39 formas de pedir un café

Del trifásico al carajillo, sorprendentes fórmulas aplicadas en España

Solo. Cortado. Con leche desnatada. O semidesnatada. O entera. O leche de soja. Largo de agua. Americano. Escocés. Irlandés. Manchado. Con hielo, templado o ardiente. Con leche condensada (bombón). Con canela. Con espuma. Con ron, con brandy, con whisky o con licor de almendras. Con crema de yogur. Con vermut. Con una rodaja de limón. Con horchata. ¡Con una brasa de madera dentro! Solo (otra vez). Con amigos. Con familia. Por la mañana. Por la tarde. Por la noche (mejor descafeinado). Da la impresión de que podría idearse un café para cada persona sobre la faz de la tierra, un café que se adapte perfectamente a la idiosincrasia de cada uno. De eso trata *1001 formas de tomar café*, el primer *crowd-documentary* sobre el mundo del café dirigido por Leticia Dolera, a iniciativa de la marca de café en cápsula Nespresso.



¿*Crowd-documentary*? Sí, o también *collage* audiovisual, porque en este caso la directora no ha tenido que rodar una sola escena. El material se

recolectó entre mayo y julio de 2013 mediante una convocatoria en la que unos 200 cineastas aficionados (o no) enviaron sus cortos relacionados con la experiencia del café. Y como vivimos en la era del selector, ya sea dj o comisario artístico, lo que hizo Dolera, con la imprescindible ayuda del montador Andrés Gil, fue crear una pieza con fragmentos del material recolectado. El resultado es un video poético y emotivo, que se acompaña de la música de artistas *indies* como Bigott y Luthea Salom.

“Me ha sorprendido descubrir la cantidad de emociones, sensaciones y sentimientos que se generan en torno a una taza de café”, explica Dolera. "Para muchas personas es un placer, pero para la mayoría supone también un ritual muy personal que sólo uno mismo conoce y disfruta. Estoy muy contenta con la calidad de muchos de los cortos, pues reflejan a toda una cantera de cineastas en ciernes con mucho talento y creatividad”. Algunos de los trabajos fueron premiados: dentro de la categoría “profesional” el vídeo titulado *Suau*, del catalán Pau Cabarrocas, estudiante de la escuela ESCAC, se llevó el primer premio. El segundo premio fue para el sevillano Álvaro Paz, por su vídeo *Memorias de un café*. Por último, el tercer y único premio dentro de la categoría Amateur ha recaído en Sara Blanco, de Salamanca, por su trabajo *Café pendiente*.

“Muchas veces el café es algo más que café: es una excusa para ligar, para trabajar, para ponernos al día de nuestros seres queridos…”, explica Dolera, “es una parte muy importante de nuestras vidas y tiene un aroma muy intenso que se asocia fácilmente a emociones”.

¿Y cómo lo toma Leticia Dolera? “Lo tomo en vaso. Lo prefiero con leche de soja; si no hay, con leche desnatada; si no hay, con leche semidesnatada, y si tampoco hay semidesnatada… pues no lo tomo”. Y es que hay muchas formas de tomar café. En esta lista se encuentran algunas de las recogidas por la marca cafetera:

- **Barraquito**. Café cortado largo, con leche líquida y leche condensada, canela en rama, corteza de limón y chorrito de Licor 43 o Tía María. Tenerife.
- **Belmonte**. Café con leche condensada y brandy. Murcia y Almería.
- **Biberón de Milán**. Café con leche condensada, yema de huevo, vermut, rodaja de limón y canela con hielo granizado.
- **Blanco y negro**. Café granizado con leche merengada. Comunidad Valenciana.
- **Café al tizón**. Variedad de café de puchero en el que se introduce una brasa de madera para que se precipiten los posos y no haya que colarlo con la manga o “el calcetín”. Galicia.

- **Café asiático**. Café solo con leche condensada, brandy o ron flambeados, y espolvoreado con canela molida. Cartagena.
- **Café caleta.** Carajillo de ron y brandy aromatizado con corteza de limón y de naranja. Ibiza.
- **Café con gotas o tocado gallego.** Café con unas gotas de orujo. Galicia.
- **Café del tiempo.** Café frío con rodajas de limón y canela en rama. Alguna vez se le añade cubitos de hielo. Comunidad Valenciana.
- **Café nunca mais.** Café con doble carga de café. Lanzarote.
- **Carajillo.** Café con aguardiente de orujo, brandi o ron. Barcelona. Se cree que el origen es del puerto de Barcelona, donde los marineros antes de zarpar a la mar pedían un café cara-guillo (guillo significa marchar). Y como se iban a pescar y necesitaban el efecto envalentonador del alcohol…
- **Carajillo bombón.** Café con brandy y leche condensada. Madrid.
- **Catalán.** Café con crema catalana. Barcelona.
- **Celta.** Café con azúcar moreno, orujo, tres granos de café y una rodaja de limón. Variante del carajillo en Galicia.
- **Cigaló.** El carajillo de ron en vaso largo y fino al que se comparó con una cigala. Barcelona.
- **Completo.** Café, brandy y puro. Castilla y León.
- **Cortado condensada.** Café cortado con leche condensada. Islas Canarias.
- **Ebaki.** Café con leche largo con mucho azúcar. San Sebastián.
- **Honorable.** Café con ron, marca Pujol. Barcelona.
- **Leche y leche.** Café largo cortado con leche condensada. Islas Canarias.
- **Mediana.** Café con leche a media mañana, en taza mediana. Madrid.
- **Mediano.** Café con leche, entre el cortado y el de desayuno. Servido en vaso de cristal. Antiguamente era tradicional introducir una hoja de avellano para aromatizar el café. Cantabria.
- **Mitad y mitad.** Café con leche caliente y leche fría. Madrid.
- **Mixto.** Café caliente con helado de nata o de fresa o granizado de horchata. Comunidad Valenciana.
- **Nacional (antes también llamado Ruso).** Café granizado coronado con una gran bola de mantecado (helado de vainilla). Comunidad Valenciana.

- **Nube.** Nomenclatura específica para un 10% de café y 90% de leche. Málaga.
- **Perfumat.** Café y anís. Barcelona.
- **Quemadillo aragonés.** 3 granos de café quemados en ron, con leche. Zaragoza.
- **Quemadillo de Ron.** Azúcar,ron flambeado, leche, café y granos de café. La Rioja y Navarra.
- **Rebentó.** Carajillo con el ron autóctono. Mallorca.
- **Rebullit o rehervido.** Café hecho a partir de una carga con la que se ha hecho un primer café. Comunidad Valenciana.
- **Resolí.** Aguardiente de la sierra, brandy, azúcar, café, peladura seca de naranja y canela. Cuenca.
- **Soldao.** Café, Cointreau y gaseosa. Zaragoza.
- **Sombra.** Nomenclatura específica para un 20% de café y 80% de leche. Málaga.
- **Suspiro de limón.** Granizado de limón con un suspiro de café. Comunidad Valenciana.
- **Suspiro horchata.** Horchata con un suspiro de café. Comunidad Valenciana.
- **Tallat.** Café cortado con leche. Barcelona.
- **Tocaet (tocado) valenciano.** Café con unas gotas de brandy u otro alcohol. Comunidad Valenciana.
- **Trifásico o tricolor.** Café, brandy y leche. Barcelona.