


Capítulo 4

*Haces un buen café... eres un desastre,
pero haces un buen café.*

CHER (EN "HECHIZO DE LUNA").

ELABORACIÓN DEL CAFÉ

El procedimiento básico para elaborar un café es muy sencillo: se vierte agua caliente sobre una cantidad de grano molido, se espera a que la infusión esté lista, se filtra y se sirve en una taza; sin embargo, conforme más se aprende sobre los productos, equipos y variables involucradas en esta actividad, rápidamente se descubre que lo inicialmente visto como algo simple, sólo lo es en apariencia.

Eso no significa que preparar un café sea complicado, de hecho, más que pensar en términos de complejidad, la idea está en el detalle.

Lo anterior podría semejarse a una pintura, pues si bien ésta puede definirse como un conjunto de pinceladas de distintos colores plasmados sobre un lienzo, la obra que trasciende y se convierte en arte es aquella en la que el artista cuidó los detalles: el tipo de pincel a utilizar, los colores a mezclar y así sucesivamente. No es complejidad, es conocimiento conjugado con amor al detalle y el deseo de lograr algo especial.

Lo mismo ocurre con el café. El conocimiento adquirido permitirá descubrir el placer existente tanto en la elaboración como en la degustación de esta bebida tan especial, motivándose así el surgimiento de la pasión necesaria para transformar la simple preparación de un café, en un verdadero arte.