

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 și este legat de alte cuvinte, poate să li se aseamene sau să li se opună, în plan semantic, stilistic, funcțional, și, astfel, face parte din anumite paradigme lexico-semantice, lexico-stilistice, derivaționale etc. Din acest punct de vedere, sinonimele reprezintă unul dintre principalele grupuri asociative care fac parte dintr-un câmp lexico-semantic¹. Câmpurile lexico-semantice au o importanță complexă, fundamentală, în relevarea unor modalități de reprezentare a „viziunii lumii”², întrucât ele se încadrează în categoria prototipurilor culturale³.

De exemplu, mâncarea și băutura reprezintă, împreună, modalități prin care oamenii pot comunica. Dimensiunea spirituală (dintr-un anumit cadru cultural) a unor acțiuni dominante universale precum hrana⁴, băutura (sau chiar sexul!) reprezintă teme de cercetare care vizează studierea unei societăți sau a unei culturi, din orice parte a lumii și în orice perioadă istorică⁵. De-a lungul timpului, băutul și mâncatul împreună cu alte persoane (comensalitatea) au devenit activități importante. În acest fel, oamenii interrelaționau (și interacționau): în cafenele (și în alte localuri) discutau, se exprimau liber (fără să-și 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 veche⁶:

¹ Această constatare se regăsește și în concepția lui Silviu Berejan, care este de părere că un câmp poate să cuprindă diverse grupuri, și anume: tematice, analogice, derivaționale, sinonimice etc.

² Cf. Bidu-Vrăncianu, 2008, p. 17.

³ „Importanța câmpurilor lexicale pentru «cunoașterea lumii» este deci legată de capacitatea lor de a oferi «categorizări ale realului» în funcție de proprietăți comune și diferențiatorie, cu condiția ca descrierea sensului să nu alunece extralingvistic sau «să nu încorporeze excesiv elemente cognitive nonsememizate».” (Cf. Wotjak, 1998, p. 173-175, apud Bidu-Vrăncianu, 2008, p. 17)

⁴ Se pare că un aforism celebru îi aparține gastronomului Jean Anthelme Brillat-Savarin: „Spune-mi ce mănânci, ca să-ți spun cine ești”.

⁵ De exemplu, pentru grecii antici, mâncarea reprezenta o modalitate/un fel de a comunica cu divinitatea (în speță, cu zeii), prin ofrandele pe care le făceau. Totuși, în acea vreme, oamenii erau ingenioși (și, poate, dominați de instinctul de conservare, dar, în același timp, și de plăcerea gustului), întrucât opreau partea favorită/dorită/apetisantă a bucatelor (pe care le ofereau zeilor) pentru ei înșiși.

⁶ Cu două mii de ani î.e.n., în Etiopia, arbuștii de cafea creșteau în stare sălbatică.

„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 pășteau bacele roșii ale arbustului respectiv, ar fi povestit fenomenul la mănăstirea Chahodet. Starețul a fiert sâmburii acestor fructe și, dat fiind că s-a dovedit a fi foarte stimulantă, băutura astfel obținută 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. *kafës*, fr. *café*; cf. engl. *coffee*, it. *caffè*, sp. *café*, germ. *Kaffee*) în Europa, băutura preparată din boabele acestei plante, prăjite și rășnite (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 publice⁹, 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*). Același termen desemna „slujitorul de la curtea domnească, însărcinat cu servirea cafelei”; în timpurile moderne, *cafegiu* și *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 și o expresie: *la o cafea* care desemnează timpul și moalitatea în care se bea cafea – servită în cadrul unui anumit protocol sau stând de vorbă/la taifas.

Există, așadar, numeroase modalități¹⁰ 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 înghețată, fișcă și, eventual, alcool” și *café-glacé* (cf. engl. *coffee with ice cream*) sunt provenite din franceză, neadaptate grafic sau fonetic, și desemnează anumite preparate reci, din cafea. O altă denumire, folosită pentru o băutură răcoritoare din cafea, tot de proveniență franceză, este *mazagranul* (numită astfel după orașul *Mazagran*, din Algeria) – băutură preparată din cafea neagră, foarte concentrată, în care se introduc bucățele de gheață.

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 și caldă), este numită *nescafé* (< fr. *nescafé*, *nes*, cf. sp. *nescafé*) – un acronim provenit de la numele firmei producătoare: *Nestlé* și *café*. Termenul contras, *nes*¹², frecvent folosit în limbajul familiar, denumește nu numai praful de cafea, foarte concentrat, ci și 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. Ștefănescu, 2011, p. 90-91). Însă, indiferent de legende, dorința de a consuma băutura pe bază de cafea s-a răspândit în întreaga lume destul de repede.

⁸ Cafea: ar. *kahwa* (< Kaffa, regiune din Etiopia, patria cafelei) > tc. *kahve*, ngr. *kafës* (Graur, 1978, p. 34)

“Din 1570, boabele de *coffea arabica* erau utilizate la Veneția, pe post de medicament. (...) În 1683, își deschide porțile în Piața San Marco o bottega di *caffè*.” (Braudeau, 2009, p. 24)

⁹ Cf. *cafeșantan* (< fr. *café chantant* [= *café concert*]) – cafeaua unde se prezintă spectacole de varietăți; termenul *șantan* are o nuanță intens depreciativă: „borderl”).

¹⁰ Michel Braudeau susține că există „cinci moduri tradiționale 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 zațul pe fundul unui recipient de sticlă); filtrarea (se toarnă apă peste cafeaua măcinată reținută de un filtru de hârtie); percolarea (cafeaua rășnită, 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 și 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 piață în anul 1909. (Cf. *Magazinul verde*, 4/2014, p. 56)

¹² După 1970, în România, cuvântul era folosit chiar și diminutivat: *nesuleț*. (Ciolan, 2013, p. 57)

Din categoria „cafea caldă” (care poate conține și o băutură alcoolică) face parte *marghilománul/marghilománă* (< numele propriu Alexandru Marghiloman¹³), care desemnează cafeaua turcească fiartă cu rom sau coniac. Termenul (adaptat grafic limbii române) *capucino*¹⁴, (< it. *cappuccino*) semnifică băutura făcută din cafea espresso și lapte spumos (la care se adaugă, eventual, coniac sau rom), presărată cu cacao sau scorțișoară¹⁵, de culoarea veșmântului călugărilor capucini. Termenul învechit *capuținer* (< germ. *Kapuziner*)¹⁶ are sensul de „cafea cu lapte, conținând mai multă cafea decât lapte”.

Termenul *frappuccino*¹⁷ (o contaminare între *frappé* și *cappuccino*), inexistent în dicționarele românești, denumește cafeaua amestecată cu bucățele de gheață și diferite alte ingrediente (căpșune sau ciocolată etc.), fiind, de obicei, „acoperită” cu un „top”/„pălărie” de frișcă.

Alte „feluri” (italienești) de cafea preparate din espresso și lapte (care sunt asemănătoare cu ceea ce se numește *capucino*) sunt: *caffè macchiato* (numit, uneori, *espresso macchiato*) – reprezintă o cantitate mică de cafea espresso cu foarte puțin lapte (adăugat deasupra, asemenea unor pete – cf. it. *macchiato* „cu pete”, referitor la cafea); *cortado* denumește, de asemenea, o cantitate mică de cafea espresso amestecată cu lapte; *caffè latte*¹⁸ (prescurtat *latte*) este o băutură care conține tot o cantitate mică de cafea espresso, dar care este amestecată cu mult lapte, fiind servită într-o ceașcă mare sau într-un pahar înalt); *flat white* este o băutură 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 compoziție și puțin lichior.

*Irish coffe*¹⁹ (cf. *caifé Gaelach*) este un „cocktail” fierbinte, pe bază de cafea, whisky, zahăr și un „top” de frișcă. Din aceeași „familie” fac parte: *kioki* (în loc de whisky se folosește lichior *kahlua*, în combinație cu *brandy*) și *Café Brulot* (conține cafea, lichior de portocale, scorțișoară, zahăr, cuișoare și coji de lămâie)²⁰.

¹³ Se spune că Alexandru Marghiloman (1854-1925), om politic, jurist, lider conservator și unul dintre cei mai mari moșieri ai țării, 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, însoțitorul acestuia a improvizat și 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 cești de porțelan, 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, lanțul de cafenele Tim Hortons vinde și 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 obișnuiți 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 și cunoștea băutura preparată din boabele de cafea. Aceasta a deschis o cafenea. Întrucât nu a avut clienți, a preparat-o în alt mod: a strecurat-o, i-a adăugat puțin zahăr și lapte, precum și niște frișcă, care acoperea toată ceașca, precum gluga unui capucin. (Cf. <http://www.dex.ro/capu%C8%9Biner/01.03.2014>)

¹⁷ În italiană, poate fi și 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 renunța la adaosul soft de frișcă, în schimbul unui surplus strong de whiskey. Irish coffee a fost inventată în 1940, de Joseph Sheridan, bucătarul hidroportului Foynes (transformat, ulterior, în Aeroportul Internațional Shannon). Sheridan a fost cel care a adăugat whiskey în cafea, pentru a încălzi un grup zgribulit de pasageri americani. Aceștia 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>.

Cafeaua neagră este cafeaua preparată fără zahăr. *Cafeaua cu sare* (zahărul a fost înlocuit, parțial, cu sare)²¹ este o băutura pregătită din cafea clasică, puțin 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 și cardamonul; se servește (obligatoriu!) cu gheață pisată. Alte sortimente de băuturi pe bază de cafea, care se găsesc în cafenele, baruri, pub-uri și alte localuri sunt: *Café Zürich*, *California driver*, *Swiss coffee*²², *Kopi Luwak*²³ etc.

Șvarțul (< germ. *schwarzer Kaffee*, cf. germ. *schwarz* „negru”) este un termen întrebuințat rar (sinonim cu *cafea-filtru*) și denumește o băutură fierbinte, făcută din boabe de cafea, prăjite și râșnite, trecută prin filtru și îndulcită.

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

Pe lângă toate aceste băuturi preparate din cafea, există și băuturi cu gust (și aromă) de cafea, obținute din „înlocuitori” ai acesteia. Astfel, *Inka* este o băutură preparată din ingrediente nutritive naturale: cereale prăjite (orz, grâu) și cicoare; este fabricată, prin prăjirea și uscarea acestor plante, care devin o pulbere fină, solubilă (ușor și rapid) de pregătit, cu gust și aromă asemănătoare cafelei²⁴. La râul ei, *cicoarea* (singură) este un substituent al cafelei.

În România, înainte de 1989 (în ultimii ani ai regimului comunist), cafeaua (naturală!) dispăruse de pe piață, datorită limitării importurilor, iar în locul cafelei se vindea/consuma *cafeaua din năut*, denumită, oficial, *cafea cu înlocuitori*. Întrucât conținea numai 20% cafea, iar restul componentelor îl constituiau năutul și 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 compuși chimici). Termenul *nechezolul* reflectă „starea” unei persoane care dorește să consume o cafea, dar băutura dorită este percepută ca furaj pentru cai²⁵.

3. Rezultatul cultivării arbustului de cafea a fost „poțiunea” numită *kawah* „vitalitate, forță” (*cafeaua* de astăzi), folosită, inițial, de călugări și de alți oameni ai bisericii²⁶, care, cu ajutorul ei, puteau să rămână treji un timp îndelungat.

Cafeaua espresso sau *cafeaua la filtru* intră în compoziția unor băuturi (mixturi!) mai speciale, care au primit diferite denumiri, în funcție de modalitatea de preparare (*la ibric*, *la filtru*), de ingredientele pe care le conțin (lapte, frișcă, bucăți de gheață, scorțișoară), de numele locului unde au fost inventate (*Irish*, *Swiss*, *Zürich*) sau de numele inventatorului (*marghiloman/ă*).

În română, mulți termeni care denumesc băuturi pe bază de cafea au fost preluați, ca atare, din alte limbi (*café-frappé*, *caffè macchiato*), iar alții sunt termeni vechi, foarte rar folosiți în prezent (*cafea gingirile*, *șvarț*, *capușiner*). *Nechezol* este termenul care a fost utilizat (cu o conotație 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. Ștefănescu, 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 veverițelor (aceste animale se hrănesc cu boabele coapte de cafea, pe care nu le digeră în totalitate).

²⁴ În 1971, specialiștii polonezi au găsit ingredientele și au elaborat tehnologia de producere a acestui tip de cafea solubilă, care a fost apreciată nu numai în Polonia, ci și 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 și în Imperiul Otoman, în secolul al XVI-lea, din cauza efectelor sale asupra sistemului nervos.

1980). Pentru cafeaua obținută din „înlocuitori”, româna fie a preluat anumite denumiri (*Inka*), fie folosește 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 numeroși termeni au intrat recent în limbă, datorită diversificării metodelor de preparare a cafelei, a numărului tot mai mare de consumatori și a diferitelor băuturi pe bază de cafea.

Bibliografie

Bidu-Vrânceanu, Angela, *Câmpuri lexicale din limba română*, București, Editura Universității din București, 2008.

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

Ciolan, Alexandru, *Misterele cuvintelor*, ediția a II-a, revăzută și adăugită, București, Editura Logos, 2013.

Graur, Al., *Dicționar de cuvinte călătoare*, București, Editura Albatros, 1978.

Ștefănescu, Oana, *Totul despre ceai, cafea, cacao: istorie, beneficii, rețete*, București, Editura ALLFA, 2011.

Surse

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

http://www.history.ro/exclusiv_web/general/articol/marghilomana-cafeaua-romconiac/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%9Biner/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>