

CAFÉ

CARLOS LEOPARDI

Estudiante de Doctorado, Unidad de Recursos Naturales
Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C. (CICY).
Calle 43, No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, 97200, Mérida, Yucatán, México
leopardi@cicy.mx

A muchos nos gusta el café y de hecho algunos hemos utilizado sus efectos estimulantes en noches de estudio o durante largos experimentos. Algunos sugieren que tiene efectos antioxidantes, que ayuda contra las jaquecas (muchos analgésicos tienen cafeína), entre otros.

El café tiene más de 1000 años de historia y su consumo se inició en Etiopía. Inicialmente se consumía como un tipo de vino, producido a partir de la fermentación de la baya; posteriormente se inició el consumo de la bebida elaborada a partir del grano tostado. En sus inicios, el uso del café era asociado a actividades mágico-religiosas de una rama del islam, por lo que fue una bebida controvertida desde el punto de vista religioso y político.

El nombre vulgar “café” deriva del turco *kahveh* que a su vez proviene del árabe *kahwa* (قهوة), que probablemente llegó a su forma moderna a través del danés *koffie*. Este nombre aplica a dos especies ampliamente distribuidas en cultivo: *Coffea arabica* L. y *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner; de las cuales, la primera es la especie más cultivada en México. El género *Coffea* pertenece a la familia Rubiaceae, una Eudicotiledónea del grupo de los Astéridos. El café es un arbusto de ca. 2 m. de altura, algunas variedades enanas no superan 1.50 m. Las flores están agrupadas en los nudos de las ramas formando cimas cortas y compactas, las flores son blancas, aromáticas, la corola tiene los pétalos fusionados, el

ovario es ínfero, con dos lóculos y un óvulo por lóculo. El fruto es una baya, que al madurar puede ser rojo o amarillo (Figura 1A).

Existen muchas formas de cultivar el café; sin embargo, invariablemente el café, desde el momento en que la plántula es sembrada hasta su primera cosecha, requiere de al menos 3 años. También, tiene una o dos floraciones anuales (Figura 1B); luego de la floración pasan alrededor de 8 meses antes de que los frutos estén listos para ser cosechados (Figura 1C-D). Una vez cosechado hay dos formas de procesarlo, una produce lo que (en Venezuela) se llama café natural y la otra es llamada café lavado y cada una genera un producto distinto. En el primer caso, las bayas se secan directamente al sol o en una secadora (Figura 1E); en el segundo caso, se separa la semilla de la cáscara (descerezado) y se les lava el mucílago y luego se secan al sol o en una secadora (Figura 1F). La baya seca o la semilla, según el caso, son luego trilladas (Figura 1G). El trillado es el proceso por el cual se retiran la cáscara y las cubiertas que quedan sobre la semilla. Las semillas trilladas, son luego tostadas hasta que alcanzan un color café (Figura 1H), cuya tonalidad se puede variar acorde al sabor deseado. Posteriormente el café es molido y finalmente el consumidor lo preparará en una infusión y lo disfrutará sólo o acompañado (Figura 1I).

Se ha dicho que el café es un estimulante del apetito, también que puede ayudar a la digestión. Muchas cosas sobre el café son mitos otras son misterios y algunas son realidades, lo que si es cierto es

que en la mañana, especialmente en las mañanas frías que en estos días hay en Mérida, cae muy bien una taza de café caliente.

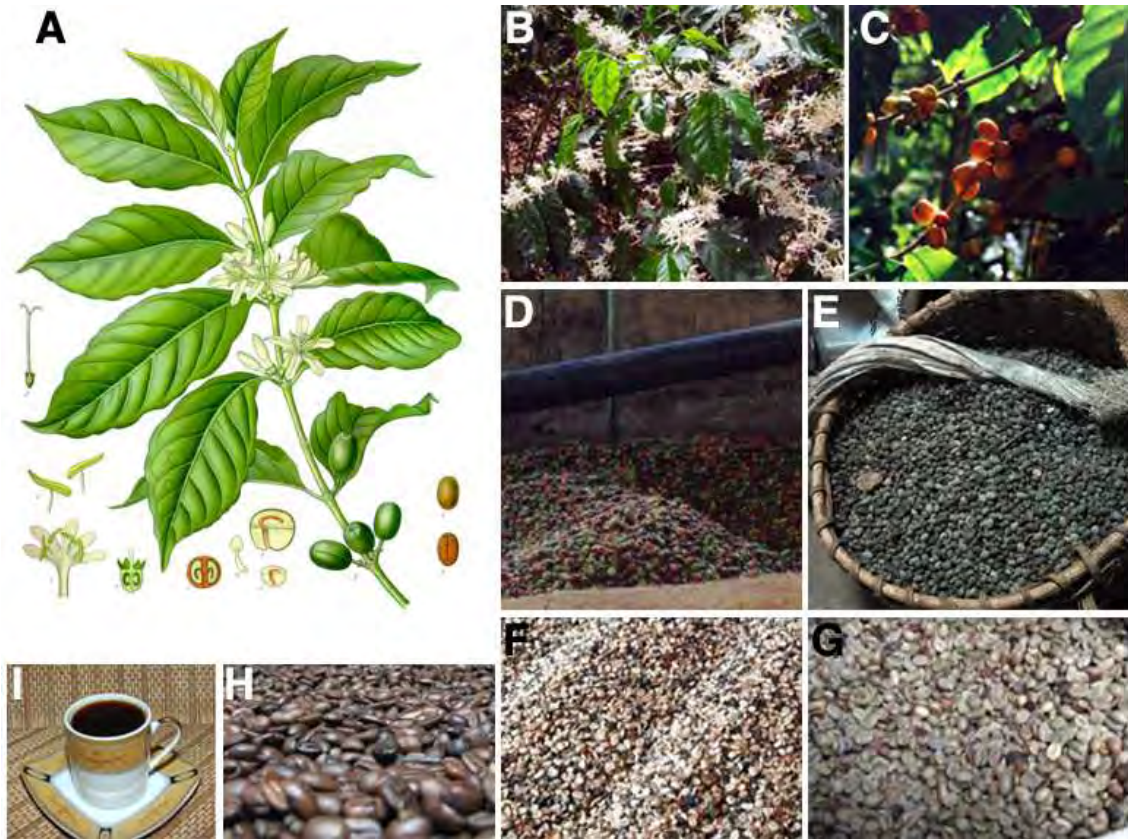


FIGURA 1. Café. **A.** rama en la que se muestran detalles botánicos (hojas, flor, fruto, semilla, ovario, etc.). **B.** Flores. **C.** Frutos. **D.** Frutos a punto de ser descerezados. **E.** Café natural. **F.** Café lavado. **G.** Café trillado. **H.** Café tostado. **I.** taza de café. Créditos: A. tomado de www.plant-pictures.de. B-I. Carlos Leopardi.

Palabras clave: Etnobotánica.