

LA PETITE HISTOIRE_

La Cafetera

Es una de las posesiones que más me intriga conocer de una casa y, por tanto, de sus habitantes. Si bebes café instantáneo no la necesitas. ¿Muéstrame tu cafetera y te diré quién eres? Sí, algo más o menos así.

Por_ Loreto Casanueva



Cafetera estilo *cezve*, Francia, 1757, plata y ébano, *The Metropolitan Museum of Art*, Nueva York.



Cafetera, Francia, c. 1810, cerámica y lustre, *The Metropolitan Museum of Art*, Nueva York.

En el siglo XVI, en tiempos del Imperio Otomano, se hacía café con un *cezve*. Aunque su historia se remonta a principios de la Edad Media, su nombre y uso se consolidó en esa época, y su forma sería la matriz de las cafeteras de un futuro entonces lejano. Consistía en un pequeño jarro de cobre, plata o, incluso, oro, con un largo mango, generalmente de madera. Los finos granos molidos se mezclaban con agua y azúcar, al calor del fuego. Después de todo, *cezve* es una palabra de origen arábico que significa ‘brasa’.

Hacia 1615, unos mercaderes venecianos llevaron por primera vez, desde Estambul a Europa, este desconocido brebaje. Su efecto estimulante escandalizó al Clero. Sin embargo, pronto hipnotizó a la ciudad y luego a Italia, país que irradiaría la moda por todo el continente, y luego por América.



Cafetera tipo *Moka*, siglo XX, aluminio y baquelita, *Rawpixel*.

No es casualidad que allí donde el café llegó por primera vez haya sido también la cuna de nuevos objetos para prepararlo. En 1884, el inventor y empresario italiano **Angelo Moriondo** registró la primera patente de una máquina para la elaboración económica e inmediata del café, *ad hoc* al acelerado ritmo industrial del siglo XIX. Era una gran caldera calentada a presión que empujaba el agua a través de un gran lecho de café, a la que se le sumaba una segunda caldera que producía vapor para infundirlo. En 1901, el mecánico e innovador italiano **Luigi Bezzera**, la simplificó y mejoró, con el fin de que la preparación sólo tomara segundos. Fue por esa virtud que la llamaron *Espresso* (el significado literal de la palabra se refiere al proceso de velocidad y presión en la preparación): así, su elaboración dejaba de ser un proceso (a fuego) lento.

Las *Espresso* hacían el trabajo más rápido, pero eran aparatosas y caras, por lo que casi sólo podían encontrarse en cafeterías y restaurantes. Para que sus versiones portátiles entraran a los hogares todavía faltaban algunos años y algunas innovaciones respecto a las fuentes de calor, como el gas y la electricidad. Si no fuera por ellas, en mi casa no tendría una *Moka*. Este tipo de cafetera fue diseñada por el ingeniero **Alfonso Bialetti** en Italia, en 1933, y se compone de una base que calienta el agua, que sube por presión hacia un filtro donde se aloja el café molido; este se empapa y se desplaza hacia una cámara desde la que se puede servir la bebida ya lista, agarrándola por un asa de baquelita que protege a la mano del hervor del aluminio.

Aunque mi *Moka* es de un precioso color turquesa, **prefiero usar la de ébano**. De ascendencia también italiana, fue popularizada por sus vecinos, por eso se le conoce como “**prensa francesa**”. En 1852, **Jacques-Victor Delforge** y **Henri Mayer** la habían patentado, definiendo su cuerpo de vidrio y su émbolo. Esta particular pieza móvil se presiona una vez que el café mezclado con agua caliente se ha infundido lo suficiente, dejando los restos comprimidos en el fondo, mientras que su filtro permite que sólo la bebida salga a la superficie.

Me fascina usar un objeto como la cafetera de ébano que, aunque arcaica, no pasa de moda y tiene como premisa la sencillez. Pese a que para hervir el agua tengo que recurrir a la electricidad, el espíritu decimonónico que me habita se siente a gusto cada vez que la ocupo porque es, en efecto, un invento de mediados del siglo XIX. En casa de amigas y amigos, he sido testigo de prácticas también antiguas como cuando, por ejemplo, preparan su café ocupando apenas unos filtros cónicos de papel. Para que ese ritual se asentara en sus mesas, la emprendedora alemana **Melitta Bentz** tuvo que “amargarse”, literalmente, a principios del siglo XX: sus sorbos solían contener residuos de los granos molidos, lo que estropeaba su sabor. Un día probó hacer su café de otro modo, arrancando una hoja del cuaderno de uno de sus hijos y poniéndolo sobre un recipiente de hojalata al que le había hecho algunos agujeros en el fondo. Así diseñó el **primer filtro de café**, que se empezó a comercializar masivamente desde 1908 hasta ahora. ☞