



L'enigma del cafè

“Ja deuen haver observat que a València o a Alacant fa molts anys, generacions, que podem prendre un cafè raonablement correcte. Que a Barcelona o a Girona, el cafè era bastant més fluix que el valencià. I que a Madrid i altres ciutats del regne de Castella un cafè en qualsevol bar solia ser un líquid de color de mosca i sabor indefinible i espantós. Això segurament explica moltes coses.”



més exactament del cafè, per als qui el pronuncien amb e tançada. I a partir d'ací, el que vostès llegiran és rigorosament un plagi, o improvisada traducció, d'un article amb el títol *The Coffe Conundrum*, que d'entrada es pregunta: què deu tenir el mal cafè, que fa els països tan agressius? I serà el segle XXI encara un altre “segle americà”? No us hi jugueu res, perquè l'imperi americà està condemnat, i la causa és el cafè. A començaments de la dècada hi havia en tots els EUA 500 “cafeteries de gourmet” [o siga d'aquelles on es poden beure cafès ben escollits, de diverses procedències i amb barreges estudiades: vostès ja en coneixen moltes, al nostre país], i ara n'hi ha més de 7.000. Fins i tot les cadenes de menjar ràpid, dònuts i hamburgueses, comencen a introduir el cafè de qualitat com a oferta creixent. Disortadament, no coneixen la llei d'acer de la història que diu: el cafè dolent alimenta l'expansió i les passions guerreres, mentre que el bon cafè combina amb civilitat, pacifisme i abandó. Considerem les grans potències marcial dels temps moderns: els Estats Units, la Unió Soviètica, Alemanya, Gran Bretanya, Japó, Xina, Israel. L'era de l'expansionisme americà al segle XIX estava marcada pel perolet de cafè, que es deixava al foc fins que el beuratge esdevenia espès i tan àcid que només servia per tenyir pells de búfal.

O l'antiga Unió Soviètica, on el cafè era fang tòxic o aigua tèbia. Però l'exèrcit roig arribà a Berlín en 1945. I l'Alemanya prussiana? En altre temps, només els rics s'hi podien permetre un cafè autèntic; les masses s'havien de conformar amb una barreja de civada rostida i xicoira. Però aquest material portà la Wehrmacht fins a les portes de Moscou i del Caire. I el Japó i la Xina? Entre Tsushima, quan els japonesos van enfosar la flota russa, fins a Pearl Harbor, els fills de Nippon ni tan sols coneixien el cafè; tot el que tenien era te verd. Com els xinesos, quan van expulsar els americans de Corea. I com els anglesos, que durant 400 anys senyorejaren les mars mentre bevien un cafè tan gustós com el seu menjar. I ara mirem a l'altre costat. El cafè àrab, o turc, especialment quan va especiat amb cardamom, està entre els

millors del món. Però quan han guanyat els àrabs una guerra, últimament? O els italians, que han donat al món la Gaggia i el macchiato. De fet, el cas dels estats islàmics és ben significatiu. El poder àrab s'acabà quan Isabel i Fernando van demolir l'últim reducte dels moros en terra ibèrica, el 1492: no és accidental que el *qahwa* hagués començat a estendre's pel món islàmic durant el segle XV. I quan el turcs arriben a Viena el 1699, devien beure ja massa cafè, perquè no solament van començar a recular a partir d'aleshores, sinó que van deixar quantitat de sacs del producte, que els austríacs adoptaren amb tanta passió com la que després posarien a ballar valsos a la vora del Danubi. Els cafès de Viena i altres ciutats de l'imperi van produir des de la música de Mozart fins a Kafka i Freud, però no van servir de res davant de Napoleó primer i dels prussians després. I què direm dels alemanys, ara que degusten cappuccinos ben dosificats? No hi ha país de pacifisme més sòlid al centre d'Europa.

En fi, que els grans imperis cauen amb el bon cafè, i ja explicava un metge àrab del segle XVI que, en beure la substància, “el cos esdevé una simple ombra del que era. El cor i els budells s'afebleixen...” I així passa la glòria de les armes, i ve la de la cultura i de la pau. Fins ací el senyor Josef Joffe, en un article del *TIME* de la setmana passada. Afegiré només que Honoré de Balzac, en el seu deliciós *Traité des excitants modernes*, ja advertia, seguint Brillat-Savarin, que “el cafè posa en moviment la sang, en fa brollar els esperits motors; excitació que permet la digestió, expulsa la son, i permet de mantenir durant més temps l'exercici de les facultats cerebrals”. I per acabar, vostès, si tenen experiència de la història més recent, ja deuen haver observat que a València o Alacant fa molts anys, generacions, que podem prendre un cafè raonablement correcte. Que a Barcelona o a Girona, el cafè era bastant més fluix que el valencià. I que a Madrid i altres ciutats del regne de Castella un cafè en qualsevol bar solia ser un líquid de color de mosca i sabor indefinible i espantós. Això segurament explica moltes coses. L'esperança, potser, és que a Madrid, Valladolid o Burgos ja comencen a prendre un cafè civilitzat. Tot arribarà, per tant. Lentament, però arribarà.