

Bódi Zoltán

A KÁVÉ SZEMIOTIKÁJA

A szemiotika a jelenségeket a maguk természetes, illetve ember által alkotott környezetében elfoglalt helyzetük, értelmük, funkciójuk, szerkezetük alapján értelmezi. Szemiotikai értelemben a jelek túlmutatnak önmagukon, azaz viszonyfogalmak,¹ és mint ilyenek összefoglalva, sűrítve, leegyszerűsített és tömörített formában adnak át információkat a kommunikációs folyamat során.² Ebben a dolgozatban a kávéval mint jellel foglalkozom; megkísérlem fölvezetni a kávé szemiotikai jellemzőit, jelformáját, értelmezési szintjeit, kommunikatív funkcióit, pragmatikai környezetét.

A kávé annyira hozzátartozik a mai kultúránkhoz és olyan széles körűen ismerjük, hogy óhatatlanul is kialakultak a hozzá kapcsolódó sztereotípiák. Nemcsak a gasztronómiában, hanem hétköznapi tevékenységünk során is fontos kulturális szereppel rendelkezik. Mondhatjuk azt is, hogy olyan mém, amelynek széles és változó a jelentéskörnyezete. Fontos megjegyezni, hogy nem kívánok teljeskörű leírást adni a kávé, a kávézás, a kávéházi kultúra történetéről, hiszen erről már vannak jelentős kultúrtörténeti, irodalomtörténeti, várostörténeti összefoglalók.³ Ebben az elemzésben a kávékultúra mai változásának egy pillanatképpént szeretném rögzíteni elsősorban a szemiotika szemlélete és fogalomkészlete alapján.

Sztereotípiák a kávé jelentésével kapcsolatban

A kávé értelmezhető mémként, azaz evolucionális módon terjedő kulturális alapegységként, amely igen gyorsan, utánzás és ismétlés útján terjed a társadalomban. A mémek olyan gyorsan terjednek az emberi elmék között, hogy valójában beülnek az agyunkba, még generációkat sem kell várni a reprodukálódásukra, hanem már-már irracionális sebességgel terjednek, és közben folyamatosan módosulnak.⁴ A mémek

1 A. Jászó Anna, *A magyar nyelv könyve*, Trezor, Budapest, 2004, 772.

2 VOIGT Vilmos, *Bevezetés a szemiotikába*, Gondolat, Budapest, 1997, 154.

3 SALY Noémi, *Törzskávéházamból zenés kávéházba. Séta a budapesti körutakon*, Osiris, Budapest, 2005.

4 Richard DAWKINS, *Az önző gén*, Kossuth, Budapest, 2011, 11. fejezet; SEBOK Zoltán, *Kulturális virológia*, 1997. március 17., www.c3.hu/othercontent/kritika/cv/sebok/virologia.html.

a manapság közkeletű felfogással ellentétben függetlenek a világhálótól, az csak elősegíti a terjedésüket, sőt a fogalmat elsőként definiáló Richard Dawkins 1976-ban jelentette meg könyvét, jóval az internetkorszak előtt. Ha végiggondoljuk, miféle leegyszerűsített, sztereotip jelentésekkel és funkciókkal rendelkezik a kávé mint jel, hogyan terjed a kávékultúra és miért kávézik annyi ember a világon, akkor könnyen beláthatjuk, hogy a kávé a mai világ mémjei közé tartozik.

A kávéhoz kapcsolódó egyik erős sztereotípiája, hogy magas koffeintartalma, élénkítő ital, tehát azért isszuk, hogy élénkebbek legyünk, jobban tudjunk koncentrálni. A másik, hogy a kávé keserű, ezért cukrozni, édesíteni kell, hogy meg lehessen inni. A harmadik, hogy a kávé csak forrón, kis mennyiségben, erőse főzve iható. Különösen ez utóbbi sztereotípiánál tűnik ki, hogy ez csak egyetlen – ám jelentős – vélemény, amelynek tartalma és érvényességi köre folyamatosan módosul. A negyedik sztereotípiája, hogy az az erős kávé, amelyik jó keserű, és kis csészében, kis mennyiségben van főliszolgálva.

Mindezek alapján kiderül, hogy a kávéfogyasztás sztereotip indokaként az erősen élénkítő hatás gyors elérése hozható fel. Ez tehát a memetikusan átöröklődő kulturális alapegység a kávé vonatkozásában, ami módosul. Ezeket a változásokat szeretném leírni a kávéval mint jellel kapcsolatban.

A kávé szemiotikai összetevői

Egy jelenséget szemiotikai értelemben akkor minősíthetünk jelnek, ha van önálló alakja, értelmezhető jelentése, amely túlmutat önmagán, valamint érzékszerveinkkel felfogható. Nem vitás, hogy a kávé mint verbális, vizuális és tárgyasult jelenség megfelel ezeknek a kritériumoknak. Ezen a ponton érdemes megállni egy pillanatra, hiszen a kávé több érzékszervünkkel együttesen érzékelhető jelenség, úgy is nevezhetjük, hogy multiszenzuális jel: a látványa, az illata, az íze, a kognitív és az élettani hatásai mind-mind hozzátartoznak, illetve hozzájárulnak az asszociációs tartalmához. Különösen érdekes, hogy mind az illat, mind az íz olyan biokémiai jellemző, amely a gasztronómiának alapvetően meghatározó eleme, ám az emberi kommunikációs folyamatban – nyilván szagló- és ízlelőszerveink relatív fejletlensége miatt – alig játszik szerepet.

A kávé szimbolikus jelként értelmezhető, hiszen rendelkezik azokkal a tulajdonságokkal, amelyek alapján Peirce alapvető osztályozási

rendszerében meghatározta a szimbolikus jelek csoportját: a kávé is olyan jel, amelynek értelmezéséhez társadalmi megállapodás, közös tudás kapcsolódik.⁵ A gasztronómiában betöltött szerepének szemiotikai értelmezését a következő lépések szerint végzem el: (1) elsődleges jelentés, (2) funkció és használati cél, (3) asszociatív jelentésdimenziók, (4) környezeti kapcsolatok, kontextus, (5) a célcsoport és a célcsoporton kívüliek lehetséges konnotációi (jelen esetben a célcsoport értelemszerűen a kávéfogyasztókat jelenti). Ez a lépéssorozat alkotja értelmezési partitúrám.

A kávé elsődleges jelentésdimenziója kétrétegű: egyrészt jelenti a kávészemet, amit kávébabnak is hívnak, másrészt pedig a belőle készült főzetet, az italt. Mindkét jelformának van vizuális és ízlelés útján felfogható jelentése, hiszen látjuk a kávészem formáját, az italt és annak színét, és jellegzetes illat is járul mindkettőhöz. A szín és az illat, az aroma emelkedik az elsődleges szintre: az előbbi szerepel a *kávébarna* színárnyalat megnevezésében, és a kávészem vagy az ital szinte azonnal vonzza, denotálja a jellegzetes kávéillatot, kávéízt.

Verbális síkon tehát a kávészem és a kávéital az elsődleges jelentés. E jelentéstartalmak között jól érzékelhető a logikai összefüggés, hiszen a kávészemből készült őrleményből állítjuk elő a kávéitalt. A kávéital prototípusa azonban egyértelműen kultúrafüggő, a gasztronómia globalizációja pedig a hagyományos magyar alapértelmezést egyre erősebben módosítja. A hagyományos, prototipikus magyar jelentés a preszszókávé, melyet még néhány évtizeddel ezelőtt is gyakran neveztek *fekete kávé*-nek, sőt egyszerűen csak *feketének* (értelemszerűen a preszszókávé színárnyalatának metonimikus jelentése alapján). Seress Rezső az 1930-as évek óta népszerű dalának kezdő sorában is meg van örökítve a kávé metonimikus verbális jelentése: „Fizetek főúr, volt egy feketém”. Mindemellett elhanyagolhatatlan, hogy a kávé elsődleges jelentéssíkján szerepel a serkentő hatás, a koffeintartalom is.

A verbális formák között meg kell említeni a *kávé*, a *fekete* mellett a *mokka* alakot is, hiszen ez is az alapkávé jelentését idézi fel, ám ez a jelforma már azok közé tartozik, amelyek csak a tájékozott célközönség számára világosak, tehát nem általánosan prototipikusak. Mokka egy kikötőváros az Arab-félszigeten, Jemenben, és a kávékereskedelemnek sokáig ez volt a központja, így kapcsolódik a már köznevesült *mokka* 'kávé' jelentéséhez. Értelemszerűen ez a jelentéskapcsolat mára elhomályosult, sőt zavarossá is vált.

5 A. Jászó, *I. m.*, 772.

A kávé funkciója az általános felfogás szerint az előbb említett serkentő hatás elérése, de ha tovább részletezzük, vannak egyéb alapfunkciói is, hiszen nemcsak a rövid preszszókávé létezik, hanem ezernyi más kávéital is. Ezek közül a leglényegesebb funkcionális elem a megfelelő ízhatás elérése, mivel a kávé lényegesen összetettebb ízvilággal rendelkezik, mint a keserűség, de ezt a célcsoport konnotációinál elemzem részletesebben. Fontos tehát a kávé alapfunkciói között a változatos gasztronómiai szerep: lehet a napot elkezdő reggeli ital, lehet nap közbeni, erősebb ízhatású ital, lehet a főétkezést lezáró ital, lehet az éjszakai ébrenlétet biztosító ital is. A kávé mint jel alapfunkcióihoz tartozik – az alapjelentéshez igazodva – a kávészem földézése is, amiről tudni lehet, hogy a kávécserje termésének, a piros kávécseresznye magjának a pörkölt változata. A piros héj alatt található a gyümölcshús és alatta a magház, ahol megtaláljuk az eredetileg zöld színű magokat, amelyeket megfelelően megpörköelve megkapjuk a szemiotikailag értelmezett kávé alapfunkciójának számító barna színű magot.

A kávé asszociatív jelentései között sok sztereotípiát is van. A kávé a köznapi életünk része, hiszen isszuk, fogyasztjuk, de legalábbis általánosan ismerjük, esetenként szenvedéllyel viszonyulunk hozzá, ezért szükségszerűen asszociálódnak különböző értelmezési lehetőségek, szimbolikusan felidézhető, átörökölt, akár normatív jelentéstartalmak is.

A magyar kultúrkör számára a kávé óhatatlanul összekapcsolódik a kávéházzal és az irodalommal. Ez egy logikus szimbolikus-asszociatív jelentésláncolat, hiszen a 19–20. századi polgári kultúrában jelent meg a kávéfogyasztás klasszikus helyszínéként a kávéház, ahol nyugodtan, hosszasan lehetett időzni, és amely színhely a kávé élénkítő hatása miatt kiválóan alkalmasnak bizonyult az alkotáshoz a nyüzsgő, élő, mozgalmas város életét rögzítő, abból ihletet nyerő publicistáknak, íróknak. Az egyes alkotók, alkotói körök törzskávéházai már irodalomtörténeti tényként rögzültek, aminek tankönyvek, irodalmi művek, tudományos igényű feldolgozások is emléket állítanak, sőt a még megmaradt régi, pesti kávéházakban akár építészeti nyoma is van ennek. Saly Noémi várostörténeti cikksorozatában csak a pesti Nagykörúton 64 kávéházat dokumentált 1896-ból, és ezek közül mindegyiknek megvan a maga – nem ritkán irodalomtörténeti vonatkozású – sztorija is.⁶ Emellett irodalomtörténeti hagyományunkban komoly jelentősége van a 20. század eleji budapesti irodalmi alkotóműhelyek törzskávéházaiknak: például a New York, a Centrál, az EMKE, a Britannia, az Abbázia,

6 SALLY, *I. m.*

a Japán, a Hadik és mások híres alkotók és közösségek törzshelyei voltak. A kávé tehát a fogyasztására kialakított helyszínek és a konkrét helyszínek híres törzsvendégeinek köszönhetően összekapcsolódott az irodalom jelentésével, azonban ez a jelentés-összefüggés merőben szimbolikus, átöröklődő típusú, és a klasszikus pesti kávéházak megszűnésével, átalakulásával együtt ez a kép annyiban változott, hogy ma már nem általában az irodalomnak, hanem irodalmunk egy bizonyos szakaszának, a fent említett 19. század végének és a 20. század első felének a szimbóluma.

Gyakran mondjuk, hogy ha vizsgára kell készülni vagy szellemi munkát kell végezni, akkor kávézni kell, hogy segítsen a koncentrációban, a hosszan tartó alkotómunkában, gondolkodásban. Tehát ha valahol sok kávé fogy, ott a kávé szimbolikus-asszociatív jelentései közé kapcsolódik a szellemi, alkotó munka. Mindez élettani hatásának köszönhető, miszerint a legtöbb emberre úgy hat ez a főzet, hogy koffeintartalmának köszönhetően élénkít, így a lankadó figyelmet is képes újra felcsigázni.

Ezzel szorosan összefügg a kávé másik szimbolikus jelentése is, az éjszaka, a virrasztás. Ez az áloműző, ébren tartó funkció szintén a kávé élettani hatásának köszönhető, hiszen nemcsak a koncentrációt segíti, hanem az álmoság legyőzésében is fontos partner lehet, ezzel pedig leginkább éjszaka szembesülünk az általánosan elfogadott életvitelnek köszönhetően.

Még általánosabban értelmezve a kávé az átfogó teljesítménynövelésnek, a tevékenység megnyújtásának a szimbóluma. Nagyban hozzájárul ehhez a szimbolikus jelentéstartalomhoz és jelképhez a kávészünet kifejezés, amit a hadseregben, az ipari üzemekben vagy hosszabb értekezletek, konferenciák munkafolyamatainak a megszakítására használnak; ekkor persze a kávéfogyasztás mellett a dohányzás és egyéb lazítás, rövid kikapcsolódás is elképzelhető. A kávénak ezt a szimbolikus jelentését szintén alátámasztja az élénkítő élettani hatás, ami a fizikai munkánál is segíthet.

Innen már csak egy ugrás a kávé legális drogként szimbolizálni, hiszen a kávéban valóban van koffein, serkentőszer, amelyhez hozzá lehet szokni, hasonlóan a hivatalosan is kábítószernek tartott anyagokhoz, drogokhoz. E szimbólum jelentéstani elemzésére nem vállalkozom, mivel a szemiotika tudományterületén messze túlmutató biokémiai, orvosi ismeretek szükségesek hozzá, ami meghaladja ennek az elemzésnek a kereteit. Annyit viszont megállapíthatunk, hogy a kávé mint legális

drog szimbólum gyakran kerül elő az úgynevezett „könnyű” drogok legalizálásáról folyó viták során. Hozzáteszem, hogy a kávé drogként való számontartása során a hangsúly ennek az igen komplex jelnek pusztán a biokémiai összetevőire helyeződik át, félretéve a kulturális és gasztronómiai szempontokat.

A kávé mint a cigarettázás kiegészítője vélhetően megint az élettani, biokémiai háttér révén magyarázható, mindenesetre a dohányos kávéivók számára általában elképzelhetetlen a kávéfogyasztás cigarettázás nélkül. Ezek már rituálisan együtt járó tevékenységek, és mint ilyenek egymás szimbólumává válnak. Ez olyan szituációkat is teremt, hogy a nem dohányos kávézóknak tekintettel kell lenniük a dohányos kávézókra, bár ez a kérdés leginkább fordítva aktuális 2012-ben, tudniillik a vonatkozó törvények és egyéb elvárások miatt a dohányos kávéfogyasztóknak kell figyelemmel lenniük a nem dohányzókra. Ám ha a kávézás kultúrtörténetét tekintjük, a régi kávéházakban a dohányzás, a dohányfüst elválaszthatatlanul összekapcsolódott a kávéfogyasztással.

A kávé lehet emellett még a keserű íz szimbóluma, hiszen a közkeletű, ám – mint ahogy később kiderül – téves felfogás szerint minél erősebb a kávé, annál keserűbb, mert a kávé természetes alapíze a keserűség, amit cukorral lehet ellensúlyozni. A nyelvünkben is őrizzük ennek a lenyomatát, abban a szóláshasonlatban, hogy *keserű, mint a kávé*.

Azzal rögtön módosíthatjuk ezt a szimbolikus jelentést, hogy a keserűség csak az egyik jellemző ízösszetevője a kávénak. A jó minőségű kávénak a keserűségen túl nagyon gazdag ízvilága van, ráadásul az illata és fogyasztásának különböző módjai a komplex gasztronómiai élvezetek egyik szimbólumává teszik ezt a főzetet, ami így önmagán már mesze túlmutató szemiotikai jelenséggé válik.

A kávé kontextusa sokfelé ágazik, hiszen a fogyasztás helyszíne, a fogyasztás eszközei, az előállításához és a fogyasztásához kapcsolódó tevékenységek, magatartásformák mind ide tartoznak. A reggeli ébredés, a napi tevékenységekre való előkészületek gyakori szimbóluma a kávé, és emellett a klasszikus polgári hagyományok világában a reggeli, délelőtti kávézásához hozzátartozik a napilapok átolvasása is. Ezzel rokon kontextus a fentebb már elemzett irodalom, pontosabban az irodalmi művek alkotása és befogadása is, hiszen a klasszikus, polgári kávéházi világban a kávézás közbeni elidőzés bevett szokás volt. Ezt a vonalat még tovább folytatva a kávézásához kapcsolódik a szellemi munka, a szövegek alkotása és befogadása is.

A kávéfogyasztás gyakran történik a munkavégzés, tevékenykedés szünetében, így a kávézás a megpihenés, a szünet, a kikapcsolódás, a társas kapcsolatok, az interakció, a beszélgetés kontextusába is beletartozik. Kifejezetten általánosan kapcsolódik a kávézáshoz az a nyelvi forma, amely szerint *leülünk egy kávé mellé* vagy *egy kávé mellett megbeszéljük*. Ezek az állandósult szerkezetek az ügyek, témák informális, baráti, nyugodt légkörben való megbeszélését, fölvetését jelentik.

A kávé természetes módon kapcsolódik a kávéházi illetve cukrászdai környezethez, hiszen a hagyományok szerint ezek a kávéfogyasztás jellemző helyszínei. Az évtizedek, évszázadok során ezek a helyszínek alaposan megváltoztak: a 19. század végi, 20. század eleji kávéházak nyugodt, leülős, szinte mindig nyitva levő, sok és viszonylag keveset fogyasztó vendégre szabott polgári környezete a II. világháború után elveszett. A kávéházakat államosították, és megjelentek a sokkal egyszerűbb presszók és bisztrók, amelyek főként a gyors fogyasztás, a kisebb randevúk környezetévé váltak a polgári diskurzusok és a polgári napi életvitel helyszínei helyett. Saly Noémi könyve kiválóan részletezi a klasszikus kávéházi környezetet. A modern, globalizált kultúra immár hazánkban is betört a kávéfogyasztás helyszíni kontextusai közé, hiszen több nemzetközi kávéházi lánc is megtalálható egyelőre főként a fővárosban, és egyre inkább ezek határozzák meg az aktuális trendeket. A Starbucks Coffee Company, a Costa Coffee, a McDonald's McCafé már több vendéglátóhellyel rendelkezik, amelyek a minőségi kávéfogyasztás, illetve az amerikai kávézás kultúráját terjesztik a mi környezetünkben, ezzel is gazdagítva a 20. század második felében elszegényedett kávékultúránkat. Ezeknek a helyeknek a nemzetközi ismertsége, marketingereje és kultúrája miatt a minőségi kávézás egyre divatosabb jelenséggé válik.

A kávé kontextusához hozzátartozik az ebédlőasztal is, hiszen az otthoni, illetve az éttermi vagy büféétkezések rituális lezáró eleme a kávé, és a mai világban a kávéitalok előállítására szolgáló eszközök is erőteljesen változnak. Hagyományosan a kávéházi, cukrászdai, éttermi, tehát vendéglátóhelyi kávékat kávégépeken állítják elő, amelyek professzionális eszközök, és a munkafolyamatoknak a kávédarálás is része. A háztartásokban ennél egyszerűbb, villannyal működő vagy tűzhelyen használható kávéfőzőkkel állítjuk elő a kávéitalt. Ám ez a kontextus annyiban alakul át, hogy a kávéházi presszógépek (legalábbis azoknak az egyszerűbb változatai) elérhetővé válnak a háztartások számára is, így a kávéházi kontextus – a kávégépeken keresztül – bevonul az otthoni környezetbe.

Gasztronómiai értelemben tehát a kávé alapkontextusa a nap elkezdéséhez, a napi életvitel során történő étkezésekhez kötődik; a reggeli kávé az étkezés meghatározó eleme, a napi étkezés során (tízórai, ebéd, uzsonna) leginkább kísérő, az étkezést lezáró gasztronómiai funkciójú elem. Érdekes összefüggés, hogy amint előre haladunk a nap folyamán, úgy lesz az étkezést meghatározó gasztronómiai jelentőségből egyre inkább az étkezést kiegészítő, kísérő jelleg. Ez persze hangsúlyozottan a magyar kultúra kávéhoz kapcsolódó gasztronómiai hagyományai szerint van így, más kultúrkörökben ettől vannak eltérések is, amelyeket ezúttal nem részletezek.

A kávékultúra célcsoportjának minősülő kávéfogyasztók számára a kávézáshoz elválaszthatatlanul hozzákapcsolódik a szenvedély, amit leginkább az magyaráz, hogy a kávé összetevői közt szerepelnek olyan serkentőanyagok (leginkább a koffein), amelyekhez hozzá lehet szokni, amelyek miatt a kávé lehet kívánni, ahhoz lehet ragaszkodni; jó esetben ezt nem viszi túlzásba a fogyasztó, hanem megmarad az ártatlan élvezet szintjén. Ez a szenvedélyes, ám a kávézás kultúráját is jól ismerő fogyasztó válik a mai világban a kávézás gasztronómiai értelemben vett igazi célközönségévé. Jól megfigyelhető, hogy a polgári világ feketekávéjával összefüggő életvitel után a szocialista időszakban a presszókávéhoz (ami kezdetben szimpla, majd dupla lett, és így állandósult) a cigaretta mellé gyorsan fogyasztható, minimális gasztronómiai értékű ital alapjelentése kapcsolódott; ehhez képest a 21. század első évtizedében nálunk is egyre határozottabban erősödik a kávé gazdag kultúrája és gasztronómiai értéke. Ez persze egyelőre nem jelent kizárólagosságot, hiszen még mindig általános konnotáció a pénzbedobós kávéautomatákból kinyerhető meleg ital, amelynek a minőségére szinte mindenki panaszkodik, a fogyasztása mégis általános. Emellett az instant kávé is jelentős konnotációs területet alkotnak, ám ezek egy bizonyos minőség elérése után már rendelkezhetnek némi gasztronómiai értékkel, míg az automatás kávékból ez szinte tökéletesen hiányzik, ott csak a szenvedély marad.

A kávé valódi élvezetének alapja, hogy a kávé kultúráját némiképpen ismerjük, mert ez megteremti ennek az italnak a gazdag asszociatív hátterét. Amennyiben a fogyasztó tisztában van azzal, hogy a kávébabot pörkölés útján állítják elő egy gyümölcs, a kávécseresznye magjából, akkor az íz- és illatvilágban már keresi a növényekhez, a gyümölcsösséghez, a talajhoz, az ásványi anyagokhoz, az éghajlatnak megfelelő légköri viszonyokhoz és a pörkölési eljárásnak köszönhető ízekhez kötődő

asszociatív tartalmakat. A kávéitalokkal kapcsolatban a célcsoportba nem tartozók, tehát a kávé nem fogyasztók, illetve a kávézás kultúráját nem ismerők részéről jelentős és közkeletű félreértés, hogy minden kávé egyforma, keserű ízű, és minél erősebb a kávé, annál keserűbb. Ezzel szemben a kávék íz- és illatvilágában sok eltérő karakter határozható meg; a Starbucks kávézók tájékoztatói, kávészemináriumai szerint a savasság és a testesség, illetve eltérő és összetett ízvilágok: a gyümölcsösség, a citrusos jelleg, a fűszeres vagy kakaós-csokis ízvilág, sőt még számos egyéb ízösszetevő is megtalálható.⁷

Illik tudni, hogy a kávé organikus termék. Erről gyakran elfelejtkezünk, hiszen gyakori és hétköznapi cikkről lévén szó, a kereskedelemben gyakran sorolják egyszerűen (és némiképp degradáló módon) az élvezeti cikk kategóriájába. A kávé organikus jellegéből következik, hogy egy idő után meg tud romlani, és az elkészítéséhez megfelelő munkafolyamatok, eszközök kellene. Ha túl sokáig áll a konyhaszekrényben, előre meg van őrölve, nem megfelelő eszközzel és rossz adagolással, eleve gyenge minőségű, kommersz alapanyagból készítjük, akkor romlott, túlfőzött, túlpörkölt, égett kávé iszunk, amitől az alkalmi vagy a gasztronómiai háttérrel nem ismerő kávézóknál erősödik az a konnotáció, hogy a kávé nagyon keserű, ezért a fogyasztásához kiegészítő anyagok szükségesek: cukor, illetve édesítőszer, tej vagy tejszín, különböző ízesítők és szirupok, fagylaltok, habok. Valójában a friss, jól pörkölt, minőségi alapanyagból, jó géppel, helyes módon előállított kávéban nem a keserű íz dominál, hanem egy kifejezetten gazdag, összetett, erős ízvilág.

A kávéitalok sokfélesége is érdemel némi kitérőt, hiszen a tájékozott kávéfogyasztók számára nem csak a presszókávé létezik. Van a presszónál rövidebb, kevesebb vízzel lefőzött, így igen koncentrált ízanyaggal rendelkező *ristretto* kávé is. A rövid *ristretto* és *presszókávé* tehát viszonylag kevés vízzel van lefőzve, hamar, nagy nyomáson, magas hőmérsékleten készül, így az íze koncentrált, a koffeintartalma jelentős. A hosszabb kávéitalok bő vízzel készülnek, lassabban, alacsonyabb hőmérsékleten; gyakori összetevőik az édesítőszer, a tej, a tejszín, a habok, a szirupok és ízesítők. Mivel ezek lazább italnak tűnnek, hajlamosak vagyunk elfelejtkezni a koffeintartalmukról, pedig ez (éppen a lassabb elkészítésnek és a nagyobb mennyiségnek köszönhetően) igen jelentős lehet.

7 A kávézás élménye, http://starbucks.hu/hu/_Worlds+Best+Coffee/Az+élmény.htm.

Mivel nagyon sokféle kávéital van, és ezeknek igen eltérő a gasztronómiai értékük, a különböző ételfajtákhoz, étkezésekhez és napszakokhoz különböző kávéfajták, kávéitaltípusok köthetők. Ennek a kultúrának az elemeit, az elkészítés módjait és eszközeit a manapság már a magyar gasztronómiai kultúrában is jelentős szereppel rendelkező *baristák* ismerik és terjesztik. A gasztronómiai értékkel rendelkező kávéfogyasztás több lépésben történik, hiszen a cukor intenzív, mindent beborító ízével elnyomott kávé gyors ledöntése gyakorlatilag semmilyen élvezeti értékkel nem rendelkezik: pont az asszociációk, a konnotációk fölfedezésére és kibontására nincs idő és lehetőség. Az első lépés a friss kávéital (legtípikusan a *presszókávé*) illatának megismerése, tehát még mielőtt belekortyolnánk és az ízvilágot fölfedeznénk, az illatot próbáljuk érzékelni, értelmezni. Már ezen a ponton fölfedezhetjük az adott kávé vezető asszociációs körét, ami rendszerint visszaköszön az ízelelés során is. Az illatolás utáni következő lépés az ízelelés, ami szintén több lépésből áll. Az első a szűrőcsésés, amikor a beszívott levegővel keveredve a folyadék más ízkaraktereket emel ki a szájban; ekkor derül ki, hogy a kávé íze mennyire intenzív vagy könnyed, a savas vagy a testes jelleg dominál-e. Az ízelelés következő lépése a kortyolás, amikor hagyjuk, hogy a kávé nyugodt folyással belepjen a nyelvünkbe, szájüregünkbe; ekkor tárul fel a kávé összetett ízkaraktere, a gyümölcsös, a fűszeres, a citrusos, a kakaós-csokis, esetleg gyógynövényes ízkomponens. A kávéfogyasztás tehát nem olyan gyors folyamat, mint ahogy azt a sztereotip vélekedések tartják.

Mindebből kiderül, hogy a kávézás alapjelentéseihez hozzátartozik a kulturális, gasztronómiai ismeretekre alapuló szubjektív asszociációs környezet, az egyéni konnotációk világa. A gasztronómiai és kulturális ismeretek nélkül ez az egyéni konnotációs kör is igen szűk. Holott a kávé igen összetett szemiotikai jelenség, amelynek jelentős gasztronómiai szerepe van, hasonlóan például a borhoz.