

Té, café y otras infusiones



Café MIS NIETOS

CÓRDOBA. [1940]. Cartulina litografiada. 14 x 25,7 cm.

El agua es un excelente disolvente de muchos integrantes de los alimentos. El simple contacto de principios sápidos y aromáticos con el agua hace que se produzca una cesión de alguna de las propiedades sensoriales de la hierba, hoja, raíz, semilla o fruto al agua y que el producto resultante pueda ser una agradable bebida. Si el agua está fría, o a la temperatura ambiente, el proceso es muy lento y además muy incompleto, pero si el agua está caliente, o se calienta tras ponerse en contacto con la planta o alguna de sus partes, se produce una migración al agua de los compuestos orgánicos, y por lo tanto de sus propiedades, y este es el origen de las infusiones, tisanas, pociones, pocimas, brebajes, mejunjes y decocciones.

El resultado de este intercambio ha sido aprovechado por todas las culturas, aunque como es lógico obteniendo el producto final a partir de los vegetales disponibles, que varían en función de la zona. A partir de ellos se han creado bebidas refrescantes y multitud de infusiones con finalidades terapéuticas, unas veces con efectividad alta, otras no tanto, pero casi siempre unas gotas de leyenda o de atribuciones mágicas hacían que su difusión y valoración alcanzasen niveles notables.

Muchas de las infusiones tienen su propia leyenda, en algunos casos compartida, porque es muy frecuente que por la acción de la gravedad, o del viento, unas hojas cayesen en un recipiente con agua caliente y que la divinidad de turno, la princesa o el emperador tuviesen el privilegio de disfrutar de los aromas y sabores y en algunos casos curarse, además, de la grave dolencia que los médicos de la época no fueran capaces de sanar, a pesar de haber aplicado todos los remedios conocidos.

Historia del té

Cuenta la historia que en la edad de oro de los Tres Augustos de China, que era un grado de distinción superior del que solo gozaban algunos emperadores, hubo uno llamado Shen Nung, vivió entre el 2737 y el 2697 antes de Cristo y antes había sido un dios, que había decidido favorecer a la humanidad. Para ello se dispuso a llevar una vida terrenal, lo que le facilitó la creación nada menos que del arroz, el trigo, el mijo, el sorgo y la soja, y al ver los resultados de sus inventos le entró tanta alegría que decidió descansar a la sombra de unos arbustos que abundaban por los alrededores de su mansión. Ordenó a sus súbditos que le acondicionasen el lugar y que le calentasen agua para asegurarse de que la transmisión de miasmas sería imposible cuando se despertase y decidiese saciar su sed. Mientras tanto, el emperador se dispuso a componer un poema dedicado a la naturaleza, que según dijeron sus amados súbditos le quedó muy bonito, y cuando despertó observó que el agua, en la que sobrenadaban tres hojitas caídas desde el arbusto que había protegido su siesta, tenía un precioso color dorado. Acercó el agua a sus labios, experimentó un enorme placer e inmediatamente se dispuso a seguir beneficiando a la humanidad con sus enormes conocimientos difundiendo la bebida, y estos hechos hicieron que se le conociese como “El agricultor del cielo”.

El té, porque esa era la infusión que encantó al emperador, se convirtió en la bebida más apreciada de China y cada chino de las clases más altas procuraba tener siempre unas hojitas, perfectamente conservadas, para poder disponer de tan maravillosa bebida, pero como China es muy grande y no todos los climas son propicios para el crecimiento del arbolito, a algunas regiones no llegaba, por lo que un prestigioso general que en el siglo III antes de Cristo estaba destinado al norte del país, tuvo que escribir a un sobrino suyo para que le enviase té recién recolectado, porque era lo único que podría hacer que dejase de estar triste y deprimido. La infusión tuvo tal efecto que el militar recuperó su ánimo y vitalidad y se lo contó a un médico amigo suyo, que se lo recetó a todos los enfermos para que mejorase su estado de ánimo y su capacidad de concentración. La carta de agradecimiento del militar al sobrino, y las recetas del sabio médico, son las primeras referencias escritas al té de las que se dispone.

El té dejó de ser un privilegio exclusivo de la oligarquía cuando los médicos empezaron a recetarlo como medicina, que se prescribía en curiosas y detalladas recetas, en las que se explicaba la forma de disponer de las hojas verdes y tiernas procedentes de plantas que crecían espontáneamente. Como las recetas fueron cada vez más frecuentes pronto faltó el té salvaje, por lo que los agricultores empezaron a cultivarlo y ellos mismos procedieron a la desecación, que prolonga la utilización para comercializarlo primero en polvo y más tarde compactado en pastillas prensadas, que se convirtieron en materia de trueque con diferentes productos que hicieron llegar a China comerciantes de diferentes países, algunos lejanos como Turquía.

El budismo y el té. De India a Japón

En el año 495 de nuestra era, Kosjuwo era el rey de India. Tuvo varios hijos que según iban naciendo tenían menos posibilidades de suceder a su padre, por lo que el tercero de ellos, que se llamaba Bhodi Dharma y sobre cuya cuna se habían inclinado los dioses para dotarle de numerosas cualidades, decidió meterse a monje en contra de los deseos de muchas princesas que le deseaban por su gran belleza. Pronto se hizo un experto en los textos sagrados, pero su deseo de perfeccionarse le

llevó a hacer la promesa de no dormir nunca para poder estar toda la noche meditando sobre la forma de difundir las enseñanzas budistas. Un día estaba tan agotado que se durmió y en su sueño evocó a todas las mujeres que había amado antes de su dedicación exclusiva a la religión. Al despertar estaba tan apesadumbrado que se cortó los párpados, y en el lugar en el que cayeron aparecieron dos plantas desconocidas. Masticó las hojas y a partir de entonces ya nunca más se durmió y nada interfería su dedicación a los textos sagrados, lo que le llevó a difundirlos por todo Japón y, tras las proclamas religiosas a sus seguidores, les explicaba las propiedades del té. Convenció a los japoneses y el té fue adoptado por el budismo zen, que poco a poco se fue implantando en el país.



MILAGROSO THE [sic] CAMARENA

VALENCIA. [1910]. Papel satinado con tipografía y fotografiado sobre cartón. 23 x 32,5 cm.

El té se fue difundiendo por China, India y Japón, pero sobre todo en su región de origen, en donde crecía espontáneamente y además se cultivaba, es decir en el sur de China, en donde ya estaba muy difundido porque ya no era solo medicina, también era una bebida apreciada cuando se bebía con fines placenteros. Contribuyó a ello la dinastía Tang que reinó entre los años 618 y 906 y durante ese periodo se promocionó el consumo y se publicó un libro escrito por Lu Yu, conocido como “el santo de China del té”, titulado *Cha Ching*, que escrito en forma poética deja traslucir claras influencias taoístas. El libro tuvo tal éxito que se difundió como el *Libro sagrado del té*, y a partir de entonces la forma en que debe prepararse y servirse se convirtió en el modelo del orden y la armonía que debe reinar en todos los aspectos de la convivencia y es el claro antecesor de toda la parafernalia que el té ha significado en Japón, practicada y difundida por los monjes del budismo zen.

El proceso se perfeccionó cuando en el año 729 el emperador Shomu invitó a su palacio a cien monjes budistas y personalmente les sirvió té. Les gustó tanto que se encargó a Dengyo Daishi, uno de los monjes invitados que había estudiado en China, que se encargase de encontrar semillas y una vez obtenidas las plantó en terrenos del monasterio. Cinco años después se invitó al sucesor del emperador que les había dado a conocer la bebida a una ceremonia y degustación de té elaborado con hojas de plantas desarrolladas en Japón y Saga, que así se llamaba el mandatario, ordenó que el té se difundiese, para lo que determinó que se cultivase en las cinco provincias cercanas a la capital. Pero sucedió que las relaciones de Japón y China, que siempre habían sido buenas, se estropearon y el admirado y demandado producto chino dejó de ser apreciado y consumido en la corte japonesa, y casi simultáneamente en todo Japón.

En tiempos de la dinastía Tang la forma de consumo más frecuente era hervir las hojas de té y machacarlas después para

formar, con la ayuda de zumo de ciruelas, una pasta que se prensaba conformando pastillas, que se secaban al horno y para su utilización final se procedía a triturarlas y hervir el polvo resultante. A la cocción se añadía jengibre, piel de naranja, clavo, menta y otros productos que aportaban sabor. Con estas prácticas se amplió el comercio y surgieron especialidades, casi siempre en base a los saborizantes, que se procuraba que fueran muy sutiles, y entre los más utilizados estaban las flores de jazmín, sus aceites esenciales, la flor de loto y la de crisantemo.

En torno al té se desarrolló una variada industria y como ejemplo la de la porcelana, que era imprescindible en el servicio, se perfeccionó mucho, de manera que se convirtió en un importante activo de la economía, porque alcanzó tal prestigio internacional que era demandada por las clases más altas de todos los países del mundo. El té ya no era solo una bebida ni una medicina, porque se había convertido en el vehículo de la espiritualidad y de la trascendencia, lo que el poeta Wang Yu-Chang definió como “algo que llega al fondo del alma, como una llamada directa con esa delicada aspereza que recuerda al gusto de un buen consejo”, y para el filósofo So Tung-Pa “el poder de la pureza del té desafía lo corrupto y hace al hombre virtuoso”.

El budismo se convirtió en un magnífico embajador del té y como la religión ya estaba introducida en Japón, aprovechando que las relaciones entre los dos imperios orientales habían mejorado, Japón se convirtió en el modelo de los rituales relacionados con el té, al mismo tiempo que fueron perdiéndose en China, por lo que en vista del éxito ceremonial los japoneses desarrollaron un protocolo muy complejo, que fue un modelo imitado y admirado en el mundo occidental, aunque nunca conseguido plenamente, porque aunque se disponía de los instrumentos, y claro está del té, necesarios para la ceremonia, nunca se pudo imitar la espiritualidad de la que se impregnan los súbditos del Imperio del Sol Naciente, porque no se ha sabido reflejar el silencioso interludio durante el que huéspedes y anfitrión se revitalizan espiritualmente para poder alcanzar un especial estado de armonía con el universo.



Tés CÍA COLONIAL

MADRID. [1910]. Chapa recubierta de papel plastificado. 13 x 21 cm.

Supervivencia del té en China

A principios del siglo XIII, cuando Gengis Khan invadió el norte de China, las hordas mongoles fueron invadiendo diferentes ciudades hasta llegar a plantarse y conquistar Pekín, primero, y en el año 1279 Kublai Khan, nieto de Gengis, llegó a dominar todo el imperio. A los nuevos gobernantes no les pareció que el té fuese una maravilla, y mucho menos que las antiguas su- tilezas en torno al servicio fuesen interesantes, aunque al final se acostumbraron a tomarlo combinado con cremas, arroz o frutos secos, lo que no dejaba de ser una porquería para los ortodoxos consumidores.

Cuando muere Kublai Khan comienza a gobernar la dinastía Ming, que duró desde 1386 hasta 1643. Por su carácter aislacionista, por considerar a China el país más importante del mundo y a los chinos como seres superiores a todos los demás en los aspectos económicos, culturales y espirituales, dieron lugar a un cierto aislamiento intentando recuperar los valores ancestrales y entre ellos la tradicional ceremonia del té, para lo que fomentó todos los aspectos relacionados con ella, como la fabricación de finísimas porcelanas, las más perfectas que se han fabricado nunca.

En 1644 alcanzan el poder los manchúes, que establecieron la dinastía Quing que estuvo en el poder hasta 1912 y en este periodo se progresó en el cultivo y tratamiento del té, lo que dio como resultado, entre otras cosas, la consagración del té verde y la comercialización del té oolong y del té negro, pero a pesar de los esfuerzos nunca más volvió el té a alcanzar en China la importancia que tuvo socialmente, porque aunque se convirtió en la bebida popular preferida y por supuesto la más consumida hasta la actualidad, se perdieron los componentes de espiritualidad y poesía necesarios para que fuese considerado el más refinado de los elixires.

El té llega a Europa

Venecia fue el punto comercial de contacto de Europa con Oriente. Allí llegaban sedas, tintes, especias y otros exóticos tesoros, y por supuesto el té, pero no debió tener una buena acogida inicial, porque no mereció la atención de los cronistas ni de los escritores hasta que en 1559 Giovanni Battista Ramusio publicó el libro *Delle navigazioni e viaggi*, en el que se reunían los grandes viajes y los descubrimientos interesantes. Lo publicó en tres volúmenes y en el último se hacen referencias al té, pero matizando que era un producto famoso en China y no muy apreciado en Venecia.

Cuando Vasco de Gama llega a China se estableció una nueva ruta comercial que tenía su punto de partida en Macao, hasta donde además de los portugueses establecieron vínculos comerciales españoles, ingleses y holandeses, y el té (clasificado ya como *Camellia sinensis*, en honor de Josef Camell) empezó a llegar a Europa. Como los negocios fueron provechosos, se crearon puntos de contacto con una gran parte de los territorios orientales, en los que además de los productos tradicionales había té y como los nativos lo apreciaban mucho se amplió su importación, porque la alta sociedad europea se aficionó a la nueva infusión. Pero la apreciación fue desigual, porque mientras en Inglaterra y Rusia el té tuvo una gran aceptación, en España, Alemania, Francia, Italia y Portugal la acogida no fue muy favorable.

A mediados del siglo XVII ya había algunos establecimientos en las grandes capitales europeas que servían café, pero fue en Londres en 1657 cuando Thomas Garroway empieza a servir té en su local, y para animar a los clientes expuso un cartel en el que se podían leer sus efectos beneficiosos, que eran capaces de “Activar el cuerpo, aliviar los dolores de cabeza y la pesadez, eliminar las obstrucciones del bazo, depurar los riñones eliminando los cálculos, facilitar la respiración, proteger de los sueños pesados, alertar el cerebro y reforzar la memoria”. Ciertamente los ingleses se convencieron de sus ventajas y se convirtieron en fervientes admiradores.

La Compañía Holandesa de las Indias Orientales fue el principal importador de té para Europa, pero los incrementos de los precios, considerados abusivos, animaron a los ingleses a hacer su propia compañía comercial importadora, que tuvo que dotar a sus barcos de armamento suficiente para defenderse de los piratas. El coste del transporte era muy alto, pero aunque compensaba por haberse roto el monopolio holandés, los ingleses decidieron que había que equilibrar la balanza comercial con China, porque era francamente desfavorable debido a que las importaciones de seda, porcelana y té tenían un coste muy superior a las exportaciones de lana y algunos otros productos, por lo que hicieron un plan para aficionar a los chinos al opio hindú, que los ingleses explotaban en la India. Tuvo éxito la medida y la balanza comercial se inclinó notablemente a favor de Inglaterra, hasta el punto de que, aludiendo a los estragos que el consumo de opio causaba entre la población china, en el año 1800 se prohibió su comercio.

Los ingleses hicieron caso omiso de la orden imperial y siguieron enviando opio por diversos conductos, hasta el punto de que en 1839 las autoridades chinas confiscaron veinte mil cajas de opio. Como a los ingleses la medida no les sentó muy bien, procedieron a atacar algunos puertos chinos, iniciándose así la primera de las cuatro guerras del opio, que siempre las comenzaban los ingleses y perdían los chinos, por lo que al firmar cada uno de los armisticios eran obligados a pagar indemnizaciones cada vez mayores, que además eran acompañadas de algunas medidas complementarias, como la bajada de aranceles y el derecho a la libre circulación de los ciudadanos ingleses por el territorio chino.

Además, aprovechando las circunstancias, se decidió plantar té en India con resultado muy favorable, por lo que China dejó de ser imprescindible en el suministro de té, cuyo consumo ya estaba muy arraigado en la sociedad inglesa y además provisto de un elegante ceremonial en el que tuvo influencia la duquesa Ana de Bedford, a la que se atribuye la costumbre del “*tea five o’clock*”, que comenzó celebrando con sus amistades y terminó siendo una práctica primero londinense y después de toda Inglaterra. La realidad es que el té se comenzaba a consumir con el “*early morning tea*”, al que seguía el “*nice cup of tea*”, y además del que puso de moda la duquesa se terminaba con el “*high tea*” o té superior.

El té en Rusia

Aunque unos cosacos que habían estado en China proclamaron las excelencias del té, el producto no llegó a Rusia hasta que en 1618 el embajador chino regaló al zar Alexis varios cofres de té, pero su consumo quedó limitado a la corte y ocasionalmente a algunos miembros de la nobleza porque, entre otras cosas, los productos chinos no llegaron a Rusia hasta que se firmó el Tratado de Nerchinsk, por el que se establecieron las fronteras entre los dos países y se inició el comercio con cierta regularidad. Los chinos exigieron que las transacciones se realizaran exclusivamente en el puesto fronterizo de Usk Kayaktha, que dista 1.000 km de Pekín y 5.000 de Moscú. Para llegar allí había que transportar la mercancía a lomos de mulas hasta donde era posible, para sustituirlas por camellos al llegar al desierto del Gobi. La travesía era dura y por las noches había que acampar y encender hogueras para combatir el fuego. El humo que producían impregnaba al té, que al llegar a destino tenía un sabor ahumado muy apreciado por los rusos. Cuando por fin se llegaba a destino se producía el intercambio, sobre todo de pieles rusas por té y seda chinos. Según las crónicas de la época se tardaba más de un año entre ir y volver desde la frontera hasta las zonas productoras de té. La consecuencia era que el producto era carísimo y solamente asequible por los más ricos, aunque afortunadamente la construcción del ferrocarril transiberiano en 1880 permitió la disminución de los precios. Desde entonces el pueblo ruso se convirtió en un gran consumidor de té y sigue siéndolo en la actualidad.

El té en la India británica

Robert Bruce y su hermano Charles habían asegurado que en la India se podía producir té, pero no se les hizo mucho caso y, aunque se enviaron muestras al jardín botánico de Calcuta, se tardó mucho en pensar que se pudiese competir con el té chino. Algunos años después varios agricultores demostraron que el arbolito se daba bien en la zona de Assam, por lo que comenzó la llamada “fiebre del té”. Se envió una muestra en el barco de Calcuta que llegaba a Londres, fue catada o/y alabada por los expertos. A partir de ese momento comenzó el gran negocio del té hindú.

Assam, Darjeeling y las montañas del interior fueron, y son, tierras propicias para este cultivo. Por aquellos tiempos coincidió que los cultivos de café en Ceilán habían sido arrasados por una plaga, por lo que se optó por sustituirlos con té. El éxito fue tan grande que hoy Sri Lanka se ha convertido en un gran productor.

En 1947 la India se independizó, pero la costumbre inglesa de tomar té permanece.

El té en Norteamérica

En el año 1650, cuando todavía Nueva Ámsterdam no se había convertido en Nueva York, el gobernador pidió un cargamento de té para hacer que su consumo llegase a los colonos y esa es la primera referencia de la llegada del té a América. Su consumo se extendió por diferentes ciudades y concretamente en Boston se popularizó, pero precisamente en esta ciudad en el año 1773 se produjo un motín de colonos, iniciado por un grupo conocido como “Los hijos de la libertad”, para protestar por los elevados aranceles con los que se gravaba el producto. Algunos, que se disfrazaron de indios, consiguieron llegar al barco en el que había un importante cargamento y lo tiraron al agua. Inglaterra tomó represalias y lo que había sido una simple protesta se convirtió en el *Boston tea party*, que fue el motivo por el que se desencadenó la guerra de la independencia y el nacimiento de los Estados Unidos de América.

No está muy claro si fue este el motivo por el que Estados Unidos nunca fue consumidor de té y prefirió siempre el café, pero la realidad es que el consumo sigue siendo muy bajo, aunque es de hacer notar que se produjeron en 1904 dos hechos que han condicionado el consumo de té en el mundo occidental. El primero fue la idea de Thomas Sullivan de envasar muestras de té en pequeñas bolsitas de muselina, lo que facilitó su utilización, de tal forma que la comercialización de esta presentación se generalizó. El segundo es que durante la feria mundial celebrada en San Luis, un inglés llamado Richard Blenchyn den pretendía vender bebidas de té procedente de la India, pero como el calor era sofocante no tuvo ningún éxito hasta que se le ocurrió servirlo con hielo. El éxito fue tan grande que lo que parecía una horrible idea, se convirtió en una costumbre, aplicada enseguida por la industria de refrescos y difundida por casi todo el mundo.

La ceremonia del té en Japón

Okakura Kakuzo fue un erudito en muchos campos de la ciencia, en los que destacó como historiador, filósofo y escritor. Sus libros principales fueron *Los ideales de Oriente*, en los que sobre un fondo panasiático hay en realidad una exaltación del nacionalismo japonés; *El despertar de Japón*, que está dedicado a ensalzar las virtudes japonesas y a combatir los prejuicios occidentales sobre Japón, y *El libro del té*, publicado en 1906, que es mucho más que un canto al té, porque asegura que “el teísmo es un culto basado en la adoración de lo bello aunque convive con los hechos sórdidos de la existencia cotidiana.



Té HORNIMAN

GRAN BRETAÑA. [1930]. Chapa lisa. 17 x 49,5 cm.

Inculca la pureza y la armonía, el misterio de la caridad mutua y el romanticismo del orden social”. La ceremonia del té se describe con especial cuidado porque transmite los elementos esenciales de la belleza artística y de la filosofía japonesa, combinando cuatro ideas básicas que son la armonía, el respeto a los demás, la pureza de corazón y de espíritu y la tranquilidad. Su conclusión es que “el té es más que una idealización, porque llega a ser una religión del arte de vivir”.

Está claro que hoy no se tienen presentes las aseveraciones de este autor, salvo en contadas ocasiones en Japón en domicilios privados o en casas de té, en ceremonias que duran hasta cuatro horas, pero no es menos cierto que han contribuido a difundir su consumo y sobre todo a guardar, durante toda la vida, una fidelidad a la bebida que hace que tomar té sea muy importante en la vida de sus admiradores.

Historia del café

Hay un libro, titulado *Coffee-Philosophy for everyone*, que recopila diversos ensayos de sabios, pensadores y filósofos que analizan diversos aspectos de esta bebida desde posiciones éticas, estéticas, metafísicas y culturales. En ellas se contempla la influencia que tiene el café en la familia, la amistad, la cultura, el arte, la política, la revolución, el fútbol o el amor, porque es difícil imaginar cualquier aspecto de nuestra vida en el que no esté presente el café, aunque es verdad que con frecuencia está en segundo plano, silencioso, pero siempre cumpliendo un papel importante. El café está rodeado de magia y de leyendas que persisten, porque aunque hoy sabemos que los efectos son causados por la cafeína, ayudada por la teobromina y el ácido cafeico, nos sigue pareciendo que su influencia, casi inmediata en el organismo, tiene algo de misterio.

Hace unos años (en 2013) publiqué un libro, titulado *Lo que nos enseñan los sabios gastronómicos*, que tiene un capítulo dedicado al café. Una de las leyendas descritas fue objeto de discusión directa con un amigo que tiene otra versión diferente. No merece la pena relatar el contenido de la discusión, que fue muy larga, pero sí señalar que como, tanto mi amigo como yo, intentamos fundamentar nuestra versión predilecta recopilamos tal cantidad de versiones y de diferentes leyendas que sería interminable la relación. Después de todo llegué a la conclusión que lo más completo y documentado que se ha publicado sobre este producto es *El libro del café* de Néstor Luján y a él remito al lector que quiera profundizar en la historia, sociología, economía y política, porque en todas estas materias ha tenido el café un importante protagonismo.

Existen muchísimas leyendas, que a veces se entremezclan con la historia pero sin definir bien sus límites, relacionadas con su descubrimiento, difusión geográfica, tratamiento y comercialización. Como el café está en el fondo de muchos y variados intereses, siguen apareciendo relatos, leyendas y descubrimientos científicos, y es de prever que continúen, para realzar la imagen de este producto, de consumo universal y con propiedades energizantes claramente demostradas.

En la literatura más antigua aparecen referencias a productos no identificados con los que actualmente se consumen. Algunas veces no hay demasiado interés en identificarlos y otras en cambio se aprovecha la circunstancia para publicitarlos. Un ejemplo es que algún autor, concretamente el suizo Dumant, ha querido ver que el plato de “lentejas” por el que Esaú vende a Jacob su primogenitura no podían ser de ningún modo las modestas legumbres porque, aunque tuviese mucha hambre, no podía ser tanta como preferirlas a una herencia que se supone cuantiosa, por eso prefiere achacarlo a un “mono” de café, bajo cuyos efectos la razón no responde adecuadamente y al que es más fácil culpar de un desatino.

Algunos otros historiadores creen adivinar que cuando el rey David y Abigail firman las paces, esta le ofrece unas ofrendas consistentes en “doscientos panes, dos pellejos de vino, cinco corderos cocidos, cinco atadidos de uvas pasas, doscientos panes



Cafés MOMOTOMBO

BARCELONA. [1920]. Cartulina litografiada. 49 x 35 cm.

de higo y cinco medidas de granos tostados". El episodio que está descrito en el *Primer libro de Samuel* siempre hizo creer que los granos tostados podían ser garbanzos, almortas o algún cereal, pero George Pach discrepa y refuerza su teoría con el hecho de que en el *Segundo libro de Samuel* se vuelve a hacer referencia a una ofrenda, que constó de "camas, alfombras, vasijas de barro, trigo, cebada, lentejas, harina y granos tostados", y para el autor es evidente que los granos tostados son de café, porque si hubiesen sido de cereal o legumbre conocidos se los habría identificado con su nombre.

Algunos estudiosos afirman que también era café la bebida amarga que Homero menciona en la *Odisea*, a la que consideraba útil "contra los disgustos, los rencores y el recuerdo de los dolores". La misma que Helena añadió al vino para aliviar la tristeza de Telémaco, invitado a la mesa de Menelao, porque adormecía el dolor, calmaba la cólera y hacía olvidar todos los males.

Pietro della Valle fue un curioso personaje, casi siempre vividor y libertino pero a veces se prestaba a sufrir, como cuando se alistó en la Armada española para luchar contra los piratas norteafricanos, lo que le valió, junto con la expedición al Próximo Oriente, para escribir su *Libro de viajes*, publicado en Roma en 1650, en donde relata que conoció el café y disfrutó de la mágica infusión en Alepo, Bagdad, Damasco y Constantinopla. En esta publicación refuerza la teoría de que el nepente era infusión de café, a la que se le mezclaba un vino "poderoso", se supone que de alto grado alcohólico.

Cafeto con las cerezas maduras

Cuenta Néstor Luján que junto a las referencias hay leyendas, entre ellas la del profeta Schandeli, que en el momento en que "estaba pasando del éxtasis al sueño interminable" mandó a un discípulo que le obedeciese, porque se le iba a aparecer como un fantasma cubierto con un velo blanco. Junto a él, al lado de un arbusto, brotó una fuente, en la que el discípulo llenó un ánfora a la que añadió las semillas de la planta. Siguió su camino y llegó a una ciudad llamada Moka, en la que una enfermedad dieztaba a la población. Comprendió Omar, que así se llamaba el discípulo, que debía darles a beber el agua que le proporcionó el maestro. Los efectos fueron muy rápidos y los enfermos sanaron. Como era frecuente en estos casos, el rey le colmó de dones y el discípulo enamoró a la hija del negus, que como casi todas las hijas de los reyes orientales se llamaba Jazmín. Omar pretendió huir con ella, pero le descubrieron y el castigo fue cruel, porque le abandonaron en el desierto sin agua ni alimentos, condenándole a una muerte segura. Desesperado Omar apeló a su maestro y entonces apareció un pájaro misterioso, que aleteó sobre un arbusto de flores blancas y pequeños frutos rojos. Los probó, logró sobrevivir gracias a ellos y cuando tuvo fuerzas para emprender el viaje de regreso, recogió algunos frutos, que dio a los enfermos que aún quedaban, consiguiendo que se curasen todos, hasta los leprosos. La historia acaba bien ya que, enterado el rey de sus prodigios, le perdonó, le concedió la mano de su hija y de dote le regaló un palacio maravilloso.

Otro relato posterior afirma que un día Alá, viendo apenado a Mahoma por la falta de ayuda de sus colaboradores y agotado por la gran cantidad de tareas, le envió, para animarle y darle consuelo, al arcángel Gabriel con un presente que describió como "negro como la piedra negra de la Kaaba". Mahoma llamó "Qahwa" al regalo recibido, palabra que significa excitante, energético y vigorizador y de la que deriva café.

Seguramente la leyenda que más se ha popularizado es la que se refiere a un pastor, llamado Kaldi, que guardaba sus cabras en la meseta de Kaffa, en Etiopía, y observó que los animales en lugar de reposar por la noche mostraban síntomas de hiperactividad, tanto que pensó que sus cabras estaban poseídas por algún espíritu maligno y acudió a un monasterio cristiano

(copto). El prior no se creyó mucho lo de la posesión, por lo que achacó la causa más a los efectos de alguna hierba que a la intervención diabólica. Fueron al monte en donde pastaban los animales y el religioso observó la existencia de unos arbustos, de los que recogió semillas para preparar una infusión que suministró a los monjes. El efecto fue inmediato y gracias a ella lograron renovar sus energías y rezar continuamente.

La ayuda que el café le prestó a Mahoma

Para unos es artículo de fe y para otros un mito que Mahoma, en una extraordinaria y apasionada clase, enseñó las posturas del amor carnal, en forma consecutiva y una por una, a no menos de cuarenta mujeres. Para lograr tan singular proeza se preparó tan solo tomando café, lo que hace pensar que lo ingirió en grandes cantidades.

Hay bastante consenso en cuanto a su origen geográfico. Casi todos los autores lo encuadran en la actual Etiopía y allí es precisamente donde se han encontrado las plantas y sus restos más antiguos. La utilización directa de las semillas también fue temprana, porque pronto se descubrió que si se masticaban, provocaban una cierta sensación de placidez, al mismo tiempo que reducían los efectos del agotamiento cuando el trabajo había sido duro.

Desde allí, el café pasó a Egipto y a Yemen, en donde los sufíes, que ya existían antes de Mahoma, buscan la relación directa con Dios y fueron de los más precoces conversos al islam, aunque su existencia ha ido evolucionando y hoy son famosos sobre todo como derviches que giran sobre sí mismos en éxtasis místico. Están bajo la autoridad de un maestro espiritual que transmite la orden de consumir café para poder estar siempre en vela y dedicarse enteramente a la meditación y la oración. A ellos se atribuye un precoz conocimiento y un importante protagonismo en la posterior difusión del café.

Según Eric Geoffroy hay dos personajes que tuvieron gran importancia en la difusión del café. El más antiguo es Alí ibn Umar Shadhili, al que se conoció como el santo Moka, vivió a principios del siglo XV y es el patrón etíope de los cultivadores y bebedores de café. Casi un siglo después, Abú Bark al-Aydarus, que vivió en Adén, adquirió una gran reputación por su santidad y hospitalidad, que demostraba ofreciendo una taza de café a todos los visitantes. Los dos son figuras del sufismo y de los dos su existencia está históricamente probada. En torno a ellos se han escrito multitud de fantásticos relatos, en los que los milagros que realizaron siempre estuvieron unidos al café.

Terminadas por el momento las leyendas y entrando en la historia documentada, hay que citar que Abu Bark Muhammad Ben Zacariyya, conocido como Razí, fallecido en el año 923 y autor de muchos libros, entre ellos *Medicinalis almansoris*, *Pestilencia* y *Libro de la introducción al arte de la medicina*, en los que habla del café —al que denomina *bunchu*— y de sus propiedades frente a la melancolía, detallando la descripción de la planta que lo produce y dándole carta de naturaleza en la farmacopea árabe. Dos siglos más tarde, Avicena hizo una descripción del fruto y de sus propiedades mucho más completa que la del médico persa: “Es una semilla de color amarillo limón que tiene un singular aroma. Su infusión fortifica los miembros, limpia el cutis, seca los humores malignos y da un olor excelente a todo el cuerpo”. Como puede apreciarse, todas las utilidades reseñadas por sus supuestas propiedades terapéuticas se refieren a la semilla.

Los datos arqueológicos sugieren que el café no fue “domesticado” como bebida antes del siglo XV y el consumo que según las descripciones de la época exigía un proceso de preparación largo y complejo, puede explicar el descubrimiento tardío de las virtudes de las semillas del cafeto, poco atractivas inicialmente. Parece ser que en una ocasión unos monjes etíopes habían recogido granos salvajes, pero tenían tal cantidad que tiraron al fuego una parte, comprobando que al quemarse despedían olor agradable, por lo que a partir de ese momento procedieron a tostarlos, hervirlos y a disfrutar de la decocción.

El caso es que su consumo se fue generalizando poco a poco en el islam, ayudado por los encuentros de árabes, procedentes de muy distintas regiones, durante los peregrinajes a La Meca, en los que se intercambiaban conocimientos aunque, como siempre ocurre, con discrepancias porque los efectos eran tales que fue prohibido por los imanes ortodoxos y conservadores, en La Meca en 1511 y en El Cairo en 1532, pero la popularidad del producto, en particular entre los intelectuales, impulsó a las autoridades a cancelar el decreto. El gobernador planteó la posible incompatibilidad del café y el *Corán* y como el sultán, que era Khair Bey, le hizo caso, se cerraron todos los locales de la ciudad y los granos de café fueron quemados en la medina. Posteriores reuniones de sabios, médicos, doctores mahometanos y derviches concluyeron que tal incompatibilidad no existía, por lo que su autorización religiosa fue acompañada de una reprimenda al gobernador y al sultán.

Los cafés, locales que se crearon para disfrutar de esta infusión, se convirtieron en lugares de encuentro, como establecimientos en los que los hombres se reunían para jugar al ajedrez y conversar sobre ciencias, religión, medicina..., admirar a las *alameas*, que era como se llamaba a las bailarinas encargadas de agradar a los clientes, y para hablar de política, lo que no siempre estuvo bien visto y dio lugar al cierre de algunos locales, aunque ya no con carácter general, porque previamente era necesaria una denuncia, con la que se iniciaba un expediente en el que se especificaban las características del recinto, los asistentes habituales y el contenido de las conversaciones que promovían la sedición. Hubo muy pocas denuncias y en cambio se produjeron comentarios muy favorables, como el de Adam Olearius, sabio orientalista de nacionalidad alemana, que co-

mentó la actividad de los establecimientos de Turquía y Persia con las siguientes palabras: “Sus poetas e historiadores se sientan en altas sillas, desde las que pronuncian elocuentes discursos y explican un repertorio de historias, seguidas atentamente por los asistentes”.

Difusión del café en Europa

Fue en El Cairo, en 1510, donde se abrió la primera cafetería bajo el todavía sultanato mameluco y su éxito fue enorme, tanto que sorprendió al turco Selim I que poco después conquistó la ciudad. Entre los productos que constituyeron su botín de guerra, se cuenta que había mil camellos cargados de oro y plata y unos sacos de café que fueron la causa del inicio de la difusión del café en Estambul, porque el sultán Selim I, conocido como “el Severo”, presumió de la bebida y la hizo llegar a los más altos cargos políticos y religiosos de Turquía. Fue su hijo Solimán “el Magnífico” el que favoreció que, inspirados en los lujosos locales de El Cairo y Alepo, se instalasen las primeras cafeterías en Estambul, a las que llamaron *Kahvehane*s. Tuviron tan buena acogida que muy pronto se vieron concurridas por lo más alto de la sociedad, pero también por el público en general, por lo que debido al éxito se convirtieron pronto en lujosos salones, alfombrados con bellísimos tapices, en los que se podía jugar al ajedrez, escuchar narraciones o disfrutar de la música, y así lo describe el francés M. Thévenot en su libro de viajes, que además hace referencia a algunos *Kahvehane*s provistos de surtidores, arroyos artificiales, juegos de agua, jardines y rincones reservados. Pero como todo no podía ser favorable, enseguida surgieron algunas leyendas, a veces respaldadas por médicos, que aseguraron que el café produce esterilidad en los hombres y vuelve frías a las mujeres, lo que se ha demostrado que es mentira, pero tampoco se han podido comprobar otras afirmaciones modernas que tratan de otorgar a la bebida propiedades afrodisíacas.

Por aquellos años, varias incursiones europeas (las cruzadas) se internaron en territorio musulmán y pudieron ver establecimientos públicos en los que se consumía el mencionado producto. Parece ser que, en venganza porque los musulmanes consideraban impuro al vino, se intentó que el papa Clemente VIII hiciera lo mismo para los cristianos con la diabólica mezcla negra, denominada *café*, al que algunos afirmaban que beberlo equivalía a perder las almas, porque era una trampa ideada por Satanás. El papa se tomó el tema muy en serio y tras realizar varias pruebas decidió, sabiamente, que la supuesta bebida de Satanás era tan deliciosa que sería una lástima dejársela en exclusiva a los infieles, por lo que optó por bautizarla y convertirla en una bebida auténticamente cristiana.

Próspero Alpino fue un italiano de amplia cultura que, entre otras facetas, cultivó la botánica, la medicina, la filosofía y fue profesor de la Universidad de Padua. Hizo varios viajes a Egipto que le inspiraron sus libros titulados *Medicina de los egipcios* y *Libro de las plantas de Egipto*. En este último afirmaba que preparaban el café “tostando un poco el grano y haciendo hervir en veinte litros de agua una libra y media de grano sin su cáscara”, y el resultado era que la “bebida caliente el estómago, les infunde fuerzas, suprime las obstrucciones de las vísceras y todo el mundo tiene la costumbre de beber este líquido lentamente”. Hizo otros elogios del café y despertó el interés en Europa por conocerlo. Los *café*s ya se habían multiplicado en Estambul, aunque se les criticaba por los ortodoxos islamistas porque siempre estaban llenos, en tanto que las mezquitas eran visitadas con mucha menos asiduidad.

Desde Estambul llegaron los *café*s a Viena, que presume de haber sido sede del primer local europeo, bautizado con el nombre de “Zur Blauen Flasche”, con el que la municipalidad vienesa premió con su concesión al polaco Kolschitzky por haber ayudado a derrotar a los turcos que sitiaban la ciudad, haciéndoles huir y arrebatándoles municiones y provisiones, entre las que se encontraban más de quinientos sacos de café. Los panaderos, que por su trabajo nocturno detectaron y denunciaron a las tropas turcas que pretendían, haciendo galerías subterráneas, llegar hasta el centro de la ciudad para apoderarse de ella, crearon para conmemorar el éxito el cruasán con forma de la media luna turca, aunque luego París se erigió como creador de este bollo, que en la actualidad es el desayuno de casi todos los franceses y de otros muchos habitantes del orbe.

Más tarde aparecen nuevos establecimientos en Venecia, Marsella y otras capitales europeas, y se empieza a añadir azúcar a la bebida para combatir su amargor. Aunque el café llegó a Venecia como producto comercial, que tuvo buena acogida, hasta finales del siglo XVII no se abrió el primer establecimiento: “El Florián”, que todavía existe, y es el más famoso de los históricos y seguramente el más visitado del mundo. En sus alrededores aparecieron muchos más, y en ellos se crearon tertulias, repartiéndose los horarios de tal forma que por la mañana los frecuentaban los comerciantes, por la tarde los trabajadores y por la noche la aristocracia y la burguesía, incluidas las damas, a menudo escondidas detrás de un antifaz. En ellos nacieron los rumores, los acontecimientos y los bulos de la época, como describe Goldoni en la *Bottega di Caffé*. Siguiendo el ejemplo, se abrieron *café*s en casi todas las ciudades importantes italianas.

A finales del siglo XVII, un inglés abrió los primeros establecimientos en Alemania, en Hamburgo y en Leipzig concretamente, al abrigo de la Universidad para profesores y estudiantes, y a estos les siguieron otros en Nuremberg, Stuttgart, Augsburgo, Berlín, etc., ya menos elitistas y destinados al público en general. Se hicieron famosos los de Viena, alguno mucho

como el “Sacher”, en donde se inventó la famosa torta que todavía continúan ofreciendo a los turistas, que llevan la dirección en su agenda como obligatoria visita.

Amigos y enemigos del café

El café llegó a Francia en 1669, llevado por el embajador turco, que lo difundió a través de las recepciones que daba en la embajada, servido por esclavos negros que lo ofrecían arrodillados y ornados con los más suntuosos vestidos orientales. Las alabanzas al invento fueron generalizadas, aunque también hubo críticas, como la de Federico “el Grande” que opinaba que “los alemanes de bien deben beber cerveza, no café”, o la de un médico francés que llegó a la curiosa conclusión de que el café secaba el líquido cefalorraquídeo. Otras afirmaciones fueron más sutiles, como las de madame La Palatine, que comparaba el hedor del brebaje con el aliento del arzobispo de París, o la de Malebranche, que pensaba que su única utilización era como enema. Hubo quien lo consideró una bebida venenosa, a lo que también respondió sutilmente Voltaire diciendo: “Yo me he estado envenenando durante más de cincuenta años y todavía no estoy muerto”.

El resultado fue claramente favorable a la difusión de los cafés, sobre todo en París, en donde algunos se hicieron famosísimos por su frecuente aparición en la prensa, en el teatro, en la literatura o en la política, como el “Café de Pascal”, el “Armeniano” o el “Procope”, que fue el primer lugar en el que se instaló una heladería famosa, frecuentada por los enciclopedistas y los revolucionarios que según parece salieron de este local para tomar la Bastilla. McKenna afirmó que “si la arenga es la madre de la revolución, entonces el café y los salones de café deben ser su comadrona”, y Michelet cree que este tipo de establecimientos presidieron el nacimiento de la “Edad de las Luces”, porque por primera vez la gente tuvo la ocasión de participar en sociedad sin embriagarse, lo que hizo posible que el café aumentase las entendederas de los adictos y muchos de ellos se hiciesen revolucionarios.

Tardó un poco más en llegar a Inglaterra, en donde el primer lugar público fue el “Coffee House” de Oxford, en donde los intelectuales se reunían para conversar. Se inauguraron más en Londres y cada uno se especializó en un tipo de clientela, pero las mujeres eran excluidas y quizás por eso se editó, en 1674, un manifiesto llamado “Petición de las Mujeres en contra del Café”, en el que se puede leer que “el uso excesivo de ese moderno, abominable y pagano licor llamado café ha convertido a nuestros esposos en eunucos e inutilizado a nuestros mejores galanes. No les queda nada húmedo salvo las narices, nada tieso salvo las articulaciones, nada erguido salvo las orejas”. No creo que fuese este motivo el que relegó el café a una bebida secundaria, que nunca ha gozado del favor de los ingleses, pero quizás colaboró a que, además de la buena relación de Inglaterra con la India, se favoreciese en todos los territorios de la Corona el consumo de té.

A finales del siglo XVII los holandeses, que eran una potencia en el comercio de especias, plantaron en Indonesia algunos arbustos procedentes de Yemen y desde allí se extendieron por las colonias orientales de Ceilán, Sumatra y Java. Las colonias holandesas se convirtieron en el primer abastecedor de Europa y Ámsterdam pasó a ser el primer centro comercial de este producto en el mundo. En Leyden crearon un jardín botánico del que, con motivo del Tratado de Utrecht, donaron unos cafetos a Francia, que fueron sembrados en el “Jardín des Plantes” de París, en donde, años más tarde, Marthieu de Clieu, según cuentan con orgullo los franceses, obtuvo las primeras plantas que se enviaron a América, aunque los portugueses, con sobradas razones, creen que fueron ellos los primeros que plantaron café en el nuevo continente,



Cafés MARGOT

BARCELONA. Zsolt. [1930]. Cartulina offset. 32 x 24,2 cm.



Cafés y chocolates COLUMBA

MADRID. [1930]. Cartulina offset. 47,8 x 32,2 cm.

la patria a oscuras de los apóstoles de la libertad", "San Luis", "Pombo", "La Cruz de Malta", "El Ángel", "La Botillería de Canosa" y otros muchos que fueron nombres famosos en Madrid. A estos y a algunos más se dirigían los periodistas, escritores y hombres de letras para las tertulias y para escribir sus obras. Era frecuente que hubiese una dotación de plumas, tinteros, papel y secantes, denominados como conjunto "recado de escribir", que se ofrecían al solicitante junto con la infusión.

Algo más tarde aparecieron los primeros cafés en Barcelona, y no con muy buena fama, porque se consideraban "lugares frecuentados por la gente vagativa" y "terreno abonado para realizar planes fraguados en la sombra". Además, en ellos se reunían con frecuencia las sociedades masónicas y banderines de enganche político de sectas que entonces eran secretas. El "Café d'en Serrat", el de "Las Cuatro Naciones", el "Café Francés", el "del Comercio" o el "Lion d'Or" son nombres históricos. En Cádiz, Sevilla, Málaga, Granada, Valencia, Zaragoza, San Sebastián, Salamanca y paulatinamente en el resto de España se aprendió a tomar café, hasta hacer que una taza de esta infusión, generalmente con leche, sea lo primero que cada día llega al estómago de la inmensa mayoría de los españoles.

Como la cosa iba bien surgieron las innovaciones y entre ellas hay que destacar que a alguien se le ocurrió sustituir a los camareros por camareras de "buen ver", que no fueron siempre bien vistas, como se comprueba por el comentario aparecido en un periódico de Madrid en el que se afirmó que "unas jóvenes de pintarraqueado rostro, de belleza ajada, al mismo tiempo que nos sirvieron tuvieron el descaro de poner sus rodillas junto a las nuestras y servirse a ellas mismas café y copas que tuvimos que pagar nosotros".

concretamente en Brasil y además bastante antes de que llegasen los franceses.

Café y tertulias en España

A España llegó el café unos años después, quizás porque, como el té en Inglaterra, el chocolate era por entonces bebida nacional. Sin embargo, las plantaciones de café de América y Filipinas, territorios todavía dependientes que nos proporcionaban los alimentos llamados ultramarinos o coloniales, hicieron que fuésemos, durante un cierto tiempo, el país que disponía de las mejores variedades y en el que mejor se elaboraba la infusión. Así lo atestigua el francés Fleuriot de Langle al afirmar que "Madrid es el lugar de la tierra en donde se toma el mejor café. ¡Qué deliciosa es esta bebida! ¡Más deliciosa cien veces que todos los licores del mundo!".

Muy unida a la evolución de los cafés está la de las tertulias, que por entonces eran práctica común y diaria de la mayoría de los ciudadanos. A finales del siglo XVIII, los hermanos Gippini, italianos como su nombre indica, abren en Madrid, en la calle de Atocha, la "Fonda de San Sebastián" y en ella se reunió la élite de la literatura, entre ellos los Moratín (una de las obras más famosas de Leandro es *La comedia nueva* o *El Café*), López de Ayala, Tomás Iriarte y José Cadalso, que se autoimpusieron el poder hablar únicamente de poesía, teatro, mujeres y toros, con prohibición explícita de discutir de religión o de política. Pronto surgieron "La Fontana de Oro", en la carrera de San Jerónimo, a la que acudía regularmente Pérez Galdós, que en algún artículo dijo que en este lugar "el humo de los quinqués, el humo del café y el humo de los cigarros hacían posible que se salvara

El café en América

Aunque como ya hemos dicho todo hace suponer que fueron los portugueses los primeros que plantaron cafetos en América, concretamente en Brasil, los franceses afirman que fue llevado a América por Gabriel Mathieu de Clieu, que embarcó en Nantes en 1723 con unas cuantas plantas de café dentro de una caja de madera, cuya tapa era de vidrio transparente para que retuviese bien el calor. El viaje fue un desastre, pues sufrieron el ataque de piratas, la acción de las tormentas y muchos días de calma chicha que retrasaron la llegada a puerto, por lo que hubo que racionar el agua, hasta el punto de que tuvo que compartir su escasa ración con el único arbusto de café que todavía no había muerto. Llegaron a Martinica, trasplantó el cafeto y durante tres años no se separó del arbolito, que poco a poco fue creciendo, hasta que por fin, en 1726, obtuvo la primera cosecha (aproximadamente un kilo de granos), que distribuyó entre los vecinos. Cincuenta años después, cuando ya Linneo había clasificado a la planta como *Coffea arabica*, había en Martinica más de dieciocho millones de cafetos, pero para entonces su cultivo ya se había desarrollado en Las Antillas españolas y Jamaica, y después también en Santo Domingo, Haití, Cuba, Costa Rica, Guatemala, Venezuela, Colombia y México. Más tarde llegaron variedades de Java, procedentes de las que los españoles habían llevado a Filipinas, propagándose las plantaciones. Junto con la caña de azúcar, el cacao, la vainilla, el algodón, el tabaco, etc., se convirtió en una auténtica riqueza, base del comercio exterior español, que contribuyó a mantener una economía que empezaba a ser crítica.

Desde Inglaterra pasó a Estados Unidos, aunque es posible que con anterioridad hubiese alguna tentativa holandesa (no se sabe bien si directamente desde Europa o debida a sefardíes holandeses procedentes de Brasil) de implantar un establecimiento comercial, en 1664, en el que se alternase la venta del café en grano con la elaboración de infusiones, concretamente en la antigua Nueva York, que por entonces todavía se llamaba Nueva Ámsterdam. Los primeros cafés con la concepción del viejo continente se abren en Boston ("The British Coffee House"), en Nueva York ("The King's Arms") y un poco más tarde en Filadelfia. Tardó en entrar el café en este país, pero en este momento es el máximo consumidor del mundo.

Las variedades de café

Aunque se han hecho intentos de cultivar el café en diversos lugares y en algunos se pueden ver plantas, como en la Costa del Sol española, y más concretamente en Almuñécar, y en Canarias, la realidad es que su producción está limitada por los trópicos de Cáncer y de Capricornio. América es la primera región productora, desde México hasta Brasil, con importantes cosechas en todos los países comprendidos entre ellos. En África se cultiva en las zonas altas de Kenia, Tanzania, Uganda, Congo, Camerún, Ruanda, Madagascar, Angola, Costa de Marfil y Etiopía, de donde procede, y en Asia destaca claramente Indonesia.

Existen unas quinientas variedades de café, pero solo cuatro son verdaderamente interesantes: la *arábica*, que representa el 58% de la producción mundial y se obtiene en los tres continentes, con cultivares tan importantes como "moka", "bourbon", "blue mountain", "maragogype", "típica", "caturra", "java" y "nacional", que se caracterizan por su excelente calidad; la *canephora* o *robusta*, muy productiva, de sabor fuerte y amargo, entre cuyos cultivares están "kouilloi", "niaouli" y "congensis", y por último la *libérica* y la *excelsa*, que son sobre todo de cultivo y consumo local africano, aunque la última es muy apreciada en Suecia y Noruega.

En Java y Sumatra vive en estado salvaje la civeta palmera, un vivérrido que tiene su hábitat en la selva y, aunque es fundamentalmente carnívoro, también le gusta el café de las abundantes plantaciones, pero como es muy exigente solo aprovecha los mejores granos y en el momento óptimo de maduración. Digieren la parte externa de la cereza y las semillas, enteras, las expulsan con las deyecciones.

Como los dueños de las plantaciones prohibieron que los cultivadores nativos cogiesen café de las plantas para su aprovechamiento, se vieron obligados a recoger las semillas de las deyecciones de las civetas y con ellas hacer sus infusiones, que los capataces de las explotaciones percibieron como muy aromáticas y además apreciaron que el sabor era diferente, con recuerdo a chocolate y notas dulzonas muy interesantes, debido a que en la digestión del café se producen unas transformaciones, entre las que destaca que las enzimas digestivas transforman las cadenas polipeptídicas, responsables del amargor del café, por lo que mejora su calidad. En definitiva que era un café distinto y mejor al que ellos comercializaban, pero el problema es que por mucho esmero que se ponga no es posible recoger más de 500 kg al año de este café y para ello es necesario recorrer toda la selva muchas veces. El problema se ha resuelto aunque solo parcialmente capturando civetas, introduciéndolas en jaulas y dándoles cerezas de café en su alimentación, con lo que la recogida de los granos en las heces es francamente fácil.

No es fácil encontrarlo, porque solo se sirve a unos 900/1.000 euros el kilo, tras inscribirse en una lista de espera y con derecho a una cantidad racionada. En España se puede disfrutar de sus encantos en el restaurante "Retiro da Costiña", en Santa Comba, entre A Coruña y Santiago de Compostela.

El éxito del Kopi Luwak, que así es como se denomina este café, ha hecho que en Perú se siga el mismo procedimiento

con coatíes (*uchunaríes*, en aymara), que al fin y al cabo, zoológicamente, no están muy separados de la civeta. Bastante más lejos están los jacús, que es un ave brasileña con la que se sigue el mismo procedimiento de obtención, y el procedente de los elefantes de Tailandia en donde Efe Dikin, un empresario canadiense, sigue el mismo procedimiento para comercializar café con la marca “Black Ivory”.

Otras infusiones

La característica común es que liberan principios aromáticos en contacto con el agua caliente y esta particularidad ha sido aprovechada por los médicos, chamanes y brujos para aprovecharlas con la intención de prevenir riesgos, de curar enfermedades, enamorar al que las ingería u otras acciones ocultas y no siempre autorizadas, por lo que en distintos momentos algunas han sido condenadas por diferentes religiones y consideradas bebidas diabólicas. En el Renacimiento, cuando se redescubrieron documentos escritos por Aristóteles, de su discípulo Teofrasto, a quien se le atribuye la redacción del primer herbolario descrito en su libro *Sistema Naturae*, y de Dioscórides, cuya obra *De materia medica* alcanzó una amplia difusión y se convirtió en el principal manual de farmacopea en la Edad Media, se generalizó el uso de infusiones porque el prestigio de los tres autores eclipsó las leyendas de quienes no las habían usado con fines respetables. Durante esta época, muchas órdenes religiosas procedieron a cultivar hierbas con fines curativos en sus huertos, en una cierta imitación de los templarios de los que ya se tiene noticias de que en el año 1095 cultivaban bardana, angélica, caléndula, diente de león, mejorana y mandrágora, que utilizaban con fines curativos y muchas veces en infusión.

La realidad es que a todas estas plantas, y a muchas más, que se han utilizado en algún momento se les ha descubierto algún uso, y a las que no se les ha descubierto todavía hay botánicos que opinan que se les descubrirán en el futuro.

Los efectos positivos de la manzanilla en afecciones digestivas, en inflamaciones oculares o en la limpieza de heridas son proverbiales; la menta es antiespasmódica, los cardos y la alcachofa, que son de la misma familia, colagogos y coleréticos, el tilo es tranquilizante, los diferentes tipos de anís (matalahúga y estrellado) facilitan la digestión y son expectorantes, el boldo tiene efectos positivos en el metabolismo hepático, la valeriana es tranquilizante, los pétalos de rosa laxantes, la albahaca antiinflamatoria, el cardamomo digestivo, el tomillo antiséptico, el té de roca (*Jasonia glutinosa*, que no es té) es digestivo, el azahar es tranquilizante, el poleo es sedante, expectorante y antiespasmódico, la hierbabuena facilita la digestión y es componente esencial junto con el té auténtico del llamado “té moruno”, la hierba luisa combate los gases y es eficaz para tratar el insomnio, la llamada mate o hierba mate, según los argentinos y los uruguayos, que presumen de ser los originarios y por eso se llama *Ilex paraguayensis*, aseguran que aumenta el colesterol bueno, regula el funcionamiento cardiovascular, retarda el envejecimiento y además es energizante, lo que está comprobado por la presencia de mateína, que es lo mismo que la cafeína. El rooibos, de origen sudafricano, tiene la propiedad de facilitar la digestión, de ser muy rico en antioxidantes, de no tener cafeína, ser un excelente antibacteriano en las infecciones bucales y además tener un precioso color rojo.