A FASHIONABLE LEXICO-SEMANTIC SUBCATEGORY: COFFEE, WITH ITS PAST AND PRESENT "HYPOSTASES"

Cristina Radu-Golea, Assist. Prof., PhD, University of Craiova

Abstract: The linguistic and cultural research into the history of coffee (considered, for a while, both drink and food), is controversial, even suspicious, but at the same time it is interesting and worth analyzing in detail. This study represents only a (primary) lexico-semantic subcategory which is part of an expanding series (of fields) dealt with in a larger work. The terms within the lexico-semantic field of coffee have been gradually transferred from an ultraspecialized field to the common language. In a multicultural era, the history of coffee and cafés (including cybercafés), of drink and food, in general, involves, besides tolerance to others, socializing, communication and, impliedly, a joyful, colloquial language. Along with them, the demands of coffee drinkers are more and more complex and determine the preparation of some coffee-based beverages, with various ingredients and spices, meant to satisfy their taste and wishes.

Keywords: culture, lexico-semantic field, term, coffee, drink.

1. Orice cuvânt care are un sens lexical individual şi este legat de alte cuvinte, poate să li se aseamene sau să li se opună, în plan semantic, stilistic, funcţional, şi, astfel, face parte din anumite paradigme lexico-semantice, lexico-stilistice, derivaţionale etc. Din acest punct de vedere, sinonimele reprezintă unul dintre principalele grupuri asociative care fac parte dintr-un câmp lexico-semantic[1]. Câmpurile lexico-semantice au o importanţă complexă, fundamentală, în relevarea unor modalităţi de reprezentare a „viziunii lumii"[2], întrucât ele se încadrează în categoria prototipurilor culturale[3].

De exemplu, mâncarea şi băutura reprezintă, împreună, modalităţi prin care oamenii pot comunica. Dimensiunea spirituală (dintr-un anumit cadru cultural) a unor acţiuni dominante universale precum hrana[4], băutura (sau chiar sexul!) reprezintă teme de cercetare care vizează studierea unei societăţi sau a unei culturi, din orice parte a lumii şi în orice perioadă istorică[5]. De-alungul timpului, băutul şi mâncatul împreună cu alte persoane (comensalitatea) au devenit activităţi importante. În acest fel, oamenii interrelaţionau (şi interacţionau): în cafenele (şi în alte localuri) discutau, se exprimau liber (fără să-şi dezvăluie, neapărat, identitatea) sau puteau să citească ziarele.

2. Istoria „elixirului" numit *cafea* (despre care Talleyrand spunea că ascunde „un spirit": „negru ca dracu', fierbinte ca iadul, pur ca un înger, dulce ca amorul") este destul de veche[6]:

[1] Această constatare se regăseşte şi în concepţia lui Silviu Berejan, care este de părere că un câmp poate să cuprindă diverse grupuri, şi anume: tematice, analogice, derivaţionale, sinonimice etc.
[2] Cf. Bidu-Vrănceanu, 2008, p. 17.
[3] "Importanţa câmpurilor lexicale pentru «cunoaşterea lumii» este deci legată de capacitatea lor de a oferi «categorizări ale realului» în funcţie de proprietăţi comune şi diferenţiatoare, cu condiţia ca descrierea sensului să nu alunece extralingvistic sau «să nu încorporeze excesiv elemente cognitive nonsememizate»." (Cf. Wotjak, 1998, p. 173-175, apud Bidu-Vrănceanu, 2008, p. 17)
[4] Se pare că un aforism celebru îi aparţine gastronomului Jean Anthèlme Brillat-Savarin: „Spune-mi ce mănânci, ca sa-ţi spun cine eşti".
[5] De exemplu, pentru grecii antici, mâncarea reprezenta o modalitate/un fel de a comunica cu divinitatea (în speţă, cu zeii), prin ofrandele pe care le făceau. Totuşi, în acea vreme, oamenii erau ingenioşi (şi, poate, dominaţi de instinctul de conservare, dar, în acelaşi timp, şi de plăcerea gustului), întrucât opreau partea favorită/dorită/apetisantă a bucatelor (pe care le ofereau zeilor) pentru ei înşişi.
[6] Cu două mii de ani î.e.n., în Etiopia, arbuştii de cafea creşteau în stare sălbatică.

BDD-V25 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 17:59:58 UTC)

„Se spune că în secolul al VIII-lea un tânăr păstor yemenit, pe nume Kaldi, intrigat de comportamentul caprelor sale, care erau agitate până în zori după ce păşteau bacele roşii ale arbustului respectiv, ar fi povestit fenomenul la mănăstirea Chahodet. Stareţul a fiert sâmburii acestor fructe şi, dat fiind că s-a dovedit a fi foarte stimulantă, băutura astfel obţinută a primit numele *kawah* (însemnând „elan", „vitalitate"), pe care îl regăsim în caoua din bistrourile (...) pariziene"[7].

Odată cu pătruderea *cafelei*[8] (< tc. *kahve*, ngr. *kafés*, fr. *café*; cf. engl. *coffee*, it. *caffè*, sp. *café*, germ. *Kaffee*) în Europa, băutura preparată din boabele acestei plante, prăjite şi râşnite (sau dintr-un surogat) a creat obiceiuri aparte. Treptat, a început să fie consumată în localuri speciale, numite *cafenele* (sg. *cafenea* < tc. *kahvehane*, ngr. *kafenés*), adică localurile publice[9], în care se consumă cafea (sau, prin extindere de sens), ceai, băuturi alcoolice, prăjituri etc. Proprietarul unei cafenele era numit, în trecut, *cafegiu* (< tc. *kahveci*, cf. ngr. καφετζής, bg. *kafedžija*). Acelaşi termen desemna „slujitorul de la curtea domnească, însărcinat cu servirea cafelei"; în timpurile moderne, *cafegiu* şi *cafegioaică* (< *cafegiu* + sufixul *-oaică*) denumesc „persoanele care beau cu plăcere cafea (sau care o prepară bine).

În română există atât un verb: *a se cafeli* (refl.), cât şi o expresie: *la o cafea* care desemnează timpul şi moalitatea în care se bea cafea – servită în cadrul unui anumit protocol sau stând de vorbă/la taifas.

Există, aşadar, numeroase modalităţi[10] de a prepara cafeaua, de exemplu: *cafea espresso* este „cafeaua concentrată, preparată într-un aparat special"; *cafea-filtru/cafea la filtru* „cafea preparată cu ajutorul filtrului".

În română, sintagmele *café-frappé* (cf. engl. *frappé coffee*, *Greek frappé*) „cafea rece cu îngheţată, fişcă şi, eventual, alcool" şi *café-glacé* (cf. engl. *coffee with ice cream*) sunt provenite din franceză, neadaptate grafic sau fonetic, şi desemnează anumite preparate reci, din cafea. O altă denumire, folosită pentru o băutură răcoritoare din cafea, tot de provenienţă franceză, este *mazagranul* (numită astfel după oraşul *Mazagran*, din Algeria) – băutură preparată din cafea neagră, foarte concentrată, în care se introduc bucăţele de gheaţă.

Cafeaua instant (cf. engl. *instant coffee/soluble coffee/coffee powder*)[11], preparată rapid/pe loc, care nu necesită fierbere (poate fi băută atât rece, cât şi caldă), este numită *nescafé* (< fr. *nescafé*, *nes*, cf. sp. *nescafé*) – un acronim provenit de la numele firmei producătoare: *Nestlé* şi *café*. Termenul contras, *nes*[12], frecvent folosit în limbajul familiar, denumeşte nu numai praful de cafea, foarte concentrat, ci şi băutura care se prepară din această „cafea", prin simpla dizolvare în apă.

---

[7] Braudeau, 2009, p. 23.
Mai există încă două legende privitoare la descoperirea cafelei (cf. Ştefănescu, 2011, p. 90-91). Însă, indiferent de legende, dorinţa de a consuma băutura pe bază de cafea s-a raspândit în întreaga lume destul de repede.

[8] Cafea: ar. kahwa (< Kaffa, regiune din Etiopia, patria cafelei) > tc. kahve, ngr. kafés (Graur, 1978, p. 34)
"Din 1570, boabele de coffea arabica erau utilizate la Veneţia, pe post de medicament. (...) În 1683, îşi deschide porţile în Piaţa San Marco o bottega di caffè." (Braudeau, 2009, p. 24)

[9] Cf. cafeşantan (< fr. café chantant [= café concert]) – cafenea unde se prezintă spectacole de varietăţi; termenul şantan are o nuanţă intens depreciativă: „bordel").

[10] Michel Braudeau susţine că există „cinci moduri tradiţionale de preparare a cafelei: fierberea à la turque (cafeaua măcinată extrafină, amestecată cu zahăr, se află pe fundul cafetierei puse pe foc); infuzia (un piston împinge zaţul pe fundul unui recipient de sticlă); filtrarea (se toarnă apă peste cafeaua măcinată reţinută de un filtru de hârtie); percolarea (cafeaua răşnită, pusă într-un filtru între două compartimente suprapuse, este pătrunsă de jos în sus de apa fiartă în compartimentul inferior); percolarea sub presiune (presiunea apei este amplificată de aerul comprimat la zece bari), care oferă rapid şi la alegere espresso concentrat sau diluat." (Braudeau, 2009, p. 71-72)

[11] Cafeaua instant a fost inventată de chimistul britanic George C. Washington, în 1906; produsul a fost lansat pe piaţă în anul 1909. (Cf. Magazinul verde, 4/2014, p. 56)

[12] După 1970, în România, cuvântul era folosit chiar şi diminutivat: nesuleţ. (Ciolan, 2013, p. 57)

BDD-V25 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 17:59:58 UTC)

Din categoria „cafea caldă” (care poate conţine şi o băutură alcoolică) face parte *marghilománul/marghilomână* (< numele propriu Alexandru Marghiloman[13]), care desemnează cafeaua turcească fiartă cu rom sau coniac. Termenul (adaptat grafic limbii române) *capucino*[14], (< it. *cappuccino*) semnifică băutura făcută din cafea espresso şi lapte spumos (la care se adaugă, eventual, coniac sau rom), presărată cu cacao sau scorţişoară[15], de culoarea veşmântului călugărilor capucini. Termenul învechit *capuţiner* (< germ. *Kapuziner*)[16] are sensul de „cafea cu lapte, conţinând mai multă cafea decât lapte”.

Termenul *frappuccino*[17] (o contaminare între *frappé* şi *cappuccino*), inexistent în dicţionarele româneşti, denumeşte cafeaua amestecată cu bucăţele de gheaţă şi diferite alte ingrediente (căpşune sau ciocolată etc.), fiind, de obicei, „acoperită” cu un „top”/„pălărie” de frişcă.

Alte „feluri” (italieneşti) de cafea preparate din espresso şi lapte (care sunt asemănătoare cu ceea ce se numeşte *capucino*) sunt: *caffè macchiato* (numit, uneori, *espresso macchiato*) – reprezintă o cantitate mică de cafea espresso cu foarte puţin lapte (adăugat deasupra, asemenea unor pete – cf. it. *macchiato* „cu pete”, referitor la cafea); *cortado* denumeşte, de asemenea, o cantitate mică de cafea espresso amestecată cu lapte; *caffè latte*[18] (prescurtat *latte*) este o băutură care conţine tot o cantitate mică de cafea espresso, dar care este amestecată cu mult lapte, fiind servită într-o ceaşcă mare sau într-un pahar înalt); *flat white* este o băutră specifică Australiei, al cărei mod de preparare este asemănător cu cel pentru *capucino* (sau pentru *caffè latte*). *Caffè corretto* (cf. sp. *carajillo*) este un tip de cafea italienească, care are în compoziţie şi puţin lichior.

Irish coffe[19] (cf. *caifé Gaelach*) este un „cocktail” fierbinte, pe bază de cafea, whisky, zahăr şi un „top” de frişcă. Din aceeaşi „familie” fac parte: *kioki* (în loc de whisky se foloseşte lichior *kahlua*, în combinaţie cu *brandy*) şi *Café Brulot* (conţine cafea, lichior de portocale, scorţişoară, zahăr, cuişoare şi coji de lămâie)[20].

---

[13] Se spune că Alexandru Marghiloman (1854-1925), om politic, jurist, lider conservator şi unul dintre cei mai mari moşieri ai ţării, era un mare băutor de cafea. Într-o zi, când se afla la vânătoare, a cerut să i se facă o cafea. Nefiind pregătit cu toate cele necesare unei cafele, însoţitorul acestuia a improvizat şi a pus la fiert, în loc de apă, coniac. Astfel s-a „făcut” marghilomana. (Cf. http://www.historia.ro/exclusiv_web/general/articol/marghilomana-cafeaua-rom-coniac /01.03.2014)

[14] De obicei, capucino este servit în ceşti de porţelan, pentru că, în acest mod, este păstrată temperatura optimă mai mult timp decât în recipientele de sticlă sau din orice alt material. (Cf. http://sfatulparintilor.ro/familie-parinti/pontul-zilei-familie-parinti/pontul-zilei-cum-sa-prepari-cappuccino-delicios-acasa/#ixzz2vO4VsVW7/01.03.2014)

[15] În Canada, lanţul de cafenele Tim Hortons vinde şi capucino rece/iced cappuccino, cunoscut de cei care frecventează localurile de acest fel sub numele de Ice Caps.

[16] Turcii, după fuga lor de la cel de-al doilea asediu Vienei (1683), au lăsat o mare cantitate de boabe de cafea în saci. Austriecii, nefiind obişnuiţi cu cafeaua, au aruncat în Dunăre aproape toată cantitatea găsită. Cafeaua care a mai rămas a fost cumpărată de un polonez, care trăise în Orient şi cunoştea băutura preparată din boabele de cafea. Aceasta a deschis o cafenea. Întrucât nu a avut clienţi, a preparat-o în alt mod: a strecurat-o, i-a adăugat puţin zahăr şi lapte, precum şi nişte frişcă, care acoperea toată ceaşca, precum gluga unui capucin. (Cf. http://www.dex.ro/capu%C8%9 Biner /01.03.2014)

[17] În italiană, poate fi şi un joc de cuvinte: fra’/frà este o formă prescurtată a apelativului frate, folosit pentru a denumi un grad în ierarhia monahală, dat unui călugăr, iar cappuccino (< cappuccio „glugă”) este călugărul care face parte dintr-o ramură a Ordinului Franciscan.

[18] Cf. sp. café con leche, fr. café au lait.

[19] Cafeaua irlandeză pare mai degrabă pe gustul altor popoare decât al irlandezilor, care ar renunţa la adaosul soft de frişcă, în schimbul unui surplus strong de whiskey. Irish coffee a fost inventată în 1940, de Joseph Sheridan, bucătarul hidroportului Foynes (transformat, ulterior, în Aeroportul Internaţional Shannon). Sheridan a fost cel care a adăugat whiskey în cafea, pentru a încălzi un grup zgribulit de pasageri americani. Aceştia l-au întrebat pe bucătar dacă este cafea braziliană. Răspunsul a fost: “e cafea irlandeză” (Cf. http://www.cevabun.ro/irish-coffee/01.03.2014)

[20] Cf. http://www.descopera.ro/cultura/928970-enciclopedia-moderna-a-boabei-de-cafea/01.03.2014.

BDD-V25 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 17:59:58 UTC)

Cafeaua neagră este cafeaua preparată fără zahăr. *Cafeaua cu sare* (zahărul a fost înlocuit, parţial, cu sare)[21] este o băutura pregătită din cafea clasică, puţin îndulcită, peste care se toarnă spumă de cafea, în care a fost dizolvată o cantitate mică de sare (iar deasupra se presară cacao macinată). *Cafeaua în stil thailandez* are o aromă specială, pe care i-o dau anumite mirodenii: coriandrul şi cardamonul; se serveşte (obligatoriu!) cu gheaţă pisată. Alte sortimente de băuturi pe bază de cafea, care se găsesc în cafenele, baruri, pub-uri şi alte localuri sunt: *Café Zürich*, *California driver*, *Swiss coffee*[22], *Kopi Luwak*[23] etc.

Şvarţul (< germ. *schwarzer Kaffee*, cf. germ. *schwarz* „negru") este un termen întrebuinţat rar (sinonim cu *cafea-filtru*) şi denumeşte o băutură fierbinte, făcută din boabe de cafea, prăjite şi râşnite, trecută prin filtru şi îndulcită.

Sintagma învechită *cafea gingirlie* (< tc. *ğiğili*) desemnează cafeaua turcească (bine fiartă), cu caimac.

Pe lângă toate aceste băuturi preparate din cafea, există şi băuturi cu gust (şi aromă) de cafea, obţinute din „înlocuitori" ai acesteia. Astfel, *Inka* este o băutură preparată din ingrediente nutritive naturale: cereale prăjite (orz, grâu) şi cicoare; este fabricată, prin prăjirea şi uscarea acestor plante, care devin o pulbere fină, solubilă (uşor şi rapid) de pregătit, cu gust şi aromă asemănătoare cafelei[24]. La rânul ei, *cicoarea* (singură) este un substituent al cafelei.

În România, înainte de 1989 (în ultimii ani ai regimului comunist), cafeaua (naturală!) dispăruse de pe piaţă, datorită limitării importurilor, iar în locul cafelei se vindea/consuma *cafeaua din năut*, denumită, oficial, *cafea cu înlocuitori*. Întrucât conţinea numai 20% cafea, iar restul componentelor îl constituiau năutul şi ovăzul, a fost denumită, ironic, cu umor chiar, *nechezol*, un derivat verbal de la *a necheza* + sufixul *-ol* (folosit, de regulă, pentru a forma numele unor compuşi chimici). Termenul *nechezolul* reflectă „starea" unei persoane care doreşte să consume o cafea, dar băutura dorită este percepută ca furaj pentu cai[25].

3. Rezultatul cultivării arbustului de cafea a fost „poţiunea" numită *kawah* „vitalitate, forţă" (*cafeaua* de astăzi), folosită, iniţial, de călugări şi de alţi oameni ai bisericii[26], care, cu ajutorul ei, puteau să rămână treji un timp îndelungat.

Cafeaua espresso sau *cafeaua la filtru* intră în compoziţia unor băuturi (mixturi!) mai speciale, care au primit diferite denumiri, în funcţie de modalitatea de preparare (*la ibric*, *la filtru*), de ingredientele pe care le conţin (lapte, frişcă, bucăţi de gheaţă, scorţişoară), de numele locului unde au fost inventate (*Irish*, *Swiss*, *Zürich*) sau de numele inventatorului (*marghiloman/ă*).

În română, mulţi termeni care denumesc băuturi pe bază de cafea au fost preluaţi, ca atare, din alte limbi (*café-frappé*, *caffè macchiato*), iar alţii sunt termeni vechi, foarte rar folosiţi în prezent (*cafea gingirile*, *şvarţ*, *capuţiner*). *Nechezol* este termenul care a fost utilizat (cu o conotaţie comică), un anumit timp, în perioada comunistă (în special după

[21] Inventatorul acestei băuturi este taiwanezul Hung Hsiao-yu, care spune ca ideea i-a venit intamplator. (Cf. http://www.ziare.com/articole/cafea+cu+sare/01.03.2014)
[22] Cf. Ştefănescu, 2011, p. 103, p. 120.
[23] Kopi Luwak este cea mai scumpă cafea din lume. Boabele de cafea sunt adunate din excrementele unor animale din familia veveriţelor (aceste animale se hrănesc cu boabele coapte de cafea, pe care nu le digeră în totalitate).
[24] În 1971, specialiştii polonezi au găsit ingredientele şi au elaborat tehnologia de producere a acestui tip de cafea solubilă, care a fost apreciată nu numai în Polonia, ci şi în multe alte locuri. (Cf. http://gastronomie.ele.ro/sfaturi/ Periplu-si-Savoare_--d6/Bauturi_--s17/Ce-este-INKA-_--a502.html/01.03.2014)
[25] Cf. http://ro.wikipedia.org/wiki/Nechezol/01.03.2014.
[26] Vaticanul a interzis-o, la un moment dat, pentru că era considerată băutura musulmanilor; a fost interzisă şi în Imperiul Otoman, în secolul al XVI-lea, din cauza efectelor sale asupra sistemului nervos.

BDD-V25 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 17:59:58 UTC)

1980). Pentru cafeaua obţinută din „înlocuitori”, româna fie a preluat anumite denumiri (*Inka*), fie foloseşte numele plantei din care este făcută băutura respectivă (*cicoare*).

Prin urmare, subansamblul lexico-semantic (românesc) în centul căruia se află *cafeaua* este în plină dezvoltare, întrucât numeroşi termeni au intrat recent în limbă, datorită diversificării metodelor de preparare a cafelei, a numarului tot mai mare de consumatori şi a diferitelor băuturi pe bază de cafea.

Bibliografie

Bidu-Vrănceanu, Angela, *Câmpuri lexicale din limba română*, Bucureşti, Editura Universităţii din Bucureşti, 2008.

Braudeau, Michel, *Cafea, cafenele*, Bucureşti, Editura Art, 2009.

Ciolan, Alexandru, *Misterele cuvintelor*, ediţia a II-a, revăzută şi adăugită, Bucureşti, Editura Logos, 2013.

Graur, Al., *Dicţionar de cuvinte călătoare*, Bucureşti, Editura Albatros, 1978.

Ştefănescu, Oana, *Totul despre ceai, cafea, cacao*: *istorie, beneficii, reţete*, Bucureşti, Editura ALLFA, 2011.

Surse

Magazinul verde, Anul III, Nr. 4/2014.

http://www.historia.ro/exclusiv_web/general/articol/marghilomana-cafeaua-rom-coniac /01.03.2014

http://sfatulparintilor.ro/familie-parinti/pontul-zilei-familie-parinti/pontul-zilei-cum-sa-prepari-cappuccino-delicios-acasa/#ixzz2vO4VsVW7/01.03.2014

http://www.dex.ro/capu%C8%9 Biner /01.03.2014

http://www.cevabun.ro/irish-coffee/01.03.2014

http://www.descopera.ro/cultura/928970-enciclopedia-moderna-a-boabei-de-cafea/01.03.2014

http://www.ziare.com/articole/cafea+cu+sare/01.03.2014

http://gastronomie.ele.ro/sfaturi/Periplu-si-Savoare_--d6/Bauturi_--s17/Ce-este-INKA-_--a502.html/01.03.2014

http://ro.wikipedia.org/wiki/Nechezol/01.03.2014

BDD-V25 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 17:59:58 UTC)