

Aproximación histórica al café

F. Hervás Maldonado¹

Med Mil (Esp) 2006; 62 (2): 118-120

RESUMEN

Se revisan algunos aspectos históricos de esta bebida tan popular, no siempre bien aceptada por la medicina y actualmente muy reivindicada, por su poder antioxidante y posiblemente anticancerígeno y antiinfeccioso.

PALABRAS CLAVE: Cafè, Cafeína, Moka, Capuchino.

LA LEYENDA DEL CAFÈ

El origen del café no está del todo claro. La leyenda lo sitúa en Persia o Etiopía, en la decadencia del Imperio Romano. Dos son las leyendas árabes y una, la cristiana.

La leyenda del pastor Kaldi, cabrero de las abruptas laderas de Kaffa (Abisinia), es la más conocida. Dicho pastor observó que sus cabras retozaban jubilosas tras ingerir unas bayas rojas de un arbusto (Fig. 1). Admirado de la conducta de sus cabras, Kaldi ingirió algunas bayas, igualmente, notando al rato como un alborozo interno unido a una gran excitación. Se lo contó a un santón de la comarca, el cual decidió probarlo y, al ver sus efectos, dárselo a sus devotos, para que se mantuviesen en vela dedicados a la oración.

Otra leyenda, nos habla de la expulsión de un tal Omar al desierto, junto con sus seguidores, para que muriesen de hambre. Omar hizo que sus seguidores cocieran una planta desconocida que encontró, con las bayas rojas y verdes (Fig. 2), lo cual les hizo ser presas de gran excitación y un ánimo notable, ayudándoles a buscar comida y sobrevivir. Esto fue considerado como un milagro. Los cristianos, para no ser menos, desarrollaron una leyenda sobre Jesucristo, camino del calvario, que derramó lágrimas de dolor, las cuales fertilizaron la tierra –allá donde cayeron– y dieron lugar a la aparición del arbusto del café.

Lo cierto es que Avicena utilizaba el café como medicina hacia el año 1000. Por otra parte, los musulmanes guardaban con celo la planta del café, impidiendo su exportación y difusión al mundo infiel. Ello hizo que algunos cristianos considerasen al café una bebida diabólica, hasta que el Papa Vicente III decidió probarlo antes de prohibirlo y tanto le gustó que llegó a decir: “es una bebida tan deliciosa, que sería una lástima dejársela exclusivamente a los infieles”, por lo que no lo prohibió, como le aconsejaban sus asesores.

La palabra café parece tener origen múltiple. Los turcos le llamaban Kahve al fruto, mientras que los árabes hablaban de Kaboueh, término que significa “fuerza”. Kaffa, ciudad etiope en cuyas laderas dice la leyenda que se origina, es la otra fuente posi-



Fig. 1. Bayas de café maduras.



Fig. 2. Bayas verdes de café.

¹ Teol. Médico

Servicio de Microbiología Hospital Central de la Defensa

Dirección Para correspondencia: Francisco Hervás Maldonado. Servicio de Microbiología Hospital Central de la Defensa. Glorieta del Ejército s/n. 28047 Madrid.

Recibido: 21 de enero de 2006

Aceptado: 3 de febrero de 2006

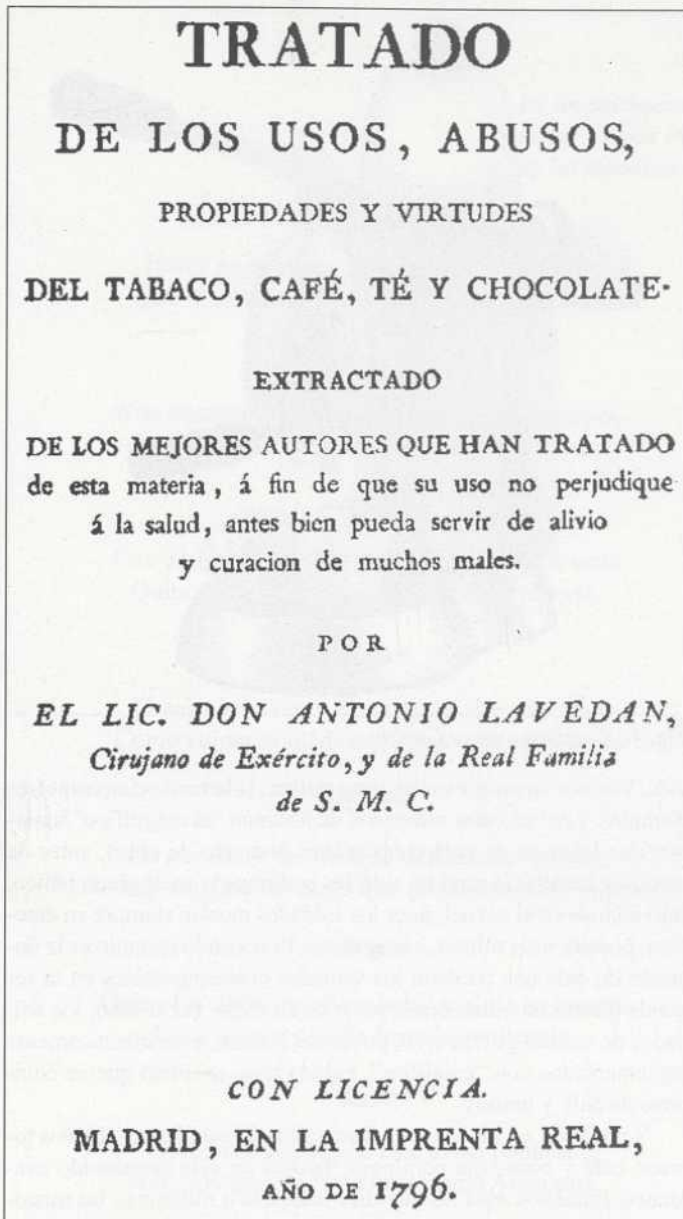


Fig. 3. *Tratado del café y otros hábitos.*

ble. Sin embargo, la palabra procede del término árabe Kahwah (caua), extendido a través del vocablo turco hacia el mundo occidental y oriental: café, en español, francés y portugués, coffee en inglés, caffè, en italiano, Kave, en húngaro, Kia Fey, en chino, y otros muchos nombres similares, con importantes analogías fonéticas. Es decir, que se trata de una palabra relativamente moderna.

SINOPSIS HISTÓRICA

Hacia mediados del siglo V de nuestra era, es descubierto el café. Existe referenciado un consumo endogámico en comunidades islámicas durante los siglos IX y X. En el siglo XIV aparecen plantaciones en Yemen y en Etiopía. En el XVII, un peregrino hindú, visitante de La Meca, esconde semillas de café en sus vestiduras, llevándolas a la India, donde se inicia su cultivo. En 1675, los holandeses roban un cafeto en Moka, en el Yemen, e inician la siembra en la isla de Java, permitiendo el clima su extensión a todas las Indias

Orientales. En el siglo XVIII, los franceses llevan un arbusto de café a La Martinica, iniciando allí su cultivo y propagación por el Caribe, pasando desde Santo Domingo al continente americano. En 1727, el café es introducido en Brasil, escondido entre un ramo de flores que la esposa del gobernador de la Guayana Francesa da al teniente Francisco de Mello.

En el año 1652, se abre en Londres el primer café público (19 años más tarde, los ingleses disponían de más de 3000 establecimientos de este tipo en Londres y sus alrededores). El café llegó a Venecia en 1615 y un comerciante, llamado La Roque, lo llevó a Marsella, desde donde se extendió al resto de Francia. En 1671 hay constancia del primer café público de Marsella y en 1686, en París. En 1675, entra el café en Alemania, en Hamburgo, donde se refiere el primer local público. En Madrid abre el primer café público tras el cambio dinástico, en época de Felipe V, a principios del siglo XVIII (figura 3), aunque ya se tomaba en casas de comidas desde hacía algún tiempo. Los cafés aquellos, e incluso los actuales, eran lugares de tertulia, de reuniones con amigos, familiares, de negocios, etc.

Muchos personajes ilustres se han declarado partidarios del café, como Bach, que incluso compuso la "cantata del café". Beethoven, hombre maniático, exigía 60 granos para preparar una taza, ni uno más ni uno menos. Aunque, todo hay que decirlo: era bastante cicatero, pues le daba exactamente los sesenta granos a su cocinera, guardando el resto bajo llave. Mozart, cuyos 250 años de nacimiento se celebran este año, expresa su amor al café en varias obras, como el "Don Giovanni". Vivaldi, Rossini y Debussy eran grandes cafeteros. Pero el que los supera a todos es Balzac (se pavoneaba de haberse tomado 50.000 tazas de café) y, sobre todo, Voltaire, que llegó a consumir más de 50 tazas al día. Kant, Newton, Pope, Diderot, D'Alambert y Montesquieu fueron grandes cafeteros, así como Van Gogh, Toulouse-Lautrec y, en España, Josep Pla, José Gutiérrez Solana y Ramón Gómez de la Serna, entre otros muchos.

LO QUE HAY QUE SABER DEL CAFÉ

Linneo clasificó al café como arbusto de la familia de las rubiáceas, familia a la que pertenecen, por ejemplo, las gardenias. El género es el coffea. A los seis meses de la floración, aparecen una bayas verdes que cuando maduran se vuelven rojas. Inicia su vida productiva a los 5 años de ser plantado y dura hasta los 25 años. Las especies más conocidas son: Arábica, Libéwrica, Canephora (o Robusta), Blue Mountain (en Jamaica), Chanchamayo (del Perú), Surinam, Bourbon, Moka, Excelsa, Santo Domingo (de la República Dominicana), Hamar (de Etiopía), Mysore (el del peregrino, de la India), etc.

La calidad del café se mide mediante cuatro características:

- A) El sabor.
- B) El cuerpo.
- C) La acidez.
- D) El aroma.

La siembra se efectúa en un germinador, de donde pasa al vivero (7-8 meses) y de ahí, al cafetal, que contiene entre 1100 y 1800 plantas por hectárea. A los 4-5 años, se obtienen 2000 a 3500 kilos por Hectárea, es decir, unos 2 a 3 kilos por planta. La recolección se hace a mano, más o menos maduras las bayas, con o sin secado posterior, para obtener un 12% de humedad en el grano. El tostado se inicia a 220 °C, subiendo progresivamente la temperatura y regulan-

do el tiempo de acuerdo con el tipo de tostado que se desee: natural o torrefacto. Los granos aumentan de volumen y pierden peso, produciéndose cambios en su estructura química (aparecen proteínas y aceites, como el cafeol), que son los responsables del aroma y sabor.

La molienda ha de ajustarse a la cafetera que se utilice, pero si se ha de almacenar, este almacenamiento ha de ser al vacío.

El alcaloide más activo es la Trimetil - Xantina o cafeína, que estimula el sistema nervioso central, acelera el ritmo cardíaco, mantiene la vigilia y estimula la actividad secretora renal. La cafeína fue bien estudiada por Emil Fischer, premio Nobel de química en 1902 y Hermann Staudiger, premio Nobel de química en 1953, así como por Tadeus Reichstein, premio Nobel de medicina en 1950, quien descubrió que el aroma del café se debe a sustancias muy complejas, como derivados del furano, pirrol y otras sustancias azufradas.

En 1818, Laurens, un hojalatero parisino, inventó la primera cafetera con filtro. Y en el 1822, Louis Bernard Rabaut hace pasar agua caliente y vapor por una mezcla de café recién tostado y molido, siendo este el germen del moderno café expés. En 1900, los Hermanos Hill comienzan a envasar al vacío el café recién tostado, lo que precipita el fin de múltiples tostaderos locales. El primer café soluble surge en 1901, ideado por el químico americano (de origen japonés) Satori Kato. El inventor italiano Luigi Bezerra, milanés, presenta una máquina expés con hervidor vertical. Posteriormente, Frau Benz, en 1912, inventa los filtros de papel Melitta. Pero la verdadera revolución del café expés vino con Achille Gaggia, un ingeniero italiano que, en 1938, inventó una máquina de pistones (figura 4), que elevaba la temperatura y la presión del agua, atravesando un filtro con café fino molido, obteniéndose una infusión negra y espumosa. La máquina se hizo en acero inoxidable, siendo su número de patente el 365.726, en el 5 de septiembre del citado año. Dicha máquina comenzó a fabricarse y venderse al terminar la segunda guerra mundial, en 1946.

Por último, en el año 2000 han sido identificados los genes relacionados con la biosíntesis de la cafeína, por científicos japoneses y británicos, publicando en la revista Nature sus resultados, de manera que puede regularse la producción de cafeína por la planta, en mayor o menor grado.

El café, como tantas otras cosas en la vida constituye un mundo del que conocemos –en genera– más bien poco. Tras cada taza de café hay un sinfín de anécdotas y aventuras, no siempre ejemplares, que constituyen lo que nos hace diferenciarnos como especie: la



Fig. 4. Cafetera expés Gaggia.

vida. Y si nos fijamos en el aspecto militar, solamente citaremos tres ejemplos. Los soldados otomanos de Solimán “el magnífico” tomaban una infusión de café con láudano (extracto de opio), antes de entrar en batalla, lo cual no solo les embriecía en el plano bélico, sino incluso en el sexual, pues los soldados morían siempre en erección, postura muy militar, ciertamente. El segundo ejemplo es la dotación de café que recibían los soldados norteamericanos en la segunda guerra mundial, como parte de su dieta. Por último, los soldados de nuestra guerra civil, en ambos bandos, eran dietéticamente suplementados con “carajillos”, bebida muy nacional que se compone de café y brandy.

Y nosotros, en muchas ocasiones, cuando estudiantes, hemos tomado café y coca-cola para pasar noches en vela preparando exámenes. Juntemos aquí las guardias (médicas o militares), las misiones en el extranjero y demás. ¿Verdad que le debemos muchas cosas al café?.

Tabla 1. Principales formas de preparar el café.

	CARAJILLO (café)
ACAPULCO (cóctel)	CARIOCA (cóctel)
ARABE (café)	CARRETERO (café)
BATIDO (café)	COLOMBIANO (café)
BELGA (café)	DANÉS (café)
BLANCO Y NEGRO (helado)	DESCAFEINADO (café)
BRULOT (cóctel)	EXPÉS (café)
CACAO FRAPPE (cóctel)	FAVORIT (cóctel)
CAPRICCI (cóctel)	FILTRADO (café)
CAPUCCINO (café)	FLIP (cóctel)
	GOTEO (café)
	GRANOS (café)
	HOLANDÉS (cóctel)
	INSTANTÁNEO (café)
	IRLANDÉS (café)
	TOSTADO (café)
	TURCO (café)
	VIENÉS (café)

BIBLIOGRAFÍA

- 1 Brau JL. La historia de las drogas. Ed Bruguera. Barcelona, 1973.
- 2 Brailowski S. Las sustancias de los sueños: neuropsicofarmacología. FCE-CO-NACYT. México, 1995.
- 3 Escototado A. El libro de los venenos. Omnibus-Mondadori. Barcelona, 1990.
- 4 Musacchio H. Diccionario enciclopédico de México, tomo I. Andrés León Ed. México, 1990.
- 5 Urbina L. Primer manual de nutrición consciente. Gr Tepozcahuic AC. México, 1997.
- 6 Weil A, Winfred R. Del café a la morfina. Integral. Barcelona, 1993.
- 7 <http://www.ciberjob.org/cocina/historia/CAFETE/CAFE3.HTML>
- 8 <http://www.essenzia.com/historia.htm>
- 9 <http://www.mrcoffee.com/history.aspx>
- 10 <http://www.nodo50.org/espanica/histocafe.html>
- 11 <http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/spanish/print/ency/article/002445.htm>
- 12 <http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/NEW00568.html>
- 13 <http://www.ific.org/sp/publications/qa/caffiqasp.cfm?renderforprint=1>
- 14 Repetto M. Toxicología fundamental. 3ª ed. Ed Díaz de Santos. Madrid, 1997.