

A DECADÊNCIA DO BOM CAFÉ¹

Alfonso Reyes
(1889-1959)

Sea 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 al Brasil, donde producen 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 paladararlo, 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 ardiendo y aullando *cuán-cuán* a todo correr.

Pues figuráos que, además, el buen café del Brasil desaparece del mundo sin llegar a dar su fina flor, y he aquí por qué: los cosecheros paulistas 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 esse café de primera, que emigra lamentablemente rumbo a los Estados Unidos, allá, todos lo saben, se convierte en una agua turbia e sin aroma.

Un día me propuse dar un ejemplo y ofrecí café mexicano, despulpado, suave y fino, al Ministro de Relaciones Exteriores,² en Río de Janeiro. Yo quedé más que satisfecho; pero siento decir que ni el 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, ignorando que el buen tinte es rojizo: aquel desacato de echarle garbanzo, como en las fondas de mala muerte: aquel desacato de

¹ Trocho de "Descanso XI". Reproducido de *Memorias de cocina y bodega*. Mexico, 1953.

² O Ministro das Relações Exteriores era Afrânio de Melo Franco (1870-1943).

mezclarlo com achicoria, pecado de que participa aún la Europa más refinada. Cierto que hay sus venerables excepciones: el napoleónico Corcellet, en París; el expreso, de Italia, que es muy potable al fin y al cabo. Ventura García Calderón confiesa que debe a Balzac la receta del buen café. Pero es posible que diga esto un peruano?

Y voy a probar el mal com el caso que más me duele y más me confunde. De regreso a mi país, me he encontrado com que también por acá va desapareciendo el noble arte de elaborar el café. Fuí 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 — tema de la literatura descriptiva en ciertos años, según lo ha notado Azorín.

Y el campo tiene un "sí sé qué" de campo europeo, evocado por las golondrinas y las cercas de palo. Aquí está Uruapan, fresca planta del suelo. Lindas muchachas observan la llegada del auto, com 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 fué mi desengaño! Allí me dieron a beber un frio y negro extracto de cucaracha, viejo y torcido de varios días, en una botella mal tapada com un saco de papel de periódico, y me pusieron al lado — abominación de la abominación! — una jarrita de agua caliente para que graduara a mi gusto el ponzoñoso brebaje.

SOCIEDADES CARIÓCAS PARA CONVERSAR E COMER³

Rodrigo Octávio de Langgaard Menezes
(1866-1944)

O Clube Rabelais (1892-1893)

A idéia da Fundação do Clube Rabelais partiu de Araripe Júnior. Não teria estatutos, nem sede, nem diretores; consistiria apenas na organização de um jantar mensal que reunisse homens de letras e artistas, para uma hora de agradável convívio, na expansão de seu gênio comunicativo, em torno de uma mesa de modestas igua-

³ Reproduzido de *Minhas memórias dos outros*. Última Série. Livraria José Olympio Editora: Rio de Janeiro, 1936.