

Una mirada histórica



AQUELLA "TACITA MAGICA" QUE DISFRUTAMOS

That "magic cup" we enjoy

Norma Acerbi
Cremades

Prof. Consulto.
Facultad de Ciencias
Médicas.
Ex Directora del Museo
Histórico Hospital
Nacional de Clínicas.
UNC.

Resumen

Varias leyendas han tratado de explicar durante muchos siglos, el origen del arbusto de cafeto. Extendido en la actualidad por el mundo entero, la bebida fabricada con los frutos, es consumida casi por todos sus habitantes. Su uso en medicina se inició en la Edad Media por los escritos y consejos de los médicos árabes, dentro y fuera del mundo musulmán. Sin embargo, recién después de conocer su composición química en el Siglo XIX, se explicaron sus efectos estimulantes beneficiosos.

Al igual que los vinos, el café difiere según su país de origen, zona de producción y suelo, además de las condiciones atmosféricas y de cultivo, como las características de la recolección, sea automática o selección a mano, así como finalmente la mezcla que se realice. Todo esto ha dado a través del tiempo, una bebida que ha ganado en aroma y paladar.

En este trabajo nos propusimos recordar la historia que acompaña esa "tacita de café" que disfrutamos diariamente, acompañados con nuestros amigos.

Palabras claves: anacoreta, néctar, esquejo, cahuá-moka.

Abstract

Many legends have tried to explain the origin of the

coffee bush for ages. Widespread all over the world, the drink produced from its fruit is nowadays consumed by almost all inhabitants. The use of coffee in medicine started in the Middle Ages as a result of writings and documents of Arabian doctors, inside and outside the Muslim world. However, it was not until its chemical composition was studied in the XIX Century, that its beneficial stimulating effects were explained.

The same as wine, coffee varies according to the country of origin, production area and soil. Atmospheric and growing conditions and the characteristics of bean collection – automatic or hand selection- as well as the blends produced modify the coffee. Throughout the years all this has resulted in a drink with increased taste and smell.

The objective of this work is to remember the story that goes together with that “cup of coffee” we enjoy every day, with our friends.

Key words: hermit, nectar, cutting/shoot, Cahua, mocha.

Desarrollo

Varios mitos o leyendas, desde hace muchos siglos, han querido explicar el origen de la infusión tan grata y estimulante, extraída de la baya o fruto del cafeto.

Una de aquellas dice que un cabrero de Abisinia, se asombró un día porque sus cabras, se volvieron más retozonas después de haber comido ciertas bayas encontradas en el campo. Intrigado por el efecto observado, el pastor ingirió iguales frutos y se sintió con mayor energía, haciendo cabriolas con su rebaño. Contento con la adquisición y generoso con sus compañeros, les dio a conocer los beneficios de aquellas bayas, que todos comenzaron a consumir.

Otra leyenda dice que en Tierra Santa vivía un piadoso y sabio anacoreta. Durante el día leía los Libros Sagrados y durante la noche deseaba dedicarse por entero a la oración. Sin embargo, al llegar la madrugada sus párpados pesadamente se cerraban, sin poder vencer la tiranía del sueño. Día tras día, aunque fortalecía su voluntad y mantenía su empeño, el sueño era inevitable. Considerándose indigno de honrar a Dios, salió una noche de su cabaña, dirigiéndose al bosque y llevando un pequeño puñal entre sus ropas. Luego de las oraciones y cuando advirtió que sus párpados se cerraban, clavó el afilado puñal en una de sus manos. El vivo dolor de la herida, efectivamente le impidió dormir aquella noche. Y en la mañana, la claridad del nuevo día le mostró que un arbusto de bayas rojas existía en el lugar donde su sangre había caído. Pensó que era un regalo divino y relacionado con su problema, motivo por el cual abrió el fruto, encontró las semillas, las hirvió y la mágica infusión le sirvió cada noche para solucionar la modorra y el sopor. Entusiasmado por lo que consideraba un don de Dios, difundió su cultivo entre los ascetas de países vecinos.

El antecedente más antiguo parece estar en el Yemen donde ya se cultivaba en el Siglo VI. En este país y con el propósito de mantener el monopolio, al iniciarse la exportación del producto en gran escala, se exigió que las semillas fueran previamente maceradas y tostadas, a fin de que perdieran su fecundidad.

Un indio que había efectuado el peregrinaje a La Meca, fascinado por el néctar de los árabes, logró sacar con gran riesgo, semillas del país ocultándolas entre sus ropas. Fue aquel robo, lo que dio origen más tarde, a las plantaciones en la India.

El cultivo del café se difundió por el Cercano Oriente, durante el periodo de expansión del Islam. Fueron famosos los cafés de La Meca; El Cairo; Damasco y Constantinopla. Los europeos que viajaron a dichos países, describieron en detalle, la elegancia y el ceremonial del café en honor a un invitado.

En el Siglo X, el uso del café fue propiciado en el mundo musulmán y aún fuera de él, gracias a los consejos de los médicos - filósofos Razés y Avicena.(1)

Uno de los motivos fue reemplazar las bebidas alcohólicas por el café, ya que aquellas estaban prohibidas por el Corán. Por otra parte, se infundía en los fieles una mayor energía y consagración a la oración.

Los primeros brebajes, se hacían hirviendo el fruto y las hojas recién cortadas. Más tarde se emplearon las infusiones de los hollejos y semillas secadas al sol, por separado. Finalmente el procedimiento de tostar y moler las semillas del café, fue recién inventado por los Persas en el Siglo XIII.

En 1582, el médico y botánico alemán Leonhard Rawolf, probó una taza de "cahuá" en Alepo y comprobó que era la misma bebida que los médicos árabes habían incluido en su *Materia Médica*, cinco siglos atrás.

En 1615, mercaderes venecianos introdujeron el café en Italia. Fue considerado de inmediato como medicamento y recomendado como un estimulante para los deprimidos o soñolientos, así como un sedativo para los "apasionados". Se utilizó en la cura de las heridas y quemaduras; para aliviar la disnea; la fiebre o la inflamación; además como carminativo o anti flatulento.

Los holandeses demostraron un gran espíritu de empresa y en el Siglo XVII, plantaron cafetos en Ceylan y en Java, con muy buenos resultados.

En 1660, el embajador de Turquía en Francia., Suleimán Aga, lo dio a conocer con gran satisfacción en la Corte de Luis XIV.

En 1672, un armenio de apellido Pascal, abrió el primer café público en París, en la Place de Saint-Germain. Otro famoso fue el Café de Procope, donde asistían los enciclopedistas y uno de sus distinguidos visitantes Voltaire, gran consumidor de "moca", mezcla de café y chocolate.

Los médicos ingleses del Siglo XVII, estaban preocupados por encontrar un antídoto contra el consumo de alcohol. Fue William Harvey, uno de los primeros en recibir unas semillas de café del Cercano Oriente. Así fue que junto con su hermano Eliab, fueron los precursores de la nueva afición.

En el testamento de Harvey, figuraba el legado al Royal College of Physicians, de un saco de 25 Kilos de semillas de café, con la condición que brindaran en su memoria y una vez al mes, con la estimulante bebida, hasta finalizar la provisión.

Uno de los discípulos de Harvey, el Dr. Edward Pockocke, afirmaba que el café era una panacea, prescribiéndolo para la gota; la tisis; la hidropesía; el escorbuto y la viruela. Además Pockocke fue famoso por enviar sus pacientes al "Café y no a la farmacia". En su "Pharmaceutica Rationalis", escribió: "el café despeja y aclara admirablemente cada parte del alma y dispersa las nubes de cada función".

En 1683, después del segundo asedio de la ciudad de Viena por los turcos, Georg Franz Kolchitzky, recogió de los invasores que se retiraban, unos granos tostados oscuros, que más tarde transformó en una bebida con efectos estimulantes. Abrió el primer Kaffehaus, con el nombre de Zur Blauen Flasche (La botella azul). Estaba situado detrás de la Catedral de San Esteban de Viena.

El descubrimiento y la venta de tal oloroso bebedizo llamado café, se transformó en una costumbre pública, dando origen a una época gloriosa alrededor del Palacio de Schonbrunn, bajo el reinado de Maria Teresa y de su hijo José II.

Los cafés vieneses eran exclusivos para los caballeros. Una tacita de café, mientras leían periódicos o escritos austriacos y alemanes; jugaban ajedrez o a las cartas; arreglaban negocios o concretaban tratativas políticas. Aún no se fumaba, ya que el tabaco llegó como hábito social, mucho más tarde.

En Oxford, el anatomista Thomas Willis, el arquitecto Christopher Wren y otros colegas, se reunían a tomar café en el salón de la Botica de Arthur Tillyard, haciendo un culto de las virtudes del café y de la amistad.

En Cambridge, el catedrático John Houghton, enseñaba a sus alumnos que se aprendía mucho más, uniendo los libros y el café.

Sin embargo, frente a tantos defensores del café, aparecieron los detractores. Calificaron a la infusión de "jarabe de hollín" o "jugo de zapatos viejos".

Así mientras los médicos afirmaban que quién bebía el mágico néctar de los árabes, podría prescindir de todos los preparados del Boticario, se levantó la voz especialmente de mujeres inglesas y alemanas. Se quejaron de que los hombres perdían mucho tiempo en los cafés sin atenderlas y que por otra parte el café disminuía el vigor sexual de los maridos.

Se dice que Johann Sebastián Bach, haciéndose eco de aquellas voces, escribió celebrando la protesta femenina, su "Cantata del Café", en 1720 (6).

En 1710, en el Jardín Botánico de Ámsterdam, una planta de cafeto dio flores y frutos. Enterado Luis XIV, solicitó un esquejo para el Jardín de Plantas de Paris, el que prosperó generosamente, con gran satisfacción del rey.

El médico de la corte, Pierre De Chirac, que creía fielmente en las bondades del café, sustrajo uno de los retoños que se habían obtenido y se lo entregó al joven oficial de la Marina francesa, Gabriel Mathieu de Clieu, quién lo llevó a Martinica en 1723. Después de largas vicisitudes, fue plantado en la Isla y se asegura que en 1777 había producido veinte mil vástagos que dieron origen a innumerables cafetales, hasta llegar a Brasil y a todos los países de Hispanoamérica.

Los primeros cafetos de Colombia se plantaron por el Padre José Fulgencio Silva, un prelado que creía en las virtudes del café, aconsejando a sus feligreses plantar los retoños de la nueva planta, asegurando que su fruto y su bebida, eran capaces de redimir todos los pecados.

Con aquél origen, Colombia es en la actualidad uno de los principales productores mundiales de café, con sus variedades de "edición limitada" por su origen, tales como la de Palestina o "colina iluminada de Caldas"; los del Huila o los de Nariño.

El género *Coffea* abarca unas veintiocho a cuarenta especies, entre las de Asia; Cercano Oriente; África tropical y América, algunas no bien definidas desde el punto de vista científico, aunque todas pertenecientes a la familia de las Rubiáceas. El cafeto comienza a producir a los tres años de plantado, siendo máxima a los cinco y su vida productiva término medio, se prolonga entre veinticinco y treinta años.(5)

Entre los sucedáneos del café se encuentran algunos cereales (porotos) y la achicoria. La raíz de esta planta (*Cichorium Intubus*), es usada como adulterante. Tostada y molida, añade color y amargor, aunque carece del sabor y de los efectos estimulantes del café.

El sabor y el aroma del café es proporcionado por los aceites, los ésteres y el balance de su contenido en cafeína y tanino. Pero el efecto estimulante observado y utilizado desde la antigüedad, es debido al contenido de 1,3 % de cafeína.(3)

La cafeína pertenece al grupo químico de las Xantinas, del griego "xanthos", que significa amarillo, por el color de los residuos que producen al calentarlos.

Tres son las principales xantinas: Cafeína; Teofilina y Teobromina. En Francia, en 1820 Joseph Pelletier y Pierre Caventou, fueron los que consiguieron el aislamiento de la Cafeína.(2)

Emil Fischer de Berlín en 1897, estudiando la composición de los derivados del ácido úrico, logró sintetizar artificialmente la cafeína y la teobromina.(2)

El café descafeinado fue inventado por Ludwig Roselius, en Brema. El procedimiento patentado, elimina cerca del 97 % de la cafeína, conservando la apariencia y la mayor parte del sabor de un café natural. Se hizo como respuesta a las advertencias de los médicos a principio del Siglo XX, contra el consumo de estimulantes.

El café instantáneo, fue obtenido en Chicago, por el químico japonés Sartori Kato, en 1899. Desde entonces se ha convertido por su alto consumo, en una gran industria internacional.

El efecto médico del café es debido al contenido de cafeína, ejerciendo una rápida acción estimulante sobre la corteza cerebral y el bulbo raquídeo.(3)

Por su acción sobre la corteza, se estimulan las funciones psíquicas, por lo que se hace más fácil el esfuerzo intelectual; la asociación de ideas y la atención.

Sobre el bulbo, la cafeína estimula los centros respiratorio; vasomotor y el del vago, sobre todo si los centros están deprimidos.

La cafeína es diurética y estimulante de la secreción gástrica de ácido clorhídrico y de pepsina.

En el aparato cardiovascular, estimula el miocardio, acelerando el ritmo cardíaco y como consecuencia puede aumentar el riego coronario. Sin embargo, si predomina la acción vagal, puede producir bradicardia.

Actúa sobre el músculo estriado, aumentando la capacidad funcional con refuerzo de la contracción que retarda y alivia la fatiga.

La cafeína posee valor medicinal reconocido. El insomnio resultante del consumo del café, parece ser un tipo de reacción individual, del mismo modo que los llamados efectos de habituación. Por eso en dosis terapéutica o el café bebido con moderación, se considera sin efectos colaterales indeseables.

Conclusiones

Muchos países del mundo cultivan café y casi todos sus habitantes lo toman como una grata bebida. Frente a una mágica tacita de café y durante todos los tiempos, se han discutido ideas; han nacido proyectos e inventos; se han concretado negocios; se afianzaron lazos de amistad o relaciones sentimentales; se maquinaron arreglos políticos y hasta se fraguaron revoluciones.

Con el noble néctar de los árabes, "remedio de todos los males", hemos aprendido; hemos enseñado y hasta hemos pretendido arreglar el mundo, junto con nuestros amigos, en una mesa de café.

Dice un proverbio árabe: "El café debe ser negro como el infierno; fuerte como la muerte; dulce como el amor".

Particularmente, prefiero el proverbio francés que asegura: "El café debe ser como el Hombre, bueno, fuerte y caliente".

Bibliografía

1. Castiglioni, Arturo. *Historia de la Medicina*. Salvat Editores S.A. 1961
2. González Lanuza, María M. *Historia de las Ciencias Farmacéuticas y Bioquímicas*. Centro Editorial Argentino Bs. As. 1961
3. Goth, Andrés. *Farmacología Médica*. 4º Edición Interamericana. México. 1969
4. Martí Ibáñez, Félix. *Baya mágica*. *Revista MD*. Vol. V, octubre 1967
5. Muello, Alberto; Dávila, Domingo S. *Compendio de Agricultura*. Capítulo VI. Plantas Seudo-Alimenticias. Editorial Suelo Argentino. Buenos Aires. 1965
6. Viñuales Solé, Julian. *Diccionario Enciclopédico de la Música*. Vol. 2- B-Be. Editorial Rombo, Barcelona. 1996