



El Café en el Hogar

(primera parte)

Todos los profesionales que se dedican al mundo del Café y pontifican sobre su calidad y la mejor forma de prepararlo, sea en su empresa, sea en un establecimiento de hostelería, ¿cómo lo toman en su casa?, ¿será verdad aquello de que en casa del herrero, cuchara de palo?

Vamos a dedicar este artículo al repaso de las formas más usuales y tradicionales de preparar y tomar el Café en nuestros hogares. Dejaremos para un próximo número el análisis de las cafeteras expreso de tipo doméstico.

Consumo de Café en los hogares españoles

El tipo de Café que más se puede encontrar en los hogares españoles, según datos de un reciente estudio, es el Café molido mezcla, es decir, Café con torrefacto.

Por porcentajes, la penetración según tipos de Café –no confundir con consumo– en el hogar es:

| | |
|--------------------------------|-------|
| Café molido mezcla..... | 46,3% |
| Café instantáneo..... | 29,2% |
| Café molido natural..... | 26,9% |
| Café molido descafeinado | 15,6% |

Si analizamos las variables socio-demográficas del consumo de los distintos tipos de Café en los hogares españoles podemos decir que el Café molido mezcla es mayoritariamente consumido por amas de casa mayores de 60 años y por regiones es el área Centro y más concretamente el área metropolitana de Madrid donde más se consume. Por el contrario, las áreas de menos consumo son las de Levante y el Norte.

El Café instantáneo se consume en mayor medida en el Noroeste y Norte de España, mientras que en el Centro es donde menos se consume.

En los hogares españoles se utilizan principalmente tres tipos de cafeteras para preparar el Café: la italiana, la de filtro y la expreso en menor grado. En el 85% de los hogares existe un sólo tipo de máquina y en el 9% hay al menos dos.

La clase social de los hogares, la edad de las amas de casa y el hábitat en el que residen no parece tener mucha influencia en el uso de un tipo u otro, pero sí hay diferencia en lo que a la zona geográfica se refiere. Así en el Levante se utiliza más la cafetera italiana y en el Centro es preponderante la de filtro. Un estudio de mercado detectó que en el año 2000 las ventas de filtros crecieron un 8% en volumen respecto al año anterior.



¿Qué Café se aconseja utilizar?

No nos vamos a extender sobre este punto, sobradamente comentado en cada uno de los números anteriores de esta Revista, pero dado que sin un buen Café en grano no es demasiado probable tomarse un buen Café, bueno será puntualizar que no sale a cuenta ahorrarnos lo poco que diferencia un buen Café de otro peleón.

No me pidan cuál es el mejor Café. No existe, de la misma manera que no existe el mejor vino o el mejor pescado. Pero si me estrechan a preguntas, terminaré diciendo que:

Escojan un Café *arábica* frente a uno *robusta*, aunque con un poco de este último saquen mejor crema. Usen lo que en España llamamos *natural* para diferenciarlo del que contiene torrefacto (Café con azúcar quemado en proporciones variables) y que es llamado *mezcla*, nombre inventado para confundir al personal. Adquieran una *bueno mezcla de Cafés naturales* de su tostador o tienda de confianza.

Se recomienda una mezcla de diferentes Cafés de calidad, porque cada variedad tiene alguna característica acusada y sólo juntando varios tipos obtendremos el sabor buscado. Hay pocas variedades de Cafés que tengan de por sí una composición homogénea de gusto, aroma, cuerpo y acidez o una personalidad que justifique elaborar un Café en solitario, y tienen precios ciertamente elevados, como es el caso del *Blue Mountain*, *Kenia AA*, *Etiopía Sidamo* o *Guatemala Antigua* entre otros...

Los Cafés más aromáticos son los de *Colombia*, *Kenia*, *Guatemala* o *Costa Rica*, entre otros muchos. Si queremos conferir a nuestro Café una punta de amargor, añadamos Café de *Haití* o *Brasil* que aportan a la vez un punto de dulzor. Si queremos que tenga una mayor fortaleza, esto se logrará con un poco de *Robusta* de *Costa de Marfil*, *Uganda*, *Camerún* o *India*, que a su vez conferirán al Café un acusado cuerpo.



El molido

Los profesionales de la hostelería saben de la importancia de este proceso, que condiciona directamente la calidad de la taza final y es por ello que disponen habitualmente de molinos de grandes prestaciones. En el hogar esto es más difícil, pues aparte del precio elevado de estos aparatos, está el mantenimiento y la graduación continua, aspectos que no se pueden exigir a un particular.

Lo mejor que puede hacerse es comprar el Café molido, teniendo en cuenta que existe un molido idóneo para cada tipo de máquina o preparación. Así una máquina tipo expreso precisa un Café con un grado de molturación más fino que el de una "italiana" y un Café tipo filtro a su vez pide un molido menos fino que los anteriores. Los establecimientos especializados conocen muy bien estos extremos y nos molerán el Café de acuerdo con nuestras necesidades. Las grandes superficies y las grandes marcas, atentas a las tendencias y deseos del público, ya empiezan a distribuir Café molido para formas concretas de preparación, utilizando calidades en ascenso. Lean en este caso cuidadosamente la letra pequeña del envase para evitar sorpresas por utilizar un molido inadecuado, que pueden ir desde obtener un Café excesivamente suave, por no llamarlo aguado, hasta obtener la cafetera. Lo que será difícil es que sepan la variedad o variedades que componen aquella mezcla, pues la legislación no obliga a explicitarlas. En algún caso encomiable así se hace, pero desgraciadamente no es la tónica habitual.



La conservación

El Café tostado conserva muy poco tiempo su aroma y sus cualidades organolépticas. Ese intenso perfume que despide y que todos notamos y gozamos, es señal inequívoca de que algo se está perdiendo: el aroma que se escapa, ya no entrará jamás en la taza.

Tener el Café en un lugar seco es fundamental y si además lo guardamos al vacío o al menos herméticamente cerrado, significa que empezamos a ser unos expertos. Hay quien aconseja guardarlo en la nevera o en el frigorífico: con ello se retarda el proceso de oxidación, ya que es sabido que una menor temperatura ralentiza todos los procesos. Pero si en la nevera el Café no está bien cerrado en un envase, adquirirá todos los olores de los alimentos vecinos, dada la extraordinaria capacidad higroscópica del Café molido.

Lo mejor es comprar regularmente el Café en pocas cantidades, como máximo para el consumo semanal.

Aquí debe darse un punto de atención a los que utilizan máquinas de Café expreso domésticas con molino incorporado, o a los que poseen un molino semiprofesional. No llenen nunca la tolva ni dejen allí el Café durante días. A los dos días, el mejor Café habrá perdido todas sus buenas características. Carguen la tolva sólo con el Café preciso cada vez que deban prepararlo.

El envase en que se guarde el Café debe estar seco, limpio y no debe oler a nada que no sea Café. Los de cristal son adecuados, si tienen una tapa que cierre bien con un contorno de silicona y mejor si son opacos. Algunos metálicos con cierre de presión también sirven, pero hay que controlar bien su calidad y desprenderse de ellos si por su composición ferrítica y poca protección empiezan a oxidarse. Un detalle inteligente es no vaciar el Café de la bolsa original y guardarlo todo dentro del bote, con lo que doblaremos la protección.



La preparación del Café en el hogar

Hay gran diversidad de métodos y equipos para preparar el Café en casa. Sin duda, la elección que hagamos tendrá una influencia capital para que al final podamos estar orgullosos de haber preparado el mejor Café.

CAFETERA MOCCA O ITALIANA

Es el sistema más popular para preparar un Café fuerte, de mucho cuerpo, al gusto español y también muy implantado en Italia, Portugal y Hungría. Nadie ha conseguido bautizar consensuadamente a este tipo de cafetera: hay quien la denomina *mocca*, *de fuego*, *italiana*, *napolitana*, *orolety* o *valira*, estos dos últimos nombres correspondiendo a las marcas más difundidas; si nos ceñimos al lenguaje mudo, aquí sí que hay unanimidad al representarla enfrentando ambas manos con los dedos abiertos y haciéndolas girar como si las atornilláramos, representando la operación de unir las dos partes de este popular artilugio cafetero...

Hay una amplia gama de marcas y capacidades, desde 2 a 12 tazas. La preparación es muy sencilla. La cafetera está compuesta de tres cuerpos que se unen a través de una zona roscada en los cuerpos inferior y superior. El inferior es el que contiene el agua y va provisto de una válvula de seguridad para que en caso de atasco en la subida del agua al cuerpo superior, el vapor producido se pueda escapar a través de dicha válvula y evite el peligro de explosión.

El cuerpo central se utiliza como contenedor del Café molido. La concentración resultante es variable, en función de que vertamos sencillamente el Café y lo enrasemos, o lo compactemos presionándolo. La mouturación ha de ser la adecuada, y es la que casi todas las marcas ofertan para el Café molido de hogar.

Puesta la cafetera al fuego, el aire que ha quedado en la parte inferior, hace que se expanda y empuje el agua que está casi en el punto de ebullición, que pasa a través de un tubo hacia el contenedor que tiene el Café donde hace la extracción y posteriormente pasa al cuerpo superior. El agua no llega a hervir en el contenedor inferior, llegando el agua a una temperatura de 93°C si llenamos el depósito al completo hasta el límite inferior de la válvula, y hasta 74°C con el contenedor medio vacío. El tiempo de extracción es corto, alrededor de un minuto y medio, y el agua sólo extrae las partes más nobles del Café, evitando los gustos amaderados y secos típicos de los sistemas de extracción más largos. Cuando llega al cuerpo superior, al principio la caída del Café es muy lenta y densa puesto que la presión es aun muy baja. Por el contrario, al final el paso es muy rápido y el Café es mucho más claro y aguado.

Ventajas.

Es bastante fácil de preparar.

Una vez colocada en el fuego sólo debemos preocuparnos de retirarla una vez ha terminado de pasar el Café.

La extracción es rápida y el gusto del Café está libre de gustos bastos o a madera seca.

Se sirve directamente en la taza.

Ocupa poco espacio y es fácil de guardar en cualquier parte.



Inconvenientes

No es fácil escoger el tipo adecuado pues cada fabricante tiene sus propias medidas en cuanto agua y Café.

Si abrimos la tapa antes de finalizar la ebullición, el líquido salpica fuera de la cafetera.

Recomendaciones

Llenar siempre de agua hasta el borde inferior de la válvula de seguridad, pues de esta manera será correcta la temperatura del agua, ya que el aire que queda en este espacio es el necesario para empujar el agua a la temperatura correcta. Si lo llenamos menos, la temperatura del agua será inferior a la necesaria, ya que al haber más aire, éste se calentará y expandirá más rápido. Si por el contrario la llenamos demasiado, cuando coloquemos el contenedor dentro del cuerpo, el agua derramará.

Llenar el contenedor de Café molido hasta el borde y enrasar. Si se quiere un Café más fuerte, dar unos golpecitos con el contenedor sobre una base sólida para que se asiente bien, y volver a rellenar. No apretar nunca el Café con ningún utensilio, porque podríamos bloquear el paso del agua. Limpiar los bordes roscados para que estén libres de Café.

Antes de cerrar la cafetera, asegurarse de que la junta de goma de la parte superior esté perfectamente limpia y así evitar el escape de vapor por las juntas.

Cuando el Café esté preparado en la parte superior, debe removerse con una cuchara, puesto que hay una gran diferencia en la concentración del Café salido en el inicio y al final.

Una vez usada, limpiar los diferentes cuerpos de la cafetera y lo que es más importante, secarlos perfectamente para evitar la formación de hongos que a la larga perjudicarán el gusto del Café. No es cierto que esta cafetera no debe lavarse a fondo para que mejore con el tiempo al coger el gusto del Café: este gusto no se conserva, pues los restos de Café que quedan se enrancian y no dan un sabor agradable.



CAFETERA DE FILTRO ELECTRICA O DE GOTEO



Es un sistema muy empleado en los países del Centro y Norte de Europa y en USA. Por regla general el Café resultante es muy suave y aromático.

En el cuerpo de la cafetera va incorporada la estructura de la máquina, que consta de un contenedor de agua con una resistencia para calentarla, el portafiltro, la jarra, y la placa calefactora.

Para preparar el Café, primero debemos llenar el contenedor con agua de máxima pureza hasta la medida indicadora de las tazas que vamos a preparar. Después colocaremos el filtro con el Café en el portafiltro. Colocaremos la jarra debajo del portafiltro y ya podemos conectarla a la corriente para que empiece la extracción.



Dosificación

La cantidad de Café a usar depende del gusto personal de cada uno, pero en término medio pondremos una cucharada sopera bien colmada por cada dos Cafés. Los cálculos de consumo de Café por litro de agua son variables. Por ejemplo en Alemania, Holanda y países nórdicos se gasta entre 40 y 50 gr, de Café por litro de agua (cuatro veces menos que para un Café expreso). En E.E.U.U. se gasta algo menos y en España gastamos entre 70 y 80 gramos. De ahí la gran diferencia en el gusto del Café que encuentran los viajeros en estos países. La diferencia de gusto no se limita solamente a la concentración, sino también a la calidad del Café utilizado, siendo muy superior la que se usa en los países citados, frente a la que podemos encontrar habitualmente en nuestros centros comerciales.

Existen cafeteras en el mercado con un dispositivo que permite definir *el nivel de concentración* del Café, gracias a la posibilidad de hacer pasar una parte del agua por la superficie exterior del filtro, empapando el Café desde el exterior hacia el interior, con lo que se obtiene un Café con todo su aroma pero más suave.

Es muy cómodo y limpio el *sistema antigoteo* con el que están dotadas algunas cafeteras, que impide el que caiga Café sobre la placa calefactora una vez se retira la jarra, aun cuando no se haya terminado de hacer todo el Café.



Ventajas

Es fácil de preparar si se dispone del espacio suficiente para tenerla siempre instalada necesitando sólo rellenar el depósito de agua, poner el filtro y el Café y apretar el botón que da corriente a la máquina. Al cabo de 7-8 minutos tenemos el Café listo.

Se puede dosificar el Café a voluntad y por lo tanto la relación Café/agua puede variar substancialmente en función de los gustos particulares de cada uno.

Una vez puesta en marcha, no debemos preocuparnos más de ella hasta que el Café esté preparado.



Inconvenientes

Dependiendo de marcas, el tiempo de extracción o paso del agua a través del Café, es muy variable, lo que hace que un mismo Café varíe de gusto según se utilice una u otra marca.

Si no disponemos de espacio suficiente, es muy engorrosa de guardar.

El tiempo de extracción es excesivo, de 7 a 8 minutos, y además el paso del agua está más focalizado en el centro, sobre todo si el Café está poco molido, lo que produce una sobreextracción en la parte inferior, dándole un sabor final amargo/áspero y a madera. Al igual que en la "italiana", hay que removerlo antes de servirlo.

La placa calefactora está calculada para mantener el Café caliente cuando la jarra está llena, pero si servimos algún Café y por lo tanto la vaciamos en parte, el calor es excesivo y requema el Café.

Recomendaciones.

Escoger el Café con la molturación adecuada a máquinas de filtro o goteo. De esta forma el agua queda retenida por un pequeño espacio de tiempo, empapando el Café y abriendo sus poros, obteniéndose así una bebida más uniforme y equilibrada.

Poner sólo el agua suficiente para preparar el Café que necesitamos. Es mejor repetir la operación en caso necesario, a que nos sobre Café. Preparar siempre el Café con agua mineral. Existen cafeteras de goteo con un pequeño filtro en el depósito de agua.

Algunas marcas de cafeteras tienen la posibilidad de cerrar el paso del agua a la jarra. Podemos mejorar el Café si mantenemos cerrado este paso hasta que el agua empape completamente el Café molido. Entonces podemos abrir el paso para que el Café caiga a la jarra. Por supuesto esto significa estar pendiente los primeros minutos cuando preparamos el Café, pero sin duda mejora el producto final.

Humedecer con agua el filtro, antes de colocarlo en el portafiltro. Con ello conseguiremos que se adapte perfectamente y que el gusto a papel, si lo hubiera, desaparezca.

Si sobra Café después de servirlo, mejor guardarlo en un termo que tenerlo sobrecalentándose. No es conveniente mantenerlo encima de la placa calefactora ya que la potencia de esta ésta preparada para una jarra llena y por lo tanto si está medio vacía al cabo de pocos minutos encontraremos el Café con gusto a quemado.





CAFETERA DE FILTRO MANUAL

Sigue el sistema de la eléctrica, pero con menos comodidad de preparación, puesto que el agua la tenemos que calentar aparte y luego verterla sobre el portafiltro que habremos colocado encima de la jarra. Tiene la ventaja de que podremos repartir el agua caliente de forma homogénea por toda la superficie del Café molido. En este caso, la extracción es más rápida y menos centralizada con lo cual obtenemos un Café más suave, más aromático y menos amargo/áspero que en el sistema eléctrico citado.

CAFETERA DE VACÍO

También conocida como "Cona", por ser esta la marca más extendida. Sistema poco usado y conocido en nuestro país y de preparación lenta, pero sumamente bello y vistoso.

Este sistema consiste en dos globos de vidrio colocados uno encima del otro. En el globo inferior se pone el agua, y en el superior que está también equipado con un filtro de vidrio, se coloca el Café molido. En la parte inferior, y debajo del primer globo que contiene el agua necesaria, hay un pequeño fuego que normalmente funciona con alcohol, pero que también puede funcionar con electricidad, que calienta lentamente el aire y el agua, que pasa al cuerpo superior y se mezcla con el Café. Como el fuego continua encendido, crea una atmósfera de vacío en el cuerpo inferior que arrastra otra vez hacia el globo inferior el agua mezclada con Café que hay en la parte superior, pasando a través del filtro. El resultado es un Café muy suave, agradable y aromático. La preparación es bastante larga, pero el tiempo de contacto del agua con el Café es corto.

Algunos restaurantes colocan esta cafetera en una mesa auxiliar cerca del cliente, que puede asistir en primera fila a la elaboración de su Café. Algunas cafeteras substituyen los globos de cristal, siempre dados a roturas, por volúmenes metálicos, con lo que se gana en mantenimiento, pero se pierde en belleza y espectacularidad.

CAFE DE PUCHERO

Hay aún hogares donde se prepara el Café con este sistema tan tradicional.

Calentamos agua en un puchero hasta que llegue a su ebullición, momento en que retiramos el recipiente del fuego y añadimos el Café molido en la cantidad adecuada a nuestro gusto. Se remueve durante tres o cuatro minutos y después se cuela en un colador de fieltro, el "calcetín", antes de servirlo, para evitar que el poso pase a la taza. El resultado es un Café suave y agradable de tomar y que conserva el sabor puro del Café, puesto que es la preparación menos compleja de todas.



CAFETERA DE EMBOLO O PISTÓN MANUAL

Es un sistema poco conocido y fácil de preparar. El resultado es un Café suave que puede hacerse más fuerte en función del Café que pongamos dentro del vaso de vidrio.

El cuerpo principal es un recipiente cilíndrico donde se pone el Café molido, debiendo usar un Café cuya molturación no sea excesivamente fina para que el pistón no ofrezca mucha resistencia al agua con Café y cueste de pasar. Añadiremos agua a unos 95°C, retirada del fuego justo antes de hervir, y esperaremos unos 4 minutos a que el agua empape el Café, lo que contribuye a que el pistón deba hacer menos esfuerzo para desplazarse. Después de este tiempo, presionaremos el pistón hacia abajo hasta el final del recorrido y ya tenemos el Café listo para servir en la misma cafetera.



CAFE TURCO

Es uno de los sistemas más antiguos de preparar Café. No sólo se emplea en Turquía, sino también en Grecia, Argelia, Rusia y algunos países balcánicos y árabes.

Se hace servir una especie de puchero con una forma tradicional y normalmente de poca capacidad para preparar una o dos tazas.

El sistema de preparación es simple: se pone un cucharada grande llena de Café y algo más de dos tazas de agua. El Café debe tener una molturación muy fina, casi polvo. También es frecuente que se añadan dos cucharadas pequeñas de azúcar, aunque siempre se pregunta antes de la preparación. Esto es debido a que el azúcar debe añadirse antes de la infusión, puesto que después removeríamos todo el poso. Una vez todo preparado, ponemos el recipiente al fuego hasta que empieza a hervir, momento en que lo retiramos del fuego durante un par de minutos y repetimos esta operación tres veces.

Después lo vertemos todo en la taza y lo dejamos reposar hasta que los posos se han asentado para que podamos beber el Café. Si el Café está bien preparado, al vaciarse en la taza debe quedar una ligera crema en la parte superior.

Terminado el Café, examine el poso en el interior de la taza. No hay ninguno igual y el examen de sus caprichosas formas a cargo de un "entendido" puede que le adivine su futuro.

Pedro Barberá

Agradecemos la colaboración del Sr. Josep Rovira, Braun y Melitta

