



El “Café Árabe”, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

Servir un café es sinónimo de hospitalidad en las sociedades árabes y se considera un acto ritual de generosidad, ahora reconocido por la Unesco como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad

El “Café Árabe” ha sido declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco. La propuesta, presentada por Emiratos Árabes Unidos, Omán, Arabia Saudí y Catar, fue aprobada el 2 de diciembre pasado en la última reunión del Comité intergubernamental del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad celebrado en Windhoek (Namibia). Esta nueva catalogación además de establecer la salvaguarda del “Café Árabe”, reconoce al café como un bien cultural, algo que genéricamente representa una excelente noticia para este producto en general.

La relación del mundo árabe con el café se remonta casi al inicio del descubrimiento de este producto. Las primeras referencias datan del siglo IX cuando ya se había iniciado el mercadeo del café. En aquel tiempo, el café, inicialmente conocido como qahwa en Etiopía – territorio originario de este producto- pasó a conocerse como qahvé en Turquía y bunchum a nivel más general en todo el territorio árabe. Esta última denominación era utilizada por el médico persa Mohamed Abu Al Razi, al que se responsabiliza del impulso inicial del consumo de este producto en Arabia, siendo ya alrededor del siglo XIV, y de forma definitiva, los peregrinos que visitaban la Meca, los que dieron el empuje final a la popularización del café en esta parte del planeta. Desde allí, años después, el café viajaría a Europa.

La popularización del café en el mundo árabe fue rápida y enseguida se desarrolló una cultura entorno a este producto que ha llegado hasta nuestros días. Una de las muestras más emblemáticas de esta larga tradición es el “Café Árabe”, ahora reconocido por la Unesco como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, una lista de 336 elementos está compuesta por expresiones

que demuestran la diversidad del Patrimonio Cultural Inmaterial existente en el mundo.

Un proverbio árabe del siglo XVII señala: “El café, bébelo sin remordimientos. Su aroma quita los nervios y su consumo los problema de la vida cotidiana”

Preparación, degustación y servicio

En la mayoría de los países árabes, el café se prepara a petición y, como máximo, para seis personas a la vez.

Los puristas del arte de preparar “Café Árabe” insisten en que su preparación debe empezar tostando los granos de café en una sartén plana sobre brasas y continuar molliéndolos en un mortero de piedra, según algunas versiones o en un mortero de cobre con un mazo del mismo material, según otras -las primeras noticias documentadas que se tienen de la molturación del café son algunos grabados árabes en los que se observa con toda claridad el molido de café en morteros-. Los hay quien también aceptan, como original y tradicional, la molturación del café en molinillos cilíndricos de latón. En lo que si coinciden todos es que ambas operaciones, el tueste y el molido, deberían llevarse a cabo algunos minutos antes de infundiar el café, para conservar el sabor.

Café Turco

Previo al reconocimiento del “Café Árabe” como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, la Unesco catalogó en abril de 2013, y en esta misma categoría, al “Café Turco” o a la turca. Este café se prepara en las jarras de cobre y latón y mango largo conocidas como cezve (ibrik, en Turquía). El café empleado debe estar molido muy fino y a diferencia de lo que estamos acostumbrados, la preparación exige que este hierva dos veces seguidas antes de ser servido, retirando el cezve del fuego entre ebullición y ebullición, y eliminando, también, la espuma que se forma mezclando bien el interior de la cafetera. A destacar, también, el uso de especias y la incorporación del azúcar, no en taza, sino durante el proceso de elaboración del café.

En el caso del “Café Turco”, este si se sirve con poso, siendo su aspecto en taza mucho más denso que el del “Café Árabe”, tanto que incluso recuerda, en algunos casos, al chocolate.

Esta bebida es común, además de en Turquía, en Oriente Medio y algunos países balcánicos.



Molidos los granos, el café se dispone en una gran cafetera o cacerola –también de cobre–, en árabe, dallah, que se llena de agua y se pone al fuego. Cuando rompe el hervor, se añade el café y se reduce la intensidad del fuego hasta que la infusión hierve, momento en que se retira el café para que se asiente. Según cada casa, en este momento es cuando añaden o no especias al café - en caso de hacerlo las más habituales son el cardamomo y el azafrán -. A continuación, se devuelve la cacerola al fuego para darle otro hervor al café y servir inmediatamente. Para hacerlo se traspasa el café a una cafetera del tipo omaní, elegante y manejable para el servicio.

El café se vierte a la taza sin posos - en el cuello de la cafetera suele introducirse una especie de estopa que hace las funciones de filtro y evita la caída de los posos en la taza- y su aspecto adquirirá una coloración amarillenta muy característica si se le ha añadido azafrán durante la preparación.

El servicio de café se iniciará por el invitado de más categoría o en su defecto el de mayor edad. En las casas árabes se utilizan tazas pequeñas y sin asa, de menor volumen en comparación a las que tenemos en Occidente. Estas tazas son conocidas con el nombre de finjaan, y sólo se llenan hasta un cuarto de su capacidad, siendo protocolario aceptar, como mínimo, una taza y como máximo tres.

En cuanto a la degustación, lo habitual es tomarse el café sin azúcar y acompañarlo con algunos dátiles.

Tradición cultural y familiar

La transmisión de los conocimientos y usos tradicionales vinculados al “Café Árabe” se efectúa en el seno de las familias, mediante la observación y la práctica. Los jóvenes acompañan a los mayores de sus familias al mercado para aprender

a seleccionar los mejores granos, aunque no se les permite beber café hasta cierta edad. Entre las comunidades beduinas - árabes nómadas que habitan los desiertos - acceder al café es un gran logro para los más jóvenes, tanto que la posibilidad de tomar café, por ejemplo, caracteriza entre los beduinos jordanos el paso de la infancia a la edad adulta.

En Emiratos Árabes Unidos el “Café Árabe” es denominado “Mirra” y es una tradición cultural, símbolo de hospitalidad y amistad.

El “Café Árabe” se sirve en todas partes: en casa, en espacios de reunión, en sociedad y especialmente como acto ceremonial en reuniones de jeques y jefes tribales. Y es que hay que tener en cuenta, que en los países árabes el alcohol no está permitido, lo que ha favorecido que el café ocupe su espacio en las reuniones, habiéndose convertido junto al té, en la bebida que se toma para compartir con los amigos, en celebraciones o, incluso, como digestivo mezclado con determinadas hierbas y especias.

Consumo de Café en los Estados del Golfo

De los Estados del Golfo, Arabia Saudí y Emiratos Árabes: Abu Dhabi, Ajman, Dubai, Fujairah, Ras al-Khaimah, Sharjah y Umm al-Qaiwain son los que registra un consumo de café más alto. En 2014,



último dato oficial, la Organización Internacional del Café, registró la importación de 76.740 toneladas de café en Arabia Saudí, un 8,6% más que el año anterior y casi un 25% más que en 2011.

Emiratos Árabes, por su parte, está considerado como uno de los territorios, sino el que más, a nivel mundial, donde más rápido está creciendo el consumo de café, con ratios que alcanzan ya el +80% desde el año 2009 al 2014 y una media de consumo per cápita de 3.5 kg/persona/año. Los expertos señalan, además, a esta federación de monarquías, como el mercado emergente con mayor potencial de crecimiento para la próxima década y también como una buena plataforma de difusión de la cultura del café, sobre todo hacia el subcontinente indio, de donde proviene más del 50% de la población actual de los Emiratos Árabes.

El negocio de los cafés/cafeeterías

Las cafeeterías y cafés son un gran negocio en los Estados del Golfo, con un valor que supera ya los 3,4 mil millones de facturación al año. Y es que la tradición ligada al consumo de café ha coincidido en estos últimos tiempos en estos territorios, con la inversión de marcas internacionales y con un creciente deseo por parte de los consumidores jóvenes de integrarse a las costumbres gastronómicas occidentales, creando un próspero segmento de cafeeterías modernas.

Pasado el boom inicial, el potencial de crecimiento se mantiene increíblemente alto y la competencia es feroz, en un mercado de condiciones únicas... Mientras que en la mayoría de las regiones el crecimiento de las cafeeterías especializadas se ha visto canibalizado por la comida rápida y establecimientos que sirven únicamente al tráfico diurno, en algunos de los estados del Golfo donde la venta de alcohol está completamente prohibida, las nuevas cafeeterías han dando oportunidad a la venta de bebidas premium de café durante todo el día, y se han convertido en lugares populares de reunión de mujeres, estudiantes y otros grupos de jóvenes que buscan un destino social cómodo y de alta calidad, mucho más allá de los cafés tradicionales donde, por lo general, está prohibida la entrada del público femenino.

De entre todos los Estados del Golfo, destacar el caso de los Emiratos Árabes, donde se ha registrado el crecimiento más espectacular de la región en cuanto a cadenas de cafeeterías se refiere. El sector ha crecido 122 millones de dólares entre 2007 y 2012, empujado por los altos ingresos disponibles, la diversa población de expatriados, la creciente vida nocturna y el entusiasmo general por establecimientos de estilo occidental. El conjunto de todo ello ha contribuido especialmente a la creación de una cultura moderna de café, en la que ya se han fijado muchos de sus Estados vecinos.