

La Historia del CAFÉ

by Franco Porcile



COLECCIÓN
TOMO 1 de 4

La Historia del CAFÉ

Un increíble viaje por los diferentes momentos de la historia. Para que definitivamente conozcas la historia de tu bebida favorita.





TOMO 1

Historia

by Franco Porcile



“No es el café de hoy lo que me deslumbra, sino la magia que envuelve cada sorbo entre historias y experiencias. Es que aromas y sabores son simplemente cualidades de un café, más no es lo que define la experiencia. Es por ello que he decidido en nombre de esta noble bebida, hacer mi mayor esfuerzo para contarle al mundo entero su verdadera historia.” - Franco Porcile



INDICE

Prólogo	7
El Principio de los Principios	10
La Leyenda de Kaldi	12
La Leyenda del Sheik Omar	15
Rituales e Importancia del Café	17
Disputas Culturales y Territoriales	21
Los Oromo: Un Pueblo en Movimiento	22
Los Sidama: Tradiciones Ancestrales	24
Interacciones y Convergencias Culturales	24
El nacimiento del Imperio Etíope	26
Migración del Café a Yemen 800 al 900 D.C.	31
El Islam y los Sufíes	34
Arabia Feliz	36
Imperio Otomano	40
Constantinopla y una particular Venecia	43
La Leyenda de Baba Budan	47
La Llegada a Europa s.XVII	49
Desembarco en Inglaterra	54
El café se extiende hasta Francia	58
Países Bajos, los mercaderes	62
Plantaciones neerlandesas en el siglo XVII	64
Cultivos intensivos neerlandeses	66
El café llega a Alemania	68
La llegada inesperada del café a Viena	70
La España del s.XVII	76

El Siglo de las Luces s.XVIII	78
Llegada del café a América	81
Jamaica: La Expansión Británica (1730)	85
Brasil; un joven gigante (1727)	86
A. Central y México (Finales del siglo XVIII)	88
Colombia: La Creación de un Gigante	91
La llegada del café a Australia siglo XVIII	93
El mundo durante el siglo XIX	98
Asia revolucionada en el siglo XIX	103
Kenia y Tanzania cafeteros! Siglo XIX	107
Incrementos en el hemisferio Norte siglo XIX	110
1869 La gran peste... “La Roya del Café”	113
Quinta a fondo... siglo XIX	118
Otros avances importantes del siglo	120
Brasil y los desafíos de una potencia cafetera	124
Brasil soluble a la Italia presurizada	126
La Fascinante Historia del Cappuccino	130
El despertar del café en América	131
Australia y Nueva Zelanda abrazan el espresso	135
Nueva Zelanda: el eco del ritual	137
Las Olas del Café	139
Fuentes	143
Sobre el autor	147

Prólogo

El café ha sido mi compañero desde que tengo memoria. Nací un 7 de febrero de 1987, y aunque podría contar muchas anécdotas de mi infancia, hay una que destaca por encima de todas: mis batallas con la leche. Tengo un leve grado de intolerancia a la lactosa, y desde pequeño prefería el café solo, algo que mi familia, especialmente mi abuela, nunca entendió del todo. Insistían en que debía beber café con leche, como si fuera una regla no escrita para todos los que crecimos en esa casa. Pero al final, la terquedad cedió ante mi persistencia, y el café se quedó en mi vida, tal como yo quería.

Con los años, el café no solo se convirtió en mi aliado para el estudio, el entrenamiento y las largas pláticas con amigos, también se volvió una verdadera obsesión para mi poder entenderlo. Descubrí que detrás de cada taza se escondían siglos de historia, mitos y controversias. Como todo en la vida, lo que parece simple en la superficie esconde un sinfín de complejidades. A los 18 años, di mi primer paso formal en el mundo de la gastronomía como bartender y el café era un debe. Cuando tuve la oportunidad decidí inscribirme en un curso básico sobre café, uno de los pocos que había disponibles en ese entonces. Irónicamente, cuando terminé ese curso, me di cuenta de que sabía aún menos de lo que creía. Tenía más preguntas que respuestas, y eso no me complacía.



Así comenzó mi viaje hacia el "Saber". Aunque muchos creen que soy un apasionado por la historia, no es tanto que me apasione en sí misma, sino el deseo de encontrar respuestas sobre aquellos temas que me inquietan la mente. El café, como cualquier otro tema profundo, tiene muchas capas que desentrañar, y cuanto más sé, más me doy cuenta de lo que me falta por aprender. Quizás a ti también te suceda lo mismo: cuanto más te adentras en algo, más grande parece ese océano de conocimiento que nos espera.

Este libro es el resultado de dos años de investigación, aprendizaje y amor por el café. Aquí encontrarás los eventos más importantes que marcaron su historia, algunas teorías y datos que han generado controversia, y mi postura, que siempre busca ser neutral, pero no por ello indiferente. El café ha tocado culturas, ha generado disputas y ha sido testigo de cambios sociales, económicos y políticos a lo largo de los siglos.

Pero antes de que sigas leyendo, te pido algo: ¿ya te preparaste una taza de café? Si no lo hiciste, ve por ella. Te espero. Personalmente, disfruto más una buena lectura acompañado de un buen Long Black. Si eres de los que prefieren otras preparaciones, eso será motivo de un debate futuro.

Te deseo una excelente lectura. Que este libro te haga reflexionar, aprender y disfrutar tanto como a mí me ha emocionado escribirlo.

¡Salud, y que comience este viaje por la historia del café!



Capítulo 1

Las Leyendas

by Franco Porcile



El Principio de los principios

Bajo el cielo despejado de Etiopía, en el corazón del Cuerno de África, se encuentra una de las regiones más antiguas y enigmáticas del planeta. Allí se alzan las montañas Simen, una cadena montañosa escarpada y majestuosa que forma parte del patrimonio natural de la humanidad. A sus pies, la Gran Falla del Rift —una enorme fractura geológica que cruza el continente africano de norte a sur— abre la tierra con cicatrices milenarias, testigo silenciosa de la historia profunda del continente. En este escenario imponente, donde la naturaleza se expresa con fuerza ancestral, nace una de las tradiciones más universales de la humanidad: el café. Etiopía, considerada su cuna, guarda en sus tierras y leyendas el origen de esta bebida que, después del agua, es la más consumida en todo el mundo. Cada taza de café parece susurrar aquel comienzo: un viaje que cruza océanos, culturas y generaciones, uniendo a la humanidad en torno a un mismo aroma.

Los ancianos de las aldeas cuentan historias alrededor del fuego sobre los antiguos reinos como Aksum, con sus obeliscos que apuntan hacia el cielo y su papel crucial en el comercio entre África y Asia. Pero, por encima de todo, hablan del café. Los Oromos, el grupo étnico más numeroso de Etiopía, fueron, según se dice, los primeros en descubrir este tesoro oscuro que hoy es indispensable en tantas vidas. Pastores y agricultores, los Oromos han sentido siempre un profundo vínculo con la tierra, y fue quizás este lazo tan íntimo con su entorno lo que los llevó a reconocer la magia en las bayas que colgaban de aquellos arbustos verdes.

Etiopía, única en África por nunca haber sido colonizada, es un mosaico vibrante de tradiciones que se han preservado a lo largo de los siglos. Aquí, la diversidad cultural y religiosa fluye tan libremente

como el Nilo Azul, que nace en estas tierras antes de continuar su viaje hacia Egipto. Y entre este tapiz de creencias y costumbres, el café se erige como un símbolo de hospitalidad y unidad, una tradición que trasciende el tiempo, uniendo a todos en torno a su aroma irresistible.

La Leyenda de Kaldi

En el corazón de Etiopía, en la enigmática región de Kaffa, donde los valles verdes se extienden como un tapiz infinito y el viento lleva consigo susurros de historias antiguas, nació una de las leyendas más fascinantes sobre el origen del café. Se dice que la misma palabra "café" deriva de este lugar. En el siglo IX, un joven pastor llamado Kaldi notó algo peculiar mientras cuidaba de sus cabras: después de consumir unas bayas rojas de unos arbustos frutales, sus animales se volvían inusualmente enérgicos. Intrigado por el comportamiento de sus cabras, Kaldi decidió probar las bayas él mismo.

Llevado por la curiosidad, Kaldi llevó las bayas al monasterio donde vivía, deseoso de compartir su hallazgo con los monjes. Estos, intrigados por las palabras del joven, decidieron experimentar con las bayas preparando una infusión.



Sin embargo, el resultado inicial no fue nada extraordinario. Decepcionados, los monjes separaron el líquido de los sólidos y arrojaron los restos—las semillas y las pulpas—al fuego. Fue en ese momento cuando ocurrió el verdadero milagro.

Pero antes de continuar, vale la pena entender el contexto en el que esta historia se desarrolla. Estamos hablando de una época en la que la higiene era un lujo desconocido para la mayoría. Las personas rara vez se bañaban, y las condiciones de vida eran rudimentarias; la falta de acceso a baños y la dureza de las labores cotidianas hacían que los malos olores fueran una parte constante de la existencia. En medio de ese ambiente, era raro encontrar algo que oliera verdaderamente bien. Como se dice: “Como intensa era la vida misma, así de intensos sus olores.” (Anónimo, s.f.).

Así que, cuando los granos de café comenzaron a tostarse en el fuego, liberando una fragancia rica y profunda, fue un momento de pura sorpresa y deleite para aquellos hombres. ¿Qué podría ser esa maravilla aromática en un mundo tan carente de placeres olfativos? La fragancia embriagadora despertó aún más su curiosidad. *Si el aroma es así de cautivador, se preguntaban, ¿cómo será el sabor si preparamos una infusión con estos granos tostados?* No iban a quedarse con la duda, y así, decidieron adentrarse en esta nueva aventura sensorial.

El primer resultado fue una bebida negra, intensa, con un amargor pronunciado. En el contexto actual, eso podría parecer una desventaja, pero en aquella época —donde las opciones de bebidas eran limitadas y la rusticidad formaba parte de lo cotidiano— cualquier novedad era recibida con entusiasmo.

Pero lo que realmente capturó su atención no fue solo el sabor o el aroma, sino el efecto estimulante que esta nueva bebida producía. Para ellos, fue algo casi milagroso. Pronto comenzaron a asociar el café con el ámbito religioso, especialmente entre monjes y peregrinos que pasaban largas horas en oración. Esta infusión de perfil oscuro y carácter pronunciado les ayudaba a mantenerse despiertos y enfocados durante sus vigiliass nocturnas.

Hay un detalle que pocas veces se menciona al contar esta historia, pero que resulta crucial para comprender su verdadero origen. Este relato, tal como lo conocemos, fue documentado por primera vez en un texto de 1671, lo que sugiere que podría tratarse más bien de una leyenda popular que de un hecho histórico. Quizás se trata de una narración apócrifa, creada para añadir un toque místico al origen de una bebida que hoy forma parte de la vida cotidiana de millones de personas.

A pesar de ello, lo que no se puede negar es el impacto que el café ha tenido en la cultura mundial. Su fama no se debe únicamente a su sabor único, sino también a sus propiedades energizantes y revitalizantes. Desde los monasterios etíopes, donde su consumo era un secreto bien guardado, la reputación del café se extendió rápidamente por el mundo árabe y más allá, convirtiéndose en una tradición que trasciende fronteras.

Así, aunque su verdadero origen pueda estar envuelto en el misterio y la leyenda, lo que es indiscutible es que el café ha dejado una huella imborrable en la historia de la humanidad. Nacido quizá de la curiosidad de un joven pastor y de un incendio accidental en un remoto monasterio, esta bebida ha evolucionado hasta convertirse en una de las más populares y queridas del mundo: testimonio de cómo lo cotidiano puede transformarse en tradición.

La Leyenda del Sheik Omar

En las arenas doradas del desierto de Yemen, donde el viento susurra secretos antiguos y la luna ilumina caminos olvidados, se cuenta una de las leyendas más fascinantes sobre el origen del café: la historia del Sheik Omar. Según el relato, Omar era un médico y místico sufí, conocido tanto por sus habilidades curativas como por su profunda conexión espiritual. Vivía en la ciudad de Mocha, un importante centro de comercio y cultura del mundo islámico en el siglo XV. Sin embargo, por razones desconocidas, fue exiliado de su hogar y se encontró deambulando por el desierto, enfrentando la desesperación del hambre y la sed.

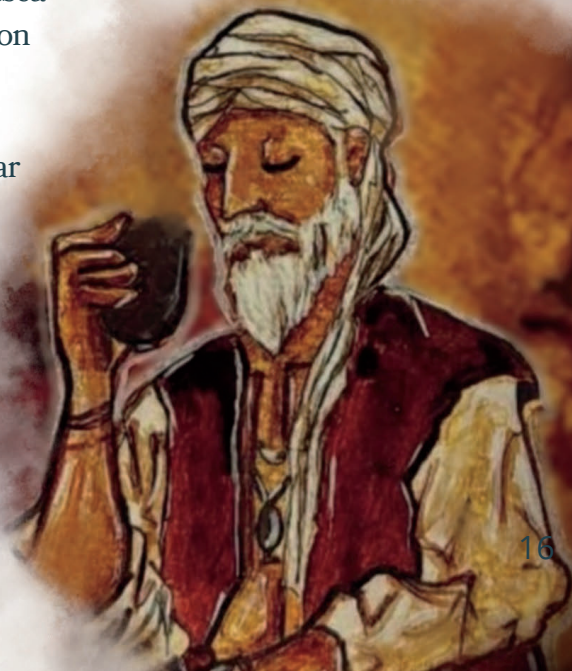
Durante su exilio, mientras buscaba algo que lo mantuviera con vida, Omar descubrió unos arbustos cargados de bayas rojas. Desesperado, decidió probarlas, pero pronto se dio cuenta de que eran demasiado amargas para comerlas crudas. Sin dejarse vencer por la adversidad, optó por tostar los granos al fuego, molerlos y hervirlos, en un intento por hacerlos más digeribles. Lo que obtuvo fue un líquido oscuro y aromático, algo completamente nuevo. Al beberlo, sintió una revitalización casi inmediata: sus fuerzas regresaron, su mente se aclaró y su espíritu se sintió renovado. Era como si aquel brebaje fuera un regalo divino, un milagro en medio del desamparo.



La noticia de esta bebida milagrosa no tardó en propagarse. Cuando Omar finalmente regresó a Mocha, fue recibido con gran entusiasmo. Los habitantes, fascinados por su historia de supervivencia y por los efectos de aquella infusión desconocida, comenzaron a considerarla un verdadero remedio divino. Así, el café no tardó en integrarse en la vida cotidiana de Yemen, convirtiéndose en una parte esencial de su cultura y tradición: un elemento que trascendía lo mundano y se adentraba en lo espiritual.

Sin embargo, a pesar del encanto que envuelve esta leyenda, no deja de ser un relato que despierta escepticismo. La historia del Sheik Omar, aunque intrigante, es difícil de verificar. Situada en el siglo XV —una época en la que Yemen florecía como centro cultural y comercial del mundo islámico—, parece más bien formar parte de la rica tradición oral de la región que de una crónica histórica. Pero eso no le resta valor; al contrario, refleja el profundo impacto cultural y espiritual que el café tuvo en las primeras sociedades que lo adoptaron.

Quizás te preguntes por qué se habla de un “médico y místico sufí” en este contexto. Pues bien, los sufíes son practicantes del sufismo, una corriente mística del islam que busca una conexión directa y personal con Dios, más allá de los rituales y las enseñanzas ortodoxas. Esta búsqueda espiritual podría explicar por qué Omar —un hombre de fe y de ciencia— encontró en el café no solo una forma de sobrevivir, sino también un medio para alcanzar un estado de claridad mental y elevación espiritual.





Rituales e Importancia del Café

A lo largo de los siglos, el café se ha convertido en una parte esencial de la cultura etíope. Tradicionalmente, se prepara en una ceremonia ancestral conocida como la “ceremonia del café” o ritual Buna. Este ritual ha sido, con el paso del tiempo, un elemento clave para fomentar la paz entre los pueblos. No es solo una forma de compartir entre los miembros de una misma comunidad, sino también un medio para sanar fracturas sociales entre las tribus.

Una de sus particularidades más significativas es que debe ser llevado a cabo por una mujer, quien se prepara especialmente para la ocasión. El proceso es profundamente artesanal: los granos verdes se tuestan sobre el fuego en un disco metálico de aro, mientras la mujer los mueve con una vara torcida, asegurándose de que giren y se tuesten de forma pareja, sin quemarse de manera desigual.

Una vez que los granos alcanzan un color oscuro y brillante, se retiran del fuego, se enfrían ligeramente y se machacan en un mortero de madera con un pisón, hasta lograr una molienda fina como polvo, liberando un aroma intenso que llena el aire y marca el momento en que el café comienza a revelar su esencia más profunda.

Una vez molido, el café se coloca en una jebena, una caldera tradicional de cuello estrecho hecha de cerámica o barro, diseñada específicamente para este propósito. Se añade agua caliente y se deja hervir lentamente, permitiendo que los sabores se liberen y se fusionen con el agua, creando una infusión intensa y aromática.

Cuando el café está listo, la mujer vierte cuidadosamente el líquido oscuro y humeante en pequeños pocillos de cerámica, sirviendo a cada miembro presente con una atención casi ritual. La ceremonia puede extenderse por hasta dos horas, durante las cuales el tiempo parece detenerse, y cada sorbo se transforma en una celebración de la vida, una oportunidad para la reflexión y el diálogo compartido.



La ceremonia del café es mucho más que un simple acto de preparar y beber una infusión; es un evento profundamente comunitario que une a las personas. Es un espacio donde se intercambian historias, se comparten risas, se recuerdan ancestros y se forjan nuevas alianzas. Un ritual que trasciende barreras sociales y culturales, uniendo a todos en un momento de paz, respeto y entendimiento mutuo. En cada sorbo se saborea la hospitalidad etíope, se honra la existencia y se fortalece el tejido social de la comunidad.

Más allá de su función social, la ceremonia del café es también un acto de profunda espiritualidad. Para muchos etíopes, representa un momento de conexión con los antepasados, de homenaje a las tradiciones transmitidas de generación en generación, y de reflexión sobre el presente y el porvenir.

En cada gesto de la preparación y el consumo del café hay un sentido de continuidad: una línea ininterrumpida que enlaza el pasado con el presente, lo humano con lo divino. Cada paso del proceso —desde el tostado de los granos hasta el primer sorbo— es una expresión de respeto por la tierra que ha nutrido esas plantas, por las manos que las han cosechado y por la comunidad que se reúne a compartir el fruto de ese trabajo.

Cabe señalar que, si bien es correcto hablar de las tribus etíopes en un sentido amplio al referirse a las raíces culturales del café, este ritual en particular —la ceremonia del Buna— está fuertemente asociado con el pueblo Oromo. Los oromos habitan principalmente la región de Oromía, en el sur y suroeste de Etiopía, una zona que también coincide con el área de origen del *Coffea arabica*. No solo se trata del grupo étnico más numeroso del país, sino que también son reconocidos por haber mantenido vivas muchas de las prácticas ancestrales vinculadas al cultivo, preparación y consumo del café. Es en este contexto donde la ceremonia del café adquiere una dimensión aún más profunda, no solo como acto social o espiritual, sino como símbolo de identidad cultural y continuidad histórica para el pueblo oromo. Reconocer este origen específico no resta universalidad al ritual, pero sí permite honrar con mayor precisión a quienes han sido sus guardianes originales a lo largo de los siglos.



Capítulo 2

Etiopía

by Franco Porcile



Los Orígenes del Café y las Tribus de Etiopía

La historia del café es, en esencia, la historia de las tierras y de los pueblos que lo han cultivado desde tiempos inmemoriales. Para comprender verdaderamente el origen de esta bebida que ha cautivado al mundo, debemos adentrarnos en el corazón de Etiopía: en las profundidades de sus bosques, en sus montañas cubiertas de neblina, y en las historias de las comunidades que han habitado estas tierras durante milenios.

El Reino de Kaffa y los Kafficho

Nuestra travesía comienza en el siglo XIV, alrededor del año 1390, cuando se establece el Reino de Kaffa en las tierras altas del suroeste etíope. Según el historiador Richard Pankhurst, en su obra *The Ethiopians: A History*, este reino fue fundado por el pueblo Kafficho, hablantes del idioma kaffa, una lengua perteneciente a la rama omótica de las lenguas afroasiáticas. Los Kafficho desarrollaron una sociedad sofisticada, con estructuras políticas y culturales propias, y su reino perduró como entidad independiente durante más de cinco siglos.

La región de Kaffa, situada al noroeste del río Omo, es considerada por muchos como la cuna del café. Las condiciones geográficas de esta zona —con altitudes que oscilan entre los 1.500 y 2.700 metros sobre el nivel del mar, suelos volcánicos fértiles y un clima fresco y húmedo— son ideales para el crecimiento del *Coffea arabica*. Se cree que la palabra “café” deriva del nombre Kaffa, lo que refleja la profunda conexión entre esta tierra ancestral y la planta que dio origen a una de las bebidas más influyentes y consumidas del mundo.

Los Oromo: Un Pueblo en Movimiento

Mientras el Reino de Kaffa florecía en las tierras altas del suroeste, otro grupo étnico clave en la historia del café y de Etiopía comenzaba a marcar su propio camino: los Oromo. Ya mencionamos que habitaban originalmente las regiones del sur y sureste del país, pero su presencia se extendía también al norte de la actual Kenia, consolidando una amplia zona de influencia en el Cuerno de África. Según el historiador Harold G. Marcus, en su obra *A History of Ethiopia*, los orígenes de este pueblo se remontan al primer milenio de nuestra era. Sin embargo, fue a partir del siglo XVI —alrededor del año 1520— cuando comenzaron una serie de migraciones y expansiones conocidas como las "expansiones Oromo". Estos movimientos se debieron a múltiples factores, como la presión demográfica, la búsqueda de nuevas tierras fértiles y los conflictos con pueblos vecinos. Organizados bajo el sistema Gadaa —una estructura social y política de carácter democrático que regulaba todos los aspectos de la vida, desde el liderazgo hasta los ciclos generacionales—, los Oromo avanzaron hacia el norte y el oeste, ocupando vastas extensiones del territorio etíope.

El pueblo oromo habla el idioma Afaan Oromo, una lengua perteneciente a la rama cusita oriental de las lenguas afroasiáticas. Su cultura, rica y dinámica, les permitió adaptarse a diferentes entornos e interactuar con diversos grupos étnicos, incluidos los Kafficho y los



Sidama, con quienes compartieron prácticas agrícolas, costumbres espirituales y formas de vida comunitaria.



Los Sidama: Tradiciones Ancestrales

Los Sidama son otro grupo étnico prominente del sur de Etiopía. Según el historiador Bahru Zewde, en su obra *A History of Modern Ethiopia*, los Sidama han habitado esta región durante al menos 2.000 años. Hablan el idioma Sidamo, una lengua que también pertenece a la rama cusita oriental de las lenguas afroasiáticas. Reconocidos por su fuerte vínculo con la tierra, los Sidama han desarrollado una economía basada principalmente en la agricultura, con especial énfasis en el cultivo del café y del ensete, también conocido como “falso plátano”.

La sociedad Sidama consolidó estructuras sociales y políticas propias, reflejo de su autonomía histórica y de una identidad cultural bien definida. Su relación con el café es profunda y ancestral: las prácticas asociadas a su cultivo, preparación y consumo no son meramente funcionales, sino que están entretejidas en la vida cotidiana y en las ceremonias que marcan los momentos más significativos de la comunidad.

Interacciones y Convergencias Culturales

Las expansiones de los Oromo en el siglo XVI los llevaron a entrar en contacto con los Kafficho y los Sidama, dando lugar a relaciones complejas y variadas. Según el historiador Richard Pankhurst, si bien hubo enfrentamientos territoriales, también se establecieron alianzas y rutas comerciales. En este entramado político y cultural, el café —como recurso valioso y símbolo identitario— desempeñó un rol central.

Oromo y Kafficho: Al avanzar hacia las regiones occidentales, los Oromo se encontraron con el Reino de Kaffa. Aunque los primeros contactos estuvieron marcados por conflictos, con el tiempo surgieron vínculos comerciales. Es probable que, a través de esta interacción, los Oromo hayan adoptado conocimientos sobre el cultivo y uso ceremonial del café, prácticas ya profundamente arraigadas en la cultura kafficho.

Oromo y Sidama: Compartiendo raíces lingüísticas y ciertos elementos culturales, los Oromo y los Sidama mantuvieron relaciones más fluidas. Se presume que los Sidama influyeron en las prácticas agrícolas de los Oromo, incluyendo técnicas avanzadas para el cultivo del café.

Sidama y Kafficho: A pesar de la distancia geográfica entre ambos pueblos, el comercio del café y de otros bienes facilitó el contacto entre ellos, promoviendo un intercambio mutuo de saberes y fortaleciendo redes económicas y culturales en el sur etíope.

El Declive del Reino de Kaffa

A finales del siglo XIX, Etiopía se encontraba en un proceso de unificación y expansión bajo el liderazgo del emperador Menelik II. En 1897, las fuerzas imperiales anexaron el Reino de Kaffa, incorporándolo formalmente al Estado etíope. Según Stuart Munro-Hay, en su obra *Aksum: An African Civilization of Late Antiquity*, esta anexión marcó un punto de inflexión en la formación del Etiopía moderna, ampliando su territorio, centralizando el poder y sentando las bases para el sistema administrativo que definiría al país en el siglo XX.

El nacimiento del Imperio Etíope y la integración forzada

Durante siglos, el territorio que hoy conocemos como Etiopía estuvo compuesto por distintos reinos y sultanatos independientes, como Axum, Shewa, Kaffa, Ifat o Harar, entre otros. No existía un Estado unificado con el nombre de Etiopía tal como lo conocemos hoy. Fue a partir del siglo XIX, bajo el liderazgo del emperador Menelik II, que comenzó un proceso de expansión territorial y centralización del poder que daría origen al Imperio Etíope moderno. Menelik II, perteneciente al reino de Shewa, extendió su autoridad sobre vastos territorios del sur, el oeste y el este, integrando por la fuerza a numerosos grupos étnicos, entre ellos los Oromo, los Sidama, y los Kafficho.

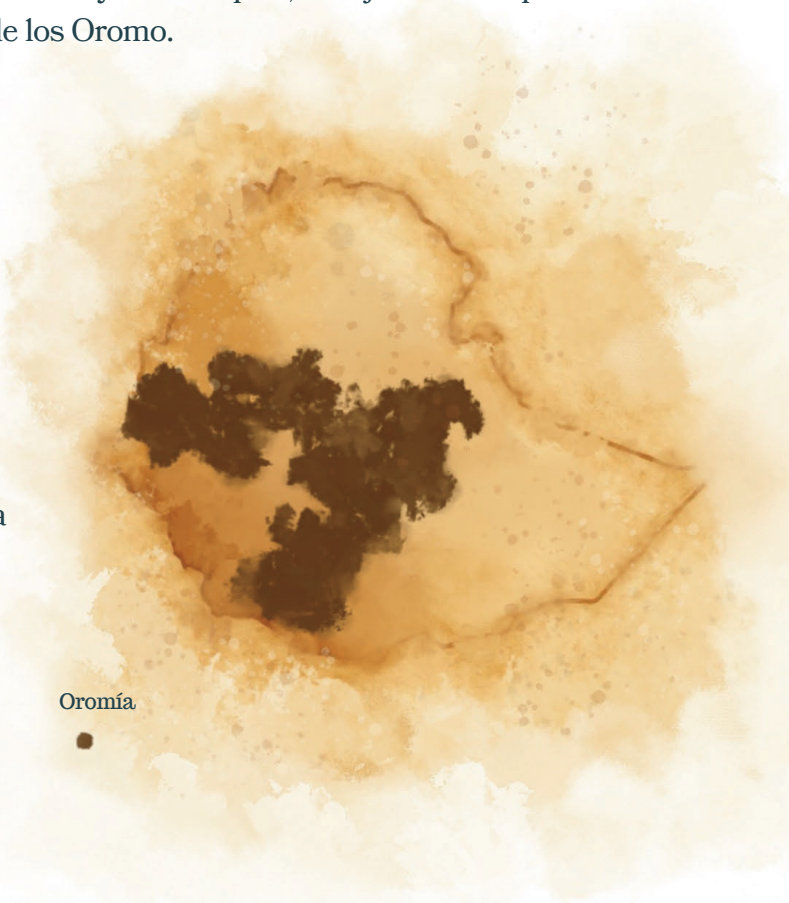
Aunque los Oromo ya estaban presentes en gran parte del territorio desde siglos antes, no habían sido integrados oficialmente al aparato estatal. Menelik II los convocó a formar parte de su ejército imperial como estrategia de consolidación política, pero también como forma de neutralizar posibles resistencias internas. Esta expansión militar, llevada a cabo entre 1880 y 1900, es conocida por algunos historiadores como una "campana de conquista interna".

El término "Etiopía" comenzó a utilizarse oficialmente en este período como nombre del imperio unificado, retomando una denominación de raíces griegas antiguas: Aithiopía, que significaba "rostros quemados" y que los griegos clásicos usaban para referirse de forma general a los pueblos del África subsahariana. Menelik y su entorno adoptaron el nombre con una clara intención simbólica: proyectar continuidad histórica con el antiguo Imperio de Axum y legitimar su gobierno como heredero de una civilización africana imperial, independiente y cristiana.

La caída del Reino de Kaffa tuvo implicaciones significativas para el pueblo Kafficho y para la historia del café. Aunque perdieron su independencia política, las prácticas culturales y agrícolas relacionadas con el café persistieron y se difundieron aún más dentro del imperio.

A pesar de su amplia presencia en Etiopía, los Oromo no tuvieron una entidad administrativa reconocida oficialmente hasta el 1995, con la promulgación de la nueva constitución etíope que estableció regiones basadas en criterios étnicos y lingüísticos. La región de Oromía se convirtió así en una de las mayores del país, reflejando la importancia demográfica y cultural de los Oromo.

Este reconocimiento fue resultado de siglos de lucha por mantener su identidad y autonomía frente a las presiones de centralización y asimilación. La historia de los Oromo es un testimonio de resiliencia y adaptación, y su relación con el café es parte integral de su patrimonio cultural.



Una breve conclusión de este capítulo

El café ha sido, para estos pueblos, mucho más que un cultivo: ha sido un elemento unificador, un símbolo de identidad y una expresión viva de su vínculo con la tierra. Los Kafficho, como primeros cultivadores conocidos del cafeto, lo integraron profundamente en sus rituales y tradiciones. Los Sidama y los Oromo, a través de migraciones e intercambios culturales, adoptaron y adaptaron estas prácticas, enriqueciendo aún más el universo simbólico y cotidiano del café en Etiopía.

Si bien las leyendas suelen atribuir el descubrimiento del café a figuras como el pastor Kaldi, la realidad histórica es mucho más compleja. Está entrelazada con las experiencias de múltiples pueblos que han habitado estas tierras durante milenios. Sin embargo, la escasez de evidencia empírica sólida —especialmente en torno al origen del pueblo Kafficho y los primeros contactos humanos con el cafeto— nos impide trazar con certeza el momento exacto en que comenzó esta relación.

Según autores como Harold G. Marcus y Richard Pankhurst, los Oromo habitan el Cuerno de África desde al menos el primer milenio de nuestra era. No obstante, su expansión significativa sobre el territorio etíope comenzó recién en el siglo XVI. Por tanto, aunque se reconoce su rol central en la difusión del café, resulta improbable —y difícil de respaldar con evidencia— que su contacto con el cafeto se remonte a tres mil años atrás.

Este vacío de certezas, lejos de ser un obstáculo, nos recuerda que detrás de cada taza de café hay siglos de historia, memoria colectiva, transmisión oral y esfuerzo humano que merecen ser

reconocidos, protegidos y celebrados. Porque el café, más allá de su aroma y sabor, es también un testimonio silencioso de las culturas que lo hicieron posible.



Capítulo 3

Yemen

by Franco Porcile





Migración del Café a Yemen 800 al 900 D.C.

Aunque la leyenda del pastor Kaldi y sus cabras danzantes es una de las historias más difundidas sobre el descubrimiento del café, la realidad de su migración es probablemente más compleja y, sin duda, más fascinante. No fue la magia ni el azar lo que impulsó al cafeto a cruzar continentes, sino las rutas comerciales y las conexiones culturales que tejían un inmenso entramado de intercambio en la región.

Durante el siglo IX, las rutas entre Etiopía y la Península Arábiga ya estaban firmemente establecidas. Mercaderes árabes navegaban regularmente a través del Mar Rojo, transportando mercancías, esclavos, ideas y también —posiblemente sin saberlo— el futuro motor de una revolución cultural: los granos de café.

Una teoría particularmente intrigante sugiere que los primeros granos llegaron a Yemen junto con esclavos etíopes, trasladados desde el interior del continente africano hacia las tierras altas del sur de Arabia. Fue allí, en las terrazas montañosas de Yemen, donde el cafeto encontró un entorno ideal para prosperar: clima fresco, altitud elevada y una población agrícola abierta a la experimentación.



Los agricultores yemeníes comenzaron a desarrollar prácticas de cultivo estructuradas y, poco a poco, perfeccionaron métodos de tostado y preparación. De una planta silvestre, surgió una bebida refinada que pronto se integraría a la vida cotidiana, al ritual religioso y a la identidad cultural del mundo árabe.



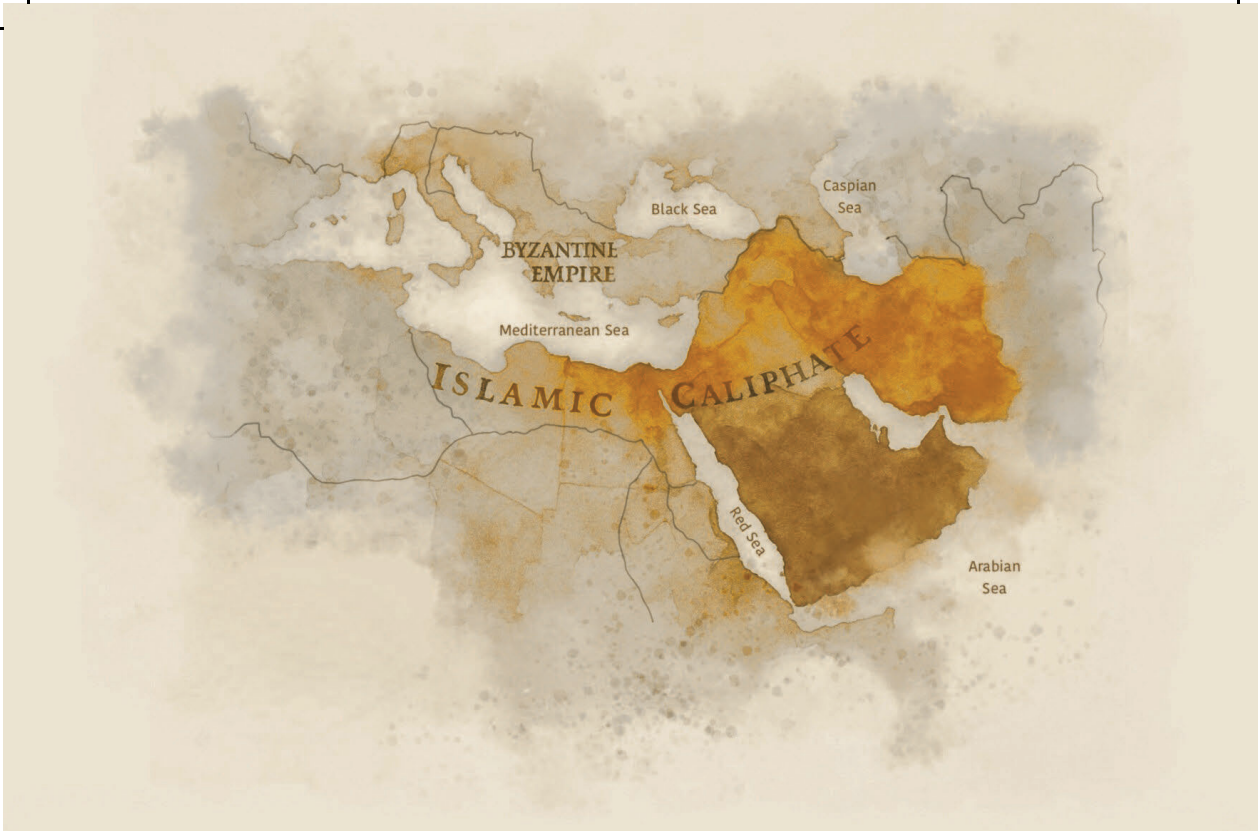
Si bien no contamos con evidencia precisa sobre cuándo los Oromo o los Sidama comenzaron a preparar el café como infusión ritual, es muy probable que estas prácticas ya existieran de forma oral y comunitaria en sus culturas, y que hayan cruzado el mar junto con las personas. En Yemen, estas tradiciones encontraron una nueva expresión, adaptadas al contexto islámico y eventualmente amplificadas por las órdenes sufíes, que adoptarían al café como aliado espiritual.



En Yemen, el café rápidamente se ganó un lugar especial. Entre los sufíes, especialmente, la bebida se convirtió en una aliada indispensable para mantenerse despiertos durante las largas noches de meditación y oración. A partir de allí, el café se extendió como un reguero de pólvora por toda la región árabe, convirtiéndose en mucho más que una simple bebida; se transformó en un símbolo cultural, una presencia constante en las reuniones sociales, espirituales y comerciales.



Y así, en algún punto entre los rituales del Cuerno de África y los rezos nocturnos en las mezquitas de Yemen, el café dejó de ser un fruto del bosque para convertirse en un puente entre mundos. Una planta que había nacido en la espesura de los bosques etíopes se integraba ahora a la vida urbana, al comercio regional, a la espiritualidad islámica. En ese tránsito, el café se volvió cultura.



El Islam y los Sufíes

Visualiza por un instante que viajamos atrás en el tiempo, hasta el año 630 d.C., cuando Yemen era una tierra de vastos desiertos y montañas imponentes, y un nuevo viento de cambio comenzaba a soplar desde la península arábiga. Aquí, bajo el sol abrasador y el manto estrellado de las noches del desierto, se gestaba un momento crucial en la historia de la región: la llegada del Islam. Mientras el profeta Mahoma aún vivía, el gobernador persa Badhan abrazó la nueva fe, seguido por numerosos jeques y sus tribus. Yemen, entonces, se sumó al creciente califato árabe, marcando el comienzo de una era de transformación religiosa y cultural.

Fue en este contexto de fe renovada y expansión territorial que el mundo árabe descubrió por primera vez el potencial del café. En las tierras altas de Yemen, donde el clima y el suelo eran perfectos para su cultivo, comenzaron a surgir las primeras plantaciones controladas de cafeto. Y aunque hoy se reconoce a los árabes como los primeros comerciantes de café en el mundo, esta historia no comenzó inmediatamente. En esos tiempos lejanos, los imperios no se definían únicamente por sus fronteras; se construían con sangre, alianzas y conquistas, en una lucha constante por expandirse y asegurar su dominio. Incluso aquellos imperios que no buscaban activamente la expansión se veían obligados a hacerlo, fortaleciendo sus territorios y desarrollando nuevas tecnologías para resistir las amenazas de enemigos poderosos que acechaban en sus fronteras.

En este juego de supervivencia, la fuerza de un imperio no solo dependía de su habilidad para conquistar, sino también de su capacidad para cultivar, innovar y prosperar en un mundo de constantes cambios. Y el café, con su misterioso origen y su capacidad para revitalizar el cuerpo y la mente, se convirtió en una herramienta invaluable en manos de quienes supieron reconocer su potencial. Desde Yemen, los primeros granos comenzaron su largo viaje hacia el mundo árabe, llevados por las caravanas de comerciantes que cruzaban las tierras del desierto, navegaban por mares peligrosos y forjaban caminos que unirían culturas muy distantes entre sí.

Así, en medio de guerras y alianzas, descubrimientos y secretos, el café empezó a tejer su propia historia, una que aún seguimos descubriendo sorbo a sorbo.

Arabia Feliz

Yemen, conocido en la antigüedad como la "Arabia Feliz" (Eudaimon Arabia), era un lugar de tierras fértiles y clima húmedo, un oasis de verdor en medio del vasto desierto árabe. Aquí, en este rincón privilegiado de la península arábiga, los antiguos imperios florecieron, cultivando no solo la tierra, sino también conocimientos que serían celosamente guardados por siglos. Uno de esos secretos fue el café, una planta que los árabes comenzaron a cultivar con devoción casi religiosa.



Durante años, los árabes protegieron celosamente el conocimiento del cultivo del café. Plantaban y producían este preciado grano exclusivamente para fines religiosos, pues habían descubierto en él un potente aliado. El café, con su capacidad para estimular el sistema nervioso, permitía a los fieles mantenerse alerta durante largas horas de oración y vigilia, convirtiéndose en un compañero inseparable del Islam en su expansión. A medida que el imperio árabe se extendía en una era de auge y conquista, el café viajaba junto con ellos, cruzando fronteras y conociendo nuevos territorios que hasta entonces habían sido inexplorados.

El Imperio Árabe, bajo el califato omeya, alcanzó su apogeo en el siglo VIII, gobernando vastas extensiones de tierra desde la península ibérica hasta el Indostán. Sin embargo, en el siglo siguiente enfrentó dificultades internas y revueltas que culminaron con la caída del califato omeya y el ascenso del califato abasí en el año 750 d.C. Desde su nueva capital en Bagdad, los abasíes continuaron la expansión del imperio, mantuvieron el control sobre extensos territorios y difundieron la cultura árabe, incluyendo el café.



Pero como todas las grandes civilizaciones, el califato abasí comenzó a enfrentar desafíos. A lo largo de los siglos, el imperio se fragmentó bajo la presión de invasiones externas, disputas internas y el surgimiento de dinastías regionales que se disputaban el poder. Para el siglo XIII, la invasión mongola marcó el principio del fin para los abasíes. El control árabe sobre los territorios disminuyó drásticamente, y para el siglo XIV, con la caída de los últimos califatos árabes significativos, el Imperio Árabe como entidad unificada dejó de existir.

Sin embargo, el legado de los árabes perduró. Aunque su imperio se desvaneció, la cultura y las tradiciones que habían sembrado en las tierras que una vez dominaron florecieron.

Y entre los tesoros que dejaron atrás, el café se destacó como un símbolo de esa rica herencia cultural.

Los árabes no solo habían sido los responsables de su propagación en esas tierras, sino también de convertirlo en una parte esencial de la vida cotidiana y espiritual de los pueblos que alguna vez estuvieron bajo su influencia.





Capítulo 4

Imperio Otomano

by Franco Porcile



Los Otomanos

Después de la caída del Imperio Árabe, un nuevo poder comenzó a emerger en el horizonte de Oriente Medio: el Imperio Otomano. A partir del siglo XV, los otomanos, con su ambición expansiva y su habilidad para la conquista, empezaron a extender sus dominios a lo largo de la región. Esta expansión no solo significó el control de importantes centros de comercio y cultura, sino también la difusión de una bebida que comenzaba a ganarse un lugar especial en la sociedad: el café. Fuertemente arraigado en Yemen, el café encontró en el Imperio Otomano un terreno fértil para desarrollarse y expandirse aún más.

El primer registro documentado del café en tierras otomanas data de principios del siglo XVII. Durante el reinado del sultán Murad IV (1623-1640), el café se convirtió en una bebida sumamente popular en Constantinopla, la joya del imperio. Pronto, los "kahvehane" o casas de café comenzaron a aparecer por toda la ciudad, transformándose rápidamente en vibrantes centros de encuentro social e intelectual. Estos establecimientos no eran solo lugares para disfrutar de una taza de café; se convirtieron en el corazón de la vida cultural otomana, donde se discutían ideas, se compartían noticias y se cultivaba la creatividad.



Se cree que la primera cafetería del mundo árabe llamada Kiva Han, fue fundada en Constantinopla en el año 1475. Sin embargo hay cierta confusión sobre la fecha exacta. Algunos relatos dicen que fue establecida en dicha fecha en la actual Estambul, aunque la documentación de esa época es limitada y en gran parte legendaria.

Sin embargo, según fuentes históricas más concretas, la primera cafetería registrada en Constantinopla fue abierta por dos comerciantes sirios entre 1551 y 1560, bajo el reinado del Imperio Otomano.

En cuanto al cezve, la herramienta usada para preparar el café turco, su asociación con el café probablemente se desarrolló a la par con la expansión del consumo de café en esta época, cuando la bebida ya era popular en los bazares y mercados. Hay documentos y libros que hacen alusión al 1554 como fecha en la que nació la primera marca de cezve. Sin embargo, es probable que esto sugiera que la fecha de 1554 corresponde más bien al auge de las cafeterías otomanas y no necesariamente a la primera marca de cezve.

Fue durante esta época que se perfeccionó el método de preparación conocido como café turco, uno de los métodos más antiguos y característicos que aún perduran hasta nuestros días. Este método, con su rica textura y sabor profundo, no solo conquistó a los habitantes del imperio, sino que también empezó a captar la atención de comerciantes y viajeros de tierras lejanas.



La expansión otomana y su control sobre las rutas comerciales clave ayudaron a llevar el café más allá de las fronteras del imperio. Desde los bulliciosos puertos de Constantinopla hasta los mercados de Europa Central, el café comenzó a encontrar nuevos hogares. Fue a través de estas rutas que el café llegó a ciudades como Londres y Francia. Sin embargo, la llegada del café a Viena, tuvo una historia diferente y es que su llegada se debió especialmente a la famosa batalla de Viena en 1683. Lo que una vez fue un secreto del mundo árabe y cayó en manos otomanas, se convirtió en una pasión europea, con las primeras cafeterías abriendo sus puertas y convirtiéndose en lugares de encuentro para pensadores, artistas y políticos.



Constantinopla y una particular Venecia

Imaginemos por un momento que nos adentramos en los corredores del tiempo, en ese entramado complejo donde la historia del café se cruza con la de imperios, ciudades y civilizaciones que marcaron el destino del mundo. El relato del café es fascinante no solo por su sabor, su aroma y su expansión planetaria, sino también por cómo su trayectoria se ve inevitablemente influida por la dinámica de poder, comercio y cultura que definió a las grandes sociedades del pasado.

Hasta ahora, hemos recorrido su nacimiento silvestre en las tierras altas de Etiopía, su domesticación en Yemen y su expansión a través del mundo islámico. Pero para entender cómo llegó a convertirse en un bien codiciado en Europa, debemos detenernos en dos ciudades clave: Venecia y Constantinopla, pilares de una red comercial que conectaba Oriente y Occidente.

Cuando el Imperio Romano comenzó a desintegrarse en los siglos finales de la Antigüedad, muchos de sus ciudadanos huyeron hacia regiones más seguras. En el siglo V d.C., un grupo de patricios romanos se estableció en las islas de la laguna véneta, dando origen a lo que con el tiempo sería Venecia. Lo que comenzó como una colonia de refugiados se transformó en una potencia naval, financiera y comercial. Gracias a su posición estratégica, Venecia tejió vínculos estrechos con el mundo islámico, especialmente con los puertos del Mediterráneo oriental controlados por los árabes y, más adelante, por los turcos otomanos. Desde allí, los venecianos se convirtieron en intermediarios privilegiados del café, mucho antes de que este llegara a otras ciudades europeas.

Constantinopla, por su parte, fue desde su fundación en el año 330 d.C. por Constantino el Grande, el centro político y espiritual del Imperio Bizantino. Custodió el saber antiguo durante siglos, mantuvo vivas las rutas entre Asia y Europa, y sirvió de conexión vital entre el cristianismo oriental y las culturas del Oriente. Su caída en 1453 a manos del Imperio Otomano, lejos de cortar estos vínculos, los transformó. La ciudad, rebautizada como Estambul, se convirtió en la capital de un imperio que abrazó el café como parte de su vida social, religiosa y diplomática. Bajo el dominio otomano, el café no solo se cultivó y se consumió con entusiasmo, sino que también fue reglamentado, distribuido y —en algunos períodos— incluso prohibido y perseguido por temor a sus efectos sociales y políticos.

Fue este equilibrio entre fervor y control, tan característico del Imperio Otomano, lo que terminó por institucionalizar al café como un producto central en la vida urbana. En las cortes, en las casas de té, en los mercados y en las embajadas, el café se volvió símbolo de sofisticación, contemplación y poder. Y desde allí, gracias a los lazos diplomáticos, comerciales y culturales entre Constantinopla y ciudades como Venecia, la bebida comenzó a abrirse camino hacia el resto del continente.

Durante el siglo XVII, Venecia consolidó su rol como uno de los primeros puertos europeos en recibir café de forma regular. Aprovechando sus rutas marítimas y sus tratados con el Imperio Otomano, los comerciantes venecianos facilitaron su introducción en el continente. Venecia no solo fue un punto de tránsito, sino también un centro de consumo entre las élites, transformándose en uno de los primeros escenarios donde el café dejó de ser un misterio oriental para convertirse en una moda europea.

Pero esa historia la retomaremos más adelante. Por ahora, basta con entender que sin Constantinopla como puerta de entrada, sin Venecia como difusora y sin el Imperio Otomano como catalizador, el café jamás habría tenido el mismo destino. Y si me permitís una nota personal: mi hijo menor lleva el nombre Constantino, en honor a aquel emperador que fundó una ciudad que aún hoy, siglos después, sigue siendo puente entre mundos. Porque, en el fondo, cada taza de café es también un viaje silencioso entre culturas, imperios y memorias que nunca se pierden del todo.





Capítulo 5

Siglo XVII

by Franco Porcile



Baba Budan y las semillas en el siglo XVII

En el siglo XVII, en una época en la que las rutas comerciales eran tan peligrosas como intrigantes, un peregrino sufí llamado Baba Budan emprendió un viaje que cambiaría para siempre el destino del café. Era un tiempo en el que el mundo se movía al ritmo de caravanas y barcos mercantes, y donde cada trayecto estaba cargado de misterio y promesas. Baba Budan, un hombre de fe y aventura, se encontraba en Yemen, una tierra donde el café no era solo una bebida, sino un tesoro vigilado con recelo.

En Yemen, los árabes comprendían el valor del café y controlaban rigurosamente la exportación de sus semillas, conscientes de su poder y del prestigio que esta planta les otorgaba.

Pero Baba Budan, inspirado por su profundo amor por el café y su deseo de llevar este milagro a su tierra natal, decidió desafiar las estrictas restricciones impuestas. Con astucia y una valentía inquebrantable, ocultó siete semillas de café en su cinturón, un número cargado de simbolismo sagrado en el Islam, representando un acto de fe y esperanza.

Estas siete semillas, pequeñas pero llenas de potencial, marcarían el comienzo de una nueva era para el café en la India. De regreso a su hogar, en las colinas de Chikmagalur, en la región de Karnataka, Baba Budan plantó las semillas con un cuidado casi reverencial. Las colinas, que más tarde llevarían su nombre —Bababudangiri—, se convirtieron en el primer refugio del café en el país. Bajo el clima propicio de la región, las plantas florecieron y prosperaron, transformando el paisaje y dando lugar a un nuevo centro de cultivo de café.



La historia de Baba Budan no es solo un relato de contrabando y aventura; es una leyenda de pasión y determinación. Su audaz acción permitió que el café echara raíces en la cultura india, floreciendo en las fértiles tierras de Karnataka y expandiéndose por todo el país. Hoy, las colinas de Bababudangiri permanecen como un testimonio vivo de su legado, donde el aroma del café recién tostado aún narra la historia de un hombre y sus siete semillas mágicas, sembradas con la esperanza de que su amor por el café creciera tan fuerte y eterno como las propias plantas.

La llegada a Europa en el siglo XVII

El café, esa oscura y aromática bebida que hoy forma parte integral de la rutina diaria de millones de personas, inició su fascinante travesía hacia Europa en el siglo XVI. Cargado de misterio y envuelto en un aura de exotismo, el café llegó a tierras europeas inicialmente a través de fuentes médicas y botánicas, capturando la curiosidad de intelectuales y aristócratas por igual.

En 1575, el botánico Carolus Clusius fue uno de los primeros europeos en mencionar el café en su obra *Aromatum et simplicium aliquot medicamentorum apud Indos nascentium historia*. Clusius había recibido semillas de café de sus colegas, junto con descripciones detalladas de la bebida que fascinaba a los pueblos orientales. Poco después, en 1583, el botánico alemán Leonhard Rauwolf documentó sus viajes al Levante, entonces parte del Imperio Otomano, donde quedó maravillado por la costumbre turca de beber café. Su relato, *Aigentliche Beschreibung der Raiss inn die Morgenlaender*, se convirtió en una de las primeras fuentes que despertó el interés europeo por esta bebida exótica.

Sin embargo, fue en 1591 cuando el café recibió una atención más profunda en Europa, gracias al botánico y médico italiano Prospero Alpini. Al servicio del cónsul veneciano en Egipto, Giorgio Emo, Alpini tuvo la oportunidad de estudiar de cerca la planta del café. En su obra *De Medicina Egyptiorum*, proporcionó una descripción detallada de la planta y sus usos terapéuticos, marcando así la primera vez que el café fue estudiado científicamente en el continente europeo.

A medida que avanzaba el siglo XVII, Venecia, una ciudad vibrante y cosmopolita, se convirtió en la puerta de entrada del café al resto de

Europa. Los intrépidos comerciantes venecianos, siempre en busca de novedades para sorprender a sus compatriotas, trajeron consigo desde Oriente no solo sedas y especias, sino también el misterioso grano de café.

Con sus estrechos lazos comerciales con el Imperio Otomano, estos mercaderes vieron en el café una valiosa mercancía que podría conquistar los paladares europeos.

No pasó mucho tiempo antes de que Venecia, con su espíritu de exploración y apertura, abrazara esta bebida oscura y estimulante. Sin embargo, su llegada no estuvo exenta de polémica. Al principio, el café fue recibido con escepticismo y cierta desconfianza debido a su origen en tierras no cristianas. Algunos sectores de la sociedad lo miraban con recelo, pero la curiosidad y el entusiasmo por las novedades terminaron por imponerse.

En 1683, se abrió la primera casa de café en la Piazza San Marco, convirtiéndose en un punto de encuentro para la aristocracia y los intelectuales venecianos. Sin embargo, es importante señalar una contradicción en las fuentes históricas respecto a las fechas y establecimientos. Mientras que algunas referencias indican la apertura de la primera cafetería en 1683, el Caffè Florian, uno de los cafés más famosos y antiguos del mundo, inauguró sus puertas en 1720 bajo el nombre original de "Alla Venezia Trionfante", ubicado bajo las Procuratie Nuove en la misma Piazza San Marco. Esta confusión puede deberse a la existencia de establecimientos previos menos formales o a la reinterpretación de los registros históricos.

El éxito del Caffè Florian fue inmediato y rotundo, convirtiéndose en un epicentro de la vida social e intelectual de la época. Su ambiente elegante y cosmopolita atrajo a artistas, escritores y pensadores, quienes encontraron en sus salones el lugar ideal para debatir ideas, forjar amistades y cerrar negocios, todo ello acompañado del aroma del café recién hecho.



La popularidad de los cafés en Venecia propició la apertura de más de 200 establecimientos similares en la ciudad. Desde allí, la cultura del café se expandió rápidamente por toda Italia y el resto de Europa, consolidándose como una parte esencial de la sociedad del siglo XVIII.

Los cafés se convirtieron en verdaderos centros culturales, donde la gente podía reunirse libremente para conversar y compartir conocimientos.

A lo largo de este proceso, el café dejó de ser una rareza exótica para integrarse plenamente en la vida europea. Su consumo trascendió las barreras sociales y geográficas, transformándose en un símbolo de modernidad y sofisticación. Las virtudes del café, tanto como estimulante como por sus propiedades medicinales, fueron ampliamente exploradas y celebradas.

Una anécdota notable en la historia del café en Europa involucra al Papa Clemente VIII. Debido a su color oscuro y sus orígenes musulmanes, el café fue inicialmente llamado "la bebida del diablo" por algunos sectores de la sociedad europea. Sin embargo, según se relata en "Uncommon Grounds: The History of Coffee and How It Transformed Our World" de Mark Pendergrast y "Coffee: A Dark History" de Antony Wild, el Papa Clemente VIII, tras probar el café y quedar impresionado por su sabor, decidió bendecirlo y permitir su consumo entre los cristianos. Este gesto papal allanó el camino para la aceptación generalizada del café en toda Europa.

Así, lo que comenzó como una importación exótica se transformó en un fenómeno cultural que cambió la forma en que las personas socializaban y pensaban. El café no solo conquistó Venecia, sino que desde allí se propagó como una marea negra, inundando las calles y salones de Europa. Este auge dio inicio a una nueva era de cafés que, hasta el día de hoy, definen el paisaje urbano y la vida social de nuestras ciudades.

Integrando esta anécdota al contexto histórico previamente descrito, se evidencia cómo la combinación de curiosidad, comercio y decisiones influyentes contribuyó a la difusión del café. La bendición del Papa no solo eliminó las barreras religiosas, sino que también legitimó el café como una bebida aceptable y deseable, consolidando su lugar en la cultura europea.

Desembarco a tierras inglesas

Estamos en el siglo XVII, una época en la que Inglaterra comenzaba a abrirse al mundo de formas nuevas y emocionantes. Era un tiempo de exploradores, comerciantes y marineros que se aventuraban por mares desconocidos, regresando a casa con tesoros exóticos y maravillas de tierras lejanas. Pero entre las especias y las sedas, traían algo más, el café.

Este grano oscuro, con su aroma inconfundible y su sabor profundo, llegó a Inglaterra desde Oriente Medio, gracias a estos intrépidos viajeros. Y así, en 1650, en la histórica ciudad universitaria de Oxford, un comerciante judío de origen libanés llamado Jacob tuvo una idea que revolucionaría el país: abrir la primera cafetería en suelo inglés. La llamó "The Turk's Head". Pronto, los estudiantes y académicos de Oxford, siempre ávidos de nuevas experiencias, comenzaron a congregarse en este lugar, intrigados por la novedosa bebida. Allí, entre sorbos de café, discutían desde los más profundos temas filosóficos hasta los chismes más recientes.

Sin embargo, el verdadero auge del café en Inglaterra aún estaba por llegar. Apenas dos años después, en 1652, un griego con un espíritu empresarial audaz, Pasqua Rosée, decidió llevar esta moda un paso más allá y abrió el primer café en Londres, conocido como "The Grand Café".

Este lugar rápidamente se transformó en el centro neurálgico de la vida intelectual y comercial de la ciudad. Políticos, comerciantes, escritores y todo tipo de personajes curiosos se daban cita en este vibrante local, atraídos no solo por el café, sino también por la oportunidad de debatir las noticias del día y compartir ideas innovadoras, todo por el precio de una taza.

Estos cafés no eran simplemente lugares para disfrutar de una bebida caliente; se convirtieron en verdaderos centros de conocimiento y debate. Tanto fue así que se ganaron el apodo de “penny universities”, porque con solo una moneda, cualquier persona podía acceder a un mundo de ideas, discusiones y aprendizajes que antes solo estaban reservados para unos pocos privilegiados.

En menos de una década, el café se había arraigado en la vida cotidiana de los ingleses, marcando el inicio de una tradición que perdura hasta hoy. Desde las reverberantes aulas de Oxford hasta las bulliciosas calles de Londres, esta bebida negra y humeante no solo cautivó los paladares, sino que también transformó la manera en que las personas se conectaban y compartían su visión del mundo.

¿Hacemos un poco de turismo?

En el Reino Unido, hay varias cafeterías históricas que siguen abiertas y conservan su encanto de antaño. Aquí te menciono algunas de las más destacadas:

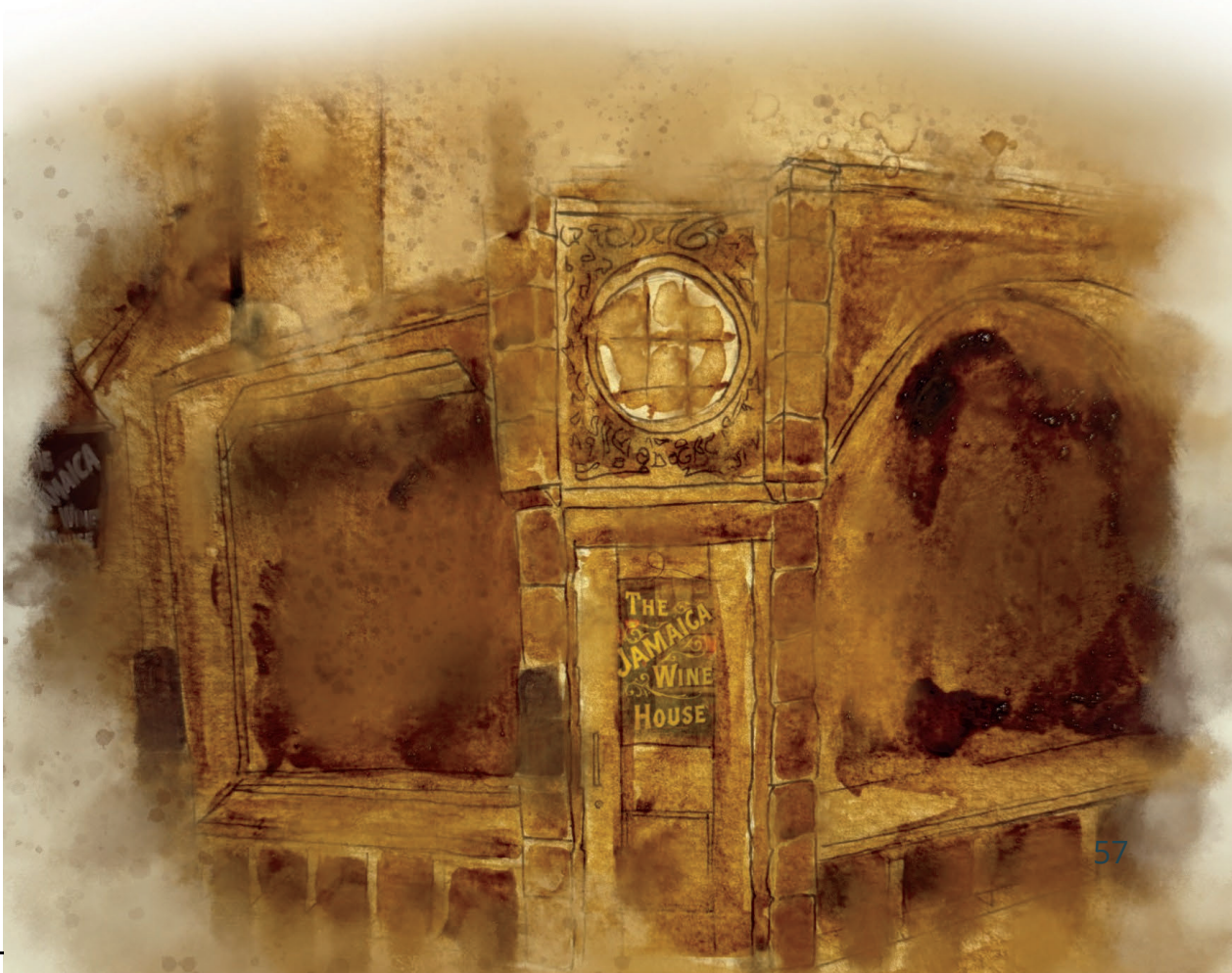
Jamaica Wine House (Londres): Abierta en 1652, es la cafetería más antigua de Londres. Originalmente conocida como “The Turk’s Head”, ahora funciona como pub y bar de vinos, manteniendo su apariencia histórica.

Bar Italia (Londres): Ubicada en Soho, esta cafetería ha estado sirviendo café desde 1949. Es conocida por su ambiente auténtico y su emblemático letrero de neón.

Algerian Coffee Stores (Londres): Fundada en 1887, esta tienda de café en Old Compton Street es famosa por su amplia variedad de cafés y su encanto histórico. Próxima a Bar Italia.

Attendant (Londres): Esta peculiar cafetería en Fitzrovia solía ser un baño público victoriano. Desde 2013, ha sido transformada en una cafetería única, manteniendo muchos de los elementos originales. Es un lugar diferente y recomendado. Merece la pena ser visitado.

Estas cafeterías no solo ofrecen una excelente taza de café, sino también una experiencia histórica única. Recuerda que el principal elemento de estas visitas no es juzgar el servicio y o sus productos gastronómicos, sino que más bien, vivir una experiencia inmersiva en un lugar con cientos de años de historia.



El café se extiende hasta Francia

En el corazón del Mediterráneo, Marsella vibraba con la energía del siglo XVII. Como uno de los puertos más importantes de Europa, la ciudad era un hervidero de culturas y comercios, donde los barcos llegaban cargados de tesoros de tierras lejanas. Fue en este animado escenario, en 1660, cuando Francia experimentó por primera vez el sabor de una bebida que estaba destinada a dejar una huella indeleble: el café. Los primeros lotes, traídos por comerciantes que habían pasado tiempo en el Oriente Medio, llegaron con gran expectación. Pero lo que prometía ser una sensación pronto se encontró con una recepción fría. En sus primeros años, el café no logró ganarse el favor de los franceses; los médicos de la época, preocupados por su impacto en la salud, lo desaconsejaban vehementemente, viendo en esta bebida exótica más riesgos que beneficios.

Todo comenzó a cambiar en 1669, cuando un embajador turco, Soliman Aga, llegó a la corte del rey Luis XIV. Con su llegada, trajo también un obsequio inesperado: el café. Soliman Aga, con su elegancia y diplomacia, presentó la bebida al rey y a los miembros de la corte. El aroma rico y exótico del café despertó rápidamente la curiosidad de la élite francesa. Aunque seguía siendo una bebida cara y rara, accesible solo para los más acaudalados, el café comenzó a ganar terreno en los círculos más exclusivos.

La chispa de la curiosidad encendida por Soliman Aga no tardó en prender una llama más grande. En 1672, un armenio llamado Pascal vio una oportunidad y abrió el primer puesto de café en la feria de Saint-Germain en París. Este pequeño paso fue decisivo para popularizar el café entre los parisinos, que empezaron a ver esta bebida no solo como una moda pasajera, sino como una experiencia para compartir. Pero el verdadero auge del café en Francia estaba por llegar.

Fue en 1686 cuando Francesco Procopio dei Coltelli, un siciliano con visión y ambición, abrió el Café Procope en París. Este café, con su ambiente acogedor y cosmopolita, rápidamente se convirtió en el lugar de encuentro favorito de intelectuales, artistas y escritores. Aquí, entre tazas de café humeante, se discutían ideas que cambiarían el curso de la historia. El Café Procope no solo ayudó a difundir la cultura del café en Francia, sino que también se convirtió en un centro neurálgico de la vida intelectual de la ciudad.

A medida que el siglo XVIII avanzaba, el café se hizo cada vez más popular en toda Francia. Nuevos establecimientos abrían sus puertas en París y en otras ciudades importantes, y la bebida se integró completamente en la vida social y cultural francesa. Estos espacios no eran solo lugares para disfrutar de una bebida; eran foros donde se debatían ideas, se discutía política y se exploraba el arte. En muchos sentidos, los cafés jugaron un papel fundamental en la Ilustración francesa, sirviendo como semilleros de pensamiento y revolución.



Dato de color: Café Le Procope es uno de los cafés más antiguos y famosos de París, y se considera una institución histórica de la ciudad. Fue fundado en 1686 por Francesco Procopio dei Coltelli, y se encuentra en el barrio de Saint-Germain-des-Prés.

¿Alguna cafetería recomendada para visitar?

En Francia, algunas de las cafeterías más antiguas y emblemáticas se encuentran en París. Aquí te menciono algunas de las más destacadas:

Le Procope: Fundada en 1686, es la cafetería más antigua de París y una de las más antiguas del mundo occidental. Se encuentra en 13 Rue De L'ancienne Comédie, 75006 Paris.

Café de Flore: Abierto en 1887, este café en el Boulevard Saint-Germain es famoso por haber sido frecuentado por escritores y filósofos como Jean-Paul Sartre y Simone de Beauvoir. Se ubica en 151 Boulevard Saint-Germain, 75006 Paris.

Les Deux Magots: Inaugurado en 1885, también en el Boulevard Saint-Germain, este café ha sido un punto de encuentro para artistas y escritores, incluyendo a figuras como Ernest Hemingway y Pablo Picasso. Se ubica en 8 Place Saint-Germain-des-Prés, 75006 Paris.

La Closerie des Lilas: Fundada en 1847, esta cafetería en el Boulevard du Montparnasse ha sido visitada por personajes como Zola, Cézanne, y Hemingway. Se ubica en 171 Boulevard du Montparnasse, 75006 Paris

Lamentablemente, no he tenido la oportunidad de conocer cada uno de estos lugares, a pesar de haber estado en París. Pero hay algo importante que quiero advertirles: puede que hoy en día no sean los mejores restaurantes para disfrutar de una comida en la bella ciudad parisina. Sin embargo, nunca mencioné estos sitios como opciones gastronómicas modernas, sino como enclaves clásicos donde uno puede sumergirse en la auténtica experiencia de una cafetería de finales del siglo XIX.

Muchas veces el turista comete el error de ir a lugares así en búsqueda de una experiencia gourmet o de alta calidad. Pensando que la fama o reputación del lugar va a ir acorde con ello. Nada más lejos de la realidad. Es tan solo una observación.



Países Bajos, los mercaderes del café!

Si bien cada país narra su propia historia respecto a la llegada del café, lo que sí está claro es que el café, llegó a los mercados europeos a través de comerciantes árabes y venecianos. Desde el siglo XV, los venecianos mantenían un estrecho vínculo con el comercio del café, actuando como intermediarios entre Oriente Medio y Europa. Fueron ellos quienes primero popularizaron esta exótica bebida en ciudades como Venecia, introduciendo su consumo en las clases aristocráticas.

A medida que el comercio holandés se fortalecía en el siglo XVII, particularmente con la creación del Banco de Ámsterdam en 1609, los comerciantes neerlandeses comenzaron a buscar alternativas para acceder al café directamente, evitando la dependencia de los intermediarios venecianos. Con una fuerte presencia en el océano Índico y el control de importantes rutas comerciales, los holandeses establecieron relaciones directas con Yemen, asegurándose un suministro más confiable de granos de café.

No obstante, los venecianos aún jugaban un papel en la distribución, ya que muchos de los cargamentos de café que llegaban a los puertos holandeses habían pasado previamente por sus manos, consolidando la conexión entre ambas potencias comerciales.

Gracias a la creciente influencia de la Compañía Neerlandesa de las Indias Orientales (VOC), los holandeses lograron expandir el cultivo del café fuera de Yemen, llevando las plantas a sus colonias en Java y Ceilán. Este movimiento permitió reducir costos y tener un control directo sobre la producción, posicionando a los Países Bajos como uno de los principales distribuidores de café en Europa.

Gracias a estas fértiles tierras coloniales, el café se convirtió rápidamente en un producto accesible y abundante en los Países Bajos, mucho antes de que otras naciones europeas tuvieran la oportunidad de adoptarlo.

La primera cafetería en los Países Bajos, “De Drie Kruisen” (Las Tres Cruces), abrió sus puertas en Ámsterdam en 1663. Aunque el establecimiento llegó un poco más tarde que en otros países vecinos, se convirtió en un hito importante para el comercio y la vida urbana de la época. Ofrecía a los ciudadanos una nueva forma de disfrutar del café, que empezaba a ganar popularidad por su sabor único y sus efectos revitalizantes.

Con el tiempo, el café se integró plenamente en la vida diaria de los neerlandeses, no solo como una bebida estimulante, sino también como una señal de su capacidad para innovar y adaptar influencias extranjeras. El éxito del café en los Países Bajos también se reflejó en su expansión colonial y en la forma en que el país manejó sus redes comerciales. El café, cultivado en las colonias y traído a Europa, se convirtió en una parte esencial del comercio neerlandés, mostrando la influencia y el alcance global de sus actividades comerciales.

Así, el café se consolidó en los Países Bajos, donde aún hoy es una bebida valorada. Pero para comprender realmente la magnitud de su influencia, es crucial explorar la historia de las colonias y plantaciones neerlandesas, que hicieron posible este notable capítulo en la historia del café.

¿Te gustaría profundizar más en este fascinante recorrido?

Plantaciones neerlandesas en el siglo XVII

En 1602, los holandeses dieron un paso decisivo que cambiaría no solo su destino, sino también el del café: fundaron la Compañía Neerlandesa de las Indias Orientales, conocida como la VOC.

Esta compañía, poderosa y ambiciosa, no tardó en extender su control sobre las islas del archipiélago indonesio, con Java como una de sus colonias más valiosas. La isla, ubicada estratégicamente en las rutas comerciales entre Asia y Europa, se convirtió rápidamente en un punto clave para los intereses económicos neerlandeses.

En 1658, con su mirada siempre puesta en expandir su influencia, los holandeses lograron arrebatar Ceilán a los portugueses. Bajo la administración de la VOC, Ceilán no solo se consolidó como un importante productor de especias, especialmente de canela, sino que también vio un renovado esfuerzo por cultivar café. Aunque los portugueses habían experimentado con el cultivo del café en la región, fue bajo el control holandés que las plantaciones realmente comenzaron a prosperar.



En 1696, el gobernador de Batavia, Willem van Outshoorn, recibió unas plántulas de café provenientes de Malabar, India, y decidió plantarlas en las fértiles tierras de Java. Sin embargo, el destino tenía otros planes. Una devastadora inundación arrasó con las primeras plantaciones, destruyendo todo en su camino.



Pero los holandeses, conocidos por su perseverancia, no se dejaron desanimar. Continuaron experimentando y trabajando en el cultivo de café, y para 1706, finalmente lograron establecer plantaciones exitosas en Java. Las primeras cosechas fueron enviadas a Ámsterdam, donde las plantas fueron estudiadas y propagadas con entusiasmo científico.

Este logro no solo aseguró un suministro constante de café para los Países Bajos, sino que también marcó el comienzo de la expansión global del café. Las plantaciones en Java se convirtieron en la piedra angular de una red comercial que llevaría el café a todos los rincones del mundo.

Cultivos intensivos neerlandeses

En la década de 1720, los holandeses intensificaron el cultivo de café en las montañas de Ceilán, aprovechando al máximo las condiciones climáticas perfectas para la planta. Con un clima ideal y suelos fértiles, la producción de café en Ceilán creció rápidamente, convirtiendo a la isla en una fuente vital de abastecimiento para el creciente apetito europeo por esta nueva bebida.

La introducción del café en Java y Ceilán bajo el dominio holandés no solo aseguró un flujo constante de granos hacia Europa, sino que también fue un momento clave para la globalización del café. Java, con su producción de alta calidad, pronto se convirtió en un referente de excelencia; durante el siglo XVIII, "Java" se convirtió en un término comúnmente utilizado para referirse al café tanto en Europa como en América del Norte. La Compañía Neerlandesa de las Indias Orientales (VOC) controló estrictamente la producción y el comercio de café desde estas regiones, consolidando su posición como un monopolio en el comercio no solo de especias, sino también de productos como el café en Asia.

Esta expansión de la producción de café bajo el control holandés sentó las bases para que la bebida se convirtiera en una de las más populares y valiosas del mundo. No solo transformó las economías de las colonias donde se cultivaba, sino que también tuvo un impacto profundo en las culturas consumidoras en Europa, moldeando gustos, costumbres y creando un nuevo panorama comercial global que sigue vigente hasta nuestros días.

Java, en particular, se ganó una reputación estelar. Durante el siglo XVIII, pedir un "Java" en los salones y cafés de Europa y América del Norte se convirtió en sinónimo de pedir un café de la más alta calidad.

¿Alguna recomendación para Países Bajos?

Pues sí, si estamos de visita por este maravilloso país. No podemos dejar de lado al menos dos lugares de interés histórico. Te cuento los detalles a continuación:

Una de las cafeterías más antiguas de los Países Bajos es **Café Chris, ubicada en Ámsterdam abrió sus puertas en 1624 y se encuentra en Bloemstraat 42, en el barrio Jordaan**. Este café tiene una historia fascinante, ya que se dice que fue construido como un centro de alimentación para los constructores de la Westertoren, una torre de acero cercana. Hoy en día, sigue siendo un lugar popular, conocido por su interior de estilo antiguo y su ambiente acogedor.

Otra cafetería histórica es **Mellow Yellow, también en Ámsterdam abrió en 1972**. Aunque es más conocida como una de las primeras “coffeeshops” donde se podía comprar cannabis, también es un lugar emblemático en la historia de las cafeterías de la ciudad.

Así que ya sabes, aunque la mayoría de los turistas se ven atraídos por la cultura del cannabis y la actual moda sobre esta sustancia, nosotros tenemos otra perspectiva, y si que existen argumentos varios como para buscar este tipo de establecimientos repletos de historia y tradición.

Einen Kaffee, bitte! Un café por favor! Alemán

Durante el siglo XVII, el café comenzó a abrirse paso en Alemania como una rareza fascinante, inicialmente vinculada a las élites urbanas. No era aún una costumbre popular, sino un artículo exclusivo, reservado para círculos acomodados que accedían a productos traídos de tierras lejanas. Hamburgo, una de las ciudades portuarias más dinámicas del norte alemán, se transformó en el principal punto de entrada del café en el país. Fue allí donde, hacia 1679 o 1680, abrió sus puertas la primera cafetería documentada, marcando el inicio de un fenómeno cultural en gestación.

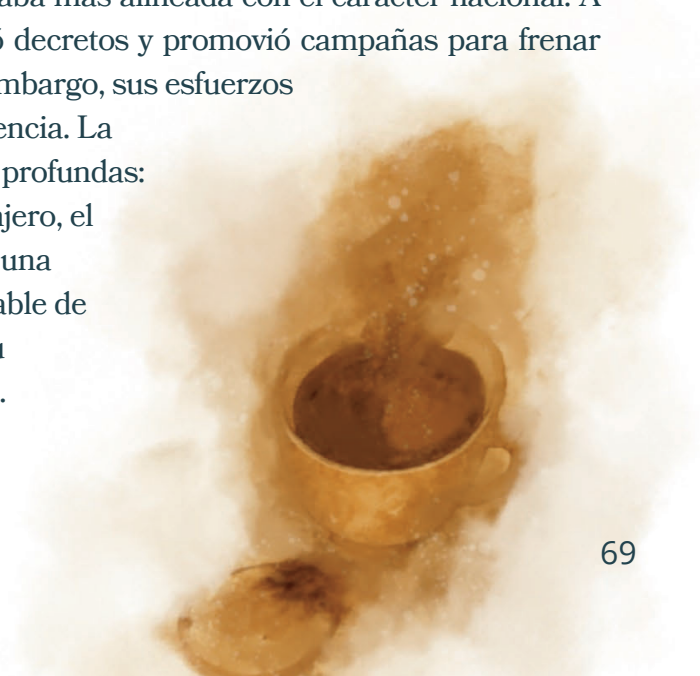
Durante las primeras décadas del siglo XVIII, el café fue dejando atrás esa imagen de privilegio. Su alto costo inicial, sumado a las licencias requeridas para venderlo, restringieron su alcance. Pero con el tiempo, estas barreras fueron diluyéndose, facilitando su difusión hacia capas más amplias de la sociedad. De producto exótico y limitado, el café pasó a formar parte del tejido cotidiano de la vida urbana alemana.

Ciudades como Leipzig, Berlín o Frankfurt comenzaron a ver surgir cada vez más cafeterías. Lo que había comenzado como un hábito refinado entre nobles y comerciantes adinerados, se fue transformando en una práctica transversal. Estos espacios comenzaron a reflejar las transformaciones sociales de su tiempo: en ellos se conversaba, se debatía, se leía la prensa y se construían redes intelectuales que acompañaban el auge de una nueva clase burguesa.

Al llegar la segunda mitad del siglo XVIII, el café ya había ganado terreno como bebida habitual en todos los estratos sociales alemanes. Aunque las sustituciones como la cebada tostada o la achicoria continuaban utilizándose —sobre todo en tiempos de escasez—, la preferencia por el café auténtico se había consolidado. Su sabor, su efecto estimulante y su asociación con la vida moderna hicieron que desplazara lentamente a otras infusiones.

Este proceso de popularización coincidió con una época de grandes transformaciones culturales y económicas. Las cafeterías alemanas no eran solo sitios para consumir una bebida caliente, sino auténticos foros de encuentro y conversación. En ellas se tejían vínculos sociales, se intercambiaban noticias y nacían ideas que acompañaban el espíritu ilustrado de la época. El café era más que una moda: se había vuelto símbolo de participación en un mundo en expansión.

Un episodio revelador de esta transformación fue el intento del rey Federico el Grande de Prusia de desalentar el consumo de café en favor de la cerveza, que consideraba más alineada con el carácter nacional. A fines del siglo XVIII, emitió decretos y promovió campañas para frenar la expansión del café. Sin embargo, sus esfuerzos no lograron revertir la tendencia. La bebida había echado raíces profundas: más que un capricho extranjero, el café se había convertido en una necesidad cultural, inseparable de la rutina diaria y del espíritu reflexivo del pueblo alemán.



La llegada inesperada del café a Viena

Imagina una ciudad donde el aroma a café recién hecho se mezcla con el murmullo de conversaciones en idiomas que vienen de todas partes del mundo. Viena, una ciudad vibrante y llena de historia, no siempre tuvo ese característico olor a café flotando en el aire. De hecho, el café llegó a Viena casi por accidente, como una sombra inesperada tras un evento que cambió el curso de la historia.

Quizás el titular más conveniente para presentar la llegada del café a Viena sería: “El espía del café: La leyenda de Kolschitzky”... y seguramente te estarás preguntando el porqué, así que no demoraré más y me adentraré en esta increíble historia.

En 1683, la ciudad de Viena estaba bajo el asedio de un poderoso ejército otomano. La situación era crítica, y los muros de la ciudad resistían con dificultad ante la presión de miles de soldados comandados por el sultán Mehmed IV. Algunos historiadores, como Wiedemann (1990), han documentado que el temor y la tensión en Viena eran palpables: la posibilidad de rendirse ante el imperio otomano amenazaba con cambiar para siempre la historia de Europa Central.

En ese contexto surgió la figura de Franz Georg Kolschitzky, un hombre con experiencia en Oriente, donde había aprendido el idioma y las costumbres otomanas. Según Hattox (1985), la habilidad de hablar la lengua turca y desenvolverse en el ambiente cultural de la época constituía una ventaja estratégica fundamental, sobre todo en una ciudad sitiada y necesitada de información.



Kolschitzky ofreció sus servicios a las autoridades de Viena y se aventuró a cruzar las líneas enemigas para buscar el apoyo del emperador Leopoldo I y el duque Carlos V de Lorena. Su misión era informarles del estado crítico de la ciudad y recabar ayuda militar. Tal como apunta Cowan (2005), los esfuerzos de mensajeros y espías en contextos de conflicto resultaban determinantes para cambiar el curso de las batallas, y Kolschitzky lo demostró arriesgando su vida.

Vestido con un disfraz otomano y acompañado por su sirviente serbio Đorđe Mihajlović, logró burlar la vigilancia turca gracias a su dominio de la lengua y las costumbres. Schivelbusch (1993) menciona que, en medio de las tensiones de la época, era bastante común que viajeros y comerciantes políglotas pudieran atravesar fronteras aparentando ser simples vendedores o peregrinos; esta habilidad se convertía en un salvoconducto entre bandos enemigos.

La travesía de Kolschitzky y Đorđe concluyó con éxito: al llegar a las posiciones cristianas, describió la situación desesperada de Viena y obtuvo tanto la promesa de refuerzos como inteligencia adicional sobre las líneas otomanas. Armado con esa información, emprendió un viaje de regreso aún más arriesgado, esquivando nuevamente a los guardias turcos. De acuerdo con Wiedemann (1990), el aporte de Kolschitzky habría facilitado el ataque sorpresa que minó el ánimo de las fuerzas otomanas.

El 12 de septiembre de 1683, las tropas cristianas lideradas por el rey polaco Juan III Sobieski llegaron y obligaron al ejército otomano a una retirada caótica. En medio del campamento abandonado, Ukers (1935) describe la existencia de un gran botín: oro, provisiones y unos sacos con granos oscuros y aromáticos, que en aquel entonces eran poco conocidos por gran parte de la población austriaca: el café.

Kolschitzky, familiarizado con ese producto tras su vida en Oriente, solicitó que se le otorgaran los sacos de café como recompensa. Decidió instalar un establecimiento para tostar, moler y servir la bebida de manera similar a como se hacía en el mundo otomano (tal como menciona Hattox (1985) al explicar la llegada de los primeros cafetales a Europa). Así nació, cerca de la catedral de Viena, la cafetería conocida como “La Botella Azul”, que algunos atribuyen a Kolschitzky como la primera del lugar.

Sin embargo, Wiedemann (1990) y otros autores señalan que el primer permiso oficial para fundar una cafetería en Viena fue otorgado a un comerciante armenio llamado Johannes Diodato, lo que pone en entredicho la exclusiva primacía de Kolschitzky. Pese a ello, en la memoria popular y en los relatos históricos, Kolschitzky perdura como un héroe local, el hombre que trajo el café a Viena y burló a los otomanos en uno de sus momentos más peligrosos.

Hoy, su estatua se erige en la calle que lleva su nombre y celebra no solo al espía audaz, sino también el arraigo del café en la tradición vienesa. Su figura encarna el espíritu de supervivencia y la fascinación que rodea a esta bebida, cuyo sabor y ritual social se extenderían por toda Europa, tal como detalla Schivelbusch (1993) en su estudio sobre la evolución histórica de los estimulantes.

¿Ha sido una historia maravillosa cierto? Sin embargo, no todo es color de rosas y aquí viene lo malo. Si bien nuestro personaje principal para mucho ha quedado como el heroico y noble responsable de la apertura de la primera casa de café en Viena, hay documentación que se muestra contradictoria y hacen mención de otra casa de café la cuál se llamó “Café de la Cour” y se abrió poco después de la gran victoria de aquellos héroes vieneses. Pero que no cunda el pánico, en la próxima hoja, intentaré aclarar el tema.



Los eventos que rodean el surgimiento de las primeras cafeterías en Viena datan de finales del siglo XVII, en plena turbulencia tras el Sitio de Viena (1683). Como señala Hattox (1985), la difusión del café desde el Imperio Otomano a Europa Occidental carece de un solo origen claro y está repleta de mitos y anécdotas románticas. Muchas fuentes son narraciones escritas décadas —o hasta siglos— después de los hechos, lo que dificulta distinguir la exactitud histórica.

Wiedemann (1990) menciona que las licencias oficiales para servir café eran concedidas por el emperador o por autoridades civiles, pero que también había gente vendiendo café de manera no oficial. Esto da lugar a historias paralelas, algunas más documentadas que otras.

Johannes Diodato, fue un comerciante armenio a quien, según varios registros (entre ellos, Cowan, 2005), se le concedió un permiso oficial para vender café en Viena alrededor de 1685. En algunas crónicas se menciona su establecimiento con el nombre francés de “Café de la cour” (traducido como “Café de la Corte”) por su cercanía e intención de servir a la corte imperial. No obstante, no todos los documentos citan el mismo nombre, y algunos lo refieren simplemente como la “primera casa de café” o la “primera licencia” sin detallar el rótulo comercial.

Franz Georg Kolschitzky, por otro lado, ya vimos su cafetería “Zur blauen Flasche” o “La Botella Azul”, quien recibió los sacos de café tras el retiro de los turcos. Ukers (1935) y Schivelbusch (1993) señalan que Kolschitzky fue visto durante mucho tiempo como el fundador de la primera cafetería vienesa, pero investigaciones posteriores apuntan a que esto podría ser más un relato heroico que un hecho comprobado. Es decir, pudo popularizar el café, pero no habría tenido la primera licencia oficial. En resumen, tenemos un final abierto que nos permite contar dos historias de una misma realidad.

Espera, espera!!! que te ibas a ir sin responder una pregunta que imagino que si conoces de bebidas de café... se te ha venido a la cabeza.

¿Pero tiene Franz Georg Kolschitzky algo que ver con la creación del “Café Vienna”?

No se sabe a ciencia cierta, sin embargo, se dice que en los comienzos de la llegada del café turco a Viena, éste no tenía demasiados adeptos y que con el tiempo, la cultura cafetera vienesa ganó fama por su refinamiento, dando origen a diversas preparaciones, entre ellas el “Café Vienna” (o Café Vienés), caracterizado por nata montada y, a menudo, un toque dulce (Hattox, 1985). Aun sin pruebas de que Kolschitzky creara esa receta en concreto, su figura se volvió icónica al asociarse con el inicio de la tradición cafetera local.



Así, más allá de mitos y licencias históricas, Kolschitzky simboliza el puente entre el legado otomano y el florecimiento del café en Viena (Schivelbusch, 1993). La bebida, ya parte esencial de la identidad vienesa, recuerda la osadía de aquel espía que aprovechó una oportunidad inusual para marcar el rumbo cultural de la ciudad. En mis próximos libros hablaremos sobre recetas y te prometo que tendremos más cosas interesantes de las que hablar respecto de ésta maravillosa preparación.

La España del siglo XVII

A finales del siglo XVII, el café comenzó a hacer su entrada triunfal en España. Aunque el consumo de esta bebida no se generalizó hasta el siglo XVIII, el interés por el café se fue extendiendo poco a poco por el país.

La primera cafetería en el Imperio Español apareció en la vibrante ciudad de Madrid. Este lugar, conocido como el Café de la Ópera, abrió sus puertas en 1800 y se convirtió rápidamente en un punto de encuentro para intelectuales, artistas y políticos. La moda del café, que ya había capturado el interés de ciudades como París y Londres, pronto se hizo sentir en la capital española. El café no solo se disfrutaba por su sabor, sino que también se convirtió en un símbolo de sofisticación y cultura.

En cuanto a las colonias americanas, los españoles comenzaron a plantar café en América durante el siglo XVIII. Se cree que el café llegó a las islas de las Antillas, como Cuba y Puerto Rico, alrededor de 1730. En América Central, el cultivo de café se estableció en la región de Guatemala en torno a 1750, mientras que en Colombia se empezó a cultivar café a finales del siglo XVIII, alrededor de 1780. Estos datos son aproximados, ya que la documentación de la época no siempre es precisa, pero ofrecen una idea de cómo el café se fue asentando en el nuevo mundo.





Capítulo 6

Siglo XVIII

by Franco Porcile



El Siglo de las Luces, XVIII

En los tiempos oscuros del siglo XVIII, Europa era un hervidero de vida y muerte, de luces y sombras. Las calles de París, Londres, Madrid y Lisboa se llenaban de gente apresurada, de comerciantes y viajeros, de sueños y ambiciones. Sin embargo, no todo era prosperidad. En aquellos años, las ciudades europeas también eran escenario de sufrimiento, miedo y enfermedad. Las epidemias de escarlatina, fiebre tifoidea y tuberculosis asolaban a las poblaciones con una furia descontrolada. Eran tiempos en los que la higiene no era más que una palabra vacía, en los que las casas se amontonaban sin ventilación, y en las que los aires viciados de los barrios más pobres se mezclaban con los susurros de la muerte.

La convivencia en espacios reducidos y la falta de conocimientos médicos adecuados convirtieron a estas enfermedades en auténticas plagas que se propagaban como el fuego en un bosque seco. Los doctores, limitados por los conocimientos y herramientas de la época, hacían lo que podían. Pero la falta de soluciones reales para combatir aquellas enfermedades mortales los dejaba casi siempre de rodillas, rogando a algún dios compasivo que detuviera la implacable guadaña que parecía segar vidas sin descanso.

Pero ¿por qué hablamos de estas tragedias hoy, siglos después? Porque entre las sombras de aquellas pestilencias, hubo un descubrimiento que, aunque pequeño, trajo un rayo de esperanza a la población. En un mundo donde las bebidas y alimentos eran una lotería mortal, una taza de café hervido ofrecía un refugio seguro, un oasis de salud en un desierto de incertidumbre. El café, esa infusión oscura y misteriosa que había viajado desde las tierras altas de Etiopía a través de las rutas comerciales árabes hasta llegar a los

corazones de Europa, se convertía en más que una bebida exótica.

Se transformaba en una fuente de bienestar, en un pequeño consuelo para una humanidad acechada por la enfermedad.

La razón era simple pero poderosa: el café, al ser hervido, se purificaba. Cualquier bacteria o microorganismo que pudiera haber representado una amenaza era eliminado en el proceso de cocción. Mientras que otras bebidas, como el agua de los pozos o los vinos adulterados, podían acarrear más enfermedades, el café ofrecía un respiro de tranquilidad. Era una bebida en la que se podía confiar, un líquido que, además de brindar energía y vigilia, aseguraba que quien lo consumiera no acabaría con la fiebre de la tifoidea o los sudores nocturnos de la tuberculosis.

Este pequeño detalle no pasó desapercibido en una Europa asustada por la muerte. El café comenzó a ganar popularidad, no solo por su sabor y sus efectos estimulantes, sino también por ser una bebida segura en medio de un mar de incertidumbres. Su consumo se incrementó vertiginosamente. En las casas de la nobleza, en los salones de la burguesía y en las tabernas más modestas, el aroma del café se esparcía como una promesa de vida. Ni que hablar todas aquellas nuevas cafeterías que venían creciendo cada vez más en las grandes ciudades y que con su ejemplo, los modelos se fueron proliferando y expandiendo a lo largo y ancho de Europa y Medio Oriente.

Las naciones europeas, siempre hambrientas de nuevas riquezas y recursos, vieron en esta pequeña planta un potencial enorme. Francia, España, Portugal y el Reino Unido, todas las grandes potencias coloniales, comenzaron a cultivar café en sus territorios ultramarinos, llevando la planta desde su hogar africano a las fértiles tierras del Caribe, América del Sur y Asia. En pocos años, el café se convirtió en una de las exportaciones más valiosas del nuevo mundo, tanpreciado como el oro o la plata, tan codiciado como las especias o la seda.

Así, en medio de enfermedades devastadoras y temores omnipresentes, el café se alzó como un héroe inesperado. Una simple taza podía brindar no solo calor y energía, sino también un pequeño escape de las amenazas invisibles que se cernían sobre todos. En aquellos tiempos difíciles, el café no era solo una bebida. Era una afirmación de vida, una resistencia silenciosa contra la muerte.

La llegada del Café a América siglo XVIII

El café llegó a América en el siglo XVIII, a través de varias rutas de comercio y colonización, y rápidamente se convirtió en una de las principales exportaciones de varios países del continente.

El Inicio en el Caribe: Martinica y el Caribe Francés (1720s)

En 1720 —o tal vez en 1723, según documentos y testimonios posteriores— Gabriel de Clieu, un oficial naval francés, se embarcó en una misión que cambiaría el destino de una isla entera. Su objetivo era llevar una planta de café desde París hasta Martinica, colonia francesa en el Caribe que, hasta entonces, giraba principalmente en torno a la producción de azúcar y algodón. La planta había sido obtenida de los invernaderos reales, donde el café se cultivaba tras haber sido donado años antes al rey Luis XIV. De acuerdo con la tradición recogida por historiadores como William H. Ukers (*All About Coffee*, 1935) y Mark Pendergrast (*Uncommon Grounds*, 2010), aquella pequeña matita de café significaba una oportunidad de diversificación económica para las colonias francesas.

El viaje no fue sencillo. En alta mar, la embarcación enfrentó una serie de dificultades: tormentas violentas, falta de agua potable y la constante amenaza de ataques piratas. Cuenta la leyenda —a veces considerada un adorno romántico— que, en medio de la escasez de agua, de Clieu compartió su ración personal con la planta para asegurar su supervivencia. También se narra que el barco fue avistado por piratas, culminando en un breve pero intenso enfrentamiento. Aunque no se dispone de registros oficiales que confirmen cada detalle, los relatos orales y las crónicas de la época coinciden en que de Clieu protegió la preciada carga a toda costa, ilustrando así su devoción casi heroica por introducir el café en las Antillas (Pendergrast, 2010).

Finalmente, el barco llegó a Martinica. De Clieu, sin perder tiempo, plantó el café en suelos volcánicos y de clima cálido, lo que favoreció su rápida propagación. Tal y como señala Jeff Hoffmann en *The World Atlas of Coffee* (2014), la isla se llenó de cultivos que pronto se replicaron en otras posesiones francesas: Haití (entonces Saint-Domingue) y Santo Domingo. El café se convirtió en una de las principales exportaciones de la región, complementando los grandes monocultivos de azúcar y algodón. Pero los planes agrícolas de Francia cambiaron cuando descubrió la viabilidad de producir azúcar de remolacha, sobre todo tras las Guerras Napoleónicas. Este nuevo método permitía a la metrópoli disminuir su dependencia de las plantaciones en el Caribe, que, además, corrían el riesgo de ser saqueadas por corsarios. Sin embargo, mientras duró la hegemonía colonial en las islas, el café ofreció un impulso económico clave que contribuyó a la diversificación de las exportaciones locales.

El auge del café en el Caribe —como el de otros cultivos— tuvo un precio humano devastador. Miles de esclavos africanos fueron forzados a trabajar en condiciones extremadamente duras en las plantaciones de café, azúcar y algodón, sufriendo enfermedades, maltratos y jornadas interminables bajo el sol tropical (Mintz, 1986). Aunque esa faceta suele relegarse a un segundo plano en la versión más romantizada de la epopeya de Gabriel de Clieu, resulta fundamental entender que la prosperidad de las colonias francesas en buena medida se cimentó sobre el trabajo esclavo. Así, la historia del café en Martinica revela no solo la pasión de un hombre por un arbusto prometedor, sino también las tensiones económicas y sociales que definieron la expansión colonial de la época.

Así fue como según los relatos históricos y aquellos viejos registros narran la llegada del café a lo que se convertiría en la 3ra región cafetera. Antes de dar paso a las demás entradas del café a las Américas, vale destacar que cuando se habla de las 3 regiones cafeteras no se está haciendo alusión al cinturón del café específicamente, sino que más bien a lo que conformaría las diferentes regiones y latitudes. Centrando así, la producción cafetera en 3 grandes regiones a nivel mundial.

La 1ra y gran referente histórico ha sido el continente africano conjuntamente con la zona sur de medio oriente con gran foco en Yemen.

La 2da y muy vinculada con la expansión colonial ha sido Asia del Sur y Oceanía.

La 3ra y no por ello menos importante corresponde a la que estamos hablando en este preciso momento. El continente americano.



Jamaica: La Expansión Británica (1730)

En 1730, los británicos introdujeron el café en Jamaica bajo la dirección de Sir Nicholas Lawes, el entonces gobernador de la isla. Aprovechando las tierras montañosas y el clima húmedo de las Montañas Azules, se plantaron las primeras semillas. Este ambiente, con su combinación de altitud elevada, temperaturas frescas y lluvias abundantes, resultó ideal para el cultivo del café. Las plantas florecieron, y en poco tiempo, las plantaciones de café se expandieron por la región.

El café de las Montañas Azules, conocido como "Blue Mountain", pronto ganó fama por su calidad superior. Sus granos producían una bebida suave y delicada, con poca acidez y un toque afrutado. Estas características lo hicieron destacar entre otros cafés del Caribe, y su reputación se extendió rápidamente a Europa, donde los consumidores estaban ávidos de productos nuevos y de alta calidad. El "Blue Mountain" de Jamaica se convirtió en uno de los cafés más prestigiosos y valorados del mundo.

A medida que la demanda de café crecía, también lo hacía la cantidad de plantaciones en Jamaica. Sin embargo, este crecimiento tuvo un costo humano significativo. Las plantaciones dependían en gran medida de la mano de obra esclava. Miles de africanos fueron traídos a Jamaica para trabajar en condiciones extremadamente difíciles, enfrentando largas jornadas laborales bajo el sol y tareas extenuantes. La vida en las plantaciones era dura, y la explotación y el maltrato eran comunes. Este sistema de trabajo forzado dejó una marca profunda en la sociedad jamaicana y su historia.

Brasil; un joven gigante (1727)

El café encontró en Brasil el escenario perfecto para su expansión masiva bajo el dominio portugués. En 1727, Francisco de Melo Palheta, un diplomático brasileño, fue enviado a la Guayana Francesa en una misión que, oficialmente, tenía objetivos diplomáticos, pero que escondía un propósito más estratégico: obtener semillas de café. Utilizando su carisma y astucia, Palheta logró su cometido supuestamente a través de la esposa del gobernador francés, quien, según la leyenda, quedó cautivada por él. Al final de su estadía, se dice que ella le entregó un ramo de flores donde había escondidas semillas de café. Con estas semillas, Palheta regresó a Brasil, plantando así las primeras semillas de café en suelo brasileño.

El clima y la geografía de Brasil resultaron ser excepcionalmente adecuados para el cultivo del café. Las grandes extensiones de tierra fértil, combinadas con un clima tropical y subtropical, proporcionaban las condiciones ideales para que las plantas de café prosperaran. Desde la región de Pará en el norte hasta las colinas de Minas Gerais en el sur, Brasil se convirtió rápidamente en un territorio dominado por las plantaciones de café. A medida que las plantaciones crecían, también lo hacía la infraestructura necesaria para sostener esta industria, incluyendo puertos, ferrocarriles y caminos para facilitar la exportación del café a Europa y Estados Unidos.

Durante el siglo XVIII y XIX, Brasil experimentó un auge económico gracias a la creciente demanda global de café. En un corto período, el país se posicionó como el mayor productor de café del mundo.

Las plantaciones se multiplicaron rápidamente, especialmente en regiones como Río de Janeiro, São Paulo y Minas Gerais, que se convirtieron en los principales centros de producción. Los cafetales cubrían enormes áreas de tierra, y el café brasileño comenzó a inundar los mercados internacionales, consolidando su reputación por su calidad y sabor característicos.

Sin embargo, este crecimiento exponencial del cultivo del café en Brasil no estuvo exento de controversias y problemas sociales. Al igual que en otras partes del mundo, el auge del café en Brasil estuvo profundamente ligado al trabajo esclavo. Millones de africanos esclavizados fueron llevados a Brasil para trabajar en las plantaciones, donde las condiciones eran extremadamente duras. Las jornadas de trabajo eran largas y extenuantes, y el trato inhumano era una constante. A mediados del siglo XIX, la presión internacional y las crecientes tensiones internas llevaron a Brasil a abolir la esclavitud en 1888, lo que causó un cambio significativo en la mano de obra utilizada en las plantaciones de café.

Tras la abolición de la esclavitud, Brasil comenzó a atraer a inmigrantes europeos y japoneses para trabajar en las plantaciones de café, bajo contratos que ofrecían una alternativa al trabajo esclavo. Estos inmigrantes trajeron consigo nuevas técnicas agrícolas y un enfoque renovado hacia la producción. Aunque las condiciones seguían siendo difíciles, la introducción de estos trabajadores marcó el inicio de una transformación en el sistema de producción del café en Brasil. A medida que la industria continuaba creciendo, el país también desarrollaba una infraestructura más moderna para apoyar la exportación, incluyendo nuevas rutas ferroviarias y puertos más eficientes.

A. Central y México (Finales del siglo XVIII)

A finales del siglo XVIII, el café, una planta que había encontrado su camino a través de océanos y continentes, llegó a nuevas tierras en América Latina. Las costas del Caribe habían sido sus primeras estaciones en este nuevo mundo, pero no tardó en extenderse hacia el interior, alcanzando las fértiles tierras de México y América Central.

En México, el café hizo su primera aparición en las cálidas y húmedas tierras de Veracruz. Se dice que llegó desde el Caribe, probablemente traído por comerciantes que ya habían reconocido el valor del grano en mercados europeos y estadounidenses. Veracruz, con su clima templado y sus suelos ricos, ofrecía un ambiente propicio para la planta. Desde este puerto, el café comenzó a viajar hacia el interior del país, encontrando un hogar ideal en las montañas de Chiapas y Oaxaca. Las altitudes y las condiciones climáticas de estas regiones eran perfectas para el cultivo, y pronto, las colinas se cubrieron de verdes plantaciones que prometían un futuro próspero.

El aroma del café en México no solo representaba una nueva fuente de ingresos, sino también un cambio cultural. Las comunidades locales se adaptaron rápidamente al cultivo, desarrollando métodos propios para cosechar y procesar el grano. Los pequeños agricultores veían en el café una oportunidad para mejorar sus vidas, y con el tiempo, el cultivo se integró en la identidad económica y social de estas regiones montañosas.

Simultáneamente, el café también comenzaba a echar raíces más al sur, en América Central. Desde las islas del Caribe, donde las

primeras plantaciones habían florecido bajo el sol tropical, el café se extendió hacia las tierras continentales. En Guatemala, el café fue introducido en el siglo XVIII y rápidamente se adaptó a las tierras altas del país, especialmente en las regiones de Antigua y Cobán. Los suelos volcánicos y el clima templado proporcionaron condiciones óptimas para el cultivo del café de alta calidad. Los productores guatemaltecos, reconociendo el valor de sus cosechas, se enfocaron en cultivar variedades que destacaran por su sabor y aroma distintivos.

El Salvador, por su parte, comenzó a cultivar café a gran escala a principios del siglo XIX. Inicialmente, el cultivo fue promovido por el gobierno como una alternativa a la producción de añil, que había dominado la economía local durante décadas pero que comenzaba a declinar en valor. Las autoridades locales ofrecieron incentivos y tierras a aquellos que estuvieran dispuestos a plantar café, y la respuesta no se hizo esperar. En las colinas de Apaneca y Santa Ana, las plantaciones se multiplicaron, y el café se convirtió rápidamente en una parte esencial de la economía salvadoreña. La infraestructura creció en torno al cultivo: caminos, molinos y puertos se desarrollaron para facilitar la exportación del grano a Europa y Estados Unidos.

En Costa Rica, el café llegó también a finales del siglo XVIII, introducido por colonos españoles que veían en la planta una oportunidad para diversificar la agricultura local. El gobierno costarricense, con una visión a largo plazo, fomentó el cultivo del café ofreciendo incentivos como tierras gratuitas a aquellos que plantaran café. En las tierras altas de la Meseta Central, con sus suelos volcánicos ricos y su clima fresco, el café prosperó.

Para mediados del siglo XIX, el café ya no era solo un cultivo experimental, sino el motor económico del país. Las familias cafetaleras emergieron como nuevas élites, controlando gran parte de la producción y exportación del grano.



COLOMBIA: La Creación de un Gigante Cafetalero (Finales del siglo XVIII)

A finales del siglo XVIII, las tierras montañosas de Colombia permanecían en gran parte inexploradas y desconocidas para los grandes cultivos comerciales que empezaban a dominar otras regiones de América Latina. Sin embargo, algo estaba a punto de cambiar. Fue en esta época cuando llegaron a Colombia los jesuitas, un grupo de misioneros que traían consigo no solo su fe, sino también una planta que se convertiría en un símbolo del país.

El café llegó a Colombia con un propósito más grande que el simple cultivo. Los jesuitas, que veían en el café una herramienta para generar recursos y sustentar sus misiones, plantaron las primeras semillas en la región de Cundinamarca. Al principio, el cultivo creció lentamente. Las condiciones eran difíciles: el terreno montañoso, con sus inclinadas laderas y suelos rocosos, hacía que la expansión de las plantaciones fuera todo un desafío. Además, las rutas de

comercio eran escasas y rudimentarias, dificultando el transporte del café desde las montañas hacia los mercados.

Sin embargo, la gente local, en su mayoría pequeños agricultores, encontró en el café una oportunidad. Comenzaron a plantar café en pequeñas parcelas familiares, aprovechando los microclimas favorables y las pendientes de las montañas. En Antioquia, un territorio lleno de colinas y valles, el café encontró un segundo hogar. Las familias campesinas, muchas de las cuales vivían en condiciones modestas, comenzaron a ver en el café un medio para mejorar sus vidas. Las plantas eran resistentes, y el clima de la región les permitía crecer con relativa facilidad.

Con el paso de los años, las pequeñas plantaciones comenzaron a multiplicarse. Los agricultores desarrollaron técnicas propias para cultivar y cuidar sus plantas de café, adaptándose al terreno y a las condiciones climáticas cambiantes. Aunque el café no crecía en vastas haciendas como en Brasil, la diversidad de altitudes y suelos en Colombia permitía cultivar variedades únicas de alta calidad. El terreno accidentado, que al principio parecía un obstáculo, se convirtió en una ventaja, dando al café colombiano un sabor y aroma distintivo que comenzaba a ser apreciado fuera de sus fronteras.



La llegada del café a Australia siglo XVIII

A finales del siglo XVIII, cuando los primeros barcos británicos llegaron a las costas de Australia, traían consigo no solo a prisioneros y colonos, sino también las costumbres y productos de Europa. Entre estos productos estaba el café, aunque en ese momento su consumo era limitado y reservado principalmente para los oficiales británicos y los colonos de clase alta.

Los primeros asentamientos europeos en Australia, como Sídney, se establecieron en una tierra desconocida y salvaje, donde la prioridad era la supervivencia, y el café, aunque presente, no era aún una bebida popular.

A lo largo del siglo XIX, a medida que los asentamientos se consolidaban y las ciudades comenzaban a crecer, el café empezó a ganar terreno lentamente. Las rutas comerciales que se establecieron entre Australia y el resto del Imperio Británico facilitaban la llegada de productos como el café, que se hacía cada vez más accesible para las clases trabajadoras en expansión. En las bulliciosas calles de Sídney y Melbourne, se podían encontrar pequeños establecimientos que ofrecían café junto a otros productos importados, pero su consumo seguía siendo secundario frente al té, la bebida predominante entre los británicos.

Fue en el siglo XX cuando el café realmente comenzó a echar raíces en Australia, transformándose de una bebida de lujo en un elemento fundamental de la vida cotidiana. Después de la Segunda Guerra Mundial, Australia experimentó una gran ola de inmigración. Entre los miles de inmigrantes que llegaron buscando un nuevo comienzo, había muchos italianos y griegos. Estos recién llegados trajeron

consigo no solo sus tradiciones y costumbres, sino también su amor por el café espresso.

En las décadas de 1950 y 1960, los inmigrantes italianos y griegos empezaron a abrir las primeras cafeterías al estilo europeo en Australia. Estos establecimientos, conocidos como "espresso bars", ofrecían una experiencia completamente nueva para los australianos. A diferencia de los cafés más tradicionales que habían existido anteriormente, las cafeterías italianas se convirtieron en lugares de encuentro, donde la gente no solo disfrutaba de una buena taza de café, sino que también socializaba, discutía y pasaba el tiempo. Estas cafeterías rápidamente se convirtieron en un elemento clave de la vida urbana, especialmente en ciudades como Melbourne y Sídney.

La primera cafetería de este tipo en Australia se abrió en Melbourne en 1954, conocida como "Pellegrini's Espresso Bar". Fundada por dos inmigrantes italianos, Pellegrini's se convirtió en un pionero de la cultura del café en el país. Con su máquina de espresso importada de Italia, el lugar pronto se llenó de clientes curiosos que querían probar la nueva bebida. No pasó mucho tiempo antes de que otras cafeterías similares comenzaran a aparecer en la ciudad, cada una con su propio estilo y enfoque, pero todas unidas por el amor al café.

La influencia de los inmigrantes europeos en la cultura del café en Australia fue profunda y duradera. Introdujeron la idea de disfrutar del café como un ritual, una experiencia que iba más allá de simplemente consumir una bebida caliente. Las cafeterías se convirtieron en un espacio donde se podía leer el periódico, charlar con amigos, o simplemente sentarse y observar el mundo pasar. Este enfoque hacia el café como una experiencia social y cultural

resonó profundamente con los australianos, y la popularidad del café comenzó a crecer exponencialmente.

En las décadas siguientes, el café en Australia continuó evolucionando. Las cafeterías se multiplicaron en las principales ciudades, y con ellas, también creció la competencia por ofrecer la mejor taza de café. Baristas talentosos empezaron a experimentar con nuevas técnicas, métodos de preparación y mezclas de granos, impulsando una revolución en la calidad y el estilo del café en el país. Para finales del siglo XX, ciudades como Melbourne se habían establecido como destinos de renombre mundial para los amantes del café, con una reputación por su excelencia en la preparación de espressos y su vibrante cultura cafetera.

Hoy en día, Australia es conocida globalmente por su innovadora cultura del café. Desde los clásicos espressos y cappuccinos hasta las nuevas creaciones como el flat white, los cafés australianos reflejan una mezcla única de tradición europea e innovación local. Las cafeterías son una parte fundamental de la vida urbana, lugares donde se forjan amistades, se cierran negocios y se vive la cotidianidad. Lo que comenzó como una pequeña semilla traída por los colonos británicos ha florecido en una vibrante cultura cafetera que sigue creciendo y evolucionando, un legado que mezcla historia, migración y una pasión compartida por el buen café.

Habrás notado que me he tomado la oportunidad de desarrollar bastante más que el siglo XVII en el caso de Australia, debido a que su pasado no es tan longevo y sin embargo, su influencia en los últimos siglos ha sido realmente significativa habiendo dejado un legado histórico reciente sumamente importante.

Si te parece, te invito a descubrir los acontecimientos del siglo XVIII y XIX que transformaron la realidad del mundo del café. Habiendo traído consigo un montón de oportunidades pero al acecho de un sin fin de amenazas que ponían en jaque no solo a la industria del café, sino que también atormentaban a las sociedades del mundo entero en aquellas épocas.



Capítulo 7

Siglo XIX

by Franco Porcile



El mundo durante el siglo XIX

A comienzos del siglo XIX, las tierras fértiles de América Central comenzaron a transformarse bajo la sombra de una planta que prometía riqueza y prosperidad: el café. En Costa Rica, el año era 1820, y la reciente independencia de España había dejado al país buscando un camino hacia la estabilidad económica. Fue entonces cuando el gobierno costarricense, con la visión de un futuro próspero, decidió fomentar el cultivo del café. Los pequeños agricultores fueron incentivados con la promesa de tierras, otorgadas por el gobierno a aquellos que estuvieran dispuestos a plantar las semillas de esta nueva oportunidad.

Los primeros cafetos crecieron tímidamente en las fértiles laderas de la Meseta Central, pero pronto, el suelo volcánico y el clima templado demostraron ser perfectos para el cultivo. Para 1830, los cafetales se extendían por las colinas, y el aroma del café recién tostado comenzaba a llenar el aire. El café se convirtió rápidamente en el principal producto de exportación de Costa Rica, proporcionando una base económica sólida para la joven nación. Las familias campesinas encontraron en el café una fuente de ingresos estable, y una nueva clase de cafetaleros emergió, quienes pronto se convirtieron en pilares de la economía y la sociedad costarricense.

En Guatemala, la historia fue similar, pero con matices más oscuros. A partir de la década de 1850, el gobierno guatemalteco vio en el café una oportunidad para transformar la economía del país. Sin embargo, en su afán por expandir la producción, adoptó políticas que expropiaron tierras indígenas, entregándolas a plantadores de café. Estas decisiones crearon un conflicto social

profundo, desplazando a comunidades indígenas y generando tensiones que perduraron por generaciones.

A pesar de esto, las plantaciones de café en Guatemala florecieron. Las tierras altas del país, con su clima fresco y sus ricos suelos volcánicos, produjeron granos de alta calidad que rápidamente ganaron reputación en los mercados internacionales. Para finales del siglo XIX, Guatemala se había consolidado como uno de los principales productores de café de América Central.

Mientras tanto, en las colonias españolas del Caribe, el destino del café tomaba un rumbo diferente. En Puerto Rico, el café había sido un cultivo principal desde el siglo XVIII, y a mediados del siglo XIX, la isla se jactaba de ser uno de los mayores exportadores de café de alta calidad a Europa. Las montañas de Puerto Rico, con su suelo fértil y su clima propicio, ofrecían las condiciones perfectas para el cultivo del grano. Sin embargo, a finales del siglo XIX, la isla enfrentó una serie de desafíos. La abolición de la esclavitud en 1873 cambió radicalmente la estructura laboral en las plantaciones de café. Aunque era un paso hacia la justicia social, la transición fue complicada, y muchos cafetaleros lucharon por adaptarse a un nuevo sistema económico sin mano de obra esclava.

A esto se sumaron los huracanes que azotaron la isla, devastando las plantaciones y causando un declive significativo en la producción. La industria cafetera puertorriqueña, que alguna vez fue la joya del Caribe, comenzó a tambalearse, y para el cambio de siglo,





había perdido gran parte de su influencia en los mercados internacionales. Los agricultores se enfrentaron a la difícil realidad de competir en un mercado global donde las reglas estaban cambiando rápidamente y donde los grandes jugadores empezaban a consolidar su dominio.

En Cuba, la situación no era mucho mejor. El café había sido también un cultivo importante en la isla, compartiendo protagonismo con el azúcar. Sin embargo, la guerra de independencia que estalló en 1895 y la posterior intervención estadounidense en 1898 trajeron caos y destrucción. Las plantaciones de café fueron abandonadas o destruidas, y muchos de los agricultores huyeron o se vieron atrapados en el conflicto. La crisis del café en Cuba reflejó no solo los problemas de una economía basada en un solo cultivo, sino también las dificultades políticas y sociales de una nación que luchaba por su independencia y por un nuevo comienzo.

Así, mientras Costa Rica y Guatemala veían florecer su futuro a la sombra de los cafetos, Puerto Rico y Cuba enfrentaban una realidad diferente, marcada por la pérdida y el cambio. El auge y la caída del café en América Central y el Caribe durante el siglo XIX ilustran no solo la importancia del grano en la economía global, sino también la fragilidad de las economías coloniales y postcoloniales frente a los cambios políticos, sociales y ambientales.

Colombia en camino a ser el país Cafetero

Durante el siglo XIX, el café colombiano empezó a ganar reconocimiento. A medida que las redes comerciales mejoraban, el café de las regiones de Antioquia, Cundinamarca, Tolima y Huila comenzó a llegar a los puertos de la costa, y desde allí a Europa y Estados Unidos. Los comerciantes internacionales pronto se dieron cuenta de la calidad excepcional del café colombiano, y la demanda comenzó a crecer. Cada vez más, el café se convirtió en el sustento de miles de familias, quienes lo cultivaban con dedicación y esmero, asegurando que cada grano fuera cosechado en el momento justo.

Este crecimiento trajo consigo cambios significativos para Colombia. La economía del país comenzó a girar en torno al café, que rápidamente se convirtió en su principal producto de exportación. Las comunidades rurales, que antes dependían de una agricultura de subsistencia, vieron cómo el cultivo del café les ofrecía nuevas oportunidades. Se construyeron caminos, se establecieron rutas comerciales y surgieron pequeñas ciudades en torno a las plantaciones. El café no solo transformó el paisaje físico de Colombia, sino también su estructura social y económica.

Con el éxito del café, también llegaron los desafíos. La expansión de las plantaciones a menudo significaba la tala de bosques y la transformación de vastas áreas de tierra. Los campesinos que no podían permitirse grandes extensiones de tierra a veces se veían obligados a trabajar para los propietarios más grandes bajo condiciones difíciles. Sin embargo, a pesar de estos desafíos, el cultivo del café continuó expandiéndose, arraigándose más profundamente en la identidad colombiana.

A finales del siglo XIX, Colombia se había establecido firmemente como uno de los principales productores de café del mundo. Los cafés europeos servían cada vez más el grano colombiano, apreciado por su alta calidad y sabor único. Los agricultores colombianos, muchos de ellos pequeños productores, se convirtieron en maestros en el arte del cultivo del café, transmitiendo sus conocimientos de generación en generación.



La llegada del café a Colombia y su expansión no solo enriqueció a la nación, sino que también dejó una huella indeleble en su cultura. El café se convirtió en una parte integral de la vida cotidiana, una bebida que unía a la gente desde las montañas de Antioquia hasta las planicies de Cundinamarca. Hoy en día, el café sigue siendo un símbolo de la resiliencia, el trabajo arduo y la dedicación de los colombianos, un legado que comenzó con unas pocas semillas plantadas en las tierras altas por los misioneros jesuitas hace más de dos siglos.

Asia revolucionada en el siglo XIX

A lo largo del siglo XIX, el aroma del café comenzó a extenderse por Asia, transformando paisajes y economías. Este viaje no fue sencillo. A medida que el café se movía de un país a otro, enfrentaba diferentes desafíos y encontraba nuevas oportunidades, dejando una marca profunda en cada tierra por la que pasaba.

En India, la producción de café comenzó a expandirse significativamente a principios del siglo XIX, bajo el dominio británico. Los británicos, siempre en busca de nuevas oportunidades comerciales, identificaron el potencial de las regiones de Karnataka, Kerala y Tamil Nadu para el cultivo del café. Con su clima tropical y suelos fértiles, estas áreas ofrecían condiciones ideales para el crecimiento del cafeto. Plantaciones comenzaron a surgir en las laderas de las colinas, y pronto el café indio empezó a ganar reconocimiento en los mercados internacionales. La introducción de técnicas de cultivo avanzadas y la inversión en infraestructura ayudaron a consolidar la posición de India como un productor emergente de café en la región.

En Ceilán (hoy Sri Lanka), el café también encontró un terreno fértil durante gran parte del siglo XIX. La isla se convirtió en un importante productor de café bajo control británico, con vastas plantaciones que prometían prosperidad. Sin embargo, esta bonanza no duró. A finales del siglo XIX, una plaga devastadora, la roya del café, comenzó a arrasar las plantaciones de Ceilán. En poco tiempo, los cafetos se marchitaban y morían, y con ellos, se desvanecía el sueño de un imperio cafetero en la isla. En lugar de rendirse, los británicos optaron por un cambio radical: reemplazaron el café con el cultivo del té. Este giro marcó el inicio

de la fama mundial de Ceilán como productor de té, un legado que persiste hasta hoy.

En Java, una de las islas más grandes de Indonesia, el café también experimentó un auge significativo en el siglo XIX. Los holandeses, que controlaban las Indias Orientales, expandieron las plantaciones de café en Java como parte de su estrategia para capitalizar la creciente demanda mundial. Las fértiles tierras volcánicas de Java demostraron ser ideales para el cultivo. Sin embargo, al igual que en Ceilán, la roya del café afectó severamente a las plantaciones javanesas hacia finales del siglo XIX. A pesar de este golpe, Java logró mantenerse como un jugador clave en el mercado internacional de café, en parte debido a la diversificación hacia otras regiones de Indonesia y a la introducción de variedades de café más resistentes.



En Indonesia, más allá de Java, el café también encontró hogar en otras islas como Sumatra y Sulawesi. Durante el siglo XIX, los holandeses promovieron activamente el cultivo del café en estas islas. Sumatra, con su altitud elevada y su clima húmedo, se destacó por producir un café de sabor intenso y baja acidez, características que lo hicieron popular en los mercados internacionales. Sulawesi, con su terreno montañoso y suelos volcánicos ricos, también se convirtió en un importante productor. La diversificación de las plantaciones de café en diferentes islas ayudó a Indonesia a mantenerse como un importante exportador de café incluso cuando algunas regiones enfrentaron problemas como la roya del café.

A lo largo del siglo XIX, la expansión del café en Asia reflejó tanto las oportunidades económicas como los desafíos agrícolas y políticos de la época. En cada país, el café encontró un camino único, enfrentó adversidades y dejó una marca duradera. Desde las colinas de India hasta las tierras altas de Vietnam y las islas de Indonesia, el viaje del café en Asia fue uno de adaptación, resiliencia y transformación.



El café también dejó una huella importante en Vietnam, aunque su introducción fue un poco más tardía. Fue a mediados del siglo XIX cuando los colonos franceses trajeron las primeras semillas de café al país. Inicialmente, el cultivo creció de manera modesta en pequeñas plantaciones, pero con el tiempo, las tierras altas de Vietnam, particularmente en las regiones de Buôn Ma Thuột y las Tierras Altas Centrales, demostraron ser perfectas para el cultivo del café robusta. Este tipo de café, que prosperaba en el clima cálido y húmedo de Vietnam, se convirtió en la base de la industria cafetera del país. Tras la guerra de Vietnam y durante el periodo de reconstrucción, el gobierno vietnamita impulsó fuertemente la expansión del cultivo de café. Hoy, Vietnam es uno de los mayores productores de café del mundo, conocido principalmente por su robusta de alta calidad.



Kenia y Tanzania cafeteros! Siglo XIX

A finales del siglo XIX, el café ya no era un extraño en África. Había echado raíces hace siglos en las tierras altas de Etiopía, y su aroma se había convertido en parte de la vida cotidiana. Sin embargo, en otras partes del continente, como en África Oriental, el café estaba por descubrir una nueva etapa en su expansión, impulsado esta vez por los intereses coloniales europeos.

En Kenia, los misioneros franceses trajeron las primeras plantas de café en 1893. Aunque la planta ya era conocida en el continente, esta introducción tenía un propósito diferente: transformar el café en un cultivo comercial. Los misioneros vieron el potencial de las tierras altas centrales de Kenia, especialmente en regiones como Kiambu, Nyeri y Kirinyaga, con su clima fresco y sus suelos volcánicos ricos en nutrientes. Comenzaron a plantar café con la esperanza de que este cultivo no solo generara ingresos, sino que también pudiera ser un elemento de cambio social y cultural. Las primeras cosechas fueron exitosas, y los colonos europeos no tardaron en darse cuenta de la calidad excepcional del café keniano, con su sabor brillante y afrutado que lo distinguía de los cafés de otras regiones.

El cultivo del café se expandió rápidamente en las tierras altas de Kenia, y para el cambio de siglo, el país ya estaba estableciendo una reputación en el mercado global. Sin embargo, la expansión no fue fácil ni exenta de conflictos. A medida que las plantaciones crecían, también lo hacían las demandas de tierra y mano de obra. Los colonos europeos expropiaron tierras a las comunidades locales, y los trabajadores kenianos a menudo se veían obligados a trabajar en condiciones difíciles en las plantaciones de café. Esta situación

sembró las semillas de futuros conflictos sociales y políticos, pero también marcó el comienzo de una relación duradera entre Kenia y el café.

Al mismo tiempo, en Tanzania (entonces conocida como Tanganica), los alemanes, que controlaban la región, también vieron el potencial del café como un cultivo comercial lucrativo. A finales del siglo XIX, comenzaron a promover activamente la plantación de café en las áreas montañosas, especialmente alrededor del imponente Monte Kilimanjaro. Las laderas de esta montaña, con sus suelos volcánicos y su altitud elevada, ofrecían condiciones ideales para el cultivo del café arábica. Los colonos alemanes establecieron grandes plantaciones y alentaron a los agricultores locales a adoptar el cultivo del café, proporcionando semillas y técnicas de cultivo avanzadas.

La producción de café en Tanzania creció rápidamente, y al igual que en Kenia, comenzó a destacarse en el mercado global por su calidad. El café tanzano, conocido por su cuerpo robusto y sus notas afrutadas, se convirtió en un producto muy demandado en Europa. Sin embargo, al igual que en Kenia, el crecimiento de la industria cafetera en Tanzania también trajo consigo tensiones. Los trabajadores locales enfrentaban duras condiciones laborales, y las políticas coloniales alemanas a menudo priorizaban los intereses económicos de los colonos sobre los derechos y el bienestar de las comunidades indígenas.

A medida que el siglo XX avanzaba, tanto Kenia como Tanzania se consolidaron como importantes productores de café en África Oriental. El café cultivado en estas regiones, con sus perfiles de sabor únicos y características brillantes, comenzó a destacarse en el

competitivo mercado global. Aunque los desafíos eran muchos, los agricultores locales demostraron una gran adaptabilidad y resiliencia, aprendiendo a cultivar y cosechar café en un entorno a menudo difícil.

Desde las colinas de Kenia hasta las laderas del Kilimanjaro en Tanzania, el café de África Oriental ha conquistado un lugar privilegiado en las mesas del mundo. Los granos que nacen en estas tierras expresan con elegancia la riqueza del terroir y la complejidad de una historia marcada por la colonización, la resistencia cultural y una notable capacidad de adaptación. Cada taza lleva consigo no solo notas cítricas y florales características, sino también siglos de transformaciones sociales.

En la actualidad, el café continúa siendo un motor económico clave y un símbolo identitario en ambos países. Las zonas altas, donde misioneros europeos introdujeron los primeros cafetos, siguen dando vida a algunos de los granos más codiciados por el mercado de especialidad. A pesar de las dificultades estructurales y los vaivenes globales, la industria cafetera local ha sabido reinventarse. De hecho, recientes investigaciones señalan que los cafés de Kenia y Tanzania figuran de forma consistente entre los mejor puntuados en competencias internacionales de calidad, reafirmando su lugar en la élite del café mundial (International Coffee Organization [ICO], 2023).



Incrementos en el hemisferio Norte siglo XIX

Aunque ya conocido en estas regiones, fue en este siglo cuando el café se transformó de un lujo exótico en un elemento esencial de la vida cotidiana. Las razones de esta transformación eran tan variadas como las historias de las personas que bebían el café, desde los sofisticados salones de París hasta los campamentos militares de la Guerra Civil estadounidense.

En Europa, el café encontró un terreno fértil en ciudades como Berlín, París y Londres. Las cafeterías, que ya habían comenzado a aparecer en el siglo anterior, se multiplicaron rápidamente. En Alemania, por ejemplo, las "Kaffeehäuser" se convirtieron en lugares populares de encuentro social, donde la gente se reunía para discutir política, filosofía y literatura mientras disfrutaban de una taza de café. Las técnicas para preparar el café también evolucionaron durante este tiempo. En Francia, la invención del café filtrado permitió una nueva forma de experimentar la bebida, realzando sus sabores y haciéndola aún más atractiva para los consumidores. Mientras tanto, en Gran Bretaña, el café competía con el té, pero las cafeterías británicas, llamadas "coffeehouses", encontraron su nicho, especialmente entre los comerciantes y empresarios que las utilizaban como lugares de reunión y negocios.

A medida que el café se extendía por Europa, también comenzó a transformar la cultura. Las cafeterías no solo eran lugares para beber, sino también para pensar, crear y compartir ideas. Escritores, artistas y pensadores frecuentaban estos establecimientos, convirtiéndolos en verdaderos centros culturales. En ciudades como París, el café se convirtió en el alma de la vida intelectual, con figuras notables como Balzac y Voltaire conocidos por su amor al café.

Al otro lado del Atlántico, en América del Norte, el café también estaba en ascenso. En los Estados Unidos, el siglo XIX fue un período de expansión y transformación, y el café acompañó a la nación en su camino hacia el futuro. Durante la Guerra Civil estadounidense (1861-1865), el café se convirtió en una bebida esencial para los soldados. Las largas y agotadoras campañas hacían del café una necesidad, proporcionando la energía y el calor necesarios para soportar las duras condiciones de la guerra. Las raciones de café se distribuían generosamente, y los soldados a menudo escribían en sus cartas sobre lo reconfortante que era una taza caliente en medio de la batalla. Después de la guerra, el café mantuvo su popularidad entre los veteranos que habían adquirido el hábito durante el conflicto. Este aumento en la demanda impulsó el crecimiento de la industria del café en los Estados Unidos.

Con el crecimiento del consumo de café en ambos continentes, surgieron nuevas oportunidades económicas. En Europa, la demanda creciente llevó al establecimiento de empresas dedicadas a la importación de granos de café de las colonias en África, Asia y América Latina. Los comerciantes europeos competían ferozmente por los mejores granos, y las rutas de comercio de café se volvieron cada vez más sofisticadas. En los Estados Unidos, el café se convirtió en un negocio lucrativo. Empresas como Arbuckle Brothers comenzaron a innovar en el proceso de tostado y empaque, utilizando nuevas tecnologías para mejorar la calidad y la consistencia del producto. Estos pioneros del café desarrollaron métodos para tostar y empaquetar granos de café en lotes más grandes, lo que permitió que el café llegara fresco a los consumidores de todo el país.

La popularidad del café en América del Norte y Europa también coincidió con un cambio en la cultura del trabajo. A medida que las revoluciones industriales transformaban las economías de ambos continentes, el café se convirtió en una parte fundamental de la jornada laboral.

En las fábricas y oficinas, el café proporcionaba a los trabajadores la energía necesaria para afrontar largas horas de trabajo. Este cambio cultural contribuyó a la creación de una demanda constante, lo que a su vez impulsó la expansión del comercio de café.

A medida que avanzaba el siglo XIX y comenzaba el siglo XX, el café se había establecido firmemente en Europa y América del Norte. Las nuevas tecnologías y métodos de preparación, junto con un cambio cultural hacia el consumo de café, sentaron las bases para la industria moderna del café en el hemisferio occidental. Las cafeterías continuaron evolucionando, convirtiéndose en lugares no solo para beber café, sino también para socializar, trabajar y pensar. Las empresas que se formaron en este período, muchas de las cuales aún existen hoy en día, sentaron las bases para un mercado global de café que continúa creciendo y adaptándose a las necesidades de los consumidores modernos.

Así, el café pasó de ser un lujo reservado para unos pocos a convertirse en una parte fundamental de la vida cotidiana en Europa y América del Norte, una bebida que alimentaba tanto el cuerpo como el espíritu, y que, en su sencillez, conectaba a personas de todas las clases sociales y rincones del mundo.



1869 La gran peste... “La Roya del Café”

A finales del siglo XIX, en las tierras altas de India y Ceilán, una sombra comenzó a extenderse lentamente sobre las verdes plantaciones de café. Era una amenaza silenciosa, que se movía sin ser vista, afectando primero a una planta, luego a otra, y después a un campo entero. Las hojas de los cafetos, que solían ser de un verde vibrante, comenzaron a tornarse amarillas y a caer prematuramente. Los agricultores, que habían confiado en las cosechas para asegurar su sustento, empezaron a preocuparse. Algo extraño estaba ocurriendo, y nadie sabía exactamente qué era.

En India, las plantaciones de café se extendían por las colinas de Karnataka, Kerala y Tamil Nadu, tierras fértiles que habían sido testigos de la expansión del café bajo el dominio británico. Durante años, los cafetos habían crecido fuertes y saludables, proporcionando granos de alta calidad que eran apreciados en mercados lejanos. Pero ahora, una extraña enfermedad se propagaba entre las plantas. Los agricultores observaban con desesperación cómo los arbustos se debilitaban y morían, incapaces de detener lo que parecía ser una plaga imparable. Las pérdidas fueron considerables, y muchos comenzaron a preguntarse si el café tenía futuro en estas tierras.

Mientras tanto, en Ceilán, una isla que había prosperado gracias al café durante décadas, la situación era igualmente desalentadora. Las plantaciones de café habían sido una de las mayores fuentes de riqueza de la isla, exportando toneladas de granos de calidad cada año. Sin embargo, la enfermedad, que más tarde sería conocida como "la roya del café", llegó sin aviso, devastando los cultivos. En

cuestión de años, gran parte de las plantaciones de Ceilán se habían convertido en campos de plantas enfermas y moribundas. Los colonos británicos, que habían invertido tanto en el éxito del café, enfrentaron una difícil decisión: continuar luchando contra la plaga o buscar alternativas.

Fue entonces cuando muchos de ellos decidieron reemplazar el café por otro cultivo que empezaba a ganar popularidad: el té. Este cambio marcó el inicio de una nueva era para Ceilán, que se convertiría en uno de los mayores productores de té del mundo, pero también selló el destino de su industria cafetera.

La plaga no se detuvo ahí. Desde Asia, la enfermedad continuó su avance implacable, llegando a otras regiones productoras de café en todo el mundo. América Central y del Sur, que durante años habían disfrutado de cosechas abundantes y lucrativas, pronto sintieron los efectos devastadores de esta enfermedad. Las noticias viajaron rápido, y el miedo se apoderó de los caficultores de todos los rincones del planeta. Nadie sabía cómo detenerla, y cada día que pasaba, la roya del café se extendía más y más.

Los científicos y agrónomos de la época se lanzaron a una carrera contra el tiempo. Se probaron fórmulas, se ajustaron prácticas agrícolas, se debatieron nuevas técnicas entre expertos y campesinos por igual. Algunos tratamientos mostraban leves mejoras, otros solo profundizaban el problema. En medio de ese caos, los caficultores caminaban por una cuerda floja: veían desvanecerse sus plantaciones, sus ingresos, su futuro. El silencio que dejaba el café al desaparecer era tan intenso como el aroma que solía impregnarlo todo.



La plaga no fue simplemente un hongo. Fue una fuerza que expuso fragilidades, desafió sistemas enteros de cultivo y obligó a las regiones cafetaleras a repensarse desde sus raíces. Ya no se trataba solo de plantar y cosechar, sino de resistir, innovar, sobrevivir. Lo que vino después no fue una recuperación lineal, sino una serie de intentos, de nuevos comienzos, de caminos inciertos en los que el café se reinventó a la par de quienes lo cultivaban.





Capítulo 8

Siglo XX

by Franco Porcile



Quinta a fondo... siglo XIX

En el año 1900, el mundo del café se encontraba al borde de una revolución. Hasta entonces, el café había sido una bebida que requería tiempo y paciencia: los granos tenían que ser molidos, el agua debía hervirse y los utensilios debían estar a mano. Sin embargo, todo esto estaba a punto de cambiar gracias a una serie de innovaciones que transformarían la forma en que las personas disfrutaban de esta infusión.

A medida que la industria del café crecía, también lo hacía la competencia entre tostadores y productores. Cada uno buscaba la manera de ofrecer un producto más fresco y conveniente para los consumidores. Fue en esta búsqueda de perfección que se introdujeron avances significativos, como el envasado al vacío, un invento reciente que estaba tomando fuerza en diversas industrias y el café no fue la excepción. Así, el vacío permitía mantener la frescura del café durante más tiempo, protegiendo los granos de la oxidación y preservando sus ricos aromas y sabores. Este nuevo avance tecnológico, rápidamente se convirtió en un estándar en la industria, brindando a los consumidores una experiencia más consistente y de mayor calidad.

Pero la innovación no se detuvo allí. En la década de 1900, surgió un invento que cambiaría para siempre la manera de preparar y disfrutar el café: el café soluble. Aunque la idea del café instantáneo no era del todo nueva, ya que en Gran Bretaña, en 1771, se había creado un "compuesto de café" con una patente otorgada por el gobierno británico, y en Estados Unidos, durante la Guerra Civil de 1851, se habían compartido "pasteles" experimentales de café instantáneo en las raciones de los soldados, ninguno de estos productos había logrado establecerse como una opción popular.

Todo cambió con la llegada de un hombre llamado Satori Kato, un químico japonés-estadounidense radicado en Chicago. En 1901, Kato logró desarrollar el primer método exitoso para crear un polvo de café soluble estable. A diferencia de los intentos anteriores, que a menudo resultaban en una bebida de sabor dudoso y textura arenosa, el proceso de Kato producía un polvo que se disolvía fácilmente en agua caliente, creando una taza de café de sabor limpio y uniforme. Este método fue patentado en 1903, marcando un hito importante en la historia del café.

El invento de Kato fue revolucionario. El café soluble eliminaba la necesidad de molinillos, cafeteras o percoladoras. Con solo una cuchara de polvo y un poco de agua caliente, cualquiera podía disfrutar de una taza de café en cuestión de segundos. Esta simplicidad capturó la imaginación del público, y el café instantáneo comenzó a ganar popularidad rápidamente. La vida cotidiana se hizo un poco más fácil para muchos, ya que podían preparar café en cualquier lugar, ya fuera en casa, en la oficina o incluso en el campo.

La popularidad del café instantáneo no pasó desapercibida para otros inventores y empresarios. En 1910, George Constant Louis Washington, un inventor estadounidense de ascendencia belga, desarrolló su propio proceso de café instantáneo. Inspirado por el invento de Kato, Washington creó la primera marca comercial de café instantáneo y comenzó a producirlo a gran escala. Su producto rápidamente encontró un mercado dispuesto, especialmente entre los consumidores que buscaban conveniencia sin sacrificar demasiado el sabor.

La Primera Guerra Mundial brindó una oportunidad inesperada para el café instantáneo. Durante el conflicto, el ejército estadounidense buscaba formas de mantener a sus soldados alertas y bien alimentados en las trincheras. El café instantáneo se convirtió en una solución ideal: ligero, fácil de transportar y rápido de preparar. El ejército de EE. UU. compró todas las existencias disponibles y las distribuyó en las raciones de los soldados. Para muchos de estos hombres, una taza de café caliente proporcionaba un momento de consuelo y familiaridad en medio de la brutalidad del combate.

A medida que los soldados regresaban a casa después de la guerra, trajeron consigo el hábito del café instantáneo, y su popularidad se disparó aún más. En todo el mundo, la gente adoptó esta nueva forma de disfrutar del café, apreciando tanto su conveniencia como su capacidad para proporcionar una taza caliente y reconfortante en cuestión de segundos.

Así, el café instantáneo, nacido de la innovación y la necesidad, se convirtió en una parte fundamental de la cultura del café del siglo XX. Y aunque los puristas del café podrían haber levantado una ceja, no se podía negar que el invento de Kato y los avances posteriores habían hecho del café algo más accesible y conveniente para todos. En este punto, el café no era solo una bebida; era un reflejo del ingenio humano y de cómo incluso una tradición tan antigua podía adaptarse a los tiempos modernos.



Otros avances importantes del siglo

En 1884, en la ciudad de Turín, un hombre de negocios llamado Angelo Moriondo solicitó la patente de una invención que buscaba un objetivo muy simple: servir café más rápido. Su máquina utilizaba vapor para preparar múltiples tazas al mismo tiempo, y si bien no producía un espresso como lo entendemos hoy, sí sentó las bases de algo nuevo: la búsqueda por acelerar y perfeccionar la experiencia del café en taza. Aquel invento, más pensado para hoteles y restaurantes que para el hogar, no se popularizó masivamente, pero dejó una semilla que otras mentes más tarde harían florecer.

Saltamos a 1908, esta vez en Dresde, Alemania, donde una mujer llamada Amalie Auguste Melitta Liebscher, más tarde conocida como Melitta Bentz, cambió para siempre la forma de preparar café en casa. Harta de los posos que quedaban al fondo de su taza, improvisó un sistema casero: perforó una lata de latón y utilizó una hoja de papel secante del cuaderno escolar de su hijo. El resultado fue simple pero revolucionario: una infusión clara, sin restos sólidos, que permitió al café expresar su aroma y sabor de forma más pura. Ese mismo año patentó su invento y fundó una pequeña empresa familiar que todavía hoy lleva su nombre. La invención del filtro de papel no solo simplificó la vida de millones de personas: también abrió la puerta a una nueva forma de entender la limpieza sensorial del café.

Para 1933, el mundo del café volvería a transformarse, esta vez desde la industria y el diseño. En el norte de Italia, el inventor Alfonso Bialetti ideó una máquina compacta, elegante y robusta, capaz de preparar café con presión desde la cocina del hogar: la

Moka Express. Su diseño octogonal, hecho íntegramente de aluminio, era más que una elección técnica: el aluminio era en ese momento un símbolo de modernidad, velocidad y futuro, promovido por el movimiento futurista italiano y también por el régimen fascista de Benito Mussolini, que impulsaba su uso como emblema de la autosuficiencia industrial del país.

La Moka Express representaba la posibilidad de tener en casa una versión accesible de los “cafés fuertes” que hasta ese momento solo se conseguían en las cafeteras industriales. Este tipo de preparación, conocido a veces como “espresso de época”, hacía referencia a la bebida concentrada que las máquinas eran capaces de producir en ese entonces, aunque aún sin alcanzar la presión suficiente como para generar la crema espesa que define al espresso moderno.

Y es aquí donde conviene hacer una aclaración fundamental: aunque muchas personas —incluso hoy— se refieren al café de la Moka como “espresso”, esto es técnicamente incorrecto. La Moka no alcanza las 9 atmósferas de presión requeridas para producir un espresso en el sentido actual del término. Por lo tanto, el café de Moka es una bebida fuerte, sabrosa, y con mucho cuerpo, pero sin la emulsión y textura que aporta la crema. En todo caso, cuando se habla de un “espresso de Moka”, debe entenderse como una expresión histórica y cultural, no como una descripción técnica precisa.

Paralelamente, en 1935, otro visionario italiano aportaba lo suyo: Francesco Illy, desde la ciudad portuaria de Trieste, presentó una máquina llamada Illetta. Esta máquina sustituía el vapor por una fuente más estable y segura: presión de aire comprimido. Esto

permitió mantener una temperatura de extracción constante y producir una bebida más uniforme. Si bien la Illetta tampoco generaba crema ni llegaba a las presiones modernas, fue una de las primeras máquinas capaces de garantizar seguridad, estabilidad térmica y calidad de extracción. Además, fue precursora de la automatización del café en entornos profesionales, sentando las bases de lo que serían más adelante las máquinas espresso eléctricas.

Pero mientras los italianos perfeccionaban sus inventos, el gobierno de Benito Mussolini encontraba en el café un elemento útil para su estrategia nacionalista. En pleno auge del fascismo, el dictador promovía una política de autosuficiencia, donde incluso los alimentos y bebidas debían tener sello italiano. Como parte de esa narrativa, se incentivó el cultivo de café en las colonias africanas bajo control italiano, especialmente en Etiopía, Eritrea y Somalia, con el objetivo de reducir la dependencia de importaciones extranjeras. En ese contexto, incluso el aluminio de la Moka y los granos del África Oriental eran parte de un discurso político que mezclaba modernidad, propaganda y café.

Ahora bien, la verdadera transformación del espresso como lo conocemos hoy no ocurrió sino hasta una década más tarde. En 1938, el técnico y barista milanés Achille Gaggia presentó una patente que rompía con todo lo anterior. Se trataba de una máquina que ya no utilizaba vapor, sino que introducía un mecanismo de palanca para aplicar presión de agua directamente sobre el café molido. Este diseño fue un primer paso, pero sería en 1947, tras la Segunda Guerra Mundial, cuando Gaggia refinó el sistema mediante la incorporación de un resorte-pistón que permitía alcanzar entre 8 y 10 bares de presión.



Por primera vez, el café no solo era fuerte y aromático, sino que aparecía sobre su superficie una capa densa, dorada y persistente de crema. Esa emulsión de aceites, proteínas y microburbujas se convirtió en el signo distintivo del espresso moderno. En 1948, Gaggia lanzaría su primera máquina al mercado con el nombre de Classica, y desde entonces, la historia del espresso se escribiría con otra tinta. O mejor dicho, con otra crema.



Brasil y los desafíos de una potencia cafetera

Para los años 30, el mundo del café no giraba solo alrededor de Europa. Brasil, como principal productor mundial, atravesaba una de sus mayores crisis estructurales. El país sudamericano tenía excedentes tan grandes de café que, en algunos casos, se utilizaban granos para alimentar calderas de trenes o simplemente eran quemados para liberar espacio en los depósitos. Millones de sacos quedaban sin vender, y el deterioro por el tiempo agravaba aún más el problema.

Fue entonces cuando el Instituto del Café de Brasil, buscando una solución que combinara tecnología con oportunidad comercial, se acercó a la multinacional Nestlé con una propuesta concreta: desarrollar un producto de café soluble, que no solo resolviera el problema de almacenamiento, sino que también permitiera aumentar el consumo global.

Hasta ese momento, existían algunos intentos rudimentarios de café instantáneo, pero su sabor era deficiente y no se disolvían fácilmente. La empresa suiza aceptó el desafío, y tras varios años de investigación, en 1937, uno de sus científicos, Max Morgenthaler, logró dar con la fórmula adecuada.

El proceso consistía en secar extracto de café mezclado con carbohidratos solubles, lo que permitía conservar el sabor y facilitar la disolución. Así nació el Nescafé, un nombre que fusionaba las palabras Nestlé y café, y que fue presentado oficialmente al mundo en 1938.

El impacto fue inmediato. Nescafé se volvió rápidamente un producto masivo y de alta rotación. Y si bien su éxito fue palpable desde el principio, fue durante los años de la Segunda Guerra Mundial cuando su fama alcanzó nuevos niveles: las fuerzas aliadas lo incluyeron como parte de las raciones de sus soldados, y su practicidad lo convirtió en sinónimo de café para toda ocasión.

Aclaro algo aquí, a título personal. Si bien me interesa centrarme en los avances tecnológicos aplicados al café, de ninguna manera busco romantizar un episodio tan trágico como una guerra mundial. Pero como ocurre muchas veces a lo largo de la historia, incluso en contextos oscuros surgen desarrollos que marcan nuevos rumbos, y el café —como tantas otras industrias— fue también parte de ese movimiento de cambio.



Brasil soluble a la Italia presurizada

Mientras en Brasil se resolvía el dilema del excedente a través del café instantáneo, en Europa la bebida tomaba otro rumbo, más ligado al refinamiento y la experiencia sensorial. La guerra no solo modificó el mapa político, sino también aceleró procesos de industrialización y cambio tecnológico.

Con la posguerra llegaron nuevas demandas: rapidez, calidad y una vuelta al placer cotidiano. En ese contexto, el café debía reinventarse. Ya no bastaba con una taza fuerte y caliente; el consumidor comenzaba a buscar algo más estético, más técnico y más emocional. Y fue ahí donde el espresso moderno, tal como lo conocemos hoy, terminó de consolidarse.

Ya hablamos en páginas anteriores de cómo Achille Gaggia cambió la historia al desarrollar una máquina de café que funcionaba con presión mecánica, rompiendo el paradigma del vapor. Lo que quiero destacar ahora es el impacto cultural que esa invención tuvo tras el conflicto global. Porque no se trató solo de una mejora técnica: el shot corto, intenso y coronado con crema se volvió una especie de manifiesto cultural de la nueva Italia. El espresso pasó de ser una técnica de extracción a convertirse en un ritual social, una forma de vivir.

Y un nuevo aliado entra en escena...

Este nuevo espresso, con su crema espesa y textura envolvente, abrió la puerta a combinaciones que, si bien ya existían en la tradición popular, encontraron ahora el escenario perfecto para lucirse. Una de ellas fue la mezcla con leche, espuma y proporción justa: el Cappuccino.

Pero no me voy a adelantar. Esa historia, la de cómo el cappuccino ganó su nombre, su forma, su estructura y su fama mundial, merece ser contada con el detalle que corresponde.

La consolidación del gusto: los 40s, 50s y 60s

Tras los años difíciles de la guerra, el mundo buscaba reconstruirse. Las ciudades levantaban sus cimientos y, entre el polvo y las nuevas ideas, el café encontraba también su lugar en esa reconstrucción global. La bebida, que había acompañado a soldados, obreros, científicos y madres de familia en los momentos más duros, emergía ahora como un símbolo de reunión, conversación y cultura.

En Brasil, el corazón mismo de la producción cafetera, la situación había comenzado a ordenarse. Tras décadas marcadas por el exceso de oferta y políticas de quema de granos para sostener los precios, el país finalmente logró canalizar su producción a través de acuerdos internacionales como el Pacto Interamericano del Café de 1940. Aquello permitió vender grandes cantidades de café a potencias como los Estados Unidos, que en esos años consumían café como si fuese agua. Literalmente.

En 1950, Brasil exportaba casi dos tercios de todo el café que producía. Era, sin lugar a dudas, el proveedor mundial por excelencia. Su presencia en el mercado no solo abastecía a cafeterías y hogares, sino que comenzaba a moldear lo que años más tarde sería el gusto estandarizado global. El café brasileño, por volumen y perfil, se convirtió en referencia para todo lo que sería café de consumo masivo en las décadas siguientes.

Mientras tanto, en Estados Unidos, la imagen era distinta pero igual de intensa. El café instantáneo, ese que había acompañado a los

soldados en el frente, se instaló en las cocinas como símbolo de practicidad. Las tazas se llenaban con agua caliente y una cucharada de Nescafé, y eso bastaba para comenzar el día. En 1946, el consumo per cápita alcanzó un récord histórico: más de 46 litros al año por persona. Las cafeteras por goteo caseras y el ritual del café matutino ya eran parte inseparable de la cultura americana.

En cambio, en el sur de Europa, y especialmente en Italia, la historia tomaba otro rumbo. La invención de Gaggia, que ya mencionamos antes, había introducido una nueva textura, una nueva experiencia sensorial, una nueva forma de tomar café. El espresso con crema había llegado para quedarse. Ya no se trataba solo de café como energía, sino de café como experiencia estética. Cafés cortos, servidos en pequeñas tazas de porcelana, con una capa dorada que atrapaba la vista antes de tocar los labios.

En las barras de Milán, Roma y Turín, el espresso se servía con un gesto casi ceremonial. Era rápido, sí, pero no improvisado. Era fuerte, pero refinado. Y con él, empezaron a florecer nuevas bebidas, basadas en ese pequeño shot que contenía toda la fuerza de Italia en una taza.

Fue en ese contexto que comenzaron a estructurarse las primeras cartas de café. Bebidas como el ristretto, el lungo, el macchiato y el cappuccino empezaron a ocupar lugares fijos en los menús. El espresso se volvió la base, y sobre él se construyó una gramática líquida que permitía múltiples variaciones.

Aunque en ese entonces aún no existía formalmente la SCA (Specialty Coffee Association), ya se hablaba, en distintos círculos, de una especie de carta internacional del café, que —como todo lenguaje universal— se fue conformando por repetición, migración y

estandarización de costumbres.

En las cafeterías italianas, cada bebida tenía su método, su proporción y su momento. En los años 50 y 60, esas recetas cruzaron fronteras. Se instalaron primero en Europa Central, y luego viajaron a América del Norte. Así, la cultura del espresso fue tomando forma, hasta volverse reconocible incluso en lugares donde nunca se había preparado un espresso real.

Este periodo fue fundamental. Se consolidó un lenguaje, una estética, una manera de nombrar y preparar el café. Lo que hoy conocemos como “carta internacional de café” nació, sin exagerar, en las cafeterías de la posguerra. Y fue allí donde, entre vapor, crema y porcelana, surgió una de las bebidas más queridas y emblemáticas: el Cappuccino.

Pero esa historia merece su propio espacio. Porque el cappuccino, más allá de su mezcla perfecta de café, leche y espuma, es un símbolo de identidad, de tradición y de ritual. Y como todo símbolo, no basta con nombrarlo: hay que entender su origen, su evolución y su llegada al mundo.



La Fascinante Historia del Cappuccino

El cappuccino, una de las bebidas más icónicas del mundo del café, tiene una historia rica y variada que se remonta a varios siglos atrás. Su nombre proviene de la palabra italiana “cappuccio”, que significa capucha, en referencia al color de los hábitos de los monjes capuchinos. Sin embargo, para entender completamente su evolución, debemos viajar a la Viena del siglo XVIII.

En aquella época, en las cafeterías vienesas se servía una bebida conocida como “Kapuziner”. Esta mezcla de café con crema y azúcar, a veces acompañada de especias, tenía un color que recordaba a los hábitos de los monjes capuchinos. Aunque esta bebida no era exactamente el cappuccino que conocemos hoy, sentó las bases para su desarrollo.

El verdadero salto en la evolución del cappuccino ocurrió en Italia a principios del siglo XX, con la invención y popularización de la máquina de espresso en 1901. Esta innovación permitió a los baristas italianos experimentar con nuevas formas de preparar el café, dando lugar a la creación del cappuccino moderno.

Durante los años 30, el cappuccino comenzó a ganar popularidad en Italia, especialmente en las cafeterías especializadas. La Segunda Guerra Mundial trajo consigo cambios significativos en la sociedad y la economía, y con la prosperidad de la posguerra, las mejoras en las máquinas de espresso ayudaron a que el cappuccino se volviera aún más popular. El cappuccino moderno, tal como lo conocemos hoy, se compone de un tercio de espresso, un tercio de leche caliente y un tercio de espuma de leche. A menudo, se adorna con cacao en polvo o canela, añadiendo un toque final a esta deliciosa bebida.



Así, el cappuccino ha recorrido un largo camino desde sus humildes comienzos en Viena hasta convertirse en una de las bebidas más queridas en todo el mundo. Su historia es un testimonio de la innovación y la pasión por el café que ha perdurado a lo largo de los siglos.

El despertar del café en América

Tras la Segunda Guerra Mundial, mientras Europa reconstruía sus ciudades y sus cafés, Estados Unidos vivía su propio proceso de transformación. La bebida que había acompañado a los soldados durante el conflicto —en forma de café instantáneo, práctico y abundante— volvió con ellos a casa como un símbolo de lo cotidiano. Las cocinas americanas se llenaron de tazas humeantes, cafeteras de filtro, botes de Nescafé y anuncios que prometían energía para empezar el día. El café, por entonces, era una rutina más que un ritual. Algo que se tomaba por costumbre, no por placer.

Sin embargo, en pequeños rincones del país, algo empezaba a cambiar. En ciudades como Nueva York, San Francisco o Chicago, comunidades de inmigrantes italianos abrían modestas cafeterías donde se podía beber algo distinto: un espresso auténtico, servido en taza pequeña, con cuerpo, con crema, con carácter. Estas cafeterías eran puntos de encuentro, de conversación, de nostalgia. No eran cadenas ni pretendían serlo. Eran espacios con alma. Y aunque marginales, representaban el primer latido de una revolución que, en poco tiempo, iba a cambiar la historia del café en América.

El cambio real llegó en 1966, cuando un hombre decidió que ya era hora de poner fin al café insípido y mediocre que dominaba el mercado estadounidense. Alfred Peet, nacido en los Países Bajos, había crecido entre sacos de café tostado. Su padre tenía una tienda de molienda en Alkmaar, y desde chico entendió que el café no era simplemente una bebida: era un oficio. Después de trabajar en Londres, Indonesia y Nueva Zelanda, Peet llegó a Estados Unidos en los años 50, y lo que encontró lo indignó. “En este país, el café es una ofensa”, decía. Y no se quedó quieto.

En Berkeley, California, abrió una pequeña tienda que cambiaría para siempre el panorama cafetalero del país. Allí, con una tostadora Royal #5 y un criterio muy claro, comenzó a trabajar con cafés arábica de origen seleccionado, tostados en lotes pequeños, con un perfil más oscuro que el típico tostado americano, pero sin llegar al amargor del tueste excesivo. Su estilo buscaba destacar la dulzura natural del grano, su cuerpo y sus matices. Así nació lo que luego se conocería como el “tueste americano”, una herencia europea adaptada al nuevo paladar de la costa oeste.

Peet no solo tostaba café: educaba. Enseñaba a sus clientes cómo distinguir perfiles, cómo moler, cómo preparar. En su tienda no se vendían tazas, se vendía conocimiento. Su local en Vine Street se convirtió en un lugar de culto, frecuentado por una clientela fiel que se autodenominaba “Peetniks”. Muchos de ellos se convirtieron, sin saberlo, en pioneros del movimiento que hoy llamamos café de especialidad. Tres de ellos, en particular, marcarían el rumbo de la historia.

En 1971, en la ciudad de Seattle, Jerry Baldwin, Gordon Bowker y Zev Siegl, inspirados por el trabajo de Peet, abrieron una pequeña tienda en el histórico Pike Place Market. La bautizaron Starbucks, y su objetivo inicial era claro: vender granos de café de alta calidad y equipos para prepararlo. Nada de bebidas listas. Solo granos, molinillos, filtros y pasión. Replicaron el modelo de Peet casi al pie de la letra, incluso contratando su café como proveedor. La tienda rápidamente se volvió un refugio para amantes del buen café en la ciudad.

En 1982, se sumó a la empresa un joven entusiasta llamado Howard Schultz, como director de marketing. En un viaje a Italia al año siguiente, Schultz descubrió las cafeterías italianas tradicionales: no solo eran lugares donde se servía café, sino espacios sociales vivos, donde la gente se encontraba, charlaba y se tomaba un momento para sí. Fue ahí donde tuvo la visión: ¿y si Starbucks no solo vendiera granos, sino también la experiencia del espresso italiano en versión americana?

Al principio, los fundadores originales de Starbucks no compartieron esa idea. Temían que la esencia del negocio se perdiera. Pero Schultz insistió. Y en 1987, finalmente compró la

empresa y la fusionó con su propia cadena, Il Giornale, para relanzarla como algo completamente nuevo: una cadena de cafeterías con alma europea y escala estadounidense.

Bajo su liderazgo, Starbucks comenzó una expansión meteórica. Cafeterías que replicaban el estilo italiano, con barra, espresso, leche vaporizada y un menú cada vez más amplio, empezaron a aparecer por todo el país... y más tarde, por todo el mundo.

Así, lo que comenzó como una crítica de Peet a la mediocridad se convirtió en una revolución. En apenas dos décadas, Estados Unidos pasó de consumir café sin alma a construir una industria vibrante, diversa y sofisticada. Una industria que no solo vendería café, sino que educaría, conectaría y ofrecería una experiencia. Desde una pequeña tostadora en Berkeley hasta las cafeterías de Pike Place, desde un espresso servido en una taza de porcelana hasta un cappuccino bebido con música de fondo, el café americano encontró su identidad.

Y todo eso fue solo el comienzo.



Australia y NZ abrazan el espresso

Cuando la Segunda Guerra Mundial terminó, el mundo comenzó a reconfigurar sus sabores. Las rutas del café, como tantas otras, empezaron a trazar caminos nuevos. En Australia y Nueva Zelanda, dos tierras lejanas del Pacífico Sur, el café no era aún una tradición propia. Como herederas del Imperio Británico, ambas naciones vivían aún bajo el reinado del té, servido en tazas de porcelana con leche, azúcar y formalidad. Pero el mundo cambiaba, y con él, también cambiarían los paladares.

En las décadas de 1940 y 1950, llegaron olas de inmigrantes europeos —principalmente italianos y griegos— escapando de las secuelas de la guerra y en busca de una nueva vida. Y con ellos, llegaron también los aromas del espresso, las máquinas de café, las conversaciones de barra y ese concepto tan extraño para los británicos: el café como ritual social.

Fue en Melbourne, en el año 1954, que dos hermanos italianos inauguraron lo que muchos consideran el primer espresso bar de Australia: Pellegrini's. Allí, en la barra de mármol y bajo el zumbido de una máquina Faema, se servían cafés cortos, fuertes, oscuros y con crema. En un país acostumbrado al café filtrado ralo o directamente al té, aquello era una revolución líquida. No era solo una bebida: era una costumbre nueva, un estilo de vida distinto.

Poco después, en 1958, nació la marca Vittoria Coffee, fundada por la familia Cantarella. Aquella empresa se convertiría en la referencia del café tostado en Australia durante los siguientes años, proveyendo granos a cafeterías y restaurantes de todo el país. El grano ya no era importado de forma genérica: ahora se tostaba localmente, con identidad y estilo. El café, poco a poco, empezaba a tener acento australiano.

En Sydney, sucedía algo similar. Los inmigrantes abrían pequeños cafés que se llenaban de vecinos curiosos, donde el espresso se servía con acento italiano y el menú incluía palabras nuevas: macchiato, ristretto, long black. Las cafeterías empezaban a multiplicarse en los barrios obreros, y el café comenzaba a desbancar al té como bebida de preferencia, especialmente entre los jóvenes.

Para 1985, Australia ya se posicionaba —según distintos estudios y reportes— como uno de los países con mayor densidad de máquinas de espresso por habitante en el mundo. Era una cifra que no se había dado de forma planificada, sino como resultado natural de una cultura que había adoptado el espresso como parte de su vida diaria. En muchas ciudades, tener una máquina de espresso ya no era un lujo: era parte del mobiliario de un hogar moderno.

En paralelo, surgió una bebida que hoy es sinónimo del café australiano moderno: el flat white. Según la mayoría de las versiones, esta preparación apareció por primera vez en Sydney, entre 1983 y 1985, como una variante del cappuccino con una texturización fina de la crema como para hacer un latte y en pocillo mediano con la presencia de dos shots de espresso. Su textura sedosa y su sabor balanceado conquistaron a los consumidores locales, y más tarde se exportaría al mundo como una joya del café de autor australiano.

Nueva Zelanda: el eco del ritual

Del otro lado del mar de Tasmania, Nueva Zelanda replicaba la transformación, aunque con sus propios matices. Al igual que en Australia, su tradición británica priorizaba el té. Pero tras la guerra, y con la llegada de inmigrantes europeos y soldados estadounidenses durante el conflicto, el café comenzó a ganar terreno.

Las primeras máquinas de espresso llegaron en los años 50, pero no fue hasta las décadas de 1960 y 1970 que comenzaron a florecer las cafeterías bohemias, especialmente en ciudades como Wellington y Auckland. Eran espacios más alternativos, donde se discutía política, arte, literatura... y se servía café de filtro o espresso según el espíritu del día.

La cultura cafetera en Nueva Zelanda creció con discreción, pero con firmeza. Para los años 80, el espresso formaba parte de la identidad urbana de los neozelandeses, y algunos afirman que el flat white se disputaba también desde estas tierras. De hecho, en Wellington aún hay quienes aseguran que la bebida fue inventada allí antes que en Sydney. Como toda historia con sabor, nadie quiere quedarse fuera del origen.

Lo que comenzó como una migración de costumbres se convirtió en una identidad cultural. Australia y Nueva Zelanda, antiguas colonias del té, habían transformado su relación con el café gracias al cruce de historias: la influencia británica, la diáspora italiana, la herencia de guerra y la adaptación local.

Para mediados de los años 80, ambos países ya contaban con una escena cafetera consolidada, no solo en consumo, sino también en calidad, en estilo y en expresión. Allí, en los bares de Melbourne y los callejones de Wellington, comenzaban a nacer las versiones australes de

la carta internacional del café, esa que se venía gestando desde Europa y que ahora encontraba nuevas formas en el sur del mundo.

Y con el short black, long black y flat white, la región le aportaría al mapa global adaptaciones y bebidas propias, con carácter y con textura, que más tarde seduciría a cafeterías de Londres, Nueva York y Tokio. Porque el café, como la historia, no conoce fronteras... solo aromas compartidos.





Las Olas del Café

En la larga travesía de la humanidad con el café, tres grandes olas han sacudido las costas de nuestra cultura. No fueron olas de agua ni de espuma, sino de cambio, de nuevas miradas sobre una bebida que parecía siempre la misma, pero que en realidad jamás dejó de transformarse.

Primera Ola: cuando el café se volvió cotidiano

Era finales del siglo XIX. El mundo estaba cambiando: las fábricas rugían, las ciudades crecían y el ritmo de la vida moderna exigía energía. Y allí estaba el café, listo para asumir un nuevo rol. Ya no era solo un ritual de salón o un encuentro entre intelectuales. Gracias a los avances tecnológicos —el envasado al vacío, los primeros tostadores industriales, la llegada del café instantáneo— el café entró a los hogares como una necesidad diaria.

Ya no importaba tanto de dónde venía el grano, ni quién lo cultivaba, ni cómo se tostaba. Importaba que estuviera disponible. Que fuera práctico. Que diera energía. En este período, el café fue adoptado por el mundo industrializado como una herramienta. Una especie de combustible humano.

Fue una ola que democratizó la bebida, pero también la despojó —momentáneamente— de su identidad más profunda. El café era un producto. Y punto.

Segunda Ola: el despertar del sabor y el ritual. Pero como suele suceder en la historia, cada estandarización genera su contracara. Fue en la década del 60, cuando el café de supermercado comenzaba a saber cada vez más igual, que algunas voces se alzaron para recuperar el alma del café. Una de ellas fue Alfred Peet.

En 1966, en Berkeley, California, Peet —un inmigrante holandés hijo de tostador— abrió una pequeña tienda que olía distinto. No usaba café robusta ni lo tostaba a ciegas. Seleccionaba granos arábica, los tostaba en pequeños lotes y trabajaba con tuestes más oscuros, al estilo europeo, que realzaban los aceites naturales y la riqueza del grano. Sus clientes no solo iban a comprar café, iban a aprender. A oler. A degustar.

Inspirados por él, tres jóvenes fundaron Starbucks en Seattle en 1971. Y aunque al principio solo vendían granos, pronto entendieron que la experiencia debía ser completa. Que el café era también hospitalidad, atmósfera, tiempo compartido.

Así nació una nueva ola. El café dejó de ser solo función: pasó a ser experiencia. Aparecieron los cappuccinos, los lattes, los nombres italianos en las pizarras, los sofás en las esquinas. Tomar café se volvió una forma de habitar el tiempo.

Tercera Ola: volver al origen, mirar al grano. Y cuando esa segunda ola ya se había extendido por todo el mundo, surgió una nueva inquietud. ¿Y si ahora miramos hacia atrás? ¿Y si nos preguntamos de dónde viene ese grano? ¿Quién lo cultivó? ¿Cómo se procesó?

A partir de los años 2000, una nueva generación de baristas, tostadores y consumidores comenzó a tratar al café como lo que es: un producto agrícola. Como el vino, como el cacao, como el aceite de oliva. Con terroir, con historia, con ciencia. Nacía así la tercera ola.

Ya no bastaba con que un café fuera “rico”. Había que saber si era sustentable, si se había pagado un precio justo, si el productor era visible o una sombra más en la cadena. Surgieron los métodos manuales —V60, Chemex, Aeropress— que permitían destacar los matices de cada origen. Se habló de fermentaciones, de variedades, de perfiles sensoriales. Las cafeterías se volvieron laboratorios. Y los consumidores, exploradores del sabor. Fue y es la ola del detalle, del respeto, de la búsqueda consciente.

Una historia que aún se sigue escribiendo. A lo largo de este libro recorrimos siglos de historia y de humanidad a través de una simple taza.

Descubrimos que el café ha sido testigo de imperios, guerras, migraciones y revoluciones. Que cambió de forma, de aroma, de sentido. Que fue muchas cosas: medicina, castigo, placer, mercancía, identidad. Y sin embargo, sigue siendo café.

Este primer tomo fue un homenaje a su viaje. A su historia. A las personas que lo hicieron posible. Quise que cada página fuera como un sorbo: lleno de sabor, de contexto, de emoción. Pero esto no termina acá. En el próximo volumen nos alejaremos un poco de la historia para adentrarnos en la creación. Vamos a sumergirnos en el mundo de las recetas clásicas y de autor. Vamos a descubrir los orígenes de las preparaciones más conocidas, y también de aquellas joyas olvidadas que merecen volver a brillar. Veremos cómo evolucionaron, cómo se adaptaron a distintas culturas, y cómo hoy vuelven a nacer en versiones contemporáneas que desafían los moldes tradicionales.

También trabajaremos sobre coctelería con café, técnicas, combinaciones, secretos, y las tendencias que están marcando el camino en las barras más creativas del planeta. Porque si este libro fue una mirada hacia atrás, el próximo será un salto hacia adelante.

Gracias por haber llegado hasta aquí.

Antes de pasar a citar las fuentes de este libro, considero importante hacer una breve aclaración respecto a mi forma de transmitir la información y por sobre todo mi postura personal ante el conocimiento. Habrán notado que en varias ocasiones he dado un aporte personal en cuanto a opiniones y o posibles dudas a causa de la falta de evidencia empírica. Y es por ello que les pasaré a mencionar algunos textos y libros que me fueron de inspiración para decidirme a realizar el mío. Sin embargo, el 80% del mismo me animo a decir que proviene de investigaciones, lecturas diversas y mi mismísima curiosidad sobre la historia.

FUENTES

Pendergrast, Mark. *Uncommon Grounds: The History of Coffee and How It Transformed Our World*. Basic Books, 1999.

Este libro es una referencia sólida sobre la historia del café y su expansión desde Etiopía y Arabia hacia Europa y más allá. Pendergrast ofrece una cronología clara de cómo el café fue adoptado por diferentes culturas y analiza su impacto social, económico y cultural a lo largo de los siglos.

Wild, Antony. Coffee: A Dark History. W. W. Norton & Company, 2005. Este libro explora la historia del café desde sus orígenes hasta la actualidad, poniendo énfasis en los aspectos menos conocidos y más oscuros de su comercio, incluyendo la esclavitud y el colonialismo. El libro proporciona una visión crítica del impacto del café en las sociedades y economías globales.

Cowan, Brian. The Social Life of Coffee: The Emergence of the British Coffeehouse. Yale University Press, 2005.

Este libro se centra en la aparición y evolución de las cafeterías británicas en el siglo XVII. Cowan analiza cómo estos espacios se convirtieron en centros de intercambio intelectual y social, influyendo en la cultura y la política de la época. Es una fuente detallada sobre el papel del café en la sociedad británica.

"The Culture and Commerce of Coffee in the Ottoman Empire"

Topik, Steven: Este artículo detalla el rol del Imperio Otomano en la difusión del café en Europa y analiza cómo las primeras casas de café influyeron en la cultura y política otomana.

"Coffee and Coffeehouses: The Origins of a Social Beverage in the Medieval Near East" Ralph S. Hattox:

Este autor proporciona un análisis profundo sobre el origen del café en el mundo islámico y cómo las primeras casas de café se convirtieron en centros de interacción social, y sus efectos en la religión y política del Medio Oriente.

Marcus, Harold G. A History of Ethiopia. University of California Press, 1994. Este libro ofrece una visión general de la historia de Etiopía desde la antigüedad hasta tiempos modernos. Aunque está escrito en inglés, es una referencia importante para entender la evolución histórica del país.

Pankhurst, Richard. The Ethiopians: A History. Blackwell Publishers, 2001. Pankhurst es uno de los historiadores más destacados sobre Etiopía, y su obra explora la rica historia y cultura etíope.

Zewde, Bahru. A History of Modern Ethiopia, 1855–1991. 2ª edición, Ohio University Press, 2001. Bahru Zewde es un historiador etíope que proporciona una perspectiva detallada sobre la historia moderna del país.

Munro-Hay, Stuart. Aksum: An African Civilization of Late Antiquity. Edinburgh University Press, 1991. Este libro se centra en el antiguo reino de Aksum, una de las civilizaciones más importantes de Etiopía.

Hattox, R. S. (1985). Coffee and Coffeehouses: The Origins of a Social Beverage in the Medieval Near East. University of Washington Press. Este libro analiza el surgimiento de la cultura del café en el mundo islámico y su expansión inicial.

Schivelbusch, W. (1993). Tastes of Paradise: A Social History of Spices, Stimulants, and Intoxicants. Vintage Books. Este libro es una suerte de ensayo cultural que ofrece una perspectiva amplia de cómo especias, bebidas y otras sustancias han incidido en la historia social y económica de Europa. Dedicó parte de sus capítulos a la introducción del café y su impacto en diferentes regiones.

Hoffmann, J. (2014). The World Atlas of Coffee. Mitchell Beazley. Este libro se trata de un mapa global del mundo cafetalero, desde la semilla hasta la taza, con una mirada a la vez técnica e inspiradora.

Mintz, S. W. (1986). Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History. Penguin Books. Este libro analiza cómo un producto tan aparentemente simple como el azúcar determinó relaciones de poder, fomentó la trata de esclavos y contribuyó a moldear no solo la economía global sino también la vida cotidiana de millones de personas, alterando la forma en que nos alimentamos, socializamos y entendemos la modernidad.

Ukers, W. H. (1935). All About Coffee. Tea and Coffee Trade Journal Company. Este libro es una obra fundamental sobre la historia y cultura del café. A pesar de su publicación temprana, sigue siendo una fuente clásica que combina información histórica, comercial y técnica sobre el café, aportando a la comprensión de este producto clave en la economía y la sociedad.

Sobre el autor

Franco Porcile (Montevideo, 1987) es barista, bartender, comunicador y docente, apasionado por la historia del café. Con más de dos décadas de experiencia en el mundo de las bebidas, ha formado a miles de alumnos en Uruguay y el exterior, compartiendo su amor por la cultura, la ciencia y la filosofía que envuelven cada taza.

Conduce el programa de viajes Cicerone por Canal 10 y lidera diversos proyectos de importación y educación en el rubro gastronómico. El Fantástico Mundo del Café es el nombre de su ambicioso proyecto editorial de cuatro tomos, que comienza con este primer libro titulado La Historia del Café: un viaje narrado con alma estoica, mirada curiosa y una vocación profunda por compartir saberes.

Mención especial

Este libro no solo fue un sueño personal, sino también una oportunidad de compartir el camino con personas valiosas. Quiero dedicar un agradecimiento muy especial a Patricio Viñas, quien comenzó siendo uno de mis alumnos y terminó siendo parte esencial de este proyecto. Descubrí que Patricio tenía un talento único para pintar con café, y no dudé en invitarlo a crear las ilustraciones que acompañan estas páginas.

El arte de Patricio no solo le da alma visual a esta obra, sino que simboliza lo que más valoro en la enseñanza: el encuentro con otros, la inspiración mutua y el impulso para crear juntos. Ojalá este libro sea, para él, un punto de partida para proyectarse en el mundo del arte y continuar pintando historias con café.

Agradecimiento especial

Hace ya seis años que me desempeño como docente a cargo de los cursos de Barista y Bartender Profesional en ITHU. Cuando descubrí que realmente disfrutaba transmitir mi conocimiento, me pregunté: ¿Por qué no? Y fue un viaje de ida sin retorno. Comenzó una nueva etapa en mi carrera y, junto a ellos, pude construir este camino que hoy siento tan propio. Su apoyo incondicional es algo que debo destacar, y me enorgullece saber que probablemente ya hemos superado los 3.000 alumnos en esta maravillosa aula.

Y como la nobleza obliga, no puedo dejar de mencionar a instituciones, instructores y docentes que también son colegas y amigos. Más allá de compartir o disputar espacios en el mercado, predomina entre nosotros el compañerismo y la amistad. A todos ellos —que cada cual sabrá quién es— gracias. Esta obra fue pensada también para ustedes, con la intención de construir un colectivo más unido, unificando criterios, enseñanzas y valores.

Gracias también a las marcas de café que me han apoyado durante todo este tiempo. Han sido varias, pero especialmente a Café do Mercado, con quienes tuve la posibilidad de viajar, visitar sus instalaciones en Brasil, conocer su tostaduría y seguir aprendiendo. Porque este camino no termina, y cada uno de nosotros es protagonista y parte de una historia que aún se está escribiendo.



