

Els noms dels tes japonesos TERMCAT

La gastronomia oriental comença a fer-se un lloc important entre nosaltres, sigui a través de la restauració o els comerços o a través d'expressions culturals, com ara el cinema, la literatura o el manga. El costum de prendre te és una de les manifestacions gastronòmiques heretades d'Orient que més bona acollida ha tingut i s'ha incorporat, fins i tot, en les recomanacions d'hàbits alimentaris saludables. Això ha comportat que la distinció entre *te negre* i *te verd*, a què estàvem acostumats fins no fa gaire, hagi quedat petita per a encabir la gran quantitat de tes que actualment podem trobar al mercat.

Cada cop són més coneguts, per exemple, els **tes verds japonesos**, el nom dels quals ha estat normalitzat recentment pel **Consell Supervisor del TERMCAT**. A la taula següent trobareu els noms originaris del te (en caràcters japonesos i en transcripció segons el sistema Hepburn), els noms catalans aprovats i la definició de cada te.

Nom japonès	Transcripció Hepburn	Nom català	Definició
番茶	bancha	bantxa ; te de tres anys [<i>sin. compl.</i>]	Te verd japonès procedent de fulles madurades i assecades d'una manera natural durant tres anys, que produeix una infusió amb un contingut de teïna molt baix i amb una forta aroma de palla.
玄米茶	genmaicha	guenmaitxa ; te d'arròs torrat [<i>sin. compl.</i>]	Te fet d'una barreja de sentxa i grans d'arròs integral torrats i inflats, ocasionalment esclatats, que produeix una infusió amb un contingut de teïna baix i amb un gust que recorda la malta o el cafè.
ほうじ茶	hōjicha	hojitxa ; te verd torrat [<i>sin. compl.</i>]	Te verd japonès, generalment bantxa, sotmès a un procés de torrefacció amb carbó, que produeix una infusió amb un contingut de teïna molt baix i amb un gust lleuger de caramel, que se sol prendre com a acompanyament del sushi.
茎茶	kukicha	kukitxa ; te de branquillons [<i>sin. compl.</i>]	Barreja de branquillons, tiges, pecíols i, en menys quantitat, fulles de te verd japonès, generalment sentxa, que produeix una infusió amb un contingut en teïna molt baix, cremosa, suau i amb un gust relativament dolç de nous.
抹茶	matcha	matxa ; te japonès en pols [<i>sin. compl.</i>]	Te verd japonès en pols que s'obté de les fulles, netes del pecíol i la nervadura, de plantes cultivades temporalment a l'ombra, que produeix una infusió molt refrescant, amb un contingut de teïna elevat i amb un gust intens, lleugerament amargant però amb un punt de dolçor, que se sol prendre en la cerimònia del te.
煎茶	sencha	sentxa	Te verd japonès que es produeix enrotllant i assecant fulles senceres, que produeix una infusió amb un contingut de teïna elevat i amb un gust amargant i aspre, amb notes fresques, perfumades i un punt de dolçor.

Per motius d'internacionalitat i de precisió, el Consell Supervisor ha optat per mantenir el manlleu japonès, adaptat a l'ortografia catalana, com a denominació principal. Quan ha estat possible, també ha proposat com a sinònim complementari del manlleu una denominació catalana descriptiva, que aporti informació sobre el concepte, especialment quan aquesta forma ja s'ha trobat usada en català o quan s'ha vist que en altres llengües s'utilitzaven denominacions similars.

Pel que fa als manlleus (tots amb la terminació *cha* en la transcripció Hepburn, que significa 'te'), se n'ha proposat l'adaptació tenint en compte bàsicament tres factors: 1) el fet que les formes resultants no difereixen gaire de les formes més internacionals, és a dir, de les transcrites segons l'esmentat sistema Hepburn; 2) la proximitat de l'àmbit d'especialitat dels termes amb la llengua general, que fa recomanable l'acostament al sistema ortogràfic propi, a fi de facilitar la pronúncia als parlants, i 3) el fet que les formes adaptades ja s'han trobat documentades en textos catalans.

Podeu consultar les fitxes completes d'aquests termes a la [Neoloteca](#) i al [Cercaterm](#).

© TERMCAT, Centro de Terminología <www.termcat.cat>