

SEMIOTICA GUSTULUI
LA FRUCTELE CITRICE

SEMIOTICA GUSTULUI
LA FRUCTELE CITRICE

Nadia Nicoleta Morărașu

Abstract: *In the daring attempt at shaping the semiotics of taste, we intend “to produce significance starting from a perceptual continuum”, trying to confer new meanings to reality while searching for its inherent ones. We accept without any reserve the ideas that the surrounding universe is a network of intelligible forms charged with significance and that we may choose any object which is part of this reality to include it in a particular system of signs. To this purpose, we selected an “object” which is as exotic as it is complex and fascinating: citrus fruit. The motivation for this choice may seem purely subjective, and yet it comes as a fact that the specific taste of this category of fruit is easily submittable to an objective description in semiotic analysis.*

This categorization of the object to be analysed does not rely upon specialized texts dedicated to the practice of fruit tasting, for the simple reason that we found it very difficult to identify them. The only distinctive elements that are exposed in scientific treatises are their physical characteristics, as they are studied with a view to introducing them in vaster taxonomies and to enhancing their specificity.

As a consequence, we cannot assume the role of readers who confront their experience with that of the specialist taster, but we can appeal at the minimal description of those individualizing elements and become tasters-senders of a discourse upon the synaesthetic associations of senses in citrus fruit tasting. We shall proceed by analogy with the general model proposed by professional wine tasters and with Giorgio Grigniafini’s model brought to our attention by Maria Carpov, considering that the order of the operations performed in this process bears the imprint of universality.

If we want to register real progress, we need to advance even further into the realm of signs, so as to form what Greimas and Fontanille called “the object of value”, that is an “object which confers sense and axiological orientation to a life project and finds its significance by contrast with other objects.”

Keywords: *semiotics of taste, citrus fruit, taste test, synaesthetic experience, “value-object”, semiotic square.*

Rezumat: În demersul îndrăzneț de a construi o semiotică a gustului ne propunem “producerea de semnificație, pornind de la un continuum perceptiv”, încercând să dăm un sens lumii și căutându-i semnificațiile. Acceptând fără rezerve concepția potrivit căreia “lumea înconjurătoare e o rețea de forme inteligibile, încărcate de semnificații”, putem alege un obiect care face parte integrantă din realitate și să-l includem într-un sistem semiotic particular. În acest scop, ne-am orientat spre un “obiect”, pe cât de exotic, pe atât de complex și de fascinant: fructele citrice. Motivația alegerii lui este una pur subiectivă, considerentul fiind acela că, gustul specific fructelor care intră în această categorie se pretează foarte bine la o descriere obiectivă, la o analiză de tip semiotic.

Trebuie menționat din start faptul că, această categorizare a obiectului ales nu va fi făcută pornind de la texte de specialitate legate de practica degustării fructelor, pentru simplul motiv că ne-a fost imposibil să le identificăm. Singurele elemente distinctive cuprinse în tratate se referă la caracteristicile fizice ale acestor fructe, studiate cu scopul de a le introduce în taxonomii mai vaste și, în același timp, de a le evidenția specificitatea.

Prin urmare, nu ne putem asuma rolul de cititori care-și confruntă experiențele personale cu cele ale specialistului-degustător, dar ne putem raporta la acea descriere minimală a elementelor specifice, devenind degustători-emițători ai unui discurs despre degustarea citricelor. Vom proceda prin analogie cu modelul general propus de specialiștii în degustarea vinului, știut fiind faptul că, ordinea operațiilor în acest proces are caracter de universalitate.

Pentru a înregistra într-adevăr un progres, trebuie însă să pătrundem mai departe, pe tărâmul semiotic, propunându-ne formarea a ceea ce Greimas și Fontanille numeau “obiect de valoare”, adică un obiect care dă “un sens, o orientare axiologică unui proiect de viață și un obiect care găsește o semnificație prin deosebire, în opoziție cu alte obiecte”.

Expresii cheie: semiotica gustului, fructe citrice, testul degustării, experiența sinestezică, „obiect de valoare,” careu semiotic.

I. Fructul citric ca sistem de semne

Un prim element de maximă importanță ce merită consemnat este acela că, fructul în sine, indiferent de tipul particular, apare ca un sistem de semne încărcat de semnificații. Semnificantul acestuia are o natura complexă, atât timp cât îl percepem ca un ansamblu vizual, olfactiv, tactil

SEMIOTICA GUSTULUI LA FRUCTELE CITRICE

și gustativ. Prin forma sa palpabilă, înzestrat cu miros, culoare, gust, acest sistem semnificant se vrea descoperit cu sfială și chiar venerație.

Ca obiect epistemic, categoria fructelor citrice, originare din zone calde, tropicale și subtropicale, a exercitat o atracție irezistibilă pentru toate civilizațiile și culturile, care le-au valorificat plener în gastronomie, cosmetică și terapie. Felul în care ni se dezvăluie simțurilor, într-o gamă de culori calde, strălucitoare, de la galben deschis spre roșu aprins, mustind de sevă și îmbiindu-ne cu parfumul lor exotic, irezistibil, justifică reputația aleasă de care se bucură din cele mai vechi timpuri.

Ca obiect simbolic, citricele au fost considerate adesea ca având puteri magice, ca simboluri ale sfințeniei, ale fericirii și ale exuberanței, o constantă rămâne reprezentarea lor ca simboluri ale fertilității prin faptul că ascund în ‘măruntaiele’lor semințele fecunde. Forma lor sferică și structura compozițională sunt adesea asociate celei ale planetei-mamă – Terra: straturi ce merg în profunzime (cele care constituie coaja), dar și ‘falii tectonice’ (feliile dispuse concentric), depozite inestimabile ale surselor vieții (sucul revitalizant bogat în vitamine și minerale).

Perspectiva prozaică, expusă în general în tratatele de botanică sistematică și de chimie alimentară, se axează pe o inventariere a aspectelor fizice și a proprietăților specifice. Incluse în grupa fructelor de tip bacă (cu semințe în interior), denumirea este dată de cantitatea mare de acid citric regasită în compoziția chimică a sucului lor. Ele se prezintă sub formă de portocale, lămâi, grepfruit și mandarine. Mai puțin cunoscute din clasa lor sunt chitra (care de altfel nici nu e comercializată în zona țării noastre), clementina (înrudită cu portocala, dar mult mai mică), minola (hibrid obținut din combinația între grepfruit și mandarină).

Fiecare fruct e identificat prin elemente particulare legate de formă, culoare, savoare, etc. și prin soiuri a căror denumire reține numele zonei în care sunt cultivate (de

exemplu, portocale Valencia sau Seville) sau cromatica dominantă (grepfruit din varietatea Red Ruby – roșu rubiniu, Pink – roz sau Flame – roșu aprins). Meritul acestor lucrări e acela de a le socializa, valorizându-le din punct de vedere bio-chimic.

O descriere sumara consemneaza drept structură coaja la exterior, alcătuită din epicarp + mezocarp și pulpa la interior, cu sau fără semințe. Coaja rasă – în franceză, respectiv în engleză, are o denumire specifică ‘zeste’(fr./‘zest’(engl.) – este folosită în alimentație, iar uleiurile volatile extrase din ea sunt foarte valoroase în industria cosmeticelor și a produselor cu valoare terapeutică. Pulpa succulentă e bogată în zaharuri solubile, acid citric, acid ascorbic, acid folic, pectină, calciu, fosfor, potasiu, sodiu. Printre sucurile naturale cu proprietăți curative, cele din citrice sunt în topul preferințelor.

II. Stabilirea valorii semiotice a obiectului de analiză prin testul degustării

Aceste caracteristici fizice generale pot fi verificate supunându-le propriului examen fiziologic, transformându-ne organele de simț în ‘subiecți patemici, delegați să realizeze legătura între perceptiv și axiologic’. Testul degustării ne permite în final să stabilim valoarea acestui obiect sub toate formele sale particulare. Nu putem ignora percepția comună în legătură cu acesta și nici pe cea a specialiștilor care au redat-o în urma efectuării unui studiu științific. Deși degustarea s-a făcut pentru fiecare formă în parte - lămâie, grepfruit, portocală, mandarină, clementină și minolă, traducerea lingvistică cea mai cuprinzătoare vizează doar lămâia, grepfruitul și portocala, în virtutea faptului că au cele mai multe trăsături specifice clasei din care fac parte, dar și caracteristici care le individualizează puternic.

SEMIOTICA GUSTULUI LA FRUCTELE CITRICE

Fazele prin care a trecut fiecare obiect de analiză au fost cele consacrate de oenologi:

- *nivelul văzului; nivelul tactil; nivelul mirosului; nivelul gustului; faza de arriere-gout.*

Luând **lămâia** ca prim obiect în studiul nostru, se identifică *la nivelul vazului* componenta cromatică (galben, cu nuanța ce poartă aceeași denumire ca și arborele al cărui fruct este – lămâi), mărimea și forma (sferică, ușor alungită, cu protuberanțe la ambele capete, destul de mare ca dimensiuni). Imaginea sa e reconfortantă, tonică.

La nivel tactil se obțin noi impresii legate de duritatea coajei, granulată și robustă. Pentru oricine ar intra în contact cu fructul pentru prima oară, tentația ar fi aceea de a mușca din el. Din nefericire, pe cât de îmbietor este parfumul suav al coajei, pe atât de neplăcut este gustul ei astringent. Din dorința de a descoperi ce se află dincolo de acest înveliș care evident nu poate satisface apetitul, incursiunea continuă, convins că tainele sale n-au fost încă pătrunse. Îndepărtarea coajei fără a apela la mijloace mecanice (cuțit, răzătoare) se poate dovedi relativ dificilă, atât timp cât aceasta se încăpățânează să rămână lipită de trupul cărnos și succulent, în ciuda strădaniei mâinilor care-l explorează. Totuși, senzațiile încercate cuprinzând în mână pulpa răcoroasă și satisfacția de a fi pătruns singur în ascunzișurile sale sunt inegalabile. Forma interesantă a fiecărei felii, desfăcută cu delicatețe pentru a nu-i vătăma delicata ‘făptură’, predispune pe moment la aranjamente fanteziste.

Mirosul ușor înțepător creează deja anumite așteptări. *Proba gustului* este însă cea definitorie. Imediat ce sucul ce țâșnește din învelișul fin al feliei atinge palatul, urmează o grimasă greu de stăpânit, cauzată de gustul său acru.

Imediat ce zona de testare a fost eliberată, intră în funcțiune mecanismele de *arriere-gout*. Senzația lăsată de acest gust acru și acidulat în combinație cu parfumul

dominator e realmente unică. În inventarul trăirilor personale legate de alte alimente, cu greu regăsim un termen exact de comparație. Raportat însă la o scală de valori, destul de redusă de altfel, gustul ar putea fi calificat drept ușor neplăcut, dar răcoritor și tonifiant. Aceste caracteristici justifică folosirea lămâiei în combinații culinare, atât de preparate cu gust sărat (friptură), cât și amar (gin tonic) sau dulce (prăjituri).

După o pauză în care impresiile primului test s-au estompat, supunem analizei un alt obiect, sub forma **grefruit**-ului. Privit cu oarecare circumspecție la început, datorită mărimii sale impozante (este cel mai mare din categoria fructelor citrice), etapele degustării sunt însoțite de relaționări mult mai nuanțate.

Pornind chiar de la vizual și tactil (culoare galben-deschis sau roziiu), formă sferică ușor turtită, neted la pipăit, traiectul e asemănător cu cel parcurs anterior.

O primă satisfacție de ordin tactil e conferită de ușurința cu care se poate decoji. După ce se îndepărtează pielița albă, poroasă, destul de groasă și cu un gust foarte amar, în funcție de soiul ales, senzațiile gustative sunt diferite. Pentru fructele cu pulpa de culoare gălbuie, prima impresie e cea de respingere, repulsie chiar, cauzată de gustul său amărui-acrișor. O oarecare dulceață nu se simte decât la urmă, dar prima impresie rămâne definitivă: gustul e dezagreabil. Chiar și extras prin mijloace mecanice, sucii sunt la fel amar și e preferat în combinații cu altele dulci.

Ca fruct de consum, există o varietate care face trecere spre categoria fructelor cu gust dominant dulce. Aceste sortimente cu pulpa de culoare roz sau roșie (Pink sau Ruby Red) sunt preferate, cunoscătorii știind deja la ce să se aștepte, încă de la nivelul vizualului. Mult mai aromate și fără semințe care să trebuiască înlăturate pentru a putea savura fructul, ele fac deliciul saladelor de fructe și al cocteilurilor sofisticate.

În ordinea stabilită de la început, *portocala* e supusă acelorași rigori și, bineînțeles, se înregistrează senzații diferite.

SEMIOTICA GUSTULUI LA FRUCTELE CITRICE

Vizualul stă sub semnul culorii specifice, portocaliul, considerat cea mai actinică dintre culori, un punct de echilibru între spirit și libido. Forma lor sferică induce tendințe ludice, pre-dispune la jocul de îndemânare specific santimbalcilor. Coaja robustă are un parfum penetrant, puternic și se întâmpină din nou rezistență la îndepărtarea ei. Pornind de la preconcepția că tot ce e bun se obține prin efort și perseverență, se ajunge într-un final la seva parfumată, îmbietoare, cu un gust dulce-acrișor. Experiența sinestezică ne conduce la stabilirea valorii de agreabil și următorul pas constă în analiza celorlalte obiecte înrudite cu portocala, procedând prin contrast și comparație.

Ceea ce apropie cel mai mult portocala de mandarină, clementină și minolă este criteriul cromatic: culoarea portocalie. Parfumul lor delicat și puternic, dulceag și aromat în același timp, coaja fin granulată sau netedă, forma sferică nu indică întotdeauna cu exactitate tipul particular. Trebuie valorificate și alte dimensiuni cum ar fi: mărimea (elementul distinctiv pentru clementine care sunt cele mai mici dintre toate), consistența și duritatea coajei (dură, granulată pentru protocale). Diferențele esențiale sunt stabilite prin proba gustului. Chiar dacă impresia dominantă este cea de gust dulce, acidulat, doar mandarinele și clementinele par identice în privința savoarei. Portocalele au o tentă de acru, iar minolele sunt puțin amărui, dar și acre, dulcege, arome și acidulate. Chiar dacă am putea considera minola o chintesență a gusturilor de fructe, nu putem neglija faptul că ea nu este un obiect pur natural, ci unul rezultat prin intervenția umană.

Încercând o însumare a percepțiilor obținute în fiecare fază a degustării, ajungem într-o primă etapă, la o gradație a acestora de-a lungul unor scale care reunesc contrariile. Trăsăturile semantice nu pot fi consemnate mereu în termeni categorici.

Astfel, *pe plan vizual*, pe o scală a culorilor, avem două dimensiuni:

- la exteriorul fructului: galben deschis (grefruit varietatea White Wash) – galben lămâi (lămâia) – galben rozii (grefruit Ruby Red) - portocaliu intens (portocala și minola) – portocaliu închis (clementina) - portocaliu spre roșu (mandarina);
- la interiorul fructului – paleta e de la galben spre portocaliu și roșu, trecându-se dincolo de portocaliu cu varietățile de grefruit, care merg de la roșu deschis (grefruit Ruby Red) – roșu intens (grefruit Star Ruby) – roșu închis (grefruit din soiul Flame).

Pe o scală a mărimii, de la mic la mare se plasează în ordine: clementina – mandarina – lămâia și portocala – grefruit.

Forma e ușor variabilă: sferică la portocală, sferică alungită la lămâie și sferică plată la restul.

La nivel tactil, parcurgem traseul de la neted (clementină, mandarină, minolă și grefruit) spre aspru, rugos (lămâia și portocala). Aceeași polarizare este sesizabilă și sub aspectul durității: moale (fructele cu coaja netedă) – tare/ dur robust (lămâia și portocala).

Mirosul nu poate fi bine disociat de gust. Împreună dau *savoarea* unică a fructelor și impresia generală de plăcut, agreabil sau opusul acestora.

După această tentativă de a stabili valoarea acestor “obiecte”, suntem înclinați să dăm dreptate lui Brillat Savarin: “savorile se mai schimbă și după cum compoziția lor este simplă, dublă, multiplă; așa încât e cu neputință să le introduci într-un tabel, de la cea mai îmbietoare la cea mai nesuferită. Întrucât până acum nu a fost nevoie ca o savoare să fie definită cu riguroasă exactitate, ne-am mulțumit cu un număr mic de expresii generale ca dulce, zaharat, acru, strepezitor și altele asemenea care pot fi exprimate prin următoarele 2: plăcut sau neplăcut la gust, ceea ce ajunge pentru a lăsa să se înțeleagă și

**SEMIOTICA GUSTULUI
LA FRUCTELE CITRICE**

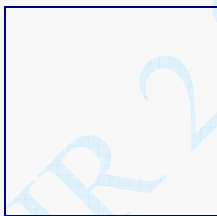
pentru a indica în mare însușirea de gust a corpului sapid despre care este vorba”.

III. Formarea „obiectului de valoare” în structuri de semnificație

Într-un careu semiotic, “subiectul parcurge structurile elementare ale semnificației” și între termenii (S1, S2, Non-S1, Non-S2) se stabilesc diferite tipuri de relații.

PORTOCALA S1

S2 LĂMÂIA



Non S1 MANDARINA

Non S2 GREPFRUIT

Fiecare termen poate fi descris după cum urmează:

- S1 are trăsăturile gust dulce, acidulat, culoare portocalie și coajă aspră, tare;
- S2 – acru, acidulat, galben, coajă aspră, tare;
- Non-S1 – amărui, acidulat, galben, coajă netedă, moale;
- Non-S2 – dulce, aromat, portocaliu, coajă netedă, moale.

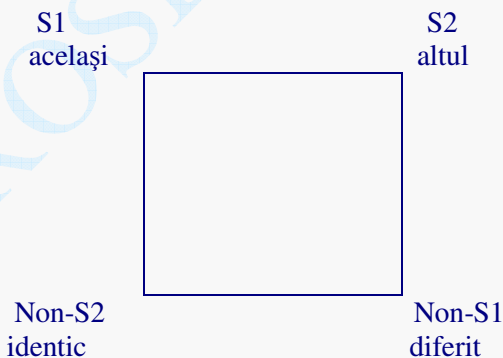
Chiar dacă sub aspectul gustului, nici una dintre senzațiile gustative de bază acru, amar, dulce nu se regăsește în formă pură (combinațiile în materie de gust pot fi exprimate ca dulce-amărui, acru-dulceag, etc.), pornind de la percepția comună care situează gustul dulce în opoziție cu celelalte, putem stabili relații între acești termeni:

- relație de contrarietate (excludere parțială) - între S1 și S2; între Non-S1 și Non-S2;
- relație de contradicție între S1 și Non-S1 (făcând abstracție de o trăsătură comună – gustul acidulat), precum și între S2 și Non-S2.

Pe axa orizontală, S1 și Non-S2 împreună cu S2 și Non-S1 sunt în relație de complementaritate (incluziune).

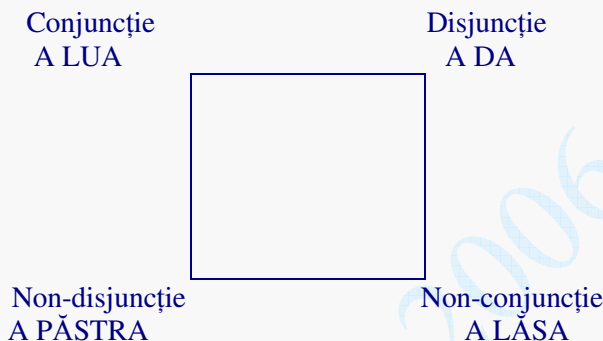
De fapt, doar componentele ‘aspru’ – ‘neted’ și ‘tare’ - ‘moale’ sunt percepute ca perechi antinomice; dimensiunea cromatică reprezentată de cele două culori – galben și portocaliu – care fac parte din categoria culorilor calde, nu are un potențial distinctiv categoric.

Știm însă că, S1 trebuie să prezinte aproximativ aceleași trăsături ca S2, iar diferența dintre ei trebuie să fie graduală. Asta asigură acceptarea lui S1 de către subiect și justifică disjunția lui S2. Non-S2 ajunge într-o relație de implicație cu S1 și e perceput ca fiind ‘identic’, în timp ce Non-S1 întrunește trăsăturile lui ‘diferit’. Ajungem astfel la un alt careu semiotic aplicat de Greimas și Fontanille în construirea semioticii pasiunilor.



**SEMIOTICA GUSTULUI
LA FRUCTELE CITRICE**

Pornind de la aceste constatări, putem prelua și o altă schemă a celor doi semioticieni, într-o tentativă de a stabili distanța la care se situează subiectul față de fiecare obiect în cauză.



Procesele-prototip (conjuncție, disjuncție, non-conjuncție și non-disjuncție care reflectă modul de raportare a subiectului la obiectul perceput) pot fi reformulate ca “arhipredicate ale enunțului elementar, fiecare devenind caracteristic pentru una din formele de joncțiune”.

Prin aplicarea în prealabil a unor judecăți de valoare la aceste ‘arhipredicate’ (făcând în același timp o nuanțare în categoriile axiologice și poziționându-le de la agreabil – plăcut – neplăcut la dezagreabil) forțăm oarecum nota, deoarece opozițiile la acest nivel sunt departe de a fi nete. “A lua” își găsește justificarea în “agreabil” (caracteristic lui S1), “a lăsa” în “ușor dezagreabil”, “a păstra” în ceea ce am putea numi “plăcut”, iar “a da” în “ușor neplăcut”.

Prinși în jocul semiotic, avem tentația de a ne lansa în ipoteze care uneori sunt doar verosimile, așa încât preferăm să deschidem doar o posibilă cale de urmat în elaborarea semioticii gustului la fructele citrice, în vederea unei cercetări ulterioare mult mai aprofundate.

BIBLIOGRAFIE

Baylon, Ch.& Mignot, X., *Comunicarea*, Ed. A.I. Cuza, Iași, 2000.

Chevalier, J. & Gheerbrant, A., *Dicționar de simboluri*, Ed. Artemis, București, 1995.

Cosnier, J. & Brossard, A., *La communication non-verbale*, Delachoux & Niestle, Lausanne, 1992.

Dinu, Mihai, *Comunicarea*, Ed. Științifică, București, 1997.
Eco, Umberto, *Le signe*, Labor, Bruxelles, 1988.

Greimas, A.J.& Fontanille, J.: *Semiotica pasiunilor. De la stările lucrurilor la stările sufletului*, traducere de Madalina Lascu și Rodica Paliga, Editura Scripta.

Gheorghe, M. & Comnea-Seniatschi: *Arta culinară*, Editura Ceres, București, 1982.

Savarin, Brillat, *Fiziologia gustului*, Editura Meridiane, București, 1988.

Teodoreanu, Al. O., *De re culinaria*, Editura Sport-Turism, București, 1977.

Internet URL: <http://avalonwine.com/Tasting-Wine.php>. *Tasting Wine. A sensory User's Manual* by Jim Lamar.

Internet URL: <http://www.thefruitpages.com/citrus.shtml>.