

LA CULTURA DEL CAFÉ EN JAPON.

En el imaginario de muchas personas en el mundo, subsiste con toda seguridad la idea que una de las bebidas favoritas de los flemáticos ingleses en sus momentos de descanso es el Te ingles, y la de los incansables trabajadores japoneses, es el Te Verde. Esta ultima concepción es necesario revalorarla, por cuanto el Café se ha convertido en las ultimas décadas, en la bebida de mas aceptación en Japón.

Una apreciación rápida que puede realizar un visitante a Japón, es la cantidad de sitios tipo cafeterías para el consumo de café en todos los escenarios de la escala social, desde los centros mas exclusivos, hasta los populares de acceso común. Aun en las cadenas de tiendas de suministro de alimentos y bebidas a nivel de los barrios, se encuentran maquinas que suministran café de buena calidad a cualquier hora, a precios razonables. En las maquinas automáticas dispensadoras de bebidas, que se encuentran en todas las calles y sitios de reunión del Japón, una porción importante de los suministros, tiene que ver con el café como bebida fría o caliente. Situación que ha generado el criterio que Japón es sin lugar a dudas una nación que le gusta el café.

Al adentrarse un poco en la genealogía del café en Japón, hay que iniciar con el Kissaten. Kissaten es el nombre japonés para las tradicionales casas para beber Te, sitios reconocidos por su maestría y finura por los detalles para escoger los materiales, procesarlos y obtener la bebida con la calidad y el sabor especificados. Estas practicas se trasladaron al café y a los sitios donde se sirve, las Cafeterías.

Japón es una nación donde inherentemente se hace énfasis en la importancia de la dedicación por completo de un individuo a la perfección de un arte. La cultura del café en Japón se ha transformado en un verdadero arte y la gente ha comenzado a entender que siendo un arte, generalmente puede presentarse un tiempo de espera en las cafeterías, para producir un resultado con calidad y lo aceptan con paciencia, para poder disfrutar la

experiencia de consumir una bebida procesada por verdaderos maestros, que la hacen agradable y justifican los altos precios que pagan.

El festival del café en Tokyo se celebra en la primavera y el ultimo que se celebros, atrajo mas de 40.000 visitantes, con la participación de entre 40 a 50 empresas tostadoras, apoyadas por maestros del arte de producir la bebida, que compiten por lograr la mejor y presentar las nuevas variedades de su creación.

El boom del café en el Japón esta aun en su infancia y su crecimiento futuro podría ser exponencial, no solamente en los tipos de café que se consumirán, sino en la cantidad de negocios que lo atenderán. Con la accesibilidad a granos de alta calidad, es posible que los buenos cafés se establezcan en la vida regular de los japoneses, para quienes beber un tipo especial de café, elaborado con maestría no debería requerir de un plan preconcebido, desplazamientos especiales, ni pagar altos precios. Sin lugar a dudas, no pasara mucho tiempo para que Japón se convierta en un exportador de practicas para producir bebidas a base del café.

NIBUNKENYO
Centro de Cultura Japonesa.

Tel: 5339016 www.nibunkenkyo.org