

COMIDA

Por Puerto Rico

El Nuevo Día/Laura Magruder

Aroma a
leyenda

Con más de
dos siglos de
historia, el
aroma del café
boricua
cautiva al
mundo
entero.



comida

De fama mundial nuestro café



La industria cafetalera genera ochenta millones de dólares anuales en café regular.

Por **ALEXIS MORALES CALES**
Especial para Por Dentro

NINGUNA MAÑANA está completa sin la taza de café. Cada día el aroma del negro líquido arropa la isla entera, sale y penetra en Europa y hasta en Japón se despierta la gente con aromas del cafetal boricua. No es una metáfora, es una realidad. Sepa usted, que detrás de esa taza de café hay una larga historia, cuyo capítulo más reciente aún se está escribiendo.

El origen del cultivo y procesamiento del café se pierde entre datos históricos muy vagos y leyenda muy arraigada. Cuenta una tradición árabe que el pastor Kaldi buscaba sus cabras, las cuales no habían regresado al

lugar acostumbrado. Las encontró en un prado, saltando y berreando, locas de alegría. Descubrió Kaldi, que las cabras habían comido de unas frutas rojas que pendían de unos arbustos no conocidos por él.

Kaldi por curiosidad, probó también el rojo fruto, y al sentir sus efectos comenzó a brincar como las cabras. Había descubierto el café. De ahí en adelante vamos de una leyenda a otra. El primer dato histórico, nos lleva a los peregrinos de la Meca, que bebieron café en un ritual en 1450. Los turcos adoptaron el café como bebida nacional. Pero estando para entonces frescas en la memoria las Cruzadas y la dominación de España por tribus árabes durante ocho siglos, la Iglesia Católica prohibió el

café, clasificándolo como bebida de infieles. Pero el Papa Clemente VIII probó una taza y de inmediato bendijo la cafeína. Así toda Europa se inundó con el aroma bendito.

A Puerto Rico el café llega allá para 1736, proveniente de un semillero en Martinica. La mayor parte del desarrollo de la industria se lo debemos a inmigrantes corsos, entre los cuales se destacan las familias Fraticelli, Pietri, Mariani. (Esto es, en cuanto al cultivo, pues el mercadeo fue dominado por mallorquines, como los Castañer, mayormente).

LA HACIENDA Castañer llegó a ser la más poderosa en la zona cafetalera, abarcando porciones de Adjuntas, Maricao, Lares y el norte de Guayanilla. El café de Puerto Rico cobró fama mundial, y era esperado con ansias en el Vaticano. Ya en los años sesenta y setenta de este siglo la industria decayó, tanto en calidad como en cantidad, y Puerto Rico dejó de exportar café.

Desde 1986, no obstante, ha habido un renacer de la industria. Incluso, desde hace tres años Puerto Rico tiene la distinción de cultivar el mejor café del mundo. Descubrió primero en la Hacienda Alto Grande (propiedad del Lcdo. Neftalí Soto, actual secretario de Agricultura) el café de Lares, Adjuntas y Castañer se vende en Japón a sesenta dólares (\$60) la libra. Y los japoneses sustituyeron su tradicional te por el café nuestro. Actualmente hay dos empresas dedicadas a la exportación de café gourmet: Altogrande, en Portillo, Adjuntas, propiedad de Garrido y Co. y Yauco Selecto, en la Finca Luri, del barrio Aguas Blancas de Yauco. Igualmente es común el café gourmet casero, como el que se prepara en la finca de Antonio Cruz, en el Sector Llinás, de Castañer.

El café, además de ser nuestra bebida favorita, es parte esencial de nuestra economía. Trece mil fincas cafetaleras son pequeñas empresas familiares que componen el

espinazo económico de trece pueblos. Tanto es así que en el poblado Castañer todas las calles son bordeadas por árboles de café. La industria genera ochenta millones anuales en el café regular y una cantidad aún no fijada en café gourmet. Hay alrededor de veinticinco marcas, incluyendo a Madre Isla, un café gourmet no comercial que se obtiene en centros culturales y en las tiendas del Instituto de Cultura. Miles de empleos se generan, desde el recogedor hasta el conductor que transporta las bolsas de café.

Lo que pocos saben es que existen alrededor de cien formas de preparar el café. La tradición de las familias Fraticelli, Pietri y Mariani conservó muchas de ellas, mientras que otros han sido elaboradas por maestros del arte culinario. Los autores originales de estas recetas quedaron en el olvido, más no sus creaciones. Antes de reseñar algunas, veámos la forma de sacarle más provecho al oro negro puertorriqueño.

- **Cantidad de granos:** Quince granos de café por taza de agua, si se va a preparar "expresso". Si le produce taquicardia, usar menos de diez granos.

- **Temperatura:** Según el experto José Antonsanti, no se debe tomar café más allá de los 60 grados Fahrenheit, para poder disfrutar su aroma y sabor.

- **Colado:** El agua para colar no debe hervirse por mucho tiempo. Sin embargo, el agua que proviene de acueductos o manantiales que brotan de piedra caliza, debe hervirse cinco minutos, al igual que la que contiene mucho cloro.

COMO NOTA final, le diremos que en Puerto Rico hay tres casas de café (restaurantes especializados): Bigote de Abuelo (en Puerto Nuevo) Coffee And... (Plaza Las Américas) y El Café (Plaza del Norte, Hatillo).

A nuestros lectores, buen café, y buen provecho.

(El autor es reportero agroindustrial de la emisora WEUC-FM, de la Universidad Católica, en Ponce).



Desde hace tres años Puerto Rico tiene la distinción de cultivar el mejor café del mundo.

Magdalena Cafeteada

INGREDIENTES:

- 8 cucharadas de café instantáneo
- 4 Magdalenas (Bizcocho redondo espumoso)
- 1/2 libra de nueces
- 6 cucharadas de azúcar
- 4 huevos (se usa la yema)
- 1 corteza de limón

Salsa de café para carnes

INGREDIENTES:

- 4 cucharaditas de café instantáneo
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1/2 litro de leche (tres tazas)
- 1 cucharada colmada de harina
- 1 cucharadita de nuez moscada

- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharada de salsa inglesa

PROCEDIMIENTO:

Calentar el café y la leche. Preparar la harina con mantequilla y añadirle la leche con café. Agregarle sal, nuez y salsa inglesa según indicadas. Dejar enfriar. Buena para verduras, huevos, pescado y chuletas. (Del libro *Café Puertorriqueño*).



El café, además de ser nuestra bebida favorita, es parte esencial de nuestra economía. Abajo, al centro, una muestra de café gourmet no comercial que se puede obtener en centros culturales y en las tiendas del Instituto de Cultura.

El café, además de ser nuestra bebida favorita, es parte esencial de nuestra economía. Trece mil fincas cafetaleras son pequeñas empresas familiares que componen el espinazo económico de trece pueblos.

- 3 tazas de leche
- 1 frasco de piña en ruedas
- Mantequilla

PROCEDIMIENTO:

Prepare un molde untándole mantequilla. Batir aparte las yemas con el azúcar hasta que esté cremoso. Calentar la leche con la corteza de limón y el café instantáneo. Verter la mezcla sobre las yemas y moverla poco a poco. Poner a Baño de María y cocer hasta que espese. Sacar la corteza de limón y echarle la piña cortada en pedazos pequeños, y las nueces. Forrar el molde con los bizcochos tipo Magdalena. Verter sobre las Magdalenas la mezcla. Poner el molde en el horno durante 15 minutos. Sacar y enfriar. (Tomada del libro *Café Puertorriqueño*, de José Antonsanti).

Café Fuego en la Cantera (variación del Café Flambée francés)

INGREDIENTES:

- Hielo picado
- 1 onza de licor de café
- 1 onza de crema de menta
- 3 onzas de café
- 4 onzas de leche
- 1 cucharada de brandy, o de algún otro licor muy fuerte.

PROCEDIMIENTO:

Mezclar todo, excepto el licor y dividir en vasos medianos. Prender con un fósforo (y espere a que se apague la llama, por supuesto). De acuerdo al autor Reynaldo Marrero, esta receta podría llamarse *Café Fuego al Frio*.



Café de China (para refrescarse)

PROCEDIMIENTO:

Mezclar a partes iguales jugo de china, leche y café frío. Batirlos, preferiblemente en batidora. Añadir azúcar a gusto. Puede usar naranjas en lugar de chinas. (Tradición de la Hacienda Anita, en Guayanilla)

Café Primavera (para después de la comida)

INGREDIENTES:

- 1/3 taza de café caliente cargado
- 2/3 taza de leche caliente
- 1 onza de Amaretto
- Crema batida
- Azúcar verde cristalizada
- 1 cereza verde confitada en marrasquino
- Azúcar

PROCEDIMIENTO:

En un vaso largo eche el Amaretto, la leche y el café. Coloque encima del líquido la crema batida, luego rocíe con el azúcar verde y adorne con la cereza. Azúcar a gusto.

Café Ponceño (aperitivo)

INGREDIENTES:

- 2 onzas de café caliente
- 1 onza de ron puertorriqueño

PROCEDIMIENTO:

En una copa pequeña vierta el ron y el café. Azúcar a gusto. (Del libro *El Bigote de Abuelo*, de Reynaldo Marrero).