



La importancia de la Taza en un café

Una buena taza no mejora el gusto ni el aroma de un buen café, pero permite conservarlos durante más tiempo y esto ya es muy importante; puede ayudar a mejorar ese memorable momento que puede ser la degustación de un aromático café. Y por su forma, colorido o decoración es susceptible de proporcionarnos un placer estético inesperado.

Materiales empleados

En Hostelería se utilizan principalmente tazas de porcelana, gres y loza.

La **porcelana** nace de un polvo muy fino compuesto de feldespato y caolín. A partir de esta base se hacen tres tipos de porcelana: la *tierna*, un compuesto con arcilla y vidrio triturado que se cuece dos veces; la porcelana con *huesos de buey calcinados* y *piedra de Cornualles*, especialidad inglesa y norteamericana, basada también en dos cocidas; y finalmente la *porcelana dura*, usada comúnmente en Hostelería, obtenida añadiendo silicato sódico a los elementos indicados; una primera cocida de este compuesto produce la porcelana cocida y una segunda la vitrificada.

La porcelana fue descubierta en China dos siglos a.C. e introducida en Europa a través de Marco Polo y las Cruzadas. Sólo a partir del siglo XVIII se empezó a fabricar en Europa, inicialmente con el caolín blanco de Sajonia y posteriormente con el de Limoges y Sevres. En nuestro país se inició la fabricación de porcelanas de calidad en el Buen Retiro de Madrid y en Alcora.

El **gres** es una cerámica dura, compacta e impermeable. El *gres ordinario* es arcilla plástica refractaria con algo de hierro y a veces sílice y feldespato; tiene grandes aplicaciones industriales, químicas, en revestimientos, recipientes... El *gres fino* se obtiene principalmente a partir de caolín, cuarzo y feldespato y se usa en materiales sanitarios, industria eléctrica y cerámica artística.

También de origen chino, el gres ha sido un tipo de cerámica común en Europa desde el siglo XV. Las piezas, cocidas a 1.250°C, son duras, pero no ofrecen una transmisión homogénea de la temperatura.

La **loza** es una cerámica de pasta porosa recubierta de un barniz vitrificado transparente u opaco. Su base es el cuarzo y la sosa o la potasa. Con el tiempo esta mezcla se ha perfeccionado añadiendo metales como el plomo o el estaño, gracias a los cuales se ha ampliado el repertorio de colores.

Esta técnica apareció en el Próximo Oriente durante el III milenio a.C. En el siglo X se fabricaba en al-Andalus y desde allí pasó a toda Europa. Sobresalió en su fabricación Manises desde el XIV y Talavera desde el XVI. Las piezas son frágiles y tienen poca dureza mecánica.





Fabricación de la taza de porcelana

El polvo, básicamente de feldespato y caolín, se licua dando origen a una pasta tipo puré denominada *barbotina* a la que se le añade un *defloculante* para darle la adecuada fluidez. Con esta masa se confeccionará por separado, tanto las asas como el cuerpo de la taza.

Las asas se acostumbran a fabricar en un molde de yeso de dos mitades. Posteriormente deben pulirse, normalmente a mano, para hacer desaparecer las rebabas dejadas por el molde.

El cuerpo de la taza se hace con la misma pasta, pero menos fluida y más seca, introduciendo una cantidad determinada de la misma en un molde y prensándola con una pieza macho giratoria que le da el grosor requerido. Este prensado se denomina *isostático rotativo*: isostático porque confiere a la taza la misma forma al secar y rotativo por ser éste el movimiento de la operación.

El asa se pega a la taza utilizando la misma *barbotina* como pegamento. Una vez ésta esté ya enganchada, la taza debe refinarse y pulirse, sobre todo el asa, a la que previamente se la ha librado de las rebabas del molde. La taza en este momento tiene una textura denominada "*cuero*" por su semejanza con este material.



Mil historias de tazas de café

Desde 1980, la familia Sans de Barcelona, colecciona tazas de cafés. Actualmente tiene alrededor de 1.000 piezas, cifra que aumenta día a día, gracias a las aportaciones de amigos y conocidos. Y es que los Sans no compran las tazas, sino que las reciben, principalmente, como presente o incluso como herencia de sus clientes. La familia regenta una conocida y prestigiosa tienda de cafés, en la que destaca una gigantesca vitrina donde se exhiben una parte de la extensa colección de tazas. Cada pieza es diferente y tras su cerámica, gres o loza se esconde una historia o un origen muy especial. La señora Sans nos la muestra con entusiasmo y le gusta recordar el momento en que algunas de las tazas llegaron a su poder. Nunca olvidará, por ejemplo, cuando una clienta, habitual de la tienda, llegó un día cargada con una maleta en una mano y una taza en la otra. Aquella señora se dirigía al hospital donde debía someterse a una intervención quirúrgica, pero antes quiso dejar en la tienda, una de sus tazas favoritas, "por si no volvía nunca más". No menos entrañable es la historia de un juego de café en miniatura que ocupa uno de los estantes inferiores de la inmensa vitrina y que llegó a manos de los Sans en forma de herencia. La propietaria, una modista del Gran Teatro del Liceo, quiso que cuando ella muriese, ese juego de café que le había regalado una de las primadonas del Gran Teatro, se le entregara a la Sra. Sans para que fuese expuesto en la tienda. Muchas son también las piezas que han llegado de rincones bien lejanos. Son varios los casos de clientes extranjeros que prendados por la majestuosidad de la colección descubierta en alguno de sus viajes a Barcelona, envían o traen personalmente, en viajes posteriores, tazas de sus países de origen como regalo. Las hay de Brasil, Bélgica, Alemania, Japón, China,...

Sin duda, contemplar todas estas tazas es sumamente interesante, y más aun si tenemos en cuenta, que por su cantidad, origen, diseño y antigüedad podemos reconstruir casi a la perfección la historia de esta pieza imprescindible en cualquier vajilla que se precie, la taza de café.

Susanna Cuadras





Cocido. Esmaltado. Vitrificado

En el momento en que ya tenemos la taza “montada”, se somete la pieza a una primera cocida que llegará hasta los 1.000°C. El resultado será una taza dura, denominada “bizcocho”.

Los esmaltes son una suspensión de silicatos y fluosilicatos, pigmentos minerales y fundentes para disminuir la temperatura de fusión. La taza, después de la primera cocida, se sumerge en el esmalte escogido y vuelve al horno donde el esmalte vitrificará a 1.385°C, en una atmósfera reductora (libre de oxígeno por la introducción del gas de combustión). Así se elimina la porosidad de la taza y se le dan sus cualidades características: *dureza* de la pieza y del esmalte, y *brillo* y *traslucidez* de la porcelana. El esmalte puede ser transparente, dando lugar a las tazas blancas, o ser teñido con colorantes.

Decoración

Sea por motivaciones artísticas o comerciales, es común el decorar las tazas.

Para ello se confecciona un transferible vitrificable, la *calca*, que es como una serigrafía con una sucesión de colores que son esmaltes vitrificables. La calca tiene como base una película transparente que se separa humedeciéndola, y se aplica manualmente a la taza. Dibujos más simples, como filetes, pueden realizarse con la ayuda de un torno. La taza ahora se introduce de nuevo en el horno y se cuece hasta 920/940°C según tipos de colores.

Tipos de tazas. Formas

Siempre refiriéndonos al uso cafetero, diremos que las tazas deben ser de tipo cónico, con una base interior en forma de huevo para que no rompa la crema del café.

El *asa* debe ser cómoda y permitir cogerla con el pulgar y el índice, apoyarla en el medio, sin esfuerzo ni tensión desmesurada (un café con leche puede pesar un cuarto de kilo) y sobre todo sin que se nos obligue a quemarnos por tocar el cuerpo de la taza.

Los *grosos* varían a lo largo de la taza: la base es más gruesa, con formas que eviten eventuales goteos, mientras que el borde que contacta con la boca es más fino y agradable.

La resistencia es una cualidad fundamental para las piezas destinadas a Hostelería, que sufren un gran desgaste, pero ello va en sentido opuesto a la esbeltez y la elegancia. El grosor da resistencia a la pieza y ayuda a conservar la temperatura del café, aspecto este fundamental pues es con la temperatura que los aromas se desprenden del café y podemos apreciarlos: de ahí la importancia del calentatazas en una máquina de café. Las tazas domésticas y en especial las finamente decoradas, siguen esquemas diferentes, que priman más la belleza y la estética que los placeres gastronómicos.

Los *volúmenes* de las tazas habitualmente usadas en Hostelería son: 60 cc para las de café expreso, 110 cc para las de cortado y 175/195 cc para el café con leche. Estas son medidas extendidas en los países mediterráneos, siendo mayores en el resto de Europa.

Un aspecto interesante por su utilidad es la distinción de taza apilable (cilíndrica) o no apilable (cónica).

Sobre el *plato*, complemento obligado, sólo anotaremos que debe ser fácil de coger, con un reborde alto para colocar el dedo con seguridad, práctico, duro y puesto que también se usa para dar el cambio o servir pastas, debe ser publicitario.

Josep Oriol Brasó

