



El cafè

Si haguéssim d'etiquetar el cafè com a beguda, podríem dir-ne, la de la relació social per excel·lència. Perquè compartir una tertúlia davant d'una tassa de cafè, sempre és compartir cordialitat. Això no és una acurada conclusió a la que s'hi arriba després de llargues penes, sinó que si mireu enrera, a l'història si voleu, hi trobareu nombroses referències, des de l'Orient Mitjà passant per França, Itàlia i Espanya també. És dins del S. XVII, quant l'hàbit del cafè fa que es vagi obrint a Europa -fonamentalment en els països abans mencionats- establiments dedicats a aquesta beguda, on si tanquen tractes i se'n obren de nous amb tota l'amplitud que això comporta.

Orígens

L'origen de la paraula cafè prové de l'arab *gahwa*; passà al turc com a *kahvé* i d'aquest al italià com a *caffè*.

És originari d'Abissínia i Aràbia, d'on s'estengué cap a Síria, Egipte i Turquia. A Europa va entrar durant els S. XVI - XVII, possiblement a través de Venècia. D'aquí va passar a Ultramar. Els holandesos l'aclimataren a Java i posteriorment a Guayana, mentre els francesos ho feien a les Antilles, d'on passà a Brasil i altres Països Sudamericans.

Cultiu

El cafè es cultiva a països compresos entre els dos tròpics. La seva creixença és bastant lenta, tarda 5 anys per donar un bon rendiment.

Té més de 70 espècies el gènere botànic "*Coffea*", però només dues tenen importància econòmica amb un 98% de la producció mundial: són la "*Coffea Arabica*" i la "*Coffea Ganephora*" varietat robusta.

L'Aràbica necessita dels 600 m. als 2.000 m. de altitud, no massa humitat, més baix contingut en nicotina i es més apreciada.

La Robusta es pot cultivar a nivell del mar; té més resistència als paràsits, més rendiment, més alt contingut amb nicotina al voltant del 2%, però és menys apreciada.



Obtenció

Els grans de cafè es poden obtenir per dessecació del fruit de la planta del cafè que és una baia vermella. Un altre procediment és l'humit, que consisteix a posar a estovar els fruits amb aigua durant 6 a 48 hores i, mitjançant un procés de fermentació, es destrueix el fruit, quedant només les llavors o grans de cafè. També hi han altres mètodes mitjançant enzims. Quan els grans de cafè estan secs i lliures de la capa externa, tenen un color ocre-verdós i estan a punt per ésser expedits des de el seu país d'origen.

El sabor i l'aroma típics del cafè es fan durant el procés de torrefacció. La seva aroma la devem a l'oli essencial cafeona.

Indústria del cafè

La preparació del cafè per al seu comerç en els països consumidors comporta diverses operacions.

Barreja. En aquest país són els comerciants els que decideixen, però no especifiquen exactament ni quina és la seva procedència, ni quina la varietat o varietats.

Neteja. Per separadors pneumàtics que eliminen pols, fibres, etc.

Torrefacció. L'operació més important, dins de la qual s'hi dona el sabor. Els grans es posen a una temperatura determinada, depenent de la intensitat de la torrada que es pretén, que oscilarà al voltant dels 200°C. En aquest pas s'hi pot afegir sucre per obtenir el cafè que diem torrefacte. Els grans, després d'això, són refredats amb pressió d'aire.

2ª operació de neteja. En aquesta operació s'hi treuen les pedres, claus, etc. o sigui, totes les impureses de més pes que el cafè.

Triturat dels grans en el cas que aquest cafè es vengui molt.

Envasat. Dins de bosses de paper metalitzat, plastificat o ambdues.

Liofilidat. Es posa amb contacte el cafè triturat junt amb corrents d'aigua calenta. D'aquesta barreja s'obté un cafè molt concentrat que es filtra deshidratant-lo mitjançant fred i fent el buit.

Propietats

Per la seva cafeïna és un excitant del S.N.C.; un estimulants físic i muscular. Afavoreix l'elocució, l'eufòria i la vivacitat intel·lectual. Per al contrari, provoca l'insomni, perturbacions nervioses, gàstriques, i algunes persones poden arribar a una certa dependència.

És un estimulants cardíac, activa la circulació però pot donar palpitations i estar contraindicat per a hipertensos. Augmenta la motricitat de l'estómac i el peristaltisme intestinal, i també la diuresi. El cafè ensucrat es tolera millor.

A Catalunya, segons ens diu Pla, el cafè és popularitzat a finals del segle passat, fent-lo bullir amb aigua. I és gràcies als italians que el primer quart de segle ens avançen el deliciós i ara famós "*expreso*". ■

CAFÈ GELAT

4 pers.

3 glaçons de gel picats.

1 ou sencer.

4 Cullerades soperes de sucre.

1/4 l. llet freda.

1/4 l. cafè fort i fred.

4 boles de gelat de vainilla.

100 grs. de nata montada.

Pols de cafè liofilitzat.

Agafar l'ou i batre'l amb el sucre, afegir la llet freda i el cafè fred, continuant batent.

Al fons de cada vas, posar-hi una bola de gelat de vainilla, i després tirar-hi la barreja anterior i repartir el gel picat.

Una mica de nata per damunt i el cafè amb pols per acabar servint-ho amb una palla.