

# Allende la libación: el **CAFÉ**

## RESUMEN

La presente investigación se enmarca en un recorrido sucinto a partir de las disquisiciones en principio teóricas que permite un –hasta cierto punto– simple grano: desde sus orígenes –cargados de versiones fabulosas–, su trayectoria oscilante en la aplicación originalmente remedial y simultáneamente condenatoria –que aun hoy sin resolverse se ve trasladada al campo legitimado de las ciencias médicas–, su composición básica y, por último, los hábitos de consumo que han llegado a convertirlo en un brebaje enarbolado en especial por quienes se mueven en el mundo de la creación artística e intelectual.

**Palabras claves:** café - grano - consumo - remedio - tertulia.

## ABSTRACT

This research deals with a short trip, whose departure is the disquisitions, theoretical at the beginning, that lead us to a simple grain. Since its origins, it's been charged with fabulous versions; its trajectory swings in an originally remedial and simultaneously condemning application that though without being solved is transported to the legitimate field of medical sciences. Its basic composition and the consuming habits that have made it an intellectual drink.

**Keywords:** coffee, grain, intake, remedy, chatting.

**Carolina  
Sanabria**  
Doctora en Comunicació  
Audiovisual i Publicitat,  
Universitat Autònoma  
de Barcelona.  
Escuela de Estudios  
Generales,  
Universidad de Costa  
Rica.

## 1. El café o la mano de Dios

Prácticamente es de consenso científico que los inicios del hallazgo del café se remontan al noreste de África, en las altas mesetas de Etiopía, en concreto en la región del lago Tana. Es en esta zona donde se han encontrado las plantas silvestres –pertenecientes a la variedad *Coffea Arabica*– de mayor antigüedad.



Lago Tana, Etiopía. Fuente: <http://www.evaristobabe.com/viajes/wp-content/uploads/2007/07/imagen-2.png>

En torno al descubrimiento del grano, se han tejido las más fantásticas historias, ninguna de las cuales está exenta de cierto cariz misticista. Una de las más memorables es la de que habría sido el arcángel San Gabriel quien, apiadado por las penosas vigili-  
 as de Mahoma, le ofreciera la primera taza de una excitante infusión. Tras de ello, el Profeta se vuelve joven y vigoroso, con capacidad de cabalgar hasta cuarenta caballos y otras tantas doncellas, lo que, sin duda, era una auténtica bendición (Delgado, 1997: 15-16).

La tradición musulmana cuenta, como santo patrón de los cultivadores y bebedores del café, a Ali bin Omar al Shadhilly –en cuyo honor el café es, al menos en Argelia, cono-

cido como *shadhiliye* (Reekie, 2005: 6)–. Según la historia, tras haber sido acusado de mala conducta con la hija del rey, Ali fue desterrado a las montañas junto con algunos de sus sirvientes. A falta de otra cosa que beber, procedieron a hervir algunas bayas de café en agua, que, a su vez, fueron de utilidad para curar los picores epidémicos a los habitantes de comarcas cercanas. La historia, por lo demás, remite a una de las primeras menciones del café como medicamento en el mundo árabe.

Pero quizá la más extendida de todas las versiones sea la que, hacia el siglo VIII, atribuye el descubrimiento del grano, en un antiguo reino de Kaffa en tierras del Yemen. En ella se cuenta que un pastor llamado Kaldi, advirtió la agitación de su rebaño de cabras tras masticar unas pequeñas bayas

de color rojo brillante. La noticia de la insólita energía que proporcionaban estos frutos habría luego sido del conocimiento del prior de un cercano monasterio, “quien enseguida intuyó la mano de Dios para ayudar a mantener despiertos a sus monjes durante los oficios nocturnos” (Saula Puig, 2000: 19).

Si bien estos relatos fabulosos sobre el origen del café, parecen historias extraídas de *Las mil y una noches*, en general vienen a ser ciertos en lo esencial: acaso con base en sus efectos estimulantes, al consumo del grano ciertamente se le ha relacionado con un carácter espiritual, con un sentido místico, de lucha contra la fatiga y más adelante vinculado con la intelectualidad y la actividad artística.

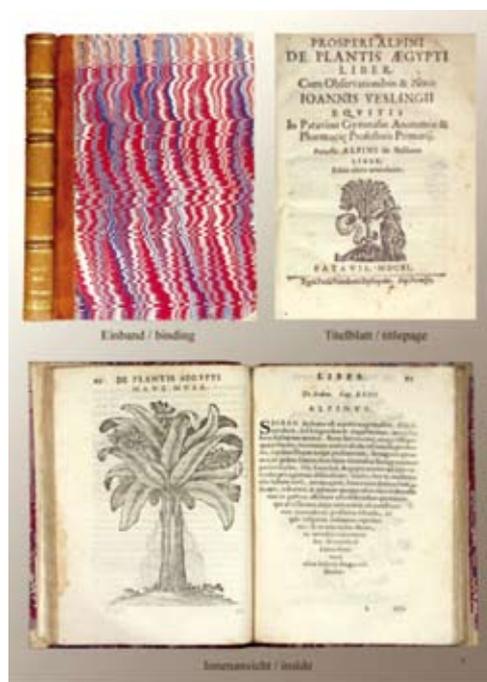
Por tal razón, durante mucho tiempo los musulmanes le habrían mantenido en celosa reserva hasta la posterior expansión, entrado el siglo XVI, del mahometismo y sus conquistas por tierras africanas, asiáticas y europeas (Delgado, 1997: 21-22). El general Gemal Abdin lo había



Kaldi y su rebaño ante las bayas de café  
 (Fuente: <http://images.google.es>)

introducido en Turquía, principal centro consumidor y difusor de la cultura cafetera –y por consiguiente, monopolio– del mercado durante casi cien años. Los granos procedían de Etiopía y Yemen en un comercio controlado por el sultanato. Pero a finales de siglo, los cafetales se extendieron a Ceilán y luego a la India, donde un peregrino mahometano de nombre Baba Budan procedió a importar las primeras semillas y sembrarlas en Chickmagalur, al sur del país.

Si bien en Europa se le conoce –propriadamente como planta ornamental– gracias al médico y botánico italiano Prospero Alpini, de quien se han encontrado los primeros dibujos detallados y las descripciones de la planta del café en *De Plantis Aegypti Liber* (1592)<sup>1</sup>, la auténtica expansión tiene lugar a raíz del comercio entre venecianos y marseleses. A partir de entonces, su cultivo y comercio se extiende paulatinamente, en paralelo con la apertura de casas de consumo, por el resto de Europa, sin que se pueda establecer consenso entre finales del siglo XVI e inicios del siglo XVII. De cualquier modo, necesitaría siglo y medio para conquistarla (Vanier, 2004: 115) en una andadura que no se vería, sin embargo, desembarazada de toda clase de prohibiciones como beneplácitos.



Versión original de *De plantis Aegypti Liber* (Fuente: <http://images.google.es>)



Prospero Alpini  
(Fuente: <http://images.google.es/>)

## 2. Casi como el alcohol: reservas y miramientos

Si bien el café se cultivaba en el Yemen en el siglo VI, no fue sino hasta el siglo XIII que los granos empezaron a tostarse para hacerse con ellos algo muy parecido a la bebida que actualmente se conoce. En 1511, Khaine Beg, Gobernador de la Meca, había prohibido la ingestión de café, según algunas fuentes porque a los frequentadores de los salones se atribuía la creación de versos críticos a su política (Roseblatt, Meyer y Beckmann, 2004: 16), según otras, porque se le consideraba una bebida dañina a las buenas costumbres (Delgado, 1997)<sup>2</sup>. Unos pocos años después de este incidente, el sacerdote Abdallah Ibrahim inició una campaña contra el consumo del café. A raíz del alboroto subsecuente, el Sheik Obelek, tras convocar a una reunión con los personajes más influyentes para determinar el destino del grano (Ariansen, 2007), la oposición a la bebida se daría formalmente por terminada –al menos en lo que compete a esta región–. A partir de entonces, el consumo de café se extendió a todo el Medio Oriente, especialmente a Turquía. Cuenta Reekie que, en el mundo musulmán, la bebida alcanzó tanta popularidad que pasó a ocupar el lugar prohibido del alcohol, hasta el punto de conocerse como *el vino de Apolo* (2005: 43).



Contactos interculturales en torno a la bebida (Fuente: <http://www.historiacocina.com/historia/cafe/Cafe31.jpg>)

Tal vez razones como esta podrían aventurar que, al menos en lo referente a su inmediata comercialización en el mundo Occidental, el café habría sufrido algunas vicisitudes y obstáculos, sobre todo tomando en cuenta que sus derivaciones se focalizaban a una oscilación entre lo vivificante y la delectación. Eran, pues, efectos que, en principio, se traducían en su ingestión, según la usanza religiosa hegemónica, como potencialmente condenable<sup>3</sup>. Por tal razón, al primer país europeo a donde se importó el grano –Italia a finales del siglo XVI y comienzos del siguiente– topó con no pocas reticencias. Sucedió que,

alarmados por la popularización de la bebida, algunos gerifaltes y eclesiásticos llegaron a solicitar a Clemente VIII su reprobación para que la calificara como brebaje de infieles, pues

*“temían que Satanás, tras haber prohibido a los musulmanes (a quienes creían sus seguidores) beber vino por ser usado éste en la Sagrada Comunión, les había dado el café como sustituto. Algunos sacerdotes que se habían convertido ya en entusiastas del café apelaron al Papa para que diera su veredicto. El Papa, al probarlo, declaró: ‘Vaya, esta bebida satánica es tan deliciosa que, sin duda, sería una lástima dejar que los infieles disfruten del uso exclusivo de ella. Engañaremos a Satanás bautizando esta bebida’. Lo que [sic] debidamente procedió a hacer, haciendo de esta manera que los cristianos se hallaran ‘a salvo’ al beberla” (Reekie, 2005: 7-8).*

Con el correr de los tiempos, los argumentos dieron un giro a lo que inevitablemente se convertiría en un nuevo dogmatismo: la ciencia clínica. La polémica en torno a sus efectos pasó, entonces, a centrarse en la correspondencia de su ingestión con patologías de corte médico, lo que inauguraría un nuevo ciclo de determinaciones prescriptivas. De ahí que, a mediados del siglo XVII, a raíz de la instalación de uno de los primeros locales destinados al consumo de la bebida en Inglaterra, a la ingestión de esta bebida se le llegó a atribuir la disminución de potencia sexual en los varones –que aun hoy y en buena medida algunos especialistas siguen considerando–. En ese mismo momento hubo lugares donde se prohibió el consumo de la bebida, como en Basilea, donde se llegó a multar con cinco libras, o en Zurich, donde se prohibió el consumo en las comidas de los gremios y las fiestas públicas en 1722.

La cuasi demonización que el café fue objeto en los inicios del consumo volvería a reavivarse no ha tanto tiempo, una vez confirmada la hegemonía de lo científico, cuando, en los años setenta del siglo XX, los epidemiólogos relacionaron la costumbre de beberlo con tres patologías concretas: enfermedad coronaria, cáncer de páncreas y problemas reproductivos, aunque es preciso aclarar que se trata de resultados que nunca llegaron a confirmarse (Martínez, 12/02/2000).

Sin embargo, una de las mayores acusaciones recientes es de carácter obstétrico que ha derivado en eventuales prescripciones para la gestación. De reciente

actualidad, hace pocos meses saltó a los medios que la *American Journal of Obstetrics and Gynecology* publicó un estudio realizado con 1063 embarazadas según el cual el consumo de café, aun en forma moderada, aumenta el riesgo de aborto espontáneo. Tan solo unos 200 miligramos de cafeína –equivalente a 2 tazas de café– podrían duplicar, según las conclusiones del estudio, las posibilidades de malograr la gestación (Casino, 21/01/2008: 46).

Así las cosas, la polémica en torno al café –o quizá mejor, a la cafeína– no ha logrado ser solventada del todo –y está lejos de serlo–, dado que –lo mismo que ocurre con alimentos como los huevos o la leche– los estudios científicos que se desarrollan en diferentes programas o equipos de investigación tienden a polarizar las consecuencias de su ingestión, lo que inserta al producto en un vaivén destinado a no verse zanjado al menos por un buen tiempo.

### **3. Consumo: de los primeros cafés hasta hoy**

#### **3.1. Corolarios remediales**

Los inicios del hábito del consumo, sin embargo, no estaban referidos únicamente a los gérmenes de la prohibición. En realidad, desde los inicios que se documentan se le atribuyen inicialmente funciones relacionadas con la sanación. De ahí que en el siglo IX era una bebida que funcionaba como remedio (de intencionalidad religiosa o estimulante del ardor guerrero) de amplio prestigio social y alta utilización en las comunidades islámicas (Delgado, 1997: 22). Para 1528, el médico Leonhard Rauwolf, de Hasburgo, escribió que los habitantes de la zona conocida actualmente como Estambul “tienen una buena bebida, negra como la tinta, eficaz contra los dolores, sobre todo los de estómago” (en Rosenblatt, Meyer y Beckmann, 2004: 17).

En Venecia, donde no comenzaría sino hasta el período comprendido entre finales del siglo XVI y el primer cuarto del siglo XVII, el consumo del café tuvo unos usos parecidos a los del aguardiente (Delgado, 1997: 26), donde la infusión se había destinado también, al igual que sus principios, como medicamento antes que como libación placentera hasta terminar difundiéndose poco después.

Por sus propiedades estimulantes, estas (supuestas) cualidades curativas se aprecian en otras zonas del orbe, como lo expresa un reglamento de 1840 en Costa Rica –uno de los mejores productores del mundo según (Vanier, 2004: 45)–. En tal documento se desprende que el café podría ser considerado una bebida adecuada contra las altas fiebres que sufrían los obreros en tanto despierta y mantiene alerta, por lo que se le llegó a considerar la bebida espirituosa no embriagante óptima para ofrecer a los peones (Vega Jiménez, 2006: 26-27). Trascendiendo el ámbito rural e histórico, esas propiedades estimulantes también sirven para contrarrestar los efectos del exceso de alcohol que aun hoy se llevan a la práctica: “Nada mejor para la resaca que una buena taza de negro y amargo café –comenta Delgado–: la *cafeína* se encargará del rápido alivio” (1997: 191). No en vano se dice que el café, esta vez en abierto contraste con el alcohol, tiene la propiedad de agudizar los sentidos. Y si bien un café fuerte compensa los efectos de un exceso de consumo de alcohol, no puede volver sobria a una persona ebria.

Pese que aun hoy se le siga haciendo objeto de interdictos, lo cierto es que las propiedades del café, en tanto producto natural –en dosis, eso sí, moderadas–, son cada vez más aceptadas por los profesionales en general. Es, por ejemplo, bien conocida la infinidad de beneficios terapéuticos, empezando por su más que probado efecto diurético.

*“Debido a que la cafeína, al estimular el sistema nervioso central y la circulación cerebral, imparte una sensación de energía y a menudo alivia los dolores de cabeza, es un ingrediente en muchos productos farmacéuticos, particularmente en aquellos pensados para combatir resfriados y dolores de cabeza” (Banks, McFadden y Atkinson 2001: 116).*

En los últimos años, se ha divulgado que su elevada composición de antioxidantes ayuda a prevenir la oxidación, causa de muerte y envejecimiento de tejido celular<sup>4</sup>.

También cabe destacar, grosso modo, que su consumo no esté relacionado en modo alguno con la hipertensión –antes bien, bebedores habituales como los colombianos, afirma Delgado, no presentan una alta población hipertensa, porque una ingesta moderada y habitual produce cierta tolerancia a tal efecto (1997: 200)–.

Por otro lado, hay estudios que destacan la relación del consumo diario del café con la reducción de riesgos por contraer afecciones varias, a saber: cáncer de mama en un 70% –con el consumo de 6 tazas diarias–, según científicos canadienses; Parkinson, según sus homólogos estadounidenses; diabetes, según la Universidad de Rotterdam... (Papaleo, 2006: 2).

Igualmente remediales, aunque de otro tipo de afecciones –de carácter más bien espiritual, no por ello en todos los casos menos graves que los físicos–, eran (y siguen siendo) recurridos por los agoreros como método de predicción de suertes, una vez que el paciente hubiera apurado la bebida, sobre todo en la variedad de café turco (y, en menor medida, del árabe), de acuerdo con la lectura de los posos resultantes de la no colación en su preparación.

### **3.2. Esparcimiento general: la tertulia y la privacidad**

El consumo de café empezó a finales del siglo XVI en Venecia<sup>5</sup>, y aunque no existe total seguridad, parece ser que la actividad cafetera se inició entrado el siglo siguiente, en 1645, si bien el primer establecimiento –*bottega da caffè*– se había abierto en 1683, en las arcadas de la Procuratie (Delgado, 1997: 49). En Venecia, la fama de los cafés llegó a alcanzar tal magnitud que aun hoy perduran lugares como el Florián, fundado en 1720.

En lo que respecta a la difusión del consumo, su tradición termina expandiéndose a lo largo del siglo XVII a partir de las ciudades italianas como centro de difusión. Desde entonces, no tardarían en abrirse por todas partes casas destinadas al comercio y salones para el consumo de esta novedosa bebida, cuyo periplo extendería por Rotterdam, Oxford y Marsella sucesivamente (Saula Puig, 2000: 27).

Pese a su actual discontinuidad, en Inglaterra<sup>6</sup> estos locales fueron conocidos con el nombre de *Coffehouses*, mientras que en Francia y en España pasaron a llamarse simplemente *Cafés*. En España proliferaron por todas partes, a partir de lo que, en el siglo XVIII, se constituyó como su centro difusor por la cantidad y las condiciones de sus establecimientos: Cádiz, ciudad liberal y puerto de entrada de coloniales (Delgado, 1997: 66). La tendencia expansionista llegaría, alrededor de medio siglo después, a continuarse a los centros coloniales americanos (México y Perú)<sup>7</sup> y luego a sus periferias –en los que no sería sino hasta muy tarde, a mediados del siglo XIX, cuando su consumo, limitado en un principio a la élite, se explayaría al resto de los sectores sociales–.

Ya se mencionó que el consumo social del café era habitual en la Meca –*kaveh kanes* era el nombre de la primera cafetería–. En realidad ese es el momento en que inicia la tradición social de reuniones en los cafés para hablar –de comercio y

mercado hasta chismes políticos– o simplemente para sentarse a beberlo.

De ahí el carácter controvertido que desarrolló originalmente la bebida y que, en el contexto europeo, llevaría a los mencionados e infructuosos intentos de prohibición: los cafés no solo eran el sitio donde se consumía la peligrosa bebida, sino que, también, en ellos se hablaba, opinaba y discutía sobre asuntos de estado y de gobierno<sup>8</sup>, los cuales empezaron a ser vistos como centros de conspiración y rebelión (Delgado, 1997: 190). La tertulia, la discusión, cualquier forma que asuma el intercambio de ideas, suscita el resquemor del *status quo*, independientemente del objeto –tan solo un pretexto– que la articule. Por lo demás, en estos salones circulaban periódicos provocadores o satíricos, a menudo escritos a mano y no impresos –con lo que estos lugares proporcionaban un servicio muy parecido al de la sala de lectura de las modernas bibliotecas (Banks, McFadden y Atkinson 2001: 45)–.

Como quiera que fuere, todos estos centros terminarían convirtiéndose en el sitio de reunión desde los más excelsos intelectuales, políticos, escritores, poetas y artistas, quienes, alrededor de humeantes tazas, habrían discutido e intercambiado testimonios como escritos<sup>9</sup>. Sabido es, por ejemplo, que escritores del prestigio de Honoré de Balzac eran totalmente adictos a la cafeína.

No solo potestad de los ilustres, los más intrascendentes encuentros cotidianos se resuelven también en torno suyo: cualquier incidencia, incluso por anodina que pueda parecer, forma parte de los usos que están inexorablemente ligados, casi solidificados con la tertulia. Ello no pretende afirmar, claro está, lo contrario, es decir, que no se mantenga al mismo tiempo como práctica individual, privada, puesto que asimismo está inscrita en el seno del espacio más íntimo, doméstico.

En cualquier caso, su consumo –que no consiste sino en la articulación de apropiaciones que se traducen en necesidades y hasta, nunca mejor dicho, dependencias– la ha terminado instituyendo de forma poco menos que oficial como bebida obligatoria al menos a la hora de la primera comida, el desayuno –básicamente por sus efectos vivificantes para afrontar un día por delante– al menos como se conoce en la mayor parte de Occidente<sup>10</sup>. Aunque no se encontraron fuentes que hicieran siquiera una alusión mínima a la costumbre de la infusión en la sobremesa de los países mayoritariamente europeos, lo más probable es una posible recuperación del carácter remedial, estimulante, que pervive de los inicios de la ingesta, cabría suponer como digestivo alternativo a jarabes o concentrados espirituosos.

Finalmente, la década de los años noventa supuso lo que Banks, McFadden y Atkinson llaman cierto *revival* de las cafeterías: la difusión de internet acarrió la creación y la expansión de *cybercafés*, llamados así por estar equipados con ordenadores y cafeteras (2001: 47), donde los aficionados a las nuevas tecnologías podían navegar por la red mientras consumían un brebaje de tipo milenario como el café. La función supuestamente socializadora –de reunión de desconocidos– que



Gabriel de Clieu planta el primer cafeto en el Caribe (Fuente: <http://images.google.es>)

le atribuyen las autoras a estos posmodernos lugares de concurrencia, tiene que matizarse, puesto que coexiste, de manera simultánea, con la actitud introspectiva –personal, íntima– de quienes se encubren tras un ordenador –el instrumento ideal, por cierto, para la sustitución de los usuarios en otras personalidades–.

## 4. De la rama a la taza

### 4.1. El cafeto: la semilla y su composición



Baya de granos en maduración. Fuente: [http://farm4.static.flickr.com/3190/2372606109\\_bcd4e7d466\\_m.jpg](http://farm4.static.flickr.com/3190/2372606109_bcd4e7d466_m.jpg)

El consumo como bebida está tan difundido que hoy, al hablar comúnmente de café, se suele pasar por alto que se trata de un arbusto. Proveniente de la familia de las rubiaceas, llega a alcanzar una altura de 8 a 10 metros –aunque para facilitar su cultivo y recolección se recomienda una poda que lo mantenga en unos 1,5 a 3 metros–, aunque no es sino hasta después de la floración –que tiene lugar como promedio unas dos veces al año–, cuando aparecen las llamadas *drupas* o *cerezas* en racimos carnosos de color verde intenso. Son frutos que se van transformando en rojo carmesí a medida de que transcurre el proceso de la maduración.

El tiempo que acontece entre la floración y la cosecha oscila entre los 6 y los 8 meses según su especie y zona de cultivo, aunque no todas las plantas lo hacen al mismo tiempo. Si bien el cafetal comienza su etapa de productividad a los 3 años de haber sido plantado, su pleno rendimiento oscila entre los 5 y 6 años y su actividad productiva se prolonga entre los 30 y los 50 años.

De acuerdo con Ariansen, se siembran de 1100 a 1800 plantas por hectárea. Después de un cuidado de cuatro o cinco años, se obtiene entre 2000 a 3500 kilos por hectárea, lo que supone un promedio de producción de dos a tres kilos por planta (2007). Pero crece solo en la franja ecuatorial, en la zona comprendida entre los trópicos de Cáncer y

Capricornio, con unas condiciones ideales de temperatura anual media entre 15° y 25°C y una altitud entre 600 y 1.500 metros sobre el nivel del mar.

Si bien existen diferentes especies, el café conforma el género *Coffea* que comprende unas sesenta variedades, aunque solo unas de ellas son cultivadas en el nivel mundial, como *Coffea Arabica*, *Liberica*, *Canephora* o *Robusta*, *Blue Mountain*, *Chanchamayo*, *Surinam*, *Bourbon*, *Moka*, *Excelsa*, *Santo Domingo*, *Hamar* y *Mysore* entre otras de acuerdo con la zona geográfica. El 95% que se cultiva pertenece a las especies *Arabica* y *Canephora*.

La cereza o baya está constituida por una piel (*exocarpio*), cuyo versátil cromatismo indica su evolución. La piel recubre la pulpa (*mesocarpio*) que encierra en su corazón dos semillas de color gris verdoso o amarillento. Si pertenecen a la familia *Arabica*, estas son alargadas, ovaladas y planas, pero si son *Robusta* tienen formas más pequeñas, irregulares y convexas. Están unidas por su parte plana y recubiertas de una celulosa amarillenta conocida como *pergamino*. A su vez, todos los granos están recubiertos de una fina membrana o película de color plateado.

Aunque está formado por más de 900 componentes –entre los cuales se cuentan un principio graso llamado *cafeona*, el ácido *cafetánico*, sales de potasio, taninos y variadas sustancias aromáticas–, el elemento básico es un alcaloide llamado *cafeína*<sup>11</sup> que cambia según la variedad y que químicamente es conocido como

*Tri-Metil-Xantina*, un polvo cristalino, blanco, inoloro y extremadamente amargo. Esta sustancia, de fácil absorción en el tracto intestinal, se caracteriza, como ya se ha adelantado, por estimular con cierta suavidad el sistema nervioso central, dilatar los vasos sanguíneos, favorecer la actividad secretora renal, mantener la vigilia, acelerar la actividad cardiovascular y, por tanto, aumentar la presión sanguínea.

De cualquier modo, precisamente a aquellos efectos de estimulación en el organismo que produce la cafeína apunta su construcción etimológica: el término café proviene del árabe clásico (*qahwah*) que significa estimulante cualquiera, no solo el mismo café sino también el vino. De allí pasó al turco con el nombre que alude al proceso de torrefacción *kahveh* (tostado)<sup>12</sup> y, más tarde, al italiano *caffè*. Tomado de estos conductos, en castellano el vocablo se atestigua a inicios del siglo XVIII.

#### **4.2. El beneficiado y el tueste**

Después de la recolección, el proceso al que se somete la semilla atraviesa una serie de pasos que constan del venteado (para eliminar hojas u otros restos de la planta), la selección (que determina la calidad de los frutos), el tratamiento (para eliminar la pulpa del fruto y liberar los granos), el secado (donde los frutos se secan al sol por 2 ó 3 días hasta conseguir 12% de humedad), la trilla (para desprender el pergamino y dar brillo al grano) y la clasificación (que termina de eliminar impurezas y agrupar los frutos por categorías).

En estos momentos, el grano es casi completamente insípido e inodoro, pero luego de someterse a temperaturas de entre 180 y 220 grados centígrados en un quemador que tradicionalmente es de gas y que los hacen estallar como palomitas de maíz, aparecen las cualidades de olor y sabor de los granos: el aceite volátil del café se libera y se extiende por todo el grano –y cuanto más tiempo se tuesta, mayor propagación hay de su aceite hacia fuera–. En el mismo proceso se operan transformaciones físicas (pérdida de peso del 15 al 20% por evaporación de agua, aumento en un 60% del volumen por acción del CO<sup>2</sup> interior, cambio en la estructura y color del grano) y químicas (disminución del agua del 10 a 1%, de los azúcares de un 10 a 2% y de los ácidos clorogénicos de 7 a 4,5%, aumento de las sustancias grasas de un 12 a 16% y aparición de nuevas sustancias que representan el 30% del peso del grano: anhídrido carbónico, caramelo y 700 compuestos volátiles). En general, el proceso de torrefacción es el elemento esencial en la preparación del café y como tal implica la humanización y la personalización de la semilla, que deja de ser meramente botánica para ser manipulada por la acción humana cuyos gustos dependen de la región en donde se produzcan: “Un café de Centroamérica de tueste rubio, muy apreciado en Alemania, parecerá imbebible en Francia, salvo si su acidez está moderada por la adición de un poco de crema de leche en la taza” (Vanier, 2004: 61).

La molienda en sus inicios se ejecutaba en mortero, lo cual producía resultados obviamente irregulares. Al igual que el proceso de tostado, este también condiciona las características de la degustación: si es muy fina, puede dañar su sabor, y si es demasiado gruesa, el agua no podrá extraer su sabor y su aroma (Ariansen, 2007). En cualquier caso, para infusión, lo ideal es que sea inmediata a la molienda o, de lo contrario, perderá lo esencial de su aroma.

#### **4.3. La cata: cuerpo, aroma, sabor**

Conviene no pasar por alto que en torno a la degustación del café (*cupping*) se establece, al igual que ocurre con el vino, todo un entramado que abarca prácticamente todos los cinco sentidos interrelacionados. Es así como se producen variadas

clasificaciones determinadas por el tacto (en combinación con la vista) (aguado, pesado, robusto, etc.) –para lo que respecta a la evaluación del cuerpo–, por el olfato (frutal, aromático, caramelo, etc.) –de donde se determina la calidad del aroma– y el gusto –asociado, evidentemente, con el sabor–. Si bien todos los sentidos intervienen en la percepción, es innegable que, tratándose del ámbito culinario, el gusto –que, a su vez, es mutuamente interdependiente con el olfato y, por tanto, muy difícil de separar en una cata– es uno de los sentidos más ricos y complejos, si no el preeminente que, en cuanto tal, requiere mayor detenimiento.



Cata de cafés. Fuente: <http://www.pa-digital.com.pa/media/2009/05/11/2020710-original.jpg>

En el gusto hay dos características básicas que sobresalen: la acidez y el amargor. La acidez en el café no siempre está determinada por la intensidad y la abundancia de sus componentes ácidos, los cuales atenúan los azúcares para reducir el dulzor. El sabor amargo, especialmente acusado en los cafés *arábica* muy tostados, suele enmascarse, cuando es excesivo, con abundante azúcar, lo que produce una clara adulteración de la bebida. El amargor tiene su origen en 3 compuestos químicos: la *cafeína*, ciertos ácidos no volátiles (como el *químico* y *fafeínico*) y los compuestos fenólicos. En cuanto a sus interacciones, la sensación ácida se incrementa por los componentes amargos y viceversa<sup>13</sup>. Siempre en lo que corresponde al sabor, existen, además de todo, diferentes grados para determinar la intensidad con que aquel se manifiesta, para lo cual la

evaluación recurre al término *pronunciado* en sus diferentes grados: *muy, moderadamente o ligeramente*.

## 5. Balance final

Por regla general, el café ha sido degustado como libación; no en vano era una bebida, como ha quedado comentado, hasta cierto punto equivalente a la de la consagración para los musulmanes<sup>14</sup> y más tarde heredada a prácticamente el resto de la sociedad –de donde, como los vinos, se establece toda una jerarquía en la determinación de calidades: cosecha, cuerpo, *bouqué*, aroma, denominaciones de origen...–. En los tiempos actuales, aparte de las variantes en los diferentes tipos a partir de bebidas alcohólicas de la industria alimentaria, en la restauración no se tiene constancia de la aplicación de la cafeína en las utilidades generales (Alícia & elBullitaller, 2006: 49). El reto, por tanto, de los nuevos usos del grano en la restauración pasa por una búsqueda experimental que relance un producto asentado en las culturas más exóticas que al mismo tiempo son las propias en tanto forman parte de la producción básica de otras latitudes como las americanas.

## Notas

- 1 En Europa al café se le conoce como planta ornamental: procedente de la isla de Java, se importó al Jardín Botánico de Amsterdam. De las simientes de esta planta se obtuvieron varios ejemplares que fueron ofrecidos a otros jardines botánicos (Saula Puig, 2000: 20), desde donde, años después, emprenderían camino a alejadas regiones del mundo –hasta llegar al centro y sudamericanas que, en la incorporación del grano dentro de sus economías básicas, catapultarían su producción y participarían de su consumo–.
- 2 Las cuales evidencian la relatividad de esta argumentación si se toma en cuenta que el café ha sido parte esencial de la vida en Turquía que hoy se considera de mal modo no ofrecer una taza a alguien que uno se encuentra en la calle (Reekie, 2005: 43).
- 3 De sobra conocido es, por lo demás, que ciertos discursos religiosos como el mormónico prohíben a sus fieles el consumo del café.
- 4 Quizá sea más una tendencia pasajera resultante de la influencia occidental que acarrea la globalización, pero en Japón, cuya bebida nacional durante casi mil años haya sido el té, han descubierto otras aplicaciones del café –que no se introdujo sino hasta el siglo XIX y su mercado está aun poco desarrollado–. A partir de la creencia, según Banks, McFadden y Atkinson, de que sus granos contienen elementos beneficiosos para la salud de la piel, recientemente ha surgido la insólita costumbre de tenderse directamente sobre un lecho de granos de café tostado para que la epidermis absorba sus nutrientes (2001: 29).
- 5 En la creación de establecimientos europeos, son los italianos –venecianos–, que ya habían dado a conocer los granos, quienes ejercen el monopolio del comercio y las relaciones comerciales con la antigua Bizancio.
- 6 Aunque no hay consenso sobre si en Gran Bretaña se ubicó por primera vez un establecimiento de este tipo, lo cierto es que fue el único país europeo en donde no ha sobrevivido la tradición de la cafetería y salón de café, al menos en comparación semejante a la de los demás países. Reekie lo justifica a raíz del cambio de carácter de los salones, que terminaron vendiendo alcohol pero, especialmente, al hecho de que ninguna de las colonias británicas se dedicara a la producción de café, sino de té, lo que suponía una cara importación de Francia y Holanda (2005: 9).
- 7 Cabe la mención de que, en algunos lugares, la recolección del grano también estuvo unida a la esclavitud pese a haber sido abolida en 1850: en Brasil, las *fazendas* o haciendas –fincas de colonias portuguesas y españolas– crecieron gracias al trabajo de los esclavos en la segunda mitad del siglo XVII (Banks, McFadden y Atkinson 2001: 25).
- 8 Una vez más en la historia se hace evidente el paralelismo social entre el consumo del café con el del alcohol.

- 9 No resulta gratuito que los turcos llamaran a los primeros salones *escuelas de sabios* y, en la Inglaterra del siglo XVII, se conocieran como *escuelas del penique*, porque ese era su precio.
- 10 Si bien cabe destacar las diferencias irreconciliables entre el consumo del tipo de café en Europa y en América.
- 11 Contenida también en el té, las nueces de cola, el cacao y las bebidas gaseosas.
- 12 Saula Puig no está de acuerdo con el origen único de esta etimología y da cuenta también de la existencia de los términos *kaffa*, que es el nombre de una provincia de Etiopía, cuna del cafeto, y *kaaba*, que es el nombre con el que se denomina a la piedra negra de la Meca y que alude al color del producto (2000: 18).
- 13 A diferencia, por ejemplo, de los gustos básicos amargo y salado que prácticamente no se interrelacionan.
- 14 Según lo consigna –aunque sin brindar mayores datos– Jannie Reekie, en el siglo XVI, un innominado visitante a El Cairo describió que uno de los derviches del Yemen “mantenía una gran vasija de barro llena de café haciéndose durante sus oraciones. Durante el servicio, se distribuía café entre la congregación mientras cantaban ‘No hay ningún Dios, sino un solo Dios, el verdadero Rey, cuyo poder era indisputable’” (2005: 43).

## BIBLIOGRAFÍA

ALÍCIA & ELBULLITALLER

2006

*Léxico científico gastronómico. Las claves para entender la cocina de hoy.* Barcelona: Planeta.

ARIANSEN CÉSPEDES, JAIME

“La historia del café”. *Historia de la gastronomía*. 15/09/2007-17/12/2007, <http://historiagastromia.blogia.com/temas/09-café.php> [enero 2008].

BANKS, MARY; McFADDEN, CHRISTINE Y ATKINSON, CATHERINE

2001

*El gran libro del café.* Barcelona: Hymosa.

CASINO, GONZALO

“Cafeína y aborto, una relación sospechosa”. *El País. Vida & artes*. 22/01/2008: 46.

DELGADO, CARLOS

1997

*El libro del café.* Madrid: Alianza.

MARTÍNEZ, CARLOS

“Beneficios y perjuicios de beber café con frecuencia”. *El Mundo. Suplemento de Salud* 375. 12/02/2000, <http://www.elmundo.es/salud/2000/375/00450.html> [enero 2008].

PAPALEO, CRISTINA

"El café: ¿grano maravilloso?". *Salud. DW-WORLD.DE*. 18/03/2006. <http://www.dw-world.de/dw/article/0,2144,1934839,00.html> [enero 2008].

REEKIE, JENNIE  
2005

*El librito del amante del café*. 2.<sup>a</sup> Ed. Barcelona: El cuerno de la abundancia.

ROSENBLATT, LUCAS; MEYER, JUDITH Y BECKMANN, EDITH  
2004

*El café, un nuevo ingrediente en tu cocina*. Barcelona: Intermón Oxfam.

SAULA PUIG, LLUÍS  
2000

*Detrás de una taza de café*. Barcelona: Café Saula.

VANIER, MICHEL  
2004

*El libro del amante del café*. 2.<sup>a</sup> Ed. Barcelona: El cuerno de la abundancia.

VEGA JIMÉNEZ, PATRICIA  
2006

*Con sabor a tertulia. Historia del consumo del café en Costa Rica (1840-1940)*. San José, Costa Rica: Editorial de la Universidad de Costa Rica,

WARD, MARY  
2006

*Las cien mejores recetas internacionales. Café*. Barcelona: Ceac.