



“DIVINAS PALABRAS” LA TERMINOLOGÍA DEL CAFÉ, AROMAS DE LEYENDA I

por Milagros de Torres Fernández y Sergio Calvo Páez

Profesores de Terminología de la Universidad Alfonso X el Sabio

Entre los siglos XVI y XVII, se difunden por Europa las tres bebidas no alcohólicas de origen vegetal más conocidas e influyentes -café, té y chocolate- en las costumbres y la gastronomía de la civilización occidental. Ninguna de ellas, sin embargo, había nacido en Europa; pero la casi universal expansión de su uso, especialmente el café, debe su éxito a la aceptación paulatina en la sociedad europea.

El café no solamente influye en la alimentación; pocos aspectos de la vida escapan a su influencia, si no también el ocio, el esparcimiento, la celebración, la actividad cultural, la vida social, incluso la política mantienen estrechos vínculos con él. El café es parte integrante de la humanidad. Pocos desconocen su existencia. Sin embargo, no todos saben que el café es la segunda bebida más consumida del mundo y el segundo producto de consumo más comercializado del planeta, tras el petróleo. Casi cabría preguntarse ¿había vida antes del café?

En el café, todo es aroma y leyenda. Sus orígenes se presentan ennoblecidos por fábulas de diversa índole. Las fábulas religiosas lo emparentan, por su nombre y por la procedencia de la planta, con un presente hecho a Mahoma por el arcángel San Gabriel con el que superó el decaimiento y recuperó la energía y el vigor; por esta razón lo llamó *Gawha*, palabra cuyo sonido recuerda al nombre de la piedra santa de la civilización musulmana (kaaba) y su significado alude a sus propiedades: de color negro, como la piedra que revitaliza y estimula.

En las leyendas profanas, el hallazgo del café está unido a la voluntad de alcanzar un imposible: el amor entre una princesa etíope y un joven galeno, que encuentra en las pequeñas bayas que caían en sus alimentos mientras se cocían la forma de lograr su propósito. El café obró el milagro, el gran Negus (título que se daba a los reyes de Etiopía hasta 1974) apreció el regalo de aquel elixir estimulante y consintió el matrimonio.

Pero la más extendida y aceptada - se recoge en casi todos los documentos que hablan del café y se repite en cuantas referencias históricas se hacen a él - sitúa su origen en las altiplanicies de Abisinia, en la región de Kaffa, Etiopía, donde la variedad denominada *Arábica* crecía en abundancia de forma silvestre. Se trata de una leyenda cristiana que data del siglo IV después de Cristo, del pastor Kaldhi, que asombrado al ver cómo sus cabras comían unos pequeños frutos rojizos y saltaban y triscaban con energía inagotable, llevó los frutos a un monasterio y la casualidad volvió a desvelar sus secretos: tras un

fracasado intento de cocinarlos, el monje arrojó al fuego los inservibles granos, que al tostarse desprendieron su delicado aroma.

No falta quien sostiene que su origen está en la propia península de Arabia, en el Yemen, entre los puertos de Moka y Adén. Ambas zonas, Etiopía y Yemen, tienen el mismo origen geológico y similar configuración topográfica: una y otra zona flanquean el Mar Rojo con macizos montañosos que arrancan de zonas costeras secas, cálidas y arenosas, en las zonas de colinas suaves previas a las altas montañas, abriéndose valles altos de clima fresco y húmedo en donde podría haber nacido el *café*.

Planta viajera y bebida universal

La exportación de granos de café sin tostar estuvo prohibida en Arabia durante siglos, de la misma forma que se castigaban con terribles penas los intentos de difusión de los gusanos de seda fuera de China y la monarquía española mantuvo estrictamente prohibida durante siglos la exportación de ovejas merinas. Se exportaban los granos tostados, la seda y la lana merina, pero no las fuentes de producción. Sin embargo el trasiego de peregrinos hacia La Meca hizo casi imposible impedir celosamente la salida de *cerezas* y su cultivo se extendió primero por la India y posteriormente llegó a Europa. La bebida se difundió con enorme éxito y las semillas se esparcieron inevitablemente. A la difusión masiva del cultivo, contribuyeron los holandeses con sus extensas plantaciones de Indonesia y Ceilán. La planta se aclimatava a zonas húmedas y suavemente escarpadas del trópico, pero apenas sobrevivía en los jardines botánicos de Europa.

Sobre el uso del café y sus salúferas propiedades hay algún documento histórico como el del prestigioso médico persa Avicena (siglo x d.C.) autor de uno de los más famosos e interesantes tratados antiguos de medicina los *Cánones o Preceptos de medicina*, en el que describe los beneficios del café en estos términos:

«Fortalece los miembros, aclara el cutis, seca los humores malignos y proporciona agradable olor al cuerpo».

No tiene nada de extraño que fueran los árabes los primeros en explotar su cultivo y aprovechar económicamente sus recursos.

El café, dada la prohibición y su consideración de bebida «religiosa» del Islam, muy arraigada en las costumbres de la sociedad árabe, tardó tiempo en difundirse en Europa; máxime si consideramos que era oponente del vino, bebida proscrita por el Corán. En consecuencia despertaba el recelo de los moralistas, hasta que en 1605, el papa Clemente VIII se atrevió a probar aquella pócima diabólica y la encontró tan de su gusto e inocente que consideró la conveniencia de «cristianizarla», ya que «sería un desatino dejar en manos infieles la exclusiva de vendedores ambulantes de café, como la de un grabado de 1714. Incluso se multiplican en Estambul —nombre que adopta la Constantinopla conquistada por los turcos— los cafés, *kahveh khaneh*, en los que la buena sociedad se reúne a hablar, discutir de arte o de política, oír

música y practicar juegos de azar. Los comerciantes de la próspera Venecia tomaron buena nota de la cultivada diversión que constituían aquellas tiendas en las que se entablaban discusiones y se hacían negocios, y no tardaron en importarla a Venecia distinguida y amante de los placeres.

Bien entrado el siglo xxvii se difunde ampliamente en Europa la costumbre de tomar café. Parece ser que, en efecto, fue Venecia, por sus intensas relaciones comerciales con Oriente fue su puerta de entrada; allí llegaron semillas verdes, y por tanto sembrables, y se abrieron los primeros establecimientos públicos en los que se servía café o se vendían sus granos. Pero también Viena contribuyó a su difusión: las continuas asechanzas turcas a sus fronteras difundieron la práctica de tomar café como reconstituyente entre las filas turcas y las cristianas.

Rápidamente la costumbre se difundió en las capitales europeas y se arraigó en las clases elevadas la refinada costumbre de consumir café cuando en la corte de Luis xiv la aristocracia lo adoptó como costumbre propia.

La planta del café

El cafeto, es decir, la planta del café más común se denomina técnicamente *Coffea Arábica* y fue descrita por el botánico Linneo en 1753. Pertenece a la familia de las *rubiáceas*; existen varios tipos de café según la región de procedencia, aunque en realidad es difícil para los investigadores precisar el número de especies debido a la naturaleza polimórfica de la planta, es decir, posee la capacidad de adoptar diferentes formas y variedades. Proliferan más de setenta especies de café, pero sólo cinco se utilizan para el consumo: *Coffea Lliberica*, *Coffea Excelsa*, *Coffea Bengalensis*, *Coffea Canephora* o *Coffea Robusta*, y la más utilizada *Coffea Arabica*, más conocido como Arábigo.

El cafeto es un arbusto longevo que puede vivir en torno a 70 años, que en estado silvestre llega a alcanzar los diez metros de altura, pero, cultivado, se desmocha para que crezca sólo dos o tres, lo que facilita la floración, la condensación de frutos y su recolección. Se trata de un esbelto árbol, de hermosa planta, ramas pobladas, hojas lustrosas de verde intenso y unas flores delicadas que recuerdan al jazmín -«jazmín de Arabia», se le llamaba en el siglo xvii para identificarla-. La planta, que tarda más de tres años en florecer desde que se siembra, da unas flores bellas y efímeras que apenas duran unas horas, pero los periodos de floración se repiten varias veces al año, de ahí que una misma planta reúna frutos en diversos momentos de maduración.

Los frutos, de aspecto firme y brillante, sólo aparecen en plantas que tienen cinco años. Se llaman cerezas del café, crecen arracimados y tardan entre seis y nueve meses en madurar. Su color evoluciona del verde al rojo suave, más o menos intenso según la variedad. Cuando no han madurado, tienen sabor amargo, pero si maduran en exceso son bayas de sabor acérrimo y desagradable.

El café es una planta que necesita un suelo rico y húmedo, que absorba bien el agua y drene con rapidez el exceso de precipitaciones para formar sus frutos. Por este motivo, la mayoría de cultivos se encuentran en las zonas situadas entre los trópicos, donde la temperatura oscila entre 13° y 26° C; suelen ocupar altitudes comprendidas entre el nivel del mar y el límite de las nieves perpetuas tropicales, que se encuentra a unos 1.800 m. Según el tipo, pueden crecer mejor a diferentes altitudes, como es el caso de los tipos *Canephora* y *Liberica*, cuyas plantas crecen mejor por debajo de los 900 m; el tipo *Coffea Arábica*, sin embargo, prefiere altitudes superiores.

Como en cualquier otra planta, los frutos están expuestos al ataque de insectos y a enfermedades microbianas, pero la importancia del café para la vida de tantos millones de personas hace inevitable que se apliquen muchos esfuerzos y recursos en la prevención y tratamiento de enfermedades que puedan reducir la producción, casi vital en la sociedad occidental, del café.

Un árbol de café puede producir cerezas suficientes cada temporada para unos 500 gramos de café tostado. Es decir, la planta del café necesita un año para producir la misma cantidad que una persona podría consumir en una semana. No sorprenden, por tanto, los cientos de miles de personas que viven directa y exclusivamente del cultivo, procesamiento y comercialización de este producto. Los datos de su historia así lo demuestran.

Tipos de café

El término *Café* entra en España a finales del siglo xvii, procedente de la italiana *caffè*, que la había adaptado del turco *kahve*, y este del árabe clásico *qahwah*. Los tipos existentes de café son:

Coffea arábica: es un tipo de cafeto originario de Etiopía, que representa el 75% de la producción mundial. Necesita un clima húmedo para su cultivo. Produce un café fino y aromático.

Coffea Robusta: (*C. canephora* Pierre ex Froehner) es originario de los bosques ecuatoriales de África, desde la costa oeste hasta Uganda y la parte sur del Sudán. Se cultiva entre las latitudes de 10° norte y 10° sur, en elevaciones desde el nivel del mar hasta más o menos 1000 metros de altura. Es la variedad del cafeto más resistente a los parásitos y menos exigente con el clima y los suelos.

Coffea Excelsa: este café se descubrió en la región semiárida, del lago Chad en 1905. Se parece al *Coffea libérica* en el tamaño del árbol y las hojas, y en la consistencia de cuero de sus frutos; pero tiene flores, frutos y granos más pequeños, éstos de regular calidad.

Coffea libérica: el café liberiano es nativo de los alrededores de Monrovia, Liberia. Es un árbol sumamente ornamental y rápidamente se conoció en muchas otras partes del mundo, tras su descubrimiento en 1872.

Glosario

Baya: es el tipo más común de fruto carnoso simple. En él, la pared del ovario al madurar se convierte en un pericarpio comestible, las semillas van encajadas en la carne. Ejemplos de bayas son la uva, el tomate, el aguacate, la berenjena y el pepino.

Cerezas del café: fruto del cafeto, que al tratarse de una drupa roja, recuerda la forma de las cerezas. En su interior hay dos núcleos, cada uno con un grano de café. Cada grano está encerrado en un casco rígido y apergaminado, que corresponde a la pared del núcleo. Una vez retirado ese casco transparente, el grano de café verde está recubierto de una película plateada adherida, que corresponde al tegumento de la semilla.

Desmochar: cortar la parte superior del cafeto dejándolo mocho para que las ramas extiendan, queden pobladas y no crezcan verticalmente.

Drupa: es un fruto carnoso, coriáceo o fibroso que rodea un endocarpio leñoso (llamado comúnmente '*hueso*') con una semilla en su interior. La cereza de café es el ejemplo clásico de una drupa poliesperma; es decir, un fruto con más de una semilla. Algunos de los frutos que se consideran drupas son las aceitunas, los albaricoques o el mango.

Rubiáceas: son plantas angiospermas (del latín *angi-*, encerrada, y del griego *sperma*, semilla) dicotiledóneas, árboles, arbustos y hierbas, que tienen hojas simples de bordes lisos, flor con el cáliz adherente al ovario, y por fruto una baya, caja o drupa. Su nombre procede de una planta llamada Rubia (del latín *rubeus* ['rojo']) de la que se extrae un poderoso colorante rojo utilizado en tintorería.