM, especialment les de les jornades i els seminaris anuals:

SÀNCHEZ FERRIZ, Miquel-Àngel (cur.) (2013).
La terminologia en les ciències de la vida, en la química i en el món educatiu. Barcelona: Societat Catalana de Terminologia. (Memòries de la Societat Catalana de Terminologia; 4) [Publicació electrònica]

STRUBELL I TRUETA, Miquel (cur.) (2015).
La terminologia instrumentalitzada. Barcelona: Societat Catalana de Terminologia. (Memòries de la Societat Catalana de Terminologia; 5) [Publicació electrònica]



- * Col·lecció «Eines de Terminologia». Aplega els treballs guanyadors del Premi de la Societat Catalana de Terminologia:

GRESA BARBERO, Deva (2016).
Estudi d'implantació terminològica. La gastronomia del Pròxim Orient i el nord d'Àfrica als restaurants de Gràcia i l'Eixample de Barcelona. Barcelona: Societat Catalana de Terminologia. (Eines de Terminologia; 1) [Publicació electrònica] [Premi de la Societat Catalana de Terminologia 2014]



Podeu consultar el web de la SCATERM per concretar i actualitzar dates i informacions. Pel que fa a l'adquisició de les nostres publicacions podeu consultar el portal de Publicacions de l'IEC.

Normes de presentació d'originals

Llengües. Les propostes d'articles enviades han de ser en català o en anglès. Es poden acceptar també originals en espanyol i en francès.

Formats. Els articles s'han d'enviar en qualsevol format de processador de textos, preferentment MS Word o Open Office. L'arxiu ha d'incloure tot el contingut (títol, autoria, cos de l'article, imatges, taules, bibliografia, annexos, notes, resums i paraules clau) en la distribució prevista.

Extensió màxima. L'extensió màxima del document, incloent-hi imatges, resums i bibliografia, no pot excedir els 7.000 mots.

Tipus de lletra. Per al cos de l'article i la bibliografia, cal fer servir la lletra Times New Roman de 12 punts. Les citacions textuais, si són breus, van inserides en el text i es componen en regular rodona i entre cometes baixes («»); i, si són llargues, van entrades i es componen en regular rodona de la família Times New Roman d'11 punts. Les notes, si n'hi ha, van en Times New Roman de 10 punts.

Apartats. Els títols dels apartats han d'anar numerats (exemple: 1, 1.1, 1.1.1, 1.1.2...), amb el mateix cos de lletra, en negreta rodona. La primera línia de cada paràgraf ha d'anar entrada.

Interlineat. A un espai i mig, en tots els casos. Els paràgrafs no se separen amb cap interlineat extra. Cal deixar una línia en blanc entre títol i text i dues línies entre text i títol.

Resums i paraules clau. Cal incloure un resum de l'article en català i un altre en anglès (com a màxim, de setanta paraules cadascun) i una llista de paraules clau en català i en anglès (com a màxim, sis paraules per llengua). Si l'article és en espanyol o en francès també s'ha d'incloure el resum i la llista de paraules clau en la llengua original (i en aquest cas, en què hi ha tres resums, com a màxim de cinquanta paraules cadascun).

Gràfics. El material de suport gràfic (taules, gràfics, esquemes, fotografies, figures) inclòs en l'article s'ha de presentar també en arxius independents separats del text, preferentment en format TIFF o JPEG, i amb una resolució mínima de 300 ppp.

Notes. Com a criteri general, no hi ha d'haver notes. Si no es pot evitar, es poden posar un màxim de vuit notes breus al final del text i una única nota que remeti al títol de l'article, per fer referència a projectes, premis o dedicatòries.

Bibliografia. Les referències bibliogràfiques que hagin de figurar dins el text han d'aparèixer entre parèntesis de la manera següent: (Cognom de l'autor/a, any, p. 000-000).

Al final de l'escrit hi ha d'haver les referències bibliogràfiques completes, ordenades alfabèticament segons els exemples següents. Cal fer-hi constar el nom dels autors desenvolupat i no només la lletra inicial.

COGNOM, Nom; COGNOM, Nom (any). Títol del llibre. Número d'edició. Lloc d'edició: Editorial.

COGNOM, Nom; COGNOM, Nom (any). «Títol del capítol». A: COGNOM, Nom; COGNOM, Nom (any). Títol del llibre. Número d'edició. Lloc d'edició: Editorial, p. 000-000.

COGNOM, Nom; COGNOM, Nom (any). «Títol de l'article». Títol de la Revista, volum de la revista, número de la revista (tal com s'indica en l'original), p. 000-000.

Títol del diccionari (any). Número d'edició. Lloc d'edició: Editorial.

COGNOM, Nom; COGNOM, Nom (any). Títol [en línia]. Lloc d'edició: Editorial. [Consulta: dia mes any].

Abreviatures. Per a la bibliografia, cal unificar les abreviatures amb les formes següents (tant si són en singular com en plural): ed. (editor/a o editors/ores), dir. (director/a o directors/ores), coord. (coordinador/a o coordinadors/ores), p. (pàgina o pàgines).

Sigles. Es recomana reduir al màxim l'ús de sigles en el cos de l'article. Quan n'hi hagi, cal assegurar que la primera vegada que hi surtin ho facin acompanyant la forma lèxica desenvolupada. Si s'usen sigles per referir-se a fonts bibliogràfiques, cal indicar-ho també en la bibliografia final.

Autoria. El nom complet de l'autor o autora del treball va a la primera pàgina de l'article, amb indicació de l'adscripció institucional i l'adreça electrònica. El Consell de Redacció lliurarà una còpia anònima de l'article als avaluadors externs. Quan la tramesa sigui acceptada per a la publicació, els autors hauran de lliurar un currículum breu de presentació (150 paraules, per a autoria individual, i, com a màxim, 80 paraules per a autoria col·lectiva) i una fotografia de mida carnet en format JPEG, i amb una resolució mínima de 300 ppp. En el cas de l'autoria col·lectiva, es demana preferiblement una única fotografia que inclogui tots els autors.

Crida d'articles

Els articles, que han de ser originals i inèdits, són avaluats per revisors externs designats pel Consell de Redacció de la revista. En cas que s'accepti la proposta, els autors poden rebre suggeriments de modificació.

Les propostes han de seguir les normes de presentació d'originals de la revista.

Els autors han d'enviar les seves propostes per correu electrònic a terminalia@iec.cat. Alternativament, es poden registrar en el sistema electrònic de gestió de la revista (Open Journal System), a <http://revistes.iec.cat> o a <http://terminalia.iec.cat>, i penjar-hi les trameses.

Per al número 17 (juny 2018)

Tramesa d'articles: fins al 30 de setembre de 2017

Resultats de la selecció: fins al 31 d'octubre

Versió final: fins al 30 de novembre

Publicació de la revista: juny del 2018

Per al número 18 (desembre 2018)

Tramesa d'articles: fins al 31 de març de 2018

Resultats de la selecció: fins al 30 d'abril

Versió final: fins al 31 de maig

Publicació de la revista: desembre del 2018

Per al número 19 (juny 2019)

Tramesa d'articles: fins al 30 de juny de 2018

Resultats de la selecció: fins al 31 de juliol

Versió final: fins al 30 de setembre

Publicació de la revista: juny del 2019



