Barista la relación con la historia del café

Se cree que el café tiene su origen en la cuna de la humanidad en el continente africano en el país de Etiopia, un mito el cual se considera su historia de origen cuenta que un pastor de cabras llamado Kaldi un día en busca de sus cabras este las encuentra en un estado de exaltación alrededor de un arbusto que nunca había visto, este decide probar los frutos de este arbusto y al hacerlo entra en un estado de exaltación, a partir de este momento el café inicia su expansión en el mundo, los árabes logran hacerse con algunas semillas de café cultivándolo en Yemen donde nace su primer cultivo formal, luego el café paso al control de los turcos tras conquistar el imperio árabe, esta bebida estaba rodeada de varios tabús debido al efecto que este producía en quien lo ingería. Los turcos para mantener el dominio del café hervían las semillas para volverlas infértiles asegurándose de esta manera que nadie mas pudiera sembrar y cosechar el café, de esta forma el café se convierte en un objeto de contrabando un sujeto llamado Baba Budan logra robar unas semillas de café y las siembra en la India perdiendo los turcos el monopolio del café, por otra parte los holandés logran conseguir unas cofias de café para sembrarlas en su país pero debido a su ubicación geográfica este no se da y lo llevan a loas colonias de la isla de java donde esclavizan a los nativos para que cultiven su café.

Con este breve párrafo de introducción a la historia del café nos podemos dar cuenta que este producto esta rodeado de una historia entretenida e interesante que la gran mayoría de colombianos desconoce siendo uno de los países que se da a conocer a nivel mundial por la producción del mismo es necesario que nosotros como baristas conozcamos el origen del producto con el que trabajamos ya que al conocer su historia podremos adentrarnos a lo mas profundo de su significado en las diferentes naciones de nuestro planeta, logrando entender el trasfondo de esta bebida que es la más consumida en todo el planeta.

Colombia a pesar de ser un país caficultor, la mayor parte de su población no conoce nada respecto al café, solo saben que nuestro país lo produce y lo exporta al resto del mundo, antiguamente se tenía la idea de que el café de mejor calidad producido en nuestra tierra era exportado en su totalidad, dejando el café de mas baja calidad para el consumo interno, nosotros como baristas al tener contacto con el café listo para su preparación es necesario no solo conocer su origen si no también el proceso que este conlleva para darle el mejor desarrollo posible para obtener una excelente taza de café, por ser el barista el contacto mas cercano que tiene la mayor parte de la población colombiana con la producción de café es necesario que demos a conocer su historia y desarrollo a la gente del común con la finalidad de culturizarlos con respecto a esta bebida que gran parte de nosotros consumimos día a día.

Siendo nosotros los baristas el punto de partida para lograr un cambio en el pensamiento de los colombianos acerca de que el café no solo es una bebida comercial que consumimos para calentarnos o para mantenernos despiertos, podemos ofrecer una bebida compleja y con carácter según los gustos de nuestros clientes demostrando que el café es una bebida que puede variar en sus métodos de elaboración como los son los distintos tipos de filtrados, dando a conocer que el café no solo es una bebida que se puede preparar de forma rápida como lo es el espresso, sino que también puede ser una bebida que con cierto tiempo de elaboración podremos desarrollar en el café un sinfín de aromas y sabores que nos aportan las diferentes variedades del café y los distintos beneficios que existen para el desarrollo del grano, logrando amoldar esta bebida a las diferentes personalidades que tienen los colombianos eliminado la creencia de que esta bebida por concepto general tiene que ser amarga necesitando de aditivos como el azúcar para mejorar su sabor.

Un barista que conoce a fondo el café el cual es su materia principal de trabajo tiene las bases suficientes para cambiar la percepción de que esta bebida es solo para los desayunos, las tardes frías o los días lluviosos y darla a conocerla a quienes solo piensan que es una bebida amarga la cual su única función es maternos despiertos cuando lo necesitamos, al generar esta cultura en nuestros clientes estos mismos pueden transmitirla a sus conocidos y allegados trasformando lentamente la imagen que tienen la mayoría de los colombianos sobre el café.