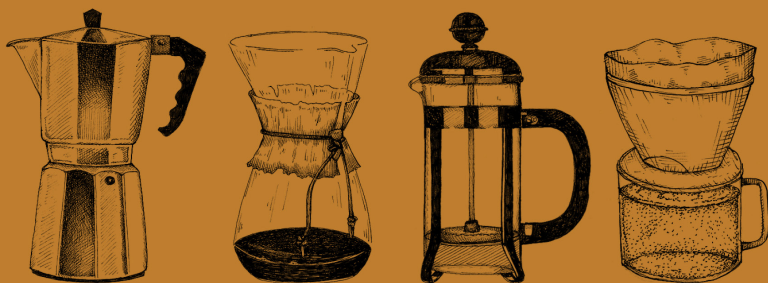


Nicolás Artusi

Manual del
CAFÉ



Guía definitiva para comprar,
preparar y tomar

Manual del
CAFÉ

Guía definitiva para comprar,
preparar y tomar

Nicolás Artusi

Ilustraciones de Josefina Wolf

Prólogo

Los alquimistas antiguos pasaban toda la vida detrás de un anhelo: convertir el plomo en oro. Ni más ni menos que de eso se trataba la piedra filosofal, la sustancia mítica de la que se decía que podía transformar cualquier metal común en un metal precioso. Fanatizados por la idea de la transmutación, aquellos druidas herméticos entregaron noches y noches y noches a su afán de volverse ricos acaso estimulados por infinitas tazas de café, ignorantes todavía de que a la infusión la llamarían “el oro negro”. Casi tan valioso como el petróleo, el café es un ejemplo empírico de que la transformación de la materia es posible, puesto que es la extracción de lo soluble de una mezcla mediante la acción de un disolvente líquido (en el léxico de la química, el método se llama “lixiviación” y también, sí, se usa con el oro). Obsesionados con encontrar la piedra filosofal, los alquimistas querían torcer las fuerzas de la naturaleza en su búsqueda de sacar algo precioso de algo corriente. ¿Qué habrá sido de aquel que observó por primera vez los tres o cuatro centímetros cuadrados de un grano de café y pensó que de ese mundo minúsculo podía salir una bebida legendaria?

El café es un prodigio de la mutación, un estímulo tan poderoso como una obsesión nunca satisfecha, un combustible para las ideas afiebradas y un valor más universal que el oro. En su observación de la naturaleza, el escritor y aventurero estadounidense Henry David Thoreau, que se pasó dos años, dos meses y dos días viviendo en una cabaña perdida en un bosque, dijo que lo mágico de la leña es que caliente dos veces: cuando se corta y cuando se quema. El café es una maravilla natural que caliente todavía más: en la finca, en la tostadora, en la cafetera, en la taza, en la garganta, en el corazón, en la cabeza. Ojalá pueda destilarse algo de sabiduría en la preparación de una sustancia ancestral y que el bebedor encuentre, apenas dejando ir los ojos en el líquido oscuro de una taza, su propia piedra filosofal.



ANTES

Inicio

Un polvo oscuro dentro de un frasco. Están los que creen que el café se presenta así, naturalmente: el crédulo o el confiado piensan que nace preparado para ser mezclado con agua caliente, listo para llenar una taza por la mañana soñolienta o la tarde productiva. Tónico eficaz contra la modorra o remedio instantáneo contra el malhumor, el café lleva más de mil años iluminando la mente y calentando el espíritu (entonces, el polvo oscuro no venía dentro de un frasco). Como el vino, el café conserva algo del orden de lo sagrado: si aquel embriaga los sentidos, este los mantiene sobrios; si aquel enturbia el pensamiento, este lo mantiene limpio; si aquel se presenta como la sangre de Cristo, este es profano. Es el líquido negro que corre por las venas de monjes y oficinistas, de camioneros y periodistas, de los que no se pueden permitir el descanso voluntario o la distracción: aquellos que no tienen sangre azul. También, como el vino, el café es gestor de comunidad: convoca a sus feligreses alrededor de una mesa donde se comparten pródigamente copas o tazas. Se dijo que es la bebida más amada y más odiada del mundo, que tomó partido en incontables disputas políticas y sociales desde sus orígenes remotos en Etiopía y que fue una pieza fundamental de los cambios culturales más importantes de la civilización humana. Pero a pesar de todo esto, y aunque venga en un frasco, en una lata, en una caja o en una bolsa, el café es, como el vino, una planta.

“Sustantivo, masculino: lugar poblado de cafetos”. En su precisión espartana, el diccionario enciclopédico, un volumen grueso de 1565 páginas encerradas entre tapas de cuerina azul con letras impresas en dorado, responde a una pregunta de la época: ¿qué es un *cafetal*? Entre *cafeína* (“alcaloide extraído del café”) y *cafetalero* (“dueño de un cafetal”), la enciclopedia define en cuatro palabras, compuestas

en tipografía sobria, la génesis de la segunda bebida más consumida del mundo después del agua. Un cafetal es un lugar poblado de cafetos y un cafeto es el arbusto que da una fruta que contiene dos semillas que se transforman en granos de café. Aun en su esplendor maravilloso, que no admite cuestionamientos ni demostraciones, la naturaleza no alcanza a explicar todo aquello que hay de misterioso en el café: es elixir para algunos y tóxico para otros. Detrás existen cuestiones botánicas, geográficas, químicas, físicas, técnicas, religiosas, culturales. Pero siempre, en el origen, hay una semilla. Fuente de fortuna y miseria para unos setenta países, todos ellos apiñados en un cinturón imaginario alrededor del ecuador, esa semilla encierra muchísimos misterios, tantos como los novecientos aromas que se pueden encontrar en la infusión, desde el perfume dulce a caramelo hasta el olor áspero a papel quemado.

Este no es un libro de historia ni un compilado de recetas. Es un manual para comprar, preparar y tomar café. La ciencia del grano exige una exploración de las razones y los métodos que se esconden en un líquido vital cotidiano y misterioso. ¿Cómo se transforma una semilla verde claro en un grano marrón oscuro? ¿Cuánta agua se debe usar y a qué temperatura? ¿Cuál es el secreto del espresso? ¿Por qué es más importante el sentido del olfato que el del gusto? ¿Qué efecto químico tiene la cafeína sobre el cuerpo? Para preparar una taza sólo se necesitan una jarra, fuego, agua y café. Pero es posible, y deseable, mejorar la experiencia: para preparar una taza *perfecta*, se necesitan conocimientos sobre el tostado, el molido, la cafetera y hasta la cucharita. Con un léxico didáctico y una vocación práctica, este *Manual del café* se propone como un libro de texto, una fuente de divulgación que va más allá de la definición enciclopédica.

Si el cafetal es un lugar poblado de cafetos, como dice el diccionario, el café es un lugar mítico poblado de secretos, que aquí serán develados con la fe final de transformar una simple bebida en una bebida sagrada.



El origen del café

Cuerno de África, año 800: aquí comienza todo. ¿Aquí comienza todo? Como en tantos otros temas importantes de la Historia con mayúscula, no hay una precisión exacta ni definitiva sobre el origen. Según algunos arqueólogos, el primer registro documentado del café apareció en el año 858 en la provincia de Kaffa, Abisinia, en el sudoeste del país que hoy se conoce como Etiopía. En esta zona, durante la Edad Media, los monjes cristianos que encabezaban las misiones religiosas ya preparaban infusiones con la planta *Coffea* para despabilarse. Al menos desde lo lingüístico, ese lugar de nacimiento suena lógico: Kaffa, la provincia, sería el etimo (raíz de la que procede una palabra) de *café*.

¿La raíz de la planta está en Kaffa? Otros arqueólogos ubican el origen del grano justo del otro lado de Etiopía, en el noreste, sobre las costas del mar Rojo. Y hay quienes incluso dicen que la primera aparición fue cerca de allí, pero cruzando el mar: en la orilla de enfrente, entre los puertos de Moca y Adén, en Yemen, o un poco más lejos todavía, en el sur de lo que hoy es Arabia Saudita. Para la justicia poética, es estimulante pensar que el *Homo sapiens* y el café nacieron en el mismo continente con algunos miles de años de diferencia. Fuere en Etiopía, en Yemen o en Arabia, el cafeto empezó a crecer en zonas montañosas bajas de suelos fértiles y con un clima templado o fresco y lluvioso, en contraste con la aridez desértica del resto de la zona.



El café tiene poco más de mil años. En el tránsito del primer al segundo milenio después de Cristo, las tribus nómades de Etiopía empezaron a moler las frutas del cafeto para obtener sus semillas porque el café era un alimento masticable. Los peregrinos mezclaban los granos silvestres con grasa animal y preparaban barritas energéticas que les daban fuerza en las penosas travesías por el desierto. Después se hizo costumbre triturar los granos y fermentarlos en alcohol (suena sensato, pues cuando el café llegó a Europa se lo conoció popularmente como “el vino árabe”). Además de estímulo para los viajeros, la infusión se usaba como medicamento contra la fiebre, la gota, el escorbuto, la depresión y otras mil dolencias.

La leyenda de Kaldi

También era un motivo de locura. Más allá de la geografía, el café tuvo su fundación mítica. La leyenda más perdurable cuenta la saga heroica de un pastor y poeta llamado Kaldi que tuvo una epifanía en el siglo IX, en Etiopía: una tarde, observó con inquietud que las cabras que cuidaba no regresaban después de haber pastado en una colina cercana. Fue a buscarlas, y cuando las encontró, vio lo insólito: siempre apacibles y mansas, las cabras comían los frutos de un arbusto rozagante y estaban excitadas, corrían de aquí para allá, se golpeaban unas con otras. Trémulo como todo poeta, Kaldi pensó que se habían envenenado y que iban a morir. Pero las cabras no murieron, al contrario, estuvieron despiertas toda la noche.

Al día siguiente, regresaron a la misma colina y el pastor comprobó la insistencia de las cabras en repetir la fuente de esa energía. Audaz como cualquier pionero, Kaldi probó las frutas del cafeto pero le parecieron amargas. Ya de regreso al pueblo, regaló unas cuantas bayas a los monjes de un monasterio cercano: a ellos tampoco les gustaron y las tiraron al fuego. Con la combustión llegó el eureka: la pulpa se desprendió, las semillas empezaron a tostarse y los granos de café tomaron forma, sabor y aroma. Los monjes, siempre anhelantes del estímulo que les permitiera aguantar despiertos las largas noches de oraciones, adoptaron la infusión y la bautizaron *kawah*, en honor al antiguo sha persa Kay Kavus, que, según la mitología, había sido elevado al cielo en un carro alado (en el nombre del rey aparece otra explicación para la etimología de la palabra “café”, y en la leyenda, una razón por la cual existen tantas cafeterías llamadas Kaldi en distintos países del mundo).

En el siglo XV se registran las primeras plantaciones de cafetos en Yemen. Si es cierto que el café nació en Etiopía, ¿cómo cruzó el mar Rojo? Se cuenta que los esclavos sudaneses que eran vendidos a los árabes mascaban café como quien hoy mastica coca en el consuelo de un viaje extenuante; y que los clérigos sufíes observaron el efecto vigorizante de los granos en sus excursiones a Etiopía y los cruzaron hasta la península arábiga. Entonces y ahora, el café se multiplicó en el tránsito de un lugar hacia otro como la bebida de los viajeros.

El cinturón del café

Cada año, los peregrinos que llegaban en multitudes a La Meca tomaban café como quien bebe un líquido bautismal. En unas pocas décadas, desde Medina hasta Damasco y desde Teherán hasta Constantinopla, todas las ciudades islámicas adoptaron la infusión como el bálsamo de una religión que no permite el alcohol. Pioneros en el estudio del álgebra y del ajedrez, pero también de los monopolios comerciales, los árabes vendían los granos tostados pero nunca las plantas para evitar la reproducción afuera de su reino (era muy temprano aún para saber que el cafeto sólo crece entre los trópicos y que, por más que quisieran, los franceses o los ingleses no podrían plantar café en sus países septentrionales). En 1615, los mercaderes de Venecia llevaron los primeros granos a Europa, donde se podían adquirir como medicamento o refresco. En las calles de la ciudad ducal, se voceaba “¡café, café!” y se vendía junto a licores y chocolates.

El monopolio árabe se mantuvo hasta principios del siglo XVII, cuando unos ávidos comerciantes apátridas llevaron granos fértiles de contrabando hasta la India. Así empezó el éxodo. En 1637, se importó un cargamento completo de café a los Países Bajos y varios años después el explorador Nicolás Witten plantó cafetos en las colonias holandesas del Sudeste Asiático, en Batavia, Java y Sumatra, la segunda región cafetera después de África y Medio Oriente. Y en 1723, el oficial de infantería francés Gabriel Mathieu de Clieu llevó una planta hasta la isla de Martinica, en el Caribe. Un siglo después, América se convertía en la tercera región del café: los conquistadores portugueses lo llevaron a Brasil; los españoles a Cuba, México, Venezuela y Colombia; los holandeses a Surinam; los ingleses a Jamaica. Convertida en un vergel, la zona tropical de los dos hemisferios se volvió un cafetal enorme: un lugar poblado de cafetos.





Como si fuera una faja imaginaria que rodea el ecuador, la parte del mundo donde crecen los cafetales se conoce como “el cinturón del café”. Se encuentra entre los trópicos de Cáncer y Capricornio, y son los campos montañosos de unos setenta países que cuentan con temperaturas cercanas a los 20 °C durante todo el año, lluvias generosas, suelos fértiles y luz solar moderada. Se calcula que unas veinticinco millones de personas viven del café, que crece en los países más pobres del mundo y se vende a los más ricos. Los diez mayores productores son Brasil, Vietnam, Colombia, Indonesia, Etiopía, India, México, Guatemala, Perú y Honduras. Si un brasileño tiene poco que ver con un vietnamita, y este menos aún con un etíope, sucede lo mismo con cada región del café, que se distingue por sus cualidades únicas: aunque algunos crean que crece en un frasco, el café es una porción de tierra.

Las tres regiones

Cultivado entre los trópicos, el cafeto expresa las cualidades de la zona donde crece. Siempre fecundo en los miles de kilómetros que rodean el ecuador hacia el norte o hacia el sur, el café devela en la taza el sabor único de su terruño (o *terroir*, en francés, otro parecido con el mundo del vino, donde se emplea esa palabra para denotar las cualidades singulares que la geografía, la geología y el clima de un lugar brindan a las distintas variedades). En cada infusión se resumen las características del suelo, las temporadas de lluvias, las atmósferas cargadas de humedad o electricidad estática, los métodos de recolección y los sistemas de extracción de los granos, entre muchísimas otras variables. Unos cuarenta pares de manos tocan el café antes de que llegue a la boca del bebedor: aunque pueda parecer poco higiénico (a menudo lo es), el dato devela la cantidad de pasos que se dan desde el cultivo hasta la preparación y cómo cualquiera de ellos influye en la calidad final de la bebida.

África y Medio Oriente

Es la cuna del café. En Etiopía, el país donde se cree que nació la *Coffea arabica*, y en Yemen, donde se organizó la industria con las primeras plantaciones de cafetos, casi todos los granos se procesan con métodos naturales, de extracción seca, expuestos al sol implacable de África y Medio Oriente. Así, ofrecen sabores exóticos o directamente impredecibles (con notas a cítricos, pasas, especias y bayas o sabores avinados y picantes). En Kenia y Tanzania, los cafés condensan los aromas de las flores y los árboles autóctonos. Pero las eternas debacles políticas, económicas y sociales del continente negro se transmiten al café, que padece cosechas erráticas, con enormes problemas de producción y resultados imprevisibles. Aun así, los

café africanos se reconocen por sus cualidades únicas: suelen tener un cuerpo medio, son menos ligeros y más amargos y, después de la degustación, dejan un retrogusto perdurable en el fondo de la lengua.

Asia y Pacífico

Según los libros de historia, la segunda región del café. Y aunque siempre sea difícil, o directamente imposible, generalizar las características de países diferentes que van desde la India hasta Indonesia, podría decirse que el café de la región es denso, exótico, ahumado y terroso. Nacidas y cultivadas en una interminable cantidad de islas dispersas, son variedades que presentan probables gustos a hongos o moho: pura humedad. En la India, el primer país por fuera del dominio árabe al que llegaron los granos de contrabando, se destaca el café monzónico: los granos se guardan en depósitos abiertos a los vientos y, por acción de la humedad y el aire cálido, duplican su tamaño, ganan un color dorado y adquieren un sabor aterciopelado. En Indonesia, el terruño de las antiguas colonias holandesas, el café tiene la reputación de ser oscuro, sólido, casi carnoso; el primer país que cultivó la especie Robusta se destaca con infusiones que hacen honor a esa definición botánica: tienen mucho cuerpo.

Sudamérica y Caribe

En orden estricto de aparición cronológica, es la tercera región del café pero en producción y comercio es la primera (sólo Brasil concentra el 30 por ciento del mercado mundial; otros 69 países se reparten el 70 por ciento restante). Los cafés sudamericanos evocan la tierra fértil, negra o roja, y los arbustos ubicuos, crecidos a la vera de los caminos o al pie de las montañas; los caribeños conservan la efusividad de los volcanes. Son algunas de las variedades más cotizadas, casi siempre lavadas: se aprecian sus tonos a chocolate,

a caramelo o a nueces, con un fondo frutado y niveles variables de acidez. A pesar de que Colombia tiene la fama de una calidad inmaculada, en la región se destaca Jamaica, terruño natural del grano Blue Mountain, considerado el mejor del mundo, cultivado a más de 2000 metros de altura y uno de los casos raros de “café completos”, ligeramente ácido, muy perfumado, con cuerpo balanceado y un precio casi millonario.