

LEYENDO EL POSO DE CAFÉ EN UNA TACITA DE LIMOGES

Guillermo Landa

Guillermo Landa es egresado de la Facultad de Derecho de la UNAM. Pertenece a la Asociación del Servicio Exterior Mexicano. Poeta bilingüe en español y francés. Ha publicado, entre otros libros, *Este mar que soy yo* (1964), *Cahier d'amour* (1979), *Treintañal*. *Obra poética, 1964-1994* (1994) y *Frutero y yo* (2001).

*Il y a plus de prodige dans un moulin à café
que dans tous les séraphins du ciel
Et pour lire l'avenir au lieu d'une boule de
cristal ou des tarots.*

Aragon

Aria: *Ei, wie schmecket der Kaffee süsse,
lieblicher als tausend Küsse,
milder als Muscaten-Wein.
Kaffee, Kaffee muss ich haben,
und wenn jemand mich will laben,
ach, so schenkt mir Kaffee ein.**

J. S. Bach, "Kaffee-Kantate",

BWV 211

La amancebada reposa sus caderas
en la pasión de la noche que cruza el umbral del bohío,
acaricia la tez melánica y el cabello rizado del ébano vivo,
único amante que suscita la dicha del país natal perdido,
pero recordable con el ritmo y el compás

del gorong,
del talmbatt
y del mbalakh

mientras la cabuyera mece el yacer,
la maldecida esclava fornicaria de San Basilio
abraza las rodillas callosas del bozal,
lame con lengua balsámica su ampollado gemido,
besa los cardenales con que la fusta negrera paga el destajo;
los eslabones del deseo traban los muslos con tintinar
cadencioso

y las piernas morunas se abren a la penetración jubilosa
que hace olvidar los miedos atávicos
y el chirriar de los grilletos en las sentinas
de los buques raptos de la Compagnie Française des Indes,
la techumbre de cañas jadea con los ayes placenteros,
el amor se entroniza en este lujurioso veranero.

Al reír del alba entrarán por el portillo de la barraca
los vahos yodados que se levantan del mar
y el aroma que el cafetal montaraz acendra de sus albos
jazmines.

Hora de labradores y paileros convocados por la esquila
parroquial
para servir a Dios y al plantador con el sudor azabachado
de sus desnudos torsos en la solana,
curtumbre del trabajo al sol de trópico fogoso.

No bastara la febril unión de esta pareja
para indultar a la barbarie blanca de la trata,
ni para quemar los navíos de los traficantes.
Los dos fueron domesticados y cristianados para una doble
sumisión: a Olofi, propietario de las almas, y a la familia
Tascher de la Pagerie, dueña de la Petite Guinée. Yéyette
la hija mayor, cuando fuera la emperatriz Josefina
de los franceses
seguiría soñando *très haut au-dessus de la negraille*.

Mala casta de los negros los llamó en su día el racista
Fernández de Oviedo.

El peonaje negrado de bantúes, guineanos y congolese
azadona,
cava con almocafre, abre surcos y siembra estacas, corta,
deshoja
y despunta la florecida caña de azúcar y a lomo nervudo lleva
hasta el trapiche las gramíneas hinchadas de dulce;
ya la molienda
se apresura a exprimir el caldo meloso que resbala
colmando
las calientes pailas, el burbujeo anuncia el surgimiento
del guarapo, el melado se apresta a cocerse en los tachos
mientras

los vapores desnudan los sápidos cristales: azúcar de pilón,
mascabado o granulado hablando al paladar.

Al finalizar la zafra
los espíritus danzantes
se apoderan de los cuerpos
donosos y desenvueltos,
charolados *biguíneros*
en dos tiempos acometen
briosamente salto y brinco,
el mismo chozpo felino
que al vuelo se le parece,
el pícaro coquetismo



y el lujurioso meneo
del alegre mujerío
atizan sensual golondro
convocando a todo el Congo.

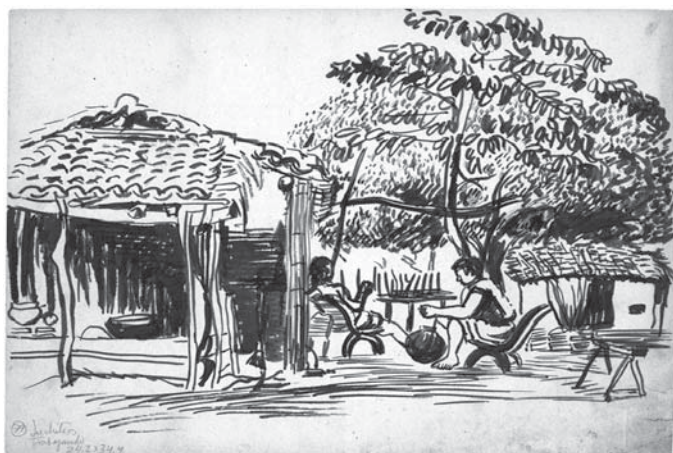
En el Jardín des Plantes de Paris florecía una curiosidad botánica de Java conocida como *Coffea arabiga*, planta cuyo primer pie, enviado por el burgomaestre de Amsterdam a Francia, le fuera presentado a Luis XIV por M. Ressoue, oficial de artillería. Aunque de estirpe etiópica, los hijuelos de la azaharosa espermatofita crecieron al fililí de las sara-bandas de François Couperin, *El Grande*, cuyas flautas traverseras los arrullaban tiernamente durante los conciertos dominicales dedicados al Rey Sol.

De aquella familia rubiácea Gabriel Mathieu de Clieux, que murió anciano y pobre, transportó algunas plantas a esta isla "Martinino" adonde llegaron exhaustas y sedientas, agobiadas por la travesía trasatlántica lograron sobrevivir tres, que arraigaron multiplicando su riqueza seminal para que

los finqueros pudieran señorear el campo y aspirar a la dignidad de “azucareros”.

Por laderas, cerros cónicos y cabezos volcánicos trepa y se apea la verdera plantación de café en busca de suelos de aluvi6n, de migajones arenolimosos y de texturas arenoarcillosas. Si bien la niebla de los Pitones de Carbet desciende con su frescura y humedad al encuentro de los lampiños arbustos, estos vegetan y lozanean mejor con el calor tropical que les llega del mar antillano.

Llegado el tiempo de cosechar, el regocijo frutal con sus cotiledones envueltos en pericarpios sacarinos, mucílago de color amarillo pajizo y cáscaras sobermejas, colma cestos



y canastas, repleta costales, rebosa tanques y sifones (en las albercas de beneficio flotan la vanidad y la inmadurez de los frutos hueros, mientras voraces bacterias digieren pulpas trastocando ácidos y dulzuras), inunda tolvas, se desapareja entre el mordisco de las despulpadoras, orease en asoleaderos de argamasa y cemento, se enjuta en secadoras, lo acicalan despergaminadoras y lo bruñen pulidoras.

El mismo hembrerío de benignas caribes y mulatas, que hiciera el corte evitando la “ordeña” de las matas (operación brusca que descuaja ramas con todo y agraces y aun flores), selecciona los granos verdigriseos, sápidos y olorosos. Así el café fino verde queda listo para el tueste castaño dorado, para el molido mediano y para la decantación con agua hervorosa.

De Yemen viene el café
y el negro de Cafrería.
Cada pondo, cada zulú
vale doscientos cafetos
en esta Isla del Mar

de las Indias Orientales,
que Flaucourt nombró Borbón.

Rupelenses, genabenses
y malunos encadenan
a cristiano tutelaje
nobiliarios africanos
que no se llaman *sui juris*.
Magníficos salvajes hay
de obriza piel al bronce
florentino comparada,
elevada estatura, alta
la frente, grande la nariz,



bello espécimen sumiso
para servir en el campo
al fuate y al capataz
y en la mesa del colono
une tasse de café noir.

Los príncipes sabaeos
del viejo reino Axumita
a mitad del siglo sexto
la Feliz Arabia invaden
venciendo a los homeritas;
y en las cumbres y laderas
con su clima temperado
de Sana y Uden los montes
café plantan etiopianos
para que prospere Yemen.

Ya por el puerto de Moka
rumbo al placer sibarita
de todos los continentes



salen los barcos mercantes
cargados de verdes granos
para tueste y molinillo,
polvo aromoso en el agua
caliente regala suave
amarga dulce aspereza.

Noticias tradicionales entre los primeros uslimes de Al-Yemen, creyentes en prodigios, cuentan una historia distinta.

Corrían los años seiscientos quince de la Cruz, siete antes de la Hégira, cuando Ismael de Arabia Pétreá subió a los nublados del viejo reino de Axum. Iba huyendo de los coraisquitas, que lo trataban como apestado por haber incurrido en apostasía de los trescientos ídolos y betilos venerados en el Dado; pestífero aunque llevara consigo un regalo odorífero del Arcángel Israfil. Este jinete que cabalga por los aires, mensajero de la música, que hará sonar dos veces su trompeta para anunciar la resurrección del Día del Juicio, obsequió al perseguido del desierto unas habichuelas planoconvexas, alargadas recubiertas con una película de plata casi transparente, cuyos zumos lo mantendrían en estado de alerta mientras el Eterno lo mandara.

Mahoma, que se hubo aficionado al estimulante brebaje preparado con aquellas semillas tostadas, molidas y embebidas en agua del manantial de Zamzam, proclamó que bajo la vigorosa influencia del café era capaz de “derribar a cuarenta hombres y poseer a cuarenta mujeres”.

Mil trescientos años después, el *sanglier joyeux* de la rue Cassini en París consumirá café tostado y pulverizado, con el estómago vacío, casi sin agregarle agua. Bajo los efectos

de esta mezcla explosiva el visionario parisino, nacido tornés, escribirá: “Todo se agita. Las ideas se ponen enseguida en movimiento, como batallones de un ejército grandioso en su legendario campo de batalla y comienza la lucha. Los recuerdos atacan con sus brillantes banderas en alto; la caballería de la metáfora se despliega en un magnífico galope”. Súbitamente, con el fluir de las secreciones enzimáticas, la imaginación creadora se avivará: “Las figuras, las formas y los personajes se yerguen; la tinta se esparce sobre el papel... y el trabajo de todos los días comienza con torrentes de agua negra, como la batalla se inicia y concluye con la negra pólvora”.

Cada día Honoré de Balzac se encamina a la Place St. Michel núm. 8, donde el especiero Bonnemains lo surte de sus cafés preferidos: Moka, Bourbon, Martinique. •

* Oh, cuán dulce sabe el café
más amoroso que mil besos
más suave que el Moscatel
café, café tengo que tener,
y si alguien me quiere complacer
entonces vierta café en mi taza.

Glosario

gorong: tam–tam corto con timbre grave.

talmbatt: grueso tam–tam con sonido semi–grave.

mbalakh: largo tam–tam abocinado con sonido claro.

Olofi: en la santería afrocatólica el Ser Supremo, Dios.

La biguine (la biguina en español) es probablemente una danza congoleña, llegada a las Antillas por la ruta española. Le Père Labat (a fines del siglo XVII, *Voyage aux Iles d'Amérique*) y Moreau de Saint-Méry (1804, *De la Danse*), la describen bajo el nombre de la “chica”.

Cafrería: *Geog.* Región oriental del extremo sur de África, a la que han dado nombre sus habitantes, llamados por los europeos *cafres*.

La Isla de la Reunión, antiguamente Borbón, fue (siglos XVII–XVIII) administrada por gobernadores franceses nombrados por el rey, originarios de La Rochelle, Orléans y Saint-Malô.