

hablando de...
mintzagai



Arabiar herria ez da, uste izan dugun bezala, kafearen jaioterra, Etiopia baizik. Afrikako ekialdean den herri horretan, Kaffa zonaldean zehazki, hasi ziren orain dela mende dezente kafea landatzen, hortik edariaren izen ezaguna. Erdi Aroan, Mecara joaten ziren erromesen bitartez, merkatarik afrikarrek fruitu honen aleak Arabiar penintsulan sartzea lortu zuten, eta hortik Europara egin zuen jauzi. Hala ere, akaso edariaren kolore beltzagatik,

denbora dezente igaro behar izan zen kontinente zaharrea kafearen kontsumoa zabaltzeko.

Egipto izan zen kafea bere egin zuen lehendabiziko herrialdea, XVI. mendean, garai hartan, Otomandar inperioaren menpe zegoen Egipto. Ondorioz, kafea berehala zabaldu zen turkiarren artean eta 1554an estreinako kafetegi modukoa agertu zen Istanbulen. Turkiarrek beraiek eraman zuten kafea Europara, Viena hiriaren bitartez.

Urteekin, Austriako hiri ezaguna kafearen hiriburua bihurtuko zen; hain zuzen, oraindik ere han dira munduko kafetegirik ezagunenak. Lehendabiziko kafe-etxeetako bat dugu "Botila urdina" izenekoa. Epe laburrean, Europako hiri nagusietan ere, hala nola Londresen, Marseillan, Amsterdamen, Parisen eta Hamburgon, kafetegiak agertuko ziren.

Hirurogei kafeto-mota baino gehiago ezagutzen badira ere, haietatik hiru baino ez dira landatzen gaur egun, egunero hartzen dugun kafe mota barne.

Helena Bengoetxea

KAFEA: BIGARREN URRE BELTZAREN PLAZERRA

Zenbat eleberri, olerki zein pentsamendu eragin ditu kafe on batek?
Zenbat akordio nahiz gatazka ez ote dituen sorrarazi?
Munduan hainbat tokitan aurki dezakegun edari hau hamaika eratan presta daiteke, hamaika zapore eskaintzen dizkigu. Kafezale amorratuei ezinezkoa zaie, gaur egun, kaferik gabe bizitzea. Estatu espainolean, urtean 28 katilu inguru edaten dituzte 25 milioi lagun inguruk. Pozteko arrazoirik badute kafe ekoizpenean diharduten horiek.

Baina kontua zera da: nondik dator kafea edatearen ohitura?



Fruitu delikatu eta fina

Kafe-aleak kafeto landarearen fruituak dira, errubiazeko familikoa hura. Zuhaixa hau bi metrotik gorakoa da eta hamabi metroraino hazi daiteke. Bizitza luzekoa da oso -berrogeita hamar urte betetzera iritsi daiteke kasu

haize freskoa komeni zaio, baina haize bolada handietatik urrun egon behar du; ur asko behar du, baina hezetasun handirik ez. Ekosistema propio batean elikatzen da kafea, oihanaren itzalpean. Modu horretan hazi egiten da kafea munduan, lurreko hamaika mililoi hektarean, hau da,

Nekazaritza aldaketak gizarte bera ere aldaraziko du. Izan ere, landatze sistema berriak lanesku gutxiago eskatzen duen, ekoizle txiki eta handien arteko aldea handiagoa izango da. Ondorioz, ekoizle txikiek bese ogibide bat bilatzera behartuta egongo dira epe laburrean.



gehienetan-, eta uzta oparoak ematen ditu urtero. Hirurogei kafeto landare mota baino gehiago ezagutzen badira ere, gaur egun hiru baino ez dira landatzen. Arabiar penintsulatik etorritakoa ez ezik, Kolonbia, Brasil zein Ertamerikakoak dira Euskal Herrian edaten ditugun “moka” kafe aleak, eta sarritan Javatik ekarritakoarekin nahastu egiten dituzte.

Kafeto zuhaixa arras fina da, eta arreta handiz sandu beharra dago bere fruitu preziatua lortzeko: giro beroa behar du, baina ezin da eguzkipean egon;

Suitzak, Belgikak eta Holandak batuta osatzen duten zabaleran. Edo, hobeki esanda, horrela hazi beharko litzateke. Tamalez, lehengo landatze teknikak geroz eta gutxiago jarraitzen dira, ustiapen intentsiboaren mesedetan. Gaur egun, ekoizpen erraldoiak lortzeko, nekazaritza sistema aldatzen ari eta, horren ondorioz, geroz eta gehiago erabiltzen dira prozesu kimiko baten ondorio diren kafe ale motak. Lehengo landatze sistema desagertzearekin batera, kafealeen aniztasunak behera egingo du munduan.

Badago zer aldatzerik

Kafearen kalitatea haren goxotasunari ez ezik egina den moduari lotuta dago, eta azken horrek badu zerikusirik kontsumo ohiturekin. Uste dugun baino errazagoa da eta gure esku dago kafe on bat edatea. Gure etxean nahiz kafetegietan edaten dugun kafea “iraunkorra” izatea lor dezakegu. Bidezko merkataritzakoa: organikoa, sistema tradizionalari jarraituz ekoiztua, eta, batez ere, kafe ekoizle txikiei zuzenean erositakoa. Horixe dut buruan bueltaka, kafesne goxo bat hartu bitartean. **F**