

Para una historia del gusto: Memoria V del Abate Molina, *El Café*

PATRICIO_OYANEDER JARA*

El presente trabajo del Abate, correspondiente a una de las conferencias (*Memorie*) dadas por él en el Instituto Pontificio de Bolonia, es uno de los más interesantes de ese conjunto de *Memorias*, en tanto nos muestra una de las facetas propias de la modernidad: la importancia que adquiere el disfrute cotidiano de ciertos productos para el hombre occidental.

Por cierto, si bien todas las clases sociales se integraron pronto al consumo de esas novedades –como el café o el tabaco–, no se trataba aún de un consumo masivo, en todas ellas por igual; sin embargo, en algunos niveles ya constituía un hábito que permitía mantener un comercio que movía grandes volúmenes; se calcula, por ejemplo, que hacia 1750 Europa importaba treinta y tres mil toneladas de café (vid. Chevalier, Auguste, *Le Café*, Presses Universitaires de France, Paris 1949, p. 10).

Todo esto marcaba un nuevo estilo de vida, que hundía sus raíces en los albores de la época moderna. Ya los precursores, como Francis Bacon y Descartes, proponían reformas metodológicas para un mejor conocimiento de la naturaleza con el fin de dominarla en beneficio del bienestar humano; durante un par de siglos estuvo en el “programa” de los filósofos el obtener avances en las ciencias que permitieran combatir el hambre y las enfermedades y así lograr aumentar la longevidad humana (Condorcet, en el último

* PATRICIO OYANEDER JARA. Dr. en Filosofía, Profesor Universidad de Concepción.

tercio del siglo XVIII, es todavía una muestra de ello). Si eso aún no se había logrado, así, al menos, algo estaba claro para los ilustrados de fines del período: la vida, comparada con tiempos pasados, parecía más placentera.

Durante siglos, Europa había vivido bajo la amenaza constante del hambre, y en algunos períodos –particularmente durante la Baja Edad Media– la amenaza se había tornado espantosa realidad. Aún había hambre, y mucha, en el paso de los siglos XVIII al XIX, mas para la mentalidad ilustrada eso podía cambiar si se abordaba el problema con criterio científico: ejemplo de ello era, en Francia, el intento de 1780 de una escuela oficial para panaderos, bajo la dirección de los farmacéuticos y químicos Antoine Auguste Parmentier y Antoine Cadet de Vaux, formada con la intención de experimentar combinaciones de sustancias farináceas que pudiesen servir para hacer pan en casos de hambruna por carencia de trigo; un buen ingrediente en dichas combinaciones era la harina de papa (vid. Jacob, H.E., *Seis mil años de pan*, Ed. Impulso, Buenos Aires, 1945, pp. 377-378).

La papa: otra vez América presente en los usos dietéticos europeos. El asunto databa desde los inicios del contacto entre el Viejo y el Nuevo Mundo, e incidía en aspectos más amplios que los relativos a la nutrición: se trataba del gusto. Si bien el hambre era siempre una amenaza, algunos se habían ido acostumbrando a cierto consumo que se asociaba al refinamiento –y por ende, a la moda–, como sucedía con el tabaco y el cacao (chocolate) entre los productos autóctonos americanos, y el café, entre los aclimatados.

No se debe olvidar que durante la Ilustración renace el epicureísmo en pequeñas sectas, en una versión más bien desleída de la sabiduría del filósofo griego, pero con mayor empeño en dedicarse a los placeres, particularmente a los de la buena mesa. La época gustaba de pequeños lujos. Voltaire entendía el lujo como consecuencia del progreso de la especie humana, si bien consideraba necesario hacer equitativo su disfrute. Si, además, consagra en su *Diccionario* algunas líneas al tabaco, señal es ésta de la importancia del tópico (vid. *Diccionario Filosófico*, arts. “Lujo” y “Tabaco”).

Precisamente, Juan Ignacio Molina adopta de principio a fin en este trabajo una actitud valorativa, pues inicia su exposición señalando que hay demanda de café entre las “personas civilizadas” (139), y la concluye citando a Redi, quien indica que “los hombres de bien y civilizados” no toman café en vaso, “sino en tacita de porcelana, o por lo menos de tierra finísima de Savona, y así es la moda” (167).

El Abate gusta también de la civilizada moda, como recuerda Vicuña

Mackenna: “su único gusto especial era por el café ... Por esto, parecía que todo el lujo y vanidad que se permitía el severo sacerdote estaban resumidos en un elegante y pequeño servicio de café de loza chinesca, que aún encontré intacto” (Vicuña Mackenna, Benjamín, “Biografía del Abate Molina”, *Anales de la Universidad de Chile*, Santiago de Chile, junio de 1860, p. 608). Por lo demás, Molina se confiesa bebedor consuetudinario de café (164). Es, entonces, un expositor interesado.

La disertación parte con una nota etimológica, sigue con una mención botánica, expone algo de la historia de la bebida –parte muy amena–, para terminar con algunos datos de su cultivo y sus propiedades.

Es posible apreciar la influencia del espíritu ilustrado, del que participa el Abate, en el pasaje –entre otros– sobre el origen del café como bebida: frente a dos versiones, siendo la primera la que menciona una revelación divina como su causa, y la segunda la que atribuye su invención a la observación humana, Molina opta por la segunda. Aquí, como en otras de sus obras, su principio parece ser el que no es necesario recurrir a explicaciones sobrenaturales para aquello que puede ser resuelto con respuestas más simples y “razonables”. Otro aspecto del mismo impulso crítico ilustrado se observa cuando apunta implícitamente el hecho de que la tertulia política –para la cual las cafeterías ofrecían agradable alero– no es bien vista por el Poder, así sea en Constantinopla (147) o en Londres (152).

Cierto tono coloquial hay en la generalización de características nacionales, según entonces las ve: los franceses, ávidos de diversiones nuevas (151); los armenios, traficantes de buen cálculo (id.); los ingleses, censores de sus gobiernos por temor de su libertad (152); los holandeses, atentos a lo que beneficia su comercio y enriquecimiento (153)...

Por otra parte, el Abate pone énfasis en las ventajas del café (164), las que eleva hasta transformarlo en elixir salutífero: preserva de la apoplejía, de la parálisis “y de otras afecciones soporosas” (id.). Parecido aprecio le merece el tabaco, “consuelo de la mayor parte del género humano” (151), y en ambos casos desestima las acusaciones de ser perjudiciales para la salud que sobre ambos recaen, aun cuando advierte que los excesos, en “temperamentos sanguíneos, biliosos, irritables y proclives a inflamarse”, como el de Voltaire (164), pueden ser funestos.

En general, es la suya una perspectiva optimista (que hoy se tendería a estimar como liviana), comprensible en cuanto se inserta en la “estimativa de valores” de la Ilustración: quienes sienten lo nuevo como ruptura

positiva, acogen estos placeres desconocidos por los antiguos. Entiéndase: para el europeo de los siglos XVII al XVIII se trata de placeres nuevos en absoluto, usos que generaban procesos bioquímicos (así podemos decirlo ahora) hasta entonces desconocidos.

No olvidemos, finalmente, que, en todo caso, el Abate se refiere a productos de cierta calidad, no a los “abortos que la ambición y el interés han divulgado como sucedáneos” (163). Eso quedaría para épocas posteriores, en las que el mismo “placer” es sucedáneo: mecanismos de compensación para el hombre estadístico, aquel al que se le pide rendimiento y consumo. Pero ése es ya otro asunto, aun cuando su raíz está también en los cambios de la época moderna.

* * *

La traducción se realizó sobre el texto de la edición original, *Memorie di storia naturale, lette in Bologna nelle adunanze dell'Istituto Pontificio*, Bologna, 1821-1822, 2 vols., tomo I, pp. 139-167.

Se intentó respetar el estilo del Abate. En pro de la claridad del texto, se agregaron algunos términos, los que van entre paréntesis cuadrados. Las variaciones más importantes respecto de la literalidad original se indican en notas.

En los márgenes laterales se anotó la numeración correspondiente a las páginas del texto original; con una línea oblicua se señala el cambio de página.



J. I. Molina.

Memoria V. El Café

139 El uso del café se ha vuelto en nuestro tiempo tan general y de tanta demanda entre todas las personas civilizadas, que creo no os será desagradable, colegas eruditísimos, que hoy os entretenga con algunas características del árbol que lo suministra, de su patria originaria, del motivo que ha hecho convertir su fruto en bebida universalmente grata, de sus transmigraciones, de la manera de cultivarlo, y, por último, de las cualidades químicas y medicinales que se han encontrado en el licor que se extrae de sus semillas.

La lengua italiana, si bien muy abundante en palabras, no tiene términos peculiares para distinguir el árbol, que produce el café, de su fruto: uno y otro son llamados café: el mismo nombre se da también a la bodega donde se vende la bebida que allí se prepara, de donde / seguidamente se han formado los vocablos de cafetería y de cafetera, y de allí Redi¹ sacó el sobrenombre de “cafeístas” para denotar a los amantes del café; pero la denominación del árbol ha permanecido siempre confusa con aquella de su fruto. Los franceses han dado un paso más allá: ellos denominan *cafier* o *cafeyer* al árbol, café al fruto, y *cafetérie* la plantación del mismo. Los árabes, entre los cuales se introdujo por primera vez el uso de este fruto como bebida, se sirvieron de la voz *cavve* para indicarlo, de donde, cambiada la consonante “v” en su afín “f”, ha surgido en nombre “café”, bajo el

¹ Francesco Redi (1626-1698), médico, naturalista, filólogo, poeta. Médico de la Corte de Fernando II y Cósimo III de Medici. Observador agudo y amante de la experimentación, logró establecer, en contra de la opinión de la época, que las moscas no surgen por generación espontánea de la carne en descomposición, sino de huevos de moscas precedentes previamente depositados allí. Aunque esto pueda parecer hoy un detalle, conviene recordar que la teoría de la generación espontánea tenía larga trayectoria, y que persistiría, en términos generales, un par de siglos más, desechándose sólo en el siglo pasado, tras los experimentos de Pasteur. En todo caso, la indagación de Redi se refería al caso de las moscas, en particular.

En el legado científico de Redi destacan sus observaciones sobre diversos parásitos del hombre y animales. También fue conocido en su tiempo por obras de otra índole, como *Baco en Toscana*, que el Abate cita luego.

Algunas obras: *Osservazioni intorno alle vipere*, Firenze, 1664; *Esperienze intorno alla generazione degli insetti*, id., 1668; *Osservazioni intorno agli animali viventi, che si trovano negli animali viventi*, id., 1684; *Baco in Toscana*, id., 1685, etc.

cual es conocido en Europa austral². Los septentrionales han querido más bien llamarlo en su lengua *caffè*, y entonces luego Linneo formó en su *pentandria monoginia* el género *coffea*, que comprende no sólo el árbol del cual hablamos, sino también otras dieciocho³ especies descubiertas por los botánicos, después de la muerte de aquél, en las islas de Asia y en América meridional.

141 El café, ornado con uno y otro de / estos nombres, es un árbol mediano siempre verde, el cual aun cuando [es] de madera consistente y sólida, crece pronto, y en los trópicos, donde arraiga perfectamente, se eleva de ordinario a una altura de cerca de veinte pies. En nuestros invernaderos permanece bastante bajo, aun cuando produzca allí flores y frutos perfectos y capaces de propagar la especie. Su raíz es fibrosa perpendicular, y su tronco, que tiene de cuatro a cinco pulgadas de diámetro, es bastante derecho. La corteza de la cual está revestido es sutil, la epidermis blancuzca, el tejido celular de un verde claro.

Hacia la cima del tronco arrancan las ramas opuestas de dos en dos, y decusadas, es decir, situadas de manera tal que se cruzan en quincuncio⁴. Ellas son casi horizontales, y se ven todo el año revestidas de hojas opuestas simétricamente, sostenidas por cortos pecíolos y por dos estípulas. Estas hojas son enteras, esto es, sin recortes en el contorno, de forma oval alargada, lisas, resplandecientes por arriba, pálidas por abajo, agudas en el extremo, estrechas en la base, y similares a aquellas del laurel / noble o común, pero más
142 largas, más jugosas, y menos gruesas.

² Según parece, el nombre deriva de la forma turca *kahveh* de la palabra árabe *kahwah* que podría haber significado inicialmente "bebida excitante", para circunscribirse luego a la infusión del café (Vid. Chevalier, Auguste, *Le café*, p. 8, Presses Universitaires de France, Paris, 1949, y el art. "Café" en *Enciclopedia Italiana* y en *Enciclopedia Espasa*).

³ Según el Dr. Roberto Rodríguez, del Departamento de Botánica de la Universidad de Concepción, en la actualidad se conocen entre 25 a 40 especies, dependiendo de las diversas opiniones.

⁴ Esto es, dispuestas en forma de cruz, o más bien de "equis" (X). *Quincuncio* toma su nombre de la figura del número romano cinco (V), de donde dos V opuestas por su vértice forman una X.

La idea es que, en el tallo de la mata, dos hojas crecen en sentido opuesto, pero a la misma altura; más arriba y/o más abajo, crecen otras, igualmente opuestas entre sí, pero en distinta dirección, de manera tal que al mirar desde arriba se ve a las hojas de los distintos niveles entrecruzadas.

De las axilas de estas hojas nacen las flores agrupadas en número de cuatro a cinco, apoyadas sobre cortos pedúnculos, y provistas de pequeñísimos cálices cuadripartitos, y comúnmente caducos. Son monopétalas, con cinco lóbulos, blancas, olorosas, y tienen en poco tiempo el tamaño y la figura de aquellas del jazmín *grandiflora*, o sea hispánico, no así los estambres, los cuales, en vez de los dos que caracterizan los jazmines son cinco, y sobresalen fuera del cáliz, con las anteras lineales y amarillentas. En medio de estos estambres se levanta un estilo ahorquillado, largo como la corola; su ovario, que es inferior, llega a ser una baya similar a una cereza, con forma más o menos redonda, de color rojo fuerte en su perfecta madurez, y llena internamente de una pulpa viscosa dulzona, la cual sirve de envoltorio a dos pequeñas habas plano-convexas, unidas por la parte plana, y provistas de un arilo⁵ o membrana coriácea.

143 / Estas habas, tostadas, son aquellas que suministran la agradable bebida, que llamamos café; ellas son las verdaderas semillas del árbol que las proporciona, pero de una naturaleza tan delicada, que si no se siembran dentro de los ocho o diez días después de su madurez, no germinan, como hacen muchas otras semillas que son de la misma índole. Entonces, injustamente son acusados los mercaderes levantinos de hacerles sufrir alguna preparación antes de ponerlas en el comercio, con el fin de que no se puedan propagar en otros países con daño del ventajoso comercio que ellos realizan. En las buenas exposiciones el árbol se ve siempre cargado, como los naranjos y los cedros, de flores y frutas de todos tamaños, de los cuales se pueden hacer varias cosechas al año, y se conserva en vigor cerca de medio siglo.

144 Los viajeros no se ponen de acuerdo acerca de la verdadera patria del café. Algunos dicen que fue transportado a Arabia desde las montañas de Alta Etiopía, o sea, de Abisinia. Otros, al contrario, y éstos son en mayor número, / no admiten esta traslación; antes bien, pretenden que los primeros renuevos hayan sido llevados de Arabia a Abisinia⁶ donde, haciéndose su fruto más largo, más grueso y de menor olor, parece haya sufrido una especie de degeneración. Lo que

⁵ Arilo: envoltura que algunas semillas tienen sobre las membranas usuales.

⁶ Las opiniones posteriores favorecen un origen abisinio para el café, de allí llevado a Arabia por invasores etíopes en el siglo XIII o XIV.

es cierto, es que desde hace mucho tiempo el reino de Yemen, situado en la punta más meridional de la feliz Arabia, ha tenido la prerrogativa de producir el mejor café de la tierra. De los distritos de Moka y de Aden, ciudades ambas del mismo reino, se exportan todos los años de quince a veinte millones de libras que se venden, en su mayor parte, en los mercados de Asia y de Africa⁷. La Europa occidental, que lo busca ávidamente, no puede obtener más que apenas un sexto de esta calidad.

145 La misma discrepancia de opinión se encuentra acerca del primer árabe que imaginó sacar una bebida de la semilla del café. Los persas, no creyendo a los mortales capaces de llegar a tal descubrimiento, dicen que el Arcángel Gabriel se lo reveló a Mahoma para / sanarlo de una grave enfermedad. Los mahometanos⁸ sunnitas, que tienen por heréticos a los seguidores de Alí, como lo son los persas, rechazan, a la par que vosotros mismos, esta pretendida revelación, y gustan más bien de atribuir la gloria [de la invención] al superior de un monasterio del Reino de Yemen, situado en la misma Arabia, el cual, informado por un administrador suyo que las cabras, después de haber comido las bayas del café se volvían más vigilantes sin sufrir molestia alguna, quiso probar la infusión, y encontrándola de buen gusto y útil para la digestión, persuadió a sus monjes de tomarla cada noche para que no se dejasen vencer por el sueño, como solían hacer, en el momento de los oficios nocturnos del coro⁹. La cabra no es, sin

⁷ Moka y Aden son localidades situadas ambas en el sur de la costa arábiga del Mar Rojo; la producción de café de Moka fue cediendo en importancia frente a la de Aden, y la de ambas, luego, frente a los volúmenes producidos en otras latitudes.

⁸ Traduzco literalmente; sería más correcto decir "musulmanes".

⁹ Varias son las leyendas sobre el descubrimiento de la bebida; puede que el relato del Abate, que vincula tal hecho a unos monjes cristianos, se apoye en un texto sobre el café compuesto por Fausto Naironi (profesor de lenguas muertas en Roma, a fines del siglo XVII) en donde se menciona ese origen.

Otra versión atribuye el hallazgo a un derviche de Moka, el que, expulsado de su comunidad, había subsistido haciendo una bebida con granos de café, bebida cuya excelencia habría sido reconocida luego por peregrinos que lo visitaban, lo que habría producido un favorable cambio en la suerte del castigado religioso musulmán.

Hay todavía otros relatos, de mayor complejidad, que no es del caso referir aquí.

Es de interés hacer notar cómo el Abate alude a dos vertientes diversas en su fondo: una, en donde el beneficio (el café) se recibe directamente como don divino; otra, en la cual es hallazgo producto de la curiosidad y la disposición para la experimentación de unos hombres.

embargo, ni la primera, ni la única bestia que haya indicado a los hombres las virtudes de las plantas. Los anales de la medicina hablan al respecto de muchas otras, que han procurado este beneficio al género humano. La época de este descubrimiento no parece que preceda por mucho al principio del siglo XVI.

146 El uso del café no permaneció largo tiempo / encerrado en el monasterio. Los religiosos animaron a sus conocidos a adoptarlo. La nueva bebida agradó también a aquellos que no buscaban estar en vela. La propiedad que ella tiene de alegrar el espíritu y de facilitar la digestión, no podía hacer menos que procurarle aficionados. De mano en mano la moda se propagó por toda Arabia, y especialmente en las ciudades de gran concurrencia como La Meca y Medina, de donde los peregrinos, que en cada año arriban allí en gran número, la difundieron por todo el Oriente. Los mahometanos la adoptaron con sumo placer como un sucedáneo del vino, que por la ley les había sido prohibido, y también como un correctivo del humor melancólico, por el cual están naturalmente dominados.

147 Así como el número de los amantes del café aumentaba día a día, así [también] los especuladores no tardaron en buscar obtener provecho de ello. Se abrieron por doquiera, y particularmente en Constantinopla, bodegas públicas, donde se preparaba y vendía / el nuevo licor. La concurrencia de todo tipo de gente era prodigiosa. Los poetas recitaban allí sus composiciones; los novelistas difundían sus novedades; los ociosos allí procuraban disipar el aburrimiento, y los políticos discutían abiertamente los asuntos de Estado. El Consejo del Sultán tuvo miedo de eso; el Muftí desaprobó profundamente semejante género de conciliábulos, y el Sultán Amurat IV¹⁰, a pedido de ellos, hizo cerrar todas las bodegas. Esta prohibición fue de brevísima duración. Los cafés volvieron a abrirse y a ser frecuentados con mayor furor. El apóstata griego Coproli¹¹, que había llegado a ser

¹⁰ Amurates IV (1611-1640), Sultán de Turquía entre 1623 y 1640; curiosamente, parece haber tenido otros problemas similares, puesto que se dice de él que, siendo aficionado al vino, estableció por decreto, en 1633, que su venta y consumo eran lícitos, en contra de lo determinado en el Corán. Tuvo, no obstante, que derogar ese decreto dos años más tarde.

¹¹ Köprülü Mehmed Pachá, Gran Visir entre 1656 y 1661, gobernador durante muchos años en Siria y Palestina, nombrado Gran Visir a los setenta y cuatro años, logró imponer orden en momentos críticos del Imperio otomano. Su hijo le sucedió en el cargo.

Gran Visir durante la minoridad de Mahomet IV, ávido de dar a conocer su perfecta adhesión al islamismo, renovó bajo penas severísimas la ley de Amurat, pero sus órdenes tuvieron el mismo efecto que las precedentes. Las bodegas se cerraron por algún tiempo por fuera, [pero] la juerga continuó por dentro con tal exceso, que el Gobierno estimó menos peligroso volver a hacerlas del todo públicas.

148 Por la misma época, el café / convulsionó a todo Egipto. Una parte de los médicos turcos y árabes sostenía que el café era frío y húmedo; la otra decía, por el contrario, que era cálido y seco. Los primeros, según sus principios, lo creían útil a la salud; los segundos, sumamente perniciosos. El Mollah y los Imanes¹², como médicos de las almas, y por consiguiente, de un orden superior, creyeron deber no sólo tener parte, sino también la precedencia en esta disputa doctoral. Ellos decidieron unánimemente que el café, fuese frío o cálido, teniendo la propiedad de excitar discordias, tenía también el carácter de licor embriagador, y por lo tanto estaba comprendido a la par que el vino en la ley prohibitiva de Mahoma. Abdallah Ibrahim, intérprete supremo de la ley¹³, sostuvo con ardor tal decisión, y en un discurso público embistió acerbamente contra los bebedores de café, tratándolos de escandalosos transgresores de la más sacrosanta de las órdenes del Corán. Los ánimos se enfervorizaron: los Celosos se alzaron contra los cafeístas; se fue alborotadamente a las manos en el

149 / mismo Cairo, capital de la provincia. El cheik¹⁴ o El-belet comandante de la ciudad, hombre sagaz y prudente, llamó cerca suyo a los Doctores y a los Principales de ambos partidos; escuchó con paciencia hasta el último sus razones; luego hizo servir a unos y a otros café,

No he encontrado referencias que caractericen a este personaje como apóstata; existe un Kupruli (Mohamed Bajá), anterior (1503-1579), hijo de cristianos que, llevado a Constantinopla, fue obligado a adoptar la religión musulmana, y llegó a ser Gran Visir, cargo que retuvo bajo varios Sultanes, hasta Amurates III.

¹² El término Muftí designa al jurisperito que opera como autoridad máxima en el orden jurídico, cuyos decretos se deben basar en lo establecido en el Corán, en la tradición y en la jurisprudencia. Los de Mollah (Mulah), e Imán, aluden a dignidades eclesiásticas islámicas, cuyas funciones religiosas atañen también a lo jurídico, y tienen, sumado todo ello, importancia política.

¹³ Lit.: "capo della legge".

¹⁴ Cheik o Scheik, es la palabra francesa para designar lo que en español se denomina "jeque": autoridad, entre los árabes, a cargo de una comunidad o distrito.

y sin decir palabra, se retiró a su habitación. Este mímico expediente tuvo el éxito que el puñado de polvo lanzado sobre las abejas beligerantes de Virgilio¹⁵. El fervor de los ánimos se sosegó; el café pasó a ser legal y saludable; los escrúpulos desaparecieron: los médicos del espíritu y los del cuerpo, los celosos y los indiferentes se invitaron recíprocamente a beberlo, y todos se persuadieron de estar mejor que antes.

150 Los negociantes europeos, que frecuentaban entonces en mayor número los puertos del Levante, tomaron allí el gusto de esta bebida exótica, y a su retorno la comunicaron en sus propios países. Los Esculapios de aquel tiempo se opusieron, como aquellos de Egipto, a su introducción, tachándola de perjudicial en sumo grado a la conservación de la vida. / Pero, ¿cuál es el médico que ahora no gusta de beber al menos una taza de café todos los días, y que no muestra con su ejemplo que los axiomas de la medicina son variables, como todas las otras opiniones humanas?

Bastante peor suerte tocó al principio, y casi en la misma época, al tabaco¹⁶. En toda Europa en las cátedras de medicina no resonaban más que invectivas contra los introductores y promotores del uso de esta planta. La Facultad de Medicina de París se destacó sobre todas las otras en esta guerra. Ella decidió en asamblea plena, que el tabaco tomado en polvo, o fumado, era el veneno más potente que hubiese venido de los países foráneos. Su Regente, el Sr. Fagon¹⁷, primer médico del rey Luis XIV, tomó el compromiso de componer y presidir una tesis, en la cual se pondrían en orden todas las sentencias de Hipócrates (muerto cerca de dos mil años antes del descubrimiento de esta planta)¹⁸, donde se creía ver los fundamentos claros de la decisión; pero encontrándose indispuerto aquel día, en el que debía
151 hacerse la lectura en reunión pública, / rogó a uno de sus colegas

¹⁵ Dice Virgilio, hablando sobre cómo apaciguar enjambres que combaten entre sí: "Todas estas iras y estas grandes batallas, se sosiegan al instante con sólo lanzar un puñado de arena al aire" (Geórgicas, IV, en *Obras de Virgilio*, traducción de Manuel Machado, Ed. Garnier Hnos., París, s/f., p. 174).

¹⁶ El uso del tabaco se extendió por Europa al mismo tiempo que el del café.

¹⁷ Gui Crescent Fagon (1638-1718), médico y botánico, director del Jardín Botánico de Luis XIV, se preocupó de aumentarlo tanto con plantas del país como extranjeras.

¹⁸ Sin paréntesis en el original.

hacerlo en vez de él. Este, por mala suerte, había tomado afición al tabaco. Así, no encontrándose su nariz de acuerdo con la lengua, mientras que para hacer comparecer a su comitente expresaba con gran energía los sentimientos contra el detestado veneno, sin advertirlo sacaba en cada momento la tabaquera y tomaba una buena dosis. Los asistentes al principio se miraban maravillados unos a otros, pero continuando con el mismo asunto prorrumpieron en tantas carcajadas, que el profesor no pudo continuar, y el tabaco quedó en posesión de hacer las delicias, o más bien el consuelo de la mayor parte del género humano, sin que por el uso de este supuesto veneno ni por aquel del café, el lapso de su vida se haya abreviado.

152 Los franceses, siempre ávidos de variar sus diversiones, fueron los primeros en estos lugares occidentales en aceptar el uso del café. Un armenio¹⁹ dedicado, como toda su nación, / al tráfico, conociendo bien el carácter de aquéllos, abrió una bodega en la feria de San Germán de 1672. El lucro fue tan notorio que se resolvió a establecerla permanentemente en el centro del mismo París. Bien que la concurrencia allí fuese conforme a su codicia, dejado el puesto a otro levantino, se trasladó a Londres, donde se persuadió de encontrar mayor fortuna; no se engañó en sus cálculos: la afluencia de público que acudía a su establecimiento era largamente superior a aquella que se veía en el café de París. El inglés, propenso por índole y por institución a espiar las operaciones del ministerio, creyó haber encontrado un lugar conveniente a sus miras, por la gran concurrencia de gente que allí había. Pero aumentándose allí siempre más la

¹⁹ Se trataría de un armenio llamado Pascal. Algunos textos coinciden con la fecha mencionada por el Abate; Chevalier, en cambio (op. cit., p. 9), sitúa la inauguración del negocio del armenio en 1644, indicando que fracasó su gestión, y menciona a un italiano, Procopio Cutelli, como el primero en abrir en París un café de éxito, el *Café Procope*, entre cuyos asistentes habrían estado Diderot, Fontenelle, Voltaire, entre otros.

En cuanto a Londres, se dice que el primer café público fue instalado por un griego, y que a fines del siglo XVII ya había alrededor de trescientos negocios del género.

Por las mismas fechas, fines del siglo XVII y comienzos del XVIII, se abrieron locales en otras ciudades europeas: 1683, Viena; 1686, Nuremberg y Regensburg; 1687, Hamburgo; 1712, Stuttgart; 1721, Berlín...

Fueron los venecianos, en todo caso, quienes primero llevaron a Europa el producto en cantidad considerable, y fue en Italia en donde comenzó a consumirse la bebida en forma habitual ya en los primeros decenios del siglo XVII.

153 multitud, el gobierno bajo Carlos II hizo cerrarlo del todo, reputándolo un semillero de sediciones. La prohibición, como sucediese en Constantinopla, encendió mucho más el deseo. La libertad británica triunfó. Cada ciudad, cada villorrio, quiso, por imitación, tener su café. La moda pronto pasó al Septentrión. Dinamarca, / Suecia, Polonia, Rusia, prefirieron el nuevo licor a todas sus otras triviales bebidas. Francia comunicó el gusto a Alemania, a Italia y a España. Se tomó al principio por un objeto de lujo y de pasatiempo, pero no tardó²⁰ mucho en volverse una necesidad, especialmente entre los ricos. Su uso se expandió gradualmente a todas las clases, y el consumo se volvió general, y de suma importancia para los comerciantes.

154 Los holandeses, atentos por sobre las otras naciones a aprovecharse de todas las circunstancias para promover su comercio y enriquecerse, fueron los primeros entre los europeos en tener la idea de transportar de Arabia el árbol del café a sus colonias de Asia y de América, con el objetivo de cosechar el fruto en [sus] propios terrenos, sin tener el fastidioso trabajo de procurárselo con largos y costosos viajes a Moka, de donde solamente se proveía toda Europa entonces. Pronto sus establecimientos de Java en las Indias Orientales, de Surinam, de Esequibo y de Guayana en América / meridional, se vieron cubiertos de plantaciones de café. El huerto botánico de Amsterdam tuvo el honor de mostrar en sus invernaderos el primer árbol a los curiosos que concurrían allí. Luis XIV, habiendo recibido como regalo de parte del magistrado de aquella ciudad uno de los tallos nacidos de las semillas, lo hizo cultivar con sumo cuidado en el jardín botánico de París. Este arbolito ha sido el padre de todos los [árboles de] café, que en el presente enriquecen las Colonias francesas de uno y otro Continente.

La isla de la Martinica, situada en la embocadura del Golfo de México, fue entre estas colonias la primera en tener el placer de verlo prosperar en su terreno. El Sr. de Clieux²¹, que llevó allí desde París la primera planta en 1720, no pudo conservarla durante el largo

²⁰ Lit.: "istette".

²¹ Gabriel de Clieu (1687-1774), militar francés, logró, efectivamente, aclimatar en La Martinica, en 1723, una planta de café que provenía del jardín real.

trayecto, sino con el sacrificio de una parte del agua que le era asignada, según la costumbre de los navegantes, para sus cotidianas necesidades. Una vez que hubo llegado, sin perder un momento, la trasplantó en el mejor lugar de su jardín y allí tuvo un cuidado esmerado [con ella] hasta que llegó a ver / los frutos perfectamente maduros. Estos frutos los distribuyó generosamente a los otros habitantes, los cuales, habiendo obtenido un feliz éxito, promovieron el cultivo en Santo Domingo, Guadalupe, y en las otras islas vecinas. Los ingleses, los daneses, los portugueses y los españoles se aprovecharon de su ejemplo y de sus semillas, porque si bien las plantaciones vecinas de los holandeses fueron de mucho antes, ellos, por celos de comercio no permitieron por largo tiempo exportar ni plantas ni semillas. Así, aquellos terrenos no cultivados se vieron, con intervalo de pocos años, vestidos con la lujuriente y perenne frondosidad del café, e ir a la par con los rozagantes campos del cacao, del azúcar, del algodón, del índigo, del tabaco, y de los otros vegetales útiles que se cultivan en gran número entre los dos trópicos.

Todos los cafés que crecen en el presente en las colonias europeas de ambos continentes, cualquiera sea el parecer de otros, provienen como hemos dicho, de las plantaciones de Moka; pero en ninguna parte han podido / competir con sus progenitores árabes en el sabor y en la fragancia de los frutos. Sus cualidades han permanecido siempre mediocres. Generalmente se atribuye esta degeneración a la influencia de los climas a los cuales han sido transportados. Sin embargo, yo soy de la opinión de que aquellos climas, análogos por su posición geográfica al de Arabia, no tienen parte alguna [en el asunto]. La avidez de los cultivadores es, a mi parecer, la única causa de la inferioridad de los cafés de las colonias americanas e indianas. Aquéllos, para obtener mayor utilidad de sus plantaciones, trataron de situarlas en los lugares más húmedos y más fértiles de sus haciendas; allí los árboles se extienden en numerosas ramas, las cuales se cargan de una enorme cantidad de frutos, con notable detrimento de su calidad. Se cosechan estos frutos todavía no bien maduros, y se procura secarlos un poco y ensacarlos enseguida, a fin de que su volumen y su peso no mermen demasiado. La fermentación se excita en estos sacos, y comunica un gusto desagradable a los granos allí

157 encerrados; así, pierden en calidad aquello / que ganan en volumen. La todavía muy general costumbre en las colonias de podar los árboles dejándolos bajos²², para hacer la cosecha con menos fatiga, puede contribuir a disminuir notablemente la calidad del fruto. Las ramas, obligadas a tomar direcciones oblicuas, están forzadas a superponerse, y a cubrirse unas con otras, por lo que los frutos que llevan, en vez de benéficas influencias del aire y del sol, tan necesarias para ellos, reciben las exhalaciones malignas que se levantan del terreno ensombrecido, y adquieren un olor y un sabor muy distintos de los que en ellos se buscan. Estas, y algunas otras de menor importancia, son las verdaderas causa, [y] no el clima, que hacen desacreditar los cafés americanos.

158 Los árabes, atentos a conservar la reputación de sus cafés, siguen un método muy diverso para cultivarlos y recoger el fruto. Sabiendo por experiencia que el precioso árbol que lo produce ama los terrenos secos y menos expuestos a los rigores del verano, procuran plantarlo en las faldas frescas de sus montañas, o en los terrenos / poco fértiles²³, que puedan defenderse de los ardientes rayos del sol por medio de árboles frondosos, que a propósito plantan alrededor. Habiendo observado que los riegos frecuentes les son favorables bajo su seco cielo, no se evitan fatiga alguna por conducir a sus raíces, cuando la necesidad lo requiere, agua de las fuentes que pueden descubrir. Una vez que ha llegado el tiempo de la recolección, la que allí se hace tres veces al año, extienden telas bajo los árboles para recibir los frutos maduros, que se desprenden con una ligera sacudida. Estos frutos se secan sobre esteras, con el fin de que se abran por sí mismos, y se vuelvan fáciles de despojarse de sus envolturas bajo un pesado cilindro de madera, o de piedra, que hacen deslizar encima. Los granos puestos así al desnudo, se agitan en un gran tamiz, para pelarlos de los restos de las cáscaras, y de nuevo se hacen secar al sol, y después se ensacan para consignarlos a los mercaderes. Con las mismas cáscaras desecadas y puestas en el comercio, se hace el café llamado “a la Sultana”, muy estimado por los orientales.

²² Lit.: “scoronarne gli alberi”, descabezar los árboles.

²³ Lit.: “poco grassi”, poco abundantes.

159 / Un habitante de Jamaica, isla situada en el Golfo mexicano, plantó, a imitación de los árabes, su café en las colinas, lo cultivó del mismo modo, y a pesar de las pretendidas influencias del clima, vendió, pocos años después, su cosecha en Londres como proveniente de Moka, sin que allí los más inteligentes conocedores pudiesen descubrir la mínima diferencia. Los cultivadores de la Martinica, isla también situada, como hemos dicho más arriba, en el mismo Golfo, procurando evitar en gran parte los defectos que desacreditaban el comercio de los frutos occidentales de esta preciosa planta, han obtenido de sus plantaciones un café que se acerca más que los otros en la excelencia del gusto a aquel de Arabia. Es más: algunos franceses, inducidos tal vez del gusto por lo auténtico²⁴, no han dudado en darle la preferencia, porque llegando de un país menos lejano que aquel de Moka, conserva, como ellos dicen, en su vigor aquel aceite que le da todo su exquisito sabor.

160 Dos son los métodos que aquellos isleños / siguen en la reproducción de su café, porque, o siembran los granos directamente en el campo que siempre deben ocupar, o [lo hacen] en viveros adaptados. El primer método es preferible al otro, porque se evitan muchas molestias y los árboles, nacidos y crecidos en el mismo sitio, llegan a ser más robustos, y [están] menos sujetos a ser desarraigados por los huracanes.

Se ponen comúnmente en quincuncio, a la distancia de seis, o bien ocho pies. El vivero [por otra parte] se hace en terreno suave y bien limpio de piedras y materias duras. Las semillas se colocan allí con intervalos de cerca de tres pulgadas, y se tiene el cuidado de regarlas ligeramente todos los días. Ellas no comienzan a brotar sino al séptimo o al octavo día. Cuando las plantitas tienen ocho o nueve pulgadas de altura, se trasplantan en tiempo lluvioso, o precedido de una copiosa rorada, en el sitio que deben ocupar permanentemente. Las estaciones más propicias para la siembra son aquellas que principian con los equinoccios, es decir, que se debe comenzar en el equinoccio de septiembre en los países situados de aquí al Ecuador,
161 y en el de / marzo en las regiones situadas más allá de la línea

²⁴ Lit: "dall'amore delle cose proprie", por el amor de lo propio. Estimo apropiado el uso de "auténtico", por la frase que sigue en el texto.

equinoccial. Las plantitas nacidas entonces no tendrán que soportar más que el calor invernal de aquellos climas, y ya serán bastante robustas cuando se haga sentir aquel del verano.

El árbol del café no es delicado; las tierras magras y ligeras son, como hemos señalado, aquellas que más le convienen. Allí prospera de maravilla, crece pronto y llega a ser un bello árbol, con tal que se tenga el cuidado de no dejarlo sofocar por los otros vegetales que en gran número pululan en aquellos terrenos cálidos y húmedos. En el lapso de dieciséis o dieciocho meses su tronco adquiere más de dos pulgadas de diámetro, y ocho o diez pies de altura. Entonces comienza a producir algún fruto, pero los cultivadores sabios se apresuran a privarlos de estos fetos precoces, con el fin de que el árbol se fortifique provechosamente. En las Colonias americanas, la cosecha no se hace más que dos veces al año, esto es, en el mes de mayo y en el de noviembre. Esta es la costumbre constante, aunque se
162 / podría hacerla, como en Arabia, también cada cuatro meses.

Aunque el café sea originario de la zona tórrida, no gusta mucho del calor, como se ha dicho. En los invernaderos de Pisa le basta, para conservarse vigoroso y apto para producir en el verano frutos fecundos y de buena condición, con una temperatura que no excede los catorce grados del termómetro de Reaumur. Por eso yo creo²⁵ que esta especie podría naturalizarse fácilmente en Calabria, en Sicilia, y en la mayor parte de las otras islas del Mediterráneo, donde los calores, incluso por la noche, son fortísimos. Bastaría, en los primeros años de su crecimiento, con tener cubiertos los arbolillos en el invierno, después que el sol se pone, con esteras u otro abrigo semejante. Quién sabe si, repitiéndose las germinaciones, no se pudiera, con el progreso del tiempo, acostumbrarlas a esta atmósfera inconstante, como ha sucedido con tantos otros vegetales nativos de los países cálidos de uno y otro continente.

163 No es menester que os hable de aquellos / abortos que la ambición y el interés han divulgado como sucedáneos, y si Dios quiere, incluso como superiores al mismo café. Ellos han tenido la misma suerte que aquellos pseudo-azúcares, o embriones del azúcar tan encomiados

²⁵ Lit.: "io crederei", creería.

por las lenguas de los entusiastas, y desaprobados por sus paladares. La Naturaleza, simple y constante en sus operaciones, rechaza pronto las partes espúreas [con las] que se quiere sustituir su genuina producción.

164 Los químicos modernos no han pasado por alto hacer, entre tantos otros, el análisis de los granos, o semillas del café. Ellos han encontrado allí: 1º un aroma²⁶ soluble en alcohol; 2º una pequeña cantidad de aceite volátil, que en mayor abundancia se desarrolla después de la torrefacción; 3º resina; 4º goma en abundancia; 5º un ácido considerado por Cadet²⁷ como *gallico*²⁸, y por Payseè propio solamente del café, y por esto llamado *caffico*; 6º en el extracto hay un poco de albúmina. De estos principios se deduce cual debe ser la naturaleza de esta sustancia. Su infusión, / tomada caliente, favorece la digestión, aumenta la micción, aleja el sueño, calma la embriaguez, tiende a disminuir la gordura excesiva, y alivia sensiblemente la jaqueca y otros dolores de cabeza, sobre la cual tiene grandísima eficacia. Su uso constante es un buen medio para preservarse de la apoplejía, de la parálisis, y de otras afecciones soporosas. Hay quien dice (escribe un autor de cuyo nombre no me recuerdo)²⁹ que el café es un veneno. Si esto es verdad, debe ser un veneno muy lento, porque habiendo hecho uso de él diariamente, desde mi primera juventud hasta la edad de ochenta años, hasta la cual, por la gracia de Dios, he llegado, hasta ahora no me he dado cuenta jamás de sus malignas influencias.

El abuso, sin embargo, puede llegar a ser nocivo para los temperamentos sanguíneos, biliosos, irritables y proclives a inflamarse. El famoso Voltaire experimentó bien [y] con gran daño el funesto efecto: estando encargado de terminar para la mañana siguiente la

²⁶ Lit.: "aromato", aroma, en tanto sustancia vegetal que da un olor fuerte.

²⁷ Probablemente Antoine Cadet de Vaux (1743-1828) farmacéutico y químico, aunque también podría ser Louis Claude Cadet de Gassicourt (1731-1799), igualmente farmacéutico y químico, o su hijo Charles Louis (1769-1821), farmacéutico.

²⁸ Relativo al ácido *gallico*, que se obtiene de la infusión de *agallas*, es decir, de deformaciones que se producen en los vegetales por parásitos animales o vegetales, deformaciones que adquieren en algunos casos formas como de frutos.

²⁹ Con paréntesis en el original.

165 serie de palabras que comenzaban con la letra A, que / faltaban en el Diccionario de la Academia Francesa, para no ser molestado por el sueño durante su trabajo nocturno, se puso a tomar cada cuarto de hora una taza de café. Este exceso le causó una fiebre inflamatoria que en pocos días truncó el curso de su larga y litigiosa vida³⁰. Nada menos que los orientales, acostumbrados desde la infancia al uso continuo del café, toman tres o cuatro onzas al día sin experimentar alguna incomodidad. Ellos acostumbran beberlo caliente, bien cargado, sin azúcar, pero bien perfumado de claveles, de canela y de esencia de ámbar.

Si después el célebre Redi, en su inimitable ditirambo “Baco en Toscana” parece haber degradado y condenado el uso del café, no obstante [dado] el gran naturalista y médico condescendiente que era, contra la costumbre de su tiempo, permite, mejor dicho, aconseja servírselo a un Prelado, el cual después de haber leído aquellos bellos versos pensaba abandonar su uso, y acerca de ello lo consultaba. Su
166 respuesta, adaptada para terminar con alguna cosa / agradable mi aburrido discurso, se encuentra en la siguiente carta, poco conocida: “Tiene razón V.S. Ilustrísima y Reverendísima, en preguntarme si en mi ánimo realmente apruebo o condeno la bebida del café, mientras que en mi ditirambo Baco en Toscana parece que lo haya reprobado, pero luego se ha sabido que tal vez yo lo beba. Confieso que no rara vez lo bebo; es más, cuando alguna vez en la mañana no quiero o no puedo desayunar, tomo una o dos tacitas de café, que me quita la sed, me conforta el estómago, y me hace otros bienes. Y si en el ditirambo aparece [como] que yo lo haya reprobado, sepa V.S. Ilustrísima y Reverendísima que allí he cantado como poeta y de ningún modo como filósofo. Y para ponerlo en broma, observe qué he dicho:

Bebería primero el veneno
que un vaso que estuviese lleno
del amargo y malvado café.

Confieso que el café no lo bebería nunca en vaso, porque los hombres

³⁰ Los biógrafos contemporáneos no recogen este aserto.

167 de bien y / civilizados³¹ tienen costumbre de tomar café no en vaso, sino en tacita de porcelana, o por lo menos de tierra finísima de Savona, y así es la moda. Observe igualmente V. S. Ilustrísima y Reverendísima, que en el ditirambo he reprobado el café amargo y malvado, y no el café dulce y bueno, el cual es aprobado por mí. Si V. S., por tanto, a veces [y] con la debida moderación quiere servirse de esta clase de bebida, puede hacerlo sin ningún escrúpulo, y sin ningún peligro de detrimento de su salud. Florencia, 28 diciembre 1688”.

³¹ Lit.: “i galantuomini e civili”.