



Foto de archivo: Pixabay

## LA VUELTA AL MUNDO EN 80 TAZAS

### Muchas cosas pasaron en el mundo para que puedas tomar tu café, como repasa esta historia

El químico Bernardo Borkenztein inaugura su ciclo de la cafeína (xantinas) con una historia subjetiva del café.

14.06.2019 13:55

Lectura: 8'

El químico y divulgador Bernardo Borkenztein inaugura un nuevo ciclo en Montevideo Portal, esta vez dedicado a la cafeína. La primera taza de esta ronda, naturalmente, corresponde al café.

Estas sustancias, generalmente plantas -pero ocasionalmente animales o minerales- eran asociadas a propiedades mágicas e incluso divinas, como en el mundo griego prehelénico que se creía que la vid era un regalo de Dionisos (transfigurado por la Biblia en Noe) y el olivo de Palas Atenea.

El café, como no podía ser de otra manera, tiene su propia leyenda, que ha pervivido hasta nuestros días y que como toda leyenda es inverificable, pero "se non è vero, è ben trovato"

### **Segunda taza: cuentan, pero Allah es más sabio...**

Se cuenta que, en tiempos cuya memoria casi se ha perdido, en lo que hoy es Yemen, un pastor de la tribu de Kaldi observó que sus cabras, luego de comer unas bayas rojas, se volvían más locas que ellas mismas, y probó esos frutos, notando que le daban estamina y sensación de euforia que le permitían estar más alerta y energético. Muy pronto el uso de este estimulante se generalizó, pero faltaban siglos para que se acercara a la bebida que conocemos.

Por supuesto que la forma moderna de consumirlo (2) no fue la que se utilizó siempre. Se comían las bayas, enteras o pulverizadas, e incluso se hacían infusiones tipo té con las hojas.

No existen hasta el siglo XV de nuestra era evidencias históricas del consumo, pero se sabe que de Yemen pasó a Etiopía y de ahí al resto del mundo árabe.

Los sufíes fueron los primeros en usarlo como lo conocemos, y siendo que eran los médicos más formidables de la época no extraña demasiado. De ahí se expandió por todo el mundo árabe, y de Turquía por vía de Venecia a Europa y el nuevo mundo. El camino oriental tuvo a la India como difusora de esta bebida.

Un par de anécdotas: como los musulmanes no pueden beber alcohol (3), en lugares como Alejandría se desarrollaron comercios en los que los parroquianos iban a beber café, y en ellos se congregaban contadores de historias que en Italia fueron llamados "confabulatori noturni", algunas de cuyas historias orales fueron recopilados en esa gran obra que son *Las mil noches y una noches* (4)

Por otro lado, al llegar a Italia en el siglo XVI, para no perder la costumbre, la iglesia católica consideró que el café era una bebida del diablo, y los obispos - plenos del espíritu renacentista que nacía - le rogaron al Papa que la prohibiera. Gregorio VIII se negó a hacerlo sin probarla, y le gustó tanto que decidió bautizarla para "engañar al diablo". Así, cuando tome su próxima taza que exorcice los impulsos homicidas del amanecer, ya sabe a quién rezarle de agradecimiento.

Luego de ahí a migrar por toda Europa y al nuevo mundo fue solo un trámite, pero el papel del café en la tan filmada "conquista del oeste" estadounidense fue solo comparable al del mate en nuestra propia historia.

### **Tercera taza: la magna obra alquímica**

Ya sea torrado o glaseado, o café verde, el producto de estas almendras es tan fino como complejo.

En este momento debemos nombrarlas con respeto, la *Coffea arabica* es la especie de la que se obtiene el producto de primera calidad, mientras que otra inferior, *Coffea robusta*, se emplea fundamentalmente en los cafés solubles o como diluyente de bajo precio.

Como sea. Una taza de café adquiere su particular bouquet de una compleja mezcla de sustancias químicas, algunas presentes en el grano como tales y otras "despertadas" por los procesos de torrado, un tostado a alta temperatura y tiempo controlado y glaseado, agregado de azúcares que por caramelización agregan aromaticidad, pero también acidifican la bebida y le bajan la calidad. Un sibarita se deja morir antes de tomar café glaseado.

Tomando fuentes oficiales colombianas, entre los componentes que tiene una taza de café, cada 100 ml: Agua 98,75%, ácido clorogénico 100 mg, ácido quínico 40 mg, ácido cítrico 60 mg, ácido acético 35 mg, ácido málico 20 mg, ácido fosfórico 15 mg, ácido láctico 10 mg, ácido nicotínico 1 mg, otros ácidos 30 mg, cafeína 90 mg, azúcares reductores 19 mg, polisacáridos 236 mg, melanoidinas 272 ,8 mg, péptidos 75 mg, lípidos 1 mg, potasio 105 mg, otros minerales 140 mg,

volátiles de olor dulce, tostado, frutal, ahumado, a especie 0,2 mg 4-hidroxi-2,5-dimetil-3(2H)-furanona, 5-etil-4-hidroxi-2-metil-3(2H)-furanona, 4-metil-2,3-pentanodiona, etil-2-furfuril-cetona, vainillina, 2-furfuriltiol, 2,3-butanodiona, 4-vinilguaicol, guayacol, 4-etilguayacol, sotolona, eugenol, metional, 2-pentanona, (E)- $\beta$ -damascenona, 4-metil-2,3-pentanodiona, 2,3-hexanodiona, 5-etil-3-hidroxi-4-metil-2(5H)-furanona, 2-metilbutanal, 3-mercapto-3-metilbutilformato, acetaldehído y otros 800 compuestos Brix 1,25%, pH 4,89 Aporte calórico: 1 Kcal/100 mL, sin azúcar; 17,4 Kcal/100 mL, con 1 cucharadita de azúcar.

No se asuste, esos datos solamente sirven para valorar la complejidad y dificultad de lograr una buena bebida; con tantos componentes, la potencialidad de que algo salga mal es alta y por eso un gran café es tan complejo de hacer. La ayuda de sommeliers y expertos es necesaria en algún punto especialmente si uno desea "ponerse serio" en el tema de apreciar este producto.

Para más problema aún, los cafés más caros, apreciados y raros del mundo son aquellos cuyo grano ha sufrido una maceración ácido/microbio/enzimática por haber sido ingerida por animales y cosechados los granos luego.

Es el caso del café masticado y escupido por monos Rhesus "monkey parchment" con notas avainilladas, o los más para valientes, el "Black Ivory" de Tailandia y "Copi Luwak" de Indonesia, ambos comidos y defecados por animales, en el primer caso elefantes y el segundo civetas (5), un tipo de felinos. Ambos son apreciados por su baja acidez y delicado aroma, pero su elevadísimo precio y forma de obtención lo alejan del gran público.

#### **Cuarta taza: una anécdota**

Allá por el siglo XVIII reinaba en Suecia Gustavo III, que odiaba el café con extraña intensidad. Para poder demostrar que la bebida era nociva, ideó un experimento según el cual indultaba a dos presos condenados a cadena perpetua a cambio de que uno tomara una taza de café diaria y otro una de té. El "experimento" fue seguido por una junta médica, pero tuvo un resultado inesperado: primero se murieron los médicos, luego el rey y el que tomaba té, y mucho después el tomador de café, pero para ese entonces ya a nadie le importaba. Una verdadera tragedia que es ignorada en la historia de los pioneros de la ciencia.

(1)- Es impresionante cómo un concepto tan sencillo como "alimentario", lo que refiere a los alimentos, se confunde tan a menudo con "alimenticio", lo que alimenta. Así, las pensiones que los progenitores divorciados deben pagar para asumir su responsabilidad financiera son alimentarias, porque no se pueden comer; por más que sirva para ese fin, no lo hace directamente, por lo que es alimentaria. Si por ley se confundieron los términos, ya que todos los abogados que escucho en la radio lo dicen mal, eso debería ser corregido...

(2)- Ya sea por contacto con el agua caliente en un filtro (percolación), "spresso", extracción por contacto con vapor sobrecalentado y percolado posterior, o "a la turca", hirviéndolo en un cazo de cobre, por sistema de decocción. Estos son los sistemas más comunes, los de percolación y decocción.

(3)- Lo cual no significa que no lo hagan. Históricamente los monasterios cristianos eran permitidos (y protegidos) porque plantaban viñedos y le proveían a los califas y emires de vino. Eso se ve perfectamente en la literatura árabe.

(4)- Que le da el título a una magnífica columna radial que se emite los miércoles a las 19:30 por OCÉANO 93.9 en el programa ABREPALABRA conducido por Gustavo Rey.

(5)- Sí, lo que está pensando, cuando quiera quejarse de su trabajo recuerde que hay gente cosechando café en los excrementos de gatos y elefantes.

**Q.F. Bernardo Borkentain**  
**Borky@montevideo.com.uy**  
**Twitter @berbork**