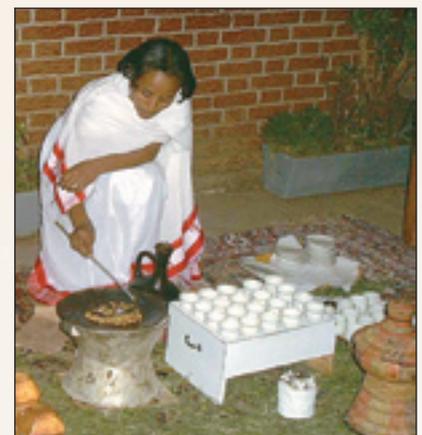


Ceremonias y Rituales del Café



Líbano, Marruecos y Jordania

El café en el mundo árabe goza de una gran tradición y en torno a su consumo se han desarrollado numerosas prácticas ceremoniosas y rituales. En la mayoría de los países el café se prepara a petición y, como máximo, para seis personas a la vez. Para hacerlo se utilizan cafeteras de aluminio, latón o esmaltadas, provistas de una larga asa. La infusión se toma prácticamente hirviendo y en cantidades pequeñas, ya que los métodos de preparación utilizados dan como resultado un café fuerte. Por este motivo, las tazas suelen ser bastante más pequeñas que las convencionales. Los puristas del arte de hacer el café árabe insisten en que los granos deben ser tostados en brasas de carbón y molidos en un mortero de piedra. Sostienen que ambas operaciones deberían llevarse a cabo algunos minutos antes de preparar el café, para conservar el sabor. Sin embargo, un método muy popular para moler los granos comprados ya tostados es el del molinillo cilíndrico de latón, hecho en Damasco.

LIBANO

Al estilo del resto de países árabes, el café en el Líbano se sirve y bebe casi hirviendo, y se prepara ya azucarado, reservándose al invitado el privilegio de decidir cuánto azúcar poner - hilweh (dulce), murrah (sin azúcar) o mazboutah (medio)-. Esta cantidad suele ser diferente según las circunstancias: cuanto más azúcar, más dichosa la ocasión. El café dulce se prepara siempre durante bodas, pedidas de mano, bautizos o cumpleaños, mientras que siempre es amargo en caso de muerte u otros eventos funestos.

El azúcar se disuelve en el agua antes de añadir el polvo de café, en proporciones de una cucharadita rasa de azúcar y una cucharadita llena de café molido por cada taza de agua y persona. El azúcar hierve primero junto con el agua hasta disolverse. Luego se añade el café molido y se remueve bien, dejando hervir la mezcla hasta que suba la espuma al borde de la cafetera. En este momento

se retira del fuego y se le dan unos golpes para reducir la formación de espuma, para retornarla seguidamente al fuego y dejar hervir la infusión otras dos veces más. Al llegar al tercer hervor, hay quien añade unas cuantas gotas de agua fría para favorecer el depósito de los granos. Inmediatamente después se vierte el café en pequeñas tazas, antes de que los granos vuelvan a depositarse en el fondo de la cafetera. La infusión servida no se bebe al completo, sólo el líquido más fino que se sitúa en la parte más alta de la taza. Éstas, a diferencia de las de otros muchos países árabes, cuentan con asas y a menudo se presentan decoradas con bonitos grabados. Los juegos de café más elaborados incluyen, además, pequeñas tazas de latón dentro de las cuales se colocan tazas de porcelana donde se vierte el café que nunca se debe remover. El café puede ir acompañado de una jarrita de esencia de azahar o de semillas de cardamomo. En este caso, éstas se habrán añadido en la cafetera mientras se preparaba el café.

La anfitriona de la casa es la encargada de repartir las tazas entre los invitados y de servir el café. Cuando los invitados son sólo hombres, se sirve primero a la persona más importante de la sala o en su defecto, y si existen dudas sobre quien ostenta ese privilegio, al invitado de mayor edad. En el Líbano no es costumbre ofrecer una segunda taza de café en una misma reunión.

MARRUECOS

A pesar de que en Marruecos el té es más habitual y se consume a todas las horas del día, lo cierto es que, en zonas como Rabat, el café goza de la misma popularidad y es la bebida favorita en los momentos de fiesta así como en el desayuno, cuando se sirve acompañado de la popular crepe marroquí rellena de miel (baghrir). Por la tarde, alrededor de las cinco, suelen preparar otra vez café. Esta infusión es también protagonista durante el Ramadán, convirtiéndose habitualmente en lo primero que se toma al romperse el ayuno al atardecer. El café se sirve, entonces, con dulces de azzamitta, chebbakia y s'fouf. Si por alguna razón no es posible obtener café para preparar esta infusión, los marroquíes substituyen los granos por garbanzos pequeños, aquellos que no se pueden usar en la cocción de la harira, sopa tradicional del mes sagrado de Ramadán.

El café tradicional marroquí lo preparan las mujeres dentro de un samovar de

bronce o en cafeteras metálicas al estilo de las antiguas teteras de plata. La infusión suele presentarse aromatizada con canela y goma arábiga molidas junto al café, o bien con agua de azahar. En este caso, la esencia aromática, reservada en ampollas plateadas, se añade directamente en el vaso de cristal.

JORDANIA

Entre los numerosos ritos que se celebran a diario debajo de las tiendas de lana (beith al shar) levantadas en el desierto jordano, sin duda la ceremonia de la preparación del café (jaha) es una de las que encierra más encanto. Este ritual se repite a diario con las primeras luces de la madrugada. Es entonces cuando se prepara todo lo necesario para el tueste y la infusión del café, que deberá ser suficiente para todo el día. Un pequeño baldaquín de latón repujado (mangal) sirve para disponer las brasas sobre las que se empieza a calentar el agua. Mientras, a parte, se tuestan a fuego vivo en una sartén (mahmasa) los granos que después se machacarán con un mortero (me ahbaj) junto con cardamomo verde, también tostado ligeramente. Ambos productos se vierten en un hervidor donde se quedarán durante un mínimo de 3 horas y un máximo 7 para obtener la infusión de base (khameer) con la que se preparará el café propiamente dicho. Para ello, al líquido de base se le añade otra mezcla, en una cafetera metálica distinta con el asa larga y forrada de piel. Una vez



hervida ésta, el maestro de ceremonias y dueño de la casa servirá el café a los invitados de derecha a izquierda, en sentido contrario al de las agujas del reloj. La ceremonia prevé una secuencia de tres catas de café, servido amargo y en pequeñas cantidades. La primera cata es sinónimo de hospitalidad (deif) y se acompaña de un deseo de paz: "Tú eres mi invitado, te invito a mi café". La segunda ronda es la de la "espada" (as sefe), que da la bienvenida al recién llegado y es un deseo de ausencia de conflicto, como dice la frase ritual: "Entre nosotros no hay espada". La última cata representa la alegría (al keif) y la amistad. Además de estas tres tomas mínimas, los beduinos del desierto tienen como costumbre no soplar en la taza hirviendo para enfriar la bebida, no apoyar en el suelo la taza llena y comunicar con un balanceo de la taza de derecha a izquierda, su saciedad.

Las mujeres no toman parte en este rito y toman su café en otra habitación. Los niños, por su parte, deben esperar a ser mozos para que se les admitan en la ceremonia. De hecho, la posibilidad de tomar café caracteriza entre los beduinos jordanos el paso de la infancia a la edad adulta.

Fuente: Vittorio Castellani (Chef Kumalè)

