

DE LA COCA, EL TÉ Y OTROS PLACERES

Angelo Mariani.
Esplendor y ocaso del vino de coca

Según Golden Mortimer, gran estudioso de la coca, las “maravillosas cualidades” de la planta fueron liberadas, como de una redoma encantada, por el toque de un moderno Merlín: Angelo Mariani.^(*)

Nacido en Córcega en 1838, éste se inició en la farmacopea y se interesó en las preparaciones tónicas. Y si bien no fue tal vez el primero en concebir la combinación de coca y vino, sí fue el primero en llevarla a la práctica. Usó, para el efecto, hojas de diversa procedencia y de calidad, y un generoso vino de Burdeos. Logró así, según él mismo escribe, “ese gusto particular y ese aroma delicioso” que lo hicieron tan grato a los enfermos y a los más finos gourmets. Es verdad que había, por entonces, muchos vinos medicinales en el mercado, pero el éxito del suyo, lanzado en 1871, fue abrumador, no sólo en Francia, sino también en Inglaterra y en los Estados Unidos.

El vino de coca Mariani

Se le atribuía cualidades tónicas y estimulantes, y era considerado como excelente medicamento para las enfermedades del estó-

^(*) Agradezco a mi amigo Baldomero Cáceres, gran conocedor de la problemática de la coca, por haberme facilitado el acceso a fuentes que me han permitido escribir este artículo.

magos y el aparato respiratorio, el insomnio y la melancolía, la debilidad y el nerviosismo. Efectos que se debían, según el curso, a que se trataba de un “tónico difusible” de acción inmediata, “que lejos de localizarse en un solo órgano, en el estómago, se extiende a todo el cuerpo. Conducido por el sistema circulatorio, despierta a su paso las retardadas funciones de todos los órganos.” Se podía tomar a cualquier hora del día, antes o después de los alimentos, solo o en forma de cóctel. También podía servirse a la hora del té, pero no más de un vasito dos a tres veces al día.

Fue tal el éxito que pronto Mariani lanzó al mercado otros productos a base de la coca de los Andes. Tenemos, así, un Elixir Mariani a la Coca del Perú, una Pasta Mariani a la Coca, un Té de Coca Mariani, una Tintura analgésica de Coca, e incluso un dentífrico, como el que se exhibió en la Exposición Universal de 1873, a la que asistió Charles Wiener, quien posteriormente viajó por nuestro país. Productos todos que procuraron al italiano ganancias cada vez más importantes.

Convertido en hombre acaudalado, Mariani estableció en Neuilly sus laboratorios, así como un jardín —o más bien huerto— con muchos cientos de arbustos de diferentes variedades de coca, con cuyas hojas realizaba nuevos y nuevos experimentos, para perfeccionar su invención. Allí le llegó la bendición especial que, en reconocimiento por aquel vino medicinal, le envió el papa León XIII, junto con una medalla de oro.

Un opúsculo sobre la coca

Entusiasmado, Mariani publicó en 1888 *La coca et ses applications thérapeutiques*, en el cual estimaba que el estudio científico de los principios de la coca había concluido, y que había llegado el momento de establecer, sobre bases positivas, las reglas de un uso razonado de sus diversas preparaciones, antiguas y recientes. Allí también sostenía, prudente, que “gracias a la combinación de esas tres especies de hojas de Coca en nuestro vino, [y] cualquiera que sea la dosis en que se tome, [...] no produce jamás cocainismo”. El opúsculo fue traducido al inglés, alcanzando tres ediciones.

Los Álbumes Mariani

Pero Angelo Mariani era, además, amante del arte y de los objetos raros, y estaba dotado de un gran sentido publicitario. Se le ocurrió, pues, que podía promocionar sus productos, y al mismo tiempo reunir una colección única en el mundo, enviando un suntuoso obsequio de botellas a personas de gran figuración, de todos los campos, para obtener como respuesta una nota de agradecimiento autógrafa, acompañada muchas veces —en respuesta quizá a una discreta sugerencia— de un elogio del producto. Así se formaron, poco a poco, los famosos Álbumes Mariani.

En ellos figuran reyes, papas, príncipes, presidentes, escritores, músicos, magistrados, y, sobre todo, eminencias médicas. Se alternan nombres como los del inventor Thomas A. Edison, la actriz Sarah Bernhardt, los músicos Massenet y Gounod, militares como el general Pétain, escritores como Emile Zola, Anatole France y Edmond Rostand. En cada caso hay, en esos álbumes, un esbozo biográfico del personaje y un grabado con su retrato, además de su firma y unas líneas en prosa, o poemas breves, partituras musicales, dibujos, anagramas, todos en loor de la hoja maravillosa. Los Álbumes Mariani fueron editados en París, por la Librairie Henri Fleury, de 1894 a 1906, en ediciones exquisitas, codiciadas por bibliófilos de todo el mundo.

¿Qué decían esas celebridades? Veamos algunos ejemplos. Anatole France escribió: “Es verdad que el Vino de Coca Mariani es excelente, y difunde un fuego sutil por todo el cuerpo”. El novelista belga Camille Lemonnier anotó: “Coca Mariani, sangre negra de una viña en que bebo la embriaguez de las metáforas”. El poeta Barbier le dedicó un poema en que la llama: “Vino de terciopelo, licor de cálida caricia, / Intimo amigo que se prodiga en alegre plática, / Néctar de sortilegio, consejero de ternura, / mago que apresta el espíritu del poeta”. Y Edmond Rostand, autor entre otras obras famosas, de *Cyrano de Bergerac*, aseguró en un poema intraducible que de todos los elixires el mejor era, sin la menor duda, esa rara mezcla de vino y de coca.

Mecenas del arte y de los cuentos

Pero no se quedó ahí la desbordante personalidad de Mariani. Encargaba también a jóvenes artistas la copia de los dibujos y acuarelas que le enviaban los pintores más famosos, remunerándolos con largueza. Esos motivos fueron reproducidos después en varias series de cartas postales, que se vendían a los coleccionistas a un precio simbólico, pero que hoy son objeto de altas cotizaciones.

La narrativa se sumó pronto a la poesía y a la pintura en esa campaña, que tenía, como vemos, a la vez de publicidad comercial y de apoyo a la cultura. En esa línea Mariani proyectó una serie de catorce libros de gran formato y de tiraje muy limitado, cada uno con un cuento, en que lógicamente tenía que aparecer, de una u otra forma, el dichoso vino de coca, así como ilustraciones de artistas de renombre.

En uno de esos volúmenes, con un relato de J. Claretie y dibujos de Albert Robida, encontramos que se atribuía las hazañas de Hércules a la coca del Perú, cuya existencia le habría sido revelada por Quirón, y en cuya búsqueda viajó el héroe hasta nuestras tierras. En otro cuento se habla de una imagen muy venerada en un monasterio, que a primera vista parecía de la Virgen María, pero que en realidad era de... ¡Santa Coca!

Imposible no recordar, a la vista de esos relatos, el poema que en el siglo xvii dedicó el inglés A. Cowley a la coca, y en el cual, en una asamblea de todos los dioses, Venus se burló de nuestra planta, pero fue respondida con rotunda e insuperable elocuencia nada menos que ¡por Pachamama!

Últimos años

El éxito de ventas, así como de prestigio, acompañó a Mariani hasta el fin de sus días, en 1914. Hombre de muy buenas maneras, generoso, no dejó de defender, sin embargo, con gran habilidad y firmeza, su afamado vino contra imitadores y falsificadores de toda laya, a ambos lados del Atlántico. Resistió la competencia de fir-

mas poderosas, como Parke Davis, productora de cocaína no sólo para usos médicos, sino también para cigarros, pomadas, polvos, e incluso para una bebida llamada Cordial de coca. Y es de imaginar que, en su casa de Neuilly, Mariani contemplaría a menudo, agradecido quizá hasta las lágrimas, esa pintura que había encargado a Eugène Courbon, y que se titulaba: “La diosa alcanza una rama de coca a Europa”.

A modo de conclusión

Un artículo que apareció en octubre de 1903 en Le Figaro, por Emile Gautier, resume en uno de sus párrafos la fama inmensa de que gozó el vino de coca, incluso muchos años después de la desaparición de Mariani: “He aquí un licor exquisito, cordial, a la vez incomparable y regalo digno de los dioses, algo semejante —¿quién lo sabe?— al viejo néctar olímpico, cuya receta, extraviada desde hace muchos siglos, habría sido encontrada en los archivos de los Incas de la prehistoria por un sabio que es al mismo tiempo un poeta”.

Angelo Mariani ocupa, pues, un lugar prominente en la lista de quienes han defendido la hoja con prudencia y conocimiento, como Matienzo, Unanue, el general Miller, Markham, Tschudi, o, con hiperbólicos vuelos, Paolo Mantegazza. No se imaginó nunca cómo cambiarían los tiempos, y hasta qué punto parecen hoy increíbles, absolutamente increíbles, las alabanzas que en su tiempo se tributaron a esa planta de nuestras vertientes orientales.

En El Dominical de El Comercio, 28 de noviembre de 1999.

Paolo Mantegazza. La coca, el amor y el arte de escoger mujer

El primer intento de averiguar a qué se deben los efectos de la coca es el de Hipólito Unanue, quien en 1794 publicó en el Mercurio Peruano una Disertación sobre el aspecto, cultivo, comercio y virtudes de la famosa planta del Perú nombrada coca. Más tarde, en la segunda mitad del siglo XIX, se difunden sus propiedades gracias a los relatos de los viajeros, a los experimentos de varios estudiosos (Niemann, el primero, y más tarde Freud), y al empleo que hacía de ella, en diferentes formas, un buen número de médicos. Pero esa difusión no habría alcanzado los niveles a que llegó si no hubiera sido por el italiano Paolo Mantegazza, hombre polifacético y de una enorme producción intelectual, y por el corso Angelo Mariani, a quien se le ocurrió macerar hojas seleccionadas en vinos de Francia, bebida que lanzó al mercado con gran éxito, como vimos en un anterior artículo, seguido por el norteamericano Pemberton en Atlanta. No estará demás recordar, por otra parte, que según se dice la novela de Robert Louis Stevenson *Dr. Jekyll and Mr. Hyde* (1885) fue escrita en seis días con sus noches bajo el estímulo de la cocaína. Y que Sherlock Holmes, el héroe de Conan Doyle, se inyectaba cocaína, incluso ante los ojos de su amigo Watson.

Paolo Mantegazza

Nacido en 1831 en Monza, Paolo Mantegazza estudió medicina en Pavía, en cuya universidad fue profesor, y donde fundó el pri-

mer laboratorio de patología. En 1854 viajó a la Argentina para ejercer su profesión en Salta, y más adelante, según parece, en el Paraguay. Permaneció en nuestro continente hasta 1858, y en esos años tuvo ocasión de interesarse vivamente en la coca, la misma que, como es sabido, se consumía también en el norte de Argentina.

De retorno a su patria desarrolló una actividad frenética, que lo llevó a fundar en Florencia la cátedra de antropología en 1870, así como un Museo de Antropología y Etnografía. Pero fue, sobre todo, un prolífico autor de libros y opúsculos, muy especialmente de higiene y fisiología, o más bien psicofisiología, que se imprimieron en grandes tirajes. Tenemos así, entre otros, una Fisiología del amor y una Fisiología del odio. También una Higiene de la belleza, El arte de tomar esposa, con un simétrico tratado sobre El arte de tomar marido. Y por si todo ello fuera poco, dio a la imprenta tres novelas, un libro sobre sus aventuras en Laponia, otro sobre sus Recuerdos de España y América española, y una serie de cartas médicas.

Un entusiasta de la coca

Pero lo que más nos interesa son sus contribuciones al conocimiento de la coca. Escribió así un artículo pionero, "Importancia dietética y medicinal de la coca", que publicó en el diario El Comercio de Salta, durante su estancia en la Argentina. Después, en 1859, un texto que marcó un hito, *Sulle virtù igieniche e medicinale della Coca, a sugli alimenti nervosi in generale*, en el cual narra, con lujo de detalles, y en desatada apología, la experiencia de masticar hojas de coca. Cuenta allí que luego de "consumir" de 4 a 8 gramos, comenzó a sentir "un calor suave", "fibrilar", y también, ruidos y la sensación de ser "más robusto, más ágil, más apto." Todo lo cual marcaba, a su juicio, el comienzo de una progresiva "embriaguez cocalina", muy diferente de la alcohólica. Aumentada la dosis hasta unos 12 gramos, continúa, "uno se sumerge en una conciencia contemplativa llena de encantos, al mismo tiempo que se siente una superabundancia de vida". Y fue tal esta, en una memorable ocasión, que dio de pronto un gran salto desde el suelo y

con los pies juntos al escritorio en que trabajaba, con tan pasmosa facilidad que no tembló la lámpara que allí tenía. Siguió a ese estado, según su testimonio, “un período de somnolencia deliciosa”, sin perder nunca la conciencia, y en gozo del “ideal perfecto de la pereza”. Mas no se detuvo allí, sino que, aumentando esa cantidad, llegó, según afirma, a un estado descrito con la más desorbitada fantasía: “...me creía aislado del mundo entero, y veía las imágenes más raras con los más espléndidos colores y contornos que puede imaginarse”. Más aún, en ese gozoso estado, se reía de los “pobres mortales condenados a vivir en este valle de lágrimas, mientras que yo, llevado por dos alas de hojas de coca, volaba por los espacios de 77 438 mundos a cual más espléndido”. ¡Ni uno más ni uno menos!

La descripción de Mantegazza fue reproducida por nuestro compatriota Tomás Moreno Maiz en su Tesis Doctoral de Medicina en la Universidad de París Sobre el “*Erythroxylum coca*” del Perú y sobre la cocaína, publicada en La Gaceta Médica de Lima, 1876. Allí se indica, sin embargo, con cautelosa discreción, que “el entusiasmo del autor compromete [...] la seriedad de sus observaciones”. ¿Entusiasmo solamente? Exaltada e hiperbólica fantasía, más bien, pues nadie ha informado jamás de semejantes estados de euforia como consecuencia de la sola masticación de las hojas. De otro modo los habitantes del Ande, tanto del incario y la colonia como de la república, habrían ido dando saltos por los campos, iguales o mayores que los de Mantegazza, y contando haber volado no ya por 77 438 mundos, sino sabe Dios por cuántos.

No sabemos si ese testimonio se debió al puro afán de asombrar, o a cálculos más o menos mercantiles. En todo caso, y en otra ocasión, Mantegazza llegó, ya en un plano sensato y objetivo, a conclusiones más útiles. Considera, en efecto, que la coca masticada o tomada en infusión facilita la digestión y los movimientos musculares, y que tiene un efecto sedante. Sobre esa base aconseja su uso en los desórdenes del tracto digestivo, en los estados de debilidad, en la anemia, la histeria y la hipocondría, así como en ciertas enfermedades mentales. Estima también que puede resul-

tar eficaz en casos de irritación espinal, convulsiones idiopáticas y aun en la hidrofobia y el tétano. Apreciaciones con las que se mostró parcialmente de acuerdo, medio siglo más tarde, W. Golden Mortimer —a quien debemos el más completo tratado sobre la historia y las propiedades de la coca—, aunque consideró que la descripción de los efectos que observó en sí mismo Mantegazza “rebosaban de imaginación”.

Mucho tiempo ha transcurrido desde entonces. A lo largo del siglo xx se impuso una corriente contraria no sólo al empleo vicioso de la cocaína, de tan devastadores efectos, sino también al uso tradicional en los Andes. Se reduce cada vez más el área dedicada a la planta, y se afinan los métodos para combatir todas las formas de narcotráfico, pero no es posible olvidar que allá en 1567 el oidor Matienzo decía que “tratar de quitar la coca es querer que no haya Perú y que se despueble esta tierra”. Y que el autor cuya obra sirve de tema a este artículo, Paolo Mantegazza, llegó a sostener, en místico raptó: “Dios es injusto porque ha hecho al hombre incapaz de vivir siempre con la coca en la boca. Prefiero vivir diez años con coca que cien mil... (una serie de ceros) siglos sin ella”.

En El Dominical de El Comercio, del 2 de abril del 2000.

Tabaco, tizón y sahumero

“El tabaco, [...] muy saludable, para destilar y consumir los humores superfluos del cerebro.”

Thevet, 1557.

“Hábito repugnante a la vista, [...] humo negro y pestilente...”

Jacobo I de Inglaterra.

“[...] arquetipo del placer perfecto.

Exquisito y deja insatisfecho. ¿Qué más se puede pedir?”

Oscar Wilde.

Según el historiador Fernand Braudel, toda civilización necesita lujos alimentarios y una serie de estimulantes o excitantes. Una suerte de compensaciones, por así decir, de especial función en los planos psicológico, social y cultural. Es así como en los siglos XII y XIII se extendió por Europa la locura de las especias, sobre todo de la pimienta; en el siglo XVI la afición al aguardiente de uva; y después al té, al café, y en menor medida, al chocolate. Y, por supuesto, al tabaco.

El tabaco, como es sabido, es planta originaria de nuestro continente. La historia de su introducción en Europa y de su difusión por todo el mundo es de veras interesante, y por momentos divertida. Objeto de curiosidad y asombro al comienzo, lo fue después de alabanzas cada vez más entusiastas, viéndose en él un remedio para toda clase de males. Se convirtió así en importantísimo producto de intercambios comerciales. Y es hoy todavía, a pesar de la objetiva comprobación de sus peligrosos efectos para la salud, materia de negocios que suman decenas de miles de millones de dólares.

Según algunos lingüistas, como Corominas, la palabra tabaco proviene del árabe *tabbaq*, que se usaba desde comienzos del siglo XV para designar ciertas plantas medicinales, algunas de las cuales producían mareo. Los españoles habrían aplicado el vocablo en este caso por el efecto embriagante que la planta producía en los moradores de las Antillas. Se habrían equivocado, por tanto,

los cronistas que atribuían al término un origen caribeño. Para otros, sin embargo, se trata de una voz tomada de la lengua de los arahuacos de Haití, la misma que en realidad designaba el tubo por el cual se aspiraba el humo. Al parecer, la planta misma se llamaba cojibé.

En los diarios de Cristóbal Colón se lee que era "cosa muy preciada" entre los taínos, y cómo los navegantes vieron "mujeres y hombres con un tizón en la mano, hierba para tomar sus sahumeros", y que "tomaban el aliento e humo para sí una y dos y tres y más veces, cuanto lo podían porfiar". Posteriormente, fray Bartolomé de las Casas nos da, en su *Historia de las Indias*, una sabrosa descripción, en que nos habla de cómo dos cristianos hallaron a mucha gente con esos tizones, hechos de "yerbas secas metidas en una cierta hoja, seca también, a manera de mosquete [...] y encendido por la una parte dél, por la otra chupan o sorben o reciben con el resuello para dentro aquel humo; con el cual se adormecen las carnes y quasi emborrachan...". Y no sólo eso, sino que, según cuenta el dominico, no pocos españoles se habían convertido en grandes fumadores, y que cuando les reprendían por ello, respondían que no estaba en sus manos dejar de hacerlo. El cronista de las Indias Gonzáles de Oviedo, por su parte, asevera que "Yo no puedo saber qué placer se saca de tal acto," aunque quizás alivie "el mal de las búas." Aun así, le parece que fumar, como terapia, es como "estar muerto en vida".

Por su parte el francés Jacques Cartier, quien exploró las costas del Canadá, relata en 1545 que los hurones-iroqueses cultivaban una planta que, secada al sol, "la llevan al cuello, en una especie de saquito de piel, con un cornete de piedra o de madera". Y que "Luego, a toda hora, hacen un polvo con esa hierba, y la ponen en uno de los extremos del cornete; después ponen un carbón encendido por encima y chupan por el otro extremo, y tanto que se llenan el cuerpo de humo, hasta el punto de que les sale por la boca y por la nariz, como por una chimenea".

Si nos trasladamos ahora al Brasil, nos topamos con el testimonio de André Thevet, que en *Les singularités de la France Antarctique* (1557) informa que los indígenas envolvían la hierba

en una hoja de palma, le ponían fuego por un extremo, y recibían el humo por la nariz y por la boca. Continúa: “Dicen que es muy saludable, para hacer destilar y consumir los humores superfluos del cerebro”. Y señala, para terminar, que su empleo se había extendido entre los cristianos a pesar de los peligros, “pues este humo produce sudores y debilidad, hasta caer uno en algo semejante a un síncope, como yo mismo he experimentado”.

Según parece, una primera muestra del tabaco habría sido enviada a Carlos v por un religioso, fray Romano Pane, en 1518. A partir de 1558 su conocimiento y cultivo se divulgó en Portugal y en España. El embajador francés en Lisboa, Jean Nicot, ponderó ante el cardenal de Lorena, en abril de 1560, las propiedades curativas “de una hierba de las Indias, de maravillosa y experimentada propiedad”. La misma que fue ofrecida, poco después, a Catalina de Medicis. De ahí los nombres de Nicotiana, Herba Mediceae, Herba Cataharinaria, y panacea caterinaria, con que también fue conocida por entonces. Y el de nicotina, por cierto, y que designa uno de sus componentes más activos.

Su cultivo y uso se difundió pronto por todo el Viejo Continente. En 1575 en Filipinas, y en 1588 en Virginia. A lo largo de los siglos xvii y xviii se extendió por el Asia, especialmente China, hasta el punto de que fumaban no sólo los hombres y las mujeres, sino también los niños. Y no sólo en la forma original, sino también en polvo, como rapé. A éste se le añadían sustancias como el ámbar, el azahar, el almizcle. Más tarde apareció la pipa. Después los puros. Como cigarrillo su uso se originó probablemente en el Nuevo Mundo, a comienzos del siglo xviii. En la centuria siguiente, triunfante el romanticismo, George Sand diría, refiriéndose a un veneciano: “Todas sus pipas valen menos que uno solo de mis cigarrillos”.

El tabaco suscitó no sólo elogios, sino también, enérgicas y —para nosotros— sabrosas condenaciones. Por ejemplo, el rey Jacobo i de Inglaterra escribió en 1604 un opúsculo titulado *A Counter Blast to Tobacco*, donde dice que fumar constituye un “Hábito [...] repugnante a la vista, peligroso para los pulmones, y, por su humo negro y pestilente, semejante en mucho al humo horrible

que se desprende de la laguna de la Estigia". Y en otra parte: "no sólo [es] vanidad grande, sino también desprecio de la gracia de Dios...". El papa Urbano VIII, por su parte, excomulgó en 1642 a los curas que consumían rapé mientras celebraban la misa. Y en el siglo XVIII el francés Louis-Sebastien Mercier, autor de un curioso *Tableau de Paris*, sostenía que el rapé era un veneno que arrebató a los franceses la poca memoria que aún tenían.

La mejor fuente para la historia antigua del tabaco en nuestra patria es, como en otros temas, el padre Bernabé Cobo. En su *Historia del Nuevo Mundo*, escrita entre 1625 y 1653, anota que la planta era ya muy conocida y empleada en todas las Indias, tanto para fumar como para curar diversos males. Puntualiza que había dos variedades: una hortense, que era la que se usaba, y otra salvaje. Señala el buen padre que había hombres tan aficionados a fumar, que mientras no dormían no dejaban pasar ni un cuarto de hora de día ni de noche sin dejar de hacerlo. Y eso, a pesar de que consumido sin moderación, el tabaco producía inflamaciones y agudos tabardillos. En cambio, si se hacía un uso juicioso, era bonísimo para el "empachamiento de estómago, deshace las crudezas de él, le da calor y ayuda a la digestión". Más aún, "puesto un saquillo de tabaco sobre la cabeza o en el almohada, provoca a sueño".

La variedad salvaje, según asegura, "tiene gran enemistad contra las sabandijas y fieras ponzoñosas" y es, además, muy eficaz para curar "infinitas enfermedades". Su raíz se llamaba en quechua *coro*, y se empleaba mucho, según el jesuita, para la retención de orina, y absorbida en polvo era muy buena para aliviar el dolor de cabeza y aclarar la vista. Era muy efectiva también, según señala, para quitar las nubes y carnosidad de los ojos, y su agua muy eficaz contra los dolores de bubas y los dolores fríos. Informa también que su nombre en la lengua general del Perú era *sayri*. Añadiremos, por nuestra parte, que fumar se dice en quechua *pacpay* o *pitay*, y en aymara *pittaña*.

Dada esa enorme difusión, y habida cuenta de las características y espíritu del romanticismo y de las corrientes artísticas sub-

siguientes, no sorprende que el tabaco se convirtiera en el siglo XIX en tema o motivo de la literatura y de la pintura y el grabado. Tenemos así, a título de ejemplo, en *Las flores del mal*, de Baudelaire, un poema en que habla la pipa y dice de su dueño:

Yo enlazo y arrullo su alma
En la red azul y móvil
que asciende de mi boca en fuego...

Más tarde, en la concentrada y hermética poesía de Mallarmé, hallamos un par de poemas en los que se celebra también el tabaco. En uno de ellos se lee:

Toda el alma resumida
cuando lenta la expiramos,
en varios círculos de humo,
abolidos en otros círculos

Da fe de algún cigarro
que arde con saber por poco
que la ceniza se separe
de su claro beso de fuego [...]

Para referirnos otra vez al Perú, agregaremos que las limeñas de mediados del siglo XIX, las de saya y manto, eran muy buenas fumadoras. El viajero Tschudi da testimonio al respecto, señalando que era "costumbre general entre las mujeres", las mismas que se levantaban tarde, procedían a adornarse los cabellos con jazmín y azahares, y a mediodía se columpiaban en la hamaca o se reclinaban en un sofá para fumar unos cigarros. Lo hacían también en sus habitaciones, y en algunas reuniones íntimas. E incluso, a juzgar por algunas ilustraciones, en la playa de Chorrillos.

Concluiremos señalando que el autor de estas líneas no fuma, y que espera que algún día el tabaco haya pasado al olvido. Tene-

mos sí amigos fumadores, algunos de ellos poetas y narradores celebrados, por los que sentimos gran aprecio. Nos hallamos en condiciones, pues, de dar fe de que a ninguno de ellos el cigarrillo los emborracha ni les adormece las carnes, y menos aún de que, por su culpa, parezcan estar muertos en vida. Sospechamos sí que algunos, insomnes, se ponen más de un saquillo de tabaco sobre la testa para conciliar el sueño. Y abrigamos la certeza de que fumar les quita más de un humor superfluo del cerebro, pero no, por suerte, los favores de las musas.

Publicado originalmente en La República, el 18 de febrero de 1982. Posteriormente, con algunas correcciones, en Artes & Letras, de El Mundo, con el título, puesto por el editor, de "Señales de humo", Lima, 18-19 de febrero de 1994.

Del té, sus ritos y su ocaso

Cuando yo era niño, allá en mi pequeña ciudad andina, solía mi madre convocarnos a las cuatro o cinco de la tarde, diciendo: “Vengan, que es hora de tomar el té”. Y acudíamos al comedor, y ella nos servía un té de Ceylán preparado con cuidado —agua en plena ebullición, no más ni menos de cuatro minutos de contacto con las hojas, azúcar muy blanca. Y aunque a veces alguien pedía un café, o una taza de manzanilla o de anís, ese rito se llamaba siempre “tomar el té”. Invitaba también a sus amigas y amigos a esa hora de la tarde en ocasiones especiales, y se ponían en la mesa pastelillos, conservas de fruta y bizcochuelos, mas todo ello como acompañamiento de la bebida que daba nombre al ágape.

Y no se trataba por cierto de una costumbre familiar, sino de muchos hogares, tanto de clase media como de sectores populares. Y lo que sucedía en mi provincia acontecía también, en mucho mayor y más variada escala, en la capital de la república y en las de otros países. No en vano dice el Diccionario, como una segunda acepción de la palabra: “Reunión de personas que se celebra por la tarde, y durante la cual se sirve un refrigerio del que forma parte el té”. Se trataba, pues, más allá de variantes y connotaciones, de toda una institución.

La planta, y la forma de consumirla, provienen de China, como todos saben. Fue introducida en Europa en la segunda mitad del siglo xvii. En el caso de nuestra patria su primer ingreso se produjo,

seguramente, a través del comercio que mantenían los españoles con aquel reino, mediante largos y azarosos viajes que, entre otras consecuencias, determinaron que circularan por allá las monedas de plata acuñadas en Lima y Potosí. Posteriormente, después de la Independencia, nos llegaron modas francesas e inglesas, y con ellas el hábito de la hora del té, con la amable plática a que daba lugar. El mismo se generalizó a fines del siglo XIX y principios del presente. Incansables conversaban las damas y los caballeros en los salones de aquel tiempo, en torno a los pocillos de aromático contenido. Y lo mismo se usaba en hogares más modestos y en charlas menos elegantes. Moda indisoluble, desde luego, de una vida más sosegada, más hogareña.

No se puede negar que se produjo una cierta competencia con el café, pero sólo en ciertos aspectos, pues éste quedaba reservado más bien a los encuentros de varones, y de preferencia a los establecimientos públicos designados de la misma forma. Fenómeno en que sin duda influye el diferente y estimulante efecto que producen los alcaloides respectivos: una lucidez nerviosa la cafeína, y un ánimo comunicativo y amable la teína (compuesta, según me he informado, de unas sustancias que se llaman teobromina y de teofilina, además de cafeína).

Después, en los años que siguieron a la Segunda Guerra Mundial, la afición al té fue cediendo cada vez mayor lugar al uso y disfrute del café. Y es que se tomaba café en el desayuno, al término del almuerzo, a media mañana en el trabajo, al toparse con un amigo en la calle, al concurrir un velorio, al recibir una mala noticia, o para aliviar una resaca. El té, en cambio, era asunto de la tarde, y más particularmente de la tertulia vespertina, en el ámbito de la vida familiar.

Pero las épocas cambian, y las costumbres y formas de la sociabilidad también. Esta es una época de trabajo acelerado y de una creciente exigencia de productividad y eficacia. El café constituye una apreciable ayuda en tal sentido. No es de sorprender, entonces, que haya desplazado aún más a su rival, tanto en los países desarrollados como en los periféricos, con excepción de Chi-

na, Inglaterra, Rusia y el sudeste asiático. Y por ello, aquí en el Perú, el "lonche" incluye en la inmensa mayoría de los casos una infaltable taza de café. También se puede tomar deprisa, incluso "al paso," y hasta existe el "café expreso," así como las cafeteras automáticas que no faltan en muchas oficinas, en tanto que es inimaginable un té a la carrera, que por lo demás nos causaría una sudoración por demás inconveniente. ¿Cuántos están enterados, por otra parte, de que el té helado es delicioso, y de que puede sustituir con ventajas a muchas bebidas gaseosas?

Hay que reconocer, por otra parte, que hace ya buen tiempo que el té no goza del favor de la gente joven. No en vano se llaman cafeterías los restaurantes de los campus universitarios. Pedir una taza de té entre muchachos resulta no sólo extraño, sino visto con sospecha, como algo propio de estetas o de señoras, cuando no de afeminados. La vida social que prevalece no es, por cierto, la afable y despaciosa de otros tiempos. Hoy predominan la prisa, la informalidad, la simplicidad de las maneras. No se charla, en verdad, como se hacía antes, ni se toma un pausado gusto a la existencia. Esta es una época dislocada y neurótica, y en el caso del Perú un tiempo de angustia, zozobra y temor, como acontece bajo toda dictadura, en un clima de alienación y empobrecimiento como el que nos agobia. Y el té queda rezagado, salvo excepciones, para los días de gripe, cuando no para las tardes de visita a la más vieja de las parientes.

Y así, hasta que otra vez cambien los gustos y las modas, y vuelvan alguna vez tiempos más tranquilos y civilizados.

Originalmente en La República, 14 de diciembre de 1981. Posteriormente, con modificaciones, en Cultural de Expreso, 1º de noviembre de 1998.

La sopa teóloga

Dada nuestra modesta situación económica, allá en tiempos de mi infancia serrana, no era muy variado que digamos el menú cotidiano. El de los grandes días —cumpleaños, festividades, invitaciones a parientes o amigos— tampoco lo era, pero con frecuencia se incluía entre las viandas la sopa teóloga, para mí una de las más ricas, que a sus méritos gustativos añadía la rara virtud de su nombre, que no llamó mi atención sino cuando me hallaba en tercer o cuarto año de primaria. “¿Por qué se llama así?”, le pregunté a mi madre, y ella me contestó: “A la verdad no lo sé”. “Pero, ¿qué quiere decir ‘teóloga?’” “La teología es el estudio de todo lo que se relaciona con Dios”. Pasmado, no pude menos que insistir: “Pero, ¿cómo puede entonces ser teóloga una sopa?” “Yo también me lo he preguntado, hijo,...” Mi hermano mayor, Miguel, muy leído, declaró no saber tampoco la razón de aquel nombre. Acudí entonces a un diccionario, pero si bien me ilustró un poco más sobre esa abstrusa disciplina, nada me dijo sobre esa sopa, ya tradicional en casa. Retorné adonde mi madre, y estuvimos por un buen rato en pos de explicaciones. ¿Sería que los teólogos tomarían esa sopa para enfrentarse mejor con los atributos y perfecciones divinas? ¿Se trataría de la sopa que en algunos conventos se preparaba para muy especiales y teológicas ocasiones? ¿Convite usado para agasajar a canónigos, obispos y cardenales, muy doctos todos en materias celestiales? No, no pude dar con el clavo. Y des-

pués, ya en la adultez, y en posibilidad de ahondar en el asunto, he preferido no hacerlo y quedarme con el misterio de esa designación, y con la nostalgia de ese sabor inconfundible y gratísimo, ya tan lejano.

En *El diente del Parnaso*, Lima, Peisa, p. 19.