



THE BRAMAH MUSEUM

TEA & COFFEE

El Museo Bramah, situado en el número 40 de la calle Southwark de Londres -a diez minutos escasos de la estación de metro de London Bridge-, fue el primer museo dedicado enteramente a la historia del café y del té. En sus salas se exponen documentos, utensilios, maquinaria, anuncios, cuadros y grabados que ayudan al visitante a hacerse una composición bastante precisa, evidentemente bajo el prisma británico, de la historia comercial y social de estos dos productos durante los últimos 400 años, y la incidencia que ambos han tenido, en mayor y menor medida, en la economía de Inglaterra y en la de sus antiguas colonias.

El fundador y mecenas de este museo es Edward Bramah, un inglés que se ocupó durante algo más de 50 años

de diversas plantaciones de café y té en África y Asia. En África trabajó en Malawi, Kenya y Tanzania, y en Asia, en China y la India. Según explica el propio Bramah, la idea de dedicar un museo a estos dos productos, surgió a raíz de la crisis cafetera de principios del año 1952 que le obligó a volver temporalmente a Londres. La nostalgia y su pasión por el café y el té le hicieron pensar, entonces, en la posibilidad romántica de dedicar un espacio en su ciudad a esas dos plantas que tanto le habían dado. La recuperación del mercado y el requerimiento de colaboración por parte de la Kilimanjaro Native Co-operative Union, primero y de la Kenya Coffee Auctions, y la China National Tea Corporation después, le hicieron regresar a África y a Asia y aparcarse su idea 40 años.

En los años 70 Edward Bramah compaginó sus colaboraciones en entidades relacionadas tanto con el café como el té, con su trabajo en la empresa que, también con su nombre, como el museo, había abierto en el año 1966. La compañía estaba especializada en el diseño de cafeteras de filtro. Fue durante esta época, cuando Bramah empezó a recoger buena parte de la maquinaria y del material que hoy forman parte de las vitrinas del museo.

En 1992, y ya de regreso a Londres, Bramah retomó su proyecto, y se instaló en un local cercano a la City, a las orillas del Támesis. La elección no era caprichosa. El artífice del museo quería, con esta ubicación, muy cercana a una de las zonas de negocios más importantes del país, de Europa y del Mundo, destacar, no sólo el importante papel que estos dos productos han jugado y siguen jugando en la economía mundial y del país, sino, también, subrayar su especial incidencia en la vida social de esa misma área de la ciudad, donde en el siglo XVII se concentraban buena parte de las cafeterías y casas de té de Londres.

La exposición

El Museo está dividido en dos secciones, una dedicada al té y la otra al café. En ambos casos, las vitrinas recogen una gran cantidad de material relacionado con el desarrollo comercial de ambos productos, así como de otros muchos testimonios de la trascendencia cultural que tanto el té como el café han tenido en todo el mundo, y muy especialmente en los



territorios de la Commonwealth. En el área dedicada al café, vale la pena repasar la muestra dedicada a la historia de diversas cafeterías desde el año 1952, además de la curiosa recopilación de los primeros anuncios televisivos de café instantáneo de 1956, una publicidad con los mismo años que el propio medio donde se exhibieron.

Tanto en la zona dedicada al café como en la del té se sirven infusiones de estos productos. El café es tostado y preparado según el método Bramah, y el té tal cual se hacía en el año 1960, antes de la aparición de las bolsitas.

El museo, además, cuenta con una pequeña, pero surtida tienda en la que se venden diversos artículos y souvenirs relacionados con el té y el

café. En este lugar, además, se pueden encontrar libros sobre ambos productos, incluidos los escritos por el propio Edward Bramah, "Tea & Coffee" (1972) y "Coffee Makers – 300 years of Art & Design" (1990).

Como actividad complementaria a la visita, el museo ofrece durante todo el año diversos seminarios, especialmente sobre té aunque, bajo petición, también se organizan dedicados al café. En ambos casos, las clases son guiadas por el propio Edward Bramah, e incluyen además de un exhaustivo repaso a la historia de estos dos productos, una sesión de cata, el visionado de una película sobre la producción de té, así como demostraciones prácticas sobre las más modernas preparaciones a base de café.



Edward Bramah Museum of Tea & Coffee

40 Southwark Street · Bankside
London · SE1 1UN
Tel/Fax 00 020 7403 5650
E-mail: e.bramah@virgin.net
Web: www.bramahmuseum.co.uk