

E113 ☕ ¿Por qué es tan confuso pedir un café en Málaga?

(<https://youtu.be/psyrYRvV60M>)

En España nos gusta el café. Somos mucho más de café que de té. **De hecho**¹, **te compadezco**² si alguna vez has ido a un bar español y has pedido un té. Seguramente **hayas quedado** muy **decepcionado**³. Especialmente si eres británico, polaco o turco, países donde la cultura del té es muy importante. Porque España no tiene cultura del té, y por eso no sabemos hacerlo bien y, además, tenemos muy pocos tipos. España es un país **cafetero**⁴. Y en un bar, vamos a pedir café con leche, el capuchino o un espresso... Bueno, eso en casi todo España, porque ¿sabes que en Málaga, en mi región, tenemos una forma particular de pedir el café? Tenemos unos nombres que el resto de España, **incluso**⁵ el resto de Andalucía, no comprende. Por eso, cuando por ejemplo yo voy a Granada o a Madrid tengo que tener mucho cuidado y pedir el café de forma diferente a como yo lo pediría en Málaga. Así que si quieres saber cómo pedir un café como un auténtico malagueño, quédate escuchando este episodio, y hazlo hasta el final, que antes tengo que contarte muchas cosas.

Muy buenas, estudiante. ¿Qué tal? ¿Cómo estás? Bienvenido/a a un nuevo episodio del podcast Andalusian Spanish to Go, que es el único podcast **centrado en**⁶ el acento andaluz para estudiantes de español de nivel intermedio y avanzado. Como siempre te digo, antes de comenzar, recuerda descargar la transcripción más glosario que preparo para cada uno de los episodios de este podcast para, así, aprender **el doble**⁷ con este contenido. Y también, tómate un segundito para darle a seguir al podcast en la plataforma en la que me estés escuchando o al botón de “suscribirse” en Youtube, y déjame 5 estrellitas de **valoración**⁸, que es la mejor forma que tienes de apoyar mi trabajo. Si escuchas con frecuencia este podcast y te está ayudando, ese gesto tan pequeño significa mucho paa mí. Y ahora empezamos.

Como digo, España es un país de mucha cultura cafetera, como pasa en otros países como son Italia o Portugal. El café **gana por goleada al**⁹ té. De hecho, yo empecé a tomar té cuando

¹ Es más

² Lo siento por ti

³ No haya cumplido tus expectativas

⁴ Al que le gusta el café

⁵ Hasta

⁶ Especializado en

⁷ Dos veces haciendo una sola cosa

⁸ Reseña

⁹ Es muy superior a

me fui a vivir a Inglaterra. Aquí, durante toda mi vida, el té lo asociaba a una bebida que tomábamos cuando **teníamos la barriga mala**¹⁰, cuando teníamos problemas de estómago. Así que, lógicamente, no me gusta mucho. Odiaba cuando, de pequeño, mi madre me hacía beber un té negro. **Me daba mucho asco**¹¹. Y **conforme**¹² me hice mayor, pues lógicamente **me acostumbré**¹³ a la bebida caliente más habitual, que era el café, no el té.

Pero... ¿Cuándo tomamos café los españoles? ¿En qué momentos del día? Pues mirad, en España el café se toma típicamente por la mañana, como parte del desayuno, pero también después de almorzar, de comer. **Ya sea** inmediatamente después **o**¹⁴ cuando ya ha pasado un ratito. Y **teniendo en cuenta que**¹⁵ en España se almuerza entre las 2 y las 3, pues la hora del café suele ser las 16 o las 17. Incluso puedes tomártelo un poco más tarde **si me apuras**¹⁶. Aunque, en ese caso, yo, por lo menos, necesito que sea **descafeinado**¹⁷ porque, si no, después **no pego ojo**¹⁸. Yo por ejemplo en casa tengo la típica cafetera italiana, la *mocca*. Además tengo una así pequeñita para un solo *espresso*, una *bialetti* de toda la vida, que **me tiene enamorado**¹⁹. Pero no voy a hablar de eso.

El café lo tomamos tanto en casa como fuera, en una cafetería o un bar. De hecho, en los **hogares**²⁰ españoles, ofrecer un café a los invitados **se percibe**²¹ como una muestra de **hospitalidad**²². Si vienes a mi casa, una de las primeras preguntas que voy a hacerte es “¿quieres un cafelito?”, porque el café tiene una connotación social en España. Muchas veces no nos apetece tanto el café **en sí mismo**²³, como el hecho de compartirlo con otras personas y charlar mientras te lo tomas. **Justamente por eso**²⁴ a los españoles, que tenemos una cultura muy **de calle**²⁵, que hacemos la mayoría de nuestros planes y **quedadas**²⁶ fuera de casa **en vez de**²⁷ dentro, nos encanta quedar con amigos en una cafetería a tomar un café.

¹⁰ Tener dolor de estómago o diarrea

¹¹ Me producía asco, me parecía muy desagradable

¹² Cuando (con valor progresivo)

¹³ Me familiaricé con

¹⁴ Estructura para expresar dos opciones

¹⁵ Considerando que

¹⁶ Como máximo

¹⁷ Sin cafeína

¹⁸ No dormir nada

¹⁹ Estoy superenamorado

²⁰ Casa

²¹ Se considera

²² Acogida

²³ *Per se*

²⁴ Precisamente por eso

²⁵ Callejero

²⁶ Citas, reuniones

²⁷ En lugar de

Esto es un plan social en sí mismo. Terminar de trabajar e ir a tomarte un café con los **compis de trabajo**²⁸ o, en mi caso, que no tengo compis de trabajo, pues con amigos o con tu pareja.

Por eso, para mí lo que hacéis los italianos me llama mucho la atención. **Pese a**²⁹ tener una cultura del café muy **arraigada**³⁰, yo diría que igual o más fuerte que en España, en Italia es común tomarte el café superrápido, en la barra de un bar, como si fuera un **chupito**³¹ e irte rápidamente (ya sé que no siempre lo hacéis así, pero sí es muy habitual). Eso es España yo no lo he visto en mi vida. En España nos sentamos siempre a tomar el café y, además, ese café termina quedándose frío porque beberlo no es más que una excusa para **darle a la lengua**³², darle a la lengua es una expresión coloquial para decir “hablar, charlar”. Nos tomamos nuestro tiempo, tranquilamente, sin ningún tipo de **prisa**³³. En España ese *shot* de café no **se estila**³⁴ **en absoluto**³⁵.

Ahora bien, tengo que decir algo, una *unpopular opinion*, como se pronuncia en español, una opinión un poco polémica. A mí no me gusta el café que te ponen en las cafeterías y bares más **castizos**³⁶, más auténticos, más de toda la vida, en España. Lo siento, me parece terrible, muy malo.

Antes de seguir, estudiante, quiero darte una noticia, y es que hoy es un día especial para Andalucía porque comienza la **semana blanca**, es una semana festiva en la región todos los años. Por ejemplo, las escuelas e institutos estás cerrados, porque este próximo sábado, el 28 de febrero, se celebra el día de Andalucía, el día de la región. Y yo, como buen andaluz, quiero celebrarlo, y quiero hacerlo contigo. Esta semana blanca estoy haciendo una promoción especial de mi curso *Entiende el acento andaluz*. Este curso es el único curso en todo internet que ayuda a los estudiantes que tienen una casa aquí, que están estudiando o trabajadores en Andalucía o que quieren **jubilarse**³⁷ aquí, a familiarizarse y entender mejor a la gente de la región. Y ahora, para celebrar el Día de Andalucía, he ampliado y mejorado este curso con nuevas actividades que te van a ayudar todavía más, actividades **chulísimas**³⁸

²⁸ Colegas

²⁹ A pesar de

³⁰ Fuerte, antigua

³¹ *Shot* de alcohol

³² Charlar

³³ Presteza, prontitud

³⁴ Es típico

³⁵ Para nada

³⁶ Puro, auténtico (especialmente usado en España para hablar de realidades culturales que no han cambiado casi nada y se consideran pasadas de moda. Por ejemplo, una tradición muy castiza son las corridas de toros)

³⁷ Dejar de trabajar para cobrar la jubilación o pensión

³⁸ Superchula

en las que, por ejemplo, analizamos juntos entrevistas de personas andaluzas o trabajamos tu pronunciación con ejercicios de *shadowing*. La promoción termina este domingo, día 1 de marzo, así que **no te la pierdas**³⁹. Ya hay más de 200 estudiantes que se han inscrito, y me encantaría que tú fueras uno de ellos. Te dejo el enlace en las notas de este episodio: <https://spanishwithantonio.teachable.com/p/entiende-el-acento-andaluz>

Y tengo que decir que no estoy solo, tengo muchos amigos a los que tampoco les gusta el café de los bares españoles. Prefieren ir a una de estas **cafeterías de especialidad** que **están tanto de moda**⁴⁰. No por **hacerse los guays**⁴¹, es decir, no por parecer más populares, por **ir más a la moda**⁴²... No, para nada. Porque, entre otras cosas, el café en esos **establecimientos**⁴³ es mucho más caro. Pero es que **al menos**⁴⁴ es un café bueno. El típico café que te van a servir en un bar español es muy fuerte, tiene un sabor muy **amargo**⁴⁵. Y, ¿sabes qué? Que esto **tiene una razón de ser**⁴⁶; es decir, tiene una explicación.

No voy a hacer una disertación sobre el café en este episodio, pero básicamente, el motivo por el que el café aquí es muy amargo es porque no tiene un **tueste**⁴⁷ natural. ¿Qué es esto? A ver, los **granos**⁴⁸ de café, para luego hace la bebida, tienen que **tostarse**⁴⁹, tienen que adquirir ese color oscuro. Y lo normal es que ese proceso de tueste sea natural. El grano de café verde se tuesta sin ningún aditivo, ninguna azúcar o conservante, así que las propiedades del café se conservan. Pero ¿qué pasa en España? Pues que el café al que estamos acostumbrados no es una café de tueste natural, es un café que se llama **torrefacto**. Torrefacto. Y esto es importante y luego os voy a explicar por qué, ¿vale? El café torrefacto se tuesta no de forma natural, sino con azúcar, que con el calor del proceso se tuesta, bueno, **se acaba quemando**⁵⁰, y eso le da al café un sabor muy amargo. Y quizá te estás preguntado, ¿y para qué se le echa azúcar? Pues porque así el café se conserva mejor, aunque se pierda el buen sabor. Y en España, después de la Guerra Civil, que fue un período de mucha escasez,

³⁹ Aprovecha la oportunidad

⁴⁰ Están en boga

⁴¹ Aparentar ser popular y estar a la moda

⁴² Igual que “estar de moda”

⁴³ Locales

⁴⁴ Por lo menos

⁴⁵ Fuerte y desagradable

⁴⁶ Tiene una explicación

⁴⁷ Proceso de tostado

⁴⁸ Semillas

⁴⁹ Asar, cocer

⁵⁰ Finalmente termina estando quemado

de pobreza, se empezó a **popularizar**⁵¹ este tipo de café, porque los granos de café que había eran o pocos o de mala calidad, y el azúcar lo que hacía era intensificar el sabor, aunque fuera peor, pero sabía más. Y esta **costumbre**⁵² ha llegado hasta nuestros días.... Por eso el café que os van a servir en un bar o en una cafetería española, seguramente tenga un sabor muy fuerte. Y muchos españoles están tan acostumbrados a este café que incluso hay gente, por ejemplo mir padres, a los que no les gusta el café natural. Mirad, una anécdota, es que les **regalé**⁵³ a mis padres un café superrico de Perú de una cafetería de especialidad, y **terminaron dándomelo**⁵⁴ porque decían que ellos preferían su café **de toda la vida**⁵⁵. O, por ejemplo, en el supermercado, vas a ver que hay 3 tipos de café. Osea, vas a encontrar diferentes **marcas**, claro, pero muchas marcas ofrecen 3 tipos: café de tuesta natural, café torrefacto y mezcla, es decir, una combinación de los 2. **Conque**⁵⁶ **cuidado con**⁵⁷ lo que compras. Yo alguna vez me he equivocado y... bueno, pues no lo voy a tirar, pero lo reservo para invitados que sé que no disfrutan del café natural.



Pero todavía no hemos hablado de cuáles son las formas más habituales de pedir un café en una cafetería? ¿Pedimos un *espresso*? ¿Un capuchino? ¿Un *latte*? **A ver**⁵⁸, esto evidentemente varía **en función de**⁵⁹ la región, pero te voy a decir lo que más se puede aplicar a toda España. En España, lo más común es pedir un café. Sí, utilizar la palabra café. Y decir “un café” implica un *espresso*. Si luego quieres que ese café tenga leche, pues vas a pedir un **café con leche**, que es mitad café y mitad leche. Pero también es muy común tomar

⁵¹ Hacerse popular

⁵² Tradición

⁵³ Dar un regalo

⁵⁴ Finalmente me lo da

⁵⁵ Típico

⁵⁶ Así que

⁵⁷ Presta atención a

⁵⁸ Bueno...

⁵⁹ Dependiendo de

un **cortado**, que básicamente es todo café, excepto un poquito de leche y esa leche decimos que corta el café. Un cortado. También tenemos un **manchado**, un manchado, que es la versión contraria del cortado, es decir, en este caso sería todo el vaso de leche y se mancha el blanco de la leche, se mancha con un poquito de café. Así que suele ser lo que se toman los adolescentes o la gente que está comenzando a tomar café. Y finalmente, el café favorito de mi padre, que es muy **goloso**⁶⁰, es el **café bombón**, que por lo que he investigado es un tipo de café originario de Valencia, pero que se toma en muchas partes, y es básicamente un café con solo café, pero al que se le añade **leche condensada**, que es una leche muy muy dulce que se vende en **lata**⁶¹. **La gracia de**⁶² este café es que la leche condensada **se queda**⁶³ en el fondo y el café se queda encima, porque es más líquido, y se suele servir en un vaso transparente para que visualmente quede bien. La verdad es que este café **hace justicia a**⁶⁴ su nombre, es un bombón porque es una bomba de azúcar. A mí, que prácticamente no tomo nada de azúcar, pues no me gusta nada.

Pero... ¿Qué pasa con el tipo de taza en el que se sirve el café? Porque esto es algo que suele **llamar mucho la atención**⁶⁵ a algunas estudiantes cuando van a un típico bar español, de los de toda la vida. Vamos a poner como ejemplo un **bar de carretera**.



Ahí, **con toda probabilidad**⁶⁶, te van a servir el café en un vaso de cristal, un vaso que suele ser larguito. Yo diría que eso es mucho más común que servirlo en una taza de cerámica. Esa estética es muy, muy española y sé que le parece muy curiosa a mucha gente. Aunque también pueden ponértelo en una taza, por supuesto, sobre todo en sitios menos

⁶⁰ Goltón, dulcero

⁶¹ Envase o conserva de hojalata

⁶² Lo interesante de que...

⁶³ Permanecer

⁶⁴ Merece

⁶⁵ Resulta llamativo

⁶⁶ Muy probablemente

tradicionales. También hay que decir que los cafés en España no son especialmente grandes, no tiene muchísimo líquido, **digamos**⁶⁷. No es el vaso de Starbucks o esos cafés gigantescos que se venden en algunas cadenas americanas. Al **español promedio**⁶⁸ le gusta una cantidad más o menos pequeña, mediana de café. Pero claro, recordad que está bastante **cargado**⁶⁹, es **potente**⁷⁰, así que no os pidáis otro, que os puede **dar una taquicardia**⁷¹, se os puede acelerar el corazón.

Y después de todo esto... ¿Qué es lo que pasa en Málaga? ¿Cómo pide un café un malagueño? Pues verás, estudiante, no es que en Málaga tengamos muchos tipos de café diferentes, sino que tenemos muchos nombres para el café. Tenemos hasta 10 nombres para el café. Y lo curioso es que estos 10 nombres solo son conocidos en Málaga, no solo en la capital, también en la provincia. Pero si te vas a un pueblo de Córdoba o de Cádiz, o de Granada, que son todas regiones que están bastante cerca, no los usan y, en muchas ocasiones, **ni siquiera**⁷² los entienden.

Estas 10 formas de pedir el café son el solo, el largo, el semilargo, el solo corto, el mitad, el entrecortado, el corto, el sombre, la nube y el “no me lo ponga”. Yes, todas esas. **Nada más y nada menos que**⁷³ 10 nombres. Os explico de dónde viene esto. Esta imagen que véis en pantalla (y si estáis escuchando el episodio en pódcast, pues os lo dejo en la transcripción), es un **mural**⁷⁴ que se encontraba hace unos años en el Café Central de Málaga. El Café Central era una de las una de las cafeterías más antiguas de Málaga capital y, **por desgracia**⁷⁵, cerró en 2023, algo que **entristeció**⁷⁶ mucho a toda la ciudad porque era un café muy emblemático. Y no solo era **emblemático**⁷⁷ porque tenía más de 100 años y se encontraba en una de las plazas más **céntricas**⁷⁸ de la ciudad, la plaza de la constitución, sino porque fue allí donde nacieron todos estos nombres para el café... Pero, ¿por qué tantos nombres?

Pues bien, después de la Guerra Civil española, que **tuvo lugar**⁷⁹ entre 1936 y 1939, vino la posguerra, ese periodo que va después de la guerra, que como ya hemos mencionado antes,

⁶⁷ Por decirlo de alguna forma

⁶⁸ Al español de a pie

⁶⁹ Fuerte

⁷⁰ De sabor intenso

⁷¹ Sufrir un aumento de la frecuencia cardíaca

⁷² Tampoco

⁷³ Forma de resaltar una cantidad

⁷⁴ Cartel, pancarta

⁷⁵ Desgraciadamente, tristemente

⁷⁶ Apenó

⁷⁷ Simbólico

⁷⁸ Que está en el centro de una ciudad

⁷⁹ Ocurrió

fue una época en el que era muy complicado adquirir algunos alimentos y productos. Uno de los productos más difíciles de conseguir era precisamente el café. **Por tanto**⁸⁰, el café era bastante caro en esa época. Y como todo el mundo quería tomar café, porque ya era algo importante a nivel cultural, pero el café era muy caro y a los bares **les costaba mucho**⁸¹ conseguir ese producto, al dueño del Café Central **se le ocurrió una idea**⁸². Los clientes pagarían un precio u otro por el café en función de la cantidad de café que el camarero **echara**⁸³ en su vaso. Pero, claro, la gente nunca estaba contenta. Le decía al camarero “échaeme **un dedo**⁸⁴ de café”, un “dedillo o dos dedillos”. Y claro, esa medida no era precisa, lo mismo mis dedos eran supergordos y los del camarero muy **finos**⁸⁵. Así que los clientes **traían locos a**⁸⁶ los camareros. No, eso es mucho. No, esto es poco... Así que **idearon**⁸⁷ algo. Le pusieron un nombre a cada café dependiendo la cantidad de café que tuviera. Y el resultado fueron esos 10 nombres, esos 10 tipos de café que veis en pantalla, que todavía hoy, casi 100 años más tarde, los malagueños seguimos usando.



Tenemos el solo, que puede ser (esto es un subtipo) un solo corto o un **solo largo**, es decir, un solo corto sería un *espresso*, y un solo largo, más bien un americano. Luego, el **largo**, que viene a ser un cortado. Es decir, casi todo café, menos un poquito de leche. Luego el **semilargo**, que es un poquito más de leche. El **solo corto**, un poquito más de leche aun. El **mitad**, que es lo que en el resto de España se conoce como un café con leche. El **entre corto**,

⁸⁰ Por ello

⁸¹ No les resultaba fácil

⁸² Tuvieron una idea

⁸³ Servir, vertir

⁸⁴ Unidad de medida popular y nada exacta

⁸⁵ Delgado

⁸⁶ Volver loco a

⁸⁷ Diseñar

que es un poco menos de café y más leche que el mitad. Luego está el **corto**. Y luego tenemos dos que son bastante curiosos y que son los que **vuelven locos**⁸⁸ a los camareros de otras partes de España cuando tienen un cliente malagueño. Porque un malagueño es muy probable que quiera pedir **un sombra** o **una nube**. El sombra es prácticamente todo leche, pero con un poquito de café, hasta que el color del líquido sea como una sombra. Y la nube es todavía un poco menos de café, es decir, es prácticamente todo leche, como un **manchado**, hasta que tenga más o menos el color de una nube, que es totalmente blanco. Tiene un poquito más de café. Pero claro, si hubieran parado ahí, les faltaría el tipo número 10, que es un número mucho más **redondo**⁸⁹ que un 9, **queda más bonito**⁹⁰ un 10. Por eso, inventaron un décimo tipo en tono cómico, que es el “No me lo ponga”. Que significa simplemente que no quiero un café. Lógicamente, esto no lo usamos. De hecho, **para seros sinceros**⁹¹, raramente oigo pedir un semilargo o un semicordo, entrecortado... La gente **no se complica tanto la vida**⁹², pero sí que usamo muchísimo, pero, de verdad, muchísimo, el solo (ya sea solo largo o solo corto), el largo también, el mitad y, **por supuestísimo**⁹³, los favoritos de mucha gente, el sombra y la nube. Pero claro, si le dices eso a un camarero de Bilbao, pues te va a mirar con cara de... *WTF?* Y bueno, esto podéis pedirlo en cualquier cafetería o bar de la provincia de Málaga, y si venís a la ciudad y queréis ver el mural de cerámica original en el que se explican estos 10 tipos de café, ahora, que el Café Central no está, el **ayuntamiento**⁹⁴ lo **ha colocado**⁹⁵ en la calle Ramón Franquelo, muy cerca de la famosa Plaza de la Merced, el lugar donde nació Picasso.



⁸⁸ Enloquecer, confundir, estresar

⁸⁹ Bonito

⁹⁰ Tiene mejor aspecto

⁹¹ Sinceramente

⁹² Hacer algo más complicado de lo que es

⁹³ Uso del superlativo para enfatizar el “por supuesto”

⁹⁴ Alcaldía, gobierno de un municipio

⁹⁵ Emplazar, poner

Y eso es todo, estudiante. Espero que este episodio te haya gustado y que apliques lo que sabes la próxima vez que vayas a un bar español. Recuerda que puedes aprovechar la promoción del curso *Entiende el acento andaluz* hasta este domingo, 1 de marzo. Si vives o quieres vivir en Andalucía, no dejes pasar la oportunidad. Gracias por estar [al otro lado](#)⁹⁶. Nosotros nos vemos en el siguiente episodio. ¡Chao!

⁹⁶ Detrás de la pantalla, los auriculares (para un espectador u oyente)