



La Taza

Por tradición y costumbre a lo largo de los años, la taza es el recipiente más usual para la degustación de todas las variedades de café. Objeto estéticamente agradecido y muchas veces exclusivo por diseño, blancura, decoración y fineza, ha sido confeccionado tradicionalmente en porcelana debido a su dureza y sutilidad al tacto.

Recientemente, a raíz de la cultura del espresso, las tazas de porcelana han adoptado diferentes formas, más técnicas y específicas, y de diseños más actuales, diferenciándose el destinatario del hogar al de fuera del mismo, pero siempre con la porcelana como base material.

La porcelana

Con más de mil años de historia la porcelana se ha sostenido en el lugar más apreciado, por su textura, resistencia y delicadeza que le confieren un sitio de privilegio entre las bellas cosas con las que los seres humanos gustan rodearse.

La porcelana, tal como se conoce en la actualidad, nació en China en el siglo XIII, producto de la experimentación de anónimos artesanos orientales. Por su característica única, es la técnica más cotizada de las cerámicas decorativas y la que más fama ha conquistado para sus célebres fabricantes.

Básicamente, la porcelana es una pasta de caolín y feldespato horneada a 1.400° C, la temperatura más alta que se usa en la industria cerámica. Cuando está húmeda se puede modelar en torno, prensar o bien con moldes de yeso, y luego se le da la primera cocción o bizcocho.

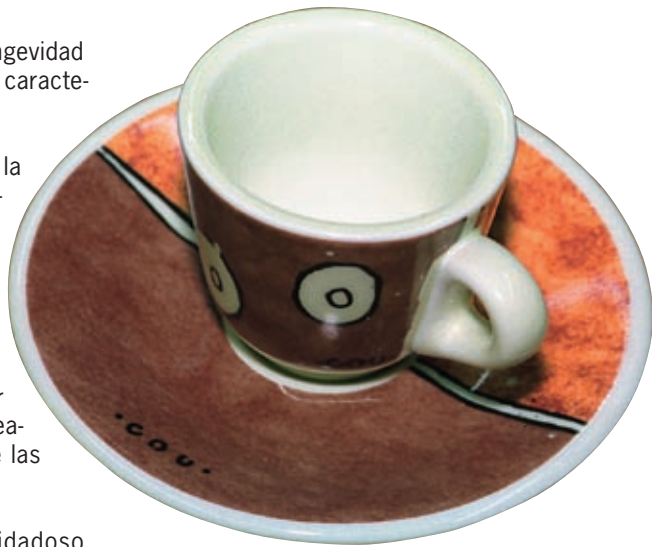
En esta horneada, que dura por lo general entre doce y quince horas, el barro pierde toda la humedad y se compacta hasta alcanzar la dureza característica de la porcelana. Luego, las piezas reciben el esmalte, que consiste en pinturas preparadas con materiales fundentes y colorantes, confiriéndole esta cocción la característica definitiva, que es la translucidez sólo perceptible en la verdadera porcelana. Actualmente, por motivos de coste de producto, muchos tipos de porcelana no llegan a alcanzar los 1400 °C necesarios para la vitrificación de la pasta, dándole un aspecto



similar pero de viveza, dureza y longevidad mas efimera y no disponiendo de la característica translucidez de la porcelana.

Las piezas regresan al horno para la quema, que es una horneada más lenta y delicada, en cuyo transcurso los esmaltes se funden adhiriéndose firmemente al bizcocho, tomando su color y textura definitivos. Las obras que reciben calcomanías, como las vajillas con diversos motivos de decoración y diseño, por ejemplo, requieren una tercera horneada a menor temperatura, en la que las decoraciones se fijan al esmalte.

Esta técnica, que requiere un cuidadoso control de las materias primas para obtener





texturas limpias, suaves y sin manchas o deformaciones, alcanzó su máximo esplendor durante las dinastías Tang (618-906), Sung (960-1279) y Ming (1380-1644), en China, durante las cuales se produjeron obras inigualables como botellas, jarras y tazas para la ceremonia del té.

En 1880, el artista Josiah Spode descubrió, en Staffordshire (Inglaterra), la posibilidad de mezclar la porcelana con cenizas de huesos de animales, con lo que consiguió texturas más finas y una mayor resistencia. Así nació la porcelana Bone China.

Aunque es muy fácil dejarse seducir por las vajillas de porcelana muy suave, delgada y translúcida, como la conocida "cáscara de huevo", las buenas porcelanas pueden tener cuerpo y hasta ser gruesas, como las que actualmente se usan en el servicio del café, dándole las formas y diseños conocidos y utilizados tanto en la hostelería como en el hogar.

Decoraciones

Actualmente, desde hace ya algunos años, siguiendo influencias de países mediterráneos, se decoran las tazas con motivos y diseños altamente elaborados, creando prácticamente obras de arte, algunas de



ellas numeradas y firmadas por artistas altamente relevantes. Tanto por lo que se refiere al diseño como a la pintura se consiguen auténticas piezas únicas para las cuales, cada vez más, existen numerosos coleccionistas de las diferentes versiones, números y series anuales, llegando a alcanzar cifras verdaderamente significativas de venta.

Este tipo de vajilla, cada vez más, es representativa de los cafés de más alta gama de diversos torrefactores, principalmente europeos y norteamericanos, estos últimos en vajilla diferente Mugs.

Hasta aquí hemos hablado siempre de la taza, pero actualmente cada vez más, y debido al interés de los torrefactores por ensalzar sus productos, el plato de café adquiere progresivamente más protagonismo, dándole una importancia que hasta hace poco no tenía.



En este sentido, el plato italiano o de presentación es el plato que contiene el denominado marli (parte redonda central que, por diferencia de relieve, impide el deslizamiento de la taza). La decoración de este elemento complementa el diseño de la taza y confiere al conjunto una muy agradable presencia e imagen para completar la degustación, en definitiva, de una buena taza de café.

Josep Oriol Brassó