



## HISTORIA DEL CAFÉ

Muchos son los relatos, historias y leyendas que rodean el enigma del descubrimiento del café. Una de las más extendidas por los historiadores, y quizás la más romántica, es la historia de Kaldi, un cabrero abisino. Estando un día sentado sobre una roca en la ladera de una montaña, Kaldi observó que sus cabras, habitualmente dóciles, daban muestras repentinas de una extraordinaria animación. Al acercarse, descubrió que habían estado mordisqueando las bayas rojas de una planta cercana. Sin pensárselo, probó él mismo las bayas y, al cabo de unos momentos, para su sorpresa, comenzó a sentirse extraordinariamente animado y fortalecido. Convencido de que se trataba de un milagro, corrió a un monasterio próximo y, presa de gran emoción, contó su historia al abad, al mismo tiempo que le mostraba unas bayas que había traído en el zurrón. El abad, temiendo que fuera obra del demonio, tiró las bayas al fuego, tras lo cual un magnífico y exótico aroma se difundió por la estancia. Convencido entonces de que era obra de Dios, el abad ordenó que los granos fueran inmediatamente rescatados del fuego. A continuación, los mezclaron con agua para que todos los monjes del monasterio pudieran compartir el milagro.

Las tribus nómadas de Abisinia y Arabia, donde el café crece en estado salvaje, lo comían ya antes del siglo X. Habían descubierto las propiedades estimulantes del café. El fruto maduro de la planta del café se machacaba, se mezclaba con grasas animales y se amasaba en forma de bolas, que llevaban siempre consigo y masticaban de vez en cuando en el transcurso de sus viajes. Más tarde empezó a tomarse bebido, aunque de modo diferente a como lo tomamos hoy. Las bayas se mezclaban con agua fría y se dejaban reposar antes de beberlo. Los granos no empezaron a molerse hasta fechas más tardía y, al menos hasta el año 1000 d. C., cuando los árabes descubrieron como hervir el agua, no empezó a tomarse el café como bebida caliente.

La popularidad del café se difundió rápidamente. Los árabes se sentían tremendamente orgullosos de su recién descubierta bebida y guardaron celosamente el secreto. Sin embargo, siendo tantos los peregrinos que visitaban su tierra, era inevitable que antes o después se difundiera el secreto de este brebaje. Algunos de estos peregrinos llevaron semillas verdes fértiles a sus países de origen y muy pronto empezaron a florecer árboles del café o cafetos en las regiones circundantes. En poco tiempo el grano de café, y la infusión, a climas más lejanos. El monopolio árabe se había roto definitivamente.

En el siglo XIII, el café ya formaba parte de la vida cotidiana del pueblo árabe. Fue entonces cuando surgieron los cafés *-qahveh khanch-* en las ciudades y pueblos de Arabia. Su número se multiplicó a medida que crecía la popularidad del café. Estos *qahveh khanch* eran locales llenos de animación, con música, juegos y un ambiente informal y relajado. Filósofos, políticos y hombres de negocios gustaban de reunirse en ellos para comentar los sucesos del día e intercambiar ideas. Esta popularidad trajo grandes quebraderos de cabeza a los gobernantes de entonces. Temían que allí se tejieran intrigas contra el poder establecido, razón por la cuál en repetidas ocasiones solicitaron que se prohibieran los cafés. Todo fue inútil; el

café y el ambiente que lo rodeaba eran demasiado populares. Con esta popularidad incluso reciente, el café se introdujo en las casas, donde en ocasiones se convirtió en una elaborada ceremonia.



Al crecer en Arabia y Turquía el consumo de café, muchos viajeros y comerciantes probaron el brebaje y, naturalmente, llevaron la noticia del mismo a sus lugares de origen. Como consecuencia, la fama de esta deliciosa infusión llegó a Europa. El primer cargamento de café llegó a Venecia procedente de Turquía en 1.615. La bebida llegó pronto a Roma, donde, una vez más, fue condenada por el clero por ser un brebaje demoníaco. Estos comentarios crecieron de tal modo que el Papa Clemente VIII quiso probar el brebaje con la intención de terminar con ellos de una vez por todas. Un simple sorbo le sirvió para comprobar que sería absurdo eliminarla para siempre del mundo cristiano. Con las bendiciones del Papa, el consumo del café estaba garantizado en Italia y no pasó mucho tiempo antes de que se abrieran en Europa los primeros cafés

La primera referencia al café de que tenemos constancia en Inglaterra data de 1.637, año en que un empresario llamado Jacob, jdí precedente de Turquía, abrió un café en Oxford. Poco después un tal Pasqua Rosee, inmigrante tal vez de origen armenio o griego, abrió el primer café en Londres.

Un embajador de Mohammed IV dio a conocer el café a la corte de Luis XIV de Francia. El primer café público de París fue abierto en Saint Germain en 1.672 por el armenio Pascal.

Uno de los primeros cafés públicos en España parece ser el de Pombo de Madrid, en las calles de Carretas y San Ricardo. Hasta finales del siglo XVII casi todo el café procedía de Arabia. Los árabes trataron de mantener su férreo control sobre el suministro de café, prohibiendo sacar del país semillas que no estuvieran tostadas. Esta medida teóricamente garantizaba que no saldría del país ninguna semilla que tuviese capacidad germinativa. Por supuesto, estaba terminantemente prohibido que los extranjeros visitaran las plantaciones. Sin embargo, como cabría esperar de una bebida tan



especial y popular, muy pronto resultó imposible mantener ese control. Tras incontable intentos, espías holandeses consiguieron robar plantas de Arabia y empezaron a cultivarlas en Java con gran éxito. El monopolio tan férreamente defendido por los árabes había llegado a su fin. A partir de entonces, el café fue cultivado en invernaderos holandeses y desde allí se distribuía libremente por toda Europa.

En 1723 un joven capitán de la armada francesa llamado de Clieu decidió llevar consigo un esqueje de café a Martinica, donde estaba destinado. Tras haber robado una plantita de aspecto robusto, la subió a bordo con sumo cuidado, ignorante de los riesgos que iba a correr en tan azaroso viaje. Sólo dos días después de zarpar, un agente holandés trató de sabotear la planta alimentándola con agua contaminada, pero el capitán de Clieu le cogió con las manos en la masa. Después el barco fue asaltado por los piratas y, por si fuera poco, estalló una violenta tempestad a media jornada del puerto de destino. Superados todos estos posibles desastres, de Clieu plantó el tan valioso esqueje en la tierra cálida y fértil de Martinica. El valiente pero cauto capitán puso a tres de sus hombres de guardia permanentemente en torno a la solitaria planta. Todo salió bien y los esfuerzos de este hombre se vieron ampliamente recompensados cuando la planta floreció y se multiplicó con extraordinaria rapidez, de modo que antes de 1777 ya había 18 millones de cafetos en la isla.

En torno al año 1748 introdujo el café en Cuba don José Antonio Gelabert, que trajo la semilla de Santo Domingo. Antes de la revolución Francesa, Santo Domingo, la Martinica y Bolivia producían la mayor parte del café que se consumía en Europa.

Una disputa fronteriza entre las Guayanas Francesa y Holandesa, principales productores del café, permitió a Brasil hacerse con algún esqueje de la tan preciada planta. Para mediar en la disputa, Brasil envió a un joven oficial de nombre Palheta, quien, gracias a su natural encanto con las mujeres, no sólo dirimió el enfrentamiento sino que sedujo a la esposa del gobernador para conseguir de ella algún esqueje de la codiciada planta. En un banquete ofrecido en su honor, la esposa del gobernador le obsequió con un ramo de flores ante los invitados allí presentes. Un gesto tanto más delicado cuanto que escondidas entre las flores se hallaban algunas matas verdes de café. Aquí nació uno de los mayores imperios en la producción de café.

El café llegó a Norteamérica por cortesía de los holandeses, concretamente de Nueva Ámsterdam, en 1660. Cuatro años más tarde los británicos tomaron posesión de la ciudad y le dieron el nombre de Nueva York. Por entonces la infusión de café ya había calado hondo entre sus habitantes.

Los primeros cafés de Nueva York surgieron a imagen de los londinenses. En realidad eran más como tabernas; tenían habitaciones para alquilar, servían comidas y vendían vino, chocolate y té, además de café. Se fue extendiendo la costumbre de que los hombres trataran de negocios en los cafés y pasaran a la taberna para divertirse una vez alcanzado un acuerdo.



Al principio, en Nueva York los cafés estaban reservados a los miembros más influyentes de la sociedad. Por otro lado, el té era mucho más popular y hubo un momento en que pareció ganar el favor de todos los estamentos de la sociedad en detrimento del café. Sin embargo, el café había de convertirse en la bebida nacional, categoría que sigue manteniendo en el día de hoy.

El café es sensible a los rigores del clima, así como a los diferentes tipos de suelo, de cultivo, de recogida, de procesamiento, de almacenamiento y de transporte, siendo el resultado de todo ello que incluso los granos de café procedentes de un mismo país pueden variar ampliamente en lo que respecta a su calidad. La elección de un buen proveedor puede ayudarle a eliminar el riesgo de adquirir variedades de café mediocres o inestables, por eso lo más seguro es confiar en CAMALI porque confiar en nosotros es decir sí a la seguridad de tener el mejor café.

Los catadores de café tienen su propio vocabulario. A continuación, enumeramos algunos de los términos más habitualmente utilizados:

- **ACIDEZ:** *Esto no indica necesariamente el grado de acidez de los granos de café, sino que se refiere al sabor acre y agradable, que no es ni ácido ni dulce.*
- **CUERPO:** *Se refiere a la sensación que se produce cuando el sabor se asienta en la lengua. Es sinónimo de riqueza de sabor y de aroma. Se dice que un café tiene poco cuerpo cuando es claro y sabe a agua.*
- **ASPEREZA:** *La misma palabra lo dice. Es un sabor desagradable descrito como "la sensación que produce la hierba en la boca". Es una característica de los cafés Robusta. A algunos bebedores de café les gusta una pizca de esta aspereza en su mezcla de café.*
- **VINOSO:** *Este sabor, se dice, es una reminiscencia de un faisán medio podrido. Se obtiene de granos fermentados.*