

Carta de Chile. El café

Manuel Corrada

En Chile el café aún posee ciertas características de las bebidas de lujo. Porque más allá de lo que cada cual gane y del precio del café, la verdad es que se consume bastante poco. Sólo de vez en cuando y por algunas personas. Sin embargo, ello no significa que a los oídos de los chilenos sonaría chocante que alguien expresara dicha rareza del café. A decir verdad, se confunde el soluble con el café. Éste, el de veras, para diferenciarlo se denomina corrientemente café-café, pues en la vida cotidiana, cuando se habla de café, significa Nescafé o cualquier otro sucedáneo.

Sí, no existe una gran tradición cafetera. Durante la época colonial la bebida popular fue la hierba del Paraguay, el mate, mientras que los círculos de la aristocracia se inclinaban por el chocolate. Según los historiadores, sólo a finales del siglo XVIII llegan a Chile el café, parece que desde Perú, y el té, de China. Pero pronto, a mediados del siglo XIX, la costumbre inglesa del té se ha infiltrado desde los rincones opulentos de la sociedad, la de modales ingleses o franceses, por todo el país, relegando el mate a la vida rural, agraria, y dejando el café para ocasiones especiales, por ejemplo, tras una comida importante.

Lo cierto es que así, desde hace un par de siglos el té representa la bebida popular de los chilenos. Para el desayuno o a media tarde. Casi siempre caliente. Solo, con leche, con limón. Por eso, no es extraño que cuando alguien va de visita a una casa apenas cruzar la puerta oiga la expresión «¿se sirve un tecito?», donde, de paso, también se nota el gusto chileno por las atenuaciones, tecito, cafecito. El rito tradicional del té, bien que actualmente el que viene en sobres gane terreno, es bastante sencillo. Se hace una infusión muy concentrada, luego se vierte un poco en una taza y se completa con agua hervida. Las hojas, por lo general, son de Ceilán. En cambio, la preparación casera del café ha pasado del cazo y manga, donde se solía hacer cundir mezclándolo con achicoria o con café de higos, a las cafeteras italianas de aluminio o a las eléctricas con filtro de papel tipo Melita. Las variedades tampoco abundan, de Colombia o de Costa Rica, aunque últimamente han venido apareciendo marcas internacionales, estilo Illy, y algunos comercios donde venden granos un poco más exóticos a precios que resultan medio astronómicos.

Mientras que el té se bebe a cualquier hora, el café está reservado para las grandes ocasiones, para los banquetes de bodas y, últimamente, para las reuniones de trabajo o los seminarios de negocios, en las cuales a la pausa del café con pastas se le dice *coffee break*, un indicio nítido del origen estadounidense de tal hábito. También, entre intelectuales vistosos, los adictos a hojear la *New York Review of Books*, el café posee el carácter de un símbolo social. Pero no en cualquier parte ni en cualquier esquina. Porque el escenario obligado de Santiago para exhibirse con una taza de café es un punto preciso de la ciudad. Instalado en lo que durante años fue la mejor librería inglesa de Santiago, hoy ya no sobrevive ninguna digna de llamarse así, se trata de una cafetería ubicada en el barrio de Providencia y en una galería comercial que en los primeros setenta era el no va más de la ciudad, en lo que desde entonces se ha conocido como *Drugstore*. En esa cafetería, vecina a dos o tres librerías en cuyos escaparates pueden verse los títulos recientes de las editoriales españolas con aura, por ejemplo, Anagrama o Taurus, el arco iris sociológico de la concurrencia va cambiando según el día y la hora.

De lunes a viernes, en las tardes, hacia las siete, se juntan estudiantes, empleados de agencias de publicidad guay, escritores de moda, gestores culturales. Hacia las nueve ya decae, lo que en Chile significa mucho decir porque no es común hacer durar una taza de café un par de horas. Pero, sin duda, el gran día de ese lugar es el sábado en la mañana, sobre las doce o la una. Medio mundo que se considera alguien en la vida cultural mundana pasa, da una vuelta por ahí o se sienta en una mesa. Desde luego, acompañan la vanidad una ropa con dejos de diseño, los saludos entre conocidos, y en muchos casos la lectura de una revista de moda o de alguna novela de ultimísima novedad. Significa un gran respiro en una ciudad que aparte de gris, producto de su inmensa contaminación atmosférica, prefiere la vida en el interior de las casas que en el bullicio urbano.

Pero, en otro paisaje de menos ínfulas intelectuales, también el café constituye una práctica urbana. Mejor dicho, un acto casi exclusivamente masculino. Consiste en acercarse a una cafetería, donde sólo venden café, durante la jornada laboral para disfrutar la energía de un *espresso*, como se conoce al solo, o un cortado. De hecho, en el centro de Santiago hay montones de estos establecimientos, donde además pueden comprarse los granos recién tostados.

Estas casas de café, en su mayoría ubicadas cerca de la Bolsa de Comercio y que se remontan a la primera mitad del siglo pasado, se caracterizan por sus arquitecturas amplias, con enormes cristalerías transparentes hacia

la calle, y por una abigarrada concurrencia parada delante de una barra con una taza en la mano. Pisos de mármol, detalles de acero y granito, cuyos muros se encuentran generalmente revestidos con espejos. De telón de fondo se ve la sala de máquinas, el espectáculo humeante de unas cafeteras enormes, frenéticas, unas Cimbali o Faema, que parecen no dar abasto. Vapor, el aroma del grano recién molido, ambiente vertiginoso, en el aire se respira una energía tremenda, la gente conversa locuazmente, hojea el periódico, la clientela está casi completamente compuesta por hombres vestidos con traje oscuro y corbata. No tienen sillas ni mesas, son al paso, apenas para una dosis de cafeína y unos buenos días con el prójimo. Las horas intensas son mediodía y hacia las tres o las siete de la tarde. Pero en ese ambiente viril, donde flota un cierto tono cincuentero, contrastan las cafeteras.

En efecto, se trata de mujeres jóvenes, provocadoras, atractivas, con exceso de maquillaje, vestidas con muy poco paño, sonrisas cautivantes. Escotes profundos, faldas de largo ínfimo, medias de lycra brillante, tacones exageradamente altos, ropas ajustadas como un guante. Para resaltar más la voluptuosidad del cuerpo, caminan sobre unas tarimas, lo que les deja los pechos a la altura de la cara de sus clientes. Con todo, forman parte del gancho comercial del lugar y no parecen esconder dobles intenciones. Por el contrario, en los últimos veinte años han proliferado unos cafés, llamados «cafés con piernas», que copiando algunos rasgos de esas casas de café, sobre todo el de las cafeteras sexy, han dado un paso más en los extras que acompañan la bebida.

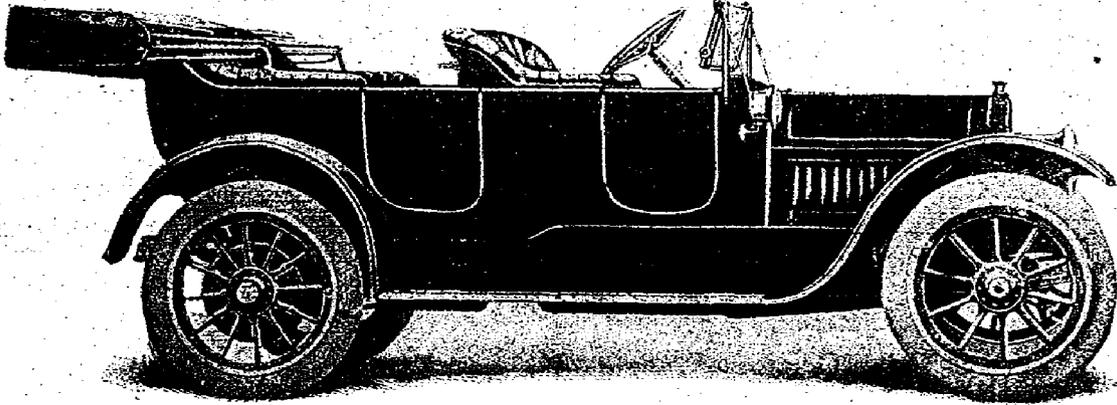
Los cafés con piernas, hay ciento y tantos en Santiago aunque no sean exclusivos de la capital, se reconocen con gran facilidad pues están cerrados con cristales opacos y sólo los distingue un anuncio, por lo general en letras de neón rojo, que dice «café». Igual que en los *sex-shops*, resulta imposible saber desde fuera quiénes están dentro ni qué es lo que hay. Mezclados entre los comercios comunes y corrientes de la ciudad, entre tiendas y farmacias, sus puertas en principio parecerían misteriosas salvo porque todo el mundo sabe de qué se trata. Abren sólo los días de trabajo y durante las horas de oficina, son oscurísimos, y su decoración semeja a la de los puticlubes de carretera. El atuendo del personal llega al mínimo, casi al borde de la desnudez. Un sujetador, unas bragas, poco más. La música suena sin parar, ritmos tropicales o tecno adecuados a los bailes sensuales y los contoneos cautivantes del personal, cuyo sueldo depende principalmente de las propinas que, evidentemente, se consiguen a fuerza de coquetear con los clientes. Algunos han sido clausurados porque encubrían lugares de citas y prostitución. La taza de

café se cobra aquí más cara, un euro cincuenta en promedio, la misma que en las casas de café que se ven desde la calle cuesta sobre unos cincuenta centavos. Pero el caso es que estos cafés, a los cuales incluso algunas guías promocionan como atractivo turístico indudablemente por el plus carnal que incluyen, han servido hartito para popularizar el consumo de cafeína entre los chilenos. Claro, el café soluble queda para la vida hogareña.

Ya llegaron los

Cadillac

MODELOS 1913



Fuerza 40 H. P., luz eléctrica, arranque automático eléctrico, huella 1.60, altos y livianos.

Agentes: FEHLING H^{nos}

PIDAN CATALOGOS Bdo. de Irigoyen, 745