

CUADERNOS DE ARAGÓN

Santiago Lascasas Monreal

n.º 43

Biografía del café

La versión original y completa de esta obra debe consultarse en:
<https://ifc.dpz.es/publicaciones/ebooks/id/3021>



Esta obra está sujeta a la licencia CC BY-NC-ND 4.0 Internacional de Creative Commons que determina lo siguiente:

- **BY (Reconocimiento):** Debe reconocer adecuadamente la autoría, proporcionar un enlace a la licencia e indicar si se han realizado cambios. Puede hacerlo de cualquier manera razonable, pero no de una manera que sugiera que tiene el apoyo del licenciador o lo recibe por el uso que hace.
- **NC (No comercial):** La explotación de la obra queda limitada a usos no comerciales.
- **ND (Sin obras derivadas):** La autorización para explotar la obra no incluye la transformación para crear una obra derivada.

Para ver una copia de esta licencia, visite <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>.

Santiago Lascasas Monreal

Biografía del café

*CUADERNOS
DE
ARAGÓN*

43

SANTIAGO LASCASAS MONREAL

Biografía del café

*Discurso de ingreso en la Academia Aragonesa de Gastronomía
y contestación a cargo del profesor Juan Cacho Palomar*



INSTITUCIÓN «FERNANDO EL CATÓLICO»
Excma. Diputación de Zaragoza
Zaragoza, 2010

Publicación número 2.998
de la Institución «Fernando el Católico»
Organismo autónomo de la Excm. Diputación de Zaragoza
Plaza de España, 2 - 50071 ZARAGOZA
Tels: [34] 976 28 88 78 / 79. Fax: [34] 976 28 88 69
ifc@dpz.es
<http://ifc.dpz.es>

FICHA CATALOGRÁFICA

CUADERNOS de Aragón / Institución «Fernando el Católico».–V. I.
(1996)– .–Zaragoza: Institución «Fernando el Católico», 1966–

24 cm
Irregular

ISSN: 0590-1626

I. Institución «Fernando el Católico», ed.
930.8 (460.22)

CUADERNOS DE ARAGÓN

N.º 43

© De los textos, los autores

© De la presente edición, Institución «Fernando el Católico»

ISSN: 0590-1626

Depósito Legal: Z-3.817/2010

Composición: Ebro Composición, S. L. Zaragoza

Impresión: Los Fueros. Artes Gráficas. Zaragoza

IMPRESO EN ESPAÑA. UNIÓN EUROPEA

«La profesión de mercader que tengo no me parece irreconciliable con la de autor sobre todo en esta ocasión, en que se trata de una droga (el café) que han dado a conocer los mercaderes».

Philippe Silvestre Dufour (1622-1687)

Traitez nouveaux & curieux du Caffé, du Thé et du Chocolate. Ouvrage également necessaire aux Médecins, & à tous ceux qui aiment leur santé, 1684.

La primera vez...

«Se sirvió seguidamente el café, que es una bebida negra hecha de un grano que se trae de las Indias Orientales a Egipto de donde se distribuye por todo el Imperio (Otomano). Se la bebe casi hirviendo, es extremadamente sana y tiene casi los mismos efectos que el té [...]».

MICHEL NAU (1631-1683)

¿Cuál fue la primera vez que alguien tomó café?, ¿quién fue el primero que lo tomó?, ¿cuándo pasó esto?, ¿cómo se hizo?, ¿dónde ocurrió? Estas preguntas se han tratado de contestar por muchísimos autores con historias fantásticas, preciosas pero inverosímiles.

La historia del café puede inducirnos a error. Lo anecdótico, lo pintoresco, lo inseguro ocupan en ella un lugar enorme¹.

Este párrafo de Fernand Braudel sintetiza lo que más adelante vamos a ver.

Durante mucho tiempo, varios siglos antes y después de Cristo, el café se utilizaba como alimento y también como elemento indispensable en ritos religiosos de diversa índole.

Es indudable que las primeras plantas de café, o cafetos, que fueron utilizadas por el hombre se hallaron en la zona selvática del suroeste de la actual Etiopía. El uso que se hizo en aquel remoto tiempo distaba mucho del que hacemos actualmente con el fruto del cafeto.

¹ Fernand Braudel, «Bebidas y excitantes», Madrid, Alianza Editorial, 1994, p. 49. Se trata de un librito de pequeñas dimensiones, que trata del agua, el vino, la cerveza, la sidra, aguardientes, chocolate, té, café y tabaco. Es un texto extraído del tomo I de *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII*, del mismo autor.

El profesor de la Universidad de Valparaíso, Charles G. H. Schaefer², ha investigado el papel de la tribu de los oromo, del suroeste de Etiopía, primeros en utilizar el fruto del cafeto como alimento y bebida:

El café es nuestra gran medicina. De entre todos los árboles fue bendecido por Waqa (supremo Dios del Cielo), bendecido con sus lágrimas. Todas las plantas crecen por la lluvia pero la planta del café brota de las lágrimas de Waqa.

Los oromo celebraban una ceremonia llamada *buna-qala* o *sacrificio del café* que se celebraba en casamientos, nacimientos y todo tipo de acontecimientos que se desease solemnizar. El café tostado y mezclado con manteca y cereales era servido a los participantes en estos rituales. Esta mezcla de café y manteca de vaca era utilizada habitualmente por las personas que realizaban grandes trabajos como alimento con el que reponer sus fuerzas.

Hélène Desmet-Grégoire en *Les objets du Café*³ se refiere a que los oromo comían los frutos de café crudos, también dice que el café se utilizó como alimento, ya en el siglo XVII, por personas acomodadas que lo mezclaban, tostado y molido, con miel para ir comiéndolo durante sus viajes.

El escritor californiano Stewart Lee Allen en su obra *The Devil's Cup; coffee, the driving force in history*⁴, afirma que el consumo de café comenzó en la zona etíope de Kefa o Kaffa donde habitaban hace alrededor de tres mil quinientos años los oromo, nómadas que recolectaban granos de café en las selvas y con ellos hacían un alimento para transportar en sus desplazamientos, se trataba de grasa animal mezclada con frutos de café previamente machacados en un mortero. Seguramente en esta preparación no se utilizaba la semilla del café, que precisamente es lo que usamos ahora, sino la corteza

² Charles G. H. Schaefer, «Coffee Unobserved: Consumption and Commoditization of Coffee in Etiopía before the Eighteen Century», en *Le commerce du café avant l'ère des plantations coloniales*, El Cairo, Institut Français d'Archeologie Orientale; ed. Michel Tuchscherer, 2001.

³ Hélène Desmet-Grégoire, *Les objets du café*, París, Presses du CNRS, 1989.

⁴ Stewart Lee Allen, *Le breuvage du Diable*, Ed. Noir sur Blanc, 1999. Se trata de una novela en la que el protagonista relata, como si fuese un libro de viajes, su fantástico recorrido por los países y la historia del café.

secada previamente al sol. El nombre de Kaffa no tiene, por cierto, nada que ver con el café ya que allí le llamaban, y le siguen llamando, *bunchum*, *buna* y *bun*.

Los oromo eran enemigos de los bongo, feroces guerreros que luchaban muy a menudo contra ellos y les derrotaban casi siempre. Los bongo tenían un espíritu práctico gracias al cual en lugar de matar a sus enemigos vencidos los vendían como esclavos en el mercado de Harar. Más adelante veremos que la costumbre de esclavizar a las personas ha tenido mucha importancia en la historia del café. Los esclavos oromo eran cada vez más numerosos en Harar, ya que unos siete mil eran enviados anualmente a los mercados árabes que allí existían, por lo que su costumbre de consumir café se propagó pronto por aquella zona. El comer los frutos del café se amplió a preparar una cocción de las hojas del cafeto tostadas, llamada *kati*. La costumbre de consumir *kati* todavía existe en Etiopía y en Yemen. Para prepararlo se ponen hojas secas de cafeto a tostar en una sartén, luego se muelen en un mortero y se ponen a cocer añadiéndoles azúcar y un poco de sal, al cabo de unos diez minutos hirviendo se obtiene un líquido de color ambarado y sabor dulce y salado.

El café, medicina

Durante los siglos en que el café se produce en Etiopía y nadie fuera de sus fronteras lo conoce ni lo consume, existen dos referencias en las que se considera al café como medicina.

En el siglo IX un médico ilustre, Abu Bakr Muhammad Ibn Zakariya El Razi, conocido en Occidente como RAZÉS (852-932), médico de los hospitales de Bagdad, fue el primero en hablar del café como medicina, ya que se refirió en su obra *Al-Haiwi (El Continente)*, actualmente perdida, a una bebida llamada *buncham* o *bunchum* elaborada con una planta denominada *bunn*. Estas palabras designaban en Etiopía al café como bebida y al grano empleado para hacerla.

Un siglo más tarde, Abu Ali Al-Husain Ibn Abdullah Ibn Sinna, llamado AVICENA, (980-1037), célebre filósofo y médico árabe, llamado «el príncipe de los médicos», y considerado como uno de los hombres más sabios de Oriente, en su obra *Al-Ganum fit-Tebb*, conocida en

Occidente como *Canon de la Medicina*, habla de algo que se ha dado en pensar que no era otra cosa que café. En el segundo libro del *Canon*, dedicado a Farmacia, describe una sustancia vegetal a la que llama *buncho* y *bunchum*. Asegura Avicena que otros autores ya habían hablado del *bunchum* doscientos años antes que él. Las obras de Avicena fueron empleadas en las escuelas europeas de Medicina de la Edad Media traducidas al latín en el siglo XII por Geraldo Cremonensis (1114-1187), que trabajó en la Universidad de Toledo, el cual se pregunta y responde simultáneamente «Bunchum quid est?, Est res delata de Iamen» (*¿Qué es buncho? Buncho es cosa del Yemen*). Avicena recomienda como medicina la ingestión del líquido resultante de cocer granos de café verde en agua. Los médicos, hasta bien entrado el siglo XVIII, no están de acuerdo en la naturaleza del café y en las enfermedades para las que es un remedio adecuado.

Los muchos cronistas que acompañaron a los cruzados a Oriente Próximo entre 1095 y 1289 no hablaron para nada del café. Marco Polo (1254-1324) viajó desde Venecia hasta China por tierra atravesando países donde posteriormente se extendió el consumo del café, a pesar de esto el famoso veneciano no lo nombró y, curiosamente, tampoco habló del té en la historia de sus viajes. El viajero Ibn Battuta (1304-1374) que en 1325, a los veintiún años, salió de Tanger y realizó un viaje en el que peregrinó cuatro veces a la Meca —se calcula que recorrió más de ciento veinte mil kilómetros—, tampoco habló del café a pesar de las descripciones tan minuciosas que hizo de todo lo que vio.

Como veremos más adelante, fue Rauwolf, en el siglo XVI, el primer europeo en confirmar la existencia del *bunchum* y que se trataba de lo que luego se ha llamado café.

Quizá este desconocimiento del café fuera de Etiopía se debiera a que se trataba de un producto de consumo local y muy restringido.

La producción del café se mantuvo durante siglos en Abisinia, entre otros motivos porque su consumo, y en consecuencia su demanda, eran muy escasos. El cafeto no era objeto de cultivo, sino que simplemente se procedía a su recolección en las plantas que crecían espontáneamente en las selvas.

El consumo se producía tanto de las hojas como de los frutos, e incluso de las cáscaras de los mismos, que hoy despreciamos.

Los sufis y el café

La palabra *sufi* designa en árabe a las personas que practican una visión mística de la religión musulmana. Según algunos autores, estos fieles que buscan la relación directa con Dios ya existían incluso antes de Mahoma, posteriormente se convirtieron al islam, y actualmente son conocidos como los famosos derviches que giran sobre sí mismos en pleno éxtasis místico.

El investigador francés Eric Geoffroy, de la Universidad de Estrasburgo, nos ilustra perfectamente sobre esta cuestión:

Por el término *sufi* se designa a los místicos musulmanes, es decir aquellos que experimentan la dimensión espiritual, esotérica, del Islam, o *tasawwuf*. Los sufís (o sufíes) están normalmente afiliados a una o varias de las numerosas vías iniciáticas con las que cuenta el mundo musulmán. Se conocen en Occidente como *órdenes sufís*. Al frente de ellas se encuentra un maestro espiritual, *shaykh*, rodeado de discípulos, *murid*. El maestro está unido al Profeta por una cadena iniciática, o *silsila*, que se transmite de cheikh en cheikh a lo largo de los siglos⁵.

Los sufís de Etiopía descubrieron la utilidad del café para poder permanecer en vela y dedicarse a la meditación y la oración noches enteras. Es de suponer que esta costumbre tan beneficiosa para ellos se la comunicasen a sus hermanos de otras tierras. Los más cercanos eran los sufíes de Arabia, concretamente los que habitaban el Yemen, llamado «Arabia Feliz», pero también los que habitaban las tierras al norte de Abisinia, como Sudán y Egipto.

El nombre proviene de la división que hizo Ptolomeo de la península de Arabia en *Arabia Petrae* o pétrea, rocosa, *Arabia Deserta* y *Arabia Felix*, designando así a la parte del sur donde el clima permitía los cultivos y la presencia de vegetación.

Sigue Eric Geoffroy:

Los autores árabes del siglo XVI difieren sobre la identidad del iniciador de la bebida en el Yemen. Tres personajes son los más

⁵ Éric Geoffroy, «La diffusion du café au Proche-Orient arabe par l'intermédiaire des sufis: mythe et réalité», en *Le commerce du café avant l'ère des plantations coloniales...*, cit.

invocados y los tres pertenecen a la esfera del sufismo yemenita. El cheikh al que más a menudo se le atribuye es Alí ibn Umar al-Shadhili (sobre 1425) considerado el «Santo de Moka» y por tanto el patrón de los cultivadores y bebedores de café. El segundo sufi al que se atribuye la introducción del café en el Yemen es el llamado Muhammad ben Said al Dhabhani (sobre 1470), jurista de Adén que tuvo la ocasión de probar el café en un viaje que efectuó a Etiopía. El tercero es el llamado santo patrón de Adén, Abú Bakr al-Aydarus (alrededor de 1508) que vivió en esta ciudad los últimos veinticinco años de su vida y adquirió una gran reputación de santidad y hospitalidad.

Sobre estos personajes importantes en el sufismo y cuya existencia nos consta como históricamente probada, se han escrito relatos fantásticos en los que se une su amor al café con sucesos milagrosos.

El auge del consumo del café en el Yemen lo relata Abdelkader Alanari Algeziri Alhanbali (hacia 1558), conocido como Abdelkader. Él mismo hace constar que prácticamente ha copiado su historia de Schehabed-din Ben Abdalgaffar Abnaleki que había escrito sobre esta materia antes que él. Parece ser que un personaje llamado Aldhabbani, que vivía en Adén (Yemen) y que ostentaba la categoría de muftí, viajó a Etiopía donde permaneció bastante tiempo. Allí vio gentes que tomaban algo llamado luego en árabe *qabwa*. Según Abdelkader el sufi Aldhabbani «notó que (el café) daba agilidad a su cerebro, y facilitaba el cumplimiento de sus deberes religiosos. Se dedicó, pues, a consumirlo para su alimentación y aconsejó a sus discípulos que hiciesen lo mismo». A su vuelta a Adén cayó enfermo y pensó que el *qabwa* le podría curar. Lo tomó y sanó con lo cual, sabido esto, el consumo de esta bebida empezó a propagarse por el Yemen. Aldhabbani murió en 1470 por lo cual se podría fechar la llegada del café al Yemen hacia la mitad del siglo XV.

De esto deducimos que a finales del siglo XV alguien, probablemente algún sufi del sur de Arabia, pensó en cultivar el café en el Yemen y de esa manera tener una fuente de aprovisionamiento más cómoda. Así ocurrió, y esta cercanía creó una mayor afición, aumentó el consumo y dio un gran impulso a la producción.

Sin embargo, historiadores árabes posteriores discrepan de esta fecha y sitúan el comienzo del cultivo del café en el Yemen casi un siglo más tarde. Michel Tuscherer, de la Universidad Iremam de Pro-

venza, recoge las teorías de dos de estos tratadistas⁶. Según esta teoría el café consumido hasta 1550 provenía exclusivamente del que en Etiopía se obtenía mediante recolección y no por cultivo. Este sistema se sigue utilizando actualmente en África, sobre todo con los cafetos de la especie robusta, que crecen espontáneamente cerca de los poblados y los indígenas recogen sus frutos para obtener con su venta un dinero suplementario a sus ingresos habituales.

El historiador turco Ahmed Rashid (fines del siglo XIX) dice que fue Ozdemir Pachá quien, alrededor de 1550, mandó aclimatar el cafeto en el Yemen. Según el cronista yemenita de principios del siglo XVII, Yahya ben al-Husayn, en el año 1544 (950 de la Hégira) fue prohibido el cultivo del *qat*, cuyas hojas se mastican por los yemenitas todavía hoy, y que fue sustituido por el cafeto importado de la vecina Etiopía⁷.

Los sufíes del Yemen se desplazaban a La Meca, su centro religioso, para cumplir con sus obligaciones, y además de difundir sus creencias extendieron por allí el consumo del café.

Hélène Desmet-Grégoire en *Les objets du café*⁸ dice:

A partir de La Meca los peregrinos venidos de las diversas regiones del mundo árabe y turco-otomano pudieron iniciarse, desde el siglo XV, en esta bebida que las comunidades sufíes habían dado a conocer: según antiguas crónicas árabes llegadas hasta nosotros, está establecido que el uso del café como droga previniendo el sueño había sido extendido por los sufíes que lo bebían durante sus noches de vigilia.

También dice que el café se servía en La Meca en establecimientos «situados, en general, cerca de las mezquitas».

La Meca actuó como propagadora de esta costumbre, ya que los peregrinos musulmanes que allí acudían desde otros países, probaban el café en alguno de los muchos establecimientos que existían para

⁶ Michel Tuscherer, «Commerce et production du café en mer Rouge au XVI^e siècle», en *Le commerce du café avant l'ère des plantations coloniales...*, cit.

⁷ El *qat* es un arbusto (*Catha edulis*) que se cultiva en el Yemen por sus hojas, utilizadas como alimento estimulante. Las hojas más jóvenes se mastican por su contenido en un alcaloide llamado catinona. El abuso de esta droga causa graves perjuicios entre la población yemenita actual.

⁸ Véase la nota 3.

su consumo, y una vez cumplida su peregrinación volvían a sus lugares de origen llevando el café que podían adquirir, y una vez en sus casas daban a probar a sus amigos y vecinos esta maravillosa bebida negra. Los sufíes también se extendieron por el mundo islámico, y con ellos el uso del café.

Es muy interesante el estudio hecho por Colette Establet y Jean-Paul Pascual⁹ acerca de los inventarios hechos por las autoridades, jueces sobre todo, que intervenían en caso de fallecimiento de algún peregrino a La Meca, concretamente de los que regresaban a sus hogares, con el fin de poder entregar sus pertenencias a sus herederos. Los peregrinos muertos transportaban en sus equipajes toda suerte de objetos, comidas, armas, ropas, por lo que el estudio de estos inventarios es curiosísimo.

De los 135 inventarios estudiados, 12 contenían alguna cantidad de café además de otros productos como dátiles, especias, tejidos orientales, etc. En los inventarios se denomina al café como *bunn* (la cereza o el grano), *qahwa* (la bebida, término que parece raro en un inventario de este tipo) o *qishr*, la corteza exterior, seca de la cereza y que se empleaba (y se emplea todavía) para preparar una infusión en Yemen. La importancia del transporte de café va desde «una cierta cantidad» a un saco en algún caso. También aparecen en muchas de estas relaciones, tazas para tomar café con ellas. Algunos de estos peregrinos difuntos debían ser mercaderes, pues las cantidades de café que transportan, así como de otros productos, parecen excesivas para un consumo doméstico, pero el juez no indicó en ningún caso la profesión ni la clase social del peregrino difunto.

Si en el siglo XV el café se extendió por medio de los sufíes a La Meca y las demás poblaciones del Hedjaz, el siglo XVI fue decisivo para la propagación del hábito de consumir la bebida energética. Varios factores contribuyeron a ello. Los turcos otomanos extendieron su dominio sobre la mayor parte del mundo árabe e integraron las orillas del mar Rojo en un vasto conjunto económicamente homogéneo. Los cambios políticos y económicos, sobrevenidos a la vez en el

⁹ Colette Establet y Jean-Paul Pascual, «Café et objets du café dans les inventaires des pèlerins musulmans vers 1700», en *Le commerce du café avant l'ère des plantations coloniales...*, cit.

Mediterráneo y alrededor del océano Índico durante el curso de la segunda mitad del siglo XVI, favorecieron primero la reanudación del comercio de las especias en el levante, después estimularon la difusión del café del cual el Yemen había, mientras tanto, llegado a ser el principal productor.

Como ya hemos visto, los adeptos al sufismo fueron los primeros usuarios del café en Abisinia. Esta corriente religiosa estaba extendida por todo el territorio del islam dentro del cual se incluía una buena parte de la Península Ibérica, llamada por los árabes Al-Ándalus.

Los sufíes que vivían en Al-Ándalus recibirían de sus hermanos radicados en Etiopía el preciado grano, que les permitiría permanecer en vela y con la mente despierta para dedicarse a sus oraciones y al misticismo que les llevase al contacto directo con Alá.

Una de las órdenes sufíes más importantes era la llamada «Shadhiliyya», que tomó su nombre de su fundador, el marroquí Abú al-Hasan al-Shadhili, que la fundó en Egipto alrededor de 1258. El sucesor de al-Shadhili, llamado Umar Abu al-Abbas al-Mursí (1287), era natural de Murcia.

Estos dos importantes personajes del sufismo habían nacido, el primero, el fundador, al sur de Al-Ándalus, en Marruecos, y en pleno Al-Ándalus, en Murcia, su sucesor. Conociendo estos datos hemos de deducir que en la España musulmana el sufismo tendría una implantación por lo menos igual a la que tenía por todo el territorio musulmán. Además, existía otra corriente favorable al conocimiento del café, eran los hispano-musulmanes que en cumplimiento de la obligación que les imponía el islam peregrinaban a La Meca, de donde podrían regresar conociendo el consumo de café que ya allí tenía gran importancia desde principios del siglo XV.

De todas maneras, como la fecha en que los sufíes empezaron a usar el café para meditar no nos es conocida, aunque tenemos la certeza de que fue muy anterior al comienzo del cultivo en el Yemen, no es posible tampoco fijar la fecha a partir de la cual los sufíes de la Península Ibérica comenzaron a tomarlo.

A partir de la conquista de Granada por los Reyes Católicos en 1492, el consumo de café iría desapareciendo lógicamente al mismo ritmo que desaparecían sus adeptos. Los cristianos no les reemplazaron por lo que nada más se volvió a saber de él hasta entrado el siglo XVII.

El café y la ley islámica

A principios del siglo XVI ya se consumía el café en El Cairo, adonde lo llevaron los sufíes yemenitas de la Universidad de Al-Azhar, y los lugares en que se tomaba eran muy numerosos, donde además con el tiempo se llegó a cantar y bailar, lo cual los hizo sospechosos a los ojos de los ortodoxos del islam. Así las cosas, en 1511 Chair Beg, inspector de los mercados (*muhtasib*) de La Meca, en nombre del sultán de Egipto, Cansou, vio al salir un viernes de una mezquita que unos fieles se preparaban a orar por la noche bebiendo por turnos de una vasija que contenía un líquido que él pensó fuera vino. Ante su actitud sospechosa los llamó y preguntó qué bebían, ellos respondieron que era una bebida que se vendía y tomaba públicamente en muchos lugares de La Meca. Al saber esto, y que incluso en esos locales se cantaba y bailaba, pensó que no podía ser algo permitido por la ley musulmana. Al día siguiente reunió a los ulemas, a los oficiales de justicia, a los médicos y a los principales doctores de la Ley, para saber su opinión acerca de si el consumo de café era acorde o no con la ley coránica. Los sabios respondieron que los escándalos que se producían en las casas donde se vendía este producto sí que eran contrarios a la Ley, pero que el *bunn*, árbol de cuyo fruto se preparaba el café, era una planta y lo que se debía estudiar era si su consumo producía resultados nocivos. En la polémica intervinieron médicos que a la vez eran teólogos, cosa muy normal en aquella época, de una y otra opinión, venciendo los enemigos del café, por lo cual Chair Beg prohibió totalmente su consumo tanto en público como en privado. Este documento en el que se prohibió el café es la primera prueba escrita que se ha conservado que se refiera claramente al café (1511). Enterado de esto el sultán de El Cairo, Cansou, superior jerárquico de Chair Beg, le ordenó levantar la prohibición, pues los doctores de la Ley de El Cairo habían permitido el consumo del café y su opinión, pensaba él, había de ser más docta que la de los de La Meca. El café era empleado por los sufíes para rezar y por los que acudían a las *kawbe-khanes* o tabernas para dedicarse a la diversión. En resumen, los maestros sufíes opinaron, en general, que el café era un producto natural, y su consumo era tan lícito como el de cualquier otro no prohibido expresamente por la ley islámica, además este producto contiene efectos estimulantes para el cuerpo y el espíritu. En cambio

su consumo se prohíbe cuando esté asociado a comportamientos reprobados por la Ley. Lo malo era que la actitud de los bebedores de café era harto sospechosa a los ojos de los puritanos. Parece ser que se reunían en círculos y hacían circular entre ellos la copa que contenía el café, al igual que hacían los bebedores de vino, se entregaban, además, a juegos sospechosos, ¿podía ser sospechoso el ajedrez?, cantaban, danzaban y a menudo esto sucedía «en compañía de efebos». El *Manuscrito árabe 4590*¹⁰ dice al respecto: «Se vio el número de tabernas crecer, frecuentadas por bellos adolescentes y efebos que se dejaban ir a las diversiones, a la ociosidad y a seguir los pasos del diablo». Finalmente, y tras múltiples discusiones, imperó la idea de que lo que determinaba la legalidad o no del café era la intención con la que se consumía. No era lo mismo tomarlo para dedicarse a la meditación y la oración, que para entregarse a prácticas excesivamente lúdicas y, por lo tanto, reprobables.

El consumo del café se puede considerar definitivamente establecido en El Cairo a mediados del siglo XVI, ya que se sabe de revueltas ocasionadas por prohibiciones aisladas de algún oficial de policía excesivamente celoso de su deber, que procedió a llevar presos y maniatados a los que cantaban y bailaban en una casa de café.

Expansión por Oriente

Todos estos acontecimientos se producían en el mundo musulmán, dominado a la sazón por el Imperio otomano. El comercio del café tuvo su inicio en la fecha más o menos cierta de mitad del siglo XV, cuando en la Arabia Feliz se cultivó el cafeto y se comercializó su fruto. El transporte de esta mercancía por el mar Rojo pasó por muchas vicisitudes, pero, finalmente, se encaminó por tierra mediante caravanas desde el Yemen hasta El Cairo por el istmo de Suez. El Cairo fue el centro más importante para los negocios cafeteros, tanto hacia Oriente como hacia Europa, hasta bien entrado el siglo XVIII en que los cultivos holandeses en las Indias Orientales y en América desmo-

¹⁰ «Manuscrito árabe 4590» que se encuentra en la Bibliothéque Nationale de Paris, escrito en 996 de la Hégira (1587 d. C.) por Abd al-Qadir b. Muhammad al-Ansary al-Jaziri al-Hanbali.

ronaron tanto el monopolio yemenita de la producción como el cai-
rota del transporte.

Tras conquistar El Cairo, el consumo de café se extendió a Siria, concretamente a Damasco y a Alepo, de allí pasó a Asia Menor y así en 1554 aparece en Estambul el primer *kahvehane* o establecimiento donde se servía café.

Este hecho se recoge en la narración del historiador otomano Ibrahim Pecuyi, originario de la población húngara de Pécs, muerto alrededor de 1650, que narra la llegada del café a Estambul sobre 1554-1555 por medio de dos sirios, Hakm y Shams, que se establecieron en el barrio de Takhtakala con sendos locales para la degustación del café. A raíz de la apertura de estos establecimientos (*kahvehane*) volvió a surgir la clásica discusión sobre la legalidad o no del consumo de café ante las normas coránicas. Parece ser que la excesiva afición de los turcos a los cafés hacía que las mezquitas tuviesen escasa afluencia de fieles en los momentos en que era obligatorio acudir a orar en ellas. Las autoridades turcas tomaron una decisión práctica: no pudiendo impedir que la gente tomara café, en lugar de prohibirlo gravaron su consumo con un impuesto.

El punto más importante después de El Cairo era la capital del Imperio otomano, Estambul, tanto por la cantidad que la ciudad absorbía como por la importancia de los personajes aficionados al café. Estambul debía ser aprovisionada en café de manera prioritaria en razón de su función de capital y más grande ciudad del Imperio. En caso de penuria, estaba prohibido encaminar el café a otra parte. El café que provenía del Yemen transitaba por Egipto. Llegaba a Estambul a través de los puertos de Damietta, Roseta y de Alejandría. Se tomaban muchas precauciones para que llegase a la capital un café de calidad [...] El café, como las demás mercancías, debía ser transportado directamente a Estambul. Pero [...] a veces los capitanes de los navíos fletados por los negociantes otomanos para el transporte del café entre Egipto y Estambul lo desviaban a veces hacia Europa.

Idris Bostan¹¹.

¹¹ Idris Bostan, «Acheminement du café yemenite de l’Égypte vers Istanbul et quelques ports de la mer Égée au XVIII^e siècle», en *Le commerce du café avant l’ère des plantations coloniales...*, cit.

Los cuentos y las leyendas

Como ya hemos visto, los orígenes del consumo del café son oscuros, ya que a nadie le pareció que se trataba de un acontecimiento importante, del comienzo de una costumbre que tendría gran relevancia en el mundo en tiempos posteriores. Un historiador de la importancia de Jules Michelet atribuye a esta bebida la aparición en Occidente de una civilización iluminada, dice del café: «sobrio licor, poderosamente cerebral, que, al contrario que los espirituosos, aumenta la claridad y la lucidez [...] que, de la realidad bien vista, hace surgir la chispa y el relámpago de la verdad».

Los historiadores, cuando se han de referir a la Prehistoria, es decir, a la época en que los hombres no escribían sobre los acontecimientos que se producían o los hechos que llevaban a cabo, parten de cuantos materiales les proporciona la arqueología u otro tipo de fuentes no escritas.

Algunos escritores cuando han intentado buscar la prehistoria del consumo del café, ante la falta de fuentes no solamente escritas sino de hallazgos arqueológicos, han querido ver referencias al café en escritos de la Grecia clásica, en la Biblia, e incluso en leyendas que circulaban por los países orientales donde empezó a consumirse este producto.

Las historias del café que aparecen en muchos libros mezclan normalmente hechos históricos con leyendas, incluso con fantasías desbordantes. La verdad es que algunas demuestran un verdadero derroche de imaginación por parte de sus autores.

En 1700, Georg Pascius o Pasch (1661-1707), de Danzig, pretendió dar al café un origen bíblico, quiso ver en el libro primero de Samuel, capítulo XVII, versículo 23, que cuando Abigail ofrece a David «doscientos panes, dos odres de vino, cinco carneros, cinco medidas de grano tostado..., haciéndolo cargar todo sobre sus asnos» estos granos, quizá por el hecho de estar tostados, deberían ser de café. Esta teoría piensa Pascius que se confirma cuando en su segundo libro Samuel (17, 28) dice que le ofrecen a David «camas, alfombras..., trigo, cebada y harina, granos tostados...».

Pierre Etienne Louis Dumant (1759-1829), pastor calvinista suizo, pretendía que el plato de lentejas por el cual vendió el glotón Esaú la

primogenitura a su avisgado hermano Jacob eran realmente granos de café.

Pietro della Valle (1586-1652), patricio romano que realizó un viaje a Oriente entre 1614 y 1626 sobre el cual publicó un libro titulado *Viaje a Turquía, Persia e India*, afirma en este libro, y pretende demostrar, que la bebida que Homero en la *Odisea* llama *nepentes* y preparaba Helena para Telémaco, era café.

También con referencia al mundo helénico hay quien afirma que la famosa «sopa negra» de la que se alimentaban en Esparta podría ser café. Una buena muestra puede ser el médico inglés Robert Burton (1577-1640) que escribía en la primera mitad del siglo XVII el libro *The Anatomy of Melancholy*, impreso en 1621, en donde dice:

Los turcos tienen una bebida llamada café (porque ellos no usan del vino), llamada así por un grano tan negro como el hollín, y tan amargo (como la bebida negra que se usaba entre los lacedemonios, y quizás la misma), que ellos beben a sorbos tan caliente como lo pueden resistir.

Esta obra, calificada por su autor de trabajo «filosófico, médico e histórico», obtuvo gran reconocimiento a partir de su publicación, durante la Ilustración perdió la consideración que había tenido, pero la recuperó a partir del siglo XIX.

Otra historia igualmente fantástica es la que Abu Tayyib al-Ghazzi relata a finales del siglo XVI según la cual el rey Salomón, al ver las enfermedades que sufrían los habitantes de su pueblo, inspirado por el arcángel Gabriel, tostó granos de café procedentes del Yemen, preparó una bebida con este café tostado, la repartió a los enfermos y todos curaron. Al parecer, el arcángel Gabriel era el especialista celestial en café, ya que otra leyenda afirma que encontrándose un día el profeta Mahoma terriblemente fatigado se le apareció este ángel y le hizo tomar una bebida negra, supuestamente café, tras lo cual recuperó las fuerzas de tal manera que era capaz de vencer a cuarenta hombres en combate y hacer felices en el lecho a cuarenta mujeres. Esta leyenda fue recogida por sir Thomas Herbert, viajero inglés del siglo XVII, en su libro *Relación de algunos viajes por diversas partes de Asia y África*, etc. (1638). También describió Herbert la gran afición que los musulmanes sentían por una bebida llamada «coho o copa» y

que los turcos y árabes llamaban «caphé o cahuah», por considerar que «tomada muy caliente disipa la melancolía, purga la cólera, engendra alegría». Quizá la mayor virtud que se le atribuía, si hacemos caso al viajero Herbert, era que el «cahua» o café despertaba el deseo sexual.

No debemos olvidar al legendario pastor Kaldi, a quien Fausto Nairone Banesius (1635-1711), atribuyó el descubrimiento de las propiedades del café gracias a sus cabras bailarinas. Nairone, monje maronita de origen sirio, profesor en Roma de lenguas orientales, fue autor de una obra titulada *De saluberrima Cabue seu Café nuncupata Discursus*, publicada en Roma en 1671 en la que recoge las leyendas del pastor Kaldi y el santo de Moka relativas al descubrimiento del café.

Este cuentecito que Nairone Banesius escribió llevado del interés de dar un origen cristiano a una bebida de procedencia netamente musulmana ha tenido un éxito que su autor nunca debió pensar que obtendría. En cualquier escrito que se refiera al café, escritores poco exigentes con la historia del producto refieren esta historieta como cierta.

A Nairone se opuso el doctor James Douglas (1675-1742), miembro honorario del Royal College of Physicians y miembro de la Royal Society, ambas de Londres. En su obra *Yemensis fructum Cofe ferens*, hace una descripción del árbol del café. Esta obra publicada en 1727 desmiente la historia de Nairone Banesius sobre las cabras y el descubrimiento del café, así como informa de que los árabes, en aquel tiempo, usan de cualquier método para impedir el cultivo del café en otros países.

Todo esto pudo ocurrir así o quizá de otra manera, ya que nadie lo recogió en su momento en ningún documento escrito ni en objetos, pinturas o esculturas que haya podido estudiar ningún arqueólogo. Las noticias escritas que se refieren al café, claramente no aparecen hasta el siglo XVI, cuando su consumo ya se hallaba fuertemente arraigado en el mundo islámico y así lo narraban los viajeros occidentales en los informes que a la vuelta de sus viajes publicaban.

El café llega a Occidente

«El café es la fuente de la felicidad y de la inteligencia».

WILLIAM HARWEY

El consumo de café llegó a Europa a través de viajeros curiosos, de marinos, de mercaderes, incluso de algún científico, es decir, de las personas que por trabajo o por placer se habían desplazado por la parte de Oriente llamada Levante (según la enciclopedia de Diderot el Oriente eran los países que están más allá del Eufrates y el Levante los situados en el occidente de Asia) y donde se tomaba café, normalmente Arabia, Egipto, Siria, Persia y Turquía.

La primera noticia de carácter científico procede de 1573 y la proporcionó el botánico alemán Leonhart Rauwolf (1540-1596). Rauwolf conoció el café en Aleppo (Siria) a donde había llegado en un viaje a Oriente en que se dedicó al estudio de las plantas que le eran desconocidas. En 1582 publicó un relato de su viaje en el cual dio una descripción de la bebida, los granos de café utilizados para prepararla y los establecimientos donde se consumía, siendo el primer europeo que lo hizo. Rauwolf confirmó que, tal como habían escrito Rhazés y Avicena, el nombre que daban en aquellos países a esta bebida era el de *buncham* o *bunchum*, y *bunn* o *bunca* a la planta.

En fecha muy próxima al anterior, Próspero Alpino o Alpini (1553-1616), médico y botánico nacido en Padua donde en 1593 fue profesor de Botánica, al que se atribuye el dar a conocer en Europa el café y la banana, acompañó (1580) al cónsul veneciano en su viaje a El Cairo, y durante los cuatro años que permaneció en Egipto se dedicó a hacer un inventario de todas las plantas que pudo ver por las orillas del Nilo. A su regreso en 1592 publicó en Venecia *De Plantis Aegypti Liber* donde menciona una planta llamada *bon* o *bun* con cuyos frutos se elabora la bebida llamada *caova*, acompañada de la que podría ser la primera representación gráfica del cafeto.

Néstor Luján, en su obra *El libro del café*¹², opina que la obra de Alpino fue conocida en Europa, dentro de los medios científicos y

¹² Néstor Luján, *El Libro del café*. Nestlé. Libro que la empresa Nestlé editó como regalo a sus clientes y amigos.

universitarios antes que la de Rauwolf, pues el científico alemán la escribió en su lengua natal, el suabo, que no era muy conocido fuera de las fronteras de su tierra, Suabia, por lo que no logró la misma difusión.

A finales del siglo XVI, el inglés William Harvey (1578-1657), descubridor de la circulación mayor de la sangre, estudió medicina en Cambridge, pero sus padres, personas acomodadas, lo enviaron a Padua para perfeccionar sus estudios, ya que aquella escuela era considerada superior a las demás de Europa. También estudió en Bolonia y Pisa. Durante sus estudios en Italia se aficionó a tomar café, costumbre que adquirió de los alumnos árabes que fueron compañeros suyos. Mantuvo esta afición a su regreso a Inglaterra, esto ocurrió alrededor de 1602, cuando allí no se conocía apenas el café hasta el extremo de que no empezó a haber Coffee Houses hasta cincuenta años después. A su muerte dejó en su testamento al Colegio de Médicos su reserva de granos de café, que ascendía a 56 libras, con la obligación de reunirse a tomarlo una vez al mes, exactamente el día de su muerte.

En Europa ya toman café los privilegiados

Otro ilustre inglés, el filósofo y hombre de estado, sir Francis Bacon, vizconde de St. Albans y barón de Verulam (1561-1626), conceptualizado por Voltaire como el fundador del empirismo, teoría filosófica según la cual el conocimiento sólo se obtiene por medio de los sentidos, dio a conocer en su país la existencia de nuestra bebida. Tras la muerte del filósofo, su secretario William Rawley publicó, en 1627, *Sylva Sylvarum o una Historia Natural. En diez siglos* en la cual aparece una de las más antiguas descripciones del café de la literatura inglesa: «Hay en Turquía una bebida llamada coffa, hecha con una baya del mismo nombre, tan negro como el hollín, y con un fuerte olor aromático que se bebe muy caliente...».

La llegada del café al público inglés estaba próxima, puede decirse que los ingleses fueron los primeros europeos en entusiasmarse con el café y los primeros en abandonarlo. En 1637, un escritor experto en arte, John Evelyn, escribió en sus *Memorias* que un griego llamado Nathaniel Conopios había sido el primero en tomar café en Oxford y

que quizá por él se pudo abrir el primer café en Inglaterra, hecho que, efectivamente, tuvo lugar en Oxford en 1650.

Gracias a las relaciones comerciales que Marsella había mantenido con la zona oriental del Mediterráneo, los marseleses tuvieron un conocimiento del café muy temprano. El viajero francés Pierre de la Roque ya había propagado allí, entre sus amigos, el consumo de café que él había traído de Estambul, lugar donde lo conoció en un viaje en que acompañó al embajador Jean de La Haye en 1639-1641 a Turquía. En 1644 trajo de un viaje al Levante, además de una pequeña provisión de café, los instrumentos que se empleaban para prepararlo en Oriente, tazas, cafeteras, etc. Así se dice que gracias a De la Roque, Marsella se inició en el consumo de café y de ahí pasó a comerciar con él. Su hijo Jean (1661-1745) publicó, con mucho éxito, un libro titulado *Viaje a la Arabia Feliz por el océano oriental & el estrecho del Mar Rojo: Hecho por los Franceses por primera vez, en los años 1708, 1709 & 1710. Con la relación particular de un viaje hecho del puerto de Moka a la Corte del Rey de Yemen, en la segunda expedición de los años 1711, 1712 & 1713. Una memoria concerniendo al árbol & el fruto del café, redactado sobre las observaciones de los que han hecho este último viaje. Y un tratado histórico del origen & del progreso del café, tanto en el Asia como en la Europa; de su introducción en Francia, & de el establecimiento de su uso en París*. Este libro, cuyo título excusa comentarios, recoge informaciones de viajes realizados por el capitán de La Merville que mandó la primera expedición, además informa del cultivo y el comercio del café en el Yemen, según De la Grelaudiere y dos médicos de barco, los cirujanos De Noier y Barbier. Además de esta información sobre el café en el Próximo Oriente, en la última parte de esta obra excepcional, se ocupa también de contar todo lo relativo al consumo de café en Europa, especialmente en París.

Otro viajero francés, Jean de Thévenot (1633-1667), también se nombra por algunos autores como introductor del café en Marsella. Autor en 1664 de un libro titulado *Relation d'un voyage au Levant* en que narra el viaje que a partir de 1652 realizó por Egipto llegando hasta la India. Se le atribuye la introducción del café en su país. Afirmó en su obra *Dessein de voyager* haber viajado «solamente por la curiosidad y la pasión de aprender». Recomienda para hacer café que se proceda como sigue:

[...] ponga agua a hervir en un ibrik, cuando hierva añada todo el café que quepa en una cuchara de sopa, y cuando suba el hervor quite el ibrik del fuego, o mejor déle vueltas con una cuchara con el fin de que no se salga lo mejor. Cuando la ebullición se haya levantado 12 o por lo menos 10 veces, póngalo en tazas de porcelana y ofrézcalo a los comensales.

El puerto de Marsella llegó en poco tiempo a ejercer el monopolio del comercio cafetero de Europa, ya que estableció acuerdos con los comerciantes yemenitas para que el café destinado a Europa debiera ser desembarcado en este puerto francés. Durante la segunda mitad del siglo XVII gana progresivamente el mercado del café para Europa, aparece sin duda como un almacén para el «moka» del que el Yemen constituye el único yacimiento. Marsella redistribuye entonces ampliamente el café obtenido en mercados principalmente egipcios, especialmente de El Cairo.

El texto español más antiguo donde hay referencias al café es el libro de Pedro Teixeira (1575-1640), portugués, ya que nació en 1575 cerca de Coimbra, pero al servicio del rey de España, pues en la fecha de su expedición las Coronas de España y Portugal estaban unidas, era el tiempo llamado «de los Felipes» en Portugal. El título de este libro es *Relaciones de Pedro Teixeira d'el origen, descendencia y svccesión de los Reyes de Persia, y de Harmuz, y de un viage hecho por el mismo autor dende la India Oriental hasta Italia por tierra*. Contiene descripciones muy interesantes sobre el café, tanto de la semilla, de la bebida, de los lugares donde se consumía, como de los efectos que producía.

Hay otra manera de bebida muy uzada por toda Turquía, Arabia, Persia, y Surya dicha «Kaoáh», es una simiente, muy semejante à pequeñas havillas sequas, trahese de Arabia, cuezese en casas para ello deputadas, al cocimiento es espeso, sobre negro, y incipido, y si algun gusto o sabor tiene es declinente àmargo, pero poquísimo y en estas casas se juntan todos los que quieren, y por unas escodillas de porcelana de China que llevaran hasta quatro o cinco onças, van dando à los que piden, que tomadas en la mano bien callíentes estan soplando y sorviendo: dizen los que la suelen beber; que es de provecho para el estomago, para las ventosidades y almorranas, y que despierta el apetito [dice tambien que el café se tomaba en una casa] construida a este fin. Esta casa estaba cerca del río, sobre el cual tenía muchas ventanas y dos galerías, siendo un lugar muy placentero.

En época muy próxima a la anterior tenemos los *Comentarios de don García de Silva Figueroa de la Embajada que el rey de España don Felipe III hizo al Rey Xa Abbas de Persia*. Se trata del informe de la embajada enviada por Felipe III al Sha de Persia en la cual iba García de Silva y Figueroa (c. 1574 - c. 1628) como embajador. Cuenta que en 1618 en Isfahán le fue ofrecido café por primera vez. Tiene descripciones sobre la bebida del café y los grandes establecimientos de café de Isfahán. La embajada no dio el fruto político para el que había sido enviada porque el Sha de Persia no accedió a traspasar a España las concesiones mercantiles que había hecho a los portugueses, pero el embajador Silva y Figueroa nos dejó un relato muy interesante de su viaje.

Carlos II el Hechizado (1661-1700) fue el primer rey de España en tomar una taza de café que le fue ofrecida por el rey de Francia Luis XIV en el castillo de Fréyr, junto al río Mosa, en Bélgica, en 1675, al reunirse ambos reyes en la firma del que fue conocido como Tratado del café.

Todavía en el siglo XVII, en 1689, se publicó en España el libro titulado *Carta que escribió un Médico Cristiano, que estaba curando en Antiberi, a un Cardenal de Roma, sobre la bebida del Cabué o Café*. El autor, Juan Bautista Juanini (1636-1691), explica, como médico y amigo, al cardenal cuyo nombre no aparece, la utilidad del café como medicina:

Esta bebida será muy útil al temperamento de V. Em. y muy correctiva de los achaques que padece [...] el Cahué es bebida tan ordinaria (corriente) entre los Turcos, Persianos y Moros, que no solo se gasta en cualquier casa, sean Señores o plebeyos pero aún se vende en los principales puestos de las ciudades [...].

Dice también que en los palacios de la gente principal se da a los visitantes el café «en hermosísimas xícaras de Porcelana finísima: y se ha de beber a sorbos; porque importa muy caliente, quanto se pueda sufrir». También describe «...la calidad y modo de hazer del caphe, y del the, y para que enfermedades aprovechan estas bebidas». En el siglo XVII en España todavía el café era considerado una curiosidad o una medicina más que una bebida placentera.

En el siglo XVII, el médico holandés Cornelius Dekker, conocido por el sobrenombre de *Bontekoe*, en sus obras *Medizinischen Elementarlehre* y otras, desarrolló un sistema para curar a sus pacientes por

medio del té y del café. Les hacía ingerir hasta cincuenta tazas de té al día, y con el café comenzaba por diez en el desayuno y continuaba con todas las que el paciente pudiera tolerar. Su tratamiento tuvo tanto éxito que el príncipe elector de Prusia, aquejado de pelagra, lo mandó llamar a Berlín para someterse a su tratamiento. La pelagra del príncipe se curó y el consumo del café en Alemania, como ya había sucedido en Holanda, se popularizó aún más de lo que ya estaba. Fue acusado en 1680 por sus colegas de depravar a toda la Europa del norte por defender el café y el té y, sobre todo, por manifestar que los turcos eran superiores a los cristianos, pues en lugar de embrutecerse con el vino despejaban su espíritu con el café. El padre de Cornelius Dekker tenía una posada en cuya puerta lucía un cartel con una vaca con manchas negras y blancas. El nombre de este animal en holandés es *bontekoe*, y así llamaban a Dekker sus amigos. Dando prueba de su sentido del humor, Dekker lo utilizó como seudónimo en sus escritos, incluso en los más serios y científicos. El doctor Bontekoe quizá exageraba en sus tratamientos cafeteros, pero su opinión acerca de que los cristianos se embrutecían con el alcohol no iba descaminada en absoluto. Hasta que se generalizó en Europa la costumbre de beber café, lo que se tomaba en grandes cantidades era cerveza. El desayuno, incluso el de los niños, consistía en muchos casos en comer pan empapado en cerveza a la que se habían añadido unos huevos. A media mañana se hacía un alto en el trabajo para trasegar una buena pinta de cerveza. El cambio de este «almuerzo» por el actual *coffee break* o «pausa café» redundó a corto plazo en el mejor rendimiento de los trabajadores y en un aumento de su lucidez.

El aumento del consumo de café alcanzado en Oriente Medio y después en Europa hizo que su demanda aumentase, con lo cual su precio se convirtió en algo tentador para cualquiera que quisiese comerciar con él. El monopolio yemenita se defendía controlando, en todos los puertos del país, que no saliese ninguna planta de café, e incluso despojando a los granos del pergamino (especie de funda que protege al grano) y sumergiéndolos en agua hirviendo para que su poder germinativo desapareciese. Así surgieron las historias fantásticas acerca de cómo la planta del café apareció en otros países a pesar del férreo control que los yemenitas ejercían sobre ella. Es célebre la que cuenta cómo Baba Budán, un peregrino musulmán, procedente de la India, a su regreso de La Meca sustrajo en el Yemen exactamente ca-

torce semillas con las cuales creó una plantación en la costa Malabar de la India.

Junto a leyendas como ésta aparecen otras más o menos creíbles como la que asegura que un corsario holandés arrasó una plantación yemenita llevándose a Java plantas y simientes. Quizá más cercano a la realidad sea que los holandeses compraron, en Moka, las plantas y las llevaron a cultivar a Batavia (actual Yakarta), Java, en las Indias Orientales. Este negocio lo realizó Pieter Van der Broecke (1585-1640), mercader y marino holandés que al servicio de la Compañía Holandesa de las Indias Orientales (Verenigde Oost-Indische Compagnie o VOC), fundada en 1602, dedicó su vida a la exploración comercial en África Oriental y Occidental. Buscando la obtención de semillas o plantas de café, hizo varios intentos, a partir de 1614, de establecer relaciones comerciales con Yemen. Tras varios fracasos en Adén y en Sanaa (1616), consiguió dos años más tarde la autorización para abrir una factoría en Moka. En 1628, por fin, logró permiso para transportar y comerciar con café.

Una fuente de semillas y plantas seguía siendo el país cuna del café, Etiopía, donde se recolectaba y vendía en mucha menor escala que en el Yemen. Cualquier comerciante interesado en cultivar café pudo obtener plantas salvajes etíopes y semillas cogidas directamente de la planta.

Como ya hemos visto, en 1650 se abrió en Oxford el primer establecimiento cafetero de Inglaterra. En 1656 se abrió en Londres el Café Rainbow y se dice, quizá exagerando bastante, que en 1700 había más de tres mil cafés en la capital británica. Este entusiasmo por el café decayó pronto a favor del consumo de té, bebida nacional por excelencia del Reino Unido.

Un café, el Lloyd's Coffee House de Tower Street, que regentaba en 1685 en Londres Edward Lloyd y donde se reunían armadores de buques, marinos, comerciantes y otras personas relacionadas con el tráfico naval, dio lugar a Lloyd's of London, famosa comunidad aseguradora británica. *Mister* Lloyd, hombre astuto y gran comerciante, publicaba en un boletín llamado *Lloyd's News* todas las noticias y comentarios que se oían en su café. Poco a poco se comenzó a dedicar a gestionar pólizas de seguros y tasas de fletes. Su sucesor fue dando

más importancia a esta actividad que al café, se asoció con varios aseguradores privados creando una sociedad que con el paso del tiempo se ha convertido en una de las mayores compañías de seguros del mundo. Todavía en el siglo XVII los cafés no servían cerveza ni otras bebidas alcohólicas, por lo que las mentes de sus clientes, al tomar solamente café, estaban totalmente despiertas y preparadas para realizar los negocios que en el Lloyd's se llevaban a cabo.

En la corte de Francia también era conocido el café a finales del siglo XVII, ya que había sido presentado al rey Sol, Luis XIV de Francia, por el embajador turco Solimán Aga en 1669. El año siguiente envió Luis XIV embajadores al Imperio otomano (de 1670 a 1678) a los que como experto en lenguas orientales acompañó Antoine Galland (1646-1715). Durante estos viajes, y como anticuario real, Galland compró diversas antigüedades para el rey Luis XIV y su ministro Colbert, entre ellas libros muy importantes, como el conocido actualmente como *Manuscrito Árabe 4590*, escrito en 996 de la Hégira (1587 d. C.) por Abd al-Qadir b. Muhammad al-Ansary al-Jaziri al-Hanbali.

Escribió varias obras sobre sus viajes, como *Diario, Relación de la muerte del Sultán Osman*, y muchos más, pero su mayor fama la debe al hecho de haber sido el descubridor y primer traductor de *Las Mil y una Noches*.

Fue también Galland autor de una obrita titulada *De l'origine et du progrès du café*¹³, librito/carta a M. Chassebras de Chamaille en donde cuenta a este señor, gran aficionado al café, la historia de esta bebida, según aparece en un libro en árabe que él mismo compró para el rey en Turquía.

En Italia se fundaron cafés muy célebres y que aún hoy existen, como el Quadri y el Florian en 1683 en Venecia, y el Greco en Roma.

En 1670 en la colonia británica de Massachusetts, fue obtenido permiso para vender café por Dorothy Jones, lo cual indica que este producto ya interesaba allí como mercancía.

¹³ Antoine Galland, *De l'origine et du progrès du café*, París, Éditions La Bibliothèque, 1992.

En 1683 llegó a Viena un importante cargamento de café como provisión del ejército otomano que sitiaba la ciudad. Al levantar el cerco y retirarse, dicho ejército abandonó esta carga que fue pedida por un espía del ejército austríaco, un polaco llamado Kolschizky, como pago de sus servicios. Kolschizky había vivido en Turquía y sabía qué era el café y para qué servía. Con este café surtió el establecimiento que montó en la capital austríaca, llamado *Zur Blauen Flasche* (La Botella Azul, actualmente desaparecido) donde se dice que modificó la forma turca de saborear el café endulzándolo con miel y colándolo para evitar que los posos aparecieran en la taza, además de añadirle leche. También se le atribuye la invención del *croissant* al haber encargado a un panadero que le hiciera un dulce con la forma de la media luna turca, es decir el «cuarto creciente» o *croissant* en francés.

Alrededor de 1690 se estableció en Viena Deodotus Damascenus en donde montó un establecimiento en el que se servía café. Damascenus, armenio nacido en Damasco (también conocido como Johannes Diodato o Diodato a secas), viajó en 1669 a Roma donde aprendió el latín y se hizo cristiano, gozando de la protección de los jesuitas. Este astuto armenio supo en Viena que en Praga no había ningún café, y viendo el éxito que estos establecimientos tenían en la capital austríaca invirtió todo su dinero en sacos de café y se dirigió con ellos a la ciudad bohemia. Una vez llegado a Praga se encontró con grandes dificultades para establecerse, pero gracias a su vinculación con la Compañía de Jesús, obtuvo el permiso pertinente montando un café, el primero de Praga, en la céntrica calle Karlova, cerca del puente de Carlos IV.

El incremento de la demanda que produjo la expansión del consumo de café por Europa hizo que los precios del grano alcanzaran cifras muy elevadas.

Los beneficios que este monopolio producía al país yemenita eran muy tentadores para cuantos se dedicaban al comercio en aquella época. Los holandeses fueron los más afortunados, ya que, por las buenas o por las malas, consiguieron obtener simientes y plantas para iniciar un cultivo comercial en sus posesiones del océano Índico.

Las «luces» y el café

«El café alegra el alma, despierta el espíritu,
es diurético para algunos, aleja el sueño a muchos,
y es particularmente útil para los que se mueven poco
y cultivan las ciencias».

PIETRO VERRI

En 1714 el burgomaestre de Ámsterdam obsequió a Luis XIV de Francia una planta de café «de la altura de un hombre». Esta planta fue llevada al invernadero de Versalles y puesta bajo los cuidados del eminente botánico Jussieu.

La iniciación de Francia como potencia cafetera vino también por otro conducto, ya que en el año anterior, 1713, el sultán del Yemen agradecido porque, estando enfermo, un médico de la marina francesa le había curado, había ofrecido a Luis XIV entregarle algunas plantas de café, el rey aceptó encantado y dio las órdenes oportunas para que seis cafetos fueran transportados desde Moka a la isla Bourbon (actualmente isla de la Reunión) al este de Madagascar. El rey murió en septiembre de 1715, fecha en que también llegaron las plantas a su destino, por lo que no pudo conocer el buen fin de una empresa que tanto le ilusionaba.

El primer cultivo cafetero del continente americano fue emprendido por los holandeses en Surinam, en 1714, con plantas procedentes de Java. Si Holanda, país comerciante por excelencia, había conseguido anteriormente romper el monopolio yemenita y llevar el café a sus colonias del océano Índico, era lógico que aspirara a seguir obteniendo beneficios de este cultivo en sus colonias americanas. Así, la exclusividad del Yemen fue sustituida por la de Holanda con una fuerza mayor, ya que además de tener más tierras para cultivar, los holandeses tenían una red comercial y de transporte muy superior a las caravanas de la península arábiga. Holanda abrió el camino para que el café dejase de ser un producto escaso y caro, pues desde esta fecha proliferaron los cultivos en América por parte de franceses y, sobre todo, de portugueses que hicieron de Brasil una fuente inagotable de nuestro producto.

Entre la realidad y la leyenda está el personaje del teniente de navío francés Gabriel Mathieu d'Erchigny de Clieu (1687-1774), al que

se atribuye haber llevado a América (Martinica) una planta de café obtenida con muchas dificultades del doctor Chirac, sucesor de Jusseu, director del Jardín Botánico de París.

Salió Clieu de Nantes en mayo de 1723 embarcado en el navío *Le Dromedaire*. Tras pasar muchas penalidades para protegerla, desde ataques de piratas hasta las asechanzas de un espía holandés, pasando por una escasez de agua para beber y lógicamente para regar la planta, finalmente llegó el teniente Clieu y su planta de café al fin del viaje en la Martinica, donde procedió a plantar el cafeto en su jardín. Esta planta se reprodujo y se extendió dando lugar a la mayor parte de este cultivo en América francesa.

Parece ser que en las fechas en que De Clieu llevó su plantita a la Martinica, ya había en la Guayana francesa plantaciones de café creadas con plantas traídas de contrabando de las vecinas posesiones holandesas de Surinam, estas plantas a su vez habían sido utilizadas para enviar simientes a Guadalupe y a la propia Martinica.

Desde que se empezó a consumir, el café ha sido objeto de la curiosidad negativa de mucha gente. Desgraciadamente muchos de estos curiosos nocivos eran personas poderosas, como ya hemos visto que ocurrió en La Meca con la prohibición que dictó Chair Beg. Dentro del mundo cristiano también se cuenta que los enemigos del café pidieron al papa Clemente VIII (1535-1605), que prohibiera a los cristianos esta bebida de musulmanes. Parece ser que al papa le gustó el café, ya que tras probarlo declaró que sería una pena privar a los cristianos de una bebida tan deliciosa. La afición al café de algunos papas fue muy grande, hasta tal punto que en 1740, Benedicto XIV se hizo construir un café de estilo inglés en los jardines del Palacio del Quirinal, lugar donde se refugiaba para descansar de sus obligaciones. Los prejuicios religiosos hicieron que los cristianos de Etiopía, patria del café, permaneciesen hasta más de la mitad del siglo XIX sin tomarlo porque lo consideraban una costumbre musulmana.

Una muestra de la importancia que había obtenido el consumo de café en la Alemania del siglo XVIII nos la proporciona, en 1732, el músico Juan Sebastián Bach (1685-1750) con su composición titulada *Schweigst stille, plauder nicht!*, es decir ¡Callaos, guardad silencio!, conocida en español como la *Cantata del café*, BWV 211.

En la literatura italiana del siglo XVIII, encontramos a Carlo Goldoni (1707-1793), autor de la obra *La Bottega del Caffè* (1750)¹⁴ comedia cuya acción transcurre en un café de Venecia propiedad de Ridolfo. En una escena Ridolfo dice a sus empleados: «¡Vamos, vamos basta de charlar! Id a tostar café, para que podamos preparar una cafetera con café recién molido». El empleado pregunta: «¿Pongo el poso de anoche?». Ridolfo le responde: «No, hacedlo bueno». Finalmente, el empleado Trappola reconviene al dueño porque ya lleva seis meses con el establecimiento abierto al público y ya es hora de cambiar de calidad «cuando se abre un nuevo comercio, se hace café impecable; pero al cabo de, todo lo más seis meses, hay que servir agua caliente teñida de negro».

A principios del siglo XVIII se fue extendiendo por Europa la costumbre de preparar el café sin dejarlo hervir. Ésta fue la segunda modificación importante, después de las atribuidas a Kolschitzky, que logró adaptar el café al gusto occidental haciendo que su consumo se extendiera rápidamente.

Jonathan Swift (1667-1745), autor en 1725 de *Los viajes de Gulliver*, fue un gran aficionado al café y a los «cafés», ya que acudía indistintamente al «Will», al «Button» donde acudían también Alexander Pope y Richard Savage y al «St. James Coffee House» en Pall Mall. Además de esta afición a los cafés, Swift daba un uso curioso al nombre de la energética bebida. El escritor tenía dos amantes a las que puso como sobrenombre «Stella» y «Vanessa»; escribió muchas cartas a las dos en las cuales aparece tantas veces la palabra *café* que se cree era una clave establecida entre ellos y significaba algo que se quería ocultar a una posible indiscreción.

En 1777 en Paderborn (Westfalia), una ley permitía que solamente tomasen café la nobleza, el clero y los magistrados de la ciudad, prohibiendo expresamente al pueblo hacerlo. Como al pueblo llano daba la casualidad de que le gustaba mucho tomar café, no se respetaba dicha ley en absoluto. El obispo Ludwig, que a la sazón era el gobernador de la ciudad, decidió un buen día hacerla respetar para lo cual impuso multas y mandó azotar a unas cuantas personas a las que se había acusado por su afición a nuestra bebida. El pueblo utilizó una estratagema

¹⁴ Carlo Goldoni, *La bottega del caffè*, Milán, Rizzoli, 1997.

para combatir al obispo. Una fiesta nocturna que se organizó en una plaza de la ciudad terminó con un consumo masivo, público y notorio de café, de manera que el obispo no podía castigar a tanta gente. Parece ser que el prelado gobernante era una persona inteligente, pues se dio cuenta de que, de seguir así, se estaba exponiendo a hacer el ridículo, por lo que procedió en lo sucesivo a olvidar un decreto tan clasista.

El movimiento intelectual que se desarrolló en Europa durante el siglo XVIII, llamado «el Siglo de las Luces», o la «Ilustración», surgió en el momento en que el consumo del café se propagaba por Europa. Gran parte de los personajes más conocidos de este movimiento fueron grandes aficionados al café, tanto a la bebida como a los establecimientos, ya que estos eran lugares donde literatos, filósofos, artistas y políticos se encontraban e intercambiaban sus ideas.

Jules Michelet (1789-1874), historiador francés, autor de la *Historia romana*, *Historia de Francia*, *Historia de la Revolución*, entre otras, consideraba al café como inspirador del Siglo de las Luces:

Nadie duda que el honor no se deba en parte a la feliz revolución del tiempo, al gran hecho que creó nuevas costumbres, modificó incluso los temperamentos: el advenimiento del café.

También opinaba Michelet que el café «nutrió la edad adulta del siglo, la edad fuerte de la Enciclopedia», de Diderot y D'Alembert por supuesto, que junto con Bufón, Voltaire y Rousseau «vieron en el fondo del negro brebaje el rayo futuro del 89».

En Milán, en el siglo XVIII, se publicó una revista titulada *Il Caffè*, en la que varios intelectuales ilustrados como los hermanos Verri, Beccaría, y varios más, escribían sobre política y filosofía como si de una tertulia en un café imaginario se tratase. La revista solamente duró dos años, de 1764 a 1766 durante los cuales sus autores tuvieron que hacer filigranas para despistar a la censura austríaca. En el artículo de introducción al primer número de *Il Caffè*, Pietro Verri pone en boca de Demetrios, imaginario propietario de un también imaginario café, una descripción de los efectos de la energética bebida: «El café alegra el alma, despierta el espíritu, es diurético para algunos, aleja el sueño a muchos, y es particularmente útil para los que se mueven poco y cultivan las ciencias...»¹⁵.

¹⁵ *Le Caffè 1764-1766*, textos reunidos por Raymond Abbrugiati, Fontenay/Saint-Cloud ENS Editions, 1997.

Un ilustrado famoso, Voltaire (François-Marie Arouet, 1694-1778), era también muy aficionado al café, por lo que frecuentaba en París el Café Procope y sus tertulias. Era gran consumidor de café y de él se decía que tomaba cincuenta tazas diarias, las cuales le inspiraban en su creación literaria. Escribió una obra teatral titulada *El café o la escocesa*¹⁶, en la que, a pesar de su título, nadie toma café, el único personaje que pide una consumición encarga una taza de chocolate.

En la segunda mitad del siglo XVIII, Federico II el Grande (1712-1786), rey de Prusia, hijo de Federico Guillermo I llamado el rey Sargento, personificó en su reinado la imagen de un monarca perteneciente al Despotismo Ilustrado, cuya divisa era: «Todo por el pueblo pero sin el pueblo». Cultivó casi todas las bellas artes y protegió a muchos artistas y escritores como Voltaire. En 1766 decretó el monopolio de la importación de café para el Estado, y en 1780 también el de la torrefacción. Los permisos para importar y tostar solamente fueron concedidos a la nobleza y al clero. Con el fin de vigilar el cumplimiento de este decreto, el rey creó una brigada de inspectores formada por militares retirados de su ejército. Este grupo recibió el nombre de «guilda (gremio) de olfateadores», ya que el arma principal de que disponían era precisamente su olfato. Recorrían las calles husmeando por todos los lados hasta descubrir el agradable tufillo emitido por cualquier proceso de torrefacción de café por pequeño que fuese. Esta prohibición produjo un auge del contrabando hasta el extremo de que hubo un momento en que entraba en Prusia más café ilegalmente que por los cauces permitidos. En 1786, tras la muerte de Federico II, el Estado renunció a este monopolio.

La emperatriz María Teresa de Austria, en 1779 favoreció el consumo de café al gravar con fuertes impuestos a las bebidas alcohólicas. A partir de esta fecha la costumbre de tomar café se impuso entre los vieneses.

A finales del siglo XVIII el café tomó carta de naturaleza en el ámbito científico, concretamente en la botánica, al ser incluido por el científico sueco Linneo en su clasificación de las plantas. Carl Von Linné (1707-1778), considerado el padre de la taxonomía, sentó las

¹⁶ Voltaire, *Le Café ou l'Écossaise*, París, GF Flammarion, 2004.

bases para la clasificación de los organismos vivos. Buscando que Suecia, su país, fuera autosuficiente en las materias necesarias para la vida de sus habitantes, intentó aclimatar plantas como café, cacao o bananas, pero fracasó ya que el clima sueco y el de los países donde viven estas plantas es muy diferente. Su *Systema naturae* comenzó siendo una pequeña obrita y terminó convirtiéndose en una gran obra que no paraba de crecer. El sistema de Linneo, en lo básico, sigue siendo utilizado actualmente por los botánicos.

El consumo de café en Francia había adquirido ya a fin del siglo XVIII una gran importancia, Pierre Jean Baptiste Le Grand D'Aussy (1737-1800), jesuita autor de *Historia de la vida privada de los franceses desde el origen de la Nación hasta nuestros días* (1782), describe en su obra, entre otras, las costumbres alimenticias de los franceses. En el tercer volumen se ocupa del consumo de café, té y chocolate. «Ahora el café puede ser importado directamente de Arabia con navíos franceses», decía Le Grand D'Aussy y añadía: «todos deben comer y beber café, con el que se hacen pastas, confituras, jarabes y licores». También contaba que en las calles de París «se han establecido mujeres que venden al populacho lo que ellas llaman café con leche, es decir leche mala teñida con posos de café que han comprado a los criados de grandes casas o en los cafés»¹⁷.

El poeta francés Jacques Delille (1738-1813), llamado *abbé Delille* por haber sido sacerdote, fue un autor muy conocido que en sus obras hace grandes alabanzas del café, es muy famosa la que comienza por:

Esa es la bebida al poeta tan cara
Ignorada de Virgilio y que Voltaire adoraba.

Tradujo las *Geórgicas* en 1770, entrando en la academia francesa a los 36 años. Tradujo también la *Eneida* y *El paraíso perdido*, de Milton, por todo esto se le llamaba «el Virgilio francés». A su muerte tuvo un gran funeral y su fama era muy grande, sin embargo pronto pasó a ser casi un desconocido.

¹⁷ Pierre Jean Baptiste Le Grand D'Aussy S. J., *Histoire de la vie privée des françois, depuis l'origine de la nation jusq'à nos jours*, París, Simonet, Libraire, 1815.

El café en el Imperio español de América

El cultivo del café llegó a las colonias españolas de América en el siglo XVIII, llevado en la mayor parte de los casos por alguna orden religiosa, los jesuitas en gran parte de ellos. El padre José Gumilla (1686-1750), jesuita catalán, misionero, geógrafo y etnólogo, autor de *El Orinoco ilustrado y defendido*, publicado en Madrid en 1741, dice en esta obra que el café fue sembrado por primera vez en Colombia en Santa Teresa de Tabage.

En 1755 llegó el café a Puerto Rico y de este cultivo tenemos noticia gracias al aragonés Agustín Íñigo Abbad y Lasierra (1745-1813), fraile benedictino que en 1782 escribió *Historia geográfica, civil y política de la isla de San Juan Bautista de Puerto Rico*, que fue publicada en Madrid en 1788. Contiene interesantes referencias sobre el cultivo del café que probablemente sean los más antiguos comentarios acerca de la importancia de la industria del café en Puerto Rico donde constituía uno de los principales cultivos. Abbad y Lasierra, nacido en Estadilla (Huesca), es considerado como uno de los principales ilustrados aragoneses, fue obispo de Barbastro desde 1790 y allí organizó la Biblioteca Episcopal donde se depositaron valiosos textos, conservados en nueve legajos, que él mismo escribió o recogió sobre América española.

También llegó el cultivo del café en 1760 a Guatemala, en 1779 a Costa Rica, en 1784 a Venezuela, en 1794 a Colombia, y a México en 1796.

En estas fechas no tuvo lugar el comienzo del cultivo comercial que luego ha hecho famosos a estos países por sus cafés, ya que en algunos de ellos se utilizaba solamente como planta ornamental como hacían los jesuitas en los jardines de su convento de la antigua Guatemala. Hasta después de la independencia no comenzaron estos países a desarrollar una industria cafetalera considerada como tal.

El Imperio español de América tuvo tres cultivos importantísimos para su economía, en primer lugar, el cacao, no en balde fue un español, Hernán Cortés, el primero que tomó chocolate; otro producto agrícola americano vital para la Corona española fue el tabaco y, en tercer lugar, un cultivo llevado a América por España tan importante como la caña de azúcar. No debe extrañarnos que el cafeto no interesase a la economía real, su consumo a principios del siglo XVIII era

todavía privativo de las clases altas, es decir, no era masivo como lo eran el azúcar, el tabaco y el cacao. El chocolate fue durante mucho tiempo la bebida caliente más consumida en España. Lo habitual era tomarlo en el desayuno, al igual que en otros países de Europa se desayunaba con sopa o cerveza. El café destronó a todos estos productos a principios del siglo XX, y parece que todavía permanece en las preferencias de los europeos.

El cultivo y la producción de café no empezaron seriamente en estos países hasta la mitad del siglo XIX después de su independencia de España, coincidiendo con el auge del cultivo en Brasil.

En muchos países americanos, como Guatemala, se empezó a cultivar el café de manera comercial por emigrantes europeos, principalmente alemanes, a principios del siglo XX.

A pesar de esta falta de interés hacia el café por parte de la Corona española, en 1778-1788 tuvo lugar una expedición a Perú y Chile al frente de la cual estaba Hipólito Ruiz López (1754-1816) como botánico oficial del Gobierno español. Estas expediciones enviadas bajo el reinado de Carlos III forman parte de la corriente en pro de la ciencia y el conocimiento de la naturaleza, fruto de la Ilustración.

El informe de la citada expedición se publicó con el título de *Comisión de Estudios retrospectivos de Historia Natural de la Real Academia de Ciencias Exactas, Física y Naturales. Relación del viaje hecho a los Reynos del Perú y Chile por los Botánicos y Dibuxantes enviados para aquella expedición, Extractado de los diarios por el orden que llevó en estos su autor Don Hipólito Ruiz*.

Este informe contiene la más antigua descripción de las plantas de café salvajes del Perú, *Coffea occidentales*, *Coffea subsessilis* y *Coffea tetrandra*.

Los autores que se han ocupado del café en España suelen citar la obra *La comedia nueva o el café*, de Leandro Fernández de Moratín (1760-1828)¹⁸. Esta pieza teatral nos da testimonio, gracias a su segundo título, de que en aquel momento existían establecimientos en

¹⁸ Leandro Fernández de Moratín, *La comedia nueva o el café*, Madrid, Clásicos Castalia, 1993.

nuestro país con ese nombre, la acción transcurre en un café, pero no nos ilustra de ningún modo sobre el consumo de la bebida.

Los misioneros padres Manuel Sobreviela y Narciso Barceló, durante sus viajes al Perú en los años 1791 a 1794, fueron recopilando información que fue traducida al inglés por Joseph Skinner que la publicó en Londres en 1805. Se refiere este informe a la geografía, topografía, historia natural, mineralogía, comercio, costumbres de sus habitantes, estado de la literatura, filosofía y las artes. Contiene información sobre los establecimientos de venta de café y su cultivo. Dicen sus autores que el primer café se abrió en Lima en 1772 y ante el éxito que tuvo pronto se abrieron más. Asimismo, nos dan noticia de que en 1785 los botánicos peruanos Ruiz y Pavón descubrieron la planta del café que crecía salvaje en Huanuco.

A finales del siglo XVIII, en 1796, el médico vallisoletano Antonio Lavedan, «Cirujano del Ejército y de la Real Familia de S. M. C.», publica un libro titulado *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate*. Dice Lavedan, que «el uso de la bebida del café está muy introducido en España, y particularmente en los puertos de mar; esta bebida es muy antigua y muy usada en otros Reynos y Provincias». Afirma también que en Turquía se toma el café en las tabernas «de la manera que nosotros tomamos el chocolate». Esta comparación nos informa de que España en el siglo XVIII es un país en que la bebida caliente nacional es todavía el chocolate.

Antonio Lavedan, al fin y al cabo era médico, contempla al café más como medicina que como bebida que se pueda tomar por placer, esto ya lo hemos visto más de cien años antes en la obra de J. B. Juanini. Entre muchas cuestiones curiosas dice Lavedan que

no conviene el uso abundante del café a las personas flacas y extenuadas, porque les pone la sangre en una agitación violenta; al contrario en aquellas que abundan de gordura y obesidad, pues en estas les es muy saludable, porque su uso excita una abundante transpiración en todo el cuerpo, y en poco tiempo se observa que va disminuyendo gordura y vientre, de lo que resulta quedarse enxutos y libres del peso que les incomodaba¹⁹.

¹⁹ Antonio Lavedan, *Tratado del tabaco, café té y chocolate*, facsímil de la primera edición de 1796, Madrid, Almarabú, 1991.

En la fecha en que se publica este libro, finales del siglo XVIII, el autor no cita que sea un producto cultivado en el Imperio español de América, a pesar de que ya había cultivos en él, sino que se refiere al Yemen, Surinam o Java, sin embargo, da extensa descripción de los cultivos de cacao y tabaco (al que considera importante medicina).

El catalán José Guardiola²⁰, educado en Inglaterra y afincado en Guatemala, propietario en 1869 de una finca llamada «Chocolá», cerca de Santo Tomás La Unión, es quizá el único español que ha perpetuado su apellido unido a un invento en el mundo del café. Fue el primer exportador de café de Guatemala a San Francisco (EE. UU.). Hizo una gran fortuna con su invento de un aparato rotativo empleado para secar el café, tras el beneficiado, por medio de aire caliente. Para eliminar el pergamino del café creó un sistema que combinaba morteros que subían y bajaban. La máquina secadora, llamada comúnmente *guardiola*, todavía existe y funciona en la finca donde fue inventada. Al expirar la patente que amparaba esta máquina fue copiada por muchos fabricantes como Mc Kinnon que incorporó mejoras en el sistema. A pesar del tiempo y de los inventos y patentes que han sustituido a la primitiva secadora del catalán Guardiola, su apellido sigue designando en el habla habitual de los que trabajan en el beneficiado a las secadoras por aire caliente.

Brasil era o vale..., el ciclo del café

Ya en el siglo XVI los portugueses comenzaron la explotación de los recursos agrícolas de Brasil. El primero de ellos fue la extracción del llamado «pau-brasil», madera de color rojo llamada así precisamente por su color, parecido a una brasa. Con esta madera se preparaba un tinte de color rojo muy utilizado en Europa en la industria textil. Este árbol tuvo tanta importancia que dio su nombre al país.

Muy importante fue el cultivo de la caña de azúcar, entre los siglos XVI y XVIII, ya que preparó la organización de la agricultura brasileña en torno al sistema de latifundio y monocultivo que después iba a ser adoptado para el café.

²⁰ Regina Wagner, *Historia del café de Guatemala*, Bogotá, Villegas Editores, 2001, p. 64.

Durante el siglo XVIII se dedicó también mucha atención a la extracción de minerales como oro y plata y piedras preciosas, especialmente diamantes.

Todos estos trabajos necesitaban una mano de obra resistente, como los portugueses no estaban muy dispuestos a ser ellos los que hicieran el trabajo duro y los indios no resistían y enfermaban o se morían, recurrieron a «importar» esclavos de África.

A mediados del siglo XVIII comenzó a cultivarse el café en Brasil. La llegada de la primera planta se cuenta en una historia galante y tan inexacta seguramente como las que ya hemos visto antes (Khaldi, Babudan, De Clieu...).

Dice esta historia que en 1727 un oficial del ejército portugués, llamado Francisco De Melo Palheta, que formaba parte de una comisión que se entrevistaba con el gobernador de la Guayana francesa para resolver un problema de fronteras, tenía una misión secreta: obtener alguna planta de café, ya que estaba prohibido por los franceses la exportación de granos o plantitas para evitar que el cultivo se extendiese a otros países. El oficial De Melo, hombre seductor a la luz del resultado de su misión, sedujo nada menos que a la esposa del gobernador, Mme. D'Orvilliers, de la que obtuvo, además de los favores que cabe suponer, que le entregase unas plantitas de café ocultas dentro de un gran ramo de flores que a modo de despedida le envió cuando la misión portuguesa regresó a Brasil. Con estas plantas se establecieron cultivos en Pará, en la zona norte brasileña. De Pará se extendió el cultivo a Maranhao y en 1760 Joao Alberto Castelo Branco lo llevó a Río de Janeiro.

También ocurrió que por esa época se trajeron semillas y plantas de las posesiones portuguesas en Goa, la India, con las que desde 1780 se comenzaron los cultivos en la zona próxima a Río de Janeiro, en Rezende, valle del río Paraíba do Sul.

Para poner en cultivo los campos los agricultores procedían a incendiar la vegetación, con lo que el terreno quedaba completamente despejado pero la tierra estaba indefensa ante la erosión.

En 1808 la exportación de café brasileño ascendió a ocho mil sacos de café. En este año el rey de Portugal, Joao VI, y su corte se trasladaron desde Lisboa a Río de Janeiro estableciendo allí su capital para

huir del peligro que entrañaba la invasión de las tropas napoleónicas. Don Joao se entusiasmó de tal manera con el cultivo del café que hizo traer semillas y plantas seleccionadas desde África, entregándolas personalmente a los «hidalgos» del valle de Paraíba encareciéndoles se esmeraran en su cultivo.

El precio del café era ya lo suficientemente tentador para que los agricultores se dedicaran al cultivo de esta rubiácea. Los grandes terratenientes brasileños llamados *los barones del café*, lo entendieron así y comenzaron el cultivo intensivo que desde el valle de Paraíba iría avanzando hacia el oeste, hasta Sao Paulo, luego al sur y por fin hacia el norte, al estado de Minas Gerais, donde actualmente se producen los mejores cafés de Brasil.

El valle de Paraíba, *O Vale*, se convirtió en la región de donde partían las exportaciones que mayor riqueza aportaban a Brasil, por lo que se decía *Brasil e o Vale*, es decir *Brasil es el Valle* (de Paraíba).

La familia Breves fue una de las más poderosas de los llamados en Brasil «barones del café», procedía de Francia, concretamente del pueblo del mismo nombre perteneciente a la Diócesis de Autun. El coronel Joaquim José de Souza Breves (1804-1889) conocido como «el Comendador» fue el más opulento de su familia. Llamado *o rei do café* en Brasil por las fincas que llegó a poseer y, sobre todo, por las más de cien mil arobas que en ellas se recogieron solamente en 1860. El profesor Alberto Lamego afirma que poseyó más de 6.000 esclavos. Otro personaje importante de esta aristocracia del café fue Irineu Evangelista de Souza, barón de Mauá, que además se dedicó a la banca, la industria y la diplomacia.

El sistema de cultivo seguido por los *fazendeiros* en el *Vale* agotaba las tierras, por lo que se buscaban nuevos campos avanzando hacia el oeste, Sao Paulo. Se buscaba, sobre todo, la *terra roxa*, tierra volcánica, muy fértil, llamada así por tener un color rojizo oscuro. Algunos avispados agricultores se dedicaban a la búsqueda de esta tierra, cuando descubrían una zona de este tipo la preparaban, la cultivaban y seguidamente la vendían obteniendo pingües beneficios. Al no existir un registro los *grileiros* se dedicaban a falsificar títulos de propiedad aprovechando la confusión que sobre este tema existía en una tierra en donde era difícil saber quién había llegado primero.

La gran producción de Brasil durante el *ciclo do café* hizo que el café alcanzara precios más asequibles y la bebida energética se popularizara en el mundo de tal manera que ya en 1820 la mitad del consumo mundial lo producía este país, y a finales de siglo llegó hasta el 80%.

La posición de dominio de Brasil sobre el mercado mundial de aquel momento hizo que los beneficios de los cultivadores fueran enormes. Este éxito redundó en su perjuicio a medio plazo, ya que estos beneficios incentivaron a nuevos cultivadores que al disponer de tierras abundantes y mano de obra excedentaria se dedicaron a nuevos cultivos cafeteros. Como la demanda no aumentaba paralelamente a la gran oferta que esto produjo, los precios bajaron y los problemas de *stocks*, que hoy en día siguen amenazando a la economía de los cafeteros brasileños, aparecieron amenazadoramente.

La esclavitud y el café

La esclavitud surgió en la más remota antigüedad cuando a alguien se le ocurrió la idea de aprovechar el trabajo de los enemigos hechos prisioneros en combate, en lugar de matarlos. Esta brillante idea permitió obtener grandes beneficios, ya que además de tener mano de obra barata, no gratuita, ya que había que dar de comer y cuidar un poco a los esclavos para que rindieran y no se muriesen, además se podía obtener un rescate de los prisioneros cuyas familias tuvieran posibles.

También podían llegar a ser esclavos en la antigua Roma los deudores que no pagaban a sus acreedores, afortunadamente esta costumbre fue abolida y no nos vemos obligados actualmente a cargar como esclavo, es decir, a mantenerlo, con el desaprensivo que no ha cumplido con nosotros su compromiso de pago.

Esta antiquísima e inhumana costumbre tuvo una enorme importancia en la historia del café.

Ya hemos visto que en tiempos remotos en Etiopía los bongo esclavizaban a los oromo, consumidores de café, con lo que dieron a conocer esta mercancía en Harar que era donde estaba el mayor mercado de esclavos en aquellas tierras.

Los holandeses fueron los primeros europeos en cultivar el café y para ello quitaron las tierras a los nativos de la isla de Java y después los sometieron a la esclavitud para que trabajaran las fincas que hasta entonces habían sido suyas²¹.

En el Imperio español del siglo XV fray Bartolomé de las Casas, en su afán por proteger a los indígenas, cometió la ligereza de recomendar a Carlos V traer esclavos negros a sus posesiones en América para sustituir a los indios, más débiles y menos aptos para el trabajo.

Sin embargo, la religión velaba por los esclavos que iban a parar a posesiones francesas pues la *Enciclopedia o Diccionario Razonado de las Ciencias y de las Artes y Oficios*, conocida comúnmente como «la Enciclopedia de Diderot», en la entrada Negres nos informa de que «Los dueños que han adquirido nuevos esclavos, están obligados a hacerlos instruir en la religión católica. Este fue el motivo que determinó a Luis XIII a permitir este comercio de carne humana».

En las Antillas francesas ante el éxito obtenido por la plantación en la Martinica del cafeto llevado por De Clieu, la Administración Colonial Francesa autorizó la «importación» de 30.000 esclavos por año. En la isla de Santo Domingo, entonces posesión francesa, la producción de café llegó a 40.000 toneladas anuales antes de 1790. Los esclavos que allí trabajaban se sublevaron acaudillados por un liberto llamado Toussaint-Louverture, que en 1804 consiguió la libertad creando el primer estado negro independiente, Haití. Los dueños de las plantaciones huyeron a Cuba y con sus conocimientos dieron un gran impulso al cultivo del café en aquella isla española.

En Brasil se empleaban esclavos en las minas, en el cultivo de la caña de azúcar y en el del café, entre otros. Los esclavos formaban parte del comercio de suministros a las explotaciones mineras igual que los alimentos, las herramientas, las mulas empleadas en el transporte y otras mercancías que llegaban por medio del *tropeiro* o abastecedor, muy necesario en estas explotaciones así como el *comboieiro* que traía los esclavos.

²¹ Multatuli, *Max Havelaar*, Arles, Actes Sud, 1991.

Tan grande era el negocio de los traficantes que formaron su propia compañía de seguros para compensar el 50% del valor de la carga en caso de ser interceptado por un barco británico, ya que Gran Bretaña, entusiasta esclavista durante siglos, abolió este tráfico en 1807 y se dedicó a perseguir a los mercaderes de esclavos.

En los tratados firmados entre Inglaterra y Brasil con motivo de la independencia de éste frente a Portugal, Gran Bretaña impuso en el Tratado de 1826 que fuese suprimida la esclavitud a partir de marzo de 1830, pero Brasil hizo oídos sordos importando cada vez más esclavos, 30.000 en 1827, 38.000 en 1828 y 45.000 en 1829. El alto precio que alcanzó el café a partir de 1845 hizo aumentar también el precio de los esclavos, por lo que los barcos negreros cruzaban el Atlántico cargados de una manera tan inhumana que se les llamaba *tumbeiros*. Tras muchas vicisitudes, el 4 de septiembre de 1850, el ministro de Justicia Eusebio de Queirós logró promulgar una ley que por fin fue cumplida; al año siguiente solamente entraron 7.000 esclavos en Brasil.

El Imperio español de América tuvo también la necesidad de «importar» mano de obra africana, ya que los indios que se utilizaban por los propietarios españoles eran poco resistentes al trabajo que se les imponía y a las enfermedades con que se contagiaban de sus amos.

En España las Cortes de Cádiz (1812) rechazaron el abolicionismo a pesar de que ya las corrientes de opinión en Europa, a finales del siglo XVIII y principios del XIX, iban en esa dirección. Tras la independencia de casi todas las colonias españolas, los gobiernos de la Península siguieron manteniendo la esclavitud como fuente de mano de obra en Cuba, Puerto Rico y Filipinas. A raíz de la revolución de 1868, «la Gloriosa», y durante el reinado de Amadeo de Saboya, se comenzó a discutir la ley sobre la abolición de la esclavitud en Puerto Rico, que sería aprobada durante la Primera República. Esta ley provocó grandes problemas, ya que gran parte de los empresarios, intelectuales, altos eclesiásticos e incluso directores de periódicos se pusieron en contra de ella. Finalmente, la ley de 13 de febrero de 1880 consagró el fin de la esclavitud en España y las pocas colonias que le quedaban, con lo que nuestro país fue la última de las naciones occidentales en erradicar de su suelo esta vergüenza.

El café llega a todo el mundo

A principios del siglo XIX apareció en Francia la obra de Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) *Physiologie du goût*²². Se trata de la primera obra consagrada a algo que se practicaba desde la más remota antigüedad, pero nadie era consciente de que se trataba de una verdadera ciencia: la gastronomía. En esta obra habla de los efectos que en el autor produjo una ingesta excesiva de café, y de la manera de prepararlo y disfrutar de él. Para molerlo recomienda especialmente el mortero, dice que «es la manera más noble de moler el café», explicando que molió la misma cantidad de café en un molino y en un mortero, hizo café y se lo dio a probar a unos amigos, coincidiendo todos en que era mejor el molido con mortero. Para preparar la bebida enumera los procedimientos conocidos y asegura haberlos probado todos, encontrando más de su gusto la cafetera de filtro, «aquella que se llama a la Du Belloy, que consiste en verter el agua hirviendo sobre café puesto en un vaso de porcelana o de plata, agujereado por orificios muy pequeños». Tras haber hecho pasar el agua una vez a través del café molido, realiza Savarin una maniobra con la que me permito humildemente no estar de acuerdo: «Se toma esta primera decocción, se la calienta hasta la ebullición, se la vuelve a pasar de nuevo, y se obtiene un café tan claro y tan bueno como sea posible». Del café preparado en una máquina de presión opina que es de una amargura «buena, a lo más, para arañar el gáznate de un cosaco». Como un ejemplo de los efectos beneficiosos del café cita a George Louis Leclerc, conde de Buffon (1707-1788), el gran naturalista francés director del Jardin des Plantes de París, que era un gran aficionado a esta bebida. Dijo Brillat-Savarin de Buffon que sus escritos serían menos brillantes si no los hubiera escrito bajo la exaltación producida por el café. También alaba la afición cafetera de Voltaire gracias a la cual podemos disfrutar de «la armonía entusiástica que se encuentra en su estilo».

El escritor alemán del romanticismo Johan Wolfgang von Goethe (1749-1832), muy aficionado a tomar café, alude a él en alguna de sus obras, en *El diván occidental-oriental* dice:

²² Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, París, Ed. Flammarion, 1982.

Biografía del café

Quiero mezclarme con los pastores,
reanimarme en los oasis
vagabundear con las caravanas,
vender chales, almizcle,
café, poner mi pie
en cualquier sendero,
de las ciudades al desierto.

Goethe se dedicaba, además de a la literatura, a las ciencias, estudiando, entre otras materias, farmacia, química y botánica, por lo que era muy amigo del químico Döbereiner, el cual, a su vez, tenía un discípulo apellidado Runge. A través de la amistad y mutua admiración de estos dos grandes hombres, Runge conoció a Goethe el cual le pidió que realizara un análisis de una pequeña muestra de café de Moca, que él mismo le proporcionó, con el fin de aislar el componente que hacía que esa bebida produjese los conocidos efectos energéticos que la habían hecho famosa.

Friedlieb Ferdinand Runge (1794-1867), al cabo de unos meses logró un completo éxito aislando por primera vez en el mundo una muestra de cafeína. En el *Journal für Chemie und Physik*, publicado en 1820, expuso el análisis del café dando a la cafeína el nombre de «wirksamer Kaffeestoff», es decir «la sustancia activa del café». Runge es famoso, además, por ser el inventor de la técnica analítica del papel cromatográfico, así como por sus estudios sobre el extracto de belladona, se le atribuye también el descubrimiento de la quinina (también atribuido a Pelletier y a Caventou). En 1833 sintetizó la anilina azul, el primer colorante artificial orgánico.

A finales del siglo XVIII, los problemas entre los habitantes de las colonias británicas en América del Norte y su sublevación contra la Corona elevó al café a la categoría de símbolo de los nacientes Estados Unidos contra el té, símbolo a su vez de la tiranía inglesa. Gracias a estos problemas el café pasó a ser la bebida nacional de los Estados Unidos, actualmente el mayor consumidor de café del mundo.

El célebre compositor Ludwig van Beethoven (1770-1827) fue un hombre muy aficionado al café. Era una persona muy puntillosa en lo que concernía a la preparación de esta bebida, hasta el punto de preparárselo él mismo, no confiando en ningún criado para esta tarea.

Utilizaba invariablemente 60 granos de café por taza (unos ocho gramos), que contaba y recontaba si era preciso varias veces.

La moda de tomar café se extendió por toda Europa, los establecimientos donde se servía proliferaron en todas las capitales y ciudades importantes; en un principio solamente podían permitirse tomar café las clases acomodadas, pero con el tiempo el café pasó a ser lo que hoy es: la bebida universalmente más consumida después del agua.

Ya avanzado el siglo XIX, el escritor francés Honoré de Balzac (1799-1850), además de ser un gran consumidor de café, fue un gran propagandista de esta bebida. Se dice que recorría París con el fin de aprovisionarse, en tres tiendas diferentes, de los cafés que consumía debidamente mezclados (bourbon, martinica y moka). Él mismo declara que para escribir su obra *La comedia humana* tuvo que consumir 50.000 tazas, la obra es monumental pero el consumo de café como combustible no lo es menos. En su obra *Tratado de los excitantes modernos* (1833)²³ se refiere a cinco sustancias cuyo uso considera que en pocos años han modificado a las sociedades modernas (sic). Son: el aguardiente, el azúcar, el té, el café y el tabaco. Sobre la excitación que produce el café, y que él desea obtener para escribir, describe diferentes métodos que ofrece a sus lectores: «yo he descubierto un horrible y cruel método», prácticamente todo se reduce a comer café molido que cuando llega al estómago:

Todo se agita: las ideas se conmueven como los batallones de un gran ejército sobre el terreno de una batalla, y la batalla tiene lugar. Los recuerdos llegan a paso de carga, banderas desplegadas; la caballería ligera de las comparaciones se desenvuelve con un magnífico galope; la artillería de la lógica acude con su tren y sus cartuchos...

De todas maneras solamente recomienda este método a hombres «de un excesivo vigor, con cabellos negros y duros, con piel mezclada de ocre y de bermellón, con manos cuadradas, con piernas en forma de balaustres como los de la plaza de Luis XV...», ya que un amigo suyo enfermó por seguir sus consejos, pero «era grande, rubio, cabellos raros; un estómago de papel, delgado...». Hay que advertir que

²³ Honoré De Balzac, *Traité des excitants modernes*, París, Babel, 1994.

a pesar de que la cafeína había sido ya descubierta (Runge, 1819), todavía Balzac no había oído hablar de ella.

El café tuvo una gran importancia en la vida del músico italiano Giuseppe Verdi (1813-1901), quizá el más importante autor de óperas del mundo. En su niñez trabajó en el negocio familiar, tienda de comestibles, cantina, etc., del pueblo de Le Roncole, donde servía frecuentemente tazas de café a los clientes. Más tarde trabajó en Busseto, en un establecimiento similar al de su padre pero de mayor importancia, propiedad de Antonio Barezzi con cuya hija Margarita se casó en 1836, cuando el músico tenía 23 años. Tras perder a los dos hijos habidos en este matrimonio, el mismo año 1840 murió también su esposa. A partir de estas fechas su fracaso como músico le sume en la miseria más absoluta, hasta el extremo de no poder muchas veces hacer ni una comida al día. En estos días aciagos se mantenía solamente con el café que le daban en dos hosterías de Milán, la Ostería della Cazzuola y la Ostería della Cassina di Pomm. Por fin, en 1842 comenzó la gloria de Verdi con el estreno de *Nabucco*; a partir de este momento siguió tomando café, pero la vida le deparó la posibilidad de acceder a manjares mucho más sofisticados.

Del primer tercio del siglo XIX procede un poema que odio cordialmente, pero que no puedo dejar de transcribir, ya que todos cuantos me han precedido en esta noble tarea de escribir sobre el café lo han reproducido y, sobre todo, alabado. Dice así:

Negro como el diablo
Caliente como el Infierno
Puro como un ángel
Dulce como el amor.

Su autor fue un personaje que dominó el arte de la diplomacia y de la política, que es tanto como decir de la doblez y la mentira. Se trata de Charles Maurice de Talleyrand-Périgord (1754-1838). Nació en el seno de una familia aristocrática que lo destinó al servicio de la Iglesia. Llegó por este camino hasta ser obispo de Autun y así representó a la Iglesia en los Estados Generales que Luis XVI convocó en 1789. Abandonó a sus compañeros uniéndose al Tercer Estado y juró en 1790 la Constitución Civil del Clero (sólo la juraron tres obispos más) por lo que Pío VI le excomulgó. Fue presidente de la Asamblea

Constituyente, abandonando Francia cuando se sintió amenazado por Robespierre. Fue ministro de Asuntos Exteriores de Napoleón (1799-1807). Abandonó el Gobierno y trabajó a favor de la restauración de la monarquía borbónica logrando que accediera al trono Luis XVIII. Tuvo muchas relaciones sentimentales de las cuales nacieron numerosos hijos, entre ellos el pintor Eugène Delacroix. A su muerte, sobrevenida en 1838, parece ser que se reconcilió con la Iglesia, redondeando así una vida llena de traiciones y cambios de postura siguiendo lo que en cada momento le pareció más favorable para él.

¿Podríamos fiarnos de un personaje como éste? Desde luego si el café fuera como Tayllerand lo describe, yo no lo tomaría. El único café que podría llegar a un color parecido al negro sería uno muy concentrado y seguramente hecho con café excesivamente tostado. Quizá a alguien le gustase, a mí me parecería un brebaje repugnante. En cuanto a la temperatura, aparte de que ya eso del Infierno no «se lleva», yo no podría abrasarme la boca por tomar el café al gusto de este personaje. Lo de la pureza me parece una cursilada y en cuanto al dulce lamento también discrepar, llevo cincuenta años tomando el café sin azúcar.

En 1860 se publicó en Holanda la novela titulada *Max Havelaar*, su autor, Eduard Douwes Dekker (1820-1887), ocultó su verdadero nombre bajo el seudónimo *Multatuli*, palabra que en indonesio significa *he sufrido mucho*. En esta novela se narraba la vida cruel que arrastraban los campesinos de Indonesia bajo la administración colonial holandesa de la cual era funcionario el autor, por lo cual fue acusado de traición a su patria. Su actitud le valió gran cantidad de problemas, pero gracias a esta rebeldía puede considerársele el escritor holandés más importante de su tiempo. Su visión de las condiciones que el Gobierno holandés imponía a los indígenas aclara muchas cosas:

El gobierno obliga a este campesino a cultivar sobre sus propias tierras las plantas escogidas por el gobierno; y lo castiga si vende sus cosechas a otro que no sea el Estado; y es él, además, quien fija el precio ofrecido a este mismo campesino.²⁴

²⁴ Véase la nota 21.

Recogiendo el concepto de *comercio justo* se creó en 1988 en Holanda la ONG Fundación Max Havelaar que garantiza con su sello la procedencia de las mercancías a las que ampara, y que de su precio ha revertido una parte justa al productor.

El célebre novelista francés del siglo XIX, Émile Zola (1840-1902), cuyo estilo literario pertenece a la corriente denominada naturalista, también habla del consumo de café en su tiempo. En su novela *Germinal*²⁵, los mineros en huelga se alimentan prácticamente de café (a veces con achicoria) a falta de sopa. El no poder comprar café se considera algo vergonzoso por parte de las mujeres de los huelguistas y se ve como una demostración de que ya no pueden resistir más por falta de dinero, antes compran café que pan, mucho más barato, pero no pueden consentir que alguien piense que están llegando al fin de su lucha.

Hasta más de la mitad del siglo XIX era costumbre de los consumidores comprar el café crudo y tostarlo antes de preparar la infusión, por lo que en momentos de prisa o distracción muchas veces se quemaba y producía una bebida poco agradable.

En Estados Unidos, John Arbuckle Jr. (1838-1912), de Allegheny City, Pennsylvania, tuvo la idea de vender café ya tostado y envasado. La marca comercial del señor Arbuckle, *Ariosa*, que garantizaba café dispuesto para su uso y siempre tostado correctamente tuvo un éxito inmediato en el mercado estadounidense. Para envasar el café, Arbuckle inventó una máquina que introducía el producto en una bolsa, lo pesaba, lo cerraba y lo etiquetaba con su marca.

Para asegurar la duración del café tostado en buenas condiciones y que se pudiera transportar a lugares lejanos, inventó un procedimiento que podríamos considerar precursor del «torrefacto», utilizado posteriormente en España. Para proteger su invento, la Oficina de Patentes, con fecha 21 de enero de 1868, le otorgó el registro n.º 73.486 amparando su sistema de tueste que: «consiste en recubrir los granos de café de una sustancia gelatinosa y el fin que persigue con ello es

²⁵ Émile Zola. *Germinal*, París, Le livre de Poche, 2000.

el de retener el aroma del café y también aportar un agente clarificador cuando el café molido ha hervido en el agua». Seguidamente dice que tuesta café verde con el sistema conocido por cualquiera, y lo enfría lo más rápidamente posible. Entonces prepara una mezcla de los siguientes ingredientes: una onza de musgo irlandés (*Agar agar*) una onza y media de cola de pescado, una onza y media de gelatina; una onza de azúcar blanco y veinticuatro huevos. Hace hervir el musgo irlandés en un cuarto de agua y lo cuela. Después hierve la cola de pescado y la gelatina en una pinta de agua. Luego mezcla el azúcar y los huevos entre sí y cuando el musgo irlandés, la cola de pescado, la gelatina y el agua se han enfriado, mezcla el total de los ingredientes en un compuesto homogéneo. Entonces vierte la mezcla sobre alrededor de cien libras de café tostado y lo remueve hasta que cada grano esté enteramente recubierto y quede seco y duro por medio de corrientes de aire que pasan a través cuando se mezcla. John Arbuckle Jr. fue el pionero de la venta de café tostado y envasado en bolsas, su publicidad años más tarde decía *Ariosa, el café que conquistó el Oeste*, ya que por su comodidad fue muy empleado en las caravanas que viajaban hacia allí, por ese motivo se le llamó *el café de los cow-boys*.

Los restos del Imperio español: el café de Cuba y Puerto Rico

A partir del primer cuarto del siglo XIX, la mayor parte de las posesiones del Imperio español de América alcanzaron su independencia. Solamente permanecieron bajo dominio español Cuba, Puerto Rico y Filipinas, que se perdieron en el famoso desastre de 1898.

El cultivo del café en Cuba había comenzado hacia 1748, al establecerse José Antonio Gelabert en Ubajay. En 1789 se produjo una revuelta en la isla de Santo Domingo, entonces francesa, en la que los esclavos se levantaron contra sus amos. Los colonos franceses, en un número aproximado de treinta mil, se trasladaron a Cuba alrededor de 1791 donde establecieron plantaciones cafetaleras que dieron un gran auge a este cultivo en la isla. Todavía hoy se conservan algunas de las plantaciones que crearon los franceses y fueron declaradas Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en el año 2000. Estos cul-

tivos se extendieron, entre otros lugares, por Guantánamo, Yateras, San Luis, Sierra Maestra, Las Villas, Candelaria y San Cristóbal.

Al producirse la invasión napoleónica de España (1808), en las colonias se produjo un movimiento antifrancés que derivó en una persecución de los colonos franceses, a consecuencia de la cual gran parte de ellos huyeron refugiándose en Luisiana, actualmente Estados Unidos, de donde ya no regresó la mayoría.

En Artemisa, población cercana a La Habana, se pueden visitar todavía las ruinas de la finca cafetalera «Angerona», que según se dice en Cuba, fue la mayor plantación de café de la isla, llegando a tener 625.000 cafetos. Angerona fue propiedad a partir de 1813 de un alemán llamado Cornelio Souchay que había comprado sus tierras a María Blaza Bosmeniel. En 1922 llegó a esta finca Úrsula Lambert, haitiana de raza negra y libre, de quien se enamoró el alemán Souchay. Sobre esta historia de amor se realizó hace pocos años la película titulada *Roble de olor*.

A partir del primer tercio del siglo XIX tuvo lugar en Brasil el llamado ciclo del café, cuya gran producción hizo que el café se terminase de popularizar en prácticamente todo el mundo. España perdió sus colonias en esa época, pero las que conservó, Puerto Rico, Filipinas, y, principalmente, Cuba, la abastecieron cumplidamente de café hasta su independencia en 1898. La producción cubana de café era absorbida en buena medida por la metrópoli, pero poco a poco los Estados Unidos se convirtieron en su principal cliente. La producción brasileña creó una gran competencia en Estados Unidos por lo que Cuba pasó a ser el segundo proveedor de café de aquel país.

Un eminente profesor, Ramón de la Sagra (1798-1871), director del Jardín Botánico de La Habana y catedrático de Botánica agrícola, publicó en 1838 una obra titulada *Historia económico-política y estadística de la isla de Cuba o sea de sus progresos en la población, la agricultura, el comercio y las rentas*. En esta obra se refiere De la Sagra al cultivo del café en el volumen I y a su comercio en el II.

En el siglo siguiente, Gertrudis Gómez de Avellaneda (1814-1873), poetisa nacida en Santa María de Puerto Príncipe, Cuba, aunque la mayor parte de su vida transcurrió en España y Francia, canta en sus versos a su patria, no pudiendo faltar alusiones a los cafetales:

Santiago Lascasas Monreal

Esos campos.
Donde ostentan los cafetos
sus flores de filigrana
y sus granos de rubíes
y sus hojas de esmeralda.
“Saludo a Cuba”, 1859.

Al tratar de Cuba, como aragonés y cafetero, no puedo dejar de referirme al poeta cubano José Martí (1853-1895), considerado el Gran Apóstol de la Independencia de su tierra.

Como cafetero he de recordar que dijo del café:

Es jugo rico, fuego suave, sin llama y sin ardor, aviva y acelera toda la ágil sangre de mis venas. El café tiene un misterioso comercio con el alma; dispone los miembros a la batalla y a la carrera; limpia de humanidad el espíritu; aguza y adereza las potencias.

Como aragonés no puedo dejar de lado el amor que José Martí manifestó por mi tierra, Aragón, a pesar de que tuvo que residir en ella obligado por el Gobierno español.

A causa de sus actividades a favor de la independencia cubana fue condenado a seis años de trabajos forzados, pena que su padre consiguió que le fuera conmutada por la de destierro en España.

En 1873 y 1874 vivió en Zaragoza, donde estudió la carrera de Derecho. Residió en la llamada entonces calle de la Platería, actualmente de Manifestación, en donde en la casa n.º 13 hay dos lápidas que conmemoran este acontecimiento.

En 1891 publicó su libro de poesías titulado *Versos sencillos* en donde, entre otras cosas, dice:

Para Aragón. En España.
Tengo yo en mi corazón
un lugar todo Aragón,
franco, fiero, fiel, sin saña.

Si quiere un tonto saber
por qué lo tengo, le digo
que allí tuve un buen amigo,
que allí quise a una mujer.

Biografía del café

Allá, en la vega florida,
la de la heroica defensa,
por mantener lo que piensa
juega la gente la vida.

Y si un alcalde lo aprieta
o lo enoja un rey cazurro,
calza la manta el baturro
y muere con su escopeta.

Quiero a la tierra amarilla
que baña el Ebro lodoso:
quiero el pilar azuloso
de Lanuza y de Padilla.

Estimo a quien de un revés
echa por tierra un tirano:
lo estimo, si es un cubano;
lo estimo, si aragonés.

Durante su estancia en Zaragoza Martí se enamoró, efectivamente, de una mujer, Blanca de Montalvo, aunque más tarde ambos habían de contraer matrimonio con otras personas.

Las costumbres de los cubanos en materia de consumo de café podemos conocerlas gracias al libro *Cuba entre la opulencia y la pobreza*, de Ismael Sarmiento Ramírez. Dice Sarmiento que el chocolate era la bebida caliente más consumida en la isla hasta bien entrado el siglo XIX por las personas de clase social elevada, pero que los pobres siempre fueron adictos al café.

Samuel Hazard, en *Cuba a pluma y lápiz*, dice que era costumbre tomar una taza de leche con un poco de café para teñirlo, dejando el café solo para después de las comidas. En las zonas rurales se tomaba el café fuerte, sin leche, endulzado con azúcar de caña o con miel de abejas, también se solía añadir aguardiente de caña.

En Puerto Rico tuvo el cultivo del café su importancia en el siglo XVIII como nos relata el ilustrado aragonés Abbad y Lasierra, al que nos hemos referido más arriba.

También el café se cultivó en Filipinas bajo el dominio español, una referencia muy documentada nos ofrece la *Historia geográfica, geológica y estadística de Filipinas. Con datos geográficos, geológicos y estadísticos*

de las islas de Luzón, Visayas, Mindanao y Joló; y los que corresponden a las islas Batanes, Calamianes, Balabac, Mindoro, Masbate, Ticao y Burias, situadas al N. So. y S. de Luzon. Su autor, Agustín de La Cavada Méndez de Vigo, dice de sí mismo que es tesorero de Hacienda cesante. Esta historia, publicada en varios tomos en 1876 en Manila, contiene exactas estadísticas sobre el cultivo del café, producción y comercio del mismo en aquellas fechas en las islas Filipinas españolas.

Otro libro interesante sobre el café en Filipinas es *Cultivo del cacao y café*, escrito en castellano por don Santiago Patero y traducido al tagalo por el padre don Vicente Changco, publicado en Manila en 1872.

En este mismo año apareció en Barcelona el libro *Flora médico-farmacéutica abreviada, o sea, descripción de las plantas medicinales, indígenas y exóticas más usadas y algunas otras notables que no son, con indicación de su duración, del país en que habitan, de la época en que florecen las que crecen en España, de sus usos farmacéuticos, sus virtudes medicinales, etc., etc. Dispuestas según el método natural* de Pedro Bassagaña y Bonhome, en el que se ocupa, entre otras muchas plantas, del cafeto.

Siglo XX, el café ya es universal

«El café es un brebaje que hace dormir cuando no se le toma».

ALPHONSE ALLAIS

Los escritores del siglo XX también fueron adictos al café como sus antecesores.

Karen Blixen (1885-1962), escritora danesa que utilizaba también el seudónimo de *Isak Dinesen*, escribió el libro *Out of Africa*²⁶ publicado por primera vez en España como *África mía* en 1960. Sobre este libro se realizó la película titulada *Memorias de África* protagonizada por Robert Redford y Meryl Streep. La autora fue propietaria de una

²⁶ Karen Blixen (Isak Dinesen), *África mía (Out Of Africa)*, Barcelona, Editorial Noguer, 1960.

plantación de café en Kenia y en su libro hace la descripción de la finca y el trabajo que en ella se desarrollaba. Karen Blixen escribió muchos otros libros (*Siete cuentos góticos*, *Cuentos de invierno*, etc.) y llegó a ser candidata al Premio Nobel. En la finca en que Karen Blixen tuvo su plantación se ha instalado un museo sobre la vida de la escritora como cultivadora de café.

La afición de Franz Kafka (1883-1924) al café era una verdadera adicción. Según cuenta su biógrafo Gustav Janouch, Kafka le contó haber visitado al naturalista Schlaf que en un libro defendía y pretendía demostrar que la Tierra era el centro del Universo y no el Sol. El científico intentó explicarle con la ayuda de un viejo telescopio para niños su teoría. Kafka dice: «La idea de que osase declarar la guerra a la ciencia y al cosmos con este objeto ridículo era tan absurda que casi le hubiéramos creído». Su interlocutor le pregunta «¿Qué os impidió hacerlo?». El cafetero Kafka le responde: «Fue el café. Era muy malo. No podíamos quedarnos».

El café soluble es algo que apareció en el mercado a principios del siglo XX. Se atribuye su descubrimiento a Sartori Kato, científico americano de origen japonés que presentó en la Exposición Americana de Buffalo (Nueva York), en 1901, un café soluble que venía desarrollando desde 1899.

Algo más tarde, pero con mayor fortuna en lo comercial, George Constant Washington, químico belga de padres ingleses residente en Guatemala, inventó en 1906 un procedimiento para hacer café soluble perfeccionando el de Sartori Kato. En 1909 puso en el mercado su producto y en 1910 creó la marca «Red E Coffee» para distinguirlo. Posteriormente, cambió esta marca por «G. Washington's Prepared Coffee» y más adelante por «G. Washington's Instant Coffee» con cuyo nombre vendió en Estados Unidos e incluso surtió al ejército norteamericano durante la Primera Guerra Mundial. Los soldados americanos recibían una ración de café soluble marca «George Washington», por lo que una vez licenciados acostumbraron a sus familias al consumo de este producto con lo que sus ventas ascendieron rápidamente.

Tras el descubrimiento de la cafeína, logrado, como ya hemos visto, por Runge, era necesario dar un paso más y encontrar la manera de eliminar este alcaloide del café.

A principios del siglo XX se comenzó a descafeinar el café, trabajo que durante mucho tiempo se realizó unido a la solubilización. Enseguida el café soluble se empezó a vender descafeinado.

En 1900, Ludwig Roselius, que había comenzado sus investigaciones preocupado por la salud de su padre que había muerto prematuramente, consiguió un procedimiento para la descafeinización industrial del café. En 1906 fundó en Bremen la Compañía Kaffee HAG, que en 1912 se trasladó a Hamburgo. También en New Jersey (EE. UU.) montó Roselius una fábrica de café descafeinado vendido bajo la marca Sanka (del francés *sans caffeine*), pero durante la Primera Guerra Mundial le fue confiscada por el Gobierno, dada su nacionalidad alemana, como propiedad enemiga. En 1927 regresó a los Estados Unidos y asociado con General Foods construyó otra planta en Nueva York.

Siguiendo la ya inveterada costumbre de los escritores de tomar café y de dedicarle alguna porción de sus obras, encontramos a Friedrich Torberg (1908-1979), escritor austríaco que residió en Praga, Suiza, Francia y Estados Unidos. Torberg dedicó a su bebida favorita la *Oda al café negro* (1929), de la que reproducimos unos versos:

Querido, caliente, buen café negro...
...Cuando te veo frente a mí,
Eres sólo el buen café humeante.
Debes saber, de hecho ya lo sabes,
que sin ti no podría trabajar,
estando ya mi mente en apuros
bastante peor estaría si
sobre el escritorio no hubiese
un termo lleno de buen café.

Otro escritor austríaco, también adicto al café e igualmente exiliado de su patria, Stefan Zweig (1881-1942), cultivó con éxito diversos estilos literarios, pero su mayor fama la conquistó con sus ensayos históricos y biográficos. Huyendo del nazismo se exilió a Gran Bretaña y más tarde a Brasil. Por miedo al Tercer Reich se suicidaron él y su esposa en Petrópolis, Brasil, en 1942. En su obra *El mundo de ayer* dice que los cafés son

una especie de club democrático al que cualquiera puede entrar pagando lo que cuesta una simple taza de café, en que cada huésped a cambio de este pequeño óbolo puede permanecer sentado

Biografía del café

durante horas y horas discutiendo, escribiendo, jugando a las cartas, recibiendo su correo y, sobre todo, leyendo un número ilimitado de diarios y revistas.

A mediados del siglo XX nos encontramos con otro ilustre tomador de café: Ernesto Guevara de la Serna, famoso político y guerrillero llamado *el Che*, nacido en Argentina en 1928 y muerto en Bolivia en 1967. Como buen argentino su bebida favorita era el mate, hasta que lo cambió por el café en el que él llamó su *viaje iniciático* por Sudamérica (1951), concretamente en su estancia en Brasil, en la población de Leticia donde estuvo algún tiempo en una plantación de café junto con su compañero, el también médico, Alberto Granado. Igualmente en Colombia visitó a varios caficultores. De todo esto dejó memoria en su diario.

En su viaje por el mundo, el consumo de café llegó a Japón después de la Segunda Guerra Mundial de la mano del Ejército de los EE. UU.

Evidentemente el té no ha sido desplazado de las costumbres japonesas, pero tomar café se considera un detalle de elegancia. Japón, junto con Alemania, son los clientes de las mejores calidades que se encuentren en los países productores de los mejores cafés. Además de tomar café al estilo occidental, sobre todo el expreso, en Japón emplean nuestro producto para usos muy peculiares. La periodista americana Ethel A. Starbird publicó en la revista *TIME*, en noviembre de 1987, un artículo en el que comentaba haber visto a ciudadanos japoneses inhalando durante tres minutos oxígeno aromatizado a la menta y al café. Igualmente, explicaba cómo se había sumergido con varias personas más, hasta el cuello, en una gran bañera poco profunda llena de un líquido negruzco y humeante donde permaneció 30 minutos por un precio inferior a 10 dólares. Este baño de café molido y agua debe de tener, a los ojos de los japoneses, muchas virtudes terapéuticas, pero la autora del artículo no pudo precisar cuáles, ya que ella sólo lo practicó una vez

Una descripción poética del aparentemente rutinario trabajo de preparar un café la encontramos en la obra de Mahmoud Darwich, escritor palestino nacido en 1942 en Birba, Galilea. En 1970 se exilió en El Cairo y más tarde en Beirut. Actualmente reside en Ramallah.

Está considerado como uno de los autores más importantes de la poesía árabe actual. También podría ser considerado el poeta más importante del café, por lo menos de los actuales, si es que los hay. Autor, en 1994, de *Una memoria para el olvido*²⁷ en donde describe la preparación amorosa y tranquila del café en Beirut durante los bombardeos y la guerra, y la necesidad de cafeína que experimenta.

Deseo el olor del café, no quiero otra cosa más que el olor del café. De todas las mañanas del mundo, no quiero otra cosa más que el olor del café, para ponerme sobre mis dos pies, transformarme de animal rampante en ser de razón, coger mi parte del alba, antes de nuestra partida, el día y yo, hacia la calle, a la busca de otros lugares. Ningún café se parece a otro, y cada casa, cada mano, posee el suyo; cada uno posee alguna cosa que lo hace diferente de los demás.

El café en España después del 98

«Es feia bullir aigua amb café molt i després es feia passar el líquid resultant per un colador que era anomenat la barretina».

JOSEP PLA (1897-1981)

A finales del siglo XIX, en 1898, España pierde las colonias que le quedaban, y con ellas, especialmente con Cuba, desapareció la fuente de café nacional. A partir de este momento el único café que España puede considerar como propio es, como luego veremos, el de Guinea.

Sobre el consumo del café en España a finales del siglo XIX, nadie nos informará mejor que un escritor tan autorizado en materia de gastronomía como fue Ángel Muro Goiri, fallecido en 1897. En sus escritos veremos que todavía el chocolate era la bebida caliente favorita de nuestros antepasados. En *El practicón*²⁸ explica cómo se ha de preparar el café y presenta como ejemplo a Holanda, «yo creo de necesidad y altamente útil formular aquí algunos de los sistemas emplea-

²⁷ Mahmoud Darwich, *Une mémoire pour l'oubli*, Arles Actes Sud. 1987.

²⁸ Ángel Muro, *El practicón. Tratado completo de cocina*, Madrid, Ediciones Poniente, 1982.

dos en los países en que el café es como el chocolate en España, bebida diaria y, en algunos, primer alimento». Muro publicó su libro en 1893, hoy, más de cien años después, el consumo de café ha superado en nuestro país, con mucho, al del chocolate.

Autor de un libro titulado *Cuentos inverosímiles del otro Mundo*, Carlos Coello y Pacheco (1850-1888), fue un célebre escritor en el Madrid de la Restauración. Su cuento *El café*, cuarto del citado libro, es una sátira sobre el Café Universal madrileño. Termina diciendo:

Café, infame café, enemigo del hogar doméstico, escuela del escándalo, templo del ocio, bajío de la virtud, sepulcro de la actividad, asilo de la holganza... ¡maldito seas!

Son muy raros los escritos sobre el café obra de científicos españoles. En 1900 Blas Lázaro e Ibiza, doctor en Ciencias Naturales y en Farmacia, catedrático de Botánica en la Facultad de Farmacia de la Universidad Central y miembro de la Real Academia de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales escribió una Farmacopea editada en Barcelona, en cuya página 71 describe la planta del café.

El *Boletín Oficial del Estado* o *Gaceta de Madrid* de 7 de julio de 1932 nos informa de los precios que podía costar un café en la España de la Segunda República. Parece ser que a petición de los presidentes de las asociaciones patronales de cafés y bares de Madrid y alguna capital de provincia, el Ministerio de Hacienda

considerando que el precio a que en éstos (los bares y cafés de categoría más alta) se vende la taza o vaso es superior a treinta y cinco céntimos [...] se disponga la elevación a treinta y cinco céntimos de peseta del precio máximo de la taza o vaso de café a que hace referencia el epígrafe 20 de la clase novena de la sección primera de la tarifa primera de las unidas al vigente Reglamento de la Contribución Industrial y de Comercio.

Entre las pocas obras literarias españolas dedicadas a los cafés, están los libros de Ramón Gómez de la Serna. Este famoso escritor español, nacido en Madrid en 1891 y muerto en Buenos Aires en 1963, autor de las *Greguerías*, dijo del café: «tiene el don de docilizar al indócil, de volver comprensivo al incomprensivo». Inmortalizó en sus obras (*Pombo* y *La sagrada cripta de Pombo*) al madrileño Café de Pombo, lugar donde se reunía en una famosa tertulia.

De esta tertulia, además del poeta José Bergamín, el escritor Mauricio Bacarisse, Bartolozzi, y otros muchos escritores y artistas, formaba parte el pintor madrileño José Gutiérrez Solana, el cual retrató a sus compañeros en el famoso cuadro *El Café de Pombo*, que por cierto es una de las pocas pinturas españolas donde se representa un café.

Además de Pombo en Madrid ha sido tradicional la proliferación de cafés, una pequeña relación nos proporciona la zarzuela *María Manuela*:

El café en Levante o San Isidro,
Colonial, Varela o Gato Negro

Josep Pla en su libro *Lo que hem menjat (Lo que hemos comido)* comenta los cafés que, en su juventud, se tomaban en Cataluña y pondera la calidad de algunos de ellos. Alaba el café casero al que llama *de barretina* por la similitud entre el colador de tela llamado también «manga de collar» y la tradicional prenda de cabeza masculina catalana. Deplora Pla que a raíz de la Primera Guerra Mundial la calidad del café descendiese notablemente.

Guinea española

La colonia española de Guinea, hoy República de Guinea Ecuatorial, estaba formada por un territorio continental llamado Río Muni y varias islas: Fernando Poo la mayor, Annobon, Corisco, Elobey Grande y Elobey Chico.

En 1472, el portugués Fernando Poo descubrió la isla que tomó su nombre y que actualmente se llama Bioko. En 1641 los holandeses se establecieron en ella, pero en 1740 los portugueses la recuperan. En 1778 y en virtud del Tratado de El Pardo, España cede a Portugal territorios en Río de la Plata a cambio de los derechos sobre Annobon, Costa del Golfo de Guinea e isla de Fernando Poo.

El interés de la Corona de España sobre estos territorios era únicamente para tener un asentamiento desde el cual poder beneficiarse directamente del comercio de esclavos que se realizaba en estas costas.

Los primeros cafetos llegaron a Fernando Poo en 1866 junto con plantas de cacao.

En 1875 el vitoriano Manuel Iradier (1854-1911) exploró las islas del golfo de Guinea y parte del continente. Tras graves problemas personales –murió su hijita de pocos meses–, regresó a la Península. En 1884 realizó una nueva expedición a Fernando Poo y Río Muni teniendo que regresar a causa de las fiebres.

El 27 de junio de 1900 se firmó el Tratado de París entre España y Francia por el cual se establecieron las fronteras definitivas de la Guinea española en el continente, ya que hasta entonces aparecían en los mapas como un territorio difuso.

El libro *La Guinea Española*, obra de Ricardo Beltrán y Rozpide, doctor en Filosofía y Letras y abogado del Colegio de Madrid, publicado en 1902, se ocupa de los cultivos de café, de las diferentes especies y variedades cultivadas, y proporciona interesantes datos y estadísticas sobre estos temas.

Publicado en 1925, el libro *Manual del agricultor en Fernando Poo. El cafeto*, obra de Joaquín Rodríguez Barrera, nos proporciona datos muy interesantes sobre el café en España. En primer lugar, que el consumo por habitante y año es de 0,75 kg y que España debe importar para satisfacer este consumo la cantidad de 25 millones de kilos anuales. Rodríguez Barrera opina que España puede economizar los 200 millones de pesetas que emplea en importaciones de café de diversos países, ya que la isla de Fernando Poo es capaz de producir lo que el país necesita. Para ello dice que es necesario que el Estado se preocupe e invierta en comunicaciones, sanidad y educación.

En 1945 el ingeniero agrónomo Pedro Gragera Torres publicó un interesante libro sobre *El beneficiado del café, sus métodos*, gracias al cual podemos saber que en aquella colonia no se cultivaba el café arábica sino solamente el libérica y el robusta, ambos de calidad muy deficiente, ya que además de tratarse de especies botánicas de no muy alta calidad, su preparación o beneficiado no se realizaba precisamente de manera que ayudase a, por lo menos, mantener una calidad, sino que imperaba un gran descuido y el producto resultaba seriamente perjudicado.

Los datos más interesantes sobre el cultivo del café en Guinea nos los proporciona el ingeniero agrónomo Jaime Nosti Nava en su libro

*Cacao, café y té*²⁹, publicado en 1962. Dice Nosti que los cafés cultivados en Guinea eran, en primer lugar, de la especie libérica, en segundo lugar *C. canephora* (robusta) y en menor proporción de *C. dybowskii* perteneciente a la especie *dewereii*.

El 12 de enero de 1946 una orden de Presidencia del Gobierno de la que era subsecretario el almirante Luis Carrero Blanco, creó la Delegación Peninsular para Café de las Cámaras Agrícolas de Guinea como un organismo «que agrupase cooperativamente los esfuerzos y atendiese las exigencias de los agricultores de café de los territorios españoles del golfo de Guinea, antes sin representación conjunta en la metrópoli». Esta delegación, conocida como «Proguinea», debía actuar en todo cuanto se relacionase con el café de la colonia, tal como proponer al Gobierno precios, intervenir el café, hacerse cargo del café importado a la Península, venderlo, distribuirlo, almacenarlo, fomentar el espíritu cooperativo entre sus asociados, y adoptar cuantas medidas fueran beneficiosas para los cafés guineanos y sus productores.

En 1959 a causa del descontento de los nativos y su deseo de independencia, el Gobierno español convirtió a Fernando Poo y Río Muni en provincias españolas, con lo cual los guineanos pasaron a ser ciudadanos españoles de pleno derecho. Esta medida no satisfizo los deseos de los independentistas y fue considerada un subterfugio para evitar dar la plena independencia a la colonia. En realidad eso era la medida, una maniobra de dilación, ya que en el Gobierno de Franco estaba el almirante Carrero Blanco, del que se decía tenía grandes intereses económicos en Guinea, aunque este extremo nunca se pudo acreditar. El ministro de Asuntos Exteriores, Fernando Castiella, quería que se diese la independencia a Guinea para poder presentarse ante la ONU en una situación más favorable al negociar sobre Gibraltar. Por fin, el 12 de octubre de 1968 se proclamó la total independencia de Guinea Ecuatorial con la asistencia del ministro español Fraga Iribarne y la proclamación de Francisco Macías como presidente de la República.

²⁹ Jaime Nosti, *Cacao, café y té*, Barcelona, Colección Agrícola Salvat, 1953.

Con la pérdida de Guinea, la calidad en materia de café en España aumentó bastante, ya que los cafés que de allí llegaban a la metrópoli dejaban mucho que desear; fueron sustituidos por *C. robusta* de otros países africanos, tampoco excelentes pero mejor preparados que los de Guinea. Ni por cantidad ni por calidad la independencia de Guinea fue para los industriales españoles el menor problema, máxime cuando el café estaba sometido al régimen de Comercio de Estado.

El Comercio de Estado

En los años anteriores a la Guerra Civil, los cafés que normalmente se comercializaban en España peninsular y Baleares procedían de Venezuela, como el famoso Puerto Cabello, Colombia, Puerto Rico, Brasil, Moka, y Caracolillo, de diferentes procedencias, es decir imperaba la libertad de mercado y la calidad era lo que el público compraba. Parece ser que debía haber grandes problemas de contrabando, ya que existía desde mucho tiempo antes legislación para reprimirlo.

La Segunda República puso al día esta legislación promulgando un *Reglamento para la fiscalización y vigilancia de la torrefacción, comercio y circulación de cafés* el 15 de julio de 1936. Este Reglamento estuvo en vigor casi cincuenta años.

El empobrecimiento del país a causa de la Guerra Civil y, sobre todo, el comienzo de la Segunda Guerra Mundial hicieron que las dificultades para el comercio del café fueran insuperables. El Gobierno declaró Comercio de Estado a todo el relacionado con el café, tanto exterior como interior. Las islas Canarias quedaron exentas de esta regulación por su carácter de puerto franco.

Durante casi cuarenta años el café fue importado solamente por el Estado, el cual fijaba las calidades y orígenes de los cafés que luego iban a ir a parar a los industriales torrefactores, fijaba el precio que les cobraba por este café así como el precio de venta al público que habían de cobrar los establecimientos de alimentación a sus clientes.

Este sistema era algo consustancial con la dictadura, ya que se trataba de prohibir cosas que el pueblo deseaba, como luego se demostró. La dictadura no permitía el voto ni los partidos políticos, especialmente el comunista, y la transición demostró que el pueblo español

estaba deseando ir a votar y que el Partido Comunista tenía sus adeptos. El Comercio de Estado (y posteriormente el Código Alimentario) no permitía, entre otras cosas, la venta de café mezcla de natural y torrefacto, en grano ni molido, y al permitirse resultó que era lo que más deseaba el pueblo comprar, así la venta del café mezclado y molido envasado al vacío llegó a récords nunca antes alcanzados.

Hasta 1958 la venta al público de café no estaba reglamentada en lo tocante a envasado, es decir, se vendía a granel; en las tiendas de comestibles se guardaba el café en una lata o un pequeño bidón y de allí se envasaba en una bolsa pesándolo ante el cliente. La reglamentación técnico-sanitaria de este año introducía muchas modificaciones en lo tocante a instalaciones de torrefacción, y obligaba a la venta del café ya envasado en formatos desde 50 a 2.000 gramos. Esta disposición obligaba también a la colocación de unas llamadas «precintas de garantía», que realmente no garantizaban nada. Estas precintas, curiosamente, no eran un impuesto como las que llevaban los sucedáneos y las que siguen llevando hoy en día los licores, no las emitía Hacienda sino la Comisaría de Abastecimientos y Transportes, y las vendía a los torrefactores el grupo sindical correspondiente.

Así pues, una vez llegada la transición, también al café le llegó la hora de liberarse de tanta reglamentación y burocracia inútil. El Ministerio de Comercio, «de acuerdo con la política del Gobierno (de Adolfo Suárez, UCD) de lograr una mayor libertad del mercado decide que ya es hora de poner fin al régimen de Comercio de Estado para el café». A este fin publica el Real Decreto 1765 de 8 de julio de 1979, que deroga este sistema. Con el fin de que el mercado tenga tiempo para adaptarse al sistema de libertad, establece un plazo de ocho meses, por lo que a partir del 1 de marzo de 1980 quedó en completa libertad la importación de café.

Las limitaciones al comercio del café tostado desaparecieron con el Real Decreto 1597/1982 de 9 de julio que modificó el Código Alimentario de 1967, con lo cual se pudo vender el café de tueste natural y el torrefacto mezclados. Este mismo Decreto establecía que a partir del 1 de enero de 1983 se podría vender también café molido.

Todos los industriales españoles excepto los canarios que lo habían seguido haciendo con toda normalidad, tuvieron que aprender lo con-

cerniente a la compra del café en el mercado internacional, necesidad que había estado cubriendo, innecesariamente, el Estado.

La desaparición del Comercio de Estado y la posterior derogación de la prohibición de vender el café molido fue el momento en que en el mercado español aparecieron las empresas torrefactoras multinacionales, a las que hasta entonces el sistema de compra del café verde al Estado no les convenía, y su forma de trabajar solamente era rentable con grandes producciones de café molido envasado al vacío cuya conservación es superior a la de los tradicionales paquetes de café en grano.

Cuanto se dedicaron entonces a la importación de café se agruparon en una asociación llamada Ancafé, la cual, para proteger sus intereses, creó en 1990 el gremio del café del consulado de la Lonja de Valencia, cuya finalidad es llevar a cabo los arbitrajes necesarios para dirimir los conflictos que pudieran surgir derivados del ejercicio de la actividad del comercio de café verde.

Canarias

En ningún lugar del continente europeo puede cultivarse el café, ya que el clima no lo permite. Sin embargo, Francia y España son dos países europeos cuyos territorios se extienden por zonas en las que este cultivo es posible. Francia en el Caribe (Martinica, Guadalupe, etc.) y Oceanía, y España en Canarias.

El cultivo del café en Canarias comenzó en el siglo XIX.

Las plantas parece ser que provinieron del Jardín Botánico de La Orotava, en Tenerife, creado en 1788 por Carlos III. Pascual Madoz reseña este cultivo a mediados del XIX como incipiente³⁰. La producción de café canario nunca fue muy grande, los agricultores que se dedicaron a ella lo hicieron únicamente para su propio consumo, por ello no se envió nunca a la Península como sí se ha hecho y se viene haciendo con el tomate y el plátano.

³⁰ Pascual Madoz, *Diccionario Geográfico, Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*, Madrid, Estab. Lit. tip. P. Madoz y L. Sagasti, 1845-1850.

El desconocimiento de este café, producto español como el que más, ha sido total en la Península hasta que Albert Solá, a la sazón director del Fórum Cultural del Café, lo dio a conocer.

Desde este momento ha aparecido un movimiento en el valle de Agaete gracias al cual los agricultores están siendo estimulados para aumentar la cantidad y calidad de su producción³¹. Dentro de sus proyectos está la creación de un Centro de Interpretación del Café de Agaete que incluirá una pequeña plantación y un edificio dentro del cual se mostrará al público el proceso del café: recolección, beneficiado del fruto y su tueste. Además, habrá una zona donde los visitantes podrán degustar una taza de café e incluso adquirir un paquete que llevar de vuelta a sus hogares.

³¹ Juan Manuel Sosa Medina, Raquel Arencibia Martín y José Antonio García Álamo, *El café de Agaete: Historia y cultivo*, Las Palmas de Gran Canaria, 2007.

Bibliografía general del café

- A. YERKES, Leslie, y DECKER, Charles, *Una taza de café*, Barcelona, Empresa Activa, 2004.
- ALDRIDGE, Susan, *Las drogas que tomamos*, Madrid, Alianza Editorial, 1999.
- ALEGRÍA, Ricardo E., *El tema del café*, San Juan de Puerto Rico, Instituto de Cultura Puertorriqueña, 1965.
- ALLAN WEINBERG, Bennet, y BEALER, Bonnie K., *The world of caffeine*, Nueva York, Routledge, 2001.
- ALLEN, Nicole, *Les vertus du café*, Quebec, Les editions Quebecor, 1999.
- ÁLVAREZ, Julia, *El cuento del cafecito*, Barcelona, Editorial Lumen, 2004.
- ANDERSON, Kenneth, *The pocket guide to coffees and teas*, Londres, Frederick Muller Limited, 1982.
- ANÓNIMO, *Cafe y pastas*, Barcelona, Blume, 2004.
- ANÓNIMO, *Cómo hacer las mejores mezclas y recetas con café*, Madrid, Susaeta Ediciones.
- BALZAC, Honoré de, *Traité des excitants modernes*. París, Babel, 1994.
- BANKS, Mary; MCFADDEN, Christine; ATKINSON, Catherine, *El gran libro del café*. Barcelona, Ediciones Hyma, 2001.
- , *Le Grand livre du café*, Ginebra, Manise, 2001.
- BART, François; CHARLERY DE LA MASSELIÈRE, Bernard, y CALAS, Bernard, *Café-cultures d'afrique orientale*, París/Nairobi, Editions Karthala et Ifra, 1998.
- BAXTER, Jacki, *El Libro del café*, Madrid, Susaeta Ediciones, 1996.
- BENESCH, Kurt, *Dolce come l'amore ovvero il caffè ieri e oggi*, Milán, Ferro Edizioni, 1972.
- BENÍTEZ, Sandra, *Aroma de café amargo*, Barcelona, Plaza y Janes, 2001.
- BENNET, Alan Weinberg, y BONNIE, K. Bealer, *The world of caffeine*, Nueva York, Routledge, 2001.

- BERSTEN, Ian, *Coffee Floats tea sinks*, Sydney, Helian Books, 1993.
- Blixen, Karen (Isak DINESEN), *África mía (Out of Africa)*, Barcelona, Editorial Noguer, 1960.
- BLOND, Georges y Germaine, *Historia pintoresca de la alimentación*, Barcelona, Luis de Caralt Editor, 1989.
- BOÉ, Philippe, *La magie du café*, París, Phare, 2000.
- BOIS, Desiré, *Vigne, cacao, et d'autres plantes à boire*, París, Rive Droite, 1996.
- BOSCH, Alfred, *Los siete aromas del mundo*, Barcelona, Planeta, 2004.
- BRAMAH, Edward & Joan, *L'arte di fare il caffè*, Bérghamo, Lucchetti Editore, 1989.
- BRAMAH, Edward, *Cafetières et machines á café*, Bérghamo, Pml Editions, 1990.
- BRAUDEL, Fernand, *Bebidas y excitantes*, Madrid, Alianza Editorial, 1994.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme, *Physiologie du goût*. París, Ed. Flammarion, 1982.
- BÜRGIN, Dr. Eugen, C. *Kaffee*, Salzburgo, Sigloch Edition, 1971.
- CAMPESE, Oreste, *Colture tropicali e lavorazione dei prodotti*, vol. sec. caffè, cacao, etc., Milán, Edit. Hoepli, 1937.
- CARMONA LÓPEZ, Alfredo, *El café, rey de los sentidos*, Almería, Universidad de Almería, 1999.
- CASATI, Elio, y ORTONA, Giorgio, *Il caffè*, Bolonia, Ed. Calderini, 1990.
- CENTRO STUDI E FORMAZIONE ASSAGGIATORI, *L'assaggio dell'espresso*, Brescia, 1995.
- CHABUIS, Lucette, *Le livre du café*, París, Bordas, 1988.
- CLARKE, R. J.; MACRAE, R., y otros, *Coffee*.
- , Volume 1, *Chemistry*, England, Elsevier Applied Science Publishers, 1985.
- , Volume 2, *Technology*, Inglaterra, Elsevier Applied Science Publishers, 1985.
- , Volume 3, *Physiology*, Inglaterra, Elsevier Applied Science Publishers, 1985.
- , Volume 4, *Agronomy*, Inglaterra, Elsevier Applied Science Publishers, 1985.
- , Volume 5, *Related beverages*, Inglaterra, Elsevier Applied Science Publishers, 1985.
- , Volume 6, *Commercial and technico-legal aspects*, Inglaterra, Elsevier Applied Science Publishers, 1985.

Biografía del café

- CLIFFORD, M. N., y WILLSON, K. C. *Botany, Biochemistry and production of beans and beverage*, Westport, Avi American Edition, 1985.
- COMPAGNIA DEL BUONGUSTAIO, LA, *Le cento migliori ricette al caffè*, Roma, Gruppo Newton, 1996.
- CORNAILLAC, G., *El café, la vainilla, el cacao y el té*. Barcelona, Ed. Francisco Sabater, 1903.
- COSTE, René, *Cafetos y cafés en el mundo, los cafetos* (tomo primero). *Los cafés* (tomo segundo, volúmenes I y II), Madrid, Grupo Torrefactores de Café, 1964.
- DARWICH, Mahmoud, *Une memoire pour l'oubli*, Actes Sud Hubert Nyssen Editeur, 1994.
- DAVIDS, Kenneth, *Coffee a guide to buying, brewing and enjoying*, San Francisco, 101 Productions, 1981.
- DE BLUË, Vera, *Le café autour du monde*, Ginebra, Editions Olizane, 2000.
- DEL CAMPO, Domingo, *Bach, la cantata del café*, Madrid, Temas de hoy, 1995.
- DELGADO, Carlos, *El Libro del café*, Madrid, Alianza Editorial, 1997.
- DESMET-GREGOIRE, Hélène, *Les objets du café*, París, Presses Du Cnrs, 1989.
- DEWS, Peter B., *Caffeine*, Berlín, Springer Verlag, 1984.
- ECCARDI, Fulvio, y SANDALJ, Vincenzo, *Il Caffè*, Trieste, Edit. Sandalj, 2000.
- FERRÉ, Felipe, *El mundo mágico de los cafés europeos*, Madrid, Ayuntamiento de Madrid, 1991.
- , *La aventura del café*, París, F. Ferré, 1991.
- FIGUIER y QUENTIN, *Manual del cafetero*, Barcelona, Francisco Sabater, Editor, 1899.
- FORTUNEL, Frederic, *Le café au Viêt Nam*, Montreal, L'Harmattan, 2000.
- FUMAGALLI, Ambrogio, *Macchine da caffè*, Milán, Be-Ma Editrice, 1990.
- , *De l'origine et progrès du café*, París, 1699.
- GALLAND, Antoine, *Elogio del caffè*, Palermo, Sellerio Editore, 1995.
- GALLEGO, Jesús Felipe, *Manual práctico de cafetería y bar*, Madrid, Paraninfo, 1996.
- GOLDONI, Carlo, *La bottega del caffè*. Milán, Rizzoli, 1997.

- GOUD, Benoit; MORIAUX-SALLÉE, Lyne, y SALLÉE, Bertrand, *Le café de Coatepec*, Montpellier, Cirad, 1997.
- GRAAF, J. de, *The economics of coffee*, Wageningen, Pudoc, 1986.
- Gran Enciclopedia*, Madrid, Espasa-Calpe.
- GRUPO TORREFACTORES DE CAFÉ, *Café, etc.*, Madrid, 1960, 1962 y 1970.
- HARDY, Christophe, *Le café des mots et des saveurs*, París, Herscher, 1998.
- HATTOX, Ralph S., *Coffee and coffeehouses*, Seattle, University of Washington Press, 1985.
- HEISE, Ulla, *Histoire du café et des cafés les plus célèbres*, París, Belfond, 1988.
- HENRY, Richard, *Le café*, Du May, 1995.
- HILLMAN, Howard, *Secretos y trucos de la buena cocina*, Barcelona, Ediciones Martínez Roca, 1993.
- HISCOX-HOPKINS, *El recetario industrial*, Barcelona, Editorial Gustavo Gili, 1976.
- HÜNERSDORFF, Richard Von, y HASENKAMP, Holger G., *Coffee a bibliography, a guide to the literature on coffee*, 2 tomos, Londres, Pub. Hünersdorff, 2002.
- ILLY, Francesco e Riccardo, *Dal caffè all'espresso*, Milán, Arnoldo Mondadori, 1989.
- ILLY, Francesco, *Mi espresso*, Trieste, Illy.
- ILLY, Andrea, y otros, *Espresso coffee*, Londres, Academic Press, 1995.
- INTERNATIONAL COFFEE ORGANISATION, *Sensory evaluation of coffee*, Reino Unido, I.C.O., 1991.
- JACQUES-FELIX, Henri, *Le café*, Que sais-je?, París, 1979.
- JOBIN, Philippe, y VAN LECKWYCK, Bernard, *Le café*. París, Natan Ed., 1988.
- JOBIN, Philippe, *Les cafés produits dans le monde*, El Havre, Edit P. Jobin & Cie, 1992.
- KARAOGLU, Yasar, *Culto al café*, Barcelona, Editorial Océano, 2004.
- KVETKO, Edward C. & CONGDON-MARTIN, Douglas, *Coffee antiques*, Schiffer Publishing.
- LAFOZ RABAZA, Herminio, *La vida o el Café de Levante*, Zaragoza, Carlos Blázquez, 1996.

Biografía del café

- LAURENCE, Janet, *A Little coffee cookbook*, Belfast, Appeltree Press, 1992.
- LAVEDAN, Antonio, *Tratado del tabaco, café, té y chocolate*, Facsímil de la primera edición de 1796, Madrid, Ed. Almarabú, 1991.
- LENOIR, Jean, y GUERMONPREZ, David, *Le nez du café*, Carnoux, Editions Jeanlennoir, 1997.
- LEPLAE, Edm., *La culture et le rendement d'une plantation de café au Congo Belge. Royaume de Belgique*, Bruselas, 1928.
- LINGLE, T., *The coffee cupper's handbook*, Trad. de Pere Cornella Valls, Gerona, 2000.
- LISS, David, *El mercader de café*, Barcelona, Grijalbo, 2003.
- LUJÁN, Néstor, *El libro del café*, Barcelona, Ed. Sociedad Nestlé Aepa, 1984.
- MC CREEFY, David, *Rural Guatemala 1760/1940*, Stanford, Stanford University Press, 1994.
- MACKLEY, Lesley, *Te & caffè*, Milán, Mondadori, 1990.
- MANNONI, Edith, *Les moulins a café*, París, Edit. Charles Massin, 1997.
- MASSIA, Pierre, *Le café. La passion du café par Malongo*, Carros, C.M.C. Malongo, 1994.
- ; ROMBOUTS, Hugo, y BLANC, Jean-Pierre, *La passion du café par Malongo*, Bruselas, Editions Artis Historia, 1995.
- MARTÍ MONTERDE, Antoni, *Poética del café, un espacio de la modernidad literaria europea*, Barcelona, Anagrama, 2007.
- MATELLO, J. B., y ALMEIDA, S. R., *Variedades de café, como escolher, como plantar*, Río de Janeiro, MM, 1997.
- MAURO, Frederic, *Histoire du Bresil*, París, Editions Chandeigne, 1994.
- , *Histoire du café*, París, Editions Desjonqueres, 2002.
- MONSALVE, Diego, *Colombia cafetera*, Barcelona, Gobierno de Colombia, 1927.
- MOON, Rosemary, *Le café*, París, Editions Soline, 1998.
- MORALES y TORRES, *Café, copa y puro, Los mejores maridajes*, Barcelona, Morales y Torres Editores, 2005.
- MORELL, Joseph M., y DELSAMS, Jordi, *El café y la cocina del café*, Lleida, Milenio, 2004.
- MOTA, Ignacio H. de la, *El Libro del café*, Madrid, Pirámide, 1991.

- MULTATULI, *Max Havelaar*, Arles, Actes Sud, 1991.
- MUÑOZ PUELLES, Vicente, *El café, sabor, aroma, excitación*, Valencia, Editorial La Máscara, 1998.
- MUÑOZ RAMOS, Juan, *Enciclopedia del gourmet*, Barcelona, Planeta, 2000.
- MURO GOIRI, Ángel, *El practicón. Tratado completo de cocina*, Madrid, Ediciones Poniente, 1982.
- NARIZZANO, Agostino y Simona, *Caffè Ancora cose semplici e sportive*, Trieste, Franco Puzzo Editore, 1998.
- NOSTI, Jaime, *Cacao, café y té*, Barcelona, Salvat, 1962.
- NUOVA, Simonelli, *Espresso, Tutto il piacere del caffè*, Belforte Del Chienti, Nuova Simonelli Spa.
- ODELLO, Luigi, *Caffè e cappuccini*, Sommacampagna, Demetra Ed., 1993.
- , *Espresso italiano tasting*, Brescia Ed. I.I.A.C. Traducción al portugués de Flavia Correa Barbosa y al español de Santiago Lascasas Monreal.
- PANNIER, René, *La folie des moulins à café*, París, Flammarion, 2003.
- PERRIER-ROBERT, Annie, *Le café*, París, Éditions Solar, 2002.
- , *Le café, guide de l'amateur*, París, Éditions Solar, 2002.
- PERRY, Sara, *The complete coffee book*, San Francisco, Chronicle Books, 1991.
- PERUCHO, Juan, *Historia del café*, Barcelona, Ed. Sociedad Nestlé Aepa, 1968.
- PEYSSON, R. S., *El mundo del café*, Barcelona, Iberlibro, 1999.
- PLA, Josep, «El que hem menjat», *Obras Completas de José Pla*, Barcelona, Destino, 1980.
- RAMPONI, Valerio, *Cómo predecir el futuro con los posos del café*, Barcelona, Vecchi, 1984.
- RAMSAY, Maggie, *L'heure du café*, París, Gründ, 1998.
- RAVA, Daniele, *Il caffè*, Fiesole, Nardini Editore, 1995.
- RAYMOND, André, «Le café du Yemen et l'Égypte (XVII^{ème}-XVIII^{ème} siècles)», *Chroniques Yéménites*, 5 (1995).
- REATO, Danilo, *Il Caffè Florian*, Venecia, Filippi Editore Venezia, 1984.
- RODRÍGUEZ BARRERA, Joaquín, *Manual del agricultor en Fernando Poo, el cafeto*, Barcelona, Rafael Casulleras, 1925.
- ROSENBLATT, Lucas; MEYER, Judith, y BECKMANN, Edith, *Café. Un grain noir fascinant*, Delemont, Editions Viridis, 2002.

Biografía del café

- ROTHFOS, Bernhard, *Coffee production*, Hamburgo, Gordian, 1980.
- SANTINI, Aldo, *Profumo di caffè*, Lucca, Maria Pacini Fazzi Editore, 1998.
- SARMIENTO RAMÍREZ, Ismael, *Cuba. Entre la opulencia y la pobreza*, Madrid, Aldaba Ediciones, 2004.
- SCAGLIARINI, Vittorio; ZIRONI, Roberto; GIOMO, Andrea, y ODELLO, Luigi, *La geografia del gusto*, Brescia, Istituto Internazionali Assaggiatori Caffé, 1996.
- SCHAPIRA, Joel, David y Karl, *The book of coffee & tea*, Nueva York, St. Martin Press, 1982.
- SCHIAFFINO, Mariarosa, *Le ore del caffè*, Milán, Ed. Idealibri S.P.A., 1991.
- SENCIAL, Ulpiano B., *Tratado de agricultura y agronomía tropical*, París, Librería de la Vda. de C. Bouret, 1909.
- SETEM, *Café Amargo*, Barcelona, Icaria, 1997.
- SIVETZ, Michael, y DESROSIER, Norman W., *Coffee Technology*, Westport, Avi Publishing, 1979.
- SOLÁ I TRILL, Albert, *Sabor de café*, Barcelona, Fórum cultural del café, 2006.
- , *La ruta del café I y II*, Barcelona, Edicat, 2002 y 2004.
- SOSA MEDINA, José Manuel; ARENCIBIA MARTÍN, Raquel, y GARCÍA ÁLAMO, José Antonio, *El café de Agaete. Historia y cultivo*, Las Palmas de Gran Canaria, 2007.
- STELLA, Alain, *Le Livre du café*, París, Flammarion, 1996.
- , *L'abécédaire du café*, París, Flammarion, 1998.
- SUREIMAN, Charles Edouard de, *Jours ordinaires à la finca*, París, Éditions de l'Orstom, 1996.
- TEIXEIRA, Pedro, *Relaciones de Pedro Teixeira del origen descendencia y sucesion de los reyes de Persia y de Harmuz, y de un viaje hecho por el mismo autor desde la India Oriental hasta Italia por tierra*, Madrid, Biblioteca de Viajeros Hispánicos, Polifemo, 1994.
- THORN, Jon, *L'amateur de café*, París, Éditions Soline, 1996.
- , *Café, Manual para sibaritas*, Colonia, Evergreen, 1999.
- TULET, J.-Ch.; CHARLERY, B.; BART, Fr., y PILLEBOUE, *Paysanneries du café des hautes terres tropicales*, París, Éditions Karthala, 1994.
- VV. AA., *A moderna cafeicultura nos cerrados*, Río de Janeiro, Instituto Brasileiro do Café, 1987.

- VANIER, Michel, *El libro del amante del café*, Palma de Mallorca, Olañeta Editor, 1983.
- VELOSO, Ana, *La fragancia de la flor del café*, Madrid, Santillana Ediciones Generales, 2005.
- VENTURO, Massimo, y UGAZIO, M.^a Teresa, *Il Cappuccino*, Santhiá, Gs Editrice, 1999.
- VOLTAIRE, *Le café ou l'ecossaise, zaire, y otras*, París, Gf Flammarion, 2004.
- WAGNER, Regina, *Historia del café de Guatemala*, Bogotá, Villegas Editores, 2001.
- WEIL, Andrew, y ROSE, Winifred, *Del café a la morfina*, Barcelona, RBA Libros, 1999.
- WILD, Anthony, *Coffee. A dark history*, Nueva York, Ed. W. W. Norton, 2005.
- WOETH, Denise y Ricardo, *Café espresso*, Barcelona, Zendera Zariquiey.
- WRIGLEY, Gordon, *Coffee*, Nueva York, Longman Scientific Technical, 1988
- XVII GIORNATE INTERNAZIONALI DEL CAFFÉ, *La dinamica dei costi nella torrefazione del caffè*, Trieste, Edizioni Ippogrifo S.A.S., 1981.
- ZOLA, Émile, *Germinal*, París, Le livre de poche, 2000.

**Discurso de contestación a cargo
del Ilmo. Sr. D. Juan F. Cacho Palomar
Catedrático de la Universidad de Zaragoza
Académico de la Aragonesa de Gastronomía**

Sr. Presidente de la Academia Aragonesa de Gastronomía
Sres. miembros de esta Academia
Sr. Académico D. Santiago Lascasas Monreal
Señoras y señores:

Cuando la Academia Aragonesa de Gastronomía me preguntó si querría contestar en su nombre al discurso de ingreso de Santiago Lascasas Monreal, que iba a versar sobre el café, me sentí lógicamente halagado y también algo preocupado. Halagado por confiar en mí y preocupado por no desmerecer en mis palabras de contestación, habida cuenta de la erudición de Santiago en el tema. Porque Santiago Lascasas Monreal creo que es la persona que más sabe de café de esta ciudad y una de las que más sabe de España. Para ello creo que existen diversas razones:

La primera por tradición familiar, ya que es el propietario del tostadero de café «Cafés el Criollo». Esta empresa familiar creada por don Santiago Lascasas Calvo en 1893, como respuesta a la demanda del café que tostaba en su tienda de comestibles de la calle Santiago, de aquí de Zaragoza, ha tenido su continuidad en diferentes generaciones de «Santiagos Lascasas», ya que le han sucedido don Santiago Lascasas Valtueña, don Santiago Lascasas Monreal, don Santiago Lascasas Cacho y es de esperar que en su día lo haga don Santiago Lascasas Zarazaga. En la empresa se guarda el registro de la marca que lleva la fecha de

30 de agosto de 1910. Nuestro académico Santiago se hizo cargo de la dirección de la empresa una vez finalizada la carrera de Derecho aquí en la Universidad de Zaragoza. Era el año 1964 y ha permanecido al frente de la misma hasta 2006.

La segunda por su curiosidad innata, meticulosidad, pragmatismo y amor por las cosas bien hechas. Este conjunto de virtudes ha hecho que no se haya limitado a dirigir su empresa en una visión oportunista y mercantilista, sino que ha actuado con la filosofía que cuanto más supiera de su producto mejor calidad podría ofrecer a sus clientes. De esta forma, armado con su inseparable máquina de fotos y acompañado en multitud de ocasiones por su esposa, M.^a del Carmen Cacho, se ha recorrido los cafetales de medio mundo aprendiendo in situ las características particulares de los distintos cafés, e informándose de los puntos críticos de los mismos, desde la recolección del grano hasta la llegada a la taza del consumidor.

Escuchar a Santiago hablar de los cafetales brasileños, colombianos, costarricenses, de Nicaragua, etc., es un auténtico placer, que hace volar la imaginación hacia esas laderas tropicales, verdes, que vemos en los reportajes de televisión en los que siempre un «Juan Valdés» nos enseña que el buen café comienza su andadura con el mimo que pone el agricultor.

Pero Santiago no se ha limitado a ver cafetales, secaderos y tostaderos y a preguntar sobre lo que veía, sino que, desde siempre, buscó, rebuscó y compró por bibliotecas y librerías todo lo escrito sobre el café. Desde folletos divulgativos a libros técnicos, de forma que a día de hoy su colección bibliográfica supera los 200 ejemplares. El contenido de tales libros, leídos con amor y digeridos, le ha servido para ampliar su campo de actuación hacia las propiedades sensoriales del café y sus catas descriptivas, diferenciales y hedónicas. Su experiencia le ha permitido traducir los libros que sirven de guía para estos fines, tales como *La cata del expreso italiano*.

Santiago Lascasas es miembro del Comité Científico del Instituto Internazionale Assaggiatori Caffè de Brescia (Italia), desde 1995.

En resumen, Santiago Lascasas Monreal es un ejemplo de cómo un trabajo, una profesión, puede ser, o convertirse, en una afición.

Como no podía ser de otra manera, acepté gustoso la invitación de la Academia y mentalmente comencé a hacer una lista de lo que conocía del café, de lo que debía recordar y de lo que tenía que aprender, buscando en la bibliografía, de forma que lo que dijera no se solapase con su discurso y que contribuyera a un mejor conocimiento de ese subyugador producto. Recordé lo que creo que son unas de mis primeras impresiones al oler el aroma del café, aunque tengo mis dudas si no las tengo solapadas con las del cacao. Desde que nací, y hasta el final del bachillerato, yo viví en la calle Orús, de aquí de Zaragoza, calle a la que daba el nombre la fábrica de chocolates que en aquella época existía al comienzo de la misma (edificio transformado en hotel hoy en día), y de la que emanaba un aroma delicioso. Y en la que recuerdo claramente haber visto capazos y sacos tanto de un producto como de otro. Posteriormente, comprobé que en libros de Tecnología de Alimentos figuraban en el mismo capítulo el café, el cacao y el té, y hay razones científicas para justificar tal conjunto, por lo que mi posible confusión no sería extraña.

Recuerdo también que en los años cuarenta era un producto escaso y que en los colmados, afectados por el racionamiento, cuando no había café ofrecían sucedáneos, como achicoria, con gran disgusto de las amas de casa. Ya de más mayor comprobé que en muchos sitios de Francia servían café con achicoria y me enteré que el beber esta infusión era una costumbre común que venía nada menos que del tiempo de Napoleón Bonaparte. Me explicaron que Napoleón pretendió autoabastecer el país con productos cultivados en Francia, y cuando la climatología no lo permitía se buscaron sucedáneos. El consumo de achicoria caló en la población y ha seguido manteniéndose hasta hoy en día. Tras esta información comprendí que la sustitución del café por la achicoria no se hacía con ánimo de engaño, por lo menos no siempre, sino con objeto de que la población pudiera suplir la falta de un producto que adoraba.

Otro recuerdo claro en el que el café jugaba un papel evocador era el del contenido de las novelas del Oeste de Marcial Lafuente Estefanía. En ellas nuestros héroes, los *cow-boys*, invariablemente al despertar inhalaban el maravilloso aroma que provenía del puchero donde hervía la infusión, y al finalizar su jornada de trabajo, al caer la noche y en pleno campo, se reunían alrededor del fuego para tomar

una taza de café. Café que compartían con un forastero que, también invariablemente, aparecía en escena y que luego resultaba ser, en la mayoría de las veces, el bueno, buenísimo de la historia.

Cuando se habla del café inmediatamente se rememora un aroma singular, pero ese aroma es el que proviene de un producto ya tratado, elaborado, y no del que se obtiene directamente del fruto del árbol del café. En efecto, esta planta, de la familia de las rubiáceas, de hojas siempre verdes, flores blancas de olor similar al jazmín, origina unos frutos verdes que al madurar adquieren una coloración rojo-violeta y cuyo tamaño es similar al de una cereza, de aproximadamente 1,5 cm de diámetro.

Un corte transversal del mismo permite apreciar diferentes partes. Desde el exterior hasta el interior se distingue la cáscara o epicarpio, de superficie rugosa, la pulpa o mesocarpio, y en su interior dos semillas enfrentadas recubiertas por una membrana amarilla y transparente llamada tegumento y por otra capa apergaminada, el endocarpio. Estas semillas secas, desprovistas del mesocarpio, endocarpio y en los mejores granos del tegumento, constituyen lo que se llama café crudo. Estos granos de café no tienen ni el aroma ni el sabor de los tostados que todos conocemos.

La preparación de estas semillas para el tostado puede hacerse por dos procedimientos, por vía seca y por vía húmeda, una vez que los frutos se han recolectado a mano, amontonado en el suelo y con frecuencia fermentado durante varios días.

El procedimiento por vía seca es el más antiguo. Como su nombre da a entender los frutos se desecan exponiéndolos al sol en superficies planas acondicionadas al efecto. Los frutos al secarse pierden la cáscara, y para quitarles el resto de componentes que rodean a las semillas, mesocarpio seco, endocarpio y tegumento, se tratan en máquinas provistas de tornillos sin fin de forma cónica. Este tratamiento se hace mucho en Brasil y los granos, después de clasificados, se envasan en sacos de 60 kg.

El procedimiento por vía húmeda es más moderno y más caro. En él los granos sin desecar se tratan en una máquina que elimina parte de la pulpa, pero que conserva el endocarpio y el tegumento. Seguidamente estos granos fermentan durante uno o dos días en recipientes

por los que circula agua. La acción de los microorganismos, sus enzimas y, a veces, las adicionadas, descomponen la pulpa residual que se elimina fácilmente por lavado. Las semillas así tratadas se desecan, bien por acción solar o por aire caliente, y se descascarillan, es decir, se les quita el endocarpio mediante máquinas apropiadas. Los granos de mejor calidad se pulen para eliminar los restos de tegumento y se abrillantan superficialmente.

De esta forma se obtiene lo que se llama café crudo. Al igual que ocurre con otros frutos bien conocidos, como por ejemplo las manzanas, también existen diversas especies y variedades de árboles de café. Las especies más importantes son *Coffea arabica*, a la que pertenecen las variedades *typica*, *bourbon*, *maragogipe* y *mocca* y la *Coffea conephora*, con sus variedades *robusta*, *uganda* y *conillon*. A estas últimas se las denomina en el mercado, de forma genérica, como robusta. Por lo general, al café crudo también se le llama por el país de origen o por el puerto de embarque.

La clasificación o categorización del café crudo se hace en función de sus características organolépticas de aroma y sabor, aunque también juegan un papel importante el tamaño, color, forma, consistencia y corte de los granos. Los granos «deficientes» son semillas de baja calidad, por sus defectos no sólo físicos, originados por roturas mecánicas, sino por la lluvia, los insectos, los hongos, la climatología adversa y, sobre todo, por su inmadurez o por una excesiva fermentación. Estos granos deben eliminarse, pues provocan la aparición de aromas extraños e indeseables aun en cantidades ridículas.

Los granos de café crudo tienen contenidos de porcentajes en sustancias no volátiles como fibras, proteínas, péptidos, aminoácidos, hidratos de carbono, grasas, ácidos, sales minerales y, por supuesto, cafeína. Como ocurre con cualquier otra semilla, estos porcentajes varían según la variedad, lugar de cultivo y climatología. También contienen gran cantidad de sustancias a niveles de trazas, entre ellas las volátiles, unas 55, que le comunican su olor característico a «verde», y que pertenecen fundamentalmente a la familia de las piracinas.

Los componentes no volátiles del café verde pueden considerarse precursores del aroma del café tostado. En efecto, en el calentamiento de los granos a 180 °C tienen lugar cambios muy complicados y pro-

fundos en la composición química y que afectan principalmente a los contenidos en azúcares y aminoácidos, originando el aroma y sabor a tostado. Es decir, que en ese proceso aparecen nuevos productos y desaparecen, o disminuyen, los componentes originales. A simple vista los cambios se aprecian por el aumento de volumen de los granos, entre un 50 y un 80%, y por el cambio de color y de estructura. También disminuye su peso y su densidad, de forma que los granos tostados flotan en el agua, y se hacen quebradizos y blandos. Por eso se muelen fácilmente.

En el proceso de tostado se distinguen cuatro etapas ligadas al aumento de temperatura. A unos 50 °C se modifican las capas tisulares, las proteínas y se evapora parte del agua. Es un proceso de desecación. Al alcanzarse los 100 °C los granos cambian de color y se produce la pirólisis de los compuestos orgánicos desprendiéndose toda una serie de compuestos volátiles. Este proceso se incrementa al aumentar la temperatura. Al llegar a unos 150 °C el desprendimiento de gases, principalmente vapor de agua, monóxido y dióxido de carbono es grande, originando un aumento de volumen del grano. Es la etapa de crecimiento. Entre 180 y unos 200 °C tiene lugar la descomposición o disgregación y pirólisis de muchas sustancias y las reacciones de Maillard, originándose las moléculas que poseen el olor y sabor característicos del café. Además, se desprenden humos azulados, los granos crepitan y se agrietan y se rompe el surco del grano. Seguidamente se alcanza el tostado completo.

Aunque la composición química del café tostado obviamente difiere ampliamente del café verde, curiosamente el porcentaje de cafeína casi no sufre variación. Tampoco lo hacen los lípidos. Sin embargo, el contenido en proteínas, aminoácidos, azúcares reductores y polisacáridos insoluble en agua sufre modificaciones profundas y por supuesto también la fracción volátil.

En cuanto a composición cuantitativa, los carbohidratos están en una proporción de aproximadamente un 30%. De ellos un 24% son insolubles en agua y están constituidos por celulosa y otros polisacáridos formados por manosa, galactosa y arabinosa. La fracción soluble la constituyen fragmentos de estos polímeros.

Los ácidos presentes en mayor proporción son los clorogénicos, aunque también están en pequeñas cantidades el acético, láctico, tar-

tárico, pirúvico, cítrico, cafeíco, ferúlico y nicotínico entre otros. Aminoácidos libres hay solamente vestigios.

En estos granos de café hay otras muchas sustancias, pero posiblemente las más importantes, o por lo menos más conocidas e impactantes, son la cafeína y las volátiles aromáticas.

La identificación de las sustancias de la fracción volátil ha sido larga y laboriosa. El aroma del café por su singularidad, intensidad y aceptación popular, despertó desde siempre la curiosidad de los químicos analíticos, quienes pusieron sus mejores empeños en descifrar su composición. Evidentemente, los conocimientos y técnicas disponibles por los pioneros eran muy limitados, pero no así su tesón. Prueba de ello es un escrito de 1837 de Robiquet y Boutron en el que dicen:

En diversas ocasiones el café ha sido el objetivo de proyectos de investigación, pero hasta este momento no se han conseguido resultados claros y todavía no sabemos si su efecto insigne es debido a un constituyente singular o a un efecto combinado de todos los constituyentes. Con la esperanza de resolver este problema, por segunda vez hemos insistido en nuestra perseverancia y pesarnos hemos abandonado un proyecto que no ha sido en absoluto satisfactorio.

En realidad, el único compuesto volátil que estos autores fueron capaces de identificar fue ácido acético.

A comienzo del siglo XX se conocían unos 10 compuestos volátiles, entre ellos amoniaco, metilamina, trimetilamina, pirrol, piridina, acetona, furfural, alcohol furfurílico y los ácidos fórmico y valérico y en los años veinte se identificaron otros 29 componentes más siguiendo las técnicas clásicas de derivatización y medida de constantes físicas.

Entre 1929 y 1962 únicamente se identificaron 27 componentes, pero a partir de 1963 el número creció de forma espectacular. El desarrollo del análisis instrumental, especialmente la cromatografía en fase gaseosa, la espectrometría de masas y la resonancia magnética nuclear, hizo que el número de compuestos identificados alcanzase los 600 en la década de los ochenta, la mayoría de ellos por únicamente 5 grupos de investigación. En una revisión bibliográfica publicada el año 1991 se indicaba que el número de compuestos era 655 distribuidos entre diferentes familias químicas. Ese número había ascendido a 850 en el año 2002.

DISTRIBUCIÓN DE LOS COMPUESTOS DEL AROMA
DEL CAFÉ EN DIFERENTES FAMILIAS

<i>Familia</i>	<i>N.º de compuestos identificados</i>	
	<i>1991</i>	<i>2002</i>
Hidrocarburos	50	65
Alcoholes	20	31
Aldehídos	28	35
Cetonas	70	84
Ácidos	20	56
Ésteres	29	33
Lactonas	8	13
Fenoles	42	73
Furanos	99	143
Tiofenos	26	27
Pirroles	67	72
Oxazoles	27	23
Tiazoles	28	27
Piridinas	13	26
Piracinas	79	94
Aminas y compuestos nitrogenados	24	21
Sulfuros y compuestos sulfurados	16	27
Otros compuestos	9	
<i>Total</i>	655	850

A la vista de la tabla anterior, pueden sacarse ciertas conclusiones sobre la importancia de las familias de compuestos en el aroma del café, si se toma como base el número de componentes identificados. Los principales son: furanos, piracinas, pirroles y cetonas.

En un estudio comparativo de los aromas de café, té y cacao se ha encontrado que de la totalidad de compuestos existentes en los tres productos el café contiene el 96% de los tiofenos, el 79% de los furanos, el 70% de los pirroles y cerca del 60% de los oxazoles, tiazoles y fenoles. En estos compuestos estriba, por lo tanto, la originalidad de su aroma y se demuestra la importancia de los heterocidos nitrogenados y azufrados.

A la vista del número de componentes del aroma del café, del gran número de familias a las que pertenecen y a la diferencia en concentración entre los mismos, desde porcentajes a partes por trillón, es fácil comprender las dificultades que han tenido que salvar los investigadores en su trabajo de elucidar la composición de este aroma, trabajo que todavía no está terminado.

Sin entrar en una descripción amplia de los componentes de estas familias, creo que es interesante nombrar, al menos, a alguno de ellos y explicar su posible importancia en el aroma del café.

La familia de los hidrocarburos de bajo peso molecular, alcanos y alquenos de cadena recta o ramificada, no es especialmente significativa en el aroma del café. Sin embargo, son singulares porque no aparecen en la composición del aroma del té o del cacao. Esto se debe a que se originan a temperatura más alta que la utilizada en los procesos de preparación de esos otros productos. La familia de hidrocarburos que sí es importante desde un punto de vista sensorial es la de los monoterpenos, entre ellos limoneno, cuyo olor obviamente recuerda al limón, el p-cimeno con olor típico a queroseno y el mirceno, de olor cítrico, con un umbral de detección de aproximadamente 42 ppb. Otro constituyente típico es el 4-dimetilestireno, con olor parecido al limón pero herbáceo.

La familia de los alcoholes alifáticos saturados no contribuye significativamente al aroma del café por su umbral de detección alto. Sin embargo, sí tienen otras estructuras como las no saturadas o las terpenoídicas que sí que pueden contribuir al aroma. Así, se tiene el 1-octen-3-ol con olor típico a champiñón o el Linalol cuya presencia está descrita desde 1967 y cuyo olor es floral, a rosas. Los aldehídos parece ser que no juegan un papel muy importante en este aroma. El (E)-2-nonenal a concentraciones entre 0,4 y 2,0 ppb en agua, posee un olor maderizado que aporta una nota fresca tanto al café verde como al tostado. También compuestos aldehídicos derivados de bencenos sustituidos como el 2-metilbenzaldehído, de olor dulce y cálido, pueden contribuir a ciertas notas del café.

Las cetonas más importantes son las α -dicetonas que comunican las notas olorosas características e indispensables de los cafés de calidad, tales como dulce, a caramelo y a pastelería. Otra cetona importante es la β -damascenona con un efecto curioso de exaltar el aroma de otros compuestos. También las lactonas son compuestos impor-

tantes desde el punto de vista del aroma, con umbrales de detección de 0,1 ppm, pero en el café sólo se han descrito trece, esencialmente γ -lactonas.

Los ésteres, a pesar de ser responsables de aromas afrutados de multitud de productos, en el café su importancia no es muy grande. Se ha descrito la existencia de antranilato de metilo, con un olor floral y un gusto amargo y pungente y también la del fenil acetato de metilo, de olor intenso a miel y jazmín.

Los fenoles juegan un papel muy importante en el aroma del café. Sus descriptores más usuales son los de ahumado y fenólico. Son importantes los cresoles y guayacoles con gustos amargos y aromas especiados. El 4-etilguayacol se ha descrito como ahumado, especiado, medicinal, quemado y avainillado y el eugenol y el isoeugenol como típicos del clavo.

Los compuestos heterocíclicos son de una gran importancia en el aroma del café, tanto por su cualidad como por su cantidad. Son los que aportan mayores diferencias con el aroma del té y el cacao. Los primeros a considerar son los furanos.

Esta familia de compuestos es muy amplia debido a que en el anillo furánico pueden entrar como sustituyentes gran variedad de funciones tales como ácidos, alcoholes, aldehídos, cetonas, mercaptanos y sulfuros. Son particularmente interesantes un derivado aldehídico, el furfural, una furanona, el furaneol, y unos derivados sulfurados el furfural tiol y su homólogo metilado. El furfural es un producto generado en la caramelización de los azúcares. Posee un olor característico y muy intenso a tostado. El furaneol tiene un olor complejo, descrito como dulce y afrutado, aunque para los españoles su descripción más apropiada es como el algodón rosa de las ferias. El furfural tiol es un compuesto clave del aroma del café, pues huele a café recién tostado cuando su concentración está comprendida entre 0,01 y 0,5 ppb. Por encima de esta concentración huele a café rancio. El homólogo metilado huele a carne a concentraciones entre 0,5 y 1 ppb.

El kahweol furano se aisló del café en 1967. En estado puro tiene un intenso olor azufrado, pero a diluciones elevadas, del orden de 1 ppb, desarrolla una nota muy agradable a tostado y ahumado. Otros derivados furánicos relacionados presentan los umbrales de detección más bajos de todos los productos conocidos.

La familia de los tiofenos está muy presente en el aroma del café, ya que numerosos compuestos contribuyen a su complejidad, aunque algunos de ellos poseen aromas desagradables como a cocido quemado. Las propiedades sensoriales de compuestos tiofénicos del café abarcan matices muy diversos: cereza, almendras amargas, nueces, mostaza, dulce, floral, madera e incluso uno tan interesante como a praliné.

Los pirroles sin ninguna duda son otros de los compuestos claves en el café por su variedad, número y efectos. El primero de la serie, el pirrol, se encontró en el café ya en el año 1880 y con el desarrollo del análisis instrumental se han descubierto la mayoría de los restantes. Las propiedades organolépticas de muchos de estos compuestos son conocidas, sin embargo, en la bibliografía no aparecen muchas citas sobre umbrales de detección.

Se han publicado extensas revisiones sobre la presencia de oxazoles y oxazolinas en alimentos y sobre su química, y curiosamente sólo figuran en unos pocos, todos productos sometidos a tratamientos térmicos. El primer compuesto de esta familia identificado en café fue el 5-acetil-2 metiloxazol. El olor de estos compuestos es variable desde nuez y dulce hasta verde.

Otra familia de compuestos interesante es la de los tiazoles que también aparecen en alimentos tostados y cocidos. En café se encontraron por primera vez en 1967 cuando se identificaron los compuestos 2-acetil-metiltiazol y 2 propionil-4-metiltiazol. El primero tiene un olor como a quemado, antranílico. Sin embargo, la identificación de la mayoría de tiazoles, alquiltiazoles concretamente, se llevó a cabo a partir de 1974. Sus olores se describen como verdes, vegetales, a nueces e incluso a quinolina o a goma. Es el caso del benzo-tiazol.

Las piridinas se han encontrado en la fracción básica de compuestos volátiles del café y de otros alimentos, que normalmente están constituidos por piracinas. Su origen parece ser el tratamiento térmico de los granos de café verde, aunque tampoco se puede descartar el microbiológico. Las características organolépticas de las alquilpiridinas se han descrito como verdes, amargas, tostadas o quemadas. Así, la picolina es astringente y huele como las avellanas o como el ron, mientras que la β -picolina huele a tierra y a verde. La contribución al aroma del café de compuestos como 2,3 y 2,5 dimetilpiridinas está clara, pues su sabor es a tostado y a café. Otros com-

puestos como la 2-acetilpiridina huelen a cebada tostada y café; su sabor es terroso.

La familia de las piracinas está distribuida ampliamente en muchas clases de vegetales y en la bibliografía figuran cientos de artículos sobre su identificación, aislamiento y propiedades. En el café se identificó en 1971 uno de estos compuestos, la (2-furil)-piracina y a partir de entonces muchas más. Sus olores muy potentes son a verde y terrosos.

Los compuestos volátiles que contienen azufre juegan un papel ambivalente en el aroma de muchos alimentos y bebidas. Sus umbrales de detección son muy bajos, pueden llegar a ser de menos de 1 ppb, por lo que en muchos casos se consideran compuestos impacto del aroma. A concentraciones bajas contribuyen al olor agradable global de los alimentos, pero al aumentar su concentración el olor se vuelve desagradable e incluso repugnante. Los compuestos primeros de la serie alifática, los más volátiles, son además muy reactivos y pueden dar origen a muchos otros compuestos odoríferos por combinación. El H₂S tiene un umbral de detección en agua de 10 ppb y es el responsable del olor bien conocido a huevos podridos.

El metanotiol tiene la propiedad de exaltar el aroma global del café y lo mismo sucede con el sulfuro de dimetilo. Esta sustancia tiene un umbral de detección de 0,33 ppb. De esta serie el trisulfuro de dimetilo tiene un umbral de solamente 0,01 ppb.

Además, en esta serie alifática, también existen otros muchos compuestos sulfurados, como el dimetilditolano. Esta sustancia es inestable y su derivado 4-oxo es el componente mayoritario del café tostado.

Otros compuestos pertenecientes a familias distintas a las enumeradas también intervienen en la complejidad del aroma del café. Como ejemplos se pueden citar el maltol, que se emplea como estándar para el olor a caramelo, y que tiene un efecto sinérgico en la apreciación de la nota dulce y sus derivados 5-hidroxi-maltol y 5,6 dehidromaltol.

A partir de los años noventa la popularización de la técnica combinada de sobremesa cromatografía de gases-espectrometría de masas con detección olfatométrica simultánea, no sólo ha confirmado los hallazgos anteriores, sino que ha permitido asignar la importancia sensorial individual de los compuestos identificados.

Se ha podido constatar que la contribución de estas familias al aroma del café no es por el número de compuestos que las forman, sino por sus características organolépticas. Éstas no se conocen bien en muchos casos y tampoco sus efectos sensoriales aditivos, sinérgico y antagonísticos, aunque evidentemente sí se sabe el carácter impacto de algunas de ellas.

Por diversas técnicas olfatométricas se ha comprobado que los compuestos que más contribuyen al aroma del café son furfuriltiol, que como ya se ha dicho es el corazón del aroma del café, el 3-mercapto-3-metil-butylformato, que a baja concentración también huele a café tostado, dos piracinas (2-etil-3,5-dimetilpiracina y 2-etenil-3-etil-5-metilpiracina, que huelen a almendras amargas), dos fenoles (4-vinilguayacol y 4-etilguayacol), dos furanonas (3-hidroxi-4,5-dimetilfuranona, conocida como sotolón, y 5-etil-3-hidroxi-4-metilfuranona, con olores a salsa curry), damascenona y 1-nonen-3-ona, de olor impacto a champiñón.

El empleo de la olfatometría, por consiguiente, ha podido jerarquizar la importancia de los odorantes en el café y ha puesto de manifiesto que algunos de ellos se encuentran entre los odorantes más potentes que conocemos. Al ser su concentración tan extremadamente baja, su análisis es difícil y complicado, y para llevarlo a cabo se necesita disponer de un laboratorio con el instrumental más moderno.

Sobre el café se podrían decir muchas cosas más. No se ha hablado del café como bebida ni de productos del café, como el soluble, el descafeinado y el tratado, ni de los sucedáneos y aditivos del café, pero creo que estas cuestiones se podrían abarcar en otro discurso de ingreso en la Academia.

Es mi deseo que su merecido ingreso en esta Academia sea un aliado para que Santiago continúe con su labor de aprender sobre el café y hablar del mismo para disfrute de todos los que a ella pertenecemos.

Vaya así, con estas últimas palabras mías, la más cordial bienvenida en nombre de todos los miembros de la corporación.

Bibliografía

BELITZ, H. D., and GROSCH, W. *Química de los alimentos*. Zaragoza, Acribia, 1988.

MAARSE, Henk. *Volatile compounds in foods and beverages*. Ed. Marcel Dekker Inc. 1991.

PENDERGRAST, M. *El café: historia de la semilla que cambió el mundo*. Buenos Aires, Ed. B. Argentina, 2002.

FLAMENT, I.; WILEY, John & Sons Ltd. *Coffee flavor chemistry*. Chichester, 2002.

Índice

La primera vez.....	9
El café, medicina	11
Los sufís y el café	12
El café y la ley islámica	18
Expansión por Oriente	19
Los cuentos y las leyendas	21
El café llega a Occidente.....	24
En Europa ya toman café los privilegiados	25
Las «luces» y el café	33
El café en el Imperio español de América.....	39
<i>Brasil era o vale...</i> , el ciclo del café	42
La esclavitud y el café	45
El café llega a todo el mundo.....	48
Los restos del Imperio español: el café de Cuba y Puerto Rico	54
Siglo XX, el café ya es universal.....	58
El café en España después del 98	62
Guinea española	64
El Comercio de Estado	67
Canarias.....	69
Bibliografía general del café	71
Discurso de contestación a cargo del Ilmo. Sr. D. Juan F. Cacho Palomar	79



C. S. I. C.

