

2.1.-El “café de talega”:



Fig. VII.44.- Tomar café del llamado “café de talega” es una tradición que es llevada a cabo a cualquier hora y cada rato por el sudcaliforniano autóctono. (Ilustración del autor, colección “Imágenes de La California Original”).

Una tradición extraordinariamente arraigada y muy especial en el gusto de toda persona que se precie de ser sudcaliforniano auténtico ya sea éste ranchero, gente de pueblo o ciudadano es la

ingesta frecuente de café de “talega”⁸ o café de “grano”, este café es lo que en otras latitudes se conoce como café “colado”. Aunque el café es de uso universal no creo que haya otro sitio donde la gente tome esta bebida con tanta frecuencia durante el día. Cuando la visita llega a una casa sudcaliforniana y de sudcalifornianos, es cosa obligada el ofrecimiento a tomar una taza de café de “talega”, este hecho es aún mucho más estilado en la zona rural y pequeños pueblos que todavía conservan en un alto grado su esencia sudcaliforniana. Para el sudcaliforniano, cualquier pretexto es buen motivo para preparar café, sin importar la hora del día, mañana, tarde o noche. Recuerdo bien a Don Simón Nicolás Mendoza Moreno, mi padre, que todos los días se levantaba “aclarando”, cosa de las 4 ó 5 de la mañana, dependiendo de la época del año; lo “primerito” que Don Simón hacía era ir a la cocina, atizar las hornillas prendiendo lumbre usando unas “basuritas” que recogía en el leñero –en todo rancho hay un sitio exclusivo para tener la leña, localizado en el exterior de la cocina y a cielo abierto, solo un leño o dos se tenían a resguardo de la humedad en tiempo de lluvias– en él hay cúmulos de “basuritas” o cáscaras y astillas de leña producidas al cortar la madera con el hacha, la nueva lumbre regularmente se hacía a partir del rescoldo o las brazas dentro de las cenizas remanentes del fuego con que se preparó la cena la noche anterior. Una vez prendida la lumbre ponía a hervir el agua en un traste –el traste, por supuesto, todo “churido” y abollado, era ya héroe y sobreviviente de mil batallas–, enjuagaba la “talega” del café, la cual nunca jamás se debe lavar con jabón, solo enjuagar con agua limpia; una vez preparado se servía una taza para degustarlo saboreándolo sorbo a sorbo, como a él le gustaba, negro y sin azúcar, mientras se fumaba el primer cigarro del día –a la larga el cigarro acabaría con su vida–. Simón Nicolás preparaba suficiente café para satisfacer su arraigada costumbre que era la de tomar pequeños sorbos durante todo el día, para esto, colocaba la cafetera

⁸ La talega es un pequeño saco de tela que, en este caso, sirve para colar el café.

azul de peltre junto con una taza sobre una repisa ubicada en un punto sobre la pared del “corredor” principal de la casa del rancho, de tal suerte que, cada vez que atinaba a pasar por el lugar, mientras andaba en el diario trajín que un rancho exige, se servía un “traguito”, sólo uno a la vez, lo tomaba frío en virtud de que ya no lo calentaba de nuevo porque entonces el café pierde su sabor una vez recalentado.

Un buen café era tostado en el sitio usando una cazuela de barro bajo la acción del fuego de las hornillas de leña para luego ser cuidadosamente molido en el ya típico molino de banco –ver figura V.30–. La preparación del “café de talega” es sencilla, se coloca el agua a hervir, una vez que está ya hirviendo se agrega el café molido, en la proporción adecuada –para todo aquel que sea californio, este dato puede todavía averiguarlo con sus abuelas–, acto seguido, sin permitir más tiempo, se baja el traste de la lumbre y, ya abajo se revuelve sacando un poco con un vaso o taza y dejándolo caer al interior del recipiente de nuevo por varias ocasiones, se deja en reposo por corto tiempo, se vacía su contenido en “la talega” la cual para ese momento está ya colocada en la boca de la cafetera de peltre, la talega se cuelga de un gancho instalado ex profeso para que el colador o “talega” quede suspendida a cierta altura sobre la cafetera con más o menos la mitad de su longitud dentro de ella, aquí puede ya servirse una generosa taza de café calentito agregando o no azúcar y leche de acuerdo con el gusto de cada quien. Como una simple recomendación y el día que visiten un rancho donde se desarrolle la actividad de la ordeña, para esto deberán primero madrugar –y he ahí el problema con el “*homo californicus modernicus*”–, sírvanse una taza de café, vayan al corral y ordeñen un chorro de leche en su taza, les aseguro que será el mejor café con leche que en su vida habrán tomado –desde luego no faltará ciudadano anodino⁹ que

⁹ Sin gracia o insustancial, en pocas palabras un inútil y bueno para nada.

pueda exclamar o decir: "... *huyyy no, que asco...*"-. Hoy las formas han cambiado con la aparición de los cafés solubles así como las oleadas de gente de diversos puntos del México continental que han arribado o llegado a estas tierras del otro lado del golfo de Cortés –Mar Bermejo o golfo de California– con elementos y costumbres propias que aceleran la transculturación de La California y diluye lentamente las usanzas regionales. En los grandes pueblos y ciudades, esa tradición ha declinado en forma considerable pero, continúa en una gran cantidad de ranchos y antiguas pequeñas poblaciones, siempre que sus propietarios sean todavía californios. En muchos lugares, donde la pobreza o la escasez se hacía presente, se suplía el café con algún producto del campo o la huerta como: joboba, semilla de dipuá, semilla de saya, trozos de mezcal, dátil seco o con higo seco; estos productos eran también tostados, de igual forma que como se hace con el café verdadero, obtenían así la base para preparar su *café*, no se a que sabe cada uno de estos preparados pero, lo que si es seguro, es que el líquido preparado con esos elementos era de color café. Muchas veces estos productos se *terciaban* con café verdadero para trasladar un poco el sabor original del café.

>>>> 000<<<<