

Nicolás Artusi

Diccionario del
CAFÉ



La bebida más amada y odiada
del mundo de la A a la Z

Diccionario del
CAFÉ

La bebida más amada y odiada
del mundo de la A a la Z

Nicolás Artusi

Ilustraciones de Alina Najlis

 **Planeta**

Artusi, Nicolás
Diccionario del café / Nicolás Artusi. - 1a ed. - Ciudad
Autónoma de Buenos Aires : Planeta, 2022.
280 p. ; 19 x 13 cm.

ISBN 978-950-49-7569-4

I. Gastronomía. I. Título.
CDD 663.93

© 2022, Nicolás Artusi
Ilustraciones: Alina Najilis
Diseño: Juan Marcos Ventura

Todos los derechos reservados

©2022, Grupo Editorial Planeta S.A.I.C.
Publicado bajo el sello Planeta®
Av. Independencia 1682, C1100ABQ, C.A.B.A.
www.editorialplaneta.com.ar

1a edición: marzo de 2022
5.600 ejemplares

ISBN 978-950-49-7569-4

Impreso en Gráfica Triñanes,
Charlone 971, Avellaneda, Pcia. de Buenos Aires,
en el mes de febrero de 2022

Hecho el depósito que prevé la ley 11.723
Impreso en la Argentina

No se permite la reproducción parcial o total, el almacenamiento, el alquiler, la transmisión o la transformación de este libro, en cualquier forma o por cualquier medio, sea electrónico o mecánico, mediante fotocopias, digitalización u otros métodos, sin el permiso previo y escrito del editor. Su infracción está penada por las leyes 11.723 y 25.446 de la República Argentina.

Prólogo

De la A a la Z

“ **A** l principio, no podemos más que intentar nombrar las cosas, una a una, de manera sencilla, enumerarlas, cuantificarlas, de la forma más banal posible, de la forma más precisa posible, intentando no olvidar nada”, dijo el escritor francés Georges Perec. Frente a la hercúlea tarea de escribir un diccionario, y para no desesperar en el afán por la precisión o la completitud, se acude a los que clasificaron elementos antes que uno; por ejemplo, el mismo Perec, que un buen día se propuso enumerar aquellas cosas de las que pudiera decir: “Me acuerdo”. En la taxonomía (“ciencia que trata de los principios, métodos y fines de la clasificación”, RAE) también se esconde un arte. Y es un arte imperfecto, aunque pretenda lo contrario, porque perpetúa en la definición aquello que incluye y falla en el olvido o la omisión. Toda edición supone un recorte y todo recorte, una falta. Algunas ausencias son deliberadas, otras responden a la distracción o la impericia, y en cualquier caso serán subsanadas si esta obra tuviera futuras reimpressiones.

Este *Diccionario del café* nace de la necesidad de completar una biblioteca cafeteril, un anaquele que estaba prácticamente vacío en la literatura gastronómica. Al libro de historia y al manual les sucede la pequeña enciclopedia, una rareza editorial para los tiempos en que ya no se consultan diccionarios impresos. La inspiración es la de una obra clásica como el *Pequeño Larousse Ilustrado*, un libro que discutía el adjetivo del título desde su volumen de bodega. En su redacción se buscó la economía de palabras y la ausencia de valoraciones: con vocación didáctica, pero también lúdica, quiere responder, de modo objetivo y hasta impersonal, todo lo que aquel lector con curiosidad o interés por el café quisiera saber.

“Cómo leer este diccionario”, se indica en textos similares, pero aquí no hay instrucciones: en su concepción tradicional, la redacción incluye rango lexicográfico, etimología y descripción. Hay personas, sí; pero no marcas (ninguna, salvo en el caso en que se hayan convertido en un genérico, como Aeropress o Chemex, las *gilletes* de su método). Y entre las personas, de los muchos nombres que construyeron la historia del café desde su descubrimiento, alre-

dedor del año 800 en Abisinia, solo se incluyen aquellos que tuvieron la cualidad de pioneros: el papa que bautizó el grano, la mujer que creó la expresión “café de especialidad” o los personajes de la cultura popular, reales o ficticios, que hicieron algo importante por transmitir la pasión por el café, de David Lynch a James Bond. Desde ya, en este diccionario siempre se elige la acepción cafeteril antes que la general: así, “cortado” se interpreta como sustantivo (bebida de *espresso* con una pequeña cantidad de leche) y no como adjetivo (que siente timidez y pasa vergüenza ante situaciones corrientes), y mucho menos como participio del verbo cortar.

Letra por letra, esta obra tiene la fragmentación propia del género diccionario. Desde Angola hasta Zimbabue, incluye los casi ochenta países que producen café en el mundo, así como también las variedades de la planta, los métodos para preparar la infusión, las bebidas del menú que incluyen café, los bares que hicieron historia, los dispositivos técnicos imprescindibles para la faena y la jerga de los baristas. Cualquier diccionario alberga el anhelo de que pueda leerse de corrido, con la voluntad autodidacta de

aquellos que transitan las páginas de punta a punta para incorporar, acaso cada día en una forma de expiación personal, una palabra nueva al acervo mental. Pero esta obra además tiene otra ambición: que el entusiasta pueda leerla como la saga de una bebida infinita y que goce en cada eureka, más allá de su evidente función básica como texto de consulta. Se propone un ejercicio de descubrimiento de pequeñas y grandes cosas, tan pequeñas como una molécula o tan grandes como Brasil, que sirvan para ilustrar un tema fascinante, el del café en todas sus dimensiones. Y si bien del alfabeto pueden decirse muchas cosas menos que es aleatorio o caótico (a la A le sigue inevitablemente la B, y a esta, la C, y así), este abecedario goza del orden, pero también del capricho: la seguidilla de letras y la inclusión de las palabras, por qué unas sí y otras no.

“Un diccionario sin ejemplos es un esqueleto”, fue la premisa que guio cada edición de Pierre Larousse desde su primera publicación en 1856. Con el cambio de siglo se agregaron las ilustraciones y aquí también el dibujo, lenguaje universal por excelencia, se pone al servicio del texto para aclarar o ampliar algunos conceptos. Es inevita-

ble que una obra semejante tenga ilusiones de posteridad, pero, aunque pueda parecer anacrónica (¡un diccionario en papel y tinta cuando existe Wikipedia!), tiene la intención de reflejar una época. Como se leía en Larousse: “Un diccionario ha de ser ante todo reflejo del lenguaje del momento histórico y no un repertorio de voces muertas, en desuso o aquejadas de senectud. Tal vez algunos de los neologismos incluidos no puedan resistir el paso de los años, pero es seguro que otros muchos acabarán por integrarse definitivamente en el léxico”.

Resulta imposible determinar hoy si mañana se seguirá diciendo “procafeinar” (posponer una decisión, situación o la ejecución de una tarea hasta no haber tomado un café) o “latear” (acción de preparar una bebida con leche). Todo diccionario es una obra en proceso, jamás concluida, siempre dispuesta a una próxima edición corregida y aumentada. En el lenguaje cotidiano, cuando se quiere expresar con gracia coloquial lo exhaustivo de un conocimiento o una disciplina, es común decir que se va “de la A a la Z”. Como era inevitable, este *Diccionario del café* empieza en la primera letra del alfabeto español, que representa

el fonema vocálico abierto central, y termina en la vigesimoséptima letra, que representa el fonema fricativo interdental sordo en los territorios no seseantes y en las áreas seseantes el mismo fonema que la letra S. Entre esos dos extremos se despliega un mundo plagado de hallazgos e inventos, en el que convive la botánica con la mercadotecnia y donde el hábito doméstico se transforma en industria global: el maravilloso mundo del café, de la A a la Z.

