

2. Material didáctico para el alumnado. Unidad didáctica “Conocimiento, cata y servicio del Café”

2.1. El café en sus orígenes históricos.

El grano de café desarrolla su personalidad en la tierra donde se cultiva y crece obteniendo de ella el carácter extraordinario que le hará único. Es por esto por lo que para conocer en profundidad un café es necesario saber su procedencia.

2.1.1. ¿Cómo fue descubierto el café?

Ha pasado mucho tiempo desde que el ser humano probó la fruta de café como alimento o como bebida fermentada. Sin embargo, es muy posible que al principio los granos se tostaran por accidente.

No hay evidencia de cuándo o cómo fue descubierto por vez primera el café. Hay muchas leyendas que describen el origen del consumo del café, algunas de las cuales pueden tener algo de cierto.

Una de las más conocidas es la que habla de un jeque árabe exiliado quien se salvo del hambre en el desierto haciendo sopa con los frutos de la planta de café.

Otra leyenda más extendida sobre el origen del consumo del café es la del pastor Kaldi, quien vivió en Etiopía hace más de 1000 años. Kaldi se dio cuenta de que sus cabras se comportaban de forma muy extraña después de comer los frutos rojos de un arbusto. Incluso las cabras viejas podían saltar como las jóvenes después de ingerir dichos frutos. Kaldi contó su historia al abad de un monasterio cercano quien decidió probarlas. Hizo una infusión con agua hirviendo y algunas bayas y notó que le ayudaba a mantenerse despierto. El y otros monjes empezaron a tomar esta infusión cada noche y así no se dormían durante sus largas noches de oración. La leyenda nos cuenta que las noticias del descubrimiento se propagaron rápidamente, originando una demanda creciente para la bebida.

Aunque hay muchas leyendas acerca del café y los monjes musulmanes, definitivamente el café fue cultivado en los jardines de los monasterios islámicos del Yemen y hay evidencias de que los árboles de café fueron cultivados hace unos 1000 años.

2.1.2. Los primeros consumidores de café.

El descubrimiento del café como bebida condujo a su cultivo comercial. Los primeros datos disponibles lo sitúan alrededor del siglo XV en Etiopía, donde el café crecía de forma silvestre.

El comercio del café fue celosamente guardado por los árabes, quienes hicieron un esfuerzo para evitar que otros países adquirieran sus apreciados granos. Ellos no permitieron que sus granos de café fueran exportados a menos que hubieran sido secados al sol o cocidos en agua para evitar su posterior germinación.

Sin embargo, algunas semillas o plántulas fueron sacadas fuera de Arabia, contrabandeadas o tomadas inadvertidamente por grupos de peregrinos en sus peregrinaciones anuales a la Meca. Un monje de India llamado Baba Budán aprovechó la peregrinación para robar la planta y llevársela a su país. Así se introdujo en la India, concretamente a la región de Mysore, aún hoy gran productora de Café.

El resultado fue que a mediados del siglo XVI el consumo del café se conoció como “el vino de Arabia”, debido a que los musulmanes, como tenían prohibido el consumo del vino, usaban el café con sus “poderes especiales” de estimulación como sustituto.

Pronto el café se bebía en casas públicas de café que habían abierto en cada ciudad del cercano oriente. La gente visitaba estos cafés para charlar, escuchar música, ver bailes, jugar al ajedrez y otros juegos, escuchar historias de grandes contadores de cuentos o participar en otras conversaciones, además de beber café.

Las casas de café en Turquía eran conocidas como las Escuelas del Conocimiento porque se podía aprender mucho allí. El café parecía ser la alerta de la mente y era frecuentemente asociado con las actividades culturales e intelectuales.

2.1.3. El consumo del café llega a Europa.

Los viajeros europeos que en aquella época visitaron los países del Medio Oriente, probablemente visitaron las casas de café donde se realizaban los negocios o simplemente vieron los carros por las calles donde se vendía el café en tazas.

Cuando estos viajeros regresaron, sus reportes acerca del café despertaron el interés europeo por el café. Quizás estos viajeros trajeron consigo pequeñas muestras de granos de café, aunque fueron los venecianos los primeros en traer grandes cantidades a Europa. El primer

embarque llegó a Venecia en 1615 desde Turquía y el primer Café se abrió 30 años después.

El café también llegó a Viena en 1683 justo después de que la ciudad hubiera sido sitiada por los turcos. El café fue retenido por un oficial del ejército quién, siendo la única persona allí que conocía como se usaba, pidió que los turcos dejaran sus stocks antes de la huida como pago a sus actividades de espionaje. Posteriormente, abrió una casa de café en Viena y se hizo rico.

El consumo del café se hizo popular y al final del siglo XVII había cafés en otras naciones europeas incluyendo Austria, Francia, Holanda e Inglaterra.

En España el café hace su aparición en el siglo XVIII, seguramente de la mano de los Borbones y su consumo popular aumenta rápidamente siendo Madrid la ciudad donde surgen los primeros cafés públicos. Desde su inicio, y gracias a las posesiones españolas en el continente americano, el café fue uno de nuestros productos coloniales más beneficiosos.

2.1.4. El cultivo del café se expande por el mundo.

En el siglo XVII los holandeses comenzaron a cultivar café en sus colonias y Ámsterdam se convirtió en un centro de comercio del café, el cual era transportado desde Java y las Indias Holandesas Orientales. El café se fue convirtiendo en un producto muy apreciado como regalo para reyes. En 1714 el Alcalde de Ámsterdam regaló un árbol joven de café al rey Luis XIV quién lo mandó plantar en el Jardín Botánico de Paris. El rey había estado intentando fomentar el cultivo en las colonias francesas, así que cuando De Clieu, un joven oficial naval, fue a visitar el Caribe, tomó unos esquejes de este árbol. Fue un milagro que el esqueje llegara vivo, ya que durante el viaje, que empezó en 1723, el barco de De Clieu, tuvo que escapar al ataque de los piratas, sufrió violentas tormentas y luego fuertes calmas. Aunque las reservas de agua fueron agotándose, el joven árbol se mantuvo vivo gracias a que De Clieu usó parte de su propia ración de agua para regarlo. Cuando llegó al Caribe trasplantó el árbol en la Martinica.

En 1777 había cerca de 18 millones de árboles de café en la isla y es probable que todos descendieran de aquel primer árbol de Clieu. El café fue llevado a Centroamérica y América del Sur por misioneros, comerciantes y colonos que viajaron allí. El cultivo del café se extendió rápidamente convirtiéndose a finales del siglo XVIII en uno de los principales productos de exportación en muchas áreas tropicales y subtropicales. El cultivo del café se ha extendido posteriormente al Este y Oeste en su viaje alrededor del mundo.

2.2. Las diferentes especies del café. Su distribución geográfica y recolección.

Decíamos en el punto anterior que para conocer en profundidad un café es necesario saber su procedencia. Para ello, a continuación se describen las diferentes especies de cafés, su distribución geográfica y los modos de recolección.

2.2.1. Especies botánicas y requerimientos climáticos.

El cafeto es un arbusto perteneciente a la familia de las Rubiáceas. Englobadas en el género COFFEA existen alrededor de 60 especies vegetales de cafeto distintas. De las anteriores, la mayoría crece en estado silvestre en las zonas intertropicales de África y Asia. A nosotros, desde el punto de vista del consumo nos interesan las dos que abarcan la práctica totalidad del mercado mundial del café: la Coffea ARABICA y la Coffea CANEPHORA, también conocida como ROBUSTA.

En general, el cultivo del café se realiza en la zona comprendida entre los trópicos de Cáncer y Capricornio, con temperaturas entre los 15 y 25 °C. Con buena pluviosidad y cierto sombreado, por lo menos para las variedades de mayor calidad, que eviten la pérdida de humedad del suelo y mantengan la temperatura durante la noche. Se cultiva en terrenos húmedos, ricos en humus y buenos drenajes y en alturas comprendidas entre los 0 y los 2.000 m de altitud, en función de la variedad. **El cafetal empieza a ser productivo a los tres años, de los 5 a 6 años está en pleno rendimiento, con una vida aproximada de 20 años. Dependiendo de la variedad y la zona de cultivo, el cafeto puede dar dos cosechas al año.**

En estado silvestre, el arbusto alcanza en su madurez hasta diez metros de altura, para los Robustas y unos seis para los Arábicas, si bien, en cultivo, el árbol se suele podar a unos dos o tres metros para facilitar su recolección. El tronco es vertical y de él salen ramas primarias opuestas la una a la otra por pares y a diferentes distancias en función de la variedad. Sus hojas son perennes y en las axilas de las mismas se produce la floración. Una vez desaparecida la flor, cuya vida es muy corta, se producen las bayas que, una vez desarrolladas, van a contener cada una de ellas dos semillas de café. El periodo de maduración de la semilla oscila entre 6 y 12 meses. Cuando el fruto está en formación es de color verde, pasando una vez maduro a tener un color cereza, siendo denominado de este modo precisamente por su similitud en tamaño, aspecto y color.

Como se ha dicho, cada fruto contiene dos semillas. Se trata de una drupa, cuya película exterior (exocarpio) recubre a una pulpa azucarada (mesocarpio) en la que se encuentran las dos semillas de café