



Entonces...

Nelson González*

A mi tía, la tonta, le habían anidados dos piojos en la cabeza. Cada uno transitaba por un hemisferio distinto hasta que el diente inoportuno de un peine mató a uno de ellos. Desde ese momento mi tía se desbalanceó. El médico diagnosticó que tenía una pierna mas corta que la otra y recetó una plantilla. Entonces reímos; mi tía y yo sabemos que es por el peso del piojo que aún camina por el lado izquierdo.

La fiesta estaba animada. Primero, como en los mejores tiempos, observé rostros y traseros. Después, a la conquista de las miradas. Algunas proseguían indiferentes seguramente buscando futuro, otras, despreciaban la aventura de lo imprevisto. Sin embargo, pronto me topé con la de ella. No fue necesario mucho preámbulo, mi carisma continuaba irresistible y luego, muy luego, me dijo que sí. Salimos abrazados con rumbo conocido; entonces, se acordó de la deuda que tenía con un Sr. Padrote porque me pidió tres mil pesos.

Si el cóndor vuela majestuoso en las alturas, el salmón nada impetuoso contra la corriente río arriba, la hormiga infatigablemente labora todos los días y guarda su despensa en subterráneo, el castor construye interminables obras de ingeniería hidráulica, el colibrí sin detenerse se posa de flor en flor; entonces, ¿por qué yo, también animal, debo vivir con los pies en la tierra?

Mi padre tenía en nuestra casa muchos perros callejeros, decía que eran como los niños de la calle y les daba su abrigo. Una mañana, su corazón, aún con sueño, no despertó. Los perros montaron guardia incansablemente durante varios días frente a nuestro portón. Una noche, cuando reinaba el silencio, aullaron en coro en honor a mi padre y yo lloré junto con ellos. Entonces, sólo entonces, mi padre murió.

Alfonso Reyes y las delicias del café

Ofrecemos al lector algunos fragmentos de un texto de Alfonso Reyes, en cuya lectura podemos adentrarnos a la ritualidad y exuberancia que implica saborear una taza del mejor café. Texto tan delicioso como el buen café de altura de nuestras tierras... Esperamos que lo disfruten.¹

* Nelson González es ingeniero, adscrito al Departamento de Programación y Presupuesto de ECOSUR (ngonzale@slc.eco sur.mx).

¹ Agradecemos a Salvador Hernández el habernos sugerido y facilitado este texto e invitamos a nuestros lectores a acudir a la fuente original: Alfonso Reyes. *Memorias de cocina y bodega. Minuta.* Tezontle Cocina. Fondo de Cultura Económica, México, 1989. Descanso XI, pp. 95-99.



Sea a como fuere, la momentánea decadencia de las tradiciones no siempre se explica ni justifica. Véase el caso del buen café, que se anda perdiendo sin remedio y no tenía por qué perderse. Nadie ha querido creer en mi sinceridad cuando me he quejado –yo que tanto amo a Brasil, donde se produce tan buen café– de que la gente del Brasil ni sabe gustarlo ni prepararlo. En vez de tostarlo, es frecuente que lo carbonicen; después lo desvirtúan con el exceso de azúcar; y luego todavía, lo engullen de un trago y sin paladearlo, dizque para evitar que se enfríe. Pero quemarse no es saborear. Del viejo *mineiro* (lo más castizo del Brasil) cuentan que siempre reclama porque no le sirven el café bastante caliente; y entonces lo escupe de rabia diciendo que está frío, y el perro que recibe el escupitajo sale ardidido y aullando cuán-cuán a todo correr.

Pues figuraos que, además, el buen café de Brasil desaparece del mundo sin llegar a dar su fina flor, y he aquí por qué: los cosecheros paulista tienen vendida la exclusiva de los mejores tipos a los Estados Unidos. Yo sólo pude lograr, por cortesía de la Bolsa de Santos, que me obsequiaran un saco de café de primera, pues vendérmelo les estaba prohibido. Y ese café de primera, que emigra lamentablemente rumbo a los Estados Unidos, allá, todos lo saben, se convierte en un agua turbia y sin aroma.

Cosa delicada es la elaboración del café, de extrema limpieza y gran paciencia, sin las cuales aún con la mejor calidad se llega a los peores resultados. Y es en el café producto de tan singular variedad que siempre caben las sorpresas, las decepciones, aunque se lo cuide y acaricie con la intención y con ese casi infame secreto que comunicó a la mujer... no sé si la misma serpiente del paraíso. Por eso quise decir en la *Minuta* que, con los mismos elementos y los mismos cuidados, unas veces se acierta y se fracasa otras, y que hay algo en el café de caprichoso, de incierto, como en la fantasía de la Arabia que lo descubrió.



Un día me propuse dar un ejemplo y ofrecí café mexicano, despulpado, suave y fino, al Ministro de Relaciones Exteriores de Río de Janeiro. Yo quedé más que satisfecho; pero siento decir que ni él pareció apreciarlo mucho, por el mal hábito adquirido, ni quiso creer que aquel café era mexicano, sino que lo creyó de Colombia; porque mi caro y llorado amigo tenía de mi país una idea quimérica, y tampoco pude convencerlo nunca de que nuestros ferrocarriles son algo mejores que los del sur.

Y no hablemos de otros vicios más o menos generalizados: aquel desacato de ennegrecer el café con azúcar chamuscada; aquel desacato de echarle garbanzo, como en las fondas de mala muerte; aquel desacato de mezclarlo con achicoria, pecado del que participa aun la Europa más refinada.

Y voy a probar el mal con el caso que más me duele y más me confunde. De regreso a mi país, me he encontrado con que también por acá va desapareciendo el noble arte de elaborar el café. Fui en su busca hasta la Meca del café michoacano, hasta Uruapan. La hermosa carretera de

Morelia a Pátzcuaro –una de las más hermosas del mundo– se bifurca a cierta altura, y allí una senda nos conduce a Uruapan, por entre oleajes de cumbres y huertas y selvas olorosas. Pronto la tierra –rojiza como en São Paulo, tierra que promete y da el café– comienza a envolvernos. Uruapan se acerca, dormida gloriosamente en sus jardines, sus cascadas y aquellos románticos toldos vegetales. Lindas muchachas observan la llegada del auto, con unos ojazos del color del café. La tez morena y dorada de la raza exalta la imagen del café, de la omnipresencia del café, a extremos de alucinación... ¡Y cuál no fue mi desengaño! Allí me dieron a beber un frío y negro extracto de cucaracha, viejo y torcido de varios días, en una botella mal tapada con un taco de papel de periódico, y me pusieron al lado –iabominación de la abominación!– una jarrita de agua caliente para que graduara a mi gusto el ponzoso brebaje. ~