



La . ceremonia de degustar *Café*



Mi amigo Albert me decía siempre, a título de consejo, que en los artículos se debe ser incisivo, un tanto mordaz y acabar con unos buenos consejos, que debieran seguirse, con el fin de que pudiesen provocar un cambio de actitud en el lector. Y, en efecto, me propongo romper una lanza a favor del café y más concretamente sobre la ceremonia de su elaboración y degustación.

Sí, porqué la primera, la ceremonia de la elaboración, ha desaparecido totalmente en nuestros días. No nos ensuciamos las manos preparando un café, ni tampoco ensuciamos el mármol de la cocina moléndolo. Recuerdo que, no hace tantos años, uno no se casaba si en la lista de bodas no figuraba un sencillo molinillo de café y una cafetera Orolei. Hoy, con la aparición del café molido industrial, con un grado de molidura anónimo y una gran diversidad de cafeteras eléctricas, algunas magníficas, la preparación personal del café se reduce, casi, a apretar un botón de una cafetera que nos proporcionará un café caliente, o, quizás, recalentado durante horas.

Entiendo que habrá personas que pensarán que es mejor este proceder,

antes que tomar otra infusión similar, en lugar de consumir el delicioso fruto de la canéphora, que es el nombre del arbusto que produce el café, pero creo que estarán de acuerdo conmigo en que, de vez en cuando, debe dejarse constancia escrita de cómo deben hacerse las cosas y luego... De semejante manera como lo hacemos con los niños en su fase de aprendizaje social, les enseñamos y guiamos y, después, ellos eligen...

Por supuesto que es conveniente, casi obligatorio, dar un repaso histórico a lo



que ha sido el café y su consumo durante siglos, quien lo ha tomado y como, porque está claro que ha existido una evolución en la preparación, las mezclas, los momentos para tomarlo durante el día...etc.

El origen geográfico del café, nadie lo pone en duda, es el este africano, concretamente en Etiopía-Somalia. El café se introdujo primeramente en los monasterios y comunidades religiosas, en donde se consumía incluso durante las celebraciones y ceremonias de marcado carácter espiritual. Observando las excelentes propiedades benefactoras para el cuerpo humano de sus consumidores, los monjes, doctores o "curanderos" de la época, lo recomendaron entre sus brebajes para aliviar dolencias, cálculos renales, sarampión y resfriados, hasta bien entrada la Edad Media. Este condicionante de su origen monacal, hizo que se consumiera en las mezquitas durante las lecturas y meditaciones. Los imanes lo repartían entre los presentes, y esta costumbre sigue todavía en práctica en el interior de las mezquitas, en donde es fácil observar a soñolientos practicantes, apoyados en la pared, o sentados en el suelo, degustando un café "sorbido a sorbito".



Durante decenas de años, los granos de café verde se ponían en cazuelas de barro, y posteriormente en utensilios metálicos, sobre un fuego de carbón, removiéndolo a menudo hasta que tomaban un color oscuro y desprendían un olor característico. Una vez tostados los granos, se molían, mezclándolos con agua hirviendo en un recipiente y transvasando el líquido obtenido dos o tres veces, hasta que el anfitrión consideraba que el brebaje estaba a punto y ofrecía la bebida para su consumo.

Esta ceremonia, que puede durar casi una hora, se celebra todavía en Etiopía. En un viaje organizado por el Fórum a ese país, tuvimos la oportunidad de presenciar una degustación de café en una casa típica, casi una choza, con escasos muebles y sillas. El matrimonio anfitrión contemplaba orgulloso como su hija de 16 años, preciosa, con esos ojos característicos etíopes, tostaba los granos sobre una superficie metálica, girándolos con un hierro curvado. Cuando consideró tostado el café, lo molió en un molino tradicional antiguo de madera, con una mano de mortero. Entonces nos invitó a olerlo, uno tras otro, con una ligera reverencia al entregarnos el cuenco de madera, toda una ceremonia de cortesía y a la vez de orgullo al mostrar su mejor café y su mejor elaboración. Después arrodillada en el suelo, calentó el agua y

después de tres trasvases, nos acercó un vaso de agua y un vaso de azúcar. Todos, expectantes, estábamos esperando cuando nos entregaría la tan esperada taza. Por fin, sentados casi en el suelo, nos fue presentando su tarea ya finalizada, esperando un comentario. Aplaudimos a nuestra ocasional camarera por el ceremonial, heredado de la antigua cultura del viejo Nilo.

De esta descripción, quizás añorada, hasta conseguir un café simplemente introduciendo una moneda en una máquina en una estación de metro, hay un largo camino recorrido que intentaré, moderadamente, criticar.

Cuando el café perdió su relación directa con la religión, las cafeterías empezaron a proliferar por todo Oriente Medio. Incluso aparecieron vendedores

ambulantes que recalentaban la bebida con ayuda de pequeñas lámparas de alcohol, que, con gran solemnidad, ofrecían a los transeúntes. Existen diversos cuadros alusivos sobre este tema, como el vendedor de café en Estambul de principios del siglo XVIII. Con el incremento del número de locales, empezó la competencia entre ellos. Los propietarios atraían a la clientela, tanto por la destreza de los empleados, como, también, por la creación de ambientes señoriales complementados con diversos entretenimientos. Así, empleaban a músicos, juglares, bailarines e incluso rapsodas, que con sus versos procuraban diversión entre los clientes. El ajedrez y los juegos de cartas también estaban presentes en los locales, así como el consumo de otras sustancias y, muy posiblemente, se practicaban apuestas en los bares de la Turquía medieval.

En la Turquía del siglo XVI, en todas las casas, ya fueran ricas o pobres, griegas o armenias, islámicas o judías, se consumía café por lo menos dos veces al día, incluso se llegaban a beber veinte tazas o platos (taza más plana y pequeña), considerando de mala educación el rechazarlo durante las fiestas, que duraban alrededor de ocho horas.

Si bien consumir café era cotidiano en todo el Medio Oriente, seguía manteniendo un cierto encanto mágico. En las casas se servía de forma ceremoniosa: intercambio de saludos, preguntas por la familia, la salud de tal o cual personaje, gestos de respeto, reverencias, acciones muy similares a los rituales sociales que son normales en el consumo del té en los países orientales, en donde parece que no existe la improvisación durante la degustación





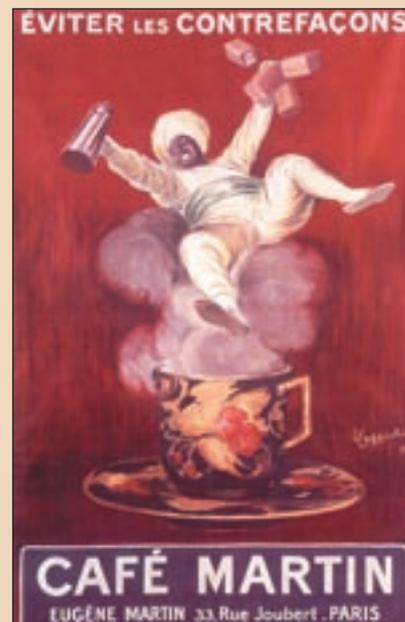
de esa bebida. La mayoría de casas de alcurnia disponían de personal, cuya misión era la de preparar y servir café a los amigos presentes. Además, se les ofrecían pasteles, dulces, dátiles etc., para endulzar y entretener el tiempo dedicado al placer de beber una o varias tazas de café. Algo que recuerda el ofrecimiento actual de galletas, pasteles o chocolate en locales de cierta categoría, para endulzar y alargar la ceremonia de degustación.

En la Arabia del siglo XVI, sucedió que tanta afición, ceremonia y consumo de café, empezara a ser mal vista por líderes religiosos, políticos, magistrados etc., ya que durante los rituales empezaron a circular rumores políticos, quejas y hasta se diseñaban campañas militares. La proliferación de establecimientos en donde se servía café, también provocó la ausencia de personas en los rezos de las mezquitas, a pesar de que los antiguos imanes repartían café durante las plegarias. En conclusión, los dirigentes religiosos, apoyados por los médicos de la época, declararon al café como no beneficioso para la salud y el espíritu. El gobernador de la Meca prohibió el consumo de café y vino (que ya lo era por la religión), al considerar que emborrachaban a las personas que los consumían, y los hacía propensos al desorden público.

El Muftí de la Meca se quedó sólo defendiendo la bebida. Este personaje, hombre de leyes y religioso, se opuso energicamente a tal decisión, aunque no pudo impedir que se quemaran algunos locales y almacenes, en donde se guardaban los sacos del grano verde. Las cafeterías fueron cerrando y en muchos casos sus propietarios fueron apedreados por una sociedad que modificaba sus planteamientos tradicionales. Pero aún careciendo de apoyo popular y frente a

una dividida opinión de los expertos legales, todos los intentos de prohibir el café, resultaron infructuosos. A finales del XVI, el consumo habitual era tan arraigado en los países del Oriente Medio, que ya no se discutía su bondad como bebida beneficiosa para el cuerpo humano y su nexo de relación entre personas.

Tal era el éxito del café que, lentamente, su consumo se fue diseminando por otros países del área mediterránea, aprovechando el esplendor del comercio marítimo de aquella época. El tráfico marítimo entre Estambul y Venecia facilitaron, de la mano de los mercaderes, la llegada de café a la ciudad de los canales. Esta fue aprovechada por los venecianos para crear los primeros locales, inspirados en sus semejantes turcos. Así, Florián, Pedrocchi, Greco y otros abrieron sus puertas en lugares emblemáticos de la ciudad, con bellos decorados, presencia de políticos y literatos, amenizando con música la consumición del café que era servido



por esbeltos camareros ataviados a la manera oriental. Hoy, Florián continúa siendo un local de café, con su orquesta, su librito de café sobre la mesa y los bellos espejos que decoran las paredes. Quizás la gran afluencia de turistas justifican su existencia en la plaza de San Marcos, pero quiero resaltar que la filosofía del negocio, con casi trescientos años de existencia, es la misma: se trata de amenizar y crear un ambiente señorial y diferente para degustar una taza de café.

El concepto de tomar café en un establecimiento requería ennoblecer el local,



vestir al personal a la manera oriental, música..., todo esto alrededor de la degustación de la bebida, y el placer visual y auditivo de personajes y notas musicales conocidas. Esto sí que era tomar café.



Coincidiendo con el auge del consumo de la exitosa bebida en la corte veneciana, algunos países tomaron en consideración participar activamente en su explotación, tanto transportando los granos desde su lugar de origen, como estableciendo plantaciones y su posterior elaboración. Este fue el caso de Holanda, cuyos mercaderes eran poseedores de una gran flota que viajaba y comerciaba por todo el mundo conocido, quienes decidieron plantar cafetos en Java (Indonesia), Sumatra, Bali y finalmente Ceilán, en donde los colonizadores árabes ya habían establecido las primeras plantaciones. En 1706, los cultivadores holandeses de Java mandaron a Holanda plantas, que crecieron en le jardín Botánico de Ámsterdam, en pleno esplendor de las monarquías europeas. En los palacios, rápidamente se puso de moda consumir café durante

las recepciones, conciertos y comidas ceremoniales. Tal fue el éxito alcanzado por la taza de café, que se transplantó el arbusto del café, en aquellas colonias de ultramar, en donde, por climatología y composición del terreno, era adecuado su cultivo. Militares, navegantes y misioneros (en el caso de España), se pusieron a la labor, por todos los países caribeños y el continente Sudamericano. Cuanto trabajo político, social y económico alrededor de una bebida. ¡Esto es el café!

Los españoles en Cuba y Puerto Rico, luego en Venezuela y Colombia, los holandeses en las guayanas, los franceses





en Martinica y Guadalupe y finalmente los portugueses en Brasil, son ejemplos de la implantación de este arbusto de origen árabe en el continente americano, entre los años 1726 y 1760. Pero la hegemonía en el cultivo y comercio del café fue siempre de Holanda, que sólo perdió su liderazgo por culpa de la plaga del hongo hemillia *Vastratrix*, que acabó con las plantaciones de café arábica en medio mundo. Esta desgracia sucedió en 1830 y hacia presagiar un fatal desenlace para el consumo de café. Pero el descubrimiento del café robusta en África, y la gran producción del preciado fruto de Brasil, atenuaron el efecto pernicioso del hongo. Brasil, en pocos años, pasó a suministrar café a todo el mundo, alcanzando el liderazgo del mercado, situación que aún hoy mantiene, como el primer país productor.

La expansión del cultivo de café por todo el mundo, necesitó, lógicamente, gran cantidad de mano de obra, para acondicionar los terrenos de cultivo, preparar terrazas en las laderas de los montes, plantar y explotar las plantaciones. Sólo en Brasil, entre los años 1840-1850, más de 350.000 esclavos africanos fueron introducidos de forma ilegal y así se mantuvo la situación hasta la abolición de la esclavitud. Cuantos secretos y penalidades para hombres y mujeres en la obtención de una taza de café.

Entiendo que estas pinceladas históricas, que definen el fondo mítico del café a través de los tiempos, son suficientes para abordar y concretar los elementos básicos para tomar, y por supuesto degustar, una taza de café.

De hecho, en España el conocimiento amplio del café tiene apenas 150 años. Efectivamente, nuestro país fue uno de los más conocidos por el comercio de cacao procedente de América y, por esta razón, el consumo de chocolate como bebida era la más extendida y económica. El cacao, que tiene una fórmula y un método de preparación semejante al café (también debe tostarse primero), tiene propiedades nutrientes superiores al café y, tomado con una hogaza de pan, bien pudiera ser, durante muchos años, un complemento de la alimentación, en nuestra geografía. Está claro, como podemos fácilmente comprender, que no disponemos de una tradición histórica en la degustación, situación que coincide con la de otros países europeos que no conocieron la bebida hasta después de la pretendida toma de Viena por los turcos en 1659, apenas hace trescientos años.



Volviendo al hilo conductor, sería bueno y necesario el recuperar algunas de las ceremonias descritas anteriormente para tomar una taza de café, aprovechando el tiempo dedicado a la lectura, o en las reuniones profesionales o de amigos, en los espectáculos, etc., quizás como un entretenimiento, y disfrutar paladeándolo lentamente. Es cierto que el café es una bebida "corta", al contrario que el té, que puede tener propiedades similares, y es considerada una bebida larga, lo que permite que la consumición sea más dilatada por la cantidad de líquido. Hablando de té, temo no ser indiscreto al decir que muchos amantes tienen el té, o sus bolsitas, inmersas en agua durante veinte minutos o más. La infusión, después de tres minutos en contacto con las hojas, se vuelve astringente, dejando en la boca una sensación extraña.



Hemos socializado el café en demasía, lo hemos acercado al máximo al consumidor: a pie de fotocopiadora, en la estación del Metro, en las estaciones de servicio de gasolina, etc. y esto, hasta cierto punto, no era del todo necesario. Hemos olvidado la importancia de tomarnos un tiempo de sosiego, de descanso, la conveniencia de cambiar de ambiente, en el trabajo por ejemplo, escuchar música relajante para degustar café, como se hizo durante siglos en la península arábiga, aunque también es cierto, que entonces, no imperaban los condicionantes actuales.

Si bien hemos descrito la importancia de la ceremonia, también es importante tener un buen conocimiento de la bebida. No todo lo que consumimos es buen café, el precio, desgraciadamente, es un condicionante importante en nuestros días, lo es para casi todo, en general y para los productos de alimentación muy concretamente. Hay muchos

orígenes de café y varias mutaciones botánicas de la planta, como la bourbon, caturras, catuaí, liberia, etc.

Las diferentes variables entrecruzadas nos darán oportunidad de degustar cafés ácidos, aromáticos, florales, afrutados, cafés con un retrogusto importante que nos obligaran a solicitar otro café. Esta es la definición de un buen café, cuando la bebida es buena y el gusto bucal perfecto (cada persona tiene el suyo), pedimos otra taza de forma espontánea.

Pero también es muy cierto que debemos ser exigentes con la calidad del café, con su preparación y en que forma nos lo sirven y presentan en la mesa. Esto es responsabilidad de la persona que nos atiende en el establecimiento donde hemos decidido tomar nuestro café, pero también, ¿porqué no decirlo?, en el

café que tomamos en nuestro hogar. Es verdad que atravesamos unos tiempos en los que hay abundancia de establecimientos de hostelería y restauración y que conviven los locales de cinco estrellas con los de media cucharilla. En otras palabras, falta profesionalidad en un sector con demasiada rotación. Las escuelas de hostelería, por suerte, están haciendo una gran labor al enseñar a los principiantes todos los secretos de la cocina y la hostelería en general, que son muchos, acaso demasiado.

Para preparar un buen café debemos conocer la mezcla de cafés que vamos a degustar, su origen y variedad, tener



que hacen cursos y demostraciones de cómo se debe maniobrar en la barra del bar, para conseguir una mejor taza.

conocimientos del molino y tener conocimiento del funcionamiento de la máquina de café de que disponemos. Pienso que en esta revista, Fórum Café, hemos explicado en múltiples artículos estos matices, e incluso, se han podido leer diversos consejos de cómo conseguir buenas preparaciones de tazas. Debemos conocer que podemos aprender a evaluar la taza, analizando el aspecto y color de la crema. Estas enseñanzas hoy, corren a cargo de las escuelas y de los profesionales de la torrefacción,

Recientemente se oye hablar del oficio de barista y se celebran demostraciones y concursos de ámbito local de esta nueva profesión, no exenta de complicaciones y conocimientos profundos sobre la elaboración de una buena taza.

Se trata en primer lugar, de poder explicar características de la procedencia, porcentajes de mezcla de los orígenes y el porqué de las mismas, lo que conlleva complicidades con los tostadores de café, los cuales deben



facilitar la información de sus preparados comerciales. Dominio absoluto de la técnica de la molienda, teniendo en cuenta la climatología ambiental del local (molido más o menos fino), para que la extracción se realice entre 20 y 30 segundos. A continuación, es muy importante la habilidad con las manos y en el manejo de la máquina, para que empiece la erogación, justo después de colocar el porta con la cantidad de café molido, prensado a 20 o 25 kilos, a fin de que nos quede una pastilla de peso de café, que sería deseable cayera del porta entera. Espumar la leche entera es una de las técnicas que cada barista conoce por sus horas de experiencia. Así, la altura del difusor de vapor y el tiempo (hasta que casi se quema la mano), son fruto de las veces que ha practicado.

La obtención de dibujos artísticos en el momento de montar el capuchino, es una especialidad de nuestro barista, así; dibujar un corazón, un abeto, una casa, puede enaltecer la bebida, dándonos una pequeña sorpresa anímica al degustar esta preparación, que tiene, sin duda, un paladar totalmente distinto al clásico café con leche. Finalmente, este profesional puede preparar maridajes mezclando con otras bebidas el clásico espresso. Con café verde, con zumos, con espirituosos, etc., se consigue elaborar tazas que nos pueden transportar a un mundo nuevo de sabores y texturas.

El Fórum Cultural del Café, ha sido escogido por la Speciality Coffee of América, para efectuar el concurso nacional de baristas en su primera edición, que tendrá lugar en el transcurso de la 25 edición del Salón Hostelco, que se celebrará el próximo mes de octubre en Barcelona. La preparación de jue-



ces para este evento, ha tenido lugar en nuestro local, donde se hicieron sesiones simuladas, consiguiendo los detalles y errores que a menudo se producen en la confección de la bebida y su presentación delante del cliente, con una pequeña explicación y acaso, con una sonrisa o pequeño comentario, que nos deberán predisponer a tener otras sensaciones ante una taza de café.

Es el momento de concluir este artículo y que mejor manera que volver a donde lo comenzamos. Hoy en día son evidentes las mejoras que ya existen en el mercado de las mezclas de café (ausencia o disminución de torrefacto), la maquinaria más perfeccionada para moler y erogar el café molido, la aparición de sofisticadas vajillas, aunque en muchos casos apuntan más hacia una obra de arte que no a un recipiente para colocar el extracto de café, contamos con una diversidad de estupendos tipos de azúcares para aquellos que lo desean, entonces, ¿que nos falta? Pues, el sosiego, el tiempo libre para sentarnos en un cómodo local, embellecido con espejos, cuadros o trofeos de nuestro equipo local y así, tranquilamente, degustar esa taza de espresso, ese capuchino, ese maridaje de café



con otras bebidas seleccionadas o otras especialidades del barista. Esta es mi recomendación, debería ser una exigencia para todos los amantes del café, después de que durante tantos cientos de años, otras culturas, religiones, etnias, se entendieran sentados alrededor de una taza de café, pactaran tratados, escucharan sermones, escribieran poemas, compusieran música o

firmaran acuerdos comerciales. ¡Ah! eso sí. Nunca tomando café, de pie, al lado de la fotocopiadora.

Si desean disfrutar y tienen tiempo, ¡les invito a una taza de café!

Jordi Codina
Fórum del Café