

EL IMPÚDICO
BREBAJE
LOS CAFÉS DE
BOGOTÁ
1866-2015





BOGOTÁ
EN UN
CAFÉ

TÓMATE EL CENTRO

MARIO JURSIK DURÁN

[EDITOR]

INVESTIGACIÓN DE:

ALFREDO BARÓN LEAL

NUBIA LASSO

JULIETH RODRÍGUEZ

[PROGRAMA BOGOTÁ EN UN CAFÉ]

ALCALDE MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Gustavo Petro Urrego

SECRETARIA DE CULTURA, RECREACIÓN
Y DEPORTE
Clarisa Ruíz Correal

DIRECTORA INSTITUTO DISTRICTAL DE
PATRIMONIO CULTURAL
María Eugenia Martínez Delgado

SUBDIRECTORA DE DILVULGACIÓN DE
LOS VALORES DEL PATRIMONIO CULTU-
RAL
Marcela Cristina Cuéllar Sánchez

ASESORA DE DIRECCIÓN IDPC
María Margarita Carbonell

EL IMPÚDICO BREBAJE, 2015
© Instituto Distrital de Patrimonio
Cultural
Calle 12 b N° 2-58
www.patrimoniocultural.gov.co

ISBN: 978-958-58231-9-8

EDICIÓN
El Malpensante

EDITOR GENERAL
Mario Jursich Durán

EDITORES ASOCIADOS
Ángel Unfried y Karim Ganem Maloof

DISEÑO DE CUBIERTA Y DISEÑO GENERAL
Ignacio Martínez-Villalba

DIAGRAMACIÓN
Vicky Mora

RETOQUES Y DISEÑO COMPLEMENTARIO
George Anderson Lozano

FOTOGRAFÍA
Sergio Bartelsman
Abdú Eljaiek
Sady González
Margarita Mejía
Jorge Panchoaga
Saúl Orduz
Daniel Rodríguez

PROGRAMA BOGOTÁ EN UN CAFÉ

Equipo
Alfredo Barón Leal
Nubia Lasso
Julieth Rodríguez Jaimes

Apoyo
Jennifer Almonacid
Lorena Arias

Estrategia de turismo
Rosa Margarita Figueredo

Coordinación
Laura Pinzón Cardona
Juan Carlos Garzón Barón
María Margarita López Forero

Asistentes de investigación
Estefanía Almonacid
Irene Cano Hinojosa
Luis Alejandro Cano
Juan Gabriel Culman
Paula García Heredia
Alejandra Jiménez Soto
Jennifer Roza Pinzón
Violeta Sánchez
Elisa Vera Méndez

Red de Cafés Bogotá en un Café

Café Pasaje
Mauricio Vásquez y Álvaro Vásquez

Café San Moritz
Hilda Vásquez
David Vásquez

Salón Fontana
Azucena Torres

Pastelería La Florida
Elsa Martínez
Pastelería y Salón de Té Belalcázar
Cristina Páez

Café Restaurante La Romana
César Iannini

Café Casa Galería
Jeanet Hernández

REC Café Bar
Jorge Moreno y Susana García

Café Arte y Pasión
Jeimi Contreras
Antonio Romero

Café Ibáñez
Juan David Torres

Café de La Chata
Carolina Abril y Juan Tafur

El Taller del Pan
Escuela Taller de Bogotá

Impresión
Buenos y Creativos S.A.S

Impreso y hecho en Colombia
Printed and made in Colombia

AGRADECIMIENTOS

Olga Pizano
Jotamario Arbeláez
Patricia Ariza
María Nieves Arias
Martha Barbosa
Juanita Barbosa
Martelena Barrera
Helena Barreto
Sergio Bartelsman
Sergio Becerra
Ségolène Bergeon Langle
Belisario Betancur
Godula Buchholz
Dora Castellanos
Rosario del Castillo
Juan Gustavo Cobo
Lili Cuca
Malcolm Deas
Lisandro Duque
Abdú Eljaiek
Eduardo Escobar
José María Ezquiaga
Felipe Ferré
Rosa Margarita Figueredo
Lorenzo Fonseca
Consuelo Gaitán
Jaime García Mafla
Juan David Giraldo
Leonardo Gómez
Libia Stella Gómez
Alexis de Greiff
Lina María Gutiérrez

Judy Henríquez
Guillermo Hernández
Camilo Hoyos Gómez
Tito de Irizarri
María Andrea Izquierdo
Olga Lucía Jordán
Alejandra Matiz
Adolfo Meisel
Germán Mejía
Carmen Millán de Benavides
Ernesto Monsalve
María Mulata
Luis Fernando Nocobe
Andrés Ospina
Cesar Pagano
Cristina Pignalosa
Tatiana Piñeros
Jaime Pulido
Juan Camilo Ramírez
Santiago Rivas
Andrés Salgado
Carolina Sanín
Armando Silva
Germán Téllez
Álvaro Tirado
Viviana Toledo
Elmo Valencia
Willi Vergara
Fernando Wills
María Emma Wills
Gloria Zea

Archivo de Bogotá
Archivo Manuel H
Biblioteca Luis Ángel Arango
Biblioteca Nacional de Colombia
Biblioteca Pública Piloto de
Medellín
Casa de Poesía Silva
Fujifim
Fundación Gilberto Alzate
Avendaño
Grupo Colombita
Grupo Sin Remedio
Gimnasio Moderno
Instituto Caro y Cuervo
Library of Congress
Mapa Teatro
Museo de Arte Moderno
de Bogotá
Museo de Bogotá
Museo de Desarrollo Urbano
Museo Nacional de Colombia
Periódico El Espectador
Sociedad de Mejoras y Ornato
de Bogotá



Café bar La Botella de Oro,
circa 1940. (Sady González /
Biblioteca Luis Ángel Arango)



ÍNDICE

Los cafés de siempre en el Plan de Revitalización
del Centro Tradicional [7]

Por María Eugenia Martínez (Directora del IDPC)

Bogotá en un Café [11]

Por Programa Bogotá en un Café

El impúdico brebaje [15]

Por Mario Jursich Durán y Alfredo Barón Leal (programa Bogotá en un café)

CAPÍTULO 1

[28] Líneas para recuperar los cafés desaparecidos

[31] Donde existe la ciudad que ya no existe

Por Juan Gabriel Vásquez

[41] Cafés a mano alzada

Un proyecto gráfico de Carlos Díaz

CAPÍTULO 2

[50] Nuestro oro negro, nuestro fantasma del siglo xx

[53] Retrato confrontado del café

Por José Rafael Lovera

[59] Los caminos de la sutil bebida

Por Jairo Tocancipá Falla

[69] El café y sus palabras

Por Camilo Hoyos Gómez

- [75] Pantanito
Por Darío Jaramillo Agudelo

CAPÍTULO 3

[78] De puertas adentro, anecdotario de los más icónicos cafés

- [81] Casa 203 de la carrera quinta: se prohíbe entrar con animales
Por Ricardo Silva Romero

- [89] El Café Windsor y Los Nuevos:
De la bohemia bogotana a la República Liberal
Por Juan Esteban Constaín

- [99] Bajo la luz neón del Café Pasaje
Por Alfredo Barón Leal (Programa Bogotá en un Café)

- [105] Historia íntima de La Florida
Por Carlos Granés

- [113] San Moritz, el café que se niega a morir
Por Alfredo Barón Leal (Programa Bogotá en un Café)

- [119] Mario Echeverri, el as de copas del Mercantil
Por Ricardo Rondón

- [127] El último sobreviviente
Por Felipe Martínez Cuéllar

- [132] Mis recuerdos del Café Automático
Por José Luis Díaz-Granados

- [135] Los cafés de los poetas
Por Eduardo Escobar

CAPÍTULO 4

[142] Cafés en cuerpo y alma, una mirada a la arquitectura y el ambiente

- [145] Cafés: un inventario
Por Marcela Cuéllar

- [150] Un listado de cafés bogotanos entre 1866 y 2015
Por Equipo de Bogotá en un Café

- [161] Cafés: ¿arquitectura o ambiente?
Por Germán Téllez Castañeda

- [167] Iconografía

CAPÍTULO 5

[196] Gentes de café

[199] Parlar es grato en el café
Por Héctor Abad Faciolince y José Andrés Ardila

[209] Entre tinta y tinto
Por Camándula

[221] “Mire, pero no toque. O toque, pero no tanto”
Por Isabella Portilla

[235] Café al aire libre
Un portafolio fotográfico de Jorge Panchoaga

CAPÍTULO 6

[244] Una atmósfera plural

[247] Billar, con B de Bogotá
Por Nicolás Pernet

[255] El paseo del sábado: la ruta del café y los libros
Por Katherine Ríos

[263] Músicas de cafetín
Por Jaime Andrés Monsalve

[274] Los idus de abril
Por Camilo Monje

[281] Preparación del café
Un portafolio fotográfico de Margarita Mejía

[286] Biografías de los autores

Biografías de los autores [288]



LOS CAFÉS DE SIEMPRE EN EL PLAN DE REVITALIZACIÓN DEL CENTRO TRADICIONAL

Por María Eugenia Martínez ((Directora del IDPC 2012-2016)

Volver los ojos sobre el patrimonio bogotano para recuperar su vigencia no es una intención exclusiva de esta publicación. Este libro se inscribe en un programa dedicado a los cafés, que a su vez hace parte de un plan integral para reanimar el corazón de la capital.

LA PUBLICACIÓN DE ESTE LIBRO dedicado a los cafés del centro histórico amerita hacer un breve resumen de cómo surge y se desarrolla el Plan de Revitalización del Centro de Bogotá. Desde junio de 2012, el Instituto de Patrimonio Cultural viene desarrollando proyectos tendientes a recuperar la calidad, significación y vigencia del centro tradicional y convertirlo en referente para toda la ciudadanía, asumiendo este sector como principal punto de encuentro y destino de turistas y visitantes. Estas iniciativas están dirigidas al mejoramiento del espacio público y al enriquecimiento de la apropiación de este, a la recuperación arquitectónica de parques, plazas y plazoletas, al desarrollo de actividades culturales que promueven la utilización de estos espacios, a la recuperación de fachadas y al retorno a los cafés tradicionales.

Todas estas intervenciones toman en consideración la relación entre el espacio público abierto y el espacio construido, y su aporte de conjunto a la calidad del paisaje urbano. En el marco de este plan también se tiene en cuenta que la movilidad es fundamental en un proyecto de revitalización y por ello se vienen llevando a

cabo acciones como priorizar el transporte no motorizado, reducir el uso del vehículo privado y consolidar el sistema integrado de transporte. En relación con el mejor uso del espacio público, el plan adelanta también la recuperación de monumentos e hitos del patrimonio inmueble que permanecen en la memoria urbana. En consonancia con esta visión de ciudad, los cafés del centro son considerados como extensión del espacio público, amoblamiento cultural por excelencia y oportunidad de revitalización del área.

Aunque la Unesco había trabajado desde 1972 el concepto de paisaje cultural, más recientemente ha propuesto una precisión para los centros urbanos. En efecto, en el 2011 el organismo internacional expidió una recomendación que sienta las bases de un planteamiento integral para su conservación y gestión. Así, definió el Paisaje Urbano Histórico como “la zona urbana resultante de una estratificación histórica de valores y atributos culturales y naturales que trasciende la noción de ‘conjunto’ o ‘centro histórico’ para abarcar el contexto urbano general y su entorno geográfico”.

Dicha noción propende por una relación equilibrada y sostenible entre

Página opuesta: La Cigarra,
circa 1944. (Sady González /
Biblioteca Luis Ángel Arango)

el medio urbano y el medio natural, al igual que entre la satisfacción de las necesidades de las generaciones presentes y futuras y la preservación de la herencia del pasado. Igualmente, busca aportar al espacio urbano, mejorando su utilización productiva y sostenible, y promoviendo la diversidad social y funcional. Por lo tanto, en ella confluyen los objetivos de la conservación del patrimonio urbano y los del desarrollo social y económico.

Esta es la noción pluridimensional e integradora de patrimonio que adopta el Plan de Revitalización de Centro Tradicional de Bogotá para inspirar sus reflexiones y actuaciones. Asumir este marco conceptual tiene implicaciones en el ordenamiento y la planificación del desarrollo de Bogotá.

Por su parte, el análisis arquitectónico y urbano contempla no solo las necesidades de conservación de los edificios, espacios públicos y monumentos de valor especial y su reconocimiento como bienes de interés cultural, sino también las características del conjunto construido resultante de la confluencia de distintos momentos de la arquitectura, sus relaciones y posibilidades de transformación y mejoramiento. Especial importancia demanda la inserción de la arquitectura contemporánea en el conjunto preexistente y su incidencia en el paisaje urbano. De otro lado, en relación con los aspectos socioeconómicos, la noción de Paisaje Urbano Histórico propende por la consideración de la apropiación social del espacio a través de actividades económicas y prácticas culturales generadoras de identidad.



Dejando las precisiones conceptuales y metodológicas que están en

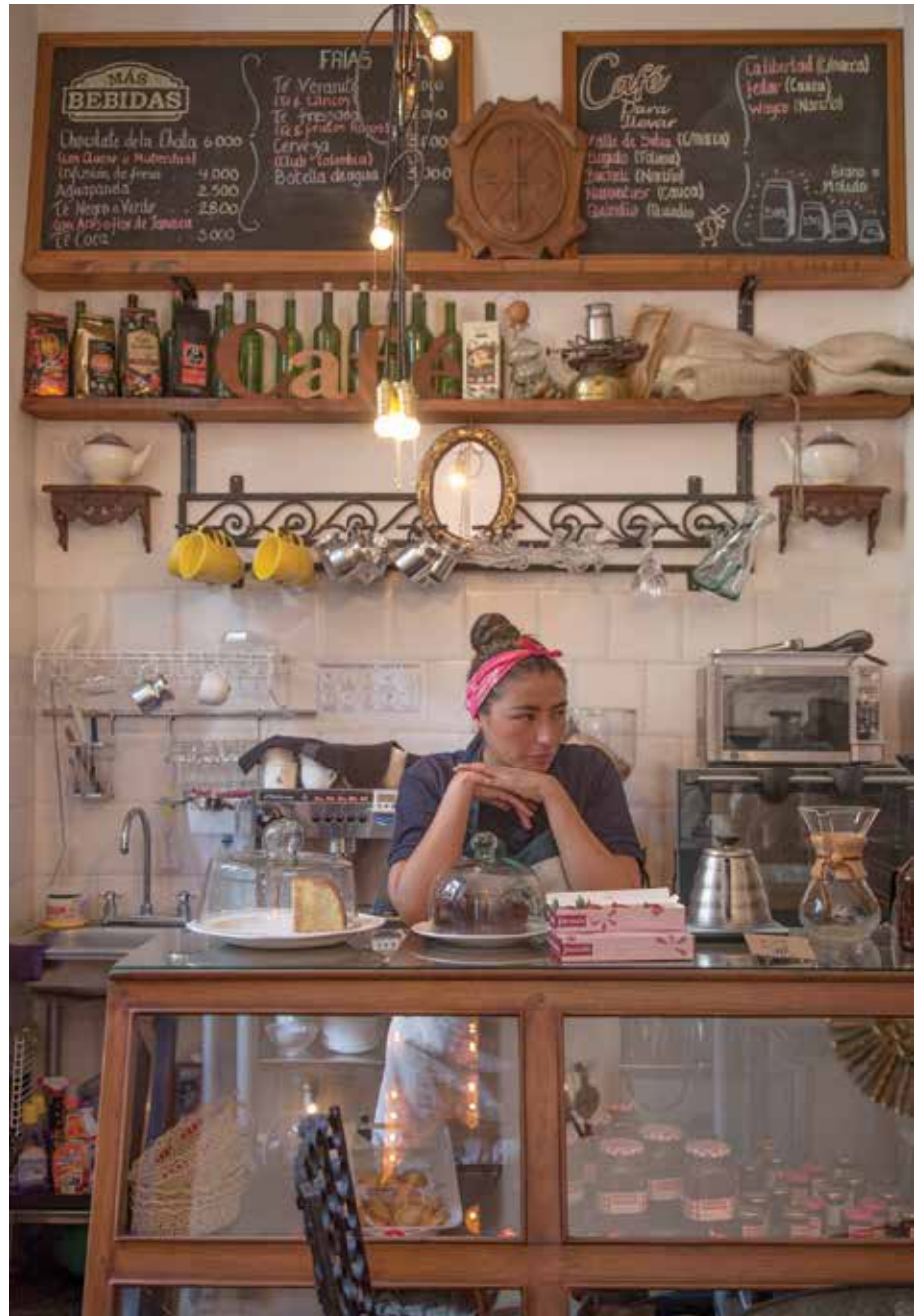
la base de esta propuesta, el Plan de Revitalización del Centro Tradicional es en esencia un plan urbano de carácter estratégico que supera el tradicional “plan-documento” y trabaja en la restauración monumental, la rehabilitación, el reciclaje de estructuras, la nueva arquitectura en sectores consolidados y la recomposición morfológica (esto es, tejer de nuevo las estructuras urbanas fragmentadas). Bajo dos premisas básicas: la permanencia de la población tradicional y sus prácticas culturales, y la mejora de la vivienda patrimonial de los sectores de más bajos ingresos, en este momento, y con la ayuda de diversas entidades del Distrito y del Banco Interamericano de Desarrollo –BID–, el Plan lleva a cabo tres tipos de proyectos patrimoniales: prioritarios, de borde y transversales.

Entre los primeros, se destacan la operación Avenida Jiménez (espacio público y monumentos, vivienda nueva, movilidad, limpieza técnica de fachadas y del eje de agua; la peatonalización de la carrera séptima; el proyecto habitacional de Las Cruces, con recursos y acción del sector Hábitat, que aplica por primera vez en el centro de la ciudad el Subsidio Distrital de Vivienda en especie; la recomposición de la Avenida Comuneros y su destinación a vivienda social de buena factura, con recursos del mismo sector Hábitat, y el Proyecto La Concordia (nodo educativo, cultural, habitacional y comercial) en el cual contribuyen entidades del sector cultural y de otros ámbitos.

En los bordes del territorio objeto de revitalización se trabaja en proyectos de recuperación de edificaciones y conjuntos monumentales de gran envergadura: al sur, el Conjunto Hospitalario San Juan de Dios y el proyecto de restauración integral del Instituto Materno Infantil, para

los cuales se entregó ya un plan especial de manejo y protección –PEMP– que propone no solo la manera como se recuperarán los bienes culturales sino un plan médico-arquitectónico y una ruta institucional, gerencial y financiera para su apertura. Por su parte, la restauración del Materno ya fue aprobada por el Ministerio de Cultura y avanza en obtención de licencias de construcción y estructuración de la licitación de obra. Al norte, está en marcha el proyecto urbano que integra el Museo Nacional y el Museo de Arte Moderno, así como el reforzamiento estructural, la adecuación funcional y la restauración de la Plaza de Santamaría. Al oriente, el Paseo de las Universidades que inicia la Universidad de los Andes. Y al occidente, la consolidación estructural y la restauración integral de la Basílica del Voto Nacional y la recuperación del Parque de los Mártires, obras ya iniciadas.

Los proyectos transversales, orientados a la puesta en valor del patrimonio material e inmaterial del centro, incluyen “Candelaria Es Tu Casa”, estrategia de choque dirigida al mantenimiento del centro histórico, que ha mejorado alrededor de 1.000 fachadas con la participación de jóvenes del Idipron y la concertación con otras entidades de la limpieza e iluminación de la zona. El proyecto de monumentos y obras de arte en el espacio público “Museo a Cielo Abierto” avanza en la restauración de 50 de estos bienes, la construcción de inventarios y la adopción de los planes de conservación preventiva. El proyecto “Bogotá en un Café” promueve la vigencia de los cafés tradicionales como puntos de encuentro cultural y político y elementos revitalizadores del centro tradicional y a su red se suman cada vez más cafés del área. Es este un pro-



grama que cuenta ya con un público propio que se deleita con la música de cámara o popular, la ópera, el teatro, el cine y la literatura. Al fin y al cabo, como sabemos todos, en torno a una taza de café se puede hablar de la paz o del cambio climático, leer poesía o disfrutar de la conversación en un espacio arquitectónico amable y singular abrigado por el aroma del café. ☕

Café La Chata, 2015.

(Foto de Margarita Mejía / IDPC)



café color café

PLAZA DEL CERRILLO DE GUAYVEDO

308657

BOGOTÁ EN UN CAFÉ

Por Programa Bogotá en un Café

Muchas veces la “Bogotá de los cafés” parece una hermosa postal abstracta a la que se asocia un sentimiento nostálgico. El programa Bogotá en un Café se ha dado a la tarea de volver concreta esa idea y de recordarnos que buena parte de aquella ciudad sigue viva.

A L RECORRER EL CENTRO DE Bogotá una tarde cualquiera es posible identificar, en medio del tráfico y el flujo masivo de transeúntes provenientes de todas partes, testimonios de la ciudad que fue antes del 9 de abril del 48 y evidencias de lo que ha cambiado desde entonces. En ese panorama, los cafés ocupan un lugar central, en el cual convergen algunas de las más características prácticas sociales y culturales, personajes icónicos y desarrollos arquitectónicos y urbanos del centro de la capital.

Los cafés anteriores al Bogotazo, donde se escribía poesía y se fundaban revistas literarias, donde se hacía periodismo y se confabulaba contra el gobierno de turno, donde se negociaba y por supuesto se vivía la bohemia, hacen parte de nuestro imaginario colectivo. De esos cafés del tiempo pasado que marcaron una época, hoy solamente quedan unos cuantos.

Paralelamente, a medida que los giros de la historia, las crisis o simples decisiones personales han llevado al cierre de algunos establecimientos, otros han ido surgiendo durante las últimas décadas. Algunos de ellos han tomado como referencia a los cafés tradicionales y su estilo

recrea la ciudad de los años cuarenta con la memoria de Jorge Eliécer Gaitán. Otros se han distanciado de ese modelo tradicional y apuntan a otro público, otra estética y otra forma de consumir la bebida, promoviendo el uso de cafés de origen y los métodos manuales de extracción. A su manera, todos fortalecen la cultura del consumo de la bebida y enriquecen el universo de los cafés del centro bogotano.

Para los habituales caminantes del centro y asiduos visitantes de los cafés esos espacios son imprescindibles para reuniones de trabajos, para conversaciones con amigos o para pasar un buen rato. Esta es precisamente la relación que muchos bogotanos han tenido, y aún tienen, con esos espacios determinantes para la capital.

Bogotá estaba en mora de hacer algo por sus cafés. Otras ciudades ya habían adelantado programas en ese sentido. La principal referencia era el programa para la protección y promoción de los Cafés, Bares, Billares y Confiterías Notables de la ciudad de Buenos Aires, iniciado en 1998 y fortalecido por Nani Arias cuando tuvo a su cargo el área de patrimonio del Gobierno de la ciudad.

Página opuesta:

Café Color Café, septiembre de 2015. (Foto de Margarita Mejía / IDPC)



Café El Gato Gris,
septiembre de 2015.
(Foto de Margarita
Mejía / IDPC)

En abril de 2012 María Eugenia Martínez fue nombrada directora del Instituto Distrital de Patrimonio Cultural y acogió la idea de incluir en el marco del Plan de Revitalización del Centro Tradicional un programa dedicado a los cafés como lugares de encuentro y elementos dinamizadores de la vida urbana. Así nació en octubre de 2013 el programa Bogotá en un Café.

Muy pronto se unieron al programa las arquitectas Laura Pinzón y Julieth Rodríguez, la gestora de patrimonio cultural Nubia Lasso, el historiador Alfredo Barón y algunos estudiantes que hacían sus pasantías en el IDPC. El proceso comenzó de manera consecuente con el tema, recorriendo las calles para levantar un registro primero, lo que llevó al

reencuentro con cafés ampliamente conocidos como El Pasaje, El San Moritz y La Romana, pastelerías tradicionales como La Florida, La Belalcázar y La Fontana; también nos condujo al hallazgo de viejos lugares no tan famosos como El Mercantil, e incluyó cafés de más reciente aparición como Ibáñez, Arte y Pasión, Rec y La Chata, al igual que sucursales de las cadenas Oma y Juan Valdez, que han regenerado viejos inmuebles patrimoniales para sus locales.

Además de convocar a los propietarios y hacer levantamientos fotográficos, el programa ha llevado a cabo recorridos turísticos, conversatorios, conciertos y presentaciones de ópera, cine y teatro, convirtiendo los cafés en escenarios alternativos y formando nuevos públicos. Esta enérgica etapa

inicial permitió que Bogotá en un Café fuera reconocido con rapidez.

Desde aquellas primeras visitas, la base de datos se ha ampliado considerablemente. La lista actual registra alrededor de 500 cafés en el centro de Bogotá entre 1866 y 2015. Esto confirma que antes de mediados del siglo pasado “Bogotá toda era un café”, como lo dijera Juan Gustavo Cobo en un artículo de reciente aparición. Hoy se podría afirmar lo mismo gracias a la existencia de más de 30 cafés abiertos en los últimos cinco años.

Así las cosas, después de revisar más de 180 fuentes documentales y de encontrar más de 300 imágenes, es posible confirmar que los cafés del centro de Bogotá no solamente han sido espacios asociados a los grupos literarios sino también lugares donde tenían cabida diferentes grupos sociales. O dicho de otro modo: la forma en que los cafés se relacionan con la estructura de la ciudad histórica y con el espacio público de su entorno los hace “parte fundamental del amoblamiento urbano”, para citar aquí unas certeras palabras de Joaquín Sabaté.

A medida que la investigación avanzaba se fueron publicando algunos artículos en la gaceta *Hojas de Café*, que a la fecha completa doce números. Esta publicación fue un primer y valioso paso en el propósito de lograr que Bogotá, al igual que Buenos Aires, Montevideo, París y Barcelona, tuviera su propio libro sobre los cafés. El antecedente argentino, liderado por Nani Arias, fue un referente fundamental; sin embargo, a diferencia de lo que allá se hizo, en este caso se pretendió que la publicación fuera una extensión del programa entendiendo los cafés como lugares de encuentro incluyentes que acogen prácticas culturales ac-

tuales, a la vez que son testimonio y reflejo de la cultura y tradición bogotana. Precisamente así se ha concebido *El impúdico brebaje*, un libro que se acerca a la palabra “café” desde la dimensión múltiple que abarca una bebida esencial para la identidad colombiana, un establecimiento arquitectónico y comercial en el que esa identidad se despliega y el pretexto para unas relaciones culturales y sociales que han marcado la historia de la capital.

Tras dos años de trabajo, Bogotá en un Café ha tomado forma ofreciendo la mirada más completa con que se ha contado hasta ahora sobre estos espacios. El objetivo siguiente es ampliar ese horizonte investigando en otras localidades diferentes al centro histórico. Se espera así que el programa se extienda a otros barrios para que en un futuro cercano se conforme la red de cafés capitalinos, lo que sin duda sería un valioso aporte para la construcción de toda la ciudad. ☕



EL IMPÚDICO BREBAJE

Por Mario Jursich Durán y Alfredo Barón Leal (programa Bogotá en un Café)

Los cafés en Bogotá aparecieron de manera muy tardía. ¿Cuál fue la razón para que solo tuviéramos establecimientos de esa naturaleza dos siglos más tarde que en Europa?

EN 1949, EL NOVELISTA INGLÉS Christopher Isherwood, que había estado un par de años antes en Colombia, recordó en *El cóndor y las vacas* que

Bogotá es una ciudad de conversaciones. Cuando uno camina por la calle está bordeando continuamente a las parejas y pequeños grupos que se concentran en charlas animadas. Los hay que llegan a pararse a charlar en mitad de la calle deteniendo el tráfico. Supongo que discuten sobre todo de política. Los cafés están también repletos y todo el mundo lleva un periódico en la mano para citarlo o sencillamente para blandirlo en el aire.

Con diferente énfasis, con diferente coloratura, la anterior es la imagen clásica de Bogotá en la mitad de siglo. Uno podría rebuscar en las memorias de Gabriel García Márquez, en las fotografías de Gumersindo Cuéllar, Sady González o Daniel Rodríguez, en las películas de Jaime Osorio o en los testimonios de otros viajeros y el resultado sería más o menos el mismo: un lugar frío, eternamente lluvioso, donde los hombres usaban trench coats de gabardina, trajes de riguroso color negro o de no menos rigurosa raya de tiza, sombreros Barbisio, boti-

nes de cuero argentino y donde todo el mundo, a toda hora, estaba parado en la esquina de la calle 14 con carrera séptima o en alguno de los muchísimos cafés de la zona hablando de algo supuestamente importante o supuestamente inaplazable. Tal como escribió Felipe González Toledo, “Bogotá era una ciudad de cafés”.

Lo curioso es que, pese a la presencia avasallante de ese lugar común, es muy poco lo que sabemos sobre el mundo de los cafés bogotanos. No se ha explicado bien, por ejemplo, cuándo y por qué razón surgieron; cuál es el nexo que los une con la industria cafetera de Colombia; quiénes fueron sus dueños, dónde estaban ubicados, cuántos eran y, sobre todo, qué pasaba en su interior. Apenas un par de investigadores, Camilo Monje y Brigitte König, han intentado sistematizar y darle un significado esa rica mitología sentimental. Sus trabajos *Los cafés de Bogotá: historia de una sociabilidad* y *El café literario en Colombia: símbolo de la vanguardia en el siglo XX* son de lectura obligada si uno quiere ir más allá del sabroso anecdotario del café bogotano.

Este libro tiene el propósito de responder a varias de las preguntas formuladas anteriormente. Para ello

Página opuesta:

Café San Jorge, 1946.
(Archivo fotográfico de El Espectador)

se vale de una amplia colección de textos encargados ex profeso, de una minuciosa recopilación de fuentes gráficas y de un audiovisual que comparte el nombre con este libro.

Antes de seguir adelante, conviene decir que los cafés criollos de épocas anteriores diferían sobremanera de los europeos. En prácticamente ninguno de ellos se destacaba la magnificencia arquitectónica que tuvieron los cafés vieneses o venecianos. La mayoría estaba en vetustas casonas coloniales, tenían paredes de tapia pisada y rara vez su única actividad era el café. También ofrecían servicio de comidas, banquetes, recepciones, alojamiento (en algunos casos), lavandería (igualmente en algunos casos) o servicio de transporte. Cada café convocaba a distintos clientes y se podía denominar de varias formas. De ahí que en las páginas siguientes abundan híbridos como el café-bar, el café-restaurante, el café-pastelería, el café-panadería, el café-billar o el café-oficina.



Los cafés en Bogotá aparecieron luego de la primera mitad del siglo XIX. Si se compara con lo ocurrido en Oxford, Londres, París, Viena o Venecia es una aparición tardía, pues en Europa los cafés funcionaban desde doscientos años atrás. De igual modo, si la comparación se hace no ya con ciudades europeas sino latinoamericanas, el resultado es el mismo. El primer café de Buenos Aires se abrió en 1799, en la actual esquina de las calles Presidente Perón y San Martín; se llamó Café de los Catalanes y fue uno de los escenarios favoritos para las manifestaciones independentistas. A Venezuela llegaron pocos años más tarde, con la apertura del Café

del Ángel en 1810 y el Café de la Confederación en 1812.

La referencia más antigua a unos cafés en Colombia aparece en el *Almanaque de Bogotá y Guía de Forasteros* del año 1867. En medio de confiterías, pastelerías, fondas y hoteles, casas de asistencia, cigarrerías, panaderías, heladerías, bodegones y pesebreras sobresalen los que, según parece, fueron los dos primeros establecimientos de esta naturaleza en el país: el Café y Licores Italiano, situado en el número 24 de la calle Oriente, y el Café de la Unión, emplazado en la calle Ecuador a la altura del número 70.

Considerando la nomenclatura actual, el primero se hallaba en algún punto de la calle 11, entre las carreras primera y séptima; y el segundo, en algún lugar de la carrera octava entre las calles séptima y décima. Aída Martínez Carreño menciona en su libro *Mesa y cocina en el siglo XIX* un “Café del Comercio” fundado en 1857, pero hasta ahora ningún historiador ha podido verificar de dónde tomó esa información.

La llegada tardía de los cafés a Bogotá podría explicarse a partir de la ausencia de vida nocturna y de la resistencia que la nueva infusión despertaba entre los bebedores de chocolate. El primer aspecto fue bien registrado en las memorias de Auguste Le Moyne, un diplomático francés que sirvió en Colombia entre 1828 y 1839 y que, para decirlo con tacto, experimentaba una suave melancolía en las noches:

A partir, pues, de la caída de la tarde, la vida de Bogotá desaparecía de las calles para el resto del día ya que no había en la ciudad ni un café ni un restaurante, ni establecimientos de recreo o pasatiempos que pudieran atraer a la gente fuera de sus casas como en las grandes ciudades de Europa...

El mismo Le Moyne añade que esa ausencia de lugares públicos para la diversión era compensada con toda clase de saraos en casas privadas, en las cuales se tocaba guitarra y se bailaba, se jugaba a los naipes y –como era de esperar– “se tomaba chocolate, lo mismo que en Francia se tomaría té o, en Oriente, café”.

Nos ha llegado una imagen muy vívida de esos convites a través del polígrafo e historiador José María Vergara, quien en “Las tres tazas” explicó no solo el modo en que se desarrollaba una velada chocolatera sino las razones por las cuales esa rancia tradición de los santafereños fue paulatina –aunque no totalmente– sustituida por la ingesta de café y de té.

A Vergara y Vergara, un conservador de los de antaño, le disgustaba la novelaría del café. Dejó dicho que lo conocía como un “remedio excelente”, pero que era “feo como todo remedio” y que en su opinión distaba de ser una “bebida que mereciese un convite”. Al final de “Las tres tazas” cita un diálogo entre él y su anfitrión cuyo significado, a causa del tiempo transcurrido desde esa época, puede escapársele al lector actual:

–Juan de las Viñas –dije en voz alta–, ¿cuánto te abonan por útiles de escritorio en tu oficina?

–Poca cosa –contestó con sorpresa el interpelado–: ocho pesos al año, pero ¿por qué me lo preguntas?

–Porque no puedo explicar el despilfarro que haces de tinta, hombre.

–¿Qué quieres decir?

–Que nos has dado tinta de uvilla con tártaro en este impúdico brebaje que acabas de propinarnos.

–Caballero, me parece que...

–Que me debes dar chocolate. Ahora no soy caballero, no soy sino un hombre herido en lo más caro que tiene, en su gargüero; soy un león enfurecido; y si no me



das chocolate, te despedazo aquí enfrente de tu tierna esposa y tus tiernos hijos.

En el siglo XIX era común que para escribir cartas o cualquier otro tipo de documento se utilizara el jugo exprimido del *cestrum tinctorum*, esto es, la uva enana, e incluso existía una ordenanza mediante la cual se les exigía a los virreyes que solo utilizaran “azul de uvilla” en los papeles públicos, porque –la frase es de Alexander von Humboldt– “se había comprobado que era más indestructible que la mejor tinta de Europa”.

Así pues, lo que Vergara y Vergara le estaba diciendo a Juan de las Viñas es que ofrecerles café a los invitados equivalía a servirles una pócima compuesta por tinta para escribir y purgante (o, si el lector, lo prefiriere, vomitivo). Esa analogía resulta esclarecedora por al menos cuatro razones: porque Vergara y Vergara fue una de las primeras personas en advertir que la palabra “café”, como

la palabra “chocolate”, no solo designaban una bebida sino las reuniones celebradas en torno a su consumo y que bastaba emplearlas en un sentido para que de inmediato pensáramos en el otro; porque andando el tiempo los arrieros de la zona cafetera acabarían llamando “tinta” a la base en grano molido para preparar el café, tal como lo registra el *Atlas Lingüístico Etnográfico de Colombia*; por el innegable ascendiente que la bebida ha ejercido entre periodistas y escritores; y porque calificar al café de “impúdico brebaje” hace pensar en la locuacidad de sus consumidores y en el bullicio característico de los establecimientos que lo volverían su emblema. Así, aunque el café no le gustaba, Vergara y Vergara pareció entrever mediante una hipérbole humorística cuál sería el futuro de ese producto.

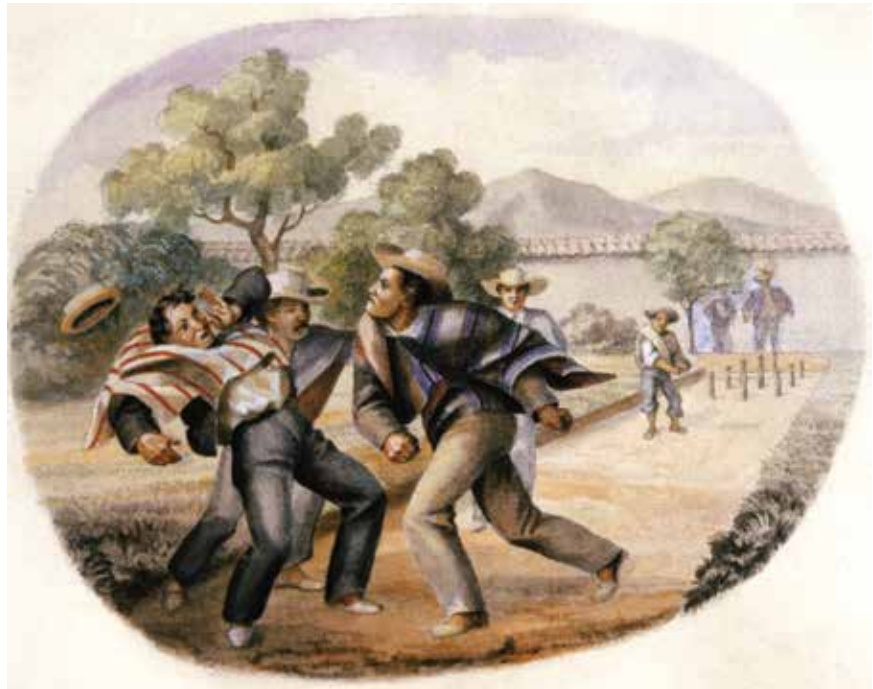
El rechazo del polígrafo colombiano también es importante porque revela una transición histórica. A fina-

Bogotá hacia 1830.

Grabado de A. Bertrand.

(Biblioteca Luis Ángel Arango)

Reyerta entre dos
campesinos, Acuarela de
Ramón Torres Méndez
(1809-1885). (Biblioteca Luis
Ángel Arango)



les del siglo XIX Bogotá dejaba de ser una ciudad española, afincada en tradiciones como la del chocolate, y se abría a las influencias del mundo francés e inglés, representados para este caso por el café y el té.

.....

Entre 1866 y 1912 el café bogotano presentaba su forma más incipiente. Durante todo este periodo apenas existieron veinte cafés en la ciudad, de los cuales se destacaban La Rosa Blanca –citada por Ernst Rothlisberger como “el único que atraía a la gente joven para jugar al billar, para la charla y el alegre comer y beber”–, La Gran Vía, el Café de la Paz, el Sui Generis y La Botella de Oro, licorera que siempre fue un curioso híbrido de expendio de bebidas espirituosas y lugar de tertulia no alcohólica.

En vista de la casi inexistencia de cafés, varios sitios de la periferia y el centro de la ciudad se convirtieron en los lugares para socializar. En esta época se encontraban por

el norte Las Fosas, La Bodega de San Diego –donde se planeó el atentado contra el presidente Rafael Reyes– y El Foli. Hacia el sur, en el barrio de Las Cruces, estaba La Rueda de Ferris, frecuentada por los miembros de La Gruta Simbólica. En el centro estaban las cantinas La Torre de Londres y El Guaraní. Un poco más hacia el nororiente El Oso Blanco, El As de Copas, La Poesía, El Fuerte de San Mateo, La Cuna de Venus y La Gaité Gauloise, establecimiento al que la sorna bogotana acabaría llamando La Gata Golosa, en una macarrónica traducción del francés.

En esos lugares el rasgo distintivo es que se bebía copiosamente, chicha sobre todo, aunque no faltaban los vinos peleones y los rústicos aguardientes locales. José Pizarro los acusaba de ser “verdaderas zahúrdas de Plutón” y Germán Pardo García les atribuía el poder de despertar en sus visitantes una “sicopatía confesa”. En 1893, un redactor del periódico *El Telegrama* se mostraba escandalizado por “las querellas, las riñas, los arre-

batos, las agresiones, los suicidios y esas mil formas del delito” a que inducía el consumo inmoderado de chicha y se lamentaba de que las autoridades no tomaran medidas para eliminar un flagelo que “arrojaba millares y millares de seres desgraciados sobre los campos de la justicia y los abismos del Código Penal”.

Así las cosas, a los cafés fundados a principios del siglo XX en Bogotá se les atribuyó la misma misión que se les había atribuido a los primeros cafés en Europa: ser la antítesis de las tabernas –es decir, de las chicherías– y proporcionar una alternativa no alcohólica a los obreros, artesanos, campesinos o gente del común que para entonces empezaba a disfrutar de algunas horas de tiempo libre. Nada ilustra tan bien lo anterior como unas palabras de Rafael Uribe y Uribe pronunciadas en 1904:

Para alejar de la taberna a los obreros, el Estado debe procurarles distracciones encaminadas a la educación moral y estética, como teatros populares a bajo precio, museos, bibliotecas, escuelas dominicales

y nocturnas, gimnasios públicos, retretas de las bandas oficiales y, sobre todo, cafés baratos –el subrayado es nuestro–, donde a tiempo que se busquen mercados inferiores para el consumo del grano, se tenga en mira producir la excitación de las facultades ideativas, propia del café, en vez de espolear los instintos innobles que el alcohol despierta o en lugar de permitir el embriecimiento por la chicha.

No sorprende que, al menos en un primer momento, los cafés se hubieran convertido en uno de los sitios favoritos de la gente acomodada. Al fin y al cabo, los cafés tenían algo de lo cual carecían los expendios de chicha, los piqueteaderos, las ventas camineras o las fondas: respetabilidad. Un parroquiano podía dejarse ver en ellos sin sufrir ningún tipo de censura, sin ver menoscabada su honra y sin romper ninguna de las tácitas reglas del decoro. Además, beber café, a diferencia de beber licores espirituosos, no solo despertaba en uno mismo la lucidez y las ganas de trabajar, sino que permitía sumarse beatamente a la condena pública de la embriaguez popular (una de las obsesiones nacionales entre el final del siglo XIX y la primera parte del XX). Esa situación no cambió ni siquiera cuando los cafés empezaron a vender cerveza y los clientes reemplazaron el tinto por abundantes jarras de espumoso sifón.

En los primeros cafés de Bogotá confluía gente que, a falta de un mejor término, cabe llamar “burgueses”: los nostálgicos de las viejas tertulias santafereñas en casas privadas –el Arcano de la Filantropía, organizada por Antonio Nariño; la Eutropélica de Manuel del Socorro Rodríguez y la del Buen Gusto, de doña Manuela Sanz de Santamaría–; los afiliados a clubes literarios y científicos –en realidad, fachadas

de organizaciones políticas–; los que se reunía en algunos almacenes de la calle Florián a discutir sobre libros y revistas; los que eran invitados a tertuliar en los salones de las casas presantadas y los que acudían a las cinco de la tarde al altozano de la Catedral para ver a los demás, para dejarse ver de los demás y sobre todo para intercambiar noticias de toda índole.

Con mucha rapidez, sin embargo, el público se hizo más heterogéneo. Hacia los años veinte los “elegantes de profesión” abandonaron los cafés en favor de los clubes y fueron reemplazados por lo que otra vez, a falta de un mejor nombre, cabría llamar “la bohemia”. Con ese rótulo se designaba a personas que, si bien no encajaban en el perfil del tipo social descrito por Murger en su libro clásico, tenía aficiones intelectuales y a menudo se ganaban la vida en el periodismo, la política o la academia. Germán Arciniegas, en un artículo sobre el Café Windsor, recordaba burlescamente que sus dueños habían abierto el sitio con la esperanza de que lo frecuentara gente de pro –digamos, los acaudalados ganaderos de Sogamoso–. Sin embargo, muy pronto descubrieron con horror que el lugar se lo habían tomado unos jovencitos beligerantes llamados Los Nuevos que, además de criticarlos sin piedad en los periódicos, tenían el descaro de querer beber eternamente al fiado. A los intelectuales, poetas, políticos y periodistas, se fueron sumando caricaturistas, vendedores de libros, voceadores de prensa, militares en retiro, emboladores y, cuando caía un aguacero, la mitad de la ciudad. Los cafés, en este sentido, fueron repúblicas democráticas en miniatura, a las cuales se podía acceder sin ningún tipo de membresía y en las cuales se podía hablar con libertad

de prácticamente cualquier tema. Con una excepción: las mujeres, que si bien no tenían prohibida la entrada –de hecho, hubo establecimientos como El Metropol que alentaban su presencia–, preferían no frecuentarlos, sobre todo en las noches, cuando mudaban de naturaleza y se convertían en tomadores de trago. En 1939 la periodista alemana Lilo Linke visitó Bogotá y no pudo evitar que se le saliera una ironía al respecto:

Diariamente podía ver a los estudiantes en torno a las mesas de los cafés, desde las ventanas naturalmente, porque a mí, una simple mujer, no me estaba permitido entrar. Si no hubiera yo conocido los grandes clubes de Londres en los cuales tampoco se acepta a las mujeres por su influencia perturbadora, acaso me hubiera sentido indignada, creyendo como creo en la igualdad de los sexos. Pero mi experiencia inglesa me ha enseñado a ser indulgente con los hombres y es preferible no provocarlos.

Tal vez fuera esa misma indulgencia, esa piadosa tolerancia, la que le permitía a Emilia Pardo Umaña, Esmeralda Arboleda, Maruja Viera, Dora Castellanos, Amalia Téllez, Cecilia de Gómez, Cecilia de Ibáñez o Marta Traba hacer caso omiso de las interdicciones y entrar, bastante sueltas de cuerpo, a esos lugares con puerta vaivén donde –se supone– no era bienvenida su presencia.

El caso de las coperas es distinto: con ese nombre se conocía en Bogotá a los empleados de toda clase de establecimientos de restauración. “Coper” o “copera” era simplemente la persona que servía las copas en una mesa y, al menos en un comienzo, carecía de connotaciones peyorativas. Según Felipe González



León de Greiff, circa 1958.
(Archivo fotográfico de
El Espectador)

Toledo, las coperas empezaron a verse en el Café Real en 1929, viniendo a ser una especie de abanderadas sui generis de la emancipación laboral femenina. Fue una década más tarde, con los repetidos escándalos y hechos de sangre, que la reputación de las coperas cambió, dándose una identificación con la prostituta que no es real.

Así pues, aunque al café bogotano del medio siglo iban algunas intelectuales, la mujer era en ellos principalmente trabajadora. No se esperaba que participara en las conversaciones sino que atendiera mesas y cocina.



El café bogotano tuvo un apogeo entre 1912 y 1948, afirmación que puede corroborarse con tan solo atender a la impresionante cantidad de cafés abiertos en ese período. Huelga decir que los cafés aparecen cuando los

pueblos comienzan a transformarse en ciudades y se organizan en torno a un centro en el cual se desarrollan todas las actividades de gobierno, negocios, cultura y diversión. Pasan entonces a formar parte de la infraestructura urbana. Así, a partir de 1912, fecha en que los hermanos Nieto Caballero abren El Windsor, al lado de los clubes, teatros, cabarets, restaurantes y salas de cine, se empiezan a ver los nombres que hicieron exclamar a Isherwod y a Burroughs que esta era una ciudad atestada de cafés: Pensilvania, Riviére, Antioquia, Metropol, Felixerre, Asturias, Bogotá, Rhin, Europa, Frankfort, Luis xv, Victoria, Martignon, Bodegón, París, Cigarra, Centro Social, Gato Negro, San Moritz, Café Pasaje, Belalcázar y La Florida.

La mayoría estaban en un área muy pequeña, la Avenida Jiménez con séptima, lo cual manifiesta que el corazón de Bogotá estaba lleno de cafés. Llegó a darse el caso de que en un mismo local funcionaran dos negocios y de que el cierre de uno implicara la apertura casi inmediata de otro. De las entrañas del Café Inglés, por ejemplo, que fue el primero sobre la carrera séptima con Jiménez, surgieron más adelante El Molino y el Café Colombia.

Hoy en día, la mayoría de esos lugares son recordados porque en ellos tuvo lugar una enérgica y dinámica vida intelectual. Un “café literario”, que es como se llamó a esa práctica, significa que políticos, artistas, literatos y periodistas de toda índole celebraban diariamente sus tertulias a plena vista del público. Durante casi sesenta años, entre 1912 y 1970, una amplia galería de personajes, entre los cuales sobresalía el poeta León de Greiff, desfilaron por los cafés de Bogotá, de igual modo que, décadas o siglos atrás, Samuel Pepys, Newton,

Voltaire, Diderot o Picasso habían desfilado por los cafés de Londres o París. Prácticamente no hubo grupo literario que no tuviera como base de operaciones un café. Los Centenaristas tuvieron a La Cigarra, Los Nuevos al Windsor, los piedracielistas y cuadernícolas al Victoria, la generación de Mito al Automático y al Excélsior, los Nadaístas al Cisne. Esta circunstancia fue favorecida porque Bogotá era una ciudad pequeña –hasta 1940 no superó los 350.000 habitantes– y con un solo centro que facilitó la consolidación del café literario, donde el encuentro era casual y se sabía que allí era fácil coincidir con los pares. En los cafés se leían poemas, se comentaban libros, se preparaban los siguientes números de las revistas o de los suplementos literarios, se lanzaban candidaturas políticas, se discutían novedosas teorías económicas, se escuchaban y se difundían chismes, se recibía correspondencia y llamadas telefónicas, se tomaba el pelo, se bebía café, cerveza y aguardiente y se comían empanadas.

Todo lo anterior hizo de los cafés universidades espontáneas, cuyo ambiente informal y relajado contrastaba con los centros académicos tradicionales. El Café El Bodegón, por ejemplo, era frecuentado por los estudiantes de la Javeriana cuando esta funcionaba en lo que hoy es el Museo de Arte Colonial. Allí se veía desde el primíparo con una tabla de logaritmos, hasta el que maniobraba un cráneo o repasaba códigos legales.

En síntesis: los cafés bogotanos fueron el club de los que no tenían club, la “real academia del hombre de la calle”, el centro de autoeducación, elucubración literaria y filosófica, de innovación comercial y, en algunos casos, de agitación política. Pero, por encima de todo, fueron centros de difusión de noticias y chismorreos,

el centro de una vida que asombraba a propios y extraños y que empezaría a cambiar el 9 de abril de 1948.

.....

Sería falso sostener que los cafés se acabaron con el Bogotazo. Es cierto que aquel día varios fueron pasto de las llamas y desaparecieron para siempre. Pero también es verdad que muchos resurgieron de sus cenizas y acabaron dando paso a la que tal vez sea la etapa de mayor brillo en la tertulia bogotana o, si no la de mayor brillo, por lo menos la más recordada. El Café Fortaleza es un buen ejemplo: aunque el local donde funcionaba se quemó el 9 de abril de 1948, a los pocos meses reabrió bajo una nueva enseña comercial, El Automático. Y El Automático –como

Emilia Pardo Umaña
(centro) en la costa atlántica, circa 1940. (Archivo familiar de Rosario del Castillo)



tal vez no necesita decirse— es el café capitalino por excelencia, el café que compendia dentro sí una parte sustancial de lo que fue la vida intelectual en Colombia.

En realidad, después del 9 de abril de 1948 los cafés empezaron a sufrir la acción combinada de tres factores que, a la postre, implicarían su decadencia: la censura a los sitios públicos de encuentro, las campañas de higiene y la renovación urbana.

Aunque en todas partes los cafés han sido objeto de sospechas y por lo tanto blanco de la vigilancia policial, fue el hecho de que Juan Roa Sierra hubiera planeado el asesinato de Gaitán en El Gato Negro lo que les dio un aura de permanente conjura en Bogotá. Con el golpe de estado del general Rojas Pinilla en 1953, esas sospechas y esa vigilancia se intensificaron: las requisas intempestivas en los cafés no solo fueron más frecuentes y arbitrarias, sino que la imposición continua del toque de queda acabó llevando a la quiebra a muchos de estos establecimientos, toda vez que sus principales ganancias provenían del funcionamiento nocturno.

A lo anterior cabe añadir las campañas que entonces se llamaban de “higienización” y que, bajo el expediente de mejorar la calidad del servicio y la limpieza del local, escondían el propósito de arramblar con lo que entonces se considera viejo, rancio y caduco.

Por último, las casonas donde funcionaban los viejos cafés empezaron a ser reemplazadas por edificios modernos. En marzo de 1948, *El Tiempo* reportó que el Café Martignon presentaba grietas por una gigantesca construcción que se levantaba a su lado. Luego, la modernización se llevó La Cigarra, El Café Inglés, el Centro Social, el Café Real, el Bacar-

dí. Cuando se demolió el viejo edificio de la Compañía Colombiana de Tabaco, se fueron El Molino y el Café Colombia. Cuando cayó el Agustín Nieto, desaparecieron El Café de la Carrera y El Gato Negro. Veinte años después, bajo la pica del mismo proceso, desaparecería El Cisne, dando paso a la Torre Colpatria. Llegaba así a su fin la época dorada de los cafés bogotanos.



Lo anterior no significa, bajo ningún punto de vista, que la del café sea una institución ya abolida en Bogotá. Por un lado, todavía sobreviven con gran salud el Café Pasaje y la cafetería La Romana; la Pastelería Belalcázar buscó un nuevo refugio sobre la carrera octava; La Florida, que sufrió el saqueo del Bogotazo, ha logrado consolidarse como uno de los lugares de encuentro más importantes de la ciudad y el San Moritz, ubicado en una vieja casona, se mantiene como el único café que a principios del siglo XXI conserva la esencia del café bogotano de los años cuarenta. Carlos Villar explicó alguna vez que “el café desaparece del centro cuando este se atomiza y surgen los barrios integrales, cada uno con su pequeño centro, con todos los servicios, haciendo innecesario y difícil el diario viaje hasta el corazón de la ciudad”. No le faltaba razón.

Por otro lado, es un hecho que a partir del año 2000 y después de dos décadas sombrías, más de cincuenta nuevos cafés han abierto sus puertas en el centro de la ciudad. Por supuesto, ya no son cafés literarios y en ellos no se practican las mismas rutinas que definieron a la capital durante buena parte del siglo XX. Ya no hay tertulias. Ya la gente no abarrota la calle 14 con carrera séptima. Ya no lee periódicos igual que antes (y rara



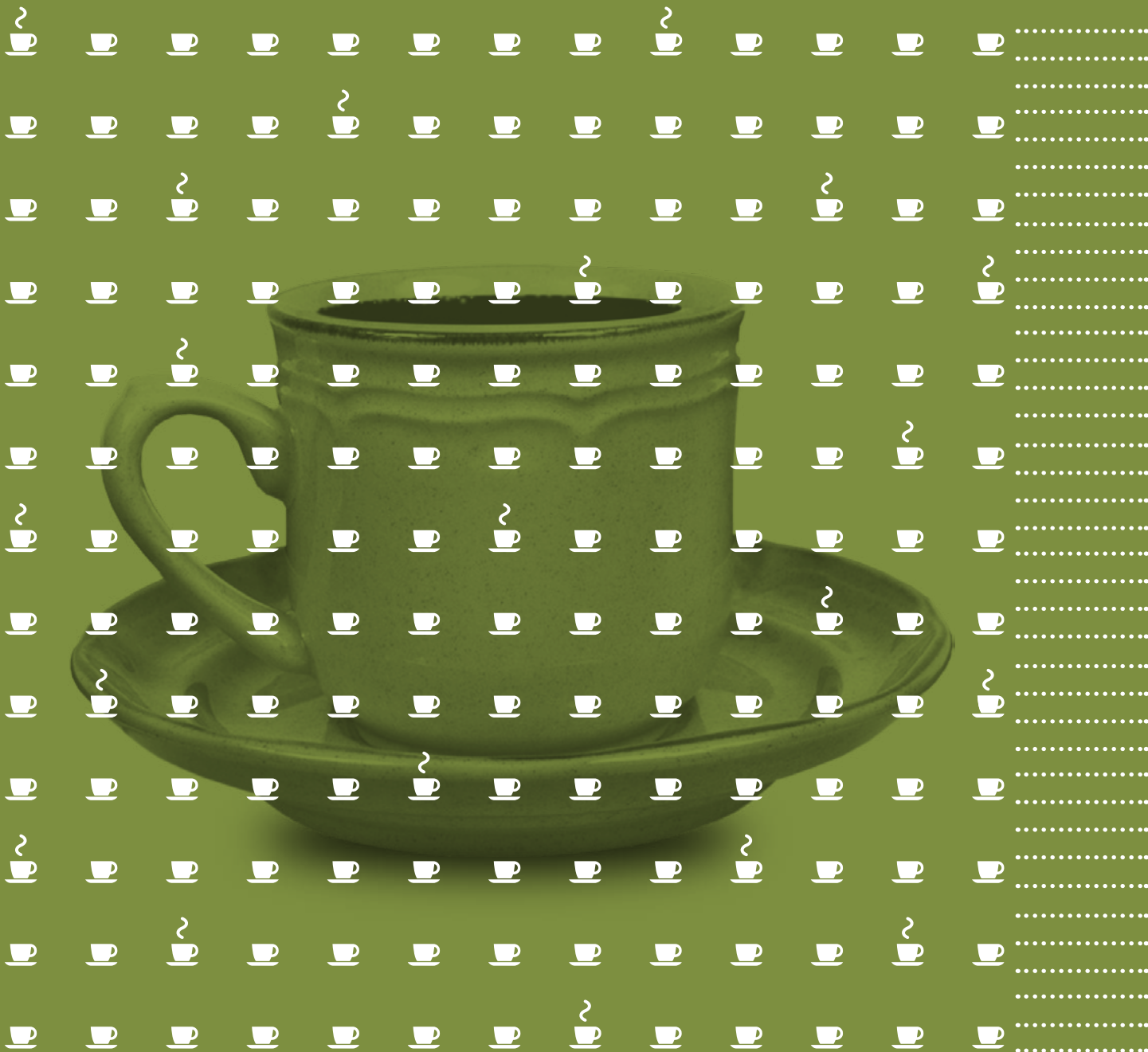
vez los blande en el aire). Ahora vemos una amplia gama de cafés con otras características: cafeterías, cafés-librería, cafés-internet o ciber-cafés y pequeños establecimientos cuya apuesta principal se basa en la educación en cultura cafetera, la cual llevan a cabo por medio de la utilización de cafés de origen, la explicación de cómo preparar correctamente una bebida de café; por la organización de degustaciones; la creación de escuelas de barismo y sobre todo por la utilización de métodos de extracción artesanal, en apariencia novedosos pero en realidad inventados hace décadas o siglos y que ofrecen una alternativa distinta a la máquina espresso.

El Café Amor Perfecto y Kiri Café fueron los pioneros en utilizar los métodos de extracción artesanal hace tres lustros en Chapinero. Desde hace pocos años, Arte y Pasión Café, el Café Ibáñez, el Café La Chata

y REC Café Bar lo impusieron en el centro tradicional de Bogotá.

Esa nueva historia está empezando a forjarse y no resulta sencillo imaginar cuál podría ser su futuro aspecto. ¿Dejarán estos nuevos cafés una huella comparable a la de sus antecesores? ¿Resurgirá en algún momento, adaptada a las nuevas circunstancias, la vieja tertulia literaria? No es posible saberlo. Lo que sí está claro es que, contra lo sostenido por Vergara y Vergara, el “impúdico brebaje” siguió su camino. Más de un siglo después, aquí está –como quería Michelet– “iluminando las cosas de repente con el destello de la verdad”. ☕

Café El Molino, 1960.
(Archivo El Espectador)



CAPÍTULO

UNO

Líneas para recuperar los cafés desaparecidos

Desde dos ámbitos distintos, un escritor y un dibujante se acercan a las huellas que los cafés del pasado han dejado impresas en sus libros e ilustraciones.



DONDE EXISTE LA CIUDAD QUE YA NO EXISTE

Por Juan Gabriel Vásquez

A veces, los cafés son máquinas para viajar en el tiempo. Un escritor bogotano recorre los escenarios que han nutrido la atmósfera de sus novelas y encuentra en los cafés del presente el rastro de aquellos que han desaparecido con los años.





Página anterior: “Estas fotografías las tomé en octubre o noviembre de 1990. Entonces quería hacer un registro pormenorizado de los cafés bogotanos del centro, pero al final solo me concentré en tres de ellos, los más tradicionales” (S. B.).

Esta página:
Café Pasaje, 1990
(Sergio Bartelsman)

LO PRIMERO QUE HICE EN JULIO de 2012, cuando volví a vivir a Bogotá después de dieciséis años de ausencia, fue ir al Café Pasaje, en la plazoleta del Rosario. Había comenzado a escribir una novela cuyas escenas más importantes tienen lugar entre la calle 9 y la calle 14, y nunca he sido capaz de superponerme a la superstición de que escribir las cosas sin haberlas visto es faltarles al respeto tanto a las cosas como a la escritura. No se trataba de un prurito de escritor realista, pues uno de los rasgos de esta ciudad mía, para bien y para mal, es que desapa-

rece cada veinte años, así que el empeño por serle fiel a la realidad es una completa pérdida de tiempo. Pero me he dado cuenta, con el paso del tiempo y los libros, de que ese centro bogotano es la única Bogotá que me interesa, tal vez porque aquélla fue la primera ciudad que conocí como se deben conocer las ciudades para entenderlas de verdad: tomando café en sus cafés, viendo los libros que hay en sus librerías y caminando por los lugares donde han muerto sus muertos.

Así que me tomé un tinto allí, en las sillas rojas del Café Pasaje, debajo



de las fotos de las Torres Gemelas, desde cuyas ventanas se lanzan los hombres al vacío durante los ataques del 11 de septiembre. Esas fotos no existían cuando yo comencé a frecuentar el café, a principios de los años noventa; en esos días el local no era iluminado y colorido, como es ahora, sino un lugar tan oscuro que los estudiantes solíamos pelearnos por las mesas de la ventana, las únicas en que se podía leer sin dejarse los ojos en el intento. Cuando se trataba de pedir carajillos o cervezas y hablar a gritos de literatura o de fútbol o de política, nos movíamos sin

problema hacia las mesas del medio o de la derecha, pero siempre tratando de conservar la distancia con los orinales. Esos orinales tampoco son los que eran hace veinticinco años. Ya no huelen, o huelen menos: el Café Pasaje se ha hecho decente. Pero la misma luz maravillosa sigue bajando de los cerros en las horas de la mañana. Hoy, igual que en los años noventa, amanece por encima del Edificio Cabal, del otro lado de la estatua de Gonzalo Jiménez de Quesada, que en mi memoria siempre estará embadurnada de mierda de palomas; y durante unas horas el sol intermiten-

te y escaso de Bogotá cae sobre las mesas donde, entre mis 17 y mis 22 años, leí todo Cortázar, todo Borges y todo Vargas Llosa como si la vida me fuera en ello.

Lo cual, sin duda, era cierto. En esos años problemáticos, mientras Bogotá se iba convirtiendo en objetivo terrorista del cartel de Medellín, fui descubriendo con algo de pánico que los estudios de Derecho no me servirían de nada, pues lo único que me interesaba era leer literatura y aprender a escribirla. Me sentaba en las últimas filas de mi salón de clases, y allí, protegido por



los cuerpos de mis compañeros, leía las grandes novelas del boom latinoamericano, y esas novelas me conducían a otras. Gracias a Vargas Llosa, por ejemplo, llegué a Flaubert, y gracias a Borges llegué a Hawthorne. La lectura sería de García Márquez me llevó a Faulkner; la de Fuentes me llevó a Hermann Broch. Poco a poco empecé a sentirme un impostor en la Facultad de Jurisprudencia: un impostor y además un parásito. Empecé a faltar a clase y a pasar cada vez más tiempo en los cafés, los billares y las calles aledañas, en largas caminatas cuyo

desorden inicial se transformó en un recorrido fascinante y tenebroso al mismo tiempo. En ese momento no lo hubiera podido adivinar, pero es muy posible que sin esas caminatas, sin los cafés donde me detenía y los libros que leía en ellos, no hubiera descubierto mi vocación tan fácilmente.

En otra parte lo he contado, pero lo vuelvo a contar. Partiendo del Café Pasaje, subía por la calle 14 hasta la casa donde José Asunción Silva se pegó un tiro en el corazón en 1896. Doblaba la esquina y continuaba hacia el sur, y entonces tenía varias

opciones (que dependían de los ánimos, del libro que tuviera en mi maleta y también de la persona que me estuviera acompañando). A veces subía hasta el Chorro de Quevedo y me tomaba algo en Café Color Café; a veces bajaba por la calle 10 y pasaba frente a la ventana donde una banda de conjurados intentó asesinar a Bolívar aquella noche septembrina de 1828; y a veces seguía hasta el Café de Rosita, y de ahí bajaba por la calle Novena hasta el lugar donde Galarza y Carvajal asesinaron a Rafael Uribe Uribe en 1914. Luego seguía por la séptima hacia el norte, deteniéndome



me frente a las placas de mármol que conmemoran el asesinato de Gaitán en 1948, y a veces doblaba la esquina para entrar en el restaurante La Romana, y a veces seguía unos metros más por la acera occidental, me metía por el callejón peatonal de la calle 16 y terminaba en el San Moritz, cuyas claraboyas le daban al lugar un ambiente de crepúsculo constante. Con el tiempo, con cada viaje a Bogotá que hacía desde el cambiante lugar de mi residencia (Francia, Bélgica o España), el recorrido se fue enriqueciendo: Comencé a buscar La Gran Vía, el café o tienda donde el

caricaturista Ricardo Rendón trazó su último dibujo, un croquis de una cabeza en la cual penetra una bala, y luego procedió a reproducir en la vida real lo que ocurría en el papel. Pero La Gran Vía ya no estaba. Comencé a buscar El Automático, bajo cuyos cuadros de artistas sin reconocimiento recitaba León de Greiff sus hermetismos de música perfecta:

*Fumívoros y cafeístas
Y bebedores musaquetas!
Grandilocuentes, camorristas,
Crispines de elásticas tretas,
Inconsolables optimistas.*

Café San Moritz, 1990
(Sergio Bartelsman)

Este poema no habla de su época bogotana, cuando hizo parte de Los Nuevos, una generación entera surgida entre las paredes de los cafés del centro. Habla de los Panidas: sus compinches de Medellín. Pero con algunos de ellos se encontraba en los cafés bogotanos, y hay fotos en que León de Greiff aparece debajo de la caricatura de León de Greiff como un sabio rodeado de discípulos. El Automático, por supuesto, tampoco estaba. Había desaparecido El Molino, desde cuyas paredes miraba Don Quijote a los borrachos, los políticos y los poetas, y desde cuya puerta vieron varios el momento en que Juan Roa Sierra le descerrajó cuatro tiros a Jorge Eliécer Gaitán y mandó el mundo entero al carajo. Había desaparecido El Gato Negro, que quedaba en los bajos del edificio donde Gaitán tenía su oficina, y cuyas meseras salieron a auxiliar al herido cuando oyeron los tiros en la calle.

El 9 de abril de 1948 mató muchas cosas, pero una de las más lamentables –por frágil, por intangible– fue esta: la vida de café. La mató porque los cafés neurálgicos de la vida bogotana perecieron entre las llamas; la mató, también, porque una de las cosas que se hacían en los cafés, hablar de política, se convirtió en un riesgo de muerte en los años siguientes. Ya era peligroso antes de aquella fecha fatal: en alguna parte he leído que alguien entró una tarde a un café llevando una corbata roja, y los conservadores que estaban presentes lo atacaron, lo agredieron y le cortaron la corbata. Los cafés eran enemigos del régimen conservador, porque en uno de ellos, el Bar Cecilia, se había lanzado la candidatura de Gaitán en febrero de 1944, y en otros varios, del Inca a El Gato

Negro, del Colombia a El Asturias, se reunían los gaitanistas después de los Viernes Culturales. De manera que a nosotros, los hijos de quienes nacieron por esos años, los nietos de los hombres que frecuentaban esos cafés desaparecidos, nos tocó una Bogotá muy distinta. Y a veces se me ocurre que es por esa suerte de nostalgia retorcida que mis libros han vuelto una y otra vez al centro de Bogotá: no solo porque en esa ciudad han pasado las cosas que más me han trastornado el sentido del país, sino porque la literatura también sirve para recuperar los lugares desaparecidos, aunque no se nos hayan perdido a nosotros.

En mi novela *Los Informantes*, Konrad Deresser entra dos veces a El Molino y se para debajo de la imagen de Sancho Panza para observar a los clientes desde allí, sin saber que también a él lo observa alguien: es Josefina, su amante, que desde lejos lo ve salir del café, darle la vuelta a la cuadra y empeñar un disco de Wagner. (Con la plata del disco, Konrad Deresser compraría en la Droguería Granada –que también ha desaparecido– una cantidad de somníferos suficientes para suicidarse un rato después.) En *Historia secreta de Costaguana*, José Altamirano se encuentra departiendo tranquilamente con sus amigos en el café Le Boulevardier, en las cercanías de la Universidad de Bogotá, cuando un cura llega a insultarlo, y Altamirano –que nunca fue muy sensato– acaba tirándolo al suelo de un puñetazo impío. En *El ruido de las cosas al caer*, Antonio Yammará vuelve al lugar donde mataron a Ricardo Laverde, y lo primero que hace es entrar al Café Pasaje y tomarse un tinto mientras hace acopio de valor para visitar, por primera vez en dos años, el lugar del atentado que también a él le ha destrozado la vida.

Ese Café Pasaje que visita Yammará en 1998 es, para efectos prácticos, el mismo que yo frecuenté mientras estudiaba Derecho; la mesera que le sirve el tinto es la misma mujer vieja y fantasmal que me lo sirvió a mí durante seis años. Se acercaba con tanto sigilo que parecía flotar en el aire, y más de una vez me sobresaltó saliendo de ninguna parte con la bandeja en la mano. Ponía el tinto en la mesa con un equilibrio incomprensible, sin que se derramara ni una gota en el plato pequeño, y luego seguía su recorrido. Me avergüenza haber olvidado su nombre.

El Pasaje y el San Moritz son testigos de una ciudad que ya no existe, pero son sobre todo parte de mis memorias de esos años en que desertaba de la carrera de Derecho y me lanzaba sin paracaídas al abismo de la literatura. Tengo recuerdos precisos. Me encontraba en El Pasaje, por ejemplo, la tarde en que le pregunté a Pacho Herrera cómo exactamente había muerto Gaitán, y esa pregunta desprevenida se convirtió en una espeluznante recreación del crimen en el lugar mismo de los hechos, a la vuelta de la cuadra, y tuvo como consecuencia inesperada el primer cuento que puedo llamar mío, cuyas siete páginas olvidables y además desaparecidas redacté de un tirón esa misma noche. Otro recuerdo tiene lugar en enero de 1996: en el restaurante La Romana, donde le gustaba citarme, R. H. Moreno-Durán me dijo que para ser escritor no había solo que dejar la carrera a un lado, sino que lo mejor era también irse del país, porque la verdadera vocación solo se pone a prueba en un lugar donde nadie le ayude a uno. Enseguida me pidió que le regalara mi ejemplar de *Juego de Damas*, su primera novela, porque era el único de sus libros que no tenía en la edición original.



Arriba: Café San Moritz, 1990
(Sergio Bartelsman)

Abajo: “¿Cómo se llamaba este café? Solo recuerdo que estaba al otro lado de la Plazoleta del Rosario y que ya no existe”.
(Sergio Bartelsman)



Pacho Herrera murió en 1997, si no estoy mal. R. H. Moreno-Durán murió en 2005. Ellos también forman parte, en mi memoria, de una ciudad desaparecida.

La Bogotá en la que he vuelto a vivir me parece, más que nunca, el suburbio descomunal de una ciudad que termina en la calle 26. Yo vivo en ese suburbio, y en él camino y compro libros y veo a mis amigos, pero de vez en cuando siento la necesidad casi física de volver a la ciudad de verdad, al Pasaje y a La Romana y al San Moritz. La última vez que entré al San Moritz, que es quizás el único lugar donde uno puede saber de verdad cómo eran las cosas hace setenta

años, descubrí que hay otra Bogotá de nuevos cafés naciendo en los lugares más insospechados. Saliendo hacia la séptima, entre vendedores de libros piratas y de discos de Carlos Vives grabados en computadores, me topé con el Café Arte y Pasión. Es un patio interior donde tomar tinto ya no es tomar tinto, sino una lección de química, y donde la carta se lee como un artículo de revista para gente sofisticada. Pedí un café de Tequendama y escogí, para hacerlo, el método Chemex, inventado por el alemán Peter Schlumbohm en 1941, y al rato se produjo sobre mi mesa un breve espectáculo de recipientes de vidrio fino. Fue tan detallada la explicación que me dio el barista que

el café estaba frío cuando me lo sirvieron, y acabé pidiendo después un tinto de ruela –y que me lo dejaran tomar en soledad– para salir con la sensación de haber conseguido lo que buscaba al entrar. Que no es solo un buen café, por supuesto. En “Monólogo de José Asunción Silva”, Juan Manuel Roca lo dice mejor de lo que podría decirlo yo:

*Mientras concluye el gesto de un hombre
Que lleva de la mesa a la boca su pocillo,
Cruza la eternidad, el mundo cambia de
Estaciones,
Pasan las guerras, hay futuros en fuga
Y el hombre no termina el ademán
Que funde sus labios a la taza de café.*



“Germán Arciniegas tiene

una frase que me gusta:

‘Una generación en nuestra América, sin un café, es una generación quemada, sin brújula, sin ese aire pesado que sirve para abrir las alas y subir’. Supongo que es aplicable a todos los viejos cafés del centro”.

(Sergio Bartelsman)

Me imagino a Silva tomándose un tinto después de ver a su médico, el hombre que le dibujó un círculo en el lugar preciso del corazón. Luego va a su casa y se pega un tiro en el centro del círculo. Un disparo más, escribe Roca, en las eternas guerras del olvido.

Las guerras del olvido, se me ocurre a veces, las pelean todos los días los cientos de cafés del centro. Y ahí siguen: los viejos y los nuevos que están naciendo en todas partes. Los viejos ya no son los de antes, porque también lo que se hace en ellos ha cambiado, pero a mí me dan todavía el mismo don o privilegio que me han dado siempre: un lugar donde leer en soledad, espiar a los desconocidos o

conversar con los conocidos, aunque esas conversaciones ya no funden movimientos literarios, ni lancen campañas presidenciales, ni acaben en una conspiración para cambiar el mundo a las buenas o a las malas. Un lugar, también, donde escribir páginas sobre los cafés. Como esta página que ahora escribo: sentado en una silla roja del San Moritz, con mi libreta puesta sobre una mesa azul. El centro de la mesa, pelado por el uso, es como un lucero en la frente de un caballo viejo. En las paredes hay fotos de tranvías y líderes asesinados: la ciudad que ya no existe. O que solo existe aquí. Tal vez por eso sigo viniendo. ☕



• CAFÉ EL AUTOMÁTICO •

CAFÉS A MANO ALZADA

Un proyecto gráfico de Carlos Díaz

Desde finales del siglo XIX, en las academias de arte era común que los estudiantes dibujaran fachadas de cafés. Cien años más tarde, un ilustrador santandereano recupera esa tradición y la aplica a los principales mentideros de la capital.



• CAFÉ LA ROMANA •





• CAFÉ IMPERIAL •



• CAFÉ FLORIÁN •



• CAFÉ REC •



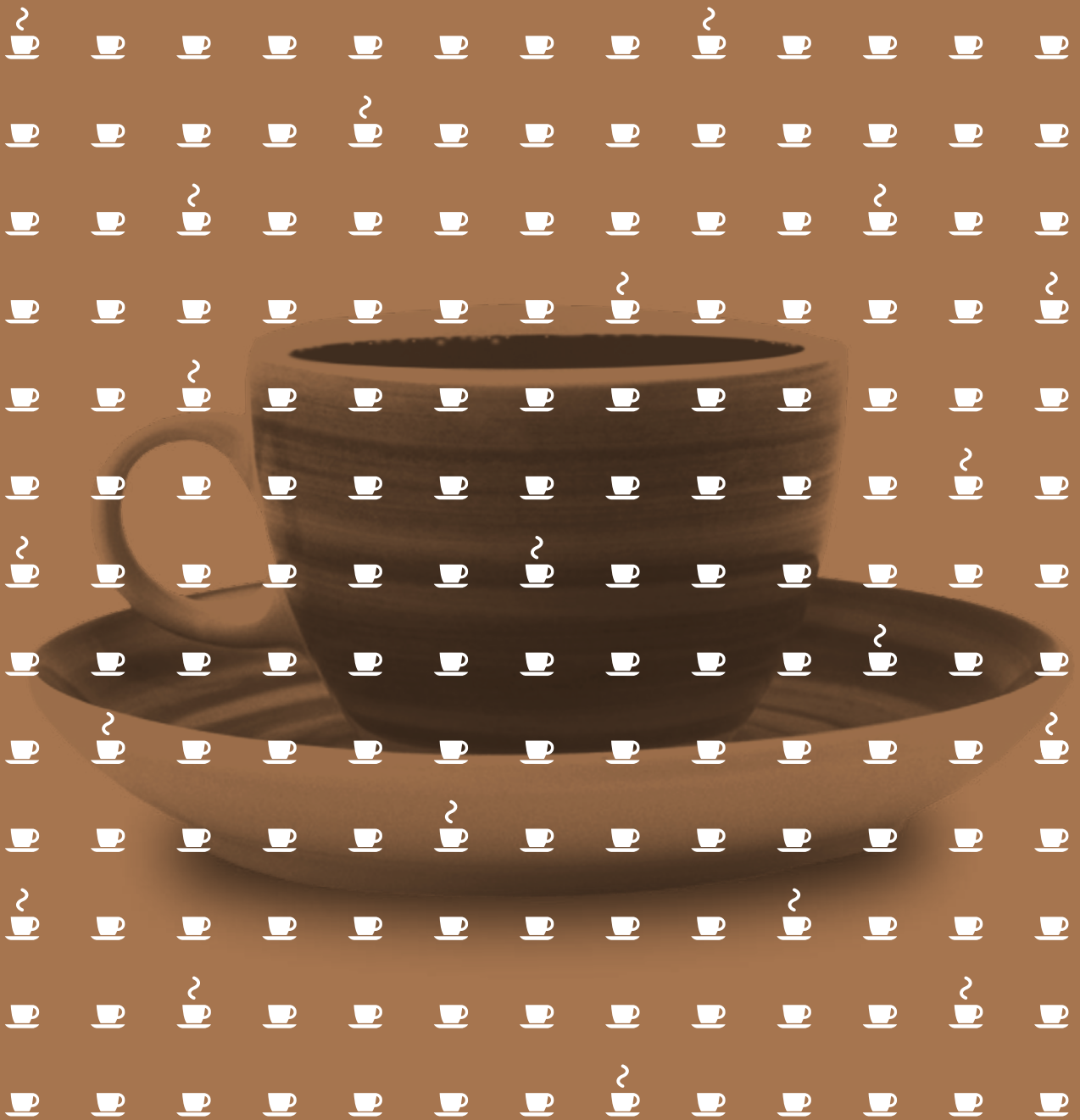


• CAFÉ INGLÉS •





• CAFÉ PASAJE •



CAPÍTULO

DOS

Nuestro oro negro, nuestro fantasma del siglo XX

El lugar que esta bebida ocupa en la cotidianidad de los colombianos responde a un largo viaje y a un conjunto de costumbres hondamente enraizadas. ¿Cómo se ha construido esa identidad cafetera?



RETRATO CONFRONTADO DEL CAFÉ

Por José Rafael Lovera

Dos bebidas calientes han acompañado los encuentros sociales a lo largo de la historia. ¿Cuán distintas son las costumbres y cuán particulares son los lazos tejidos alrededor del café y el chocolate?

CADA ÉPOCA HA TENIDO SU bebida de preferencia y en ella se resumen sus características. El siglo XVII, el *Seicento* de los italianos, está marcado por el chocolate, que introducido en Europa por los españoles se aposentó en cortes y abadías. Entre esos últimos gozó pronto de tan gran afición en la nobleza que, cuando Ana de Austria –hija de Felipe III, que llegó a ser esposa de Luis XIII de Francia– y María Teresa de Austria –hija de Felipe IV y casada con Luis XIV de Francia, el famoso “Rey Sol”– viajaron a sus destinos matrimoniales, llevaron consigo no solo a sus doncellas sino también ese gusto desmedido por el licor del teobroma. Una visitante de la corte de Madrid durante el siglo XVII, la Condesa d’Aulnoy, relata cómo se consumía en agradables refrigerios muy buen chocolate, servido en elegantes jácaras de porcelana, especificando que se ofrecía frío, caliente y hecho con leche y yema de huevo. Ella misma también registra con asombro la ocasión en que una señora había bebido seis jácaras una después de otra, cosa al parecer nada infrecuente en aquellos tiempos.

Era el chocolate brebaje denso, dulce, especiado, coronado de espu-

ma, en otras palabras: señorial. Asociado al solaz de estancias palaciegas y refectorios abaciales, solo fue turbada su ingestión por polémicas teológicas, cosas que no eran de este mundo. Se juntaban los dignatarios para discutir, por ejemplo, sobre si el chocolate rompía el ayuno, citándose con frecuencia el *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*, de 1631, debido a la erudita pluma del médico Antonio Colmenero de Ledesma. En esas mismas reuniones no dejaban de repasarse los argumentos que en pro o en contra de esa cuestión moral formularan también Antonio de León Pinelo, primer cronista y relator del Consejo Supremo de Indias, Francesco Maria Braccaccio, egregio cardenal, o el doctor Juan de Cárdenas, médico sevillano que ejerció en el Virreinato de Nueva España. Por decenios, acompañado de azucarillos, el chocolate reconfortó el espíritu tradicionalista de reyes, príncipes y prelados. Su calor provocaba la melancolía, inclinaba al adormecimiento, invitaba a largas siestas. El chocolate fue la bebida preferida del muy aristocrático Luis XV, quien pasó a los anales de la *petite histoire* como aficionado a las artes culinarias y llegó a preparar perso-

Página opuesta: *Habit de cafettier*: alegoría del oficio de cafetero de Nicolas de Larmessin (1684-1775). Grabado sobre cobre, fotografiado y posteriormente coloreado de forma digital. (Colección de Felipe Ferré)



Cafeto y granos de café, ilustración tomada del *Dictionnaire des Sciences Naturelles* de Pierre Jean Francois Turpin, 1816.

Árbol del cacao, flores y semillas. Ilustración coloreada a mano y publicada en *Images of Medicinal Plants*, 1796.



nalmente la untuosa bebida para sus íntimos. Fue sin duda una bebida conservadora.

En el siglo XVIII irrumpió definitivamente en Occidente el café, primero en expendios urbanos y luego, colándose por entre las grietas del librepensamiento ilustrado, en los salones de la aristocracia y en las logias de las sociedades secretas. Su aroma penetrante, su tinto color, su delgadez, su amargor, contrastaban con el chocolate. Si éste se consumía intramuros, en privados conciliábulos, aquel comenzó a ofrecerse en recintos abiertos al público. Ambas bebidas calientes se tomaban a sorbos, y entre

sorbo y sorbo era necesario llenar el tiempo. Pausa de disquisiciones canónicas o de confirmación de viejos preceptos en el caso del chocolate; pausa periodística, de rápida lectura y discusión de hojas sueltas y gacetillas de ardiente corte político, en el caso del café. Este último más excitante que el otro, prendía la discusión ideológica, avivaba el espíritu, lo exaltaba.

Si Luis XV amaba el chocolate, por contraste, algunos de sus más ilustres súbditos como Voltaire, D'Alembert, Mirabeau y Condorcet, grandes de la Ilustración, resultaron devotos del café. Además durante su reinado se establecieron en Francia unos seis-

cientos expendios del oscuro néctar, síntoma tal vez de que comenzaban de nuevo a soplar vientos de fronda. Como lo asentaba el famoso historiador Michelet al decir con acierto, completando la galería de los Ilustrados: “Bebieron café Buffon, Diderot y Rousseau; el café inyectó ardor en las almas cálidas y luz en la vida penetrante de los profetas que se reunían en el antro de Procopio, y que vieron en el fondo de su negro brebaje el futuro relámpago del 89”: la Revolución Francesa. El café nació revolucionario.

En las tertulias de los cafés se disertaba con tono encendido contra el despotismo y se argumentaba sobre la vigencia y alcance de los derechos del hombre. Era en estos establecimientos donde se podía tomar el pulso a la política, era en ellos donde aparecían especie de periodistas verbales portadores de noticias, fuera improvisando o si no leyendo papeles en altavoz. Se ha dicho que el café fue “ideólogo y parlante”, que constituyó no solo un lugar de encuentro y de intercambio de opiniones sino también una escuela vibrante. En esos locales se dio una especie de unión de clases sin pacto ni juramento, de hecho, avivándose así cierto sentimiento de igualdad.

La ingente penetración del café y sus efectos de un alarmante éxito, no podía dejar de producir algunas reacciones adversas. Así en tiempos del papa Clemente VIII (1535-1605) esa creciente popularidad trajo una violenta reacción por parte del clero católico, por considerarlo algunos una pócima diabólica, hasta el punto de que se llegó a solicitar la excomunión para quienes lo bebieran. (Sin que se lograra el propósito de anatematizarlo, pues al parecer el nombrado pontífice lo encontró de su gusto y sin ningún rastro luciferino.)

Pero no solo acontecieron esos rechazos al café en Italia, sino que también se había producido en Inglaterra el repudio de ese potaje por parte de un muy conservador sector. Así encontramos que en 1674 apareció en Londres un escrito, proveniente de una asociación femenina, titulado: *Petición de las mujeres contra el café donde se presenta a la consideración del público los graves inconvenientes que para el sexo tiene el uso excesivo de este licor debilitante*, en cuyo curioso texto se afirma que “esa bebida gasta la fuerza de los hombres que terminan áridos, como las arenas de Arabia de donde procede ese malhadado grano”. Sin embargo los caballeros continuaron asistiendo a los cafés y en lugar de que esa conducta llevara a una disminución de la población, resultó que años después el constante aumento demográfico, paralelo al creciente consumo de la bebida, produjo la preocupante teoría de Thomas Malthus.

El escritor neogranadino José María Vergara y Vergara en su cuadro costumbrista *Las tres tazas*, al hablar del chocolate lo asocia con la marquesa de San Jorge, linajuda dama de la aristocracia colonial, quien en la oportunidad de ofrecer un refresco en su palacio, utilizó un lujoso servicio de plata martillada que ostentaba grabado el blasón de su casa, para más adelante afirmar: “Asistieron cincuenta personas de lo más escogido que había en la ciudad: Nariño, Baraya, Torres, Madrid y otros personajes por el estilo”. Vergara y Vergara se cuida de asentar que, al menos en Bogotá, el chocolate no se tomaba deprisa. “Cada prócer de aquellos cerraba un poquillo los ojos, al poner la cucharita de plata llena de chocolate en la lengua, le paladeaba, le tragaba con majestad”. Después añade: “Con tales jícaras de chocolate fue



The French Coffe House,
del pintor y caricaturista
inglés Thomas Rowlandson
(1756-1827).

que se llevó a cabo nuestra gloriosa emancipación política”.

Discrepamos del costumbrista pues vistas las penurias de la Guerra de Independencia es difícil que se tomara con asiduidad la bebida del teobroma, que en todo caso hubiese producido pesantez en los soldados. Volviendo a Vergara, encontramos que al final del texto que venimos citando dice: “con Bolívar vinieron los ingleses de la Legión Británica, y con ellos ¡cosa triste! el uso del café que vino a suplir la taza del chocolate”. Creemos por el contrario que lejos de considerarse “¡cosa triste!” el uso del café fue un fuerte estimulante para la lucha independentista. No en balde cuando el general José Antonio Páez recuerda en sus memorias el despertar de la mesnada llanera, pone en la boca tempranera la tacita de café negro humeante que infundía energía para el esfuerzo bélico. El café parece haber movido a los próceres en su denodada lucha contra el yugo español.

En cambio la mención del chocolate traía a la mente la imagen de un

devoto extasiado en la iglesia, como lo pinta la antigua copla dieciochesca:

*¡Oh divino chocolate!
que de rodillas te muelen
juntas las manos te baten
mirando al cielo te beben.*

En nuestro tiempo, aparte de lo que podríamos llamar la “historia pintoresca” llena de las sorpresas que deparan la curiosidad y la erudición, se ha enfocado en Europa, particularmente en lo que se refiere a los siglos XVII, XVIII y XIX, el estudio de los expendios de café como “espacios públicos”, categoría que así mismo se ha aplicado a los salones literarios y a las logias masónicas. Uno de los cultivadores de tal corriente, como es el caso de Jürgen Habermas, destaca que en esos lugares se comenzó a discutir sobre alta política, tema que antes estaba revestido de una especie de sacralidad y reducido su trato a los eclesiásticos y cortesanos; por otra parte, en las conversaciones allí sostenidas inter-

venían, sin distingos de precedencia, todo aquel que deseara participar y pudiera argumentar verbalmente una opinión o formular preguntas o pedir aclaratorias sobre los referidos temas que por ende terminaron laicizándose y constituyeron un factor que, limando momentáneamente las diferencias de clase, hizo que se exteriorizase un sentido igualitario antes imposible de manifestar. Si a esto añadimos que desde el punto de vista fisiológico la bebida que apuraban los integrantes de esas tertulias era un fuerte estimulante, es comprensible la fama que tomó el café como especie de despertador progresista.

Desde muy temprano, en el siglo XIX, inauguró Caracas sus cafés. Vienen mencionados en la *Gaceta* de Caracas de 1810 y 1812. El primero fue el Café del Ángel y el segundo el Café de la Confederación. Igualmente, La Guayra tuvo en 1812 un establecimiento de esa naturaleza, bajo la extensa denominación de Café del Comercio de los Estados Unidos de Venezuela; lo había establecido un tal Pedro Lamothé y en él se podían consultar los papeles públicos de la Provincia de Caracas y de las confederadas, como también ingleses, tanto de Europa como de Norteamérica.

Los acalorados debates de la Sociedad Patriótica, centro caraqueño de reunión de los partidarios de la Independencia de América, el encendido acento que compartieron Javier Uztariz, Coto Paúl, Francisco de Miranda y Simón Bolívar, *habitués* de aquel establecimiento, fue alimentado con el café.

Desde entonces desplazó el café a cacao señoriales y a chorotes, y se entronizó como bebida nacional. Más consumido en simple pocillo o en diminuta totuma que en historiaditas tazas de porcelana o cocos labrados con engaste de plata; despejaba

la mente, infundía arrojo, era propicio para marselesas y carmañolas. Dio, si se quiere, bríos de libertad y repentinos de elocuencia.

Luego, al difundirse y adquirir popularidad, sobre todo en el ámbito doméstico, en ranchos y casas de hacienda, se comenzó a amortiguarlo con leche, lográndose, según el capricho, una numerosa gama variopinta que pronto la chispa criolla asoció con el abigarrado muestrario de colores epidérmicos que lucía nuestra sociedad producto también del capricho, pero de otra índole.

Es ya tradición que la hospitalidad de nuestras sociedades se traduzca en el ofrecimiento del cafecito, siempre endulzado como corresponde a una bienvenida calurosa.

Marca el café la pauta de las labores cotidianas, es el primer aroma que sentimos al amanecer, el sabor que añoramos para crear una pausa en el trabajo de oficinas o de fábricas, es el deseado punto final de una buena comida, al cabo de la cual, después de ingerido, se le empuja con alguna bebida espirituosa.

Por su carácter de despertador ideológico, lo toman los estudiantes que de un tiro quieren repasar antes del examen las asignaturas, seguro de que les mantendrá viva la mente, pese a que muchas veces terminan rindiendo lo que podría llamarse un “saber amanecido”.

Hoy tenemos en el mercado, producto de las sombreadas laderas de nuestros montes y de una cuidadosa selección, que está llevando incluso a la “denominación de origen”, granos de alta calidad comparables a los mejores del mundo, halagüeña realidad que promete la continuación de aquella vieja y deleitosa costumbre de nuestros libertadores. ☕



José María Vergara

(1831-1872).

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural de Ecuador. (Colección de Miguel Díaz Cueva)

Primeras cosechas de café
en América. Grabado
coloreado a mano de la
Histoire Pittoresque du Café,
de Jean Charles Develly
(1783-1862). Principios del
siglo XIX.

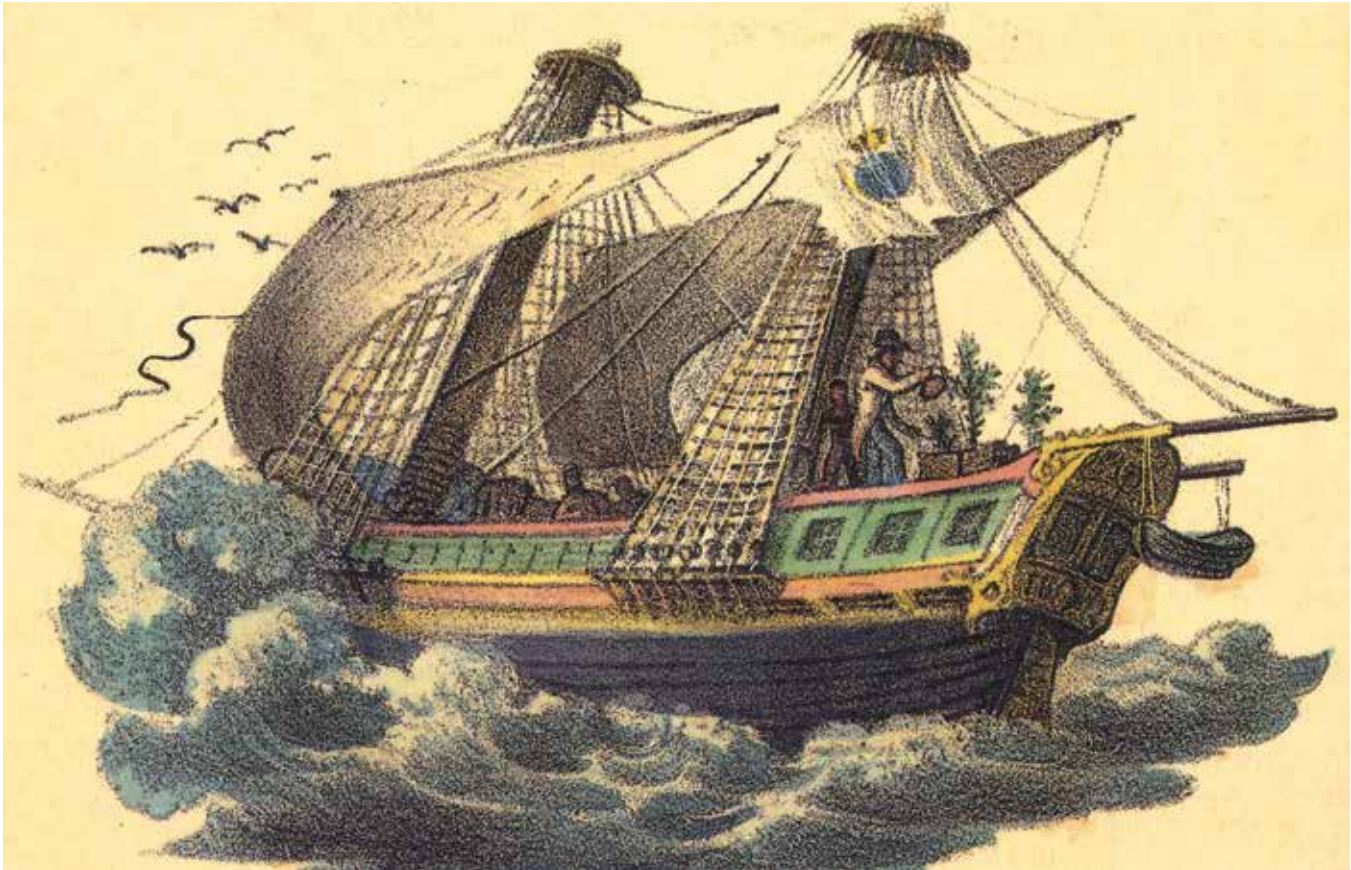


LOS CAMINOS DE LA SUTIL BEBIDA

Por Jairo Tocancipá Falla

El proyecto de convertir a Colombia en el país productor del “café más suave del mundo” ha terminado en lugares inesperados, entre ellos las mesas de los cafés bogotanos. ¿Cómo ha sido ese largo periplo?





El capitán de Cleu durante la penosa travesía con su planta de café y su posterior desembarco en la isla de Martinica. Grabados coloreados a mano de la *Histoire Pittoresque du Café*, de Jean Charles Develly.

UNA DE LAS PRIMERAS REFERENCIAS sobre el consumo del café en el país data de 1761, en Santa Fe de Bogotá, cuando el virrey español Messia de la Zerda fue invitado a una cena de bienvenida y al final se le ofreció, junto al popular “ramillete” –plato de dulces delicadamente decorado– una pequeña jícara de café. [El episodio lo narra Aída Martínez Carreño en la *Historia de la vida cotidiana en Colombia* (1996) y hasta el momento es la referencia más antigua que conocemos sobre la entonces exótica bebida]. En otra nota histórica, escrita en Popayán en 1794 y citada por Nicolás Jurado en *Historia agrícola. Origen del cultivo del café en los varios departamentos del país*, se cuenta cómo al terminar un agasajo, a propósito del matrimonio de una afamada joven de la sociedad colonial payanesa, se ofreció “una taza de café” como parte de la celebración. Estas breves anécdotas, al igual que otras relacio-

nadas con el chocolate, el té y el azúcar, evocan una de las constantes en la historia social del café: el consumo se inicia en las élites como una sustancia exótica y posteriormente, con el paso de los años, la costumbre es adoptada en otras capas sociales.

Sin embargo, en el caso del continente americano, y particularmente en Colombia, antes de llegar al paladar de los aristócratas el café tuvo que cumplir un largo peregrinaje iniciado cuatro siglos antes. Desde Etiopía el grano pasó a los países árabes, Turquía, Europa, las Antillas y posteriormente la América continental, especialmente la región del Caribe, Centro y Suramérica. Muy pocos detalles se conocen sobre este viaje, pero es probable que junto a la novedad de la semilla también pasaran a los demás continentes las técnicas y prácticas de preparación, la tecnología y el ritual del consumo, sin descartar adaptaciones y reinterpretaciones a lo largo de ese recorrido.



Existen dos versiones sobre la llegada del café a Colombia. La primera sostiene que nos alcanzó a través de Centroamérica, desde Guatemala y Costa Rica, principalmente. La segunda alude a Venezuela como escala inmediatamente anterior y es la más creíble y probable. (Así lo sostiene José Chalarca en su libro *El café en la vida de Colombia*, editado por la Federación Nacional de Cafeteros en 1987). Si bien se sabe de la existencia de cultivos de café en el norte y el interior del país en el siglo XVIII, se considera a Salazar de Las Palmas, poblado en Norte de Santander, como el primer enclave de llegada del grano al territorio nacional. Los pocos historiadores que han escrito al respecto coinciden en que existe una continuidad con la experiencia africana-árabe-europea, es decir, el papel fundamental de misioneros, colonizadores y fundadores de pueblos en la expansión del cultivo. En Salazar de las Palmas la promoción del cultivo se asoció con Nues-

tra Señora de Belén, o “Virgen de los Ojazos”, y se difundió la idea de que gracias a ella germinaban sus frutos promisorios. Igualmente es en este primer enclave andino cafetero donde un cura llamado Francisco Romero, a mediados del siglo XIX, comenzó a imponer penitencias que implicaban cambiar los avemarías por la siembra de cafetos, debiendo el pecador sembrar tanto café como pecados hubiese cometido. No existen muchas referencias sobre el consumo en esta época, pero algunas estadísticas indican que la mayor parte de la producción se destinaba a la exportación. En el libro ya clásico del diplomático Diego Monsalve, *Colombia cafetera* (1927), se reporta cómo en poco más de una década (1913-1926) las exportaciones de café pasaron de 61.000 a 147.000 sacos.

Al igual que en el tránsito de Arabia a Europa, los misioneros se convirtieron en uno de los primeros promotores del cultivo de café, tal

como aconteció con los jesuitas en el Seminario de Popayán en el siglo XVIII, de quienes consta que no solo transportaban la semilla sino que la sembraban y se deleitaban con su aromático fruto.

Se estima que hacia finales del XVIII y comienzos del XIX las posibles rutas de propagación de la novedad cafetera posteriores a Salazar de Las Palmas fueron dos: una hacia lo que hoy es Antioquia, donde la semilla habría sido recibida por algunos hacendados pero principalmente por pequeños productores campesinos, y otra hacia la región de la meseta cundiboyacense, donde habría caído en manos de grandes latifundistas. En estas trayectorias el naciente gobierno republicano y el colonizador antioqueño, o arriero, complementaron y terminaron la tarea de propagación iniciada por los sacerdotes.

En el primer caso se ha establecido que los Estados provinciales

nacionales estimularon la producción del grano mediante la exención del diezmo eclesiástico y el pago de la contribución para la construcción de caminos. En el segundo caso, con los colonizadores, la cuestión fue menos expedita. Es importante recordar que las guerras civiles del siglo XIX imponían condiciones adversas de comunicación en un territorio ignoto y fragmentado y que todavía invitaba a la colonización de tierras. Aun así, la expansión de la novedad cafetera fue responsable de casi todo el proceso de colonización andina. Dicho de otra forma: la llamada industria cafetera, que se inicia tímidamente a finales del siglo XVIII y es interrumpida por las guerras intestinas del XIX, empieza a consolidarse a nivel territorial con mayor ímpetu en la segunda mitad del XIX y comienzos del XX, cuando los nacientes departamentos de Antioquia y el Viejo Caldas toman el liderazgo y reemplazan a los Santanderes en la producción, muchas veces motivados por los buenos resultados observados en países centroamericanos como Guatemala.



Desde esta perspectiva, en la medida en que el país avanzó en la producción cafetera, también empezaron a surgir los primeros establecimientos dedicados a la venta de café y que trataban de establecer una separación tajante con las chicherías y misceláneas coloniales donde se combinaba la venta de toda clase de artículos con el consumo de bebidas alcohólicas. En Europa los primeros cafés datan de 1650, en Oxford, Inglaterra; en la Nueva Granada el primer local de ese tipo apareció en 1866, es decir, dos siglos más tarde, pero solo fue hasta la segunda década del siglo XX que empezaron a popularizarse. Y

aunque en la división internacional del trabajo Colombia figuraba como uno de los mayores productores del grano, en especial de los llamados “cafés suaves”, desde el comienzo se advirtió que el consumo interno era algo marginal para los productores y que no existía interés en brindar un producto de calidad a esos primigenios amantes del tinto. En la ya citada *Colombia cafetera*, se documenta a nivel departamental que los desechos conocidos como el “ripio”, la “pasilla” o los “granos negros” eran la materia prima del café para consumo local. Igualmente, los dispositivos tecnológicos para preparar el grano, como la conocida cafetera –inventada a finales del siglo XVII en Francia y mejorada a comienzos del XIX–, apenas empezaban a distribuirse en Europa y seguramente solo fueron asequibles a las clases pudientes, siempre esnobistas y ansiosas por las innovaciones europeas. Así, por ejemplo, en un catálogo de la Locería Bogotana de Nicolás Leiva, en 1849, se reportaban “cafeteras” como uno de los artículos que se distribuían en el territorio nacional.

Ahora bien: la preparación en Colombia no requirió necesariamente de dispositivos tecnológicos sofisticados. El llamado “café asentado” o “café arriero” –el agua se hierve en un recipiente al cual se le adiciona una porción de café molido y luego de varios minutos se retira del fuego y se deja sedimentar antes de servir– es seguramente una de las formas primarias de preparación que tenemos. (Es el mismo estilo de preparación ancestral del café turco, al cual se le adicionan otras especies como cardamomo). Según diferentes registros, fue en las fincas productoras de Santander, pero sobre todo en las de Antioquia y el Viejo Caldas donde empezó el consumo y de ahí se extendió a ciudades y

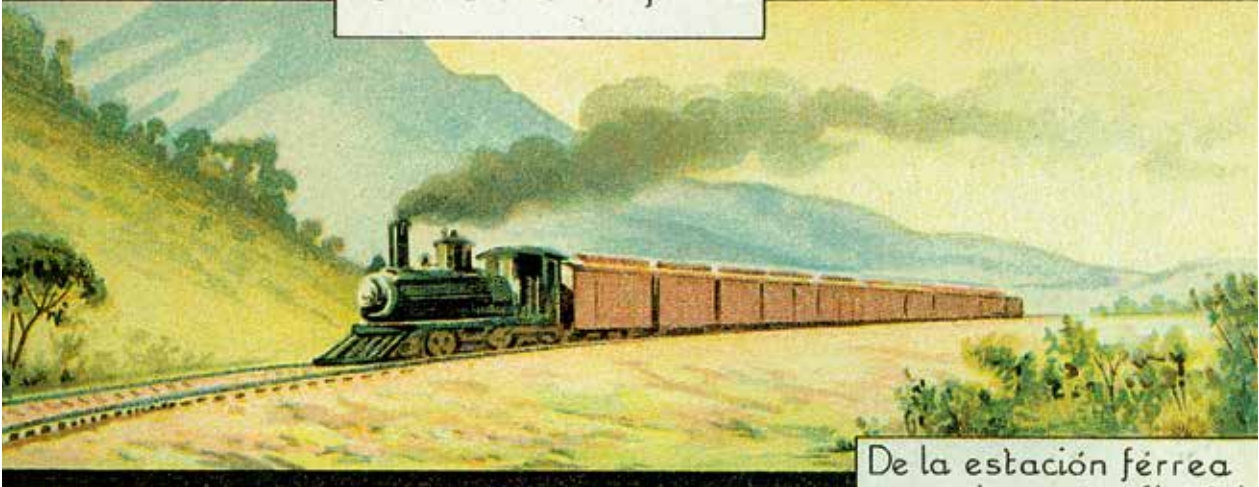
Página siguiente:

Transporte de café. Lámina del libro *Colombia cafetera*, de Diego Monsalve, 1927 (Biblioteca Luis Ángel Arango)

EXPORTACIÓN



Hacia la estación férrea.



De la estación férrea al puerto fluvial.



Del puerto fluvial al puerto marítimo.



pueblos. Es sabido que en los recorridos que llevaban a cabo los colonos por caminos ya transitados o apenas en apertura, transportaban en botellas la “tinta”, denominación que evocaba el color negro intenso de la esencia del café, para ser preparada en cualquier “tambo” o lugar que les tomara la noche. En los pequeños centros urbanos tanto el café como el té estuvieron disponibles primero en las boticas por sus propiedades terapéuticas y mucho más tarde en otro tipo de establecimientos. Huelga que decir que en este recorrido el café no ha estado solo; el azúcar y la leche han sido sus acompañantes. En una fecha tan temprana como 1830 a los niños de las casas de refugio en Bogotá se les ofrecía el desayuno con “café de panela”, costumbre que casi dos siglos después no ha mermado su popularidad entre los campesinos.

Resumiendo, podría afirmarse que hasta bien entrado el siglo XIX el consumo de café en la entonces naciente República de Colombia era muy limitado. Habría que esperar hasta el final de esa centuria para que aumentara, en parte por el incremento en las exportaciones del grano pero también por el surgimiento de nuevos espacios de socialización como clubes, bares y sobre todo cafés. En un artículo publicado en 1920 en la revista *Cromos*, el autor que firmaba con el seudónimo Sz traía a cuento la conversación sostenida con un diplomático del sur en la que se patentizaba la extrañeza porque en Bogotá no fuera habitual lo que era absolutamente común en Buenos Aires:

–Dígame: aquí, en secretarías del Estado, en banca, en ferrocarriles, ¿no pasan café a ninguna hora?

–No... aquí no hay costumbre de “pasarle” café a nadie.

–¡Caramba! ¿Y no se les adormecen los empleados?

–Pues... algo de eso hay, sí señor.

Los cafés fueron los homólogos de las tertulias –tomaderos de chocolate– que décadas atrás habían anunciado también una nueva forma de socialización y sensibilidad frente al mundo. Pero si las tertulias tuvieron lugar casi exclusivamente a puerta cerrada, los cafés manifestaron desde un comienzo su vocación de espacio público. Inicialmente fueron espacios masculinos, pero con el surgimiento de los derechos de género y el significativo cambio social esta exclusión iría amainando, aunque algunos cafés, como aquellos colonizados por pensionados, conservan esa anticuada distinción. Para los años 1930, en un artículo titulado “Una tertulia bogotana. Los jugadores del Café Barajas”, el ex presidente Alberto Lleras Camargo se refería a este predominio masculino como una particularidad de la Bogotá de la época, y por eso tildaba a la capital como una ciudad “de hombres públicos y mujeres privadas”.

Con la aparición de los cafés a finales del siglo XIX se anuncia el surgimiento de una nueva individualidad que se acerca a los gustos intelectuales que iban surgiendo con la sociedad burguesa europea, y en especial con el crecimiento poblacional y los procesos de urbanización que exigían espacios de distinción y diferenciación social. Algunos, como La Botella de Oro, El Café Inglés, El Rivière –donde tuvo lugar una monumental gresca a causa del libro *Suenan timbres*, de Luis Vidales–, El Windsor, La Gran Vía, El Asturias, El Café Colombia, El Automático y El Cisne evocaban los clásicos cafés literarios.

En esos establecimientos, considerados como espacios de bohemia, no solo se departía para compartir un tinto y se hablaba de las últimas ideas en boga; algunos se transformaban en cantinas cuando llegaba la noche o durante el día los visitantes podían jugar una partida de billar pool, o de cartas, bridge o naipes. En cierta manera evocaban los viejos *coffeehouses* anglosajones, donde se departía con los amigos una bebida no alcohólica pero también se contaba con facilidades para juegos de distinta índole. Hay que recordar que, a diferencia de algunos de nuestros cafés, los *coffeehouses* fueron difundidos como un movimiento para contrarrestar la intemperancia producida por bebidas embriagantes como la cerveza y la ginebra.

Los cafés fueron la respuesta para que los migrantes de otras ciudades encontraran en la capital el espacio apropiado para disfrutar las novedades e innovaciones propias de las metrópolis. Esta búsqueda también afectó la forma en que el café se consumía en la vida cotidiana de los bogotanos. Si bien se tomaban marcas nacionales como el Café Colonial –que podía disfrutarse en un lugar homónimo de la marca, en el cual se hacían degustaciones–, muchas veces también se importaba café empaquetado en el exterior para venta a nivel nacional. En la década de 1940, cualquier bogotano podía comprar Sanka Coffee, distribuido por la General Food Corporation Hoboken. Este café venía de New Jersey, Estados Unidos, empaquetado en “latas americanas” debidamente decoradas con la pinta de un árabe con su albornoz y su barbilla. Es claro que por ser importaciones el acceso no era generalizado, pues su valor por libra ascendía a 1,50 dólares para una época en la que la libra de café Manizales o Girardot

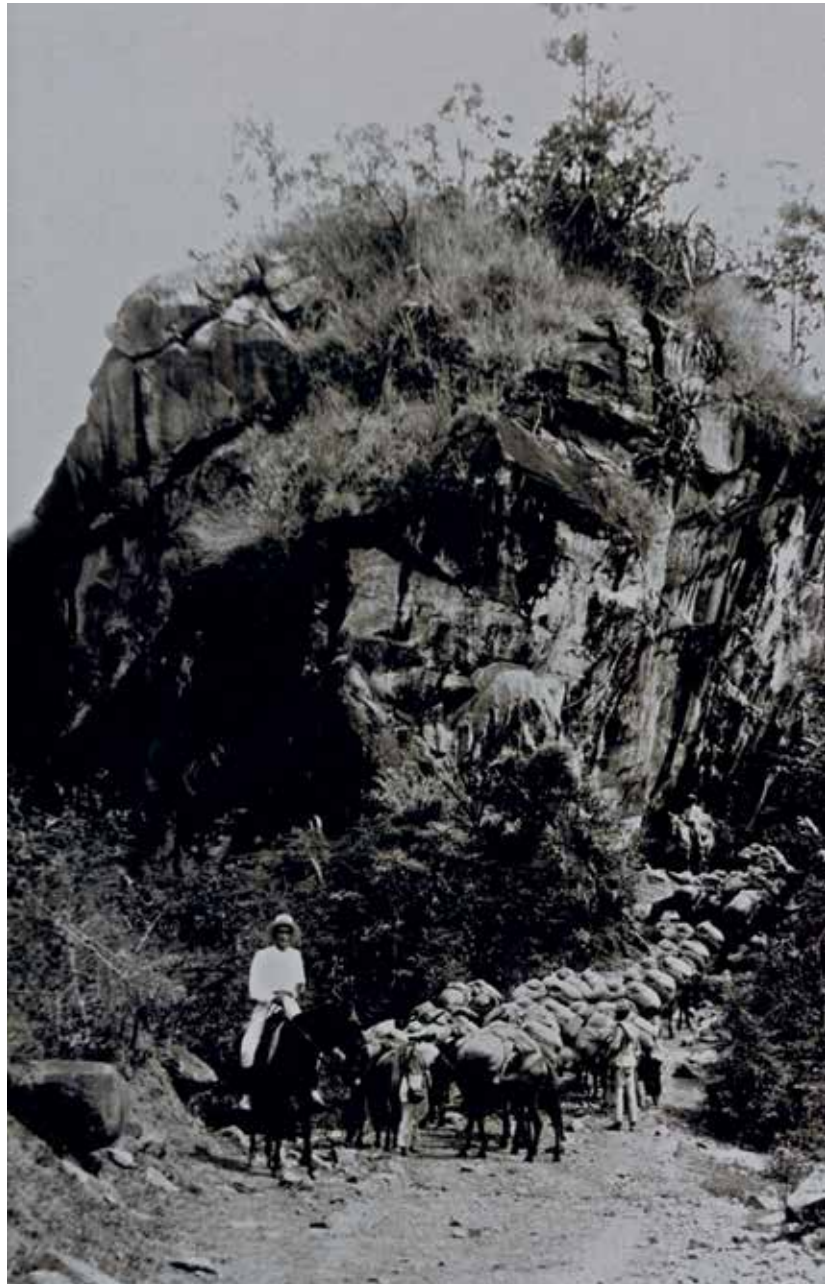
costaba ocho centavos de dólar en el exterior. También se podía acceder a otros cafés importados de Brasil, pero de menor calidad y rendimiento.

Bien entrado el siglo xx, el tema de la calidad del café consumido a nivel interno seguía siendo problemático. La creación de la Federación Nacional de Cafeteros en 1927 permitió asumir esta tarea a través de campañas de divulgación sobre la importancia de consumir cafés de buena calidad, aunque muchas veces este control era difícil pues la única fuente de información eran los reclamos y demandas que los mismos consumidores hacían, y esto no ocurría con tanta frecuencia. Igualmente, era difícil controlar el consumo en cafés y cafeterías distantes del centro de la ciudad, y más aún en centros urbanos en procesos de urbanización creciente que fueron articulando a su paso los nuevos espacios de socialización. Y si el producto que vendían en los establecimientos no respondía a muy altos estándares, mucho menos regulada era la calidad del café que vendían los tinteros en ciudades como Bogotá, Medellín, Manizales, Barranquilla y Cali.

Al respecto, vale la pena citar in extenso un artículo del periodista José Joaquín Jiménez, publicado en 1941 en *El Tiempo*, donde llamaba la atención sobre las barbaridades que se cometían en muchos establecimientos a la hora de preparar la bebida nacional:

... hay una inaguantable amistad, una insoportable convivencia entre el café, nuestro café, el más suave y delicioso del mundo, y ciertos frutos tropicales, por cuya causa nosotros, los colombianos, los bogotanos, bebemos como café tinto una pócima deletérea, venenosa y horrible.

¿Qué parentesco existe, por ejemplo, entre el haba, “planta de la familia de las



Recua de mulas cargando café, Piedecuesta, Santander, 1928. Imagen tomada de *Colombia a través de la fotografía (1842-2010)*, de Malcolm Deas y Patricia Pinzón de Lewin.



Peón con cafeto para trasplantar, Antioquia, circa, 1920. Imagen tomada de Colombia a través de la fotografía (1842-2010), de Malcolm Deas y Patricia Pinzón de Lewin.

leguminosas, de semilla comestible”, y el cafeto, árbol rubiáceo, cuya semilla es el café? Ninguna. Apenas los dos ejemplares pertenecen al reino vegetal. El haba fue usada por nuestros antepasados, los chibchas, para aderezar su principal alimento: la mazamorra. No tuvo, pues, el haba vil, el origen ilustre del café, que se remonta a la más vetusta antigüedad de la felice Arabia y, sin embargo, hoy su harina anda mezclada al café en esta

patria. El maíz tampoco tiene nada que ver con el café. La achicoria, tampoco, y habréis de saber que la achicoria pertenece a un género de plantas compuestas que comprende varias especies comestibles, v. gr., “la barba de capuchino es una especie de achicoria”... El trigo, mesmamente, tampoco.

Pues en ese pocillo de café, que la chica de nuestro cafetín predilecto nos sirve, acompañado de una sonrisa que publica

el blanco milagro de la dentadura, hay haba, maíz, achicoria, trigo y otros componentes, amén del propio café.

Esta mezclanza y reunión de la infusión que resulta de la harina tostada de tan diversas semillas recibe entre nosotros el nombre de “tinto”. Si el haba predomina en la mezcla, el tinto nuestro tendrá un color oscuro, tornasolado, y un gusto arenoso, harinoso. Si predomina la achicoria, el color del tinto será levemente morado y su sabor muy semejante al de las “ibias”, chuguas, nabos y otras pepas que se usan en los cocidos campesinos. Si maíz, el tinto tendrá gusto de arepa, que es el gusto más disgustador que pueda gustarse. Si trigo, tendrá sabor de pan sin levadura o ácimo, que comían los hebreos cuando ayunaban y que le inspiraron al poeta Rehollo del Castillo sus versos periclitos:

*y si os latieren de la envidia canes,
no los volváis a ver; tiradles panes.*



Este breve recorrido de la “sutil bebida” –como la llamó en 1920 ese periodista de *Cromos* que firmaba con el seudónimo de Sz–, nos permite trazar una constante en la historia colombiana desde que empezó a cultivarse café en Salazar de las Palmas en el siglo XVIII: el grano se ha pensado sobre todo como un producto de exportación y apenas se le ha prestado atención al consumo interno, todavía muy incipiente. El mismo Sz se preguntaba, escandalizado, cómo era posible que de los seis millones de habitantes que tenía Colombia en aquel entonces, ni siquiera el 30% fuera capaz de tomarse tres tintos a la semana. Cabe decir que, guardadas las proporciones, esos porcentajes siguen siendo más o menos los mismos en estos comienzos del siglo XXI.

Esta ecuación, sin embargo, ha empezado a cambiar. La crisis cafe-

tera, la cualificación del concepto de calidad, la difusión de técnicas como la catación, el surgimiento del barismo y los nuevos desarrollos tecnológicos le han dado un nuevo ímpetu al consumo interno. Para empezar, la naturaleza de los cafés ha variado con nuevos conceptos, especialmente abanderados por los jóvenes, y ahora los cafés no solo tienen decoraciones más modernas y seductoras, sino que han enfocado su oferta por el lado gourmet. Estos cambios buscan ofrecerle un producto renovado a la vieja clientela y al mismo tiempo conquistar un público más amplio que encuentra nuevas formas y variedades de consumo, incluso combinaciones con bebidas embriagantes, algo impensable en el origen de los *coffeehouses* de la Inglaterra del XVIII. La creación del café Oma Libros, a comienzos de la década de los 1970, con énfasis en variedades arábigas producidas a nivel nacional, o de las tiendas de Juan Valdez, creadas a comienzos del 2000, son un ejemplo de esta tendencia, aunque la competencia ha sido más diversificada que el viejo *motto* del “café más suave del mundo”.

Esto supondría que el consumidor colombiano que se toma un tinto en las mañanas tendría un mejor criterio sobre la calidad del grano que aquellos de hace una generación o más. Sin embargo, no ha sido así. La mayoría de trilladoras en el país siguen combinando en su mayor parte café tipo exportación, con granos de no muy buena calidad, pues los ingresos captados por exportación son muchísimo mayores que los de consumo interno. Esta situación encuentra una excepción parcial en lugares como el Eje Cafetero, los Santanderes, Cauca y Nariño, donde los productores también han dedicado buena parte de los cafés de calidad

para el consumo interno. En los últimos años la Federación Nacional de Cafeteros ha tratado de cambiar esta situación al poner cafés tipo exportación en las estanterías de los supermercados a precios obviamente altos, como si se tratara de un país del primer mundo.

Hace años un amigo cafetero me decía que, cuando vendía la cosecha, no entregaba absolutamente todo para la venta sino que dejaba una parte del mejor café para él y su familia. A este pequeño volumen significativo lo llamaba “la nata”, pues para él era equivocado, y contrario, producir un grano de buena calidad y no disfrutarlo. No es de extrañar que a lo largo del siglo XX muchos productores en los departamentos del Eje Cafetero y Cundinamarca hayan adoptado este principio. Esta podría ser una de las salidas que motive a la Federación Nacional de Cafeteros a dejar “la nata” a un precio razonable que motive a los consumidores a notar la diferencia y entender lo que implica consumir “el café más suave del mundo”. ☕



EL CAFÉ Y SUS PALABRAS

Por Camilo Hoyos Gómez

Entre 1955 y 1978, un grupo de investigadores del Instituto Caro y Cuervo escribieron el Atlas lingüístico y etnográfico de Colombia. En muchas de esas páginas pueden leerse las inesperadas ramificaciones del léxico asociado con el grano.

POCAS PALABRAS CONTIENEN E invitan a tantas otras como la palabra *café*. La actividad cultural que conocemos como “tomar un café” por lo general, y casi siempre, consiste en compartir el café, en tomarlo acompañado. Quedamos para tomar un café, nos vemos para tomar un café cuando se quiere hablar sobre algún tema en especial, en un espacio distinto al doméstico o cotidiano. Se invita a tomar café cuando se quiere compartir. No es vano el viejo eslogan de la Federación de Cafeteros de Colombia: “Tomémos un tinto, seamos amigos”. Si las etimologías recorrieran a veces caminos arbitrarios, *café* podría ser una variante de *compañero*, el que comparte el pan. Entre compartir el pan y compartir el café ocurre lo mismo: se comparten las palabras, se establece el diálogo y se retarda el olvido. A raíz de una reciente exposición llevada a cabo por el Instituto Caro y Cuervo en Madrid, titulada *Palabras de maíz y de café*, la directora del Instituto, Carmen Millán, pensó la relación de las palabras y el café a partir de los uítoto de la selva amazónica: contó que para ellos conversar con palabras de tabaco y *mambe* era buscar el intercambio pausado

de ideas, única manera para poder hacer posible la Palabra Fría, la que permite vivir *sabroso*, que es el anhelo de la sociedad, a diferencia de la Palabra Caliente, que es la que entorpece la comunicación. Cuando hablamos de café, sobre todo estamos hablando de palabras. ¿Cómo surgieron, quién las rescató?

El cultivo del café, como cualquier otro cultivo y costumbre en el campo, reproduce palabras afines a las actividades que se llevan a cabo en la faena diaria. Sobra remarcar sobre la especificidad de las palabras, en algunos de los casos, lo que naturalmente demuestra la experiencia con la mata. Este grupo de palabras que se forman y transforman alrededor del cultivo revitalizan todo un campo semántico (es decir, todo un grupo de palabras con significados o sentidos afines), obligando a que algunas palabras sean recuperadas por antiguas costumbres, y a que muchas otras tengan que ser creadas para designar las nuevas actividades. Puesto que el lenguaje no es más que una manera de comprender y ordenar el mundo y las cosas que lo conforman, el cultivo del café es también el semillero de las palabras que a lo largo de los años se fueron



Página opuesta: Calarcá.

Todas las fotografías publicadas en este artículo fueron tomadas durante la elaboración del *Atlas Lingüístico Etnográfico Colombiano* (ALEC) y son inéditas. Pertenecen a la Colección Instituto Caro y Cuervo (ICC), Biblioteca José Manuel Rivas Sacconi, Fondo Atlas Lingüístico-Etnográfico (ALEC), Proyecto UN ALEC para el siglo XXI.

Arriba: Barbacoas



San Antonio

consolidando para poder nombrar sus partes y actividades con la tierra, con la mata y con el cultivo.

Esta actividad no pasó desapercibida para una serie de lingüistas que se volcó sobre la variedad lexicográfica alrededor del cultivo del café para así dar con sus distintas variantes y realidades. Como principal documento que nos da fe de las variedades de palabras que conforman el patrimonio inmaterial (es decir, el lingüístico) del cultivo del café está el *Atlas lingüístico y etnográfico de Colombia*, también conocido como ALEC.

Entre 1955 y 1978, un grupo de investigadores del Instituto Caro y Cuervo, comandados por Luis Flores, visitaron más de 260 localidades a lo ancho y largo del país, llevando consigo un cuestionario de más de 1.500 preguntas para dar con las variaciones lexicográficas, semánticas y fonológicas de los distintos dialectos del español hablado

en Colombia. Las preguntas hacían referencia a campos semánticos tan variados como *flora, fauna, el cuerpo humano* (partes, defectos, enfermedades y curaciones), *el carácter de las personas* (temperamento, inteligencia, conducta, valor, vicios), *vivienda* (tipos de casas, casa urbana, casa rural, materiales de construcción, dependencias, cocina, vajilla, muebles, adornos, enseres diversos), *vestido, alimentación, costumbres y creencias* (fiestas religiosas y profanas, juegos de salón y de azar, bailes, etc.), *ganadería, artes y oficios, comercio* y por último, entre otros, *agricultura*, que incluía cultivos del café, maíz, caña, yuca, plátano, algodón, cacao, tabaco, trigo, papa, a la vez que las herramientas de trabajo). El resultado se publicó entre 1981 y 1983: se entrevistaron a más de dos mil doscientos informantes, de acuerdo con su lugar de nacimiento, edad, nivel de estudios y actividad económica. Además del ALEC, la pesquisa lingüística a partir de la elaboración de un léxico cafetero también se puede encontrar en otras partes: en *El café en la lengua* (1981) de Luis Eduardo Álvarez Henao, en *Un extraño diccionario* (1980) de Euclides Jaramillo Arango y, entre otros, en dos afamados artículos del entonces director del departamento de lexicografía del Caro y Cuervo, José Joaquín Montes, “Del castellano hablado en Manzanares” y “Apuntes sobre el café y su cultivo en la literatura colombiana”, ambos publicados en la revista *Thesaurus*, en 1957 y 1964, respectivamente.

Nombrar es designar con palabras a las cosas; es traerlas a la vida cotidiana, hacerlas visibles, y así acercarnos más a ellas y a sus distintas funcionalidades. Las cosas reciben nombre en la medida en que forman parte de una realidad. En esta medida, el cafetal tiene tantas palabras allende

como tiene los granos de café en cada uno de sus surcos. Sabemos que la mata de café se denomina *cafeto*, y que éste está conformado por la flor, el *palo* (tallo), el *cañón* (tronco), el *gajo* (rama lateral del cafeto), el *botón* (capullo de la flor del cafeto), y tiene sus comienzos gracias a la planta que se siembra, que puede ser reconocida como *chapola*, *cañuto*, *colino*, *cespedón*, *chusma* o *colín*. La recogida de café también recibe varios nombres: *apañar*, *cafetiar*, *desgajar*, *pipiar*, *raspar*. Y los cogedores tienen tantos como granos por recoger: *cogedor*, *recogedor*, *cafetero*, *trabajador*, *obrero*, *peón*, *jornalero*, *recolector*, *arrancador*, *cafesero* (a), *cogendero*, *cosecador*, *destajero*, *galoniador*, *siguidor* cuando supervisa a los demás recogedores, o referido despectivamente como *lamberica* cuando se trata del patrón de corte, llamado también *metelombro* (quien mete el hombro no como ayuda sino como obstáculo), *caudillo* o *correvedile* (el que siempre está dispuesto a acusar por algo). En algunos cultivos de Cundinamarca aún se escucha cantar

*Nosotras las cafeseras
vamos a cafetiar
pa' ganar los cuatro riales
y aprender a enamorar.*

A la cereza o cáscara también se le llama *pulpa*, *concha*, *cacota*, *corteza*, *afrecho*, *capirote*, *casotica*, *cascute*, *sollejo* o *viruta*, y al mucílago del fruto (es decir a la textura viscosa) se le puede llamar también *miel*, *melado*, *baba*, *dulce*, *almíbar*, *pulpa* o *savia*. A la almendra o grano, en cambio, se le llama *pepa*, *pipa*, *fruta*, *abra de la pacha*, *alma*, *astilla*, *membrilla*, *morocha* o *pergamino*. Los recipientes en los que se recoge el café: *canasta*, *canastro*, *costal* o *saco*, *zurrón* de cuero, *jigra*, *tamusa*, *buchada*, *chim-*



be, *tripeperro*, *chipalo*, *gaita*, *guadua* o *tomé*. Los recipientes en que se descereza y lava, en cambio, reciben otros nombres: *tanque*, *cajón*, *batea* o *cuyabra*, que en su especificidad es, según el *Diccionario de colombianismos*, “vasija doméstica que se hace con el epicarpio seco de una calabaza cortada por la mitad”.

San Antonio

La recolección evoca una palabra que también nos habla del género masculino dedicado a la misma: *morena* se le llama a la apetitosa rama con suficiente fruto para coger, y estar *enmorenao* es estar dedicado de lleno a desgranar. Según Álvarez Henao, tiene que ver con “el placer de la recolección abundante y el que se tendría si la rama fuera una mujer morena”. También se puede decir que dedicarse a la rama de frutos abundantes es “alzarle la bata a la morena”. *Chapolera* es en Antioquia la cogedora de café. *Chapollear* es mariposear, cambiar de sitio y



Mariquita

ocupación con frecuencia. **Pajarero** es quien se abalanza de primero sobre el mejor surco del cultivo, **Volkswagen** el insecto que se parece al vehículo alemán y que ataca la hoja, y **joche** aquél que es lerdo para el trabajo o que es el último en acometer una tarea.

Ruanetas es la indumentaria cotidiana del trabajador, la **uva** es el grano del café en similitud con el fruto de la vid, se denomina **cruz** a la forma del madero y las dos hojas que salen de los tallos a ambos lados del cafeto, **esqueletiar** es podar el cafeto, **enfueztar** el grado de avinagramiento cuando se lava el mucílago del café, **desnucadora** se le decía a la báscula porque a veces no indicaba suficiente peso para recibir una buena paga, **bosteciadero** al lugar donde llega el recolector con su carga, cansado y hambriento, a esperar que le pesen lo recogido, **frentero** la persona que impone el ritmo o guía al grupo de

recolectores, **ganso** es la raíz torcida del árbol que no se trasplantó a tiempo, **tetica** el capullo recién nacido del tallo, **juetiao** cuando la rama se seca, **coletrapo** es la forma que toma el trapo cuando se utiliza para protegerse de los insectos, se le dice **boquiamargo** al fumador, **manipesao** a quien tiene poca habilidad con las manos, **vengavenga** es el azadón que va y viene cuando se trabaja con él y **cargaguamasa** al encargado de repartir y transportar la alimentación.

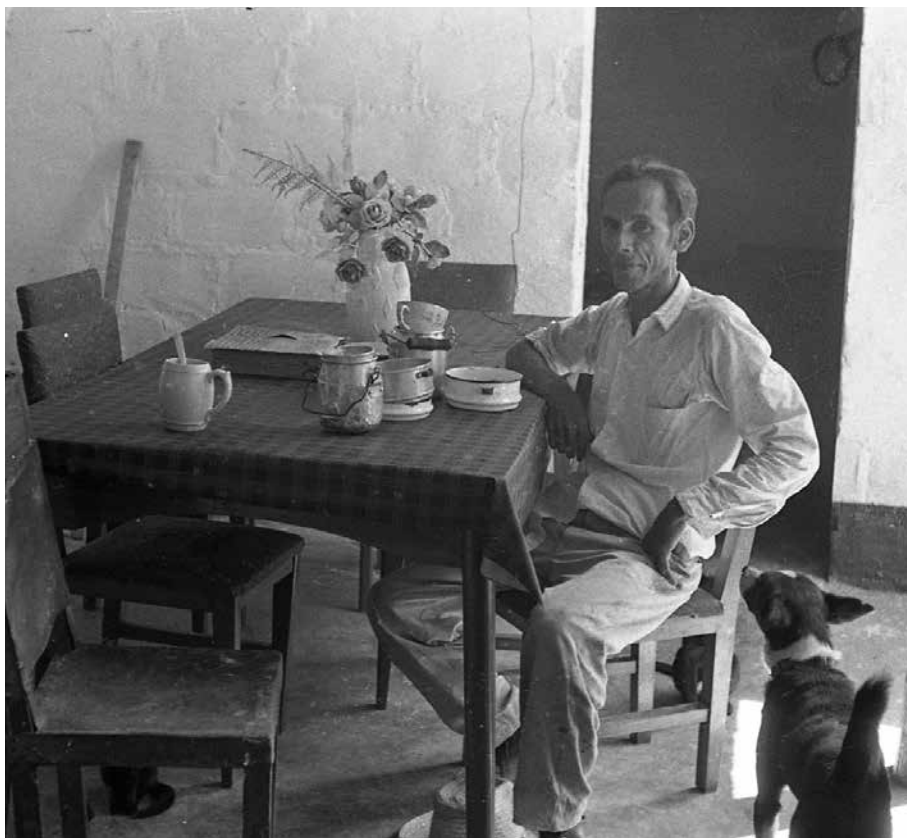
El cuidado del cafeto, a la vez que las enfermedades que puede contraer, también evidencian la diversidad lexical. La acción de deshierbar puede ser referida como **limpiar**, **paliar**, **guachapiar**, **raspar**, **azadoniar**, **champurriar**, **desbejucar**, **desmontar**, **guasoquiar**, o **macaniar**. **Desmacollar** es quitar los chupones a las ramas improductivas (y en algunas partes los chupones son llamados **chulco chulquín**); **segurandiar** es quitar tres gajos de cada lado del cafeto, y entre la **suelda** del cafeto (es decir entre las distintas especies de plantas parásitas) se pueden encontrar el **injerto**, el **pajarito**, **matapalo**, **yerba (de) pajarito**, **parásita**, **yedra**, **golondrina**, **aguadija**, **bejuco**, **caballero**, **cagá de pajarito** y **consuelda**, entre otras. Entre las enfermedades propiamente dichas está el **achaque**, **almanegra** (cuando el centro del palo se pone de color negro), **charrusco**, **durmición** (cuando “se marchita y se va durmiendo”), **macana** y **mancha de hierro**. En cuanto a los insectos, también tienen sus nombres: **chisa**, **copito** (gusano), **guano**, **cucuncha** o **pasador**. Un cafeto está **culiao** cuando su raíz está roída por la hormiga; según Álvarez, proviene de **culiar** (realizar el acto sexual), “acción cuyos efectos –se considera– producen daño, menoscabo en la hembra”. En ese mismo orden de ideas, el café pa-

jiao es aquél que no se hunde en el agua, haciendo referencia, siempre según Álvarez, al debilitamiento por “hacerse la paja”, nombre sexual al acto masculino de masturbarse.

En el Huila, el rastrillo que se utiliza para remover el café se llama *cagüinga*, mientras que en el Chocó, según la antropóloga Nina Friedmann, la *cagüinga* es un utensilio de madera de mangle, una especie de pala usada en la preparación de conservas y azúcar, generalmente tallada del mango. ¿Cómo puede ser que llegue tan lejos la palabra, convertida en otra cosa? Misterios de la lexicografía.

¿Y cómo lo llamamos nosotros, quienes no estamos en el cultivo? Ya sabemos que la tradición italiana ha nombrado gran parte de las variedades de consumo y de preparación de la infusión o filtrado del café (*espresso*, *machiato*, etc.). Pero en la cultura colombiana, el nombre más genérico de todos es el de *tinto*. ¿De dónde proviene? Hay dos caminos que pueden darnos una luz. En primer lugar, se comprende como adjetivo para designar el color del grano del café cuando está listo para coger, llamado también *cachiporro*, *picho*, *yodo*, *morena*, *colorado*, *concha*, *uva* o *cárdeno*. Sin embargo Montes, en su “Apuntes sobre el café y su cultivo en la literatura colombiana”, anota que el *tinto* es café puro, sin leche, y “como sustantivo es un pocillo de dicha infusión. Voz general en todo el país, extensión, indudablemente, de (*vino*) *tinto*, de donde *café tinto* que aún alterna en el uso colombiano con el simple *tinto*”. Como parte de sus apuntes sobre la literatura y para mostrar el culto poético que se le rinde, Montes cita una estrofa de *Coffea arábica* de Nicolás Bayona Posada:

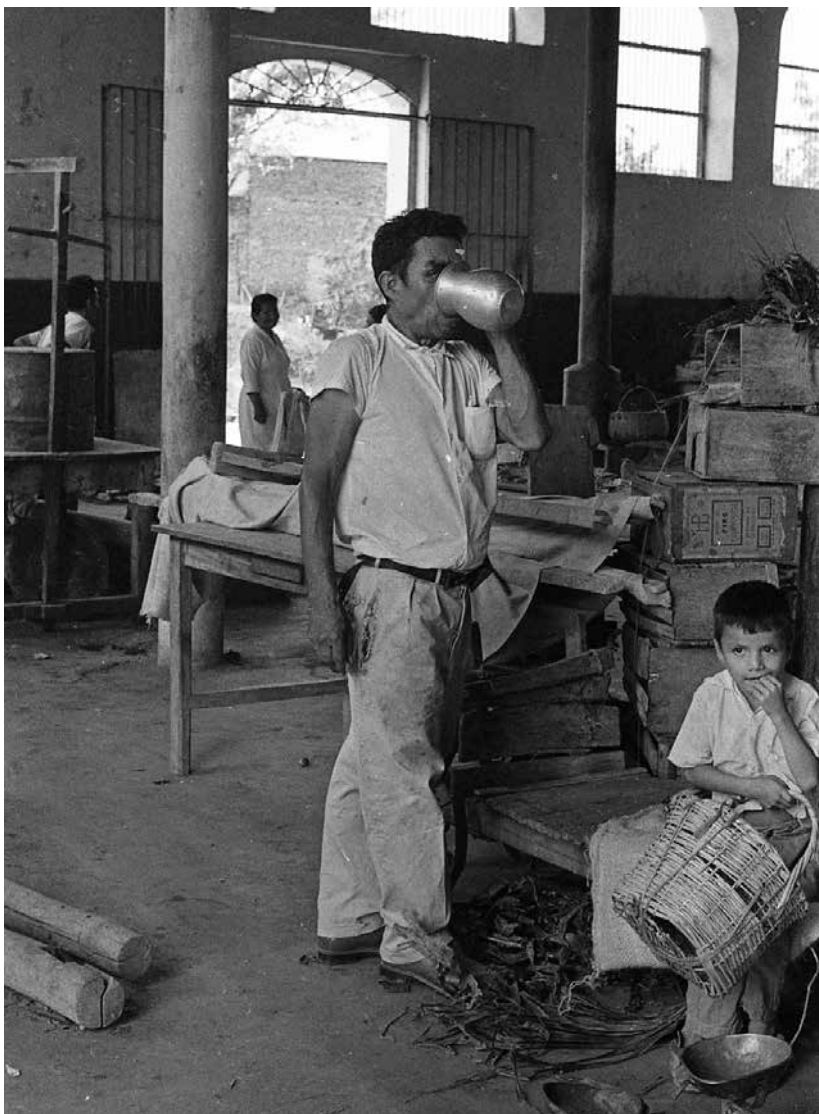
*También este grano mísero probó el
fuego en la redoma / Y al contacto de*



*las llamas se hizo sangre, luz y aroma /
Cual si fuera el jugo mismo de la tierra
tropical. / Y aquí está.... Caliente y negro
como filtro misterioso / Con hechizos
inesfables corta el hilo del reposo / Y despierta
las ideas en alígero escuadrón. / Es un arpa
entre sus manos el cordaje de mis nervios,
/ Y el arrullo y los suspiros y los cánticos
soberbios / Brotar hace de las almas en
continua vibración. / [...] / No lo cambies...
Pedí tinto... Pero, escúcha [sic]... No te vayas...*

Tolima

Las distintas palabras alusivas al café y a su recolección forman parte del compendio de obras literarias que elevan al café. Sin que resulte necesario traer del pasado al personaje protagonista de la famosa novela *Café*, a la recolectora Gaviota interpretada por Margarita Rosa de Francisco, muchas obras escenifican la relación que se establece con el cafeto como si éste tuviera atributos femeninos. Es



Ortega decir que se relaciona directamente a la mujer recolectora con la mata de café, a la *chapolera* (un trabajo temporal que no le permite asentarse ni poder encontrarse en un solo lugar). Jaramillo comparte un fragmento de *En la tierra éramos nosotros* (1948) de Manuel Mejía Vallejo:

Gracias, tierra, por los cafetales en flor que al frutecer nos dan el descanso de la cosecha, cuando las chapoleras, al viento sus pies desnudos y sus cantares ingenuos, se introducen en el cafetal con una malicia escondida; cuando los peones, repletos del grano sus canastos de buen

bejuco, van al comienzo de la noche hacia la despulpadora donde quedará... Los cafetos se rinden cargados de frutos rojos, uvas excitantes, labios de doncella, besos hechos fruto bajo las hojas humedecidas y brillantes. Sobre los caminos ondulados, hacia los cafetales, van las chapoleras cantando guabinas.

O en esta estrofa de Jorge Robledo Ortiz:

*Sigue, gentil chapolera,
En guillotina de nácar
Decapitando rubíes
Para llenar la canasta,
Mientras viendo tu belleza
Se emborracha la mañana,
Y duerme la borrachera
En los pliegues de tu falda.*

También pueda ser que el léxico del café, que es nuestro oro negro, y también nuestro fantasma del siglo xx, se nos haya terminado metiendo en otros lugares más insospechados. Entre su inmensidad de palabras, hay tres que nos recuerdan algo más: *perico* es el café con leche que se toma en establecimientos públicos, y se puede pedir, dependiendo del tamaño, como *perico* o *periquito*. *Pase* es el café maduro por coger, es decir, lo que se recolecta de una pasada, de una sola vez, inmediata; y la *rayada* implica pasar una regla por encima del grano para que la superficie quede igual. ¿Trae a la mente otras palabras? Así funciona el misterio de los dialectos. ☕

PANTANITO

Por Darío Jaramillo Agudelo

EN ESO DE LOS GUSTOS Y DE LOS hábitos no puede hablarse sino en primera persona. Y más en los del comer y del beber, derivados de la más primaria pulsión del instinto animal. Lo que digo aquí, pues, me incumbe solo a mí y es casi que una confesión.

Lo único que tengo para decir en favor del café con leche es que fue mi puerta de entrada al universo cafetero. En la Santa Rosa de mis siete años el “tinto” estaba vedado a los niños y cuando uno llegaba como a los ocho, a lo mejor, si corría con suerte, podía probar el “café pero con leche”. “El café pero con leche” puede ser, en cuanto ingredientes, lo mismo que el café con leche. La diferencia consiste en que en el “café pero con leche” la leche se limita a neutralizar el sabor del café. Ah, olvidaba decir que, para peor, el café se preparaba en agua de panela, de modo que el papel de la leche en el “café pero con leche” era neutralizar un amargo que ya ni siquiera existía.

Tardé en que en mi casa me dieran el “café pero con leche”. Lo logré gracias a la intervención de mi abuela, que me dio por primera vez una taza de agua de panela a la que le mezcló una cucharada de café instantáneo y le echó luego una pizca de leche. Lo de la pizca fue una concesión que ella me hizo porque sabía que siempre detesté el sabor del agua de panela con leche. En pocas palabras, para mí, el “café pero con leche” era definitivamente preferible a la detestada aguapanela con leche.

Sigamos: ustedes bien conocen el color que tiene un café negro con un

chorreado minúsculo de leche. O lo pueden saber con el nombre con mi propia abuela Mercedes bautizó esa pócima: “pantanito”.

Durante más de media vida bebí ese menjurje con un cambio que me impuso la ausencia de agua de panela en los días sin gripa de mi vida adulta: se convirtió en una cucharada de instantáneo, dos o tres de azúcar, casi llenar la taza con agua hervida y unas gotas de leche. Pantanito puro. Yo era adicto.

Era tan adicto que lo necesitaba casi a toda hora. Pero una cosa es tomar pantanito en la casa y otra cosa es pedir un café con leche muy oscuro en una cafetería o en un restaurante bogotano. Cuando uno mismo prepara el café y luego, sin problemas, le echa ese mínimo *minimorum* de leche que tiene el “café pero con leche”. Cuatro gotas, menos que la traza de vermouth que debe quedar en un dry Martini, según los expertos. Pero vaya usted a pedir un café con leche muy oscuro en un café de Bogotá. Imposible. No entienden. Y esto es porque la noción más cercana de la receta del café con leche de los bogotanos es el tetero. Un café con leche viene a ser un biberón manchado de tinto. Para evitar ese despropósito –correlato del pantanito– lo mejor es pedir un tinto grande y, aparte, un pocillo medio lleno de leche para sacar de allí las cuatro gotas, acaso cinco, necesarias para sobrepassarse.

(Ahora, cuando confieso mis pecados, debo aclarar que las alternativas a mi vicio no fueron muy estimulantes durante muchos años. El arte de preparar una buena taza

de café se inició en Colombia más de cien años después de que llegaron los primeros granos de la *coffea arabica*. Para tomarse un buen tinto uno tenía que ir a Italia o adonde hubiera italianos, como Buenos Aires o Caracas. De pronto en algún lugar excepcional lo servían como es debido pero, en general, lo que se hallaba en todas partes era un bebedizo recalentado y de un amargo desagradable que dejaba en el fondo un poso donde se podía adivinar el destino futuro: si se bebió lo que había encima de mí –dictaba el sedimento– usted está condenado a una inexorable agriera).

Un buen día llegó Pentecostés. Como siempre pasa con Pentecostés, la revelación viene de donde menos se espera. En esta ocasión fue un médico que hace quince o veinte años me dijo que tenía que suprimir el azúcar del café; que, si tenía muy arraigado el hábito, de seguro tardaría varios meses en acostumbrarme al nuevo sabor.

Experimenté la supresión del azúcar con un tinto, no con un café con leche. Ahí, exactamente ahí, fue la iluminación: ¡qué sabor!, ¡qué exquisito amargo! Lo que ahora me reprochaba era cómo me había perdido ese sabor durante toda la vida. Después, por reflejo, quité también la leche que me separaba del amargo primigenio del café. Qué delicia. Había llegado, por fin, al mayor descubrimiento recibido durante toda mi vida, tan verdadero como toda revelación que conduzca a abandonar alguna cosa. El café es bueno solo. ●



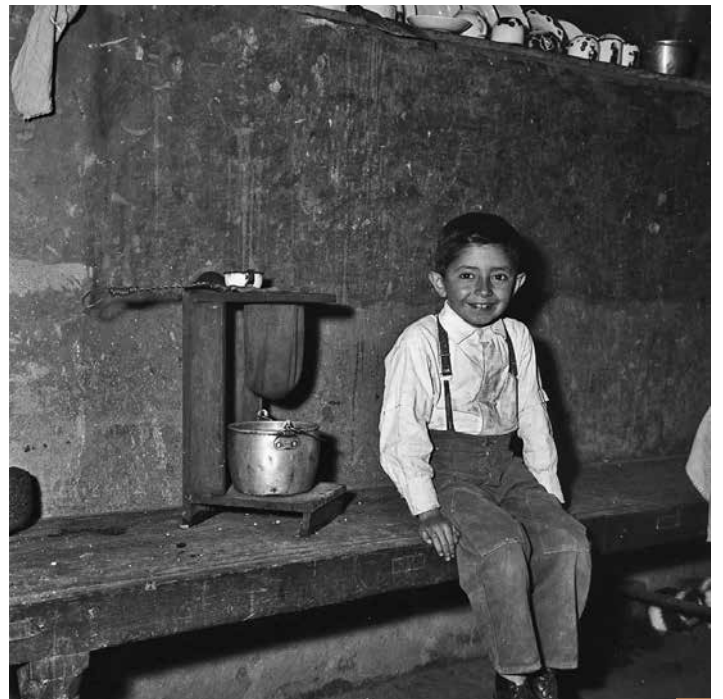
1



2



3



4

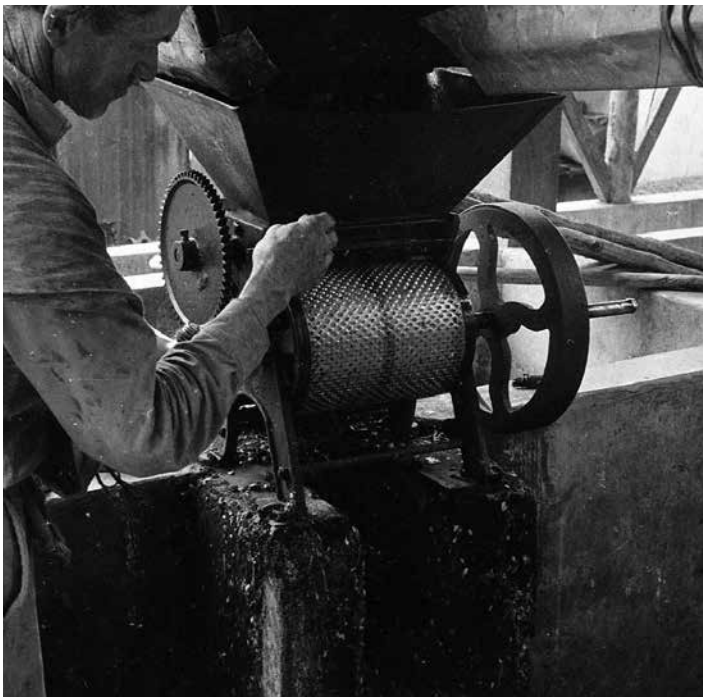
- 1 Pamplona
- 2 Florida
- 3 La Cruz
- 4 Florida



5



6



7



8

- 5 Bata
- 6 Florida
- 7 San Antonio
- 8 Potosí



EL CAFÉ WINDSOR Y LOS NUEVOS: DE LA BOHEMIA BOGOTANA A LA REPÚBLICA LIBERAL

Por Juan Esteban Constaín

Cuando los hermanos Nieto Caballero abrieron su café pensaron que se convertiría en un punto de encuentro para empresarios. No sospechaban que allí se darían cita hombres de letras, que, al cabo de los años, alcanzarían las más altas dignidades de Colombia.

HABÍA EN LA VIEJA BOGOTÁ una esquina famosa en la que todo el mundo se daba cita para ocuparse del prójimo y del universo, para chismosear o para tumbar al gobierno o para piroppear a las mujeres que paseaban por allí con sus mejores vestidos y la mirada altiva, sonrientes y arrogantes a la vez. Esa esquina se llamaba, con toda la razón, la “Esquina de Arrancaplumas”, pues no quedaba nadie con ellas encima, no quedaba títere con cabeza por ahí. Estaba en todo el cruce de la Calle del Chorro de Santo Domingo con la Calle de la Carrera, es decir, en la calle 13 con carrera séptima. Allí mismo había estado también, y seguía en pie, la casa de don Félix Pardo, solo que ahora la ocupaba un hotel, el Hotel Franklin, que se había hecho célebre porque en él se quedaban a dormir en Bogotá los políticos de provincia, y porque en él vivía, y vivió hasta su muerte plácida en la cama, muerte de guerrero viejo, el general liberal Benjamín Herrera. Dicen que cuando se estaba muriendo el general solo dijo: “No tengo miedo porque me voy a lo plácido, déjenme ya...”.

Allí, en los “fondos” del Hotel Franklin, abajo, se había establecido

en septiembre de 1914 el Café Windsor: uno de los puntos de encuentro más agitados y bohemios y célebres de la vida bogotana, con una orquesta de relumbrón que anunciaba sus estrenos en pequeños avisos en *El Tiempo*, como el que apareció el 14 de abril de 1928 y que decía: “El Café Windsor exhibe en su vitrina los artículos que obsequiará esta noche durante la audición. Oiga usted las nuevas canciones del barítono y el estreno que hará la orquesta de ‘La princesa del circo’...”. ¿Que “obsequiará”? Sí: todas las noches El Windsor les regalaba algo a sus clientes, en especial algo destilado o fermentado; lo que fuera, pero algo que justificara la embriaguez, como diría Baudelaire. Lo curioso es que ese mismo día, ese 14 de abril de 1928, entraba en vigor la ley contra el alcoholismo que había promulgado hacía muy poco la Gobernación de Cundinamarca, ley de la que *El Tiempo* decía también: “Tan laudable disposición cogió desprevenidos tanto a los revendedores de licores como a los que frecuentan el vicio de empinar el codo...”. Se imagina uno a la gente ese día en la Esquina de Arrancaplumas comentando con horror y con sorna la nueva medida. Los hombres de traje

Página opuesta: Paulina, Luis Eduardo (Lenc) y Agustín, los hermanos Nieto Caballero. (Archivo de fotografías históricas de la Oficina de Comunicaciones del Gimnasio Moderno)



Café La Cigarra.
Carrera Séptima con calle 14.
(Archivo fotográfico del
Museo de Bogotá)

entero y sombrero, con abrigo bajo la lluvia; y las mujeres en grupos de a tres, cogidas de gancho, tapándose la boca para que no se les viera la risa al caminar. Cachifos y chisgarabís con mueca de incredulidad, como diciendo todos: “Ala, entrémonos al Windsor a tomar sifón...”.

Al Windsor, como a todos los cafés de entonces, “entraba uno empujando una puerta de vaivén y se demoraba unos instantes para poder localizar la mesa libre en medio del pesado humo que envolvía la atmósfera...”, contó alguna vez Germán Arciniegas en una hermosa columna sobre Gregorio Castañeda Aragón, el poeta samario que había llegado a Bogotá arrastrando consigo el mar que allí nadie conocía ni había visto jamás –ni siquiera León de Greiff, ese vikingo exiliado en las montañas–, y que tenía una mesa fija en el lugar: “Una mesa de la esquina del norte

contra la carrera séptima... Por esa punta, el Windsor nos resultaba como una taberna de Cherburgo o de Amsterdam. La luz que venía de la Calle Real se nos antojaba que eran reflejos de un faro...”, dice Arciniegas, quien en otra columna igual de bella relató la vida cotidiana del café: “Mientras en la Calle Real y en la 13 llovía, y siempre estaba lloviendo, en el Windsor oíamos sonetos y sabíamos los enredos del Partido Liberal. Nos apretujábamos sentados de a seis en las mesitas que eran para cuatro, y hacía prodigios el sirviente que pasaba los vasos del espumante sifón para distribuirlo sin derramarlo. En un tiempo en que todos usábamos sombrero no habría en el Windsor dónde colgar los de la clientela. Ni se necesitaba. Para eso estaban las cabezas. Siendo limitado el espacio, casi no había separación entre las sillas que ocupaban quienes negociaban ganado y trigo de Sogamoso y los poetas que se comunicaban sonetos y baladas. Leo Le Gris, Rendón, Luis Tejada, cubrían más espacio con sus chambergos, y boyacenses y cundinamarqueses se contentaban con el espacio de los borsalinos...”.

La verdad es que El Windsor lo habían fundado los hermanos Agustín y Luis Eduardo Nieto Caballero como una extensión de su negocio de jamones y delicias importadas, la compañía de su padre, Agustín Nieto & Cía, que los dos habían heredado y que les daba una fortuna. Su idea era que allí se encontraran los hombres de industria y no los de letras –salvo que fueran letras de cambio–, porque lo que querían ambos era ganar aún más plata y conservar una distinguida y pudiente clientela. Nada de poetas malditos ni bohemios irredentos y sin dormir, que de todos ellos ya tenían suficiente los hermanos Nieto Caballero: Luis Eduardo como periodista y como po-

lítico, y Agustín como educador y pedagogo liberal, pues el mismo año en que abrió el Windsor abrió también otra institución cultural casi tan importante y tan influyente en la vida colombiana como aquél, casi: el Gimnasio Moderno. Así que al principio el Windsor tenía otro carácter y en sus mesas se hablaba de otras cosas, no de poesía. Se hablaba de cabezas de ganado, de fincas y chamizales, de inversiones para traer a la capital toda clase de bienes suntuosos comprados en Curazao, bienes que luego subían por el río Magdalena hasta Honda y desde allí, a lomo de mula, llegaban a Bogotá. De eso se hablaba en el Café Windsor de los hermanos Nieto Caballero mientras sonaba la orquesta o cantaba Carlos Julio Ramírez.

Pero con el tiempo, sin saberse muy bien cómo ni cuándo, el lugar empezó a ser colonizado por esos desbocados personajes a los que los hermanos Nieto Caballero conocían tan bien y entre los que habían vivido toda la vida y de los que eran íntimos amigos y a los que les tenían cariño y pavor por igual: los poetas malditos, los bohemios sin plata y sin dormir. Los “cómicos”, los pintores, los músicos, los estudiantes de la mesa redonda: esa nutrida fauna que oscilaba entre la Esquina de Arrancapumas y el Parque Santander, y que estaba siempre al acecho del último chisme y la última conspiración política en esa ciudad todavía aldeana y colonial en la que la sombra de la hegemonía conservadora, con sus presidentes gramáticos y teosóficos, con su lluvia y sus campanas al viento y sus legiones de ruana y de tristeza, aún teñía el cielo y no dejaba respirar. Pero empezaba una década, la década de los veinte, y una nueva generación colombiana se abría paso entre esas telarañas y esa oscuridad de pueblo. La generación anterior, como siempre



ha ocurrido desde el principio de la historia, ya empezaba a parecer vieja y anquilosada y demasiado tímida y demasiado acomodada al sistema, y su estética y sus glorias parecían ahora un lastre del que había que deshacerse cuanto antes para poder sobrevivir. Uno de esos jóvenes, el que más talento tenía para escribir, Alberto Lleras Camargo, contó en sus memorias “la atmósfera del mundo de entonces, los fabulosos años veinte de los cuales apenas entraba un eco apagado por las hendiduras de la clausura colonial sobreviviente...”. La clausura colonial, Bogotá. “Yo estaba –dice Lleras–, es cierto, en el corazón mismo de los acontecimientos. Y eso era lo que me hacía sentir con mayor fuerza la opresión de esa atmósfera que no rompía ni accidentalmente cosa alguna. De tarde en tarde llegaba una bailarina, una conferencia, un poeta mercenario de los que recorrían la América en

Alberto Lleras Camargo
(1906-1990).
(Archivo fotográfico
de El Espectador)

busca de dictadores generosos, una compañía de comedias, y esas eran las grandes conmociones de nuestro medio...”.

Quizás esa fue la importancia que tuvo el Café Windsor sin proponérselo: que en él, en su aire oscuro y humeante y clausurado, qué paradoja, encontraron una ventana al mundo quienes en ese momento eran tan jóvenes como el siglo xx y querían romper como fuera con el lastre colonial y clerical y parroquial de la vida colombiana de entonces. Por ahí, por las hendiduras del café que daban sobre la Calle Real y que dejaban entrar esos haces de luz como de un faro de los que hablaba Germán Arciniegas, por ahí sacó la cabeza esa nueva generación colombiana que muy pronto empezaría a llamarse la de Los Nuevos, y cuya concepción del mundo se forjó en las mesas para cuatro del Windsor. Si los miembros de La Gruta Simbólica habían tenido La Gran Vía y la Bodega de San Diego para sus gracejos y sus chistes y sus juegos de palabras, si la Generación del Centenario había tenido el Rondinela para sus consignas políticas y sus desvaríos, Los Nuevos encontraron en el café de los hermanos Nieto Caballero el espacio perfecto para acabar con el pasado y para renegar de su maligna influencia. Lo cual no dejaba de ser otra paradoja, pues tanto Luis Eduardo como Agustín Nieto Caballero eran dos de los miembros más destacados de esa Generación del Centenario contra la que se estaban revolviendo Los Nuevos con tanta saña y tanta virulencia. De Luis Eduardo dice Alberto Lleras que era “el símbolo del escritor centenario, el guardián de la vasta caverna y su cancerbero...”. Y sin embargo era tan generoso con sus jóvenes detractores y clientes, que de tarde en tarde oficiaba un cómico

ritual quemando sus vales acumulados en la caja registradora para que esas deudas de borrachera y poesía se las llevara el viento.

Por eso hasta hoy, en la historia y en la historiografía colombianas, se discute tanto si fue tan cierto ese enfrentamiento de Los Nuevos contra la Generación del Centenario, que a su vez también había sido joven algún día –quién no– y se había enfrentado contra sus mayores por viejos y anquilosados y carcomidos por el establecimiento... Y así al infinito, para adelante y para atrás. Pero lo cierto es que tiempo después, cuando los centenaristas habían llegado ya al poder, lo que hubo en verdad fue una especie de acoplamiento entre las dos generaciones, porque además sería incomprensible lo que hicieron Alfonso López Pumarejo o Eduardo Santos, o Laureano Gómez, sin la ayuda y la presencia de gente como el propio Alberto Lleras Camargo o Juan Lozano y Lozano o Augusto Ramírez Moreno, para hablar de los dos espectros ideológicos del problema, el liberal y el conservador.

Eso ha llevado también a que muchos digan que lo que había o lo que al final hubo entre la Generación del Centenario y la de Los Nuevos fue más un sistema de protección y paternalismo y continuidad que una verdadera disputa dialéctica o una ruptura, y que todos acabaron más o menos sirviéndoles a las mismas ideas y con los mismos medios y el mismo lenguaje. Jorge Zalamea, que fue un “nuevo”, plantea más bien una síntesis: “Imposible sería establecer hasta qué punto el ideario reformista de Los Nuevos, apenas bulbucentemente expuesto en su revista, influyó en la inteligencia y la voluntad de los hombres del Centenario que habrían de realizar la reforma liberal. Pero es una evidencia

Página siguiente

Interior del Café Windsor en 1921.

(Archivo hemerográfico de la revista *Cromos*)

Abajo: Los Nuevos.

En la foto, tomada hacia 1929, puede verse entre otros a Jorge Zalamea (primero en la fila de arriba), Alberto Lleras Camargo (tercero en la segunda fila), Eduardo Castillo (con monóculo) y Ricardo Rendón (de sombrero). (Archivo fotográfico de la Casa de Poesía Silva.





Celebración con motivo del viaje
de León de Greiff a Suecia como
primer secretario de la embajada
de Colombia. Sady Gonzalez. 1959
Colección Archivo de Bogotá.

histórica que esos hombres tuvieron una preocupación primordial por crear una universidad nueva, por democratizar la cultura, por remover hasta sus cimientos el empolvado caserón del Ministerio de Educación Nacional. Con lo que vinieron a coincidir las aspiraciones de ambas generaciones...”

No lo sé, la verdad es que no lo sé. Lo que sí está claro es que al principio, al puro principio, Los Nuevos buscaban con desespero que un nuevo aire –de ahí su nombre– sacudiera la oxidada y decrépita vida colombiana, y eso incluía también a los centenaristas con sus ídolos y sus gustos burgueses y anticuados. Porque además al país empezaban a llegar nuevos libros y nuevas ideas, muchos de los cuales ofrecían un contraste brutal con lo que en la pacata Bogotá de principios de siglo aún se leía y se adoraba como si fuera la última moda, cuando en

realidad era la penúltima, como dijo Guillermo Camacho Carrizosa. La idolatría por el maestro Guillermo Valencia, por ejemplo, seguía intacta en todos, viejos y jóvenes, sí, pero José Umaña Bernal o Hernando Téllez o Rafael Maya ya empezaban a leer también a Proust, a Montherlant, a Valery Larbaud. Claro: no podría decirse que Los Nuevos fueran la generación revolucionaria que trajo la modernidad al país, cuando al final su lenguaje y sus ejecutorias, en muchos casos, terminaron siendo tan prosopopéyicos y tan solemnes y tan conservadores como los de ese mundo anquilosado que ellos decían combatir al principio; y menos cuando en ese mismo momento eso sí lo estaba haciendo en Barranquilla, por ejemplo, don Ramón Vinyes con su revista *Voces*. Pero cada generación mata a sus padres como mejor puede, y Los Nuevos lo hicieron no solo con las novelas y

los poetas que leían sino también con muchas ideas políticas y sociales que llegaron al país con ellos, o por lo menos gracias a su entusiasmo y a su audacia del primer impulso.

Y la sede natural de ese primer impulso, el lugar en que ocurrió, fue sin duda el Café Windsor, el Windsor. Tanto, que Los Nuevos establecieron en él una feroz dictadura, y los espontáneos que no aceptaban los dogmas de esa nueva fe eran mantenidos a raya y despreciados sin contemplación por los habituales contertulios del lugar: José Mar, Hernando de la Calle, Felipe Lleras Camargo, Rafael Vásquez, Juan Lozano y Lozano, Rafael Maya, Germán Pardo García, José Camacho Carreño, Moisés Prieto, Luis Paláu Rivas, Francisco Umaña Bernal, Hernando Téllez, Narciso Forero Morales... Fue allí donde Germán Arciniegas empezó a ventilar su obsesión por la reforma universitaria en toda América, inspirado por lo que acababa de pasar en Córdoba, Argentina; al Windsor entraba Arciniegas con el poeta mexicano Carlos Pellicer, quien tampoco conocía el mar. Fue allí también donde apareció un personaje providencial del nuevo grupo, León de Greiff. Venía casi huyendo de la persecución que los curas le habían lanzado en Antioquia, a él y a toda su pandilla de rebeldes de allá: los famosos Panidas, muchos de los cuales acabaron en Bogotá dedicados a toda suerte de oficios viles, desde el periodismo o la política hasta la caja de un banco. De ese grupo de exiliados paisas que encontraron en El Windsor un feliz remplazo para El Globo de Medellín hacían parte también Ricardo Rendón, el gran dibujante y caricaturista, y el escritor Rafael Jaramillo Arango. A ellos se les unió Luis Tejada, el magnífico cronista, quien en una de las mesas del café escribió su "Oración para que no muer-



ra Lenin". El día en que Luis Vidales leyó, allí mismo, uno de sus poemas de *Suenan timbres*, Tejada les ordenó a todos los contertulios, como un profeta iluminado: "Carajo: todo el mundo a descubrirse. ¡Acaba de nacer un gran poeta en Colombia!".

Todo eso pasaba en El Windsor: la creación, en 1925, de la revista *Los Nuevos*, órgano de difusión del grupo; las discusiones de Jorge Eliécer Gaitán con Carlos Lozano y Lozano y Alejandro Vallejo; los trazos silenciosos y brutales de Rendón, que se

Ricardo Rendón,
autorretrato (1894-1931).
(Archivo fotográfico de
El Espectador)



Luis Carlos Fajada B. - 1915

tomaba su cerveza y luego se clavaba su abrigo y su sombrero y se iba por donde había venido, como llevándose consigo parte de la bruma que los envolvía a todos en esa especie de sótano en que se estaba acabando, por fin, la Edad Media colombiana. Y no era solo una cuestión liberal la del Windsor, no. Como si al final la única ideología que importara en ese momento fuera la de la juventud; como si la juventud fuera toda una ideología y no importara más. Por eso allí compartían mesa Augusto Ramírez Moreno y Jaime Barrera Parra, un leopardo y un comunista, y allí también llegó un día a predicar Silvestre Savitski: un pastor de la revolución rusa que lo había perdido todo jugando a la ruleta, y quien es considerado, con justicia, uno de los precursores del marxismo en Colombia. Unos, como Vidales, le hicieron caso y compartieron con él el rito iniciático de la dictadura del proletariado, pero otros estaban muy ocupados en otra cosa, haciendo por ejemplo los manifiestos de los Arquilókidas: unos textos virulentos contra la Generación del Centenario, publicados todos por el periódico *La República*. Allí estaban León de Greiff, Silvio Villegas, Rafael Maya, Arciniegas... entonces Agustín Nieto Caballero les respondió muy amable en una carta: que dijeran lo que quisieran esos jóvenes extraviados, claro que sí, para eso se tienen 20 años en la vida. Pero que por favor le pagaran los vales de su café, que él ya estaba hartado de servirles el sifón fiado a quienes luego salían a insultarlo en los periódicos.

En 1930, sin embargo, algo increíble pasó y el viejo sueño del general Benjamín Herrera se hizo por fin realidad. Ese año llegó al poder, después de casi medio siglo de sequía, el Partido Liberal. Entonces muchos de esos jóvenes –esos Nuevos– que se

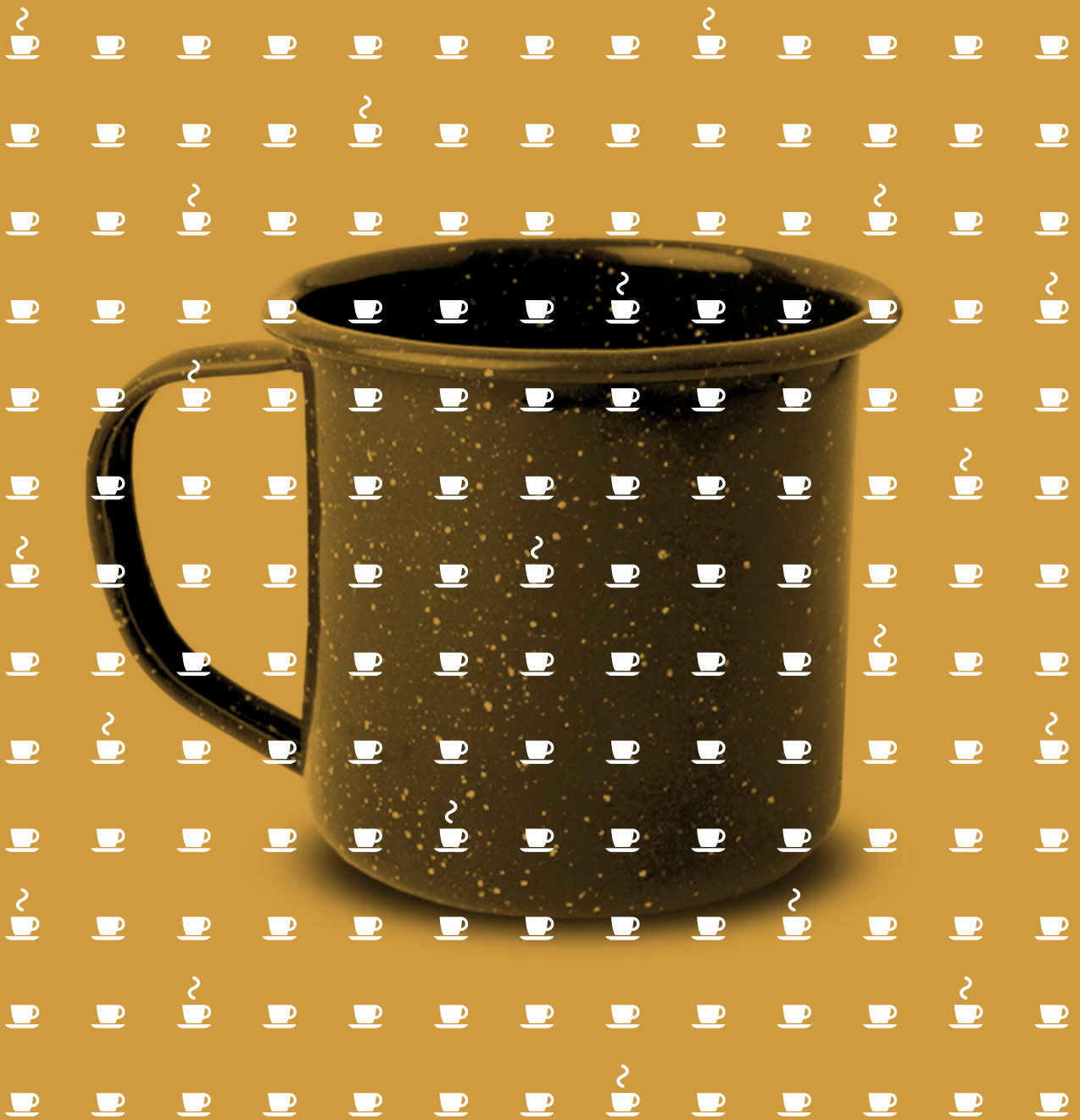
habían enfrentado al mundo desde las mesas del Windsor, entraron de lleno a la República Liberal. Unos desde el liberalismo, otros desde el conservatismo; unos desde *El Tiempo*, otros desde *El Espectador* o *El Siglo*. Pero todos, o casi todos, con la certeza de que los tiempos habían cambiado y que ya no tenía ningún sentido seguir pidiendo que los tiempos cambiaran más.

En 1931 Ricardo Rendón salió del Windsor y se fue a la Gran Vía, como en un recorrido hacia el pasado de los últimos treinta años de vanguardias y bohemias literarias en Bogotá. Allí, en la vieja iglesia de la Gruta Simbólica, se pegó un tiro y se mató. Hasta el día de hoy nadie sabe muy bien por qué lo hizo, pero no son pocos los que dicen que Rendón no podía soportar que sus amigos y su mundo, nacidos al calor de la rebeldía y de la oposición, estuvieran ahora dentro de ese establecimiento al que tanto habían despreciado y combatido.

No lo sé. Lo que sí está claro es que el suicidio de Rendón fue el fin de una época: la época en que Los Nuevos lo fueron de verdad y todos eran entonces tan jóvenes como el siglo xx.

En 1935 el café Windsor cerró sus puertas: esas puertas y hendiduras por las que había entrado, a pedazos, como los haces de luz de un faro distante, el mundo a Bogotá. La orquesta tocó entonces su último vals. ☕

Página anterior: Luis Tejada (1898-1924). Fotografía de Melitón Rodríguez. (Archivo de la Biblioteca Pública Piloto de Medellín)



CAPÍTULO

TRES

De puertas adentro, anecdotario de los más icónicos cafés

Los nombres de estos establecimientos son fácilmente reconocibles y la asociación entre ellos y la historia bogotana es inmediata. Sin embargo, requiere un poco más de detenimiento entender que las anécdotas escritas entre esas mesas revelan la esencia de una ciudad en los años más decisivos de su historia reciente.



CASA 203 DE LA CARRERA QUINTA: SE PROHÍBE ENTRAR CON ANIMALES

Por Ricardo Silva Romero

Una tertulia con el sugestivo nombre de La Gruta Simbólica nació junto al siglo xx como un oasis en medio del toque de queda. ¿Qué ocurrió aquella primera noche en que se encontraron un médico, un policía y varios poetas borrachos?

BOGOTÁ ES, EN LAS NOCHES DE 1900, un penumbroso pueblo de piedra atrincherado detrás de los cerros. Da miedo. Da ganas de encerrarse hasta que salga el sol. Nadie, solo “la Ronda”, puede estar en las calles después de las 8:00 p.m. El tranvía de mulas, que es, aparte de las ocho campanadas de la Catedral, el único ruido que permite en la oscuridad el temible gobierno conservador, suele detenerse a esa hora: “¡paren...!”. Todo aquel que se atreva a seguir la parranda fuera de su casa, un minuto después del toque de queda, corre el riesgo de ir a parar en un calabozo del cuartel de San Agustín o en la prisión que queda en el camellón que lleva de la ciudad de los virreyes al caserío de Chapinero: el tal Panóptico. Y más si su fama es de liberal. O sea que esta banda de poetas, los bigotudos Julio Flórez, Luis María Mora y Carlos Tamayo, soportarán una escena de suspenso apenas salgan del pequeño restaurante frente a la puerta falsa de la imponente iglesia que le da el nombre al barrio.

Solo son las 7:50 p.m. Pero, por andar bautizando “el centro bohemio e intelectual” que va a fundar el doctor Rafael Espinosa (“Asamblea

Simbólica no –dice Tamayo– porque asamblea es sinónimo de pereza”), ninguno de los tres repentistas se ha dado cuenta de que ellos son los únicos cachacos que siguen pidiendo “un agüita de toronjil de Hennessy, je” en aquel restaurante de manteles dobles y murales descascarados y lámparas colgantes. Tamayo le está coqueteando a la mesera, a su “Negrita”, repitiéndole “cuando rechazas mi intenso / amor con que mi alma sueña, / saber cómo puedes, pienso, / echar un no tan inmenso, / por boquita tan pequeña”, cuando cae en la cuenta de que se les ha hecho demasiado tarde. Se buscan en los bolsillos lo que les queda. Pagan. Se asoman a la calle. Y, apenas no se ve ni se oye nada, susurran “¡salgamos!”, “¡paso de vencedores!”, “¡de frente, mar!”, en chiste, pero con miedo.

Caminan en fila, para hacer menos bulto, contra el viento helado de la empinadísima calle 11, y pegados a la pared como ciegos en la Bogotá oscurísima de sus tiempos. Se alejan del sepulcral toque de corneta de la Ronda, ay, cada vez que lo oyen. Van riéndose en voz baja del “muy divertido y muy peligroso y muy nuevo” arte de sacarle el cuerpo a las patrullas de soldados godos hasta que se

Página opuesta: Bogotá en 1911. Fotografía de la Harris & Ewing Collection (Biblioteca del Congreso)

Miembros de la Gruta Simbólica. De pie, de izquierda a derecha, aparecen Clímaco Soto Borda, Rafael Espinosa, Víctor Londoño, Gustavo Gaitán y Rafael Hinestrosa Daza. Sentados, también de izquierda a derecha, puede verse a Julio Flórez, J. M. Pérez Sarmiento, Maximiliano Grillo y Enrique Olaya Herrera. (Colección fotográfica de la Casa de Poesía Silva)



encuentran con una en la esquina de la carrera sexta. “¡Quiero ver los salvoconductos ya –les dice, estremecido, el inspector–: tienen ustedes no solamente fama de poetas, sino de revoltosos!”. Flórez, el eterno alicaído, le pregunta acaso a él quién le dijo quiénes son. “¿Y cuál no conoce hoy los versos de “La araña”? –le responde el agente, embutido en su uniforme de sereno de una talla menos, citándole su propio poema–, y para qué ocultarlo: sus versos tristes me gustan, don Julio, pero más me gustan sus chispazos porque para tristezas no necesita uno de la poesía”.

Flórez aprovecha entonces para explicarle al guardia por qué carajos no llevan en los bolsillos los salvoconductos: pues porque van “aquí no más a la casa del doctor Espinosa” –se inventa– dizque a pedirle que atienda a un amigo de ellos que

acaba de sufrir un derrame. Y el señor de la Ronda les cree, pues los tres asienten compungidos, pero se ofrece entonces a acompañarlos hasta donde van. Se van echando chispazos para poner al vigilante de su lado, “salió a tomar el sereno / cierta noche una morena / y como era ya muy tarde / la tomó el sereno a ella” –compone Mora–, con la esperanza de que el médico Espinosa les sirva de buen cómplice. Claro que lo hace. Saluda por unas de las dos ventanas enrejadas apenas escucha los golpes en la puerta número 203 de la carrera quinta. Se muestra preocupado por la salud del amigo imaginario de sus amigos poetas, “Dios santo”. Pide “un minutico” para organizarse: “¡pasen, pasen!”. Y pronto se ven, todos, obligados a pasar.

El pobre patrullero de la Ronda se encoge de hombros antes de atra-

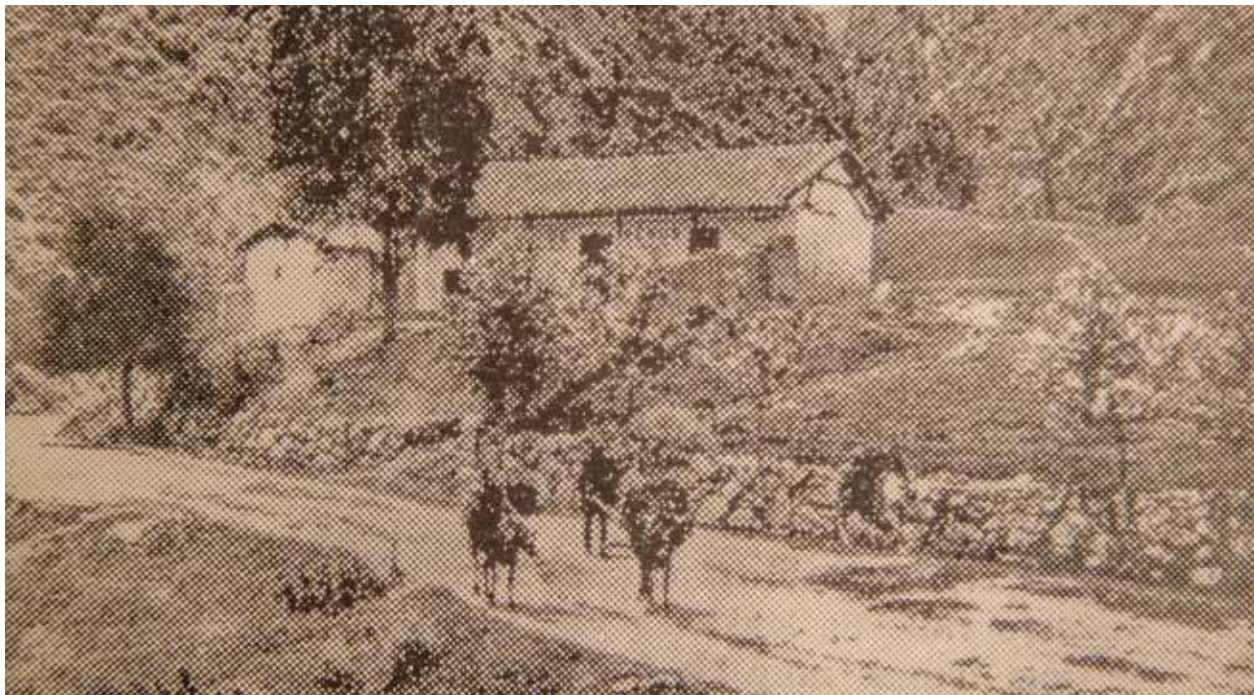


Julio Flórez (1867-1923).

(Colección fotográfica
de la Casa de Poesía Silva)

vesar el zaguán. Se queda mirando el salón amplio en donde se reúnen los poetas: en el muro larguísimo, frente a la puerta de madera pintada de verde, hay floretes, puñales, manoplas, guantes, canillones; en la pared siguiente, como en el consultorio de un sabio en lo oculto, pueden verse seis libros en pergamino que cuelgan de puntillas gruesas y oxidadas; en el rincón iluminado con velones parpadea un cráneo que les recuerda a las visitas la fugacidad de la vida; en el centro del lugar, en el hueco de una de las dos ventanas, se encuentra un tonelito desde el cual sale una larga y furiosa serpiente de caucho

que, según cuenta El Jetón Ferro en sus memorias, da bocanadas de ron costeño. Nota, el señor vigilante, que la sala pequeña del lado está llena de utilería como si fuera cualquier tras escena: “A mí me gustan los entremeses...”, confiesa mientras toma una de las máscaras que halla en la mesa brillante del recinto. Y termina atrapado, campante y risueño, el guardia, en una enloquecida tertulia de bohemios en la que se sirve el mejor vino que se ha servido en la vida, se reconoce que no hay ningún enfermo conocido en ninguna casa de esa Bogotá que principia en Las Cruces y acaba en San Diego, se escucha



La Cuna de Venus, célebre tertuliadero de bohemios en el siglo XIX, estaba situada al oriente de Bogotá, en el camino que conduce a Choachí, actual Circunvalar. (Colección Museo de Bogotá)

por primera vez el pasillo “Mis flores negras” (“oye, bajo las ruinas de mis pasiones...”) y se improvisa un sainete político contra el gobierno de “los regeneradores” conservadores, y el telón cae, de golpe, cuando los campanazos de la primera misa del día –el espantoso tintan de las 5:00 a.m.– les anuncia a los cachacos del nuevo siglo que pueden volver a la calle por unas horas nomás. Mientras empieza a colarse por las dos ventanas coloniales la luz gris y amarilla de después de la madrugada, no cabe duda de que ha quedado fundada esa parodia de las tertulias europeas y de las tertulias de antaño: “La Gruta Simbólica”.

Desde hace cuatro años, cuando en un arrebatado, en plena resaca por la inesperada muerte de Silva, les dio por organizarle los funerales al sombrero tirolés de Tamayo en el restaurante El Fuerte de San Mateo (“y mientras yo tus infortunios canto, / sombrero, huye de aquí, vete a la porra, / que en el mundo es mejor vivir de gorra”, leyó en el sepelio,

compungido, el poeta Julio de Francisco), estos poetas liberales venían pensando en montar “un centro de pensamiento pasado por trago”, pero ha sido esta noche toda llena de tropiezos y de cánticos alcohólicos la que les ha probado que está más que montado. “Deberíamos repetir hasta el fin nuestras veladas”, dice Mora en la puerta de salida, “por siempre y para siempre”. Y así será.

El doctor Rafael Espinosa, el terco mecenas de cada una de las sesiones del grupo, se nombra a sí mismo entonces “Conde de Charrascalía”. Dedicar los días siguientes a reunir, en palabras de El Jetón, “un gran acopio de elementos suntuarios, máscaras a granel e innumerables bagatelas escénicas” para que el salón de La Gruta se pueda convertir sin ningún problema en un pequeño teatro. Envía una invitación en forma de jeroglífico a los poetas más ingeniosos que haya habido en Bogotá. Cuelga de la puerta interior del zaguán un farol de papel de seda encendido con una vela de sebo. Pega



en aquella entrada un aviso que dice “Se prohíbe entrar con animales”. Y fija un letrero en letras rojas y doradas, “La Gruta Simbólica”, pues es mejor el simbolismo que el romanticismo, y lo de ellos es una cueva, un escondite en el fin de la patria y en el fin del mundo, que es el fin del siglo.

Sucedrán las reuniones clandestinas, de 1900 a 1903, en esta misma habitación espaciosa de esta misma casona: la 203 de la quinta.

Será en esta estancia llena de eco donde el poeta De Francisco, que morirá justo cuando muera “La Gruta...”, describirá por medio de la siguiente décima al anfitrión de esa especie de movimiento paródico: “Mecenas de hidalgo porte, / caballero medioeval / que derrochas tu caudal / en la bohémica corte. / La tolerancia es tu norte; / la diversión, tu elemento; / tu preferido, el talento; / tu único afán, la alegría, / y tu mayor ufanía / dar de beber al sediento”. Acá, en el aposento de la “bohémica corte”, unos serán acusados de “haber sido asaltados por la ternura” y

otros serán puestos en duda por tomarse demasiado a pecho: “Pienso cuando estoy fumando / que todos vamos al trote, / que la vida es un chicote / que se nos está acabando. / Si en el momento nefando / Dios me llega a preguntar: / -¿Quiere usted resucitar?, / le diré echándole el humo: / -Mil gracias, Señor, no fumo / porque acabo de botar”, recitará Eduardo Ortega, en la décima sesión del grupo, acá mismo.

Aquí, a salvo de las persecuciones de la dictadura que entregará Panamá a los norteamericanos, se verá las caras un grupo de humoristas inagotables e irrepetibles, una secta de improvisadores resignados a la muerte: Clímaco Soto se presentará a sí mismo como “un pobre diablo que a tragos pasa la vida en verso y prosa”; Jorge Pombo repetirá al final de los cónclaves, hasta enloquecerlos a todos, “qué chusca estuvo la treta de esta exquisita reunión, y, ahora, que sirvan un ron y que siga la bebeta”; Federico Rivas tendrá el gran éxito de su carrera de sonetista con ese par de

La Torre de Londres era famosa por sus empanadas. Quedaba en la planta baja de la primera casa a la derecha de la fotografía. (Colección Museo de Bogotá)

endecasílabos que recuerdan a quien corresponda que ante un enamorado “no se debe gritar: ¡un hombre al agua!” sino que “es preciso exclamar: ¡un hombre al cielo!”; Francisco Restrepo, el desconsolado, que bordeará siempre la solemnidad porque morirá joven, se dejará llevar por el retrato de ese extranjero hurraño que en su maleta lleva “para cada ilusión un desengaño y para cada hora una tristeza”.

Aquí se invocará el espíritu de Silva a la medianoche, y se le jugarán bromas pesadas a Julio Flórez cada vez que proponga un nuevo paseo por el cementerio y se pierda en esos pensamientos sombríos “que –decía Soto– solo le quedan bien en el escenario al príncipe de Dinamarca”. Vendrán poetas y poetas, y nombres y nombres: Roberto Mac Douall, Miguel Peñarredonda, Ignacio Posse, Antonio Quijano, Federico Martínez, Max Grillo, Daniel Arias, Vicente Largacha, Manuel Castello y Carlos Villafañe vendrán. Se le temerá, riéndose entre los dientes, a la arbitrariedad y a la brutalidad del ministro Arístides Fernández, y se aplaudirán a media voz las batallas de la rebelión liberal comandada por Enrique Olaya, por Rafael Uribe Uribe, por Benjamín Herrera, mientras llega el final de la interminable Guerra de los Mil días.

Se desconocerá a los timoratos que le teman a “pensar en parrandas cuando nos están persiguiendo...”. Se le dará entierro sin mayores honores –según dice el ensayista Hernando Téllez– al filipichín santafereño. Se reirá del chocolatico añejo con pandeyucas de las reuniones de El Mosaico, la tertulia que iba y venía de una revista pensada por las élites culturales de la segunda mitad del siglo XIX, como sacudiéndose a los padres, como reconociendo que toda generación es una parodia de la generación

anterior, como echándole luz a la sombra de aquella Bogotá colonial en la que era aún más fácil cometer el ridículo. Se remedará a los movimientos literarios conscientes de sí mismos, por supuesto, se jugará a La Pléyade francesa y al Sturm und Drang alemán con un descaro increíble para su tiempo. Se homenajeará al Siglo de Oro español, con sus retruécanos y sus lances, pues de cierto modo será La Gruta el barroco y la vulgarización de El Mosaico.

De tanto en tanto, dependiendo del toque de queda o de las circunstancias de la guerra, haciendo lo posible por pasar de la clandestinidad a la libertad del viejo continente, los bohemios de La Gruta se verán en los restaurantes de confianza –ajados, enmantelados, decadentes– en los pequeños barrios de su Bogotá.

En El Folí pedirán cuchucos con espinazo de marrano. En La Rueda de Ferris, en la Plaza de Las Cruces, reclamarán chicharrones. En Las Fosas, la taberna de mala muerte frente al cementerio de la 26, crearán entre los cachacos envidiosos (de cierto modo una redundancia) la fama de bajar a las tumbas a tomar trago en los cráneos. En La Botella de Oro, en el atrio de la Catedral, harán competencias de sonetos. En La Torre de Londres harán concursos de piropos: “Tus pies son bellos portentos / para sacarnos de quicio, / y te digo, y no son cuentos, / que ellos son dignos cimientos / de tan soberbio edificio”, dirá Pombo. En La Cuna de Venus, en donde entre semana no se ve a nadie, harán chistes: “Entró Inés echa una sopa / al bodegón Santafé, / y al primero con quien topa / dice alzándose la ropa: / ‘Caballero: ¿me lavé?’”, improvisa Mac Douall. En Los Eucaliptos, uno de los pique-teaderos del sur, celebrarán el cumpleaños del Mecenaz: “en fin, en esta



reunión / habrá por agua ordinaria / la cerveza de Bavaria / escanciada por sifón”. En La Gaité Gauloise, que en cachaco no será traducida como La Alegría Gala sino como La Gata Golosa, recordarán la guerra: “Digo es de atención científica / lo que ha llegado a notarse: / en esta lucha pacífica / todos pretenden armarse”, jurará De Francisco.

Cuando por fin se acabe la Guerra de los Mil días, se encontrarán en un bar sobre la carrera séptima entre las calles 17 y 18, un lugar de propiedad del caballero liberal don Manuel Murillo: La Gran Vía. Será allí en donde un día se atreverán a arreglar el país punto por punto, y osarán hablar mal del gobierno de los conservadores y las sotanas. Y donde terminarán de conseguir que las viejas y ceremoniosas tertulias santafereñas, celebradas por aquellos escritores que dedicaron sus noches y sus madrugadas a documentar esa Bogotá que aún no terminaba de digerir los gritos de independencia, sean sustituidas por fiestas desenfundadas, “pues lo mismo nos vamos a morir”,

y comiencen a despejar el terreno para que –el día en que reunirse a reparar a Colombia en la teoría tenga menos cara de conspiración– se vaya volviendo lo normal encontrarse en los lugares públicos, en los cafés, a conversar sobre los desmanes de los políticos del país. En “las tenidas de La Gran Vía” los antiguos cófrades de la Gruta beberán cualquier cosa, discutirán *Las flores del mal* de Baudelaire y perfilarán a los bogotanos de la época. Será esa cigarrería a donde irán a parar, observados por anaquelos de champaña, de ginebra y de cerveza, cuando quede atrás el miedo malsano a la Ronda.

Pero será aquí, en esas dos habitaciones de la casa del mecenas Espinosa, en donde tendrán que verse para seguir a salvo en la vida. Aquí se disfrazarán, se resignarán a versificar, se confesarán y rimarán luego el dolor que no se les quita, se emborracharán hasta encontrarle sentido al fin del fin. Y dejarán dicho que la Bogotá de 1900 ocurría de puertas para adentro, “por si las moscas”, pero la gente se reía. ☕

La Gran Vía, en la carrera séptima con calle 14.

(Fotografía de la Biblioteca Pública Piloto de Medellín)



BAJO LA LUZ NEÓN DEL CAFÉ PASAJE

Por Alfredo Barón Leal

(Programa Bogotá en un Café)

Junto a la plazoleta del Rosario está uno de los cafés más activos del centro de Bogotá. Su historia –marcada por un café gemelo desaparecido, junto a una plaza muy joven y con mesas llenas de periodistas– es menos conocida que su vistosa fachada.

EN 1936, LA FIRMA CASANOVA Y Manheim construyó el edificio Santafé, en cuyo primer piso se encuentra el Café Pasaje. Es uno de los más tradicionales e importantes de la ciudad y uno de los que tiene mayor reconocimiento gracias a su afortunada ubicación, a lo largo del costado occidental de la Plazoleta del Rosario. Poco a poco el café logró convertirse en un referente capitalino, en algo así como un lugar de obligada visita en la ciudad.

Al igual que el San Moritz, el Café Pasaje formaba parte de un callejón recóndito. Su nombre proviene de un camino peatonal que iba de la Avenida Jiménez hasta la calle 14, el cual separaba los dos módulos gemelos que conformaban al edificio Santafé y que se encontraban uno frente al otro. El módulo oriental, junto con los demás edificios de toda la manzana, fue declarado en 1968 como “bien de utilidad pública” por el Distrito, con el objetivo de demolerlo para mejorar el aspecto del centro histórico. La demolición se hizo efectiva en 1970 y de allí surgió la Plazoleta del Rosario. Los edificios que estaban ubicados en esta manzana eran recientes, pues no tenían más de cuarenta años, e irónicamente dieron es-

pacio a una plaza que la percepción ciudadana considera como una de las más antiguas de Bogotá.

El pasaje en un principio, y la plazoleta posteriormente, se llenaron de cafés. Algunos memorables, pero frágiles, no resistieron el paso del tiempo y diversas circunstancias los llevaron a desaparecer como El Rhin, El Granada, El Sorrento y El Tequendama. Otros aún permanecen y se resisten a cerrar sus puertas, como el Salón Fontana (1955), La Romana (1965) y La Plazuela (1974).

El Café Pasaje es uno de los que resisten. Aparece indicado, por primera vez, en el directorio telefónico de Bogotá en 1961, junto al nombre de uno de sus dueños, el señor Octavio Vargas Montaña y la dirección: carrera 6A N° 14-25. Una nota de prensa de 1992 indica que Elías Toro fue su primer propietario y que fue él quien mandó a traer de Estados Unidos las mesas redondas de pata ancha que todavía se encuentran en el café. Según sus actuales dueños, Álvaro y Mauricio Vásquez, el Pasaje fue fundado hacia 1936. Su padre Jorge Vásquez Vélez (1926-1996) lo adquirió posteriormente. Ellos cuentan que don Jorge tenía un café similar en el edificio vecino, llamado



Página opuesta: Plazoleta del Rosario, vista desde el interior del Café Pasaje, septiembre de 2015. (Foto de Margarita Mejía / IDPC)

Arriba: Un contertulio inesperado. (Foto de Manuel H. / IDPC)



Jorge Vásquez Vélez, propietario de El Pasaje desde los años setenta, época en que lo adquirió de su anterior dueño, Octavio Vargas Montaña. (Foto del archivo familiar de Álvaro y Mauricio Vásquez)

Tía Juana, pero que atraído por un mejor local en el edificio Santafé decidió trasladarse ahí.

Aunque su origen se pierde, como el de la mayoría de estos establecimientos, entre la oscuridad de los años y la de la bebida que venden, lo cierto es que el café se convirtió en uno de los más importantes puntos de encuentro de Bogotá y desde entonces por sus mesas han pasado hechos curiosos e importantes personajes.

Una actividad muy especial y poco recordada que tuvo el café fue la de las apuestas a carreras de caballos. Al Pasaje iban en los años sesenta los aficionados de la hípica a tomar café, tertuliar, ver las carreras en uno de los pocos televisores de Bogotá y apostarle a los jockeys que corrían con pura sangres criollos de nombres como Apocalipsis, Capuchino, Rociante, El Diablísimo y Sacachispas. El negocio, conocido como el “5 y 6”,

era organizado por Jorge Vásquez a la entrada del café. Era tanto el éxito y la fama del juego que en una ocasión, para las elecciones de Congreso de marzo de 1966, Vásquez tuvo la idea de organizar una “polla electoral”, que funcionara como las apuestas de caballos, pero apostándole a otro tipo de bestias: los políticos aspirantes al Senado. Como en el 5 y 6, en la polla electoral cada puesto o formulario valía cien pesos de la época y debía estar debidamente sellado. El concursante tenía la oportunidad de apostar libremente por equipos; así, unos iban por los del Frente de Transformación Nacional, otros por los ospinistas, otros por los del “general que todos sabemos”, en referencia a Rojas Pinilla, y otros, los más arriesgados, apostaban, como en las carreras de caballos, por los “palos” que llegaran por sorpresa a la meta. Fue entonces que El Pasaje se con-



virtió en el mentidero más poderoso de la capital, en donde las cábalas y pronósticos abundaron como “papa-gayos en Buga”.

En los años sesenta al Café Pasaje se accedía por dos entradas laterales, una de las cuales mostraba en su aviso una herradura. La hípica, que desde principios del siglo xx fue una de las atracciones deportivas más importantes en Bogotá, perdió adeptos hacia los años setenta y ochenta, hasta prácticamente extinguirse en la ciudad. Con este decaimiento, El Pasaje y su famoso 5 y 6 perdieron la apuesta frente a los cambiantes gustos de los ludópatas bogotanos. Posteriormente, en los años noventa, el puesto del 5 y 6 –ubicado en la fachada que hoy en día corresponde a la entrada central del café– fue reemplazado por una taquilla de chance.

En los actuales televisores del café ya no se sintonizan carreras de

caballos sino partidos de fútbol, imitando un poco a los pub londinenses. Así lo atestiguan las banderas de equipos españoles como el Real Madrid y el Barcelona suspendidas del techo. No se ven banderas de equipos colombianos, lo cual resulta irónico, ya que la incierta y confusa memoria bogotana relaciona al Pasaje con la fundación de uno de los equipos de fútbol más importantes del país: el Deportivo Independiente Santafé.

La versión oficial de la historia dice que Gonzalo Rueda Caro y Ernesto Gamboa Álvarez, estudiantes de Derecho del Rosario, se reunían en una de las mesas del desaparecido Café Rhin, ubicado al frente del Pasaje, para hablar de política y de sus ganas de fundar un equipo de fútbol compuesto sobre todo por ex alumnos del Gimnasio Moderno. Finalmente, el 28 de febrero de 1941,

Café Pasaje, agosto de 2015.

(Foto de Margarita Mejía / IDPC)



Café Pasaje, agosto de 2015.
(Foto de Margarita
Mejía / IDPC)

tanta echada de carreta se materializó con la fundación del segundo equipo de la capital bogotana. Como el Café Rhin desapareció con la demolición del segundo módulo del edificio Santafé, la memoria bogotana relacionó inmediatamente al Café Pasaje con la fundación del equipo de fútbol. Este curioso hecho viene a reforzarse desde hace unos años cada 28 de febrero con un rito de

apropiación y celebración que hacen las barras bravas del Santafé, cuando festejan el nacimiento de su club frente al Café Pasaje, y a la vera de la estatua del fundador de la ciudad y primer esmeraldero del país: Gonzalo Jiménez de Quesada.

Para aclarar un poco este entuerto histórico, citemos un comentario de Ernesto Gamboa en el libro *Santafé 60 años*:

Al principio no entrenábamos, o lo hacíamos de una forma muy original. La verdad es que no teníamos dónde jugar. El Gimnasio quedaba lejos y todos estudiábamos en el centro. La única forma de prepararnos era dando la vuelta a la manzana. Se iniciaba en la puerta del Café Rhin (que estaba situado en un callejón llamado Santa Fe, de donde tomamos el nombre del equipo), frente al Café Pasaje. Tomábamos la recta del Broadway para doblar por la carrera séptima por la esquina de El Tiempo, pasar frente a los tableros de El Espectador, en los altos del Café Molino, doblar nuevamente hacia la calle 14, para entrar en la recta final frente al Colegio Mayor del Rosario. Lo hacíamos con pantalones remangados y en camisa. La cosa tenía sus riesgos como por ejemplo exponernos a ser atropellados por los carros de Eduardo Santos, Calibán, Gabriel Cano, Roberto Urdaneta, Tomás Rueda Vargas, Roberto Marulanda y otros conocidos políticos, periodistas y escritores que transitaban por allí.

Los fundadores del Santafé no fueron los únicos clientes ilustres de este callejón. Si pasamos a hablar de los personajes de la vida pública nacional que trataban de arreglar el país entre sorbo y sorbo, el Café Pasaje tuvo en sus sillas a varios de ellos. Doña Mary Soto Vásquez y doña Bertha Morales fueron meseras del Pasaje, la primera por más de veinte

años y la segunda por más de cuarenta. Ambas afirman que le sirvieron tinto a políticos como Alfonso Palacio Rudas, Eduardo Santos, Belisario Betancourt, Antanas Mockus, a un joven estudiante Andrés Pastrana y hasta al infausto Alberto Santofimio; cuando estaban cercanas las sedes de *El Espectador* y de *El Tiempo* atendían a todos los periodistas que trabajaban en esos periódicos y a sus jefes, como Guillermo Cano y Hernando Santos Castillo; también dan referencias de otros personajes, como el torero Pepe Cáceres, amigo de doña Bertha, que por mucho tiempo fue la única mujer que podía entrar al café y además redentora de Jorge Eliécer Gaitán, pues se afirma que cuando ella trabajaba en El Gato Negro alcanzó a darle un vaso de agua al malherido político el 9 de abril de 1948. Nadie nunca ha entendido ese disparate. ¡Darle agua a un abaleado!

Así fueron los tiempos dorados del Café Pasaje, cuando, según el fotógrafo Manuel H., era el centro de las conspiraciones contra Rojas Pinilla, y cuando el fuerte verano de enero sobre la ciudad permitía que se sacaran mesas y sillas frente al café, para disfrutar del sol. Posteriormente, desde finales de los años ochenta esto dejaría de ser posible por la decadencia en la que entró el espacio público bogotano. Fue cuando arreció la guerra del centavo y apareció la desastrosa troncal de la Caracas, cuando la Avenida Jiménez se convirtió en un nido de ladrones en gavilla y los andenes de la ciudad se colmaron de casetas amarillas y rojas, cuando las salas de cine de la séptima empezaron a desaparecer y los viejos cafés, los pocos que quedaban, entraron en riesgo.

En 1984 El Café Pasaje y el Tequendama estuvieron a punto de ser

cerrados por primera vez, debido a disposiciones de Planeación Distrital, pues se consideró que se trataban de lugares de “dudosa reputación”. Luego el señor Vásquez logró demostrar que su establecimiento no era un lugar cualquiera, y que llevaba allí más de cincuenta años. El Tequendama resistió abierto hasta 1998; por entonces, la Universidad del Rosario empezó a comprar varios locales comerciales alrededor de la plaza, incluyendo todo el edificio Cabal. Una noticia de los años noventa, titulada “El Café Pasaje, toda una tradición que desaparece”, registra la actividad en el café desde las 10 de la mañana hasta entrada la noche, y los nombres de unos cuantos asiduos al lugar, a los que se refiere como los “últimos personajes bogotanos”: un tal “Caretigre” que cordialmente le mentaba la madre a todo el mundo; Alberto Cuadros, reconocido por ser uno de los grandes linotipistas del periodismo local; José Pulido, un macilento ex torero colombiano que había alcanzado cierta fama por ser el primero en hacer una corrida en la Plaza de las Ventas de Madrid, un tal Manuel Rodríguez que manejó la primera rotativa de Colombia y da cuenta de una serie de políticos en receso, toreros en uso de buen retiro, poetas sin editor y críticos taurinos que estaban a punto de quedarse sin su lugar de encuentro preferido.

Con el tiempo, el Café Pasaje logró convertirse en un ícono del centro histórico y, junto con el San Moritz y El Mercantil, pueden considerarse los únicos y verdaderos cafés tradicionales de Bogotá. De la época en que las mujeres no podían entrar allí no queda ni rastro; ahora es absolutamente normal verlas en medio de compañeros de clase, de oficina y de viejos cachacos de antaño. Este es el café tradicional donde mejor se mez-

clan lo antiguo con lo moderno. Allí, tres televisores plasma llaman la atención en medio de la “memorable gráfica” en la que se convirtieron las paredes y columnas del café. Se ven, en extraña mezcla, afiches alusivos a Café de Colombia y al atentado de las Torres Gemelas; un viejo reloj hexagonal de madera marca la hora y contrasta con un aviso digital que les recuerda a los visitantes que el Café Pasaje es patrimonio cultural; se observa un radio tan grande como un escritorio, una cantina de leche y varias botellas de cerveza extranjeras; tres grecas gigantes fuera de uso, pertenecientes al desaparecido Café Luis xv, dadas al Pasaje para saldar una deuda, según testimonio de Luis Rodríguez, lotero y lustrador de calzado que visita el café desde 1963. Finalmente, su fachada fue remodelada. Los dos pequeños letreros ubicados al borde de los dos ventanales fueron eliminados. En su lugar, sobre la fachada del edificio Santafé, se puso el nombre del café en un gran aviso negro con luces verdes, las dos entradas laterales se cerraron para dar espacio a más mesas, y en el lugar donde funcionaron el 5 y 6 y el chance se abrió una entrada central única.

En el café, desde temprano se escuchan los fuertes sonidos de la cafetera Gaggia al servir un tinto, los choques de las botellas de cerveza llegan al entrar la tarde y las conversaciones de decenas de voces se mezclan con la música vallenata y la salsa; el café está lleno de vida. Y todo esto sucede mientras poco a poco la oscuridad le arrebató el brillo al día y la luz roja neón de un letrero con el nombre del café empieza a invadir su espacio. ☕



HISTORIA ÍNTIMA DE LA FLORIDA

Por Carlos Granés

A mediados de los treinta, José Granés Mont, el abuelo del autor, abrió una pastelería que sigue viva dos generaciones más tarde. La suya es una historia de inmigración y supervivencia, marcada por el franquismo, las recetas de repostería europea y el Bogotazo.

DEBE SER ALGO DE FAMILIA.

Diez años antes de que mi abuelo paterno llegara a Colombia a trabajar como panadero y a montar su propio café, mi abuelo materno, Rafael Maya, se reunía con sus amigos poetas, Los Nuevos, en el Windsor de la 13 con séptima a hacer lo que hacían los poetas en los cafés: ponerse al día en noticias y lecturas, promover nuevas ideas y conspirar contra las sensibilidades rivales. Seguramente mi papá tuvo el mismo vicio toda la vida, pero solo hasta que nos mudamos de La Soledad al Antiguo Country y empecé a acompañarlo en las tardes a Pastel, un café de barrio regentado por el dueño de dos terranovas inmensos, vi la importancia que tenía para él el rito vespertino de ensimismarse revolviendo una taza de café. Separado de mi mamá y de regreso en La Soledad, entre 1995 y 2006 mi papá cruzó el Park Way cada tarde y cada noche para tomar tinto y alimentarse en el Café de la Luna Lela. Tan familiar se hizo su presencia que cuando empecé a acompañarlo no tardé en ennoviarme con la dueña y convertirme, al igual que él, en parte del decorado. El nombre de aquel café era un guiño a la “Balada de los

búhos estáticos”, un poema de León de Greiff, otro fundador de Los Nuevos y gran amigo de mi abuelo poeta. Desde El Windsor a La Luna Lela, mi familia ha estado vinculada a los cafés bogotanos, pero si hoy escribo esta crónica es porque mi abuelo paterno, José Granés Mont, fundó una de las pastelerías más longevas y legendarias de Bogotá: La Florida.

En esta historia hay tantos datos como suposiciones y tantos hechos como mitos. Hay cosas que sé y otras que apenas alcanzo a deducir, o intuir, o imaginar, pero tratándose de La Florida, un lugar que debe su fama a un gran secreto con tintes de leyenda, la receta del chocolate, creo que puedo darme ciertas licencias y fundir la información que he logrado extraer de documentos y manuscritos con los cuentos y recuerdos que tantas veces oí contar en mi familia. Entre las cosas que sé a ciencia cierta, por ejemplo, está la fecha en que mi abuelo vislumbró por primera vez la posibilidad de viajar a Colombia. El 10 de septiembre de 1932, José Granés Mont recibió un radiograma de algún representante de La Palma S.A., un negocio de Cali, muy probablemente una panadería, con el siguiente comunicado: “Acep-



Página opuesta:

José Granés Mont (de pie en el centro de la foto) oficiando como anfitrión en una reunión de amigos. (Archivo de la familia Granés)

El salón original de

La Florida. (Archivo de la familia Granés)



José Granés Mont, su suegro
José Sellarés Pujal y sus hijos
José Granés y Rosa María
Granés, caminando por la
carrera séptima meses antes
del Bogotázo. (Archivo de la
familia Granés)

tamos pagar sueldo setenta pesos casa comida nuestra cuenta contrato año mínimo avisada trasatlántica despache pasaje salida veinte setiembre”. Traducido al castellano de los puntos y las comas, la notificación daba a entender que la solicitud de empleo de mi abuelo había sido aceptada, y que La Palma, además de ofrecerle salario, comida y alojamiento, le compraría un pasaje en un vapor que le permitiría emigrar de Cataluña para instalarse en el trópico colombiano.

Aquel radiograma era la ventana a una nueva vida. Una nueva vida lejos de Lloret de Mar, su pueblo natal, lejos de Barcelona, donde posible-

mente vivía en ese entonces, y a salvo de una guerra civil que arrasaría España cuatro más tarde. Aunque supongo que mi abuelo tomó ese barco a finales del 32, el primer documento que prueba su paso por Colombia es el certificado de nacionalidad número 134, expedido el 20 de noviembre de 1935 por el viceconsulado de España en Cali. Sé que en su largo viaje pasó por Panamá; sé que luego desembarcó en Buenaventura y que con el primer sueldo que ganó en La Palma se compró una máquina de escribir. Es probable que alguna de las recetas mecanografiadas de galletas de sal y galletas maría que encontré en las páginas de sus libros de panes, pastas y bizcochos españoles las hubiera escrito con esa máquina. También es muy probable que, fascinado con la naturaleza que descubría en el Pacífico y en el Valle del Cauca, hubiera empezado a redactar crónicas sobre los paisajes colombianos y a enviarlas a alguna sociedad naturalista de Cataluña.

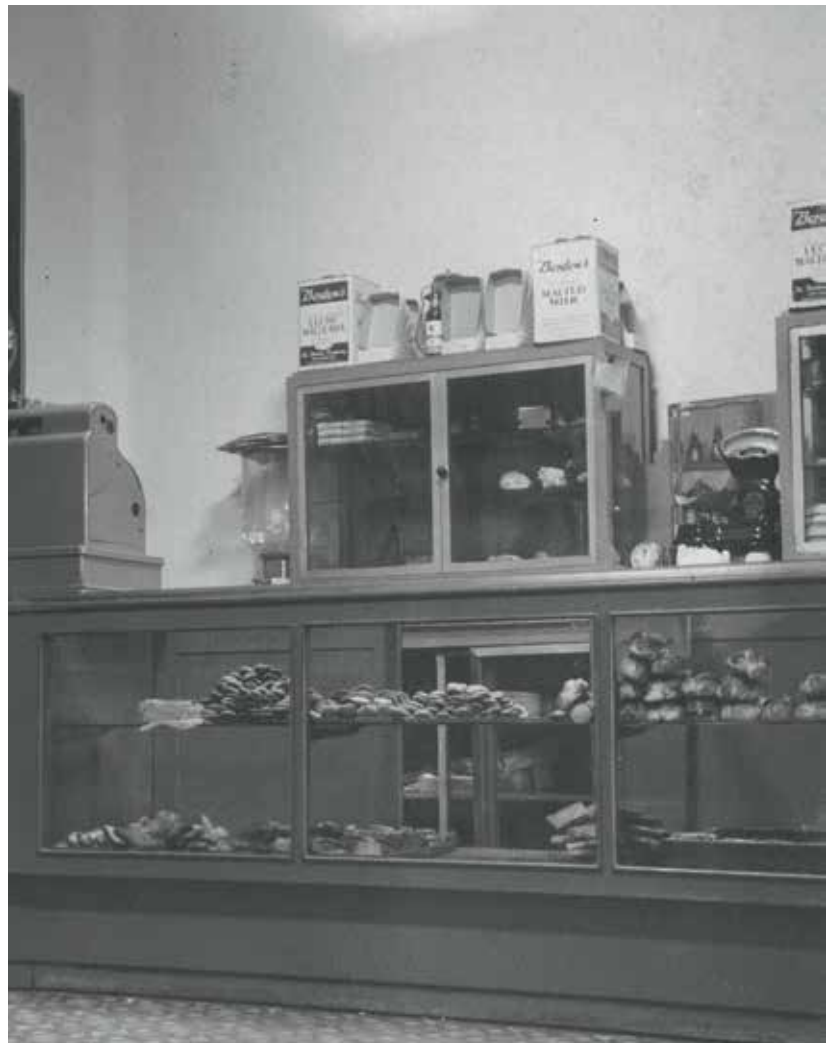
El 15 junio de 1936 se casó con Teresa Sellarés, hija de José Sellarés Pujal, dueño de los almacenes El Barato y futuro vicecónsul –sería nombrado en 1937– de España en Cali. Un mes y dos días después estalló la Guerra Civil Española, el conflicto que desgarraría a Europa y radicalizaría las posturas ideológicas de los occidentales. Mi abuelo, que seguramente era catalanista, debió endurecer su postura al unirse a los Sellarés, una familia decididamente republicana y antifranquista. Pero dudo que hubiera perdido mucho tiempo en disquisiciones políticas. Su vocación era el trabajo y su código ético, tan visible en sus conductas, siempre generó un consensuado diagnóstico entre sus hijos. Cuando no le decían luterano le decían calvinista. A esos apelativos yo añadiría el de inmigrante. Lo único a

lo que podía aferrarse un panadero, proveniente de un país que se desmoronaba en las miserias del fanatismo, era la fe en el trabajo y el ahorro.

Gracias a ellos logró mudarse a Bogotá ese mismo año y abrir un local propio. Al principio, me cuenta mi tía Rosa María, tuvo un socio. Aunque al poco tiempo le vendió a mi abuelo su parte de La Florida, su ayuda debió ser necesaria para que él, recién casado y muy consciente de que a una Cataluña asediada por las tropas nacionales no podía volver, alquilara en 1936 el primer piso de una enorme casa en la carrera séptima con calle 20 y allí abriera La Florida. Inicialmente no era una panadería ni una cafetería, como lo es actualmente, sino un salón de té con ínfulas anglosajonas, donde la sociedad bogotana de los treinta, agrupada en las pocas cuadras del centro, iba a comer kroks, biscuits, ambrosías, rotativas y otras refinadas galletas cuyas recetas encontré –esta vez escritas en catalán e impecable caligrafía– en otro de los libros de mi abuelo.

La leyenda dice que por allí pasaron muchos políticos y personalidades de las letras nacionales. Pero las imágenes que siguen arraigadas en la memoria de mi familia no son las de Gaitán o León de Greiff, sino las de exiliados de la guerra civil española. En las paredes de la casa de mi tía Rosa María cuelgan varios cuadros de Joan Margenat, uno de los catalanes que frecuentaba La Florida, y en su mente aún asoma la imagen de un tal Campusano, oftalmólogo, uno de los dos oficios que hacen justicia al estereotipo del catalán trashumante (el otro es el de librero, por supuesto).

La Segunda Guerra Mundial también poblaría La Florida de exiliados judíos y centroeuropeos. Varios músicos cambiaron los conservatorios y salas de conciertos de las ciudades



en llamas por el salón de té que regentaba mi abuelo. La Florida fue un lugar de encuentro para los europeos que sufrieron el descalabro de las ofensivas bélicas. No es casualidad que varias escenas de *El rumor del astracán*, la novela de Azriel Bibliowicz sobre la inmigración judía en Bogotá, transcurran en torno a las mesas de La Florida.

Debió haber sido a comienzos de 1947, cuando mi papá y mis tías ya habían nacido, que mi abuelo alquiló el segundo piso de la gran casona de la séptima con 20 para instalarse con su familia justo encima de La Florida. En ese momento la propiedad no pertenecía a Arturo Calle,

Vitrina con las galletas y panes que se elaboraban en La Florida. (Archivo de la familia Granés)



José Granés Mont en su estudio, ubicado en el segundo piso de La Florida. La familia Granés Sellarés vivió en esa casa hasta el 9 de abril de 1948. (Archivo de la familia Granés)

el famoso empresario textil, sino a un tal señor Muñoz, uno de cuyos parientes, según lo acordado en el contrato, debía seguir ocupando su habitación en el segundo piso de la casa. Mi papa y mis tías convivieron un tiempo con un anciano fantasmagórico. Nunca se supo muy bien quién era ni por qué había tenido el destino de un mueble viejo. Hasta que murió, o desapareció, o se desvaneció en las sombras, compartió los corredores floreados y poblados de canarios –debilidad de mi abuela– que comunicaban las habitaciones de los Granés Sellarés. El cuarto tuvo luego diversos usos. Primero sirvió para almacenar los ponqués que se preparaban en el taller del primer piso, ubicado detrás del salón de té; después como salón de juegos de los tres hijos, y más tarde como el explosivo y oloroso laboratorio de química de mi papá: pésima idea te-

niendo en cuenta que abajo se confeccionaban productos alimenticios.

Para ese entonces Eduardo Martínez ya había llegado a La Florida. En los relatos que se contaban en mi familia, Eduardo Martínez siempre figuraba como el primer empleado que tuvo mi abuelo. No sé si lo fue. Lo que sí sé, porque me lo contó su hija Elsa, es que Eduardo llegó a La Florida con dieciséis años, buscando, más que trabajo, un lugar donde vivir. Si Eduardo Martínez nació en 1925, a La Florida debió llegar a finales de 1940, seguramente de la misma forma en que mi abuelo había llegado a Colombia: con una mano adelante y otra atrás. Quizás porque los inmigrantes suelen reconocer en los otros el empeño y las ganas de superación que los lanzó a ellos a la aventura, mi abuelo le abrió las puertas de La Florida. Eduardo empezó durmiendo entre los sacos de harina. Al mes, mi abuela le organizó un pequeño cuarto en el segundo piso de la casa, equipado con una cama y una mesa de noche, a las que añadió una toalla, un pijama y un sermón: debía prometerle que con su primer sueldo se compraría otro juego de sábanas, otro pijama y otra toalla. Fue la primera vez, recordaría luego Eduardo en una entrevista para la televisión, que se sintió tratado con dignidad. Había encontrado techo y trabajo. Empezó como limpiador de latas, el oficio más humilde en el gremio de la panadería, y treinta y dos años después era el dueño de La Florida. Antes, sin embargo, muchas cosas tendrían que pasar.

Una de las más significativas fue sobrevivir al 9 abril de 1948. Como las marcas geológicas que permiten identificar cambios climáticos o el paso de glaciares prehistóricos, los establecimientos que resistieron al Bogotazo son un barómetro para

medir el cambio que sufrió la atmósfera de la ciudad con las revueltas y saqueos. Gaitán fue asesinado a menos de diez cuadras de La Florida, y el caos que produjo el magnicidio convirtió la séptima en un teatrillo de los horrores donde caían los cuerpos asesinados y la sosegada ciudadanía se convertía en masa enfebrecida. Muchos negocios del centro fueron saqueados y quemados. Desde el segundo piso de la casa, mis abuelos vieron u oyeron cómo un grupo de vándalos entraba a la fuerza en la pastelería y se llevaba todo lo que estaba a su alcance. Alguno de ellos quiso prenderle fuego a la casa, y de no ser porque otro rompió un tubo del agua tratando de robarse un lavamanos, La Florida habría sufrido la suerte de tantos otros cafés que se consumieron en el Bogotazo. Elsa Martínez cuenta que su padre, en un acto heroico, salió de su casa en La Concordia –barrio en el que debía vivir por ese entonces– y atravesó una ciudad enloquecida para llevarle a mi abuelo un bulto con provisiones.

En una de las fotos que tomó Sady González justo después de los saqueos, aparecen mi abuelo y cuatro hombres más –uno de los cuales, vestido de overol, es Eduardo Martínez– sacando con escobas y palas el lodo, los papeles y los vidrios que quedaron sembrados en La Florida. Días después, cuando mi familia dejó la casa de otros catalanes en la que se había refugiado, los ladrones volvieron para venderle a mi abuelo la caja registradora que le habían robado. Hoy en día, si mi memoria no me falla, aún se conserva en la nueva sede de La Florida, una cuadra más al norte, en la calle 21, junto a los muebles centenarios de mi abuela.

El asesinato de Gaitán transformó al país y a la ciudad, y también, como no podía ser de otra forma, a

La Florida. Al igual que el centro de Bogotá, el elegante salón de té perdió el aura británica y se convirtió en una panadería popular. Los pequeños y sofisticados biscuits fueron reemplazados por panes y pasteles grandes, y entre los nuevos productos los de mayor éxito fueron los “negros”, bizcochos que se hacían reciclando panes y tortas, muy baratos y efectivos para calmar el hambre de una ciudad en ruinas. La séptima siguió siendo un buen lugar para tener un comercio, pero no para vivir. Después del Bogotazo, los Granés Sellarés se desplazaron hacia la montaña, al Bosque Izquierdo, donde vivieron hasta que cada miembro de la familia tomó su propio camino.

Mi abuelo murió de un infarto el 22 de noviembre de 1967, mientras su esposa Teresa, que en teoría era quien se iba a morir, luchaba contra un temible cáncer. Su hija menor estudiaba en Estados Unidos y su hijo mayor, mi papá, disfrutaba de una beca en un centro nuclear en Grenoble. El 1 de julio de 1967, esto les escribía en una carta a sus padres: “Mi estadía en Francia terminará muy probablemente en diciembre, a no ser que logre conseguirme otra beca. Tendría que ser de todos modos una beca diferente a la que tengo, pues esta no es renovable”. Su firme intención era terminar sus estudios en Grenoble y luego mudarse a París, cuyo ambiente intelectual lo había cautivado desde que llegó a Francia, en noviembre del 66. La muerte repentina de mi abuelo, sin embargo, lo obligó a cambiar de planes. Sus sueños de vivir como intelectual de izquierda a la francesa, dedicado a los libros, la ciencia y la revolución, quedaron aplazados ante la apremiante necesidad de volver a Bogotá para enterrar a su padre y ponerse al frente del negocio de la familia.



Batidoras industriales

usada en los primeros años de La Florida. (Archivo de la familia Granés)



José Granés Mont (bajo la reja de la pastelería) y Eduardo Martínez (a su derecha, con una escoba) limpiando los estropicios causados por los saqueadores durante el Bogotazo. (Foto de Sady González / Biblioteca Luis Ángel Arango)

De panadería y administración mi papá no sabía nada. De no haber sido por Eduardo Martínez, que conocía el negocio mejor que nadie –incluyendo la legendaria y para siempre oculta receta del chocolate–, La Florida habría quebrado. Cada noche, después de dar clases en la Universidad Nacional, mi papá iba a hacer las cuentas del día. Alternaba la administración de La Florida con su nuevo puesto en el Departamento de Física y la militancia en grupúsculos políticos. Su paso por Francia lo había escorado hacia el último confín de la izquierda. Tan radical se hizo que años más tarde, cuando quiso postularse a una plaza en algún organismo de la universidad, ni siquiera recabó el apoyo del Partido Comunista. Me lo contaba entre risas, enseñándome las fotos del cartel que llevaba su nombre a la cabeza de no sé qué listado.

La verdad es que mi papá tenía la mente en otra parte. Estaba dispuesto a dedicar su vida a una ins-

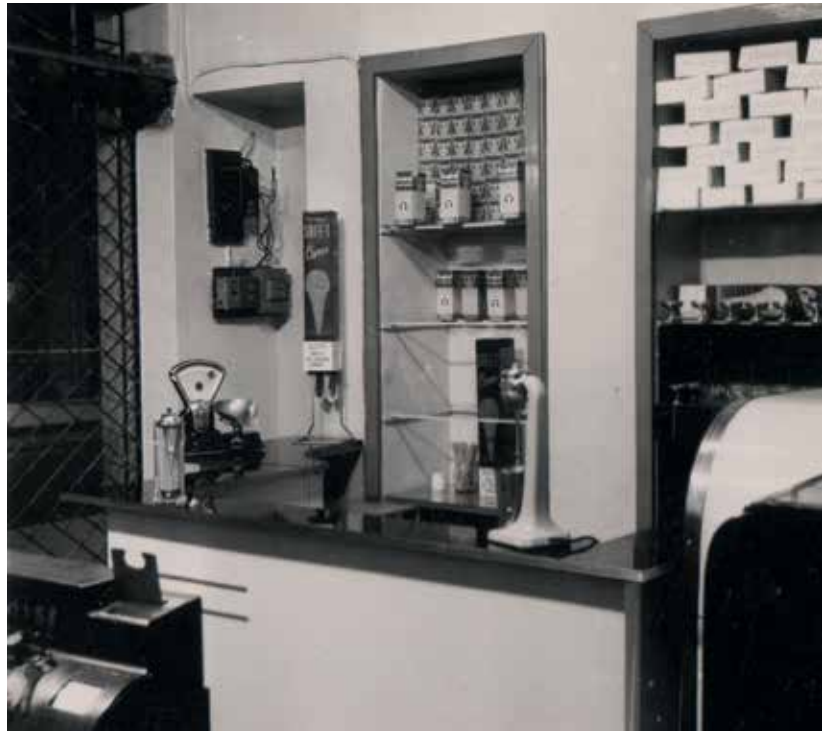
titución, pero no precisamente a La Florida. El lugar de sus afectos, sueños y ambiciones era la Universidad Nacional, y a sus veintisiete años, soltero y sin hijos, se veía más como un ideólogo revolucionario que como el administrador de una panadería. Era inevitable que llegara el momento de plantearse qué hacer con La Florida. Aunque como negocio había demostrado tener raíces robustas, capaces de resistir a la azarosa historia de Colombia, en ese momento parecía un obstáculo para las aspiraciones intelectuales de mi papá, y una fuente de conflictos para un burgués ansioso por convertirse en comunista.

A lo largo de mi vida he conocido a muchos socialistas y comunistas que han querido socializar la riqueza. Pero nunca la suya, desde luego, sino la de los demás. Creo que el gran mérito de mi papá fue ser una de esas rarezas andantes que aplicaba sus ideas a su vida. No las usaba para decir a los demás qué hacer ni para fabricar fachadas que descascara el tiempo. Si no iba a vivir como un intelectual francés de la orilla izquierda del Sena, al menos iba a actuar como creía que debía actuar un persuadido lector de Marx y Lenin. “Los Granés ya han vivido dignamente gracias a La Florida”, me dijo Elsa Martínez que dijo mi papá, “es hora de que otra familia pueda vivir con igual dignidad”. La Florida había pagado buenos colegios y buenas universidades, y además había dejado para que mi familia siguiera comprando máquinas de escribir –en realidad computadores– como la que compró mi abuelo con su primer sueldo de La Palma. Era poco más lo que mi papá le pedía a la vida. Ni siquiera cuando se desencantó de la revolución, moderó notablemente sus ideas y dejó el Bloque Socialista (un partido vinculado a la clase obre-

ra, en cuyos documentos se leía: “La revolución en nuestro país es contra el Imperialismo, la Burguesía y los Terratenientes. Se basa en lo fundamental en la Alianza de la clase obrera y de los campesinos pobres y en el creciente papel revolucionario de las masas trabajadoras urbanas”) se arrepintió de haberse desprendido de La Florida.

Mi tía Eulalia también estuvo de acuerdo en vender la pastelería, pero no con lo que pensaba hacer mi papá. El 2 de abril de 1971, desde Austin, donde había empezado una carrera académica, le escribió una carta diciéndole que con el buen trato que le había dado mi abuelo a Eduardo Martínez ya se había “hecho justicia”. La Florida debía venderse, sí, pero “a través de una agencia en las mejores condiciones posibles”. Mi papá no le hizo caso y Rosa María, mi otra tía, consideró que hacía lo correcto. La Florida no se vendió a quien podía pagar lo que costaba, sino a quien la había trabajado desde adolescente y la merecía. En 1972, los muebles de la casa, la maquinaria y hasta el fantasma del pariente del señor Muñoz, supongo, pasaron de la familia Granés a la familia Martínez. Por una vez, sin necesidad de tiros ni soflamas ridículas, los productores se convertían en dueños de los medios de producción.

De ahí en adelante es poco lo que puedo contar. Eduardo Martínez y sus hijos siguieron al frente de La Florida, dedicándole el mismo afecto y devoción que le había ofrendado mi abuelo. En 2002, dos días antes de que se inaugurara la nueva sede de La Florida, Eduardo Martínez falleció. Yo lo vi solo una vez, cuando no había cumplido los diez años de edad y mi mamá convenció a mi papá de que nos llevara a mi hermano y a mí a conocer el lugar que hasta entonces



parecía un castillo de fábula inventada. Recorrimos la casa y salimos de noche, cada uno con un paquete de galletas. Recuerdo la manera en que Eduardo Martínez miraba a mi papá. Supongo que fue la misma mirada con la que Elsa Martínez y yo nos mirábamos a comienzos de este año, cuando, gracias a la casualidad y a Daniel Mordzinski, nos conocimos: como miembros de una misma familia que por un azar del destino fueron separados al nacer, y que por otro volvían a encontrarse.

Ahora ya no vivo en Colombia y La Florida solo es un fabuloso tema de conversación con mi tía Rosa María. Su hijo y yo hicimos el camino inverso de nuestro abuelo. Mi primo vive en Premià de Mar, a pocos kilómetros de Lloret de Mar, y yo en el madrileño barrio de Ópera, a media cuadra de un local que, ironías de la vida, se llama El Anticafé. Vicio de familia, ya lo dije. De los Maya, de los Granés, de los Martínez. ☕

Mostrador donde se hacían malteadas. (Archivo de la familia Granés)



SAN MORITZ, EL CAFÉ QUE SE NIEGA A MORIR

Por Alfredo Barón Leal

(Programa Bogotá en un Café)

Si no fuera por la piel de los contertulios, en el interior de este café no existiría rastro alguno del paso del tiempo desde 1937. En ello coinciden los visitantes nostálgicos y los directores de cine que lo han buscado como locación de época.

EL CAFÉ SAN MORITZ SE ENCUENTRA en una de las cuadras de la antigua Santafé, cuyo viejo nombre, Calle del Arco, hacía referencia al elemento arquitectónico de origen colonial (único en la historia de la ciudad) que unía a la iglesia de la Orden Tercera con el convento de San Francisco. Hoy, se le conoce como el “Callejón de los Libreros”, y desde su ingreso por la carrera séptima, a partir de la entrada que forman la iglesia de La Veracruz y la de La Tercera, conduce a varias casas antiguas, repletas de libros de suelo a techo, donde se pueden encontrar los mejores libros de segunda de la ciudad. El San Moritz es tan peculiar como ese callejón que lo contiene.

La manzana donde se encuentra el café pertenecía en tiempos coloniales al barrio occidental de Las Nieves y hoy, bajo la delimitación moderna, se encuentra en el barrio de La Veracruz. Se trataba de una manzana irregular, mucho más larga que las demás del sector porque se extendía sobre la actual carrera octava, que en los siglos XVIII y XIX se encontraba dominada por la presencia del antiguo Convento de la Purificación de Nuestra Señora de los franciscanos.

El convento, adyacente al costado oriental de la iglesia de San Francisco, fue demolido en 1918; constaba de tres patios claustrados, más un enorme solar ubicado en su parte posterior, al margen de la actual calle 16, como consta en un plano topográfico de Bogotá de 1849. En ese mismo plano se observa que en el solar se encontraban la huerta de los franciscanos y un gran ciprés que adornaba el lugar. Sobre esa huerta se construyó la casa donde luego se fundó el San Moritz. No se sabe con exactitud cuándo fue construida la casona de dos pisos; sin embargo, el plano de Bogotá que levantó Carlos Clavijo para 1894 señala que ya en ese entonces existía una construcción en ese mismo lugar.

Según la tradición oral el café fue abierto por Guillermo Wills hacia 1937, con una máquina de café espresso Faema, un radio RCA Victor y una registradora National que dejó de utilizarse porque solo sumaba hasta \$999. La casona pertenecía a su esposa, Helena Gutiérrez de Wills, prima del expresidente Eduardo Santos, quien la recibió como herencia de sus padres y ellos, a su vez, de sus abuelos. El café no aparece indicado en las guías publicadas con ocasión



Página opuesta y arriba:
Café San Moritz, septiembre de 2015. (Foto de Margarita Mejía / IDPC)

Guillermo Wills (segundo de izquierda a derecha en la fila de atrás) fundó el café en 1937. (Archivo familiar de Fernando Wills)



del cuarto centenario de Bogotá. Posiblemente por ser un establecimiento joven no gozaba del prestigio que tenían cafés ya viejos para la época como El Windsor, El Alster o El Inglés, todos ya desaparecidos. Ahora el San Moritz es el viejo y se le nota. La antigua casona necesita ser intervenida, para conservar su patrimonio. Hasta ahora, la referencia más antigua al café se encuentra en el directorio telefónico de 1954, donde aparece como “Café San Moritz Ltda”, con la dirección Calle 16 N° 7-91, y los teléfonos 424 030 y 426 166, de seis dígitos, para el tamaño de la ciudad de esa época.

El San Moritz se encuentra en un espacio urbano semicaótico, entre la elegancia de un callejón que mantiene casi intacta su arquitectura colonial y republicana y el comercio informal, dominado por las ventas callejeras de libros y discos piratas. Hubo un tiempo en que la 16 era una calle y no el recóndito callejón que es hoy en día. Por ella transitaban los carros que iban hacia el Gun Club –del cual Guillermo Wills, al igual que su padre Ernesto, fueron socios–, el Anglo American Club y el Club Médico de Bogotá, y caminaban los clientes de otros cafés como El Monterrey y El

Polo. Este último se localizaba en la misma casona del San Moritz, pero sobre la carrera octava, frente a la sistrería de lujo Casa Peraza.

La casa, como todo su entorno, quedó en medio de la revolución que se gestó el 9 de abril de 1948. En una fotografía de Sady Gonzalez se puede ver a cerca de veinte personas resguardadas tras la casona en compañía de dos soldados con casco, abrigo y fusiles Mauser. La octava fue escenario de la batalla, la casa del costado oriental del café fue incendiada totalmente y detrás de ella la Gobernación de Cundinamarca fue presa de la rabia liberal. Milagrosamente, la casona del café se salvó de ser destruida por las llamas; quizás porque el San Moritz, como su fundador, Guillermo Wills, tenía una tendencia liberal, según cuenta David Vásquez, uno de sus actuales propietarios.



La luz tenue y amarillenta, que le da un ambiente bohemio al café, es producto de cuatro claraboyas que filtran el sol por lo menos desde 1943. La ubicación del techo del San Moritz es estratégica: es evidente que no fue construido exclusivamente para proteger a sus clientes del sol y la llu-

via. ¿Por qué no se techó el segundo piso también? Posiblemente Guillermo Wills quiso ganar un mayor espacio comercial y, sobre todo, evitar que el ruido de su habitual clientela, la música, los vapores y el humo del tabaco contaminaran las oficinas que funcionaban en el segundo piso de la casona, a las cuales se accedía por la amplia escalera al costado derecho de la entrada del café.

El San Moritz está compuesto por dos patios cubiertos y un espacio intermedio entre ellos, que en conjunto conforman los tres salones del café. Nadie percibe que su salón principal es un patio cubierto. A él se ingresa luego de cruzar el zaguán de la vieja casa y lo primero que uno puede notar es la música propia del lugar: boleros, tangos y baladas, mezclada con las voces de los clientes, en su mayoría hombres mayores.

Cabe recordar que los cafés de Bogotá eran bastiones masculinos. Por esa razón, el San Moritz nunca con-

trató mujeres –las que entonces llamaban “coperas”–, tanto por política de sus primeros propietarios como de los actuales. De ahí que, siendo pocas las mujeres que lo visitan, el orinal sea un lugar poco discreto y a la vista de todos.

La clandestinidad del lugar, profundizada por el callejón en el que se encuentra, lo aleja de los cambios y lo hace parecer detenido en el tiempo. Sin embargo, algunas cosas sí han cambiado. Hubo una época en la que en el San Moritz se fumaba, y mucho. Cuando en 2012 la ley prohibió el consumo de cigarrillos dentro de los establecimientos, los clientes acostumbrados a tomarse un café, una cerveza o a jugarse un chico de billar mientras se fumaban un cigarrillo se disgustaron. Actualmente, el café no cuenta con una zona de fumadores, y es curioso porque parece que no la necesitara. Y como las leyes son las leyes, también una de estas, el decreto 263 de 2011, forzó a los dueños

Durante el 9 de abril, no solo muchos edificios sino muchos cafés fueron incendiados. La leyenda dice que el San Moritz escapó a ese destino por su filiación liberal. En la foto se observa los disturbios en la esquina de la calle 16, a unos cuantos pasos del café. (Sady Gonzalez / Biblioteca Luis Ángel Arango)





La máquina Faema,
importada desde Italia en
1937, sigue funcionando sin
tropiezos casi ochenta años
después. (Foto de Margarita
Mejía / IDPC)

a clausurar la zona de billares, eliminando así del café más antiguo de Bogotá a uno de los deportes más característicos en estos establecimientos desde finales del siglo XIX.

El San Moritz es el retrato más fiel y vívido de una ciudad de otro tiempo. Por eso directores de cine y de series de televisión lo han utilizado como locación, en especial para recrear la Bogotá de los años cuarenta. En la serie *Revivamos nuestra historia: el Bogotazo* (1987), Jorge Alí Triana y Yolanda Naranjo utilizaron al San Moritz para representar un local de la época. En la escena se pueden apreciar el mobiliario original del café: mesas, sillas, la máquina espresso Faema traída desde Italia y una rocola muy similar a la del actual Café Mercantil. Al fondo suena la canción “Mano a mano” de Gardel, en medio de un numeroso grupo de hombres vestidos de camisa, saco negro, corbata y sombrero. De repente aparece una copera, gritando una frase inmortal: “¡Mataron a Gaitán!”.

Posteriormente, en 2013, Andy Baiz retomó el San Moritz para mostrar en una de las mesas del café a un solitario y obsesivo Roa Sierra, mientras escucha una conversación ajena o departe por casualidad con alias “El Flaco”, quien luego le vendería el revólver con el que mataría a Gaitán. Por su parte, en *La historia del baúl rosado*, la directora Libia Stella Gómez transforma al San Moritz en un elegante café donde transcurren los encuentros entre el periodista Hipólito Mosquera y el corrupto detective Rosas. La escena tiene como protagonista al mesón con su máquina espresso, definitivamente el elemento más importante del San Moritz, y todo transcurre dentro del ambiente claroscuro que caracteriza al lugar.

Las fotografías que adornan las paredes muestran una ciudad de an-



taño que el lugar pareciera retener en sus entrañas. La música, las fotografías de La Rebeca, del Hotel Granada, de la Avenida Jiménez, los muebles, sus comensales y el ambiente vetusto efectivamente lo convierten en una máquina del tiempo. Sus paredes sostienen fotos antiguas de Bogotá, poemas dedicados al café, escudos alegóricos y pergaminos con su enigmático nombre.

Aún no se sabe porque Guillermo Wills lo bautizó San Moritz –que traducido al español quiere decir San Mauricio–. Sea como fuere, es un hecho que esa antigua comuna suiza esparció su nombre por todo el mundo: en Barcelona existe desde 1856 la cervecería Moritz, en Dubai hay un café homónimo y, mucho más cerca de aquí, en Argentina, se encuentra una confitería con el mismo nombre.

Hacia 1966 la casona y su café estuvieron a punto de desaparecer para ser reemplazados por un enorme edificio que quería construir la firma Es-

guerra Sáenz Urdaneta Samper, pero que por fortuna nunca se llevó a cabo. Hubiera sido una triste pérdida para el patrimonio de la ciudad, ya que el San Moritz logra transmitir, como pocos lugares en la ciudad, la sensación de entrar a un local de los años cuarenta. Y sin embargo ese peligro está hoy más vigente que nunca con la venta de la casa y su futuro incierto. ¿Podrían sus actuales dueños ver lo valioso de este café para Bogotá? ¿Se imaginan a Bogotá sin la Puerta Falsa o sin el Café Pasaje? Ahora imaginen la ciudad sin el San Moritz. En eso radica lo que hace especial a este café: la sensación de viajar al pasado setenta años atrás y tener la vaga noción de estar visitando un lugar de entonces. ☕

Café San Moritz, septiembre de 2015. (Foto de Margarita Mejía / IDPC)

Mario Echeverri, propietario
del Cafetín El Mercantil,
agosto de 2015. (Foto de
Margarita Mejía / IDPC)



MARIO ECHEVERRI, EL AS DE COPAS DEL MERCANTIL

Por Ricardo Rondón

Los tangos, el tinto y la tertulia convirtieron al autor de este texto en un devoto cliente de El Mercantil. En estas líneas, el ex jefe de redacción de El Espacio retrata la atmósfera embriagadora del lugar y el tesón de quien ha sido su dueño durante cuatro décadas.

MARIO ECHEVERRI BAENA tiene sesenta y cinco años, dos operaciones de corazón abierto, diez catesterismos, dos hernias cervicales, un matrimonio de cuarenta y cinco años, tres hijos, cinco nietos, un bisnieto, y cuatro décadas detrás del mostrador del café El Mercantil, ícono de la bohemia bogotana, con sesenta años de historia.

La sangre que a contracorriente bombea el trajinado miocardio de Mario tiene que ver con el encarbonado apego por su cafetín. Este personaje, oriundo de La Unión (Antioquia) –que hubiera merecido un capítulo en la novela *Aire de tango*, de Manuel Mejía Vallejo–, llegó a El Mercantil en 1974, recomendado por un pariente suyo, amigo de los socios Arango y Mora, quienes en ese entonces regentaban el local.

En su primera sede, en la calle 22 N° 6-73, El Mercantil era una suerte de fonda paisa en el corazón capitalino, cuando los bogotanos aún vestían de terno, corbata, sombrero y gabardina, y los grilles, billares y cafés solo cerraban una hora para levantar asientos, asear, reportar inventario y entregar turno. Allí, Mario comenzó a trabajar como cajero.

Desde esa época, Mario ha oficiado como “sicoanalista” de cientos de copisoleros de todos los pelambres, errabundos sin puerto, parroquianos de escampadero, y más de quinientas mujeres de fichas y copas, compañeras incondicionales de una clientela dispar macerada en tinto mañanero, música del recuerdo, chorros interminables de lúpulo y anís, y murmullos y secretos de la noctambulidad.

Mario lleva camisa remangada y desabrochada hasta la mitad del esternón. A través de la prenda se alcanzan a ver las cicatrices de sus operaciones, entre un ramal de vellos cenizos. Tiene el acento paisa intacto y recio, con la verborrea corrosiva de su raza arriera, la de los ancestros, la de su padre Jesús Antonio Echeverri, vendedor de cigarrillos en cantinas y bares de Medellín, como el Tíbiri Tábara, El Árabe y La Gayola, este último conocido como “El Puñaladas”.

De su billetera, Mario extrae una tarjeta de control plastificada que atesora como la credencial debutante de su oficio. Por esa época, como lo registra el documento, un trago de whisky o de brandy valía \$6.00; uno de ginebra o vino \$10.00; el de ron o aguardiente \$2.50; las cervezas Águila, Club,



Sandro Echeverri Ortiz,
Cafetín El Mercantil, agosto
de 2015. (Foto de Margarita
Mejía / IDPC)

Pilsen, Costeña, Dorada, Extra, Bavaria y Germania \$3.00; los cigarrillos americanos como el Marlboro \$9.00; los nacionales, Andino, Nevado, \$4.00; President, Pielroja y Nacional \$1.50; las gaseosas 0.80 centavos, lo mismo que el Alka-Selzert; el Mejoral y la caja de fósforos 0.30 centavos; una botella de ron \$100 y una de aguardiente \$70. Abajo, el eslogan, en letras reteñidas, señala: “Su cultura es base para nuestra atención”.

El Mercantil era uno más en el amplio y próspero territorio de cafés

capitalinos que funcionaban con meseras y billares, de tiro largo, la mayoría desaparecidos como El Americano, El Lima y El Pijao (donde Mario trabajó cuidando la puerta), El Okey, El Niza y el Café Colombia, de los más antiguos en Bogotá; El Escocia, El Partenón, el Café Club Río Sena, donde fue garitero el tristemente célebre Gonzalo Rodríguez Gacha, alias “El Mexicano”; El Príncipe, El Roma, el San Miguel, El Vesubio, El Champion, El Grancolombiano, El San Francisco, El Mirador, El Pentágono, El Toboso, El Ramírez, El Ángel Azul, El Granada, El Supremo, El Dólar, La Paz, El Sinfonía, El Palatino, El Windsor, El Europa, El Aventino, El Hamburgo, El Machu Picchu, La Academia, los emblemáticos Café Pasaje y San Moritz, y el Gran Clásico, que era el café de Mario Ciales, campeón sin rival de carambola al cuadro y fantasía, hace años transformado en parqueadero.

.....

Conocí El Mercantil a finales de los setenta. Desde el principio este café me sedujo por varias razones contundentes. Una, el inmejorable tinto, y el más económico que uno pueda encontrar en Bogotá, servido en pocillo de pedernal con azucara y no en vaso desechable de cartón con sabor a pegante. Otra, la atención directa de su propietario, que luego de años de trabajo como cajero y administrador, terminó comprando el establecimiento en 1994. Y, una última, el buen gusto musical, la melodía de antaño, el tango sobre todo, que después de mediodía marca la banda sonora de una jornada, entre farolitos mustios, que se prolonga hasta la madrugada.

Yo estaba picado por el tango desde la infancia, cuando observaba a mi padre –de los primeros topó-

grafos que tuvo Carreteras Nacionales- entonarlos mientras se afeitaba. Recuerdo sus preferidos: “Uno”, en la voz de Alberto Gómez, que narra el drama consuetudinario de amar sin ser correspondido, “Garufa”, “Naranja en flor”, “Cambalache”, “Tomo y obligo”, “Percal”, “Cuartito azul”, “La última curda”, “Nada”, “Tres amigos”, “Dilema”, y la estimable y rotunda discografía de Carlos Gardel, comenzando “Por una cabeza”.

Todas estas melodías brotaban de un traganíquel de teclas que yo activaba con monedas de 20 centavos repitiendo la misma canción hasta aburrir a los demás contertulios. Para ese momento, quien escribe estas líneas era un joven raquítico e iluso con el corazón roto por una estudiante del Colegio María Auxiliadora. Una y otra vez presionaba la clave C-15, para retornar al acetato de 78 revoluciones con un tango insufrible que me taladraba el pecho: “Colegiala”, en la voz del cantor chileno Pepe Aguirre.

*Linda muchachita / de cara de rosa, /
tú la más bonita, / tú la más hermosa. /
Linda colegiala / de los ojos negros, / mu-
jer de mañana, / ven te ruego yo. / Loco
me decían mis amigos / porque te quiero
de veras, / no saben los que murmuran de
mí, / lo grande que es mi pasión...*

Muchos años después y con toda la fama adquirida por Pepe Aguirre, el sureño -cuenta Mario Echeverri- terminó alcoholizado y perdido en las calles bogotanas. Varias veces llegó a El Mercantil a cantar por una copa, y Echeverri, desconcertado y enfurecido, le echaba cualquier peso en el bolsillo y lo arrumaba en un taxi rumbo a una pensión de paso. Se le hacía imposible que semejante figurón del tango, que llenó escenarios como el Jorge Eliécer Gaitán, an-



duviera de tumbo en tumbo, en una miseria rastrera, por culpa del vicio y la degradación.

No corrieron la misma suerte artistas que por ese entonces coincidían en El Mercantil: Óscar Agudelo, el recordado Alberto Zapata de “El esquinazo”, o Raúl Santi, que Mario apoyó cuando era un completo desconocido y, ya impuesto en el cartel del reconocimiento, le volteó la espalda con el argumento de que si él no había vuelto por el café, era porque sencillamente se le dañaba su imagen.

Teresa Ortiz, copera de El Mercantil. (Fotografía de Margarita Mejía / IDPC)



Panorámica diurna.
(Foto de Margarita Mejía /
IDPC)

Óscar Agudelo, el sastre y mentor de melodías lacrimógenas y descorazonadas, nacido en Herveo (Tolima), estaba en el furor de su “Cama vacía” y otros éxitos de su repertorio como “China hereje”, “Farolito”, “Desde que te marchaste”, “Hojas de calendario” y “El redentor”, y no fallaba en El Mercantil a su cita de tinto y tertulia, por lo menos tres veces a la semana.

Por esa época, Agudelo regentaba su establecimiento nocturno, el Óscar Show, ubicado en la calle 16 entre ca-

rreras 13 y Caracas, frecuentado por artistas de la talla de Julio Jaramillo, Olimpo Cárdenas, Lucho Bowen, y personalidades de la farándula criolla como Fernando González Pacheco, Hernando “El Culebro” Casanova, Héctor “El Chinche” Ulloa, y Billy Pontoni, que era el imberbe de la patota, apadrinado por Pacheco.

Hace un año, para un perfil que estaba escribiendo sobre él, llevé a Óscar Agudelo a El Mercantil, y en ese trámite de reminiscencias, des-



pués de varios lustros, reconoció la vieja rocola preñada de páginas dolidas del pasado, las suyas. Los contertulios se pararon de las mesas para saludarlo con cariño y pedirle que se hiciera fotos con ellos. Al verlo, Mario Echeverri recordó la época, treinta años atrás, cuando los curtidos bohemios no corrían peligro al salir de un café a otro, en ese itinerario aventurero de querer devorarse la noche entre copas, señoritas de vestidos vaporosos y esperpentos de arrabal. Agude-

lo apretó los labios y no pudo evitar que se le escapara una lágrima. Echeverri saldó esa cuenta de la nostalgia con “La cama vacía” y su sentida versión de “Niebla del riachuelo”, letra de Enrique Cadícamo. Aquella tarde, el viejo cantor de Herveo se tomó tres tintos y una infusión aromática, y como pavo mimado de corral, terminó contando anécdotas rodeado de parroquianos y admiradoras.

Con un decorado que no va más allá de lo auténtico y testimonial de la rancia antioqueñidad, El Mercantil conserva su estilo de toda la vida. Alrededor de las mesas atendidas por sus dedicadas coperas, todo allí es vetusto, de antaño. El inventario, a vuelo de pájaro, da cuenta de carrieles paisas y botas taurinas; teléfonos de disco y monedero; lámparas de petróleo marca Coleman; rejos y zurriagos, faroles por doquier; el antiguo aviso luminoso de la desaparecida cerveza Karla que identificó por mucho tiempo la razón social del establecimiento; los mosaicos en blanco y negro de Marilyn Monroe, los afiches y retratos de Gardel y otras figuras del tango, la portada de un disco de Libertad Lamarque, dos posters del Charrito Negro, un pendón de la compositora y cantante tolimense Olga Walkiria; una foto del Metro de Medellín; el tesoro invaluable que para Mario representa la vitrola de la RCA Víctor y la caja registradora NCR, con más de 50 años de antigüedad, al igual que la vieja greca curada del mejor café de Colombia, según Echeverri, La Bastilla, procesado en Medellín, que no cesa de surtir tinto al por mayor.



Hace treinta años, después de haber probado oficios improbables como la mensajería para los comisionistas de esmeraldas, la venta de

chance de café en café, el rebusque del “toma y dame” en los mercados de las pulgas o la declamación del *Romancero gitano* y la poesía popular en bares y tascas taurinas, me embarqué en la aventura del periodismo y Mario Echeverri Baena fue mi fiel mentor en lo que acontecía o dejaba de suceder en el centro, toda clase de episodios macabros y funestos con los que nutríamos las páginas del diario *El Espacio*: el crimen del día, el desalojo a un inquilinato de travestis, la redada repentina a una tropilla de jovencitos prostitutas en Terraza Pasteur, la captura de un mafioso en ciernes, acompañado de una mujerzuela en una de las whiskerías del desaparecido pasaje de la calle 24 con séptima; el homicidio de un esmeraldero dentro de su Nissan Patrol.

De ahí que no era una rareza hacer los consejos de redacción en el Mercantil, entre sorbos de tinto e infusiones aromáticas, generalmente los miércoles después de las cinco de la tarde. Y, los viernes, después del cierre de la edición de Bogotá, promedio ocho de la noche, con los compañeros de la fuente judicial: John Cerón, “Cabeto” González, Alejandro Monroy, Ricardo Cubillos, María Esperanza Arias (editora del consultorio sexual), Juan Carlos Buitrago, “Toscano”, el caricaturista; el infaltable Héctor “El Gato” Gómez, sabueso viejo y mañoso del crimen callejero, y el avezado reportero gráfico Juan Carlos Calderón, que antes de su prematura muerte a los 33 años, en un accidente casero, daba pruebas fehacientes de su amor por El Mercantil con sus visitas permanentes en el día y en la noche, porque vivía solo en un apartamento a escasos pasos del local, en la carrera décima con calle 21, en un edificio centenarista donde Sergio



El bebedor de tinto.

(Foto de Margarita
Mejía / IDPC)

Cabrera, si así lo quisiera, podría filmar la segunda parte de *La estrategia del caracol*.

También era costumbre ver en puntillas de las once de la mañana y de las cuatro de la tarde al fotógrafo Manuel H. Rodríguez, memoria instantánea de la Bogotá en blanco y negro, con su melena alborotada de Albert Einstein, siempre circunspeto, degustando su humeante tinto sin pronunciar una sílaba. A veces, cuando se le saludaba afable, esbozando la misma sonrisa que por más de medio siglo fue su sello en el callejón de la Plaza de Toros de Santamaría, en los actos públicos como las posesiones de alcaldes o presidentes, o en la reportería de a pie, hasta sus últimos años, más de 80, cuando desatendía la recomendación de su familia por enfermedad, y salía a paso cansino por las escaleras de madera de su laboratorio de la calle 22

con carrera séptima, presto a cubrir, maletín al hombro, el hecho del día.

En las mesas del Mercantil han compartido figuras de la política como el “eterno” senador Víctor Renán Barco, el ideólogo del M-19 Sergio de la Espriella, el abogado y líder conservador Gilberto Alzate B. -quien, arguye Echeverri Baena, no volvió al café luego de haberle firmado un vale por sesenta pesos-, las artistas Olga Walkiria y Lady Juliana, y el ídolo del despacho Jhonny Rivera, entre otros.



Luego de 56 años de despachar en la calle 22 N° 6-73, la primera etapa del Mercantil llegó a su final en abril de 2011. El cierre de este local se debió a la persecución por parte de Amanda Ariza Romero, asesora jurídica de la Alcaldía de Santa Fe, al administrador del negocio, Sandro Echeverri Ortiz, hijo de Mario. San-

dro asegura que el hostigamiento de la funcionaria no pudo ser más incisivo y encarnizado.

Esa amenaza de desalojo repercutió en un nuevo bajonazo de salud de su padre, quien estuvo varios días en cuidados intensivos por una crisis cardíaca. La abogada acusó a El Mercantil de burdel, de alterar la paz y tranquilidad ciudadana, cuando señala Sandro que jamás, hasta esa fecha, el café había sido sellado por inspección de policía, ni se habían producido en su interior alteraciones de ninguna índole.

Pero la funcionaria estaba decidida a acabar de una vez por todas con el establecimiento: les exigió licencia de construcción y uso de suelo, también uniformes para las empleadas, una renovación total del decorado costumbrista, les hizo cambiar tres veces los orinales, y hasta la mascota de Sandro, un gato angora, resultó damnificada cuando la doña ordenó implacable expulsarlo del local. Para rematar, la funcionaria canceló la venta de licor, y el negocio solo quedó autorizado para expender gaseosas, tinto y aromáticas. De modo que la quiebra se les vino encima.

Fue el empresario manizalita Guillermo Castro, amigo de toda la vida de Mario Echeverri, quien les dio una mano ofreciéndoles en arriendo un amplio local en el segundo piso de la calle 22 N° 9-23, donde hasta hace unos años funcionó La Barra, renombrada tasca taurina, punto de encuentro de políticos, periodistas, faranduleros, lagartos de cuello tieso y, por supuesto, el gremio taurófilo.

Desde esa fecha, hace ya cuatro años, funciona allí el tradicional café, ahora con el nombre de Cafetín Mercantil. Allí siguen los Echeverri, las habituales coperas, meseras ya legendarias, como Myriam Pérez (con 20 años de servicio), y jóvenes recién

llegadas como Jenny López (con solo 20 años de edad), al servicio de clientes de toda la vida que ya bordean y superan los 80, como la terna de pensionados de *El Tiempo*: Manuel Pérez Soto (82), Elberto Uribe López (73), Jaime Cortés (84) quienes, apoyados en sus respectivos bastones y agarrados de la baranda, ascienden los quince peldaños de lámina de hierro para acudir a su cita tintera de las once de la mañana.

Junto a ellos, con rostro lánguido y cetrino, se sienta don Luis Enrique Aldana (73), geotecnólogo y analista de tierras, que marca tarjeta en el café desde 1969. Al lado del mostrador, puntual a las diez de la mañana, ubica su encorvada figura Robert Lemke Goldsmith (65 años), una especie de Maqroll El Gaviero, con una vida novelesca y laberíntica a lo largo de ciudades, mares y puertos del mundo. También asiste sin falta don Gonzalo Cárdenas, “don Gonzalito”, el mayor del kindergarden, jubilado de la Administración Postal, próximo a cumplir 90 años, 45 de ellos de copiosa visita al entorno de sus añoranzas.



Mario asegura que en los cuarenta años que lleva al frente de su negocio nunca ha habido un episodio que lamentar. A los clientes que llevamos tantos años ocupando sus mesas nos consta que es cierto.

También puede dar fe de ello el sargento primero de caballería José Naím Santamaría Vega, que concurre al Mercantil desde 1976.

Santamaría, ya copetón de aguardiente, sigue el compás del tango “Nada”, en la portentosa voz de Raúl del Mar, con la orquesta de los Caballeros del Tango. El militar sabe que dos tragos más serán suficientes, que cancelará la cuenta y se despedirá de abrazo de Mario Echeverri y de su

querida esposa doña Chavita Ortiz. Entonces Myriam y Jenny, sus alcahuetas de bohemia tanguera, lo dejarán con el taxista de confianza previamente avisado, le abrirán la puerta y le estamparán un beso en cada mejilla, como es la costumbre con los viejos clientes, que más que eso, concluye Mario, son como de la familia. ☺



EL ÚLTIMO SOBREVIVIENTE

Por Felipe Martínez Cuéllar

A pesar de la asociación de este café con la figura de León de Greiff, El Automático no solo abrió sus puertas a poetas y periodistas sino también a devotos de las artes visuales. Aquí un anecdotario de esas paredes que además de tener oídos exhibían cuadros.

1. El rey de los cafés

La historia del café El Automático –“último de los lugares de la bohemia santafereña”, en palabras del periodista Daniel Samper Pizano– comienza en las montañas de Antioquia, y es inseparable de la vida y destino de su más ilustre propietario, Fernando Jaramillo Botero. Hijo de una familia numerosa de La Ceja, Jaramillo huyó muy pronto de su casa para probar fortuna en Medellín, tal vez con el deseo de escapar a la necesidad de compartir la comida y las ganancias con sus catorce hermanos, y en medio de la crisis económica que sacudió al país en la década de 1930. En la capital antioqueña se quedó sin dinero y tomó la decisión de hacer a pie el camino hasta Manizales. Dormía en la calle; pedía aventones a los camiones que pasaban; se alimentaba con los pocos centavos que le quedaban entre el bolsillo. Así llegó a Manizales, con una mano adelante y la otra atrás. Su esperanza había estado fundada en dar con unos parientes que le consiguieran un empleo, y mientras eso sucedía empezó a trabajar en una panadería por un sueldo de cincuenta centavos mensuales, del que le descontaban una parte para pagar las galletas que

se comía. Mediaban los años treinta y todavía no tenía veinticinco años.

Entonces, en esa ciudad que no era la suya, empezó su carrera interminable como dueño de cafés. Primero fue en el de su pariente Ramón Restrepo, al que entró con un sueldo de quince pesos mensuales y a los seis meses ya era el administrador y se ganaba cien. Ahorró y montó una tienda en la que vendía tinto a dos centavos. Volvió a ahorrar. Montó el Bar Coquer. Después otro café. Después otro. Y otro.

Entonces viajó a Bogotá en 1938, justo cuando se celebraba el cuarto centenario de la fundación de la ciudad. Jaramillo venía de vacaciones, y terminó quedándose, enredado, como no podía ser de otra manera, en el negocio de los cafés. En el Felixerre, un día, protestó por la cuenta. Discutió. Pidió que le pusieran precio al negocio y terminó comprándolo. La frase que emitió todavía se recuerda:

–¿Cuánto vale el café, o es que creen que la maleta es de hojas?

Pagó cinco mil pesos por algo que no valía ni cien. El orgullo le salió caro. No tenía el dinero y tuvo que pedir prestado, pero pronto recuperó el capital y saldó la deuda.

Página opuesta:

León de Greiff (1895-1976)
en El Automático, mayo de
1959. (Archivo fotográfico
de El Espectador)



Fernando Jaramillo
(1911-1972), propietario de
El Automático, circa 1958.
(Archivo fotográfico de
El Espectador)

Después vinieron El Mahoma, El Polo, el Luis xv y El Gato Negro –del que tuvo que deshacerse por la invasión de toreros empobrecidos, que se sentaban durante horas y si acaso se tomaban un café–. No había cumplido los treinta años.

Parte del trabajo del propietario de un café consistía no solo en atender a la clientela, sino en saber dar a sus locales el ambiente necesario para satisfacer sus necesidades. Bogotá era una ciudad de cafés, de tertulias, y el destino del país –al menos el que se plasmaba en las conversaciones de los intelectuales y los políticos– se construía en estos lugares. Por eso quien poseía uno y lo manejaba con destreza, como lo hacía Fernando Jaramillo, pronto trababa amistad con algunas de las personalidades destacadas de la escena. Así conoció a León de Greiff, cliente frecuente de los cafés del centro de la ciudad y causante de la compra del café que haría famoso a Fernando Jaramillo: El Automático.

2. Un matrimonio belga y la boina de León

1949. Entre tantas cosas que se perdieron por el fuego desencadenado tras el asesinato del líder liberal Jorge Eliécer Gaitán, el 9 de abril de 1948, estaban algunos de los cafés que desde inicios del siglo xx le daban vida al centro de Bogotá. Uno de los sobrevivientes fue La Fortaleza –no es gratuito el nombre–, ubicado en la Avenida Jiménez entre carreras quinta y sexta, en el edificio Sotomayor, donde funcionaba el Ministerio de Educación. Había sido fundado por un aviador veterano y fue ganando prestigio gracias a la habilidad culinaria del “Gordo” Martínez, cuyo sobrenombre basta para dar crédito a sus capacidades como cocinero. Después lo compró una pareja colombo-belga, y una de sus virtudes –muy apreciada por la clientela– eran las piernas torneadas de la mujer. Tras ellas llegaron allí muchos de los viejos poetas y pensadores, como Fernando Arbeláez, quien aseguraba

que todos estaban enamorados de la extranjera. Los “belgas” le cambiaron el nombre al café. Querían hacer de él un local moderno, de estilo americano; un autoservicio. Sin embargo, lo único que tenía de automático era la ausencia de meseros –que más adelante sería cancelada– y un mostrador con sándwiches que los clientes podían tomar cuando quisieran.

Allí llegó también, después de haber pasado por El Windsor y tantos otros ya desaparecidos, León de Greiff. El poeta era una presencia magnética para todos. Sin embargo, los belgas, en un alarde de formalidad y quizás de pretensión, le pidieron en una ocasión que se quitara la boina, o no lo atendían más.

Cabe suponer, sin dificultad dada la fama de su malgenio, la cólera de De Greiff. Recordó entonces a Fernando Jaramillo, el paisa aficionado a comprar y vender cafés. Lo buscó. Lo encontró y lo forzó, alegando el honor herido, a comprar El Automático. Jaramillo extendió un cheque a los belgas en el que cubría, entre otros, una deuda de 25.000 pesos, y para disfrute del poeta el café cambió de dueño.

El café no empezó siendo un buen negocio. Además de las deudas, la concurrencia la componían poetas y artistas con hambre, a quienes Jaramillo acogía con generosidad y les fiaba el consumo. Decía que, tal vez, en el futuro los recibos firmados por

La barra y el mezanine

del café, circa 1956. (Foto de Sady González / Biblioteca Luis Ángel Arango)



ellos llegaran a valer una fortuna. Sin embargo, la clientela fiel desde los tiempos de La Fortaleza siguió acudiendo, y entre unos y otros hicieron que El Automático siguiera adelante.

Tenía puertas que permitían ver hacia afuera pero no hacia adentro, mostrador, escalera, mezzanine, roperos para colgar sombreros y paraguas. Y mesas. Esa era la fisonomía de El Automático, que más tarde se vería adornada, en sus paredes, con las obras de algunos pintores reconocidos y de otros que no lo eran tanto.

3. Pintores, poetas y policías

La gran década de El Automático fue la de 1950. Debió ser por esos años que a Fernando Jaramillo empezaron a llamarlo Fernando-Automático.

Los gobiernos conservadores de Mariano Ospina y Laureano Gómez crearon el ambiente propicio para que la conspiración política y la crítica social estuvieran en boca de todos, y ninguna propaganda podía ser mejor para que un café como El Automático viviera abarrotado y en constante ebullición. Entre sus comensales frecuenten se encontraban el omnipresente León de Greiff, Jorge y Eduardo Zalamea, Juan Lozano y Lozano, el poeta Jorge Gaitán Durán –uno de los más jóvenes–, el pintor Marco Ospina, el escritor Arnoldo Palacios, Luis Vidales, Alejandro Obregón, y un listado que sería interminable, además de tedioso, terminar de completar. Y esta heterogénea fauna de periodistas, poetas, pintores, pensadores, borrachos, juerguistas y uno que otro desquiciado, fomentó en el café una jerarquización de salón en la que pasarse de una mesa a otra, sin ser invitado, o dirigirle la palabra a los mayores sin permiso, podía ser considerado un

acto infame y ofensivo. Los artistas suelen ser egoístas y celosos. El rey de la corte era, sin duda, León de Greiff. Los jóvenes –como recuerda Fernando Arbeláez– iban ganando poco a poco, poema a poema, lectura a lectura, un puesto cerca al maestro.

Y el ambiente no era plácido. En más de una ocasión la policía irrumpió para llevarse a algún cliente, como ocurrió en una ocasión con León de Greiff, Jorge Zalamea y Marco Ospina, quienes estuvieron presos, por conspiradores, durante varios días. O como cuando, durante un recital de Jorge Zalamea, los agentes de la ley agarraron a golpes a quienes tenían la valentía de escucharlo, pero sin tocarle un pelo al poeta.

Pero en El Automático no solo nacieron poemas y novelas, anécdotas perdidas y charlas ya olvidadas, sino también algunas de las revistas que, aún hoy, leemos como documentos de la transición cultural de aquellos años. *Crítica*, *Sábado* y *Mito* vieron la luz en las mesas del café. Esto, por supuesto, no ayudaba a calmar los ánimos de la oficialidad.

Hubo hasta un reinado de belleza, cuando en 1963 los poetas decidieron coronar a una de las distintas mujeres que servían en el local. Las poblaciones representadas fueron Saboyá, Mompo, Natagaima, Neiva, Anolaima y Medellín.

Pasaban por el café las personalidades más insospechadas. Cuenta José Luis Díaz-Granados, poeta y visitante tardío de El Automático, que una vez le oyó decir a Otto de Greiff, el hermano del poeta, que en su paso por Bogotá el Che Guevara se había detenido, lleno de temor reverencial, ante la mesa del maestro, y lo había saludado.

En 1950 apareció en el café Orlando Rivera, más conocido como “Figurita”. Había llegado de Barran-



La cátedra silenciosa,
 mayo de 1959. (Archivo
 fotográfico de El Espectador)

quilla en busca de un espacio para hacer una exposición. Al parecer, no encontró ninguno entre los sectores oficiales. Hay quienes dicen que llegó a pedirle plata prestada a Fernando-Automático, y otros que afirman que este lo encontró colgando sus cuadros de las ramas de los árboles del Parque Santander. En todo caso, el paisa tuvo con él un gesto de generosidad que cambiaría para siempre el rumbo del café.

—Colgá, pues, esos mamarrachos aquí en el café, a ver qué pasa —le dijo Jaramillo a “Figurita”. Era la primera exposición, de muchas, que se abría en los muros de El Automático.

Se pueden imaginar los peces y rostros caribes de Rivera colgando de las paredes del local, mientras a su alrededor la tertulia continuaba.

La exposición fue un éxito. La reseñaron en las páginas de crítica de arte, la visitaron los más importantes

cronistas y “Figurita” fue entrevistado. Fernando-Automático decidió lavar y pintar las paredes, limpiar la cara del café, y dar inicio así a una serie de exposiciones permanentes en la que los cuadros y los artistas rotaban sin cesar. Por allí pasaron los bejucos dalinianos de Ómar Rayo, las caricaturas de Hernán Merino, las geometrías de Eduardo Ramírez Villamizar, el colorido folclor de Hernando Tejada, los niños de ojos tristes de Lucy Tejada, las pinceladas violentas de Alejandro Obregón y los paisajes somnolientos de Marco Ospina. Era un espacio alterno en el que también a través del arte se cuestionaba a la academia, su rigidez, su mirada obtusa.

A principios de los sesenta, Jaramillo adecuó el mezzanine como galería de arte, dejando sin espacio al club de ajedrez que desde 1952 funcionaba en lo alto del café.

MIS RECUERDOS DEL CAFÉ AUTOMÁTICO

Por José Luis Díaz-Granados

CUANDO ME INICIÉ EN LA AVEN-
tura literaria como razón su-
prema de vida, mediaba el año
1962. En aquella época no existían
facultades de literatura ni talleres
de poesía ni cátedras especializadas
en escrituras creativas. Si a uno le
gustaban las letras como obra de
arte, tenía que arreglárselas por sí
mismo. De manera que los adoles-
centes aficionados leíamos lo que
encontrábamos y, por tanto, nos
emocionaba por igual encontrar en
la biblioteca del colegio un libro de
Lord Byron que uno de Rafael Ortiz
González, leer una traducción del
Infierno de Dante que un soneto de
Ángel María Céspedes.

Los vecinos y familiares celebra-
ban nuestros primeros versos, pero
nos advertían: “Tiene que estudiar
una carrera profesional porque si se
dedica a la poesía se morirá de hambre”.
Eso ya era un lugar común. Y
nuestro norte era el de los poetas fa-
mosos en Colombia por aquel tiempo:
León de Greiff, Jorge Zalamea,
Luis Vidales, Juan Lozano y Lozano,
Aurelio Arturo, Eduardo Carranza y
Arturo Camacho Ramírez... Y pare
de contar. Que se supiera, ninguno de
ellos se había muerto de hambre.

Mi tío Carlos Valdeblánquez
Moreu, empleado de la Estadística,
era amigo de De Greiff y de Vidales,
escribía versos humorísticos y tocaba
violín y serrucho, pero además era
aficionado al aguardiente y asistía co-
tidianamente a las célebres tertulias
del Automático. Con él entré por pri-
mera vez al legendario café y, de lejos,
muy de lejos, veía la figura inaccesi-
ble de León de Greiff con su boína, su
“barba, su pelo y la alta pipa”...

Desde entonces, tomar café y
aguardiente en El Automático se vol-

vió hábito semanal de este aprendiz
de poeta (nunca he dejado de serlo),
ya en compañía de mis compañeros
de colegio también dados al cultivo de
las letras (Luis Fayad, Álvaro Mi-
randa, Pemán R., entre otros). Poco
a poco nos fuimos acercando a los
inaccesibles maestros y en 1968, sin
que mediaran diferencias de edades,
ya éramos amigos de ellos.

El primer Automático era el fa-
moso Café La Fortaleza, frecuentado
por los piedracielistas y los cuaderní-
colas. A finales de la década del cua-
renta, unos alemanes le propusieron
a su dueño, Fernando Jaramillo, que
le cambiara el nombre por el del Au-
tomático y éste aceptó sin ningún
problema. De Greiff era muy amigo
de Jaramillo (quien era primo del
ministro de Guerra de Ospina Pérez
y de Laureano, llamado José María
Bernal, al que sus amigos llamaban
“Chepemijo” y sus enemigos “Bernap-
po”, para asociarlo con la “Gestapo”).
Bernal era hermano de doña Matilde,
la esposa del poeta De Greiff, y fue
quien ayudó a montar el famoso café,
bar, galería de pintura y salón
de ajedrez en la Avenida Jiménez con
carrera quinta junto a un café en for-
ma de barco llamado El Titanic (que
también frecuentábamos cuando su
carnal estaba lleno).

El maestro de ajedrez y también
contertulio del café, Boris de Greiff,
hijo del poeta, me contó una vez que
el Ché Guevara, cuando era un joven
estudiante de medicina, en su paso
por Bogotá, había entrado al Auto-
mático atraído por la fama del can-
tor de “Sergio Stepansky” y lo había
saludado con temor reverencial.

En la década del setenta, El Auto-
mático se trasladó al interior de un
“edificio arrugado” (así lo llamaba De

Greiff) al lado del Jockey Club. Y po-
cos años después se instaló en la calle
18 entre carreras sexta y séptima, fren-
te a la Librería La Gran Colombia.

En los tres sitios departí durante
muchos años tazas de cafés y tragos
interminables con los maestros ya
citados, pero además con mi entra-
ñable amigo Germán Espinosa y su
esposa, la pintora Josefina Torres;
con Hernando Téllez (el “nueveabri-
leño”, hombre de radio, homónimo
del famoso crítico y ensayista), los
pintores Augusto Rivera, Omar Rayo
y Marco Ospina; el contabilista Ma-
nuel Pendaz; el veterano de la guerra
española Efrén Díaz, el greiffiano
“Care-Puño”, el astrónomo Hernan-
do López Narváez, los poetas Héctor
Rojas Herazo, Marco Realpe Borja,
Paulo E. Forero, Armando Orozco
Tovar, y con bellas mujeres como
Maruja Vieira, Dolly Mejía, Gaby
Braun, “y otras que se me escapan”.

A Francisco Jaramillo lo sucedió
Enrique Sánchez, una persona muy
amable y generosa. Con los años, y
especialmente después de la muerte
de León de Greiff, acaecida en 1976, la
decadencia fue envolviendo el entra-
ñable espacio artístico. Hoy ocupa el
sitio el café y restaurante San Café de
Bogotá y aún se conservan en las pa-
redes pinturas, fotografías y dibujos
de los célebres comensales y libadores
del Automático.

Mis recuerdos personales son
múltiples, pero solo quiero resaltar
uno en especial, cuando una emplea-
da le preguntó al maestro De Greiff
si él había sido miembro de la Gene-
ración de los Nuevos. Él le respondió
de inmediato con los ojos encendidos
y una mueca de sarcasmo: “¡Sí, de los
Nuevones!”. ●

Eran aceptados por igual los pintores jóvenes que los viejos, los desconocidos y los consagrados, todos bajo el criterio de Fernando-Automático:

—Eso me gusta porque sí.

Y los cuadros eran colgados.

En su casa, conservaba una colección obtenida gracias a los regalos que los pintores le hacían como agradecimiento.

León de Greiff viajó a Suecia en 1959, y para no olvidarlo en el café quedó colgado su retrato, tutelar e inevitable.

4. Fotografías

Varias fotografías bien conservadas muestran el apogeo de El Automático durante esos años. En los muros, las obras de arte; en las mesas, los clientes, cigarrillo en mano, botellas, copas y vasos; los rostros volteados unos sobre los otros, hablando, escuchando, sonriendo; se ven comitivas pequeñas, de tres o cuatro, y festines de más de diez; León de Greiff con su chivera y su boquilla de fumar; Omar Rayo con su bigote de galán mexicano; Eduardo Zalamea, “Ulises”, con el suyo más poblado; y en casi todas, invariable, Fernando Jaramillo Botero, con su nariz como la de Richard Nixon, los ojos atentos a todo, aunque se estén concentrando en su interlocutor, una mirada de saber qué está pasando en todos y cada uno de los rincones de su café; Fernando-Automático detrás de la caja registradora, contando billetes; colgando un cuadro, fumando, mirando de reojo un concierto de Garzón y Collazos.

5. Las mudanzas y el final

Al igual que las personas o los animales, hay lugares que no aguantan separarse de quienes los han formado. Tal vez haya sido ese el caso de

El Automático. En 1965, Fernando Jaramillo decidió venderlo por 350.000 pesos. Estaba enfermo, con un pulmón destrozado, y sucumbió al número de seis cifras que le ofrecieron, o simplemente a la perspectiva de quedar otra vez en libertad. Pero como era un hombre generoso, tuvo un último gesto de agradecimiento con sus huérfanos clientes.

Se asoció con Enrique Sánchez, un boticario conocido de todos, quien alguna vez le dijo a Jorge Luis Borges, sin conocerlo, que era un “viejito chuchumequito”, y abrieron un nuevo Automático en el otro lado de la Jiménez, de espaldas al Banco de la República, en un edificio al que León de Greiff llamaba “el arrugado”. Mientras el local no estuvo terminado, las tertulias prosiguieron en la trastienda de la droguería donde despachaba Sánchez. El local estuvo listo. Se trastearon. Volvió la conversación, se colgaron los cuadros, y Sánchez entró a ocupar el papel del hombre a cargo. Dicen los testimonios que era igualmente amable, divertido, conversador y buen animador de las charlas y las noches de tragos.

Después de este renacer sin gracia, El Automático se trasladó a la calle 18 arriba de la séptima, frente a la librería La Gran Colombia, en donde volvieron a colgarse los cuadros y las caricaturas, pero ya eran más como reliquias que como recuerdos vivos.

Fernando Jaramillo Botero viajó a Girardot buscando el calor y el aire benéfico de la tierra caliente. Murió allí, en 1972.

En 1976, murió León de Greiff.

En 1977, con motivo de los treinta años de El Automático, Enrique Sánchez organizó una gran exposición colectiva, la última que colgaría de los muros del café. Algunos de los pintores que participaron en

ella fueron Marco Ospina, Luis Fernando Robles, Héctor Hernández y Augusto Rivera. Era una exposición de veinte obras, de las cuales, en palabras de Hernando Téllez, había cuatro o cinco dignas de conocerse.

Actualmente, en el local en que quedaba El Automático aún se conservan algunas de las caricaturas y algunos versos del maestro De Greiff, pero la presencia ubicua de Fernando-Automático se desvaneció hace tiempo. Es un restaurante. Se sirven almuerzos. Pero ya nadie conspira ni compone poemas en sus servilletas. 🍵



LOS CAFÉS DE LOS POETAS

Por Eduardo Escobar

Antes de que la Torre de Colpatria se erigiera como el edificio más alto de Colombia, ¿qué había en esa esquina bogotana? Regresando a las mesas de El Cisne, el autor recupera los años dorados de la generación nadaísta.

EL CISNE, SITUADO EN LA Carrera séptima junto a los puentes de la 26, tuvo una efímera resonancia internacional cuando los reporteros de *Venezuela Gráfica* y *O Cruzeiro* fueron a entrevistar a los nadaístas recién llegados a Bogotá de la provincia colombiana. El Cisne era el lugar de encuentro de los nuevos artistas, oficientes en el nuevo arte que comenzaba a asomar en los años sesenta. Gentes un poco extrañas y a veces mucho, que despreciaban los cafés ya legendarios de los viejos, como El Automático de la avenida Jiménez, y para quienes El Windsor y el San Moritz eran parte de una mitología desgraciada con olor a orinal, los museos deplorables de una república de bardos veintejuleros, hacedores de sonetos a las rosas y odas a las alondras y las banderas y consumidores irredimibles del rústico aguardiente nacional.

El Cisne era un restaurante de aspecto europeo, de paredes enchapadas en maderas oscuras, desayunadero y almorzadero de los empleados de la clase media, donde por las tardes llegaban los jóvenes artistas de la ciudad, y por las noches, después de la nocturna de los cinematógrafos de los alrededores, con las películas

francesas de la nueva ola, aparecían los actores de la televisión en blanco y negro y los intelectuales de una vanguardia más o menos ya establecida. Allá se vieron por primera vez los nadaístas con los intelectuales de la revista *Mito* y con Marta Traba recién llegada de Argentina con su capul y sus trajes de paño de muñeca, y con Santiago García y los actores del teatro La Mama, y con la bella Dina Moscovici, los mismos que, hartos de los sainetes folclóricos de Campitos que atestaban el Teatro Colón y de los incansables montajes parroquiales de Alejandro Casona que eran el teatro de uso en todas partes, se empeñaban, para quien quisiera verlos, en poner en escena absurdos de Ionesco, farsas de Fernando Arrabal, pequeños dramas turbios de Edward Albee, alharacas surrealistas de Jack Gelber, y a Bertold Brecht. Por allá, tan lejos que parece irreal, alcanzo a ver a Norman Mejía, recién galardonado con el primer premio del Salón Nacional de Pintura, del brazo de Álvaro Herrán. Los sigue José Pubén, con su poncho de lana y las rollizas axilas llenas de libros traídos de la librería Buchholz, unos comprados, y otros robados, pues Nicolás Suescún, el tímido dependiente, se hacía el de la oreja mocha con sus

Página opuesta:

Eduardo Escobar, Bogotá, 2015. (Foto de Margarita Mejía / IDPC)

amigos. Los poetas de las provincias envidiábamos a estos poetas gordos de versos cortos, como Pubén, que almorzaban con aperitivos de martinis en El Cirus frente al Teatro Municipal, hoy Jorge Eliécer Gaitán, antes de ir a tomar el café en El Cisne, cargados de libros de Octavio Paz y de Carlos Fuentes, mientras nosotros no teníamos qué comer, porque cómo, si éramos apenas un montón de adolescentes fugados de los hogares pequeñoburgueses de las ciudades intermedias, y sin manos, como decía Rimbaud de sí mismo, es decir, buenos para nada fuera de soñar el sueño arcaico de que el futuro puede ser mejor que el presente y de echar la caminada hasta *El Tiempo* en la avenida Jiménez a dejar nuestros versos y nuestros relatos, con la esperanza de verlos publicados en las lecturas dominicales cualquier domingo feliz.

.....

Acaba de entrar Feliza Burzstyn con Patricia Ariza. A las ocho en punto llegará con andar cansino el vendedor de libros viejos con su caja de cartón llena de cosas de Vargas Vila y con la nueva edición del *Zaratustra* de Federico Nietzsche, editada por Ediciones Triángulo de Hernando Salazar. Hernando parece un actor mexicano con sus bigotes de cuatrero, y prepara la edición de *Trece poetas nadaístas*, la primera antología del grupo, donde se darían a conocer x-504, más tarde Jaime Jaramillo Escobar, y Mario Rivero, un ex cantante de tangos de Envigado, ex boxeador y ex artista de circo, que comenzaba a hacerse notorio por su poesía urbana de tono menor pero llena de ternura por las secretarías y por sus amantes que las homenajeban con pollos fritos y las amaban en ho-





Vista de la carrera séptima
con calle 25, 1952. El Cisne
quedaba en el mismo sitio
donde ahora se levanta
el edificio Colpatria. (Foto
de Saúl Orduz / Museo de
Desarrollo Urbano)



Café de los poetas,
circa 1980. (colección
particular)

telitos de espejos miopes, en la cual mezclaba ladinamente a los poetas chinos de la antigüedad con los de habla inglesa del siglo xx, dados a cantar la vida ramplona de las ciudades de la primera modernidad. El libro de los nadaístas llevará en la carátula de fondo magenta una plumilla de Malmgrem Restrepo, el mejor ilustrador del país entonces, que después se fue a vivir a Nueva York. Y allá sigue.

A mi generación, por una ironía, le tocó el destino de convertir en el centro de sus citas un establecimiento con un nombre incongruente con nues-

tro carácter. Presidido por un cisne de aire parnasiano, un pálido cisne de lánguido cuello opalino, como tal vez hubiera dicho algún poeta de El Automático, ya en decadencia. En El Cisne vendían un café malo pero barato y abundante en anchos pocillos de loza. Y con azúcar de libre disposición que nosotros aprovechábamos para suplir las deficiencias de calorías que nos aquejaban. Y además, ofrecían unos espaguetis a la boloñesa inolvidables y abundantes y unas milanesas que casi siempre estaban fuera del alcance de nuestros poéticos bolsillos.

A veces circulaba entre las mesas la monja limosnera de un orfanato, hábito azul de fantasma, corneta almidonada, zapatos de goma, voz doliente, manos dulces. A veces venía una muchacha que dejaba un perfume de carne usada o de ciruela mordida, mientras paseaba los ojos por el establecimiento antes de volver a irse con un meneo de nalgas que recordaban las mareas. Unos decían que era una buscona. Pero todos estábamos allá buscando algo. Llenos de decepciones y esperanzas. Después supimos que la muchacha buscaba, en realidad, loca de amor por su padre, quién le ayudara a sacarlo de la cárcel, un abogado que siempre incumplió la cita. La finca de su padre en Suba había volado en átomos, porque encubría bajo la apariencia de un criadero de perros finos la santabárbara de una célula terrorista del ELN. Y en vista de que no tenía dinero para compararle la libertad, al fin lo abandonó y atendió la invitación de un noble escocés a su castillo, donde al parecer envejeció apaciblemente entregada a los paraísos artificiales del ácido lisérgico y a alimentar una parvada de patos grises que se aburrían en el ojo de agua de un pequeño lago que nunca se helaba.

Uno de los asiduos de El Cisne escribió un poema con los recuerdos del lugar. Lo vi publicado muchas veces en distintas versiones, en diversas revistas de literatura alternativa y en alguna antología clandestina de versos cojos. Allí se recuerda cómo andaban de pobres los clientes del establecimiento, cómo los perseguía la policía por sus zapatos dudosos y los gabanes desclasados en una Bogotá más húmeda, y se recuerdan los manteles verdes y las mejillas rosadas del hombre de la registradora y la cafetera coronada por un águila de bronce con las alas abiertas. El poema dice que las

meseras parecían hermanas porque todas tenían los mismos labios pequeños y carnosos y los mismos ojos amarillos y las mismas pelambres rojizas bajo las tocas y la misma estatura y los mismos zapatos. Y que allí se refugiaban del frío de la noche bogotana los jóvenes poetas vagabundos de una sola camisa, las actrices pánicas de los teatrinos experimentales, algunos cantantes sin futuro, retratistas ecuatorianos que cambiaban sus dibujos por sifones, y mimos, y titiriteros, y pintores abstractos, y estudiantes de yoga, y escritores de cuentos infantiles. Y, con rencor nostálgico, lamenta que el lugar haya sido desbaratado para dar paso a una enorme torre bancaria de concreto y ventanas de vidrio, contra cuyas falsas nubes se estrellan los pájaros escurriendo sobre los transeúntes las sopas de sus descomposiciones. El poeta, cuyo nombre olvidé, se pregunta, extremando la suspicacia, si ese edificio no fue financiado con las afugias de los clientes sin futuro, el futuro era esta desolación, dice, de los clientes de aquel restaurante. Y dice que cuando cerraban las puertas, se iban a fiestear a las buhardillas de las casonas coloniales del barrio La Candelaria convertidas en inquilinatos, o en los apartamentos para obreros de las faldas de Monserrate, donde vivía y pintaba Fernando Oramas en los alrededores de Germania o en la garçoniere que tenía cerca del Parque de los Periodistas, en un recoveco llamado Rincón Santo, que todavía existe, el poeta aún parnasiano Javier Arias Ramírez, uno que les escribía sonetos a los muchachos del arroyo, en los cuales los comparaba a veces con Apolo o con Ganimedes. A veces, la rumba era donde Oscar Gil, su vecino, llamado el hombre de la llama, un hombre obsesionado por la revolución que leía incesantemente una novela de Jorge Icaza y que se

hizo famoso agitando una tea encendida desde las cornisas del edificio de la gobernación junto a la iglesia de San Francisco. La policía lo mató más tarde, mientras asaltaba una casa de cambios en la calle 17 en busca de fondos para financiar la subversión panamericana. El hombre era ambicioso.

Cuando tumbaron El Cisne para levantar la torre que ahora ocupa su lugar, se acabaron en Bogotá los lugares para las sabias o delirantes tertulias. Y comenzaron a proliferar esos establecimientos de estirpe norteamericana de paredes acrílicas de colores, de comidas rápidas y cafés servidos en cucuruuchos de cartón. Perfectamente inapropiados para una charla sustanciosa, sustancial, poco aptos ni siquiera para echarse un piropo. Y hoy poco a poco la costumbre de encontrarse se disuelve en la vida virtual, y los hombres ya apenas existimos, carne ausente, enmarañados en la telaraña sutil de las emociones sin rostro, en los pequeños disturbios del anonimato que se asoman por las pantallas de los computadores, bailando, puteando, recitando y firmando manifiestos en el vacío, transmitiendo las fotografías del cumpleaños de una bisabuela con guirnaldas de nardos de papel, etcétera y compartiendo autobiografías insulsas y las últimas fotografías que nos tomamos en Cartagena.



Después de la desaparición de El Cisne, sin embargo, algunos establecimientos tomaron el relevo y se convirtieron por un breve tiempo en los nuevos centros de los encuentros de los artistas, pero duraron poco. El Anca 19, en la avenida 19 con carrera tercera, fue uno. Pero el más memorable fue El Café de los Poetas que

abrió sus puertas enseguida de Casa Colombia, donde los militantes de la izquierda exquisita iban a bailar al son de los gaiteros de San Jacinto y las flautas de millo, y a reafirmar esa fantasía mamerta que todavía se llama la identidad latinoamericana. El Café de los Poetas fue de algún modo el precursor de esos otros lugares de reunión que habrían de venir, híbridos entre restaurante y centro cultural, como Café Libro y El Goce Pagano, hechos para la rumba inteligente, para los intelectuales de la clase media, para mimar la decepción de los sueños sesenteros. El Café de los Poetas ofrecía espectáculos de teatro de cámara con el grupo Acto Latino, conciertos de Claudia Gómez, exposiciones de pinturas, lecturas de poemas, en un ambiente surreal presidido por un colegio de maniqués franceses de la bella época que encontré en un taller de Las Cruces y compré por nada. La casa tenía un patio trasero con una alberca y un pequeño papayo mustio del cual nadie esperaba mucho, pero que se soportó por condescendencia conservacionista o por compasión. Y uno delantero, que cubrimos con una marquesina para que alojara la barra del bar. Había un triciclo viejo colgado sobre la chimenea que devolvía el humo. Los focos del escenario eran simples tarros de galletas pintados de negro. Y estaba amoblado con los muebles del vagón de un tren olvidado en la calle trece. Era lindo, el lugar, diría el primer argentino que entró con una guitarra a tocar, según me dijo, solo para saborear el aire neoyorquino de tu sitio. Y al argentino le siguieron un mulato uruguayo que improvisaba temas del jazz clásico en una guitarra eléctrica mientras arremangaba la nariz como un gato. Y el gringo Jay, con su opulenta cola de caballo y el sufriente contrabajo que tocaba en

la orquesta sinfónica. Jay disfrutaba sacándole gemidos inverosímiles a su instrumento, que golpeaba y restregaba hasta que el arco soltaba los pelos de la desesperación.

El café, por alguna razón, se llenaba de negros los miércoles. Y había días cuando se llenaba de filósofos de la Universidad Nacional que entraban siempre, como si fuera la primera vez, preguntando a quién se le había ocurrido la idea de abrir un lugar tan maravilloso y se emborrachaban después haciendo siempre las mismas citas de Hegel y de Marx y Freud. El más constante era Rubén Jaramillo. Que siempre me hizo repetir, una y otra vez y otra, y otra más, la historia del día cuando comenzábamos a acondicionar el espacio, y cómo, cuando tumbábamos una pared que nos pareció que sobraba, la cubierta gruñó a todo lo largo y a todo lo ancho, los amarres de alambre de las vigas chirriaron y la casa entera tembló como si hubiera cogido un resfriado repentino o hubiera tenido una mala visión. Y mi socio corrió en busca de un abogado que nos defendiera del arrendador. Y yo corrí en busca de un arquitecto que nos recetara un remedio de urgencia antes de que fuera demasiado tarde y el cielo nos mostrara los dientes y la luna se cayera de bruces sobre las copas de brandy. Y qué pasó, preguntaba entonces Rubén abriendo los freudianos ojos. Y yo le decía que el abogado estaba fuera de la ciudad. Y que el arquitecto diagnosticó la casa diciendo que no iba a caerse siempre y cuando apuntaláramos de inmediato el punto crítico y conserváramos un par de fragmentos de lienzos de la estructura republicana que habíamos tocado por ignorancia. Y entonces Rubén resoplaba un suspiro de alivio. Y se marchaba tomando del brazo al novelista Alberto Aguirre



que se apoyaba en la mole redonda de Alfonso Hansen, el director de la revista *Pluma*.

No fue fácil devolver la casa al hilo, el nivel y la plumada primitivos. Pero se salvó. Aunque se hizo obligatorio arrancar el antiguo cielorraso que el cimbronazo deshizo. Lo cual redundó en la belleza del espacio, pues dejó a la vista unas estupendas vigas y el caballete cruzado por las viejas instalaciones eléctricas y la momia de un gato negro, diciendo miau por toda la eternidad, un gato que desde entonces presidió el bar, dándole un aire misterioso y malsano que a todos nos gustaba, a los propietarios y a la clientela, compuesta por fortuna por gen-

tes díscolas y heterodoxas. Músicos negros de San Andrés. Pintores amigos de Enrique Grau, el famoso del vecindario, como Manolo Vellojín. Y Ana Mercedes Hoyos y su marido Mosseri y el inolvidable Javier Marulanda, el publicista y alguna de sus hermosas musas y Javier Duque, un administrador de empresas de Manizales que tenía un incierto aire de aprendiz de brujo, y que me llevaba de regalo todos los días palíndromos que me dejaban con la boca abierta, cosas como anita lava la tina, y como este, que es el colmo de la belleza del entretenimiento: sé verlas al revés. ☕

Café de los poetas, circa 1980, durante una protesta por la detención de Luis Vidales. (colección particular)



CAFÉS HISTÓRICOS 1866 – 1912

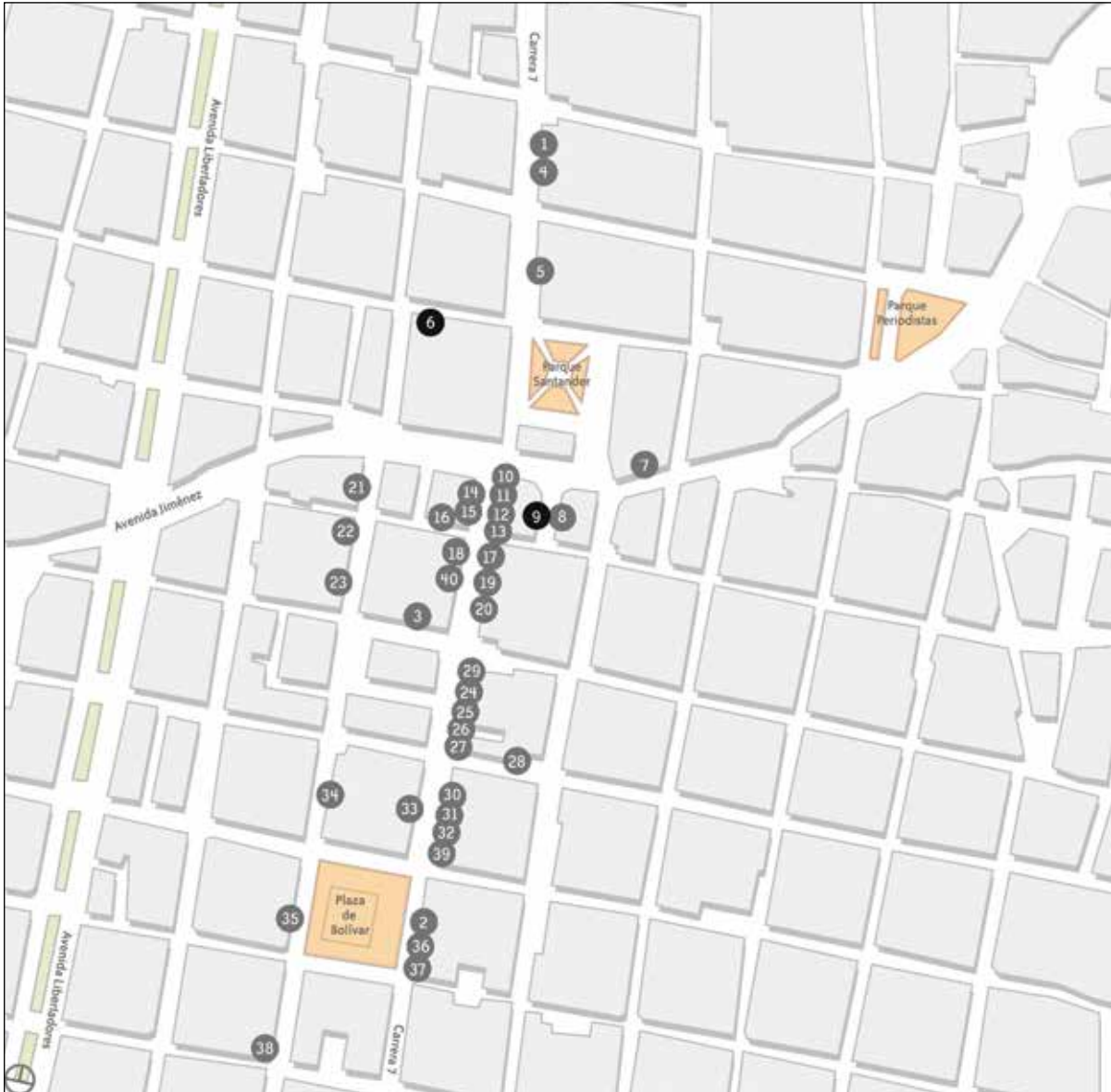
- 1 Café y Licores Italiano (localización aproximada)
- 2 Café de la Unión (localización aproximada)
- 3 Café de La Rosa Blanca
- 4 Café El León de Oro
- 5 Café París
- 6 Café Madrid
- 7 Café Mascotte
- 8 Botella de Oro
- 9 Café Florián
- 10 La Gran Vía
- 11 Café Roma

- 12 Café del Teatro
- 13 Café Sevilla
- 14 Café y Tresillo de la Plaza (localización aproximada)
- 15 Café Central (localización aproximada)
- 16 Café Milán (localización aproximada)
- 17 Café La Luna de Hiel
- 18 Gran Café (localización aproximada)
- 19 Café de la Calle 14
- 20 Café Báltico
- 21 Café De la Paz
- 22 Café Inglés

● Cafés Tradicionales

● Cafés Históricos

Por Julieth Rodríguez
(Programa Bogotá en un Café)

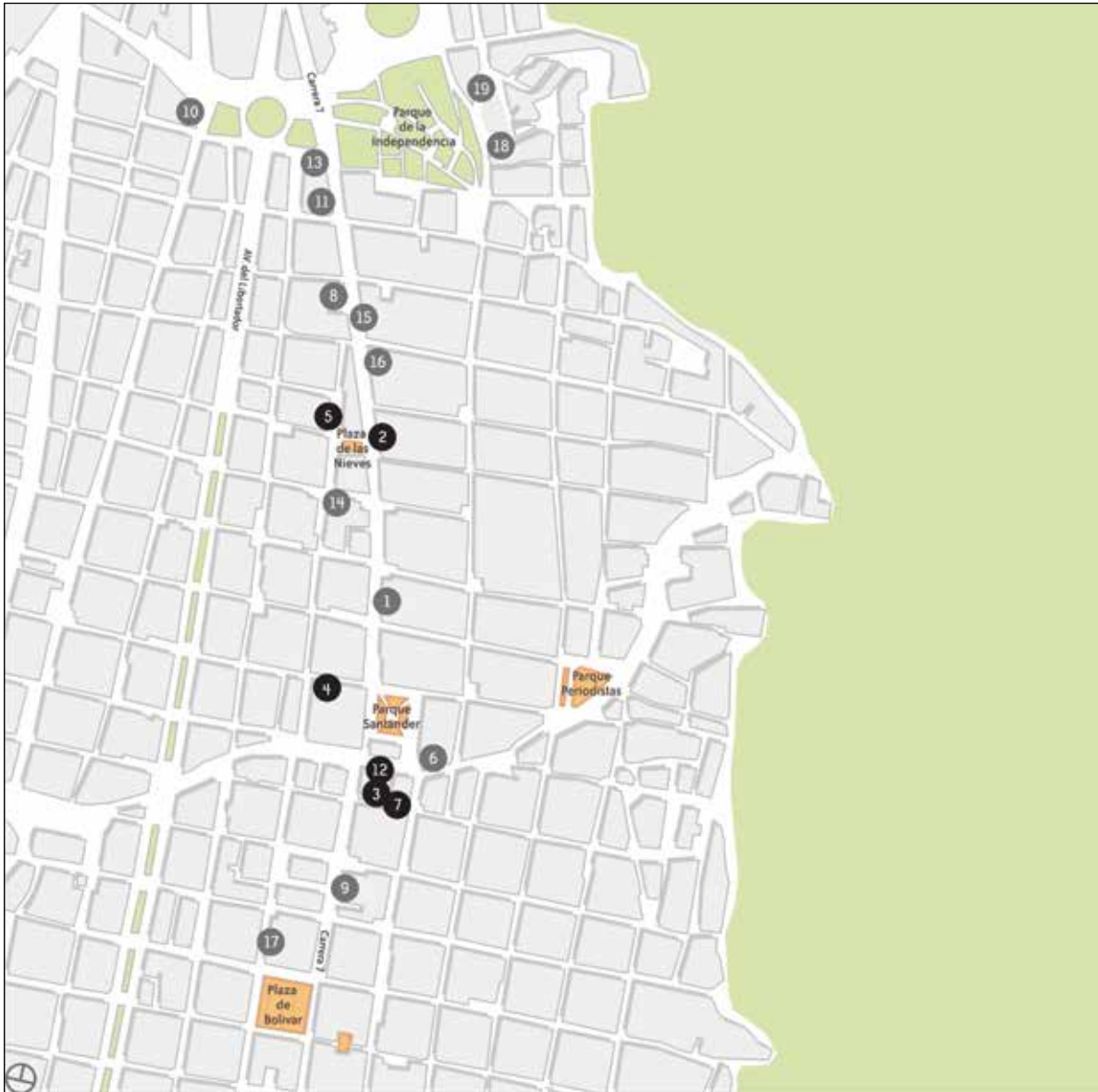


CAFÉS HISTÓRICOS Y TRADICIONALES 1913 – 1948

- 1 La Gran Vía
- 2 La Botella de Oro
- 3 Café Windsor
- 4 Café Martignon
- 5 Café Lutecia
- 6 Café San Moritz
- 7 Café La Fortaleza
- 8 Café El Rhin
- 9 Café Pasaje
- 10 Café El Molino
- 11 Café Inca
- 12 Café San Francisco
- 13 Café Colombia
- 14 Café El Gato Negro
- 15 Café La Carrera
- 16 Café Moderno
- 17 Café Riviére
- 18 Café La Cigarra
- 19 Café Centro Social
- 20 Café Moka
- 21 Café Florián
- 22 Café Luis XV
- 23 Café Centenario
- 24 Café Bogotá
- 25 Café Roma
- 26 Café El Dorado
- 27 Café Victoria
- 28 Café Valencia
- 29 Café Imperial
- 30 Café París
- 31 Café Europa
- 32 Café Real
- 33 Café Buenos Aires
- 34 Café Bolívar
- 35 Café La Plaza
- 36 Café Frankfort
- 37 Café Bodegón
- 38 Café La Pola
- 39 Café Colonial
- 40 Café Trapalia

- Cafés Tradicionales
- Cafés Históricos

Por Julieth Rodríguez y Alfredo Barón Leal (programa Bogotá en un café)



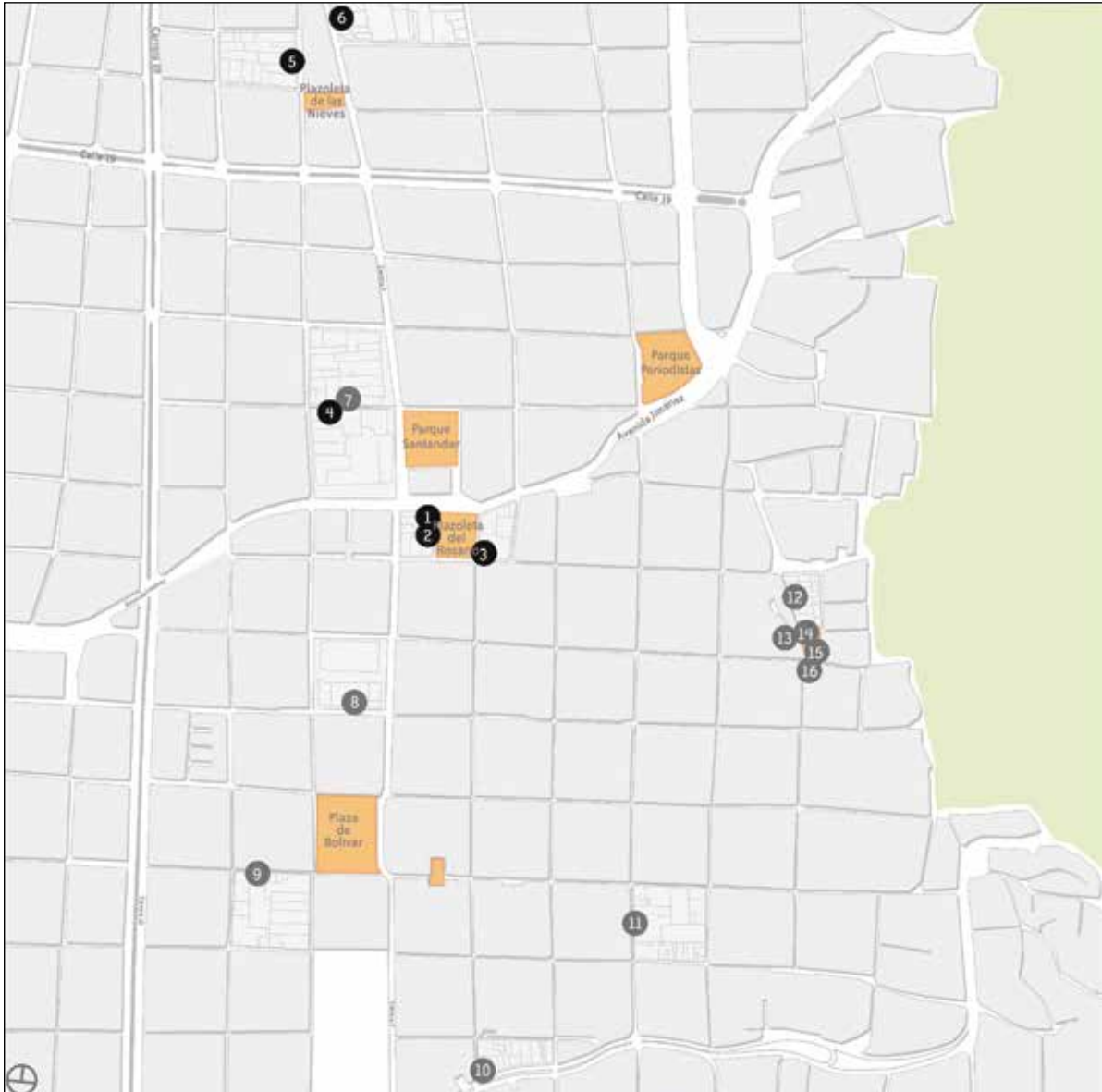
CAFÉS HISTÓRICOS Y TRADICIONALES 1949 – 1980

- 1 La Gran Vía
- 2 Pastelería La Florida (1936)
- 3 Café Pasaje (1936)
- 4 Café San Moritz (1937)
- 5 Pastelería Belalcázar (1942)
- 6 Café El Automático (1949)
- 7 Salón Fontana (1955)
- 8 Café Billares Okey (1957)
- 9 Café Bogotá (1959)
- 10 Café Bar El Estoril (1962)
- 11 Café La Bastilla (1963)
- 12 Café Restaurante La Romana (1964)
- 13 Café El Cisne (1965)
- 14 Café Excelsior (1965)
- 15 Café Manhattan (1965)
- 16 Café El Mercantil (1968)
- 17 Café Bolívar (1968)
- 18 Café Concierto La Gata Caliente (1975)
- 19 Café de los Poetas (1980)

● Cafés Tradicionales

● Cafés Históricos

Por Julieth Rodríguez y
Alfredo Barón Leal (programa
Bogotá en un café)



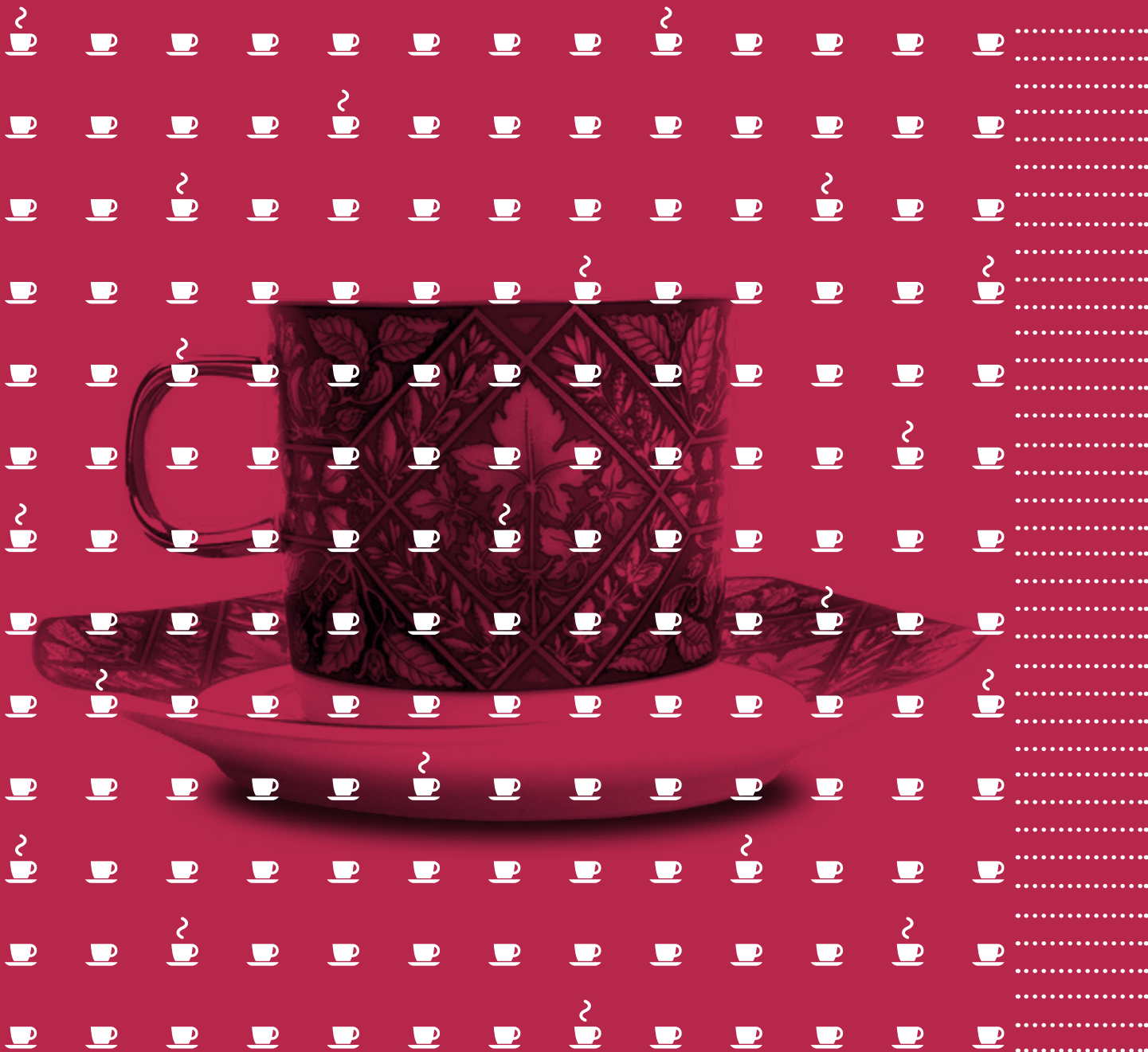
CAFÉS TRADICIONALES Y NUEVOS

Los 12 primeros conforman la actual red de cafés del programa Bogotá en un café.

- 1 Café Restaurante La Romana
- 2 Café Pasaje
- 3 Salón Fontana
- 4 Café San Moritz
- 5 Pastelería Belalcázar
- 6 Pastelería La Florida
- 7 Arte y Pasión Café
- 8 Café Ibáñez
- 9 Taller del Pan
- 10 REC Café
- 11 Café de La Chata
- 12 Café Casa Galería
- 13 Café La Puerta Real
- 14 Café de Rosita
- 15 Café Color Café
- 16 Café Merlín

- Cafés Tradicionales
- Cafés Nuevos

Por Julieth Rodríguez
(Programa Bogotá en un Café)



CAPÍTULO

CUATRO

Cafés en cuerpo y alma, una mirada a la arquitectura y el ambiente

El valor patrimonial de los cafés tiene una doble naturaleza: por un lado están los edificios cuyas paredes han depositado una valiosa tradición; por el otro, están los encuentros sociales que allí han transcurrido y sus respectivos protagonistas. Imágenes y textos dan cuenta de ese patrimonio material e inmaterial.

Interior del Café El Molino,
1960. (Archivo fotográfico
de El Espectador)



CAFÉS: UN INVENTARIO

Por Marcela Cuéllar

Más de 500 cafés han funcionado en Bogotá a lo largo del último siglo y medio. ¿Cómo se llamaban, dónde estaban ubicados, cómo lucían sus fachadas y sus contertulios? Algunas respuestas en las páginas que siguen.

LA IDEA DE QUE BOGOTÁ ERA desde finales del siglo XIX una ciudad de cafés está fuertemente enraizada en el imaginario capitalino, y casi se ha convertido en un lugar común que se repite en las conversaciones sobre el pasado y que se reproduce en las recreaciones artísticas de aquellas épocas. Sin embargo, curiosamente, nunca antes se había contado con un registro empírico que confirmara que la ciudad realmente estuvo llena de cafés en algún punto de su historia.

Precisamente ese es el objetivo de las siguientes páginas: dar cuenta de la existencia de esos establecimientos, ponderar el alcance que han tenido en el paisaje urbano y permitir entrar en contacto tanto con su aspecto arquitectónico como con su atmósfera y vitalidad social.

Para ello, en primer lugar, los miembros del equipo que ha llevado a cabo el proyecto Bogotá en un Café se han dado a la tarea de establecer un listado de establecimientos abiertos desde 1866, fecha en que se encontraron las dos primeras referencias sobre un café en la capital, y prolongar ese directorio hasta el presente. Un listado de estas características no solo arroja una cifra tan significativa

como 569 cafés, sino que muestra el espíritu mixto de algunos de estos negocios, planteados también como billares y pastelerías, y permite asomarse a un renglón muy activo de la economía y de la vida bogotanas. Es importante enfatizar que la lista no es exhaustiva y que con seguridad puede ser engrosada, pero por lo pronto es el registro más amplio de esta naturaleza con el que se ha contado hasta ahora.


En segundo lugar, como otra manera de probar la teoría, se elaboraron una serie de mapas en que se muestra espacialmente cómo el centro de la ciudad fue paulatinamente invadido por cafés, al punto de que en los años cuarenta llegó a haber más de 200 locales funcionando simultáneamente; una cifra respetable para una ciudad que entonces no alcanzaba los 400.000 habitantes.

En tercer lugar, los investigadores reunieron una amplia selección fotográfica en la que está registrado tanto el aspecto arquitectónico como la presencia numerosa de contertulios y transeúntes casuales. Valga anotar que la mayor parte de estas fotos no fueron tomadas en su momento con una intención documental relacionada con los cafés, se trata

de fotos sobre asuntos diversos de la cotidianidad bogotana: si los cafés son el fondo natural de esas imágenes casuales, es porque también eran el contexto que enmarcaban la vida de la ciudad en aquellos años. El texto que acompaña estas imágenes es precisamente de un arquitecto, Germán Téllez, cuyo padre, el gran ensayista Hernando Téllez Blanco, fue uno de los protagonistas de esa Bogotá de los cafés. La doble naturaleza del artículo firmado por Téllez resume en buena medida el aporte de este capítulo y la esencia general del libro: los cafés eran más que establecimientos dedicados a la venta de una bebida caliente, eran edificios valiosos y escenarios de encuentro social en los que a diario se escribía la historia de una ciudad. Un fragmento de esa historia está en las páginas que siguen. ☕

UN LISTADO DE CAFÉS BOGOTANOS ENTRE 1866 Y 2015

AÑO	NOMBRE DEL CAFÉ	DIRECCIÓN
1866	Café y Licores Italiano	Calle de Oriente, 24
	Café De La Unión	Calle del Ecuador, 70
1881	Café La Rosa Blanca	Calle 2 al Norte N° 30, oriente
	Café El León de Oro	Calle 1 al Norte 24, occidente [posteriormente Carrera 9 N° 200]
1886	Café Restaurante de París	Calle 3 al Norte, esquina de la Calle 1, Calle Real
1888	Café Madrid	Calle 12 N° 166 A, 166 B y 168
1889	Café Mascotte	Calle 12 N° 142 [cuadra de La Rosa Blanca]
	La Botella de Oro	Carrera 7 N° 362
1890	Café Florián	Carrera 8 N° 171
1892	La Gran Vía	Carrera 7 N° 654
1893	Café Restaurante Roma	Pasaje Rivas N° 22 y 26-24
	Café del Teatro	Carrera 8, contiguo al Café Florián
1894	Café de Sevilla	Callert 2 N° 223
	Café y Tresillo de Plaza	Calle 12 N° 162
1904	Café Central	Carrera 7 N° 558
	Café Milán	Calle 12 N° 153
	Café La Luna de Hiel	Carrera 7 N° 586
	Gran Café	Carrera 8 N° 367 [segunda Calle de Florián N° 367]
1905	Café de la Calle 14	Calle 14 N° 11 B
1907	Café del Báltico	Carrera 10 N° 305
1908	Café de La Paz	Calle 12 N° 145
1911	Café Inglés	Carrera N° 583
1912	Café Germania	Calle 13 N° 172
	Café Alster	Calle 13 N° 186
	Café Falstaff	Carrera 7 N° 325
	Café Petit Falstaff	Calle 7, San Agustín
	Café San Francisco	Carrera 7 N° 407 C
	Café del Capitolino	Calle 9 N° 175
	Café Mundial	Calle 14 N° 133 A
	Café Moderno	Carrera 6 N° 364
	Café Windsor	Calle 13 N° 158
	Café Imperial	Carrera 8 N° 237
1913	Café Suizo	Carrera 7 N° 609
	Café San Miguel	Calle 11 N° 220
1914	Café Olympia	Calle 25 N° 5 [Parque El Centenario]
	Café Anetol	Carrera 8 N° 171
1915	Café Moderno	Calle 14 N° 46
	Café Richie	Atrio de la Catedral
1916	Club Cosmopolita	Tercera Calle de Florián N° 276
	Café de la Calle 10	Calle 10 N° 222 A
1917	Café de La Avenida	Carrera 7 N° 776
	Café Mingón	Carrera 7 N° 611
1923	Café Broadway	Calle 14 N° 70 C y 70 D
	Café de Londres	Carrera 8 N° 391
1924	Café Real Venturoli	Calle 12 N° 242
	Café Aventino	Calle 12 N° 162 y 162 A
	Café Pensylvania	Carrera 9 N° 271
1925	Café Rivière	Calle 14 N° 92 y 92 A [más tarde Calle 14 N° 6-90]
	Café Atenas	Calle 15 con Carrera 8
1926	Café Baños	Calle 15 N° 49A
	Café Real	Carrera 7 N° 456
1926	Café Bar Lion d'Or	Calle 13 N° 149 y 151
	Café Star Coffee	Carrera 6 N° 305



Por Equipo de Bogotá en un Café

AÑO	NOMBRE DEL CAFÉ	DIRECCIÓN	
1926	Café ABC	Calle 13 N° 174	
	Café Centro de Bogotá	Carrera 8 N° 453	
	Café de la Paz	Calle 12 N° 145	
	Café de La República	Calle 14 N° 94	
	Café del Sena	Carrera 8 N° 15-16	
	Café Nuevo Bar	Calle 12 N° 142	
1928	Café Salón Rosa	Carrera 7 N° 517	
	Café América	Calle 13 N° 7-74	
	Café Roberts	Calle 13 N° 142	
	Café Restaurante La Flor	Carrera 7 N° 810	
1929	Café Piel Roja	Carrera 12 N° 278	
	Café Restaurante Italia	Carrera 7 N° 270 A y B	
	Café Gambinus	Carrera 8 con Calle 10 Edificio Liévano [costado occidental Plaza de Bolívar]	
1930	Café Antioquia	Primera Calle Real N° 251	
	Café Metropol	Calle 14 N° 49 D	
1933	Café Tequendama	Carrera 7 N° 466	
	Montecarlo	Carrera 7 N° 494	
	Salón Café	Carrera 7 N° 474	
	Roseland Dancing	Calle 7 N° 556	
	Felixerre	Carrera 8 N° 216	
	Roma	Carrera 7 N° 339 [antes Segunda Calle Real N° 12-40]	
	Valencia	Calle 12 N° 158	
	Café México	Calle 12 N° 119	
	Café Árabe	Calle 13 N° 8-83	
	Café Amazonas	Calle 11 N° 8-95	
1938	Café Asturias	Calle 14 N° 6-92	
	Café Aures	Calle 25 N° 7-07	
	Café Bar de Francisco Villamil y Cía.	Calle 13 con Carrera 7 [Pasaje Tobón]	
	Café Bogotá	Carrera 7 N° 18-77/79	
	Café Buenos Aires	Carrera 7 N° 11-89	
	Café Bulldog	Calle 13 N° 6-89/93	
	Café Central	Calle 12 N° 8-81	
	Café Colombia	Calle 12 N° 8-81	
	Café de La Luna	Calle 16 N° 7-81	
	Café del Atrio	Carrera 7 N° 10-22	
	Café del Bulevar	Carrera 8 N° 9-37	
	Café del Rhin	Edificio Santafé [demolido, antiguo Pasaje Santafé]	
	Café El Gato	Carrera 7 N° 14-27	
	Café Europa	Carrera 7 N° 11-28	
	Café Frankfort	Carrera 7 N° 10-18	
	Café Gardel	Carrera 8 N° 15-09	
	Café Imperial de Gallego Pérez & Cía.	Carrera 7 N° 13-52	
	Gran Café	Carrera 7, esquina con Calle 13	
	Café Italia	Carrera 6 N° 10-96/8	
	Café Luis XV	Calle 13 N° 8-36	
	Café Martignon	Carrera 7 N° 17-54	
	Café Moka	Carrera 7 N° 13-78	
	Café París	Carrera 7 N° 11-88	
	Café Reina	Calle 13 N° 16-59	
	1938	Café Restaurante Los Andes	Bazar Veracruz, oficina 7
		Café Viena	Carrera 7 N° 19-75
		Café Viscaya	Carrera 8 N° 13-26/30.
		Café Valencia	Calle 12 N° 6-94 y 6-96

AÑO	NOMBRE DEL CAFÉ	DIRECCIÓN
1938	Café El Bodegón	Carrera 7 N° 10-04
	Café de La Bolsa	Carrera 8 N° 13-97 [en 1948 se ubicó en la Calle 13 N° 10-51]
	Café de la Calle 13	Calle 13 N° 6-76
	Café del Centenario	Carrera 8 N° 13-91
	Café Derby	Calle 13 N° 7-46 [en 1968 se ubicó en la Calle 20 N° 10-40]
	Café El Águila	Calle 11 N° 8-95
	Café El Cafecito	Calle 14 N° 7-63
	Café El Dorado	Carrera 7 N° 12-62
	Café Latino	Calle 15 N° 8-27
	Café La Pola	Carrera 8 N° 9-05
	Café Ligia	Carrera 8 N° 7-63
	Café Majestic	Calle 13 N° 10-66
	Café Restaurante Internacional	Calle 13 N° 6-74
	Café Restaurante Metropol	Calle 15 N° 8-13
	Café Rivieri	Calle 14 N° 6-90
	Café Royal	Carrera 7 N° 16-97
	Café Trapalia	Carrera 7 N° 13-55
1941	Café Águila	Calle 18 N° 7-67
	Café Bar Nuevo	Calle 14 N° 8-79
	Café Bar Restaurante Bayardo	Carrera 6 N° 12-85
	Café Bodegón Toledo	Calle 12 N° 10-50
	Café Caracas	Avenida Jiménez de Quesada N° 9-62
	Café La Cigarra	Calle 14 N° 7-19
	Café de la 13	Calle 13 N° 6-76/78
	Café del Foro	Carrera 6 N° 10-96/98
	Café El Molino	Carrera 7 N° 14-46 y 14-52
	Café El Polo	Carrera 8 N° 15-98 [en 1968 se ubicó en la Calle 16 N° 7-71]
	Café El Vividero	Carrera 13 N° 12 B-77
	Café Helvecia	Carrera 9 N° 13-95
	Café La Capital	Carrera 13 N° 9-03
	Café La Rambla	Carrera 10 N° 11-65/69
	Café Lonchería Bogotá	Carrera 7 N° 12-40
	Café Mahoma	Carrera 8 N° 13-91
	Café Marconi	Carrera 12 N° 11-72/74
	Café Niza	Carrera 7 N° 11-67
	Café Ópera	Carrera 6 N° 10-01
	Café Reno	Carrera 7 N° 21-10
	Café Ritz	Carrera 7, esquina Calle 17
	Café San Marino	Carrera 8 N° 11-70 [en 1971 se ubicó en la Carrera 7 N° 12-42, segundo piso]
	Café Sport	Carrera 8 N° 9-85
	Café Panamericano	Carrera 7 N° 12-72
	Café Zipa	Carrera 8 N° 13-75
	Café El Prado	Calle 12 N° 9-17
	Café Rialchi	Carrera 12 N° 11-69
Café Alcázar	Carrera 18 N° 13-12	
1942	Café Bolívar	Carrera 7 N° 19-20
	Café Centro Social	Carrera 7 N° 13-78
	Café Chic	Carrera 16 N° 12-92
	Café El Globo	Carrera 13 N° 12-45
	Café El Leteo	Carrera 8 N° 13-91
	Café Europa	Carrera 7 N° 87-79
	Café La Leona	Calle 13 N° 12-66
Café Londres	Carrera 7 N° 19-29	
1942	Café Marian	Carrera 7 N° 16-32
1946	Café Bacardi	Calle 14 N° 6-76
	Café Dakar	Carrera 7 N° 19-29
	Café Del Parque	Calle 16 N° 5-70
	Café El Libertador	Calle 13 N° 12-78/80

AÑO	NOMBRE DEL CAFÉ	DIRECCIÓN
1946	Café Granada	Carrera 6 N° 14-20
	Café Monterrey	Calle 12 N° 12-29 [en 1947 se ubicó en la Carrera 8 N° 15-46/50]
	Café Ortiz	Carrera 8 N° 15-46/50
	Café Rialto	Carrera 7 N° 16-97
	Café Rioka	Carrera 7 N° 22-37
1947	Café Adamson	Calle 14 N° 6-76
	Café Alférez	Carrera 9 N° 12-35
	Café-Bar La Fortaleza	Avenida Jiménez de Quesada N° 5-28
	Café Bogotá (privado)	Carrera 7 N° 12-38
	Café Estrella	Carrera 10 N° 5-99
	Café Europa (cantina)	Carrera 7 N° 11-28
	Café La Pola	Carrera 8 N° 9-05
	Café Lucky Strike	Carrera N° 7 8-86
	Café Magdalena	Calle 13 N° 6-37
	Café Plaza	Carrera 8 N° 10-35
	Café Rezo	Carrera 9 N° 9-80/88
	Café Río	Calle 14 N° 8-44
	Café San Carlos	Carrera 6 N° 10-27
	Café Santa Fe	Avenida Jiménez N° 10-39
	Café Teusaquillo	Calle 12 N° 6-14
	Café Valle	Carrera 8 N° 16-15
	Café y Restaurante El Volga	Carrera 10 N° 10-50
Salón de Té y Pastelería Belalcázar	Calle 17 N° 6-60	
1948	Inca	Carrera 7 N° 14-44
	Café Victoria	Carrera 7 N° 13-19
1949	Café Reno	Carrera 7 N° 21-10
	Café Restaurante Nevers	Calle 20 N° 8-90
	Café Rezo	Carrera 9 N° 9-80/85
	Café Río	Calle 14 N° 8-44
	Café Superior	Calle 9 N° 11-73
	Café Triaron	Calle 13 N° 6-89/93
	Café Valle	Carrera 8 N° 16-15
	Café Camel	Avenida Jiménez N° 9-70
	Café Cartago	Carrera 7 N° 4-81
	Café Colonial y Popular	Carrera 23 N° 22 C-15
1954	Café Darién	Carrera 6 N° 14-50
	Café de la Flota	Calle 11 N° 13-52
	Café Don Quijote	Calle 17 N° 8-64
	Café El Bosque	Calle 11 N° 15-98
	Café El Hinchita	Calle 16 N° 10-83
	Café El Virrey	Calle 11 N° 9-23
	Café Gastón	Carrera 13 N° 19-57
	Café La Villa	Calle 11 A N° 9-22
	Café Lord	Calle 18 N° 6-45
	Café Los Alpes	Calle 17 N° 9-25
	Café Los Pinos	Calle 18 N° 16-95
	Café Luxemburgo	Carrera 9 N° 12-88
	Café Marimón	Carrera 14 N° 6-58
	Café Mío	Carrera 14 N° 8-79
	Café Moka	Calle 17 N° 6-54
	Café Night and Day	Avenida Jiménez N° 5-40
	1954	Café San Moritz
Café Sancho		Calle 22 N° 8-44
Café Santa Cruz		Calle 19 N° 8-56
Café Santaferño		Calle 14 N° 6-22
Café Silver Moon		Carrera 6 N° 14-50
1954	Café Bar El 21	Calle 17 N° 7-67
	Café Bar Dumbo	Calle 18 N° 6-39

AÑO	NOMBRE DEL CAFÉ	DIRECCIÓN
1954	Café Bar El 5 y 6	Calle 20 N° 13-32, mezzanine
	Café Bar Garabato	Carrera 13 N° 19-16
	Café Bar Royal	Calle 13 N° 9-68
1955	Café Bar La Bastilla	Calle 15 N° 9-76
	Café Bar Niágara	Carrera 9 N° 17-12
	Café Bar 93	Carrera 15 N° 11-14
	Café Bar Tupinamba	Calle 16 N° 5-14
	Café Blanco y Negro	Calle 13 N° 6-22.
	Café Califa	Carrera 14 N° 24-74
	Café El Tauro	Carrera 13 N° 13-70
	Café Hamburgo	Carrera 14 N° 12-81
	Café Santanderes	Carrera 24 N° 23-63
	Café Restaurante España	Calle 11 N° 17-72
	Café Bar Chambery	Calle 16 N° 5-41
	Café Puerto Nuevo	Carrera 14 N° 4-97
	Café Gran Caruso	Carrera 6 N° 11-38
	Café El Dólar	Calle 14 N° 8-37
1956-57	Café El Eco	Carrera 10 N° 16-67
	Café La Alhambra	Carrera 13 N° 13-12
	Café Mogador	Carrera 7 N° 17-64
	Café Mon Café	Carrera 13 N° 11-77
	Café Nacional	Carrera 7 N° 4-51
	Café Never	Calle 9 N° 10-73
	Café Rossi	Calle 15 N° 8-62
	Café Veracruz	Carrera 7 N° 16-36
	Café Villavicencio	Calle 13 N° 22-07
	Café Academia	Carrera 13 N° 58-51
	Café Andes	Calle 15 N° 12-81
	Café Bar El 61	Calle 61 N° 13-62
	Café Bar España	Carrera 18 N° 12-30
	1958	Café Esplendido
Café Bar Fantasía		Carrera 12 N° 11-70
Café Bar La Fuente		Carrera 13 N° 17-11
Café Bar La Montaña		Calle 17 N° 4-85
Café Bar Lalo		Calle 16 N° 12-80
Café Bar Los Cardenales		Carrera 18 N° 7-23
Café Bar Tío Sam		Carrera 8 N° 15-86
Café Bilbao		Carrera 7 N° 24-65
Café Canciller		Calle 14 N° 6-14
Café Capri		Avenida Jiménez N° 9-69
Café Comercial		Carrera 8 N° 11-42 Calle 16 N° 14-12
Café Del Tránsito		Carrera 17 N° 14-59
Café El Gran Derby		Calle 18 N° 8-91
Café Hípico		Calle 13 N° 14-18
Café La Gitana		Carrera 17 N° 21-48
Café La Playa		Calle 12 N° 11-29
Café Palatino		Carrera 9 N° 14-57
Café Peter		Carrera 10 N° 19-23
Café Pica Pica		Carrera 9 N° 12-62
Café Sabana		Calle 13 N° 17-41
Café Soberano	Carrera 6 N° 13-12	
Café Tarqui	Calle 17 N° 13-79	
Café Tócame Roque	Calle 18 N° 10-04	
Café Veracruz	Calle 18 N° 10-04	
Pastelería y Salón de Té Florida	Carrera 7 N° 20-82	
1958	Café Belalcázar	Carrera 8 N° 20-25
	Café Orth	Carrera 7 N° 22-19

AÑO	NOMBRE DEL CAFÉ	DIRECCIÓN
1958	Café Theodor	Carrera 7 N° 23-74
	Café Tell	Carrera 12 N° 23-22
1960	Café Bar Volga	Carrera 9 N° 7-61
	Café Pasaje	Carrera 6 a N° 14-25
	Café Astral	Calle 14 N° 6-20
	Café Bar El 14	Carrera 6 N° 14-13
1961	Café Bar El 17	Calle 17 N° 7-80
	Café Bar Las Tullerías	Calle 18 N° 13-55
	Café Bogarín	Calle 14 N° 7-34
	Café Miramar	Carrera 7 N° 2-46
1962	Café Bar Esmeralda	Carrera 13 N° 20-26
	Café El Automático	Avenida Jiménez N° 5-28
	Café El Cuervo Café	Carrera 14 N° 2-69
	Café La Barra	Carrera 6 N° 14-50
1963	Café Moderno	Calle 14 N° 7-34
	Café Noridia	Calle 5 N° 10-92
	Café Riobamba	Calle 12 N° 11-29
	Café Mónaco	Carrera 8 N° 13-85
	Café Abrantes	Calle 12 N° 11-29
	Café Casa Blanca	Carrera 10 N° 15-01
1964	Café Bar de Alonso Ramirez Salazar	Calle 18 N° 13-67
	Café Bar Barlobento	Carrera 9 N° 19-20
	Café Calatallud	Calle 12 N° 6-81
	Café del Marduk	Carrera 9 N° 24-88
	Café El Sedro	Calle 13 N° 6-71
	Café El Día	Carrera 12 N° 13-14
	Café El Toboso	Carrera 9 N° 17-75
	Café La Liga	Calle 11 N° 18-90
	Café Lido	Carrera 15 N° 13-39
	Café Madeclub	Carrera 17 N° 7-68
	Café Mahometano	Carrera 15 N° 12-09
	Café Marrullas	Calle 16 N° 9-59
	Café Nápoles	Calle 20 N° 13-90
1965	Café Pentagonio	Calle 11 N° 8-23
	Café Pilsen	Carrera 12 N° 19-90
	Café Sargón	Carrera 10 N° 21-51
	Café Totogol	Carrera 13 N° 21-57, segundo piso
	Café Viena	Calle 12 N° 5-33
	Café Yenny	Calle 16 N° 10-23
	Fuente de Soda El Cisne	Carrera 7 N° 24-83
	Café El Hogar	Carrera 6 N° 12-64
	Café El Nevado	Calle 12 N° 7-63
	Café Excelsior	Calle 18 N° 7-63
	Café Manhattan	Carrera 7 N° 22-15
	Café Mosqueteros	Carrera 9 N° 24-23
	Restaurante Yanuba	Carrera 7 N° 17-01
	Café Bar Argentino	Calle 13 N° 16-10
1965	Café Bar Corinto	Calle 20 N° 8-52
	Café Bar Furatena	Calle 14 N° 8-65
	Café Bar Paladín	Carrera 13 N° 22-15
	Café Bar Zora	Carrera 9 N° 22-08
1966	Café Bucarica	Carrera 10 N° 19-31
	Café Caldas	Carrera 10 N° 10-31
	Café Hilton	Calle 18 N° 10-04
	Café La Riviera	Calle 17 N° 5-26
	Café Orfeo Negro	Carrera 13 N° 19-16
	Café Persia	Calle 17 N° 10-67
	Café Puerto Rico	Avenida Jiménez N° 5-61

AÑO	NOMBRE DEL CAFÉ	DIRECCIÓN
1966	Café Tordillero	Avenida Jiménez N° 5-25
	Café Totare	Carrera 14 N° 20-08
1966	Café Aruba	Carrera 14 N° 25-74
	Café Avenida	Avenida Jiménez N° 5-25
	Café Bar Elisa	Calle 6 N° 10-95
	Café Bar Escocía	Carrera 10 N° 13-63
1967	Café Bar Mon	Carrera 13 N° 11-77
	Café Bar Veracruz N° 1	Calle 17 N° 4-85
	Café Copacabana	Carrera 9 N° 16-68
	Café El Ocaso	Carrera 14 N° 25 A-00
	Café Luzbel	Calle 3 N° 6-22
	Café Monte Neiva	Calle 2 N° 9-21
	Café Alemán	Carrera 9 N° 16-50
	Café América	Calle 14 N° 8-72
	Café Andes	Calle 15 N° 12-81
	Café Bar Betty	Carrera 17 N° 12-90
	Café Bar Carrusel	Carrera 7 N° 13-58, interior 4
	Café Bar El Molino	Calle 11A N° 9-22
Café Bar El Nogal	Calle 20 N° 13-74	
Café Bar Furatena	Calle 14 N° 8-65	
Café Bar La Reforma	Carrera 9 N° 19-24	
Café Bar Los Molinos	Calle 11 N° 11-57	
Café Bar Mercantil	Calle 22 N° 6-73	
Café Bar Mi Oficina	Carrera 8 N° 11-46	
Café Bar Monserrate	Calle 13 N° 6-87, segundo piso	
Café Bar San Francisco	Carrera 7 N° 8-80	
Café Bar Supremo	Carrera 10 N° 13-36, segundo piso	
Café Bar Tequendama	Carrera 6 N° 14-20	
Café Barlovento	Carrera 9 N° 19-20	
Café Bastilla	Carrera 8 N° 19-75	
Café Beltrán	Carrera 18 N° 10-88	
Café Bell Marduk	Carrera 9 N° 24-88	
Café billares Bola Roja	Carrera 16 N° 8-31	
Café Bolívar	Carrera 8 N° 11-08	
Café Boston	Carrera 8 N° 6-65	
Café Brasilia	Calle 20 N° 8-10	
1968	Café Capri	Avenida Jiménez N° 9-69
	Café Carrousel	Carrera 7 N° 13-58
	Café Centro Ganadero	Calle 13 N° 6-42
	Café Club La Paz	Calle 13 N° 16-90
	Café Club Lisboa	Avenida 3 N° 20-15
	Café Cometa	Carrera 13 N° 18-36
	Café Darién	Carrera 13 N° 18-08
	Café Dos Avenidas	Calle 13 N° 14-26
	Café El Gran Caruso	Carrera 6 N° 11-38
	Café El Gran Clásico	Carrera 8 N° 17-81
	Café El Roble	Carrera 15 N° 8-05
	Café El Satélite	Calle 6 N° 9-99
	Café El Sena	Carrera 13 N° 13-70
	Café Gato Ltda.	Carrera 7 N° 12-62, segundo piso
	Café Grancolombiano	Calle 12 N° 6-81
	Café Internacional	Carrera 5A N° 14-55
	Café La Alhambra	Carrera 13 N° 13-30
	Café La Barca	Carrera 13 N° 9-26
	Café La Riviera	Calle 17 N° 5-26
	Café Los Faraones	Carrera 9 N° 23-58
	Café Marruecos	Carrera 9 N° 12-79, segundo piso
	Café Montecarlo	Calle 20 N° 10-66

AÑO	NOMBRE DEL CAFÉ	DIRECCIÓN
1968	Café Natali	Calle 11 N° 8-72
	Café Okey N° 1	Carrera 7 N° 22-89
1968	Café Omo	Carrera 14 N° 5-08
	Café Orfeo Negro Ltda.	Carrera 9 N° 16-68
	Café Palacio El Billar Bar	Carrera 9 N° 16-68
	Café Paladín	Carrera 13 N° 22-15
	Café Palatino	Carrera 9 N° 14-57
	Café Paraíso	Carrera 13 N° 9-17
	Café Partenón	Carrera 13 N° 13-45
	Café Polo Club	Carrera 13 N° 8-87
	Café Portugal	Calle 13 N° 8-87
	Café Puerto Rico	Avenida Jiménez N° 5-61
	Café Rialchi	Carrera 12 N° 11-69
	Café San Jorge	Calle 2 N° 8-50
	Café Santo Domingo	Calle 12A N° 7-13
	Café Soberano	Carrera 6 N° 13-12
	Café Tamanaco	Carrera 9 N° 16-68
	Café Tarqui	Calle 17 N° 13-79
	Café Trébol	Calle 11 N° 14-20
	Café Tropical	Carrera 10 N° 2-19
	Café Tropicana	Carrera 13 N° 15-88
	Café Usaca	Carrera 7 N° 17-32
	Café Venecia	Calle 23 N° 4-64
	Café Volga	Carrera 11 N° 8-27
	Café X	Calle 8 N° 18-27
	Café Amazonas	Carrera 13 N° 15-68
	Café Bar Caldas	Calle 13 N° 5-18
	Café Bar La Plata	Carrera 7 N° 17-64
	Café Bar Sinfonia	Calle 16 N° 12-69
Café San Miguel	Calle 11 N° 8-72	
1969	Café Taberna Española	Avenida Jiménez N° 9-12, sótano
	Café Rodríguez	Calle 11 N° 17-09
	Café Carlos Julio Chaparro	Calle 10 N° 17-66
	Café Club Avenida de Lima	Carrera 12 N° 18-66
	Café El Pijao	Carrera 10 N° 19-17
1970	Café San Remo	Calle 16 N° 9-59
	Café Taberna Eros	Carrera 10 N° 14-20
	Café Americano	Carrera 10 N° 22-38
	Café Arizona	Calle 18 N° 6-39
	Café Aventino	Calle 16 N° 5-64
1971	Café Bar Olivar	Calle 16 N° 10-19
	Café Club Bacatá	Carrera 13 N° 15-88
	Café Corinto	Calle 20 N° 8-52
	Café Grill Árabe	Carrera 13 N° 17-96
	Café Metropolitano Fontibón	Carrera 8 N° 11-99
	Café Napolitano	Carrera 12 N° 13-12
	Café Quito	Carrera 16 N° 7-86
	Café Romano	Calle 20 N° 10-58
1971	Café San Francisco	Carrera 7 A N° 14-36
	Café Galaxia	Carrera 1 N° 20-25
	Café Bar Niágara	Avenida 1 N° 10-48
	Café Club La Legión	Carrera 13 N° 17-32
1971	Café Club Las Pirámides	Carrera 9 N° 17-46
	Café Grill Coche Rojo	Carrera 13 N° 16-20
1972	Café Grill Mandarín	Carrera 10 N° 15-07
	Café Grill Montreal	Carrera 14 N° 21-38
1973	Café Grill Morgan	Calle 20 N° 8-45
	Café Grill Roma	Carrera 10 N° 9-30

AÑO	NOMBRE DEL CAFÉ	DIRECCIÓN
1973	Cafedrez	Calle 17 N° 6-05
	Café Concierto La Gata Caliente	Carrera 6 N° 26-67
	Café Oma	Carrera 10 N° 9-48, segundo piso
	Café con Sex	Carrera 7 N° 23-62, interior 6
1975	Café de la Medialuna	Calle 9 N° 14-26
1976	Café de Los Poetas	Carrera 5 con Calle 26
	Café Pilsen	Carrera 12 N° 19-90
1980	Café Olímpico	Calle 20 N° 10-48
	Café Bar Candilejas	Calle 16 N° 9-67
1981	Café Bar Centauro	Calle 20 N° 7-41
1982	Café de Rosita	Carrera 3 N° 8-65
1984	Café Taberna Granada	Carrera 10 N° 13-40
1987	Café-Café	Carrera 5 N° 18-86
	Café Color Café	Carrera 2 N° 13-06
	Café del Camarín	Calle 9 N° 4-93
	Andante Ma Non Troppo	Carrera 3 N° 10-92
1990	Café Restaurante La Romana	Avenida Jiménez N° 6-65
1991	Café Restaurante Salerno	Carrera 7 N° 19-48
1992	Café Restaurante Sorrento	Carrera 14 N° 6-64
1994	Café del Río	Carrera 3 N° 18-90
1999	Café Mava	Calle 15 N° 9-52
	Arte y Pasión Café	Calle 16 N° 7-76
2002	Rec Café Bar	Carrera 6 N° 7-08
	El Taller del Pan	Calle 9 N° 8-71
	Café Ibáñez	Calle 12 B N° 7-12, local 1
2008	Café Casa Galería	Carrera 2 N° 12 B, Callejón del Embudo
2009	Café de La Chata	Carrera 4 N° 9-66
2010	Ananda Café	Calle 22 N° 5-84
2012	Andante Café Restaurante	Carrera 3 N° 10-92
2013	Bogotá Café	Carrera 7 N° 12 C-31
2014	Café 6	Calle 6 D N° 5-46
2015	Café Arte La Vieja Suiza	Carrera 3 N° 12 C-50
	Café Ciudad Covinoc	Calle 19 N° 7-44
	Café Cocina Natural	Calle 10 N° 2-18
	Café de La Estación	Calle 12 C N° 5-14
	Café del Sol	Calle 12 C N° 3-64
	Café Don Gusto	Carrera 9 N° 8-87
	Café Express Catedral	Carrera 6 N° 12-79
	Café Hers	Carrera 4 N° 12 C-95
	Café La 14	Carrera 5 A N° 14-48
	Café Libro	Calle 23 N° 7-46
	Café Libro Alejandría	Calle 18 N° 6-30
	Café Monserrat D.C. Galería	Carrera 5 N° 12-08
	Café para Dos	Calle 12 C N° 3-12
	Café Restaurante Amareto's	Carrera 10 N° 14-70
	Café Restaurante Casú	Carrera 3 N° 12 D-24
	Café Si	Calle 12 N° 06-26
	Candela Café	Calle 8 N° 5-24
	Casa Bakú Café Bar	Calle 8 N° 5-63
	Chantoner	Carrera 5 N° 16-01
	Colombian Coffee	Carrera 5 N° 16-36
Coloratto Café	Calle 19 N° 4-71/75	
Delibo Barra Café	Carrera 8 N° 12 B-18	
Distrito Café	Calle 12 N° 8-24	
Érase Una Vez Café	Calle 1 N° 5-56	

AÑO	NOMBRE DEL CAFÉ	DIRECCIÓN
2015	Flauta Café	Calle 12 B N° 8 A-03
	Granito de Café	Carrera 8 N° 18-01
	Juan Valdez	Carrera 6 N° 11-20
		Carrera 4 N° 16-03
	Kaffarte Café	Carrera 4 N° 12-16
	Kaldivia Café	Carrera 5 N° 16-42
	La Estrategia Café	Calle 8 N° 8-38
	McCafé	Calle 19 N° 6-72
	Momentos de NesCafé	Calle 12 N° 2-24
	Montserrat Coffee Galeria	Carrera 5 N° 12-08
	Moulin Bleu Café	Calle 19 N° 4-38
	Muffins y Café	Carrera 9 N° 13-35
	OMA	Calle 8 N° 6-41
		Carrera 7 N° 16-87
	Paloma Café Galería	Calle 12 N° 4-87
	Postres y Café La 23	Calle 23 N° 6-72
	San Café	Calle 18 N° 6-35
	Tu Café	Carrera 8 N° 17-63
	Valetto Café	Calle 12 Bis N° 6-87
	Café Galería Híbrido	Calle 13 N° 3-81
	De Película Café-Bar	Calle 13 N° 05-57
	San Alejo Café Restaurante	Calle 13 N° 3-73
	Subterráneo Coffee Club	Carrera 6 N° 14-50
	La Plazuela	Carrera 6 A N° 14-21
	Barra de Café Colonial	Calle 13 N° 9-62
	Muffins y Café	Carrera 9 N° 13-35
	Gluck	Carrera 6 N° 14-98
	Café NAS	Calle 13 N° 4-77
	360° Café Bar	Calle 12 D N° 4-14
	The Pub	Calle 16 N° 4-25
	El Agrado	Calle 16 N° 4-54
	Café Rosas	Carrera 4 N° 12 B-27
	Café de los Locos	Calle 13 N° 4-16
	Café del Río	Calle 13 N° 19-20
	Café Magola Buendía	Carrera 2 A N° 17-60
	Café Leyenda	Carrera 7 N° 12 A-26
	Billares Café de Colombia	Carrera 7 N° 2-35
	Café Libro	Calle 23 N° 7-46
	Valetto Café	Carrera 7 N° 6-87
	Volovant (La Universal Café)	Carrera 12 C N° 7A-21
	Laga Café Express Bar	Carrera 7 N° 6A-36
	Yanuba	Carrera 7 N° 17-01
	Café Arte y Cultura	Carrera 7 N° 22-47
	Delicafessen	Carrera 7 N° 12-29
	Omar 's Café Internet	Carrera 7 N° 12 B-84
	Bogotá Café Urbano	Carrera 7 N° 12 C-31
	Café El Dorado	Carrera 6 N° 7-30
Casa Lis	Carrera 7 N° 17-10	
Catar Café	Calle 15 N° 7-26	
A la Postre	Carrera 7 N° 17-92	
Juan Valdez	Carrera 7 N° 10-68	
Café Merlin	Carrera 2 N° 12-84	
El Gato Gris	Carrera 1 N° 12B-12	
Café La Puerta Real	Calle 10 No. 2-82	



CAFÉS: ¿ARQUITECTURA O AMBIENTE?

Por Germán Téllez Castañeda

En distintas ciudades del mundo el valor patrimonial de los cafés se ha planteado tanto en términos de la infraestructura, como en las actividades que allí se cumplen. ¿En cuál de esos aspectos radica la esencia de los cafés bogotanos? Un arquitecto aventura una respuesta.

*En un café de pueblo, el perezoso:
“Oiga, compadre, ya que tiene la boca
abierta, pida dos tintos...”.*

EN LA ÉPOCA PRETÉRITA DEL Dibujo arquitectónico manual –a lápiz y tiralíneas–, mi jefe de oficina de arquitectos respondía invariablemente a cualquier pregunta técnica así: “Cálmate, no te preocupes... tómate un tinto...”. El sorprendido dibujante que recibía esa recomendación no estaba preparado para entender que ese “café” era solo una alusión “ingeniosa” a un rito local. Los antiguos “policías de tránsito” de Bogotá solían exigir un soborno o “mordida” de algún conductor amenazado con una multa, mediante una fórmula críptica e igualmente ingeniosa: “Yo me tomo un tinto ¿sabe?”. Esa tradición y ese lenguaje continúan vivos; así mismo, esa singular apropiación bogotana del nombre popular dado en España, hace siglos, a los vinos cuyo colores van del rojo vivo hasta el de sangre coagulada, señalando además que el “café negro” (black coffee, café noir, espresso, etc.) NO es negro en realidad. Es color café, valga la redundancia.

La relación de los cafés con la arquitectura tiene algunas particu-

laridades bogotanas, pero también ciertas cosas en común con muchas otras ciudades. No existe en Bogotá, ni en ninguna otra ciudad que conozca, arquitectura propiamente dicha, es decir, pensada y fabricada a priori para albergar un café en particular. Lo que abunda es decoración o ambientación de espacios interiores, aplicadas a construcciones levantadas sin destinos funcionales predefinidos. La ambientación de un espacio cualquiera como café cualifica y crea metamorfosis poderosas en aquél, dotándolo de una misteriosa atracción adictiva. El café, como lugar de convivencia social, se adapta con versatilidad a casi cualquier espacio arquitectónico preexistente, careciendo en efecto de “forma” predeterminada. La decoración y el mobiliario escenográficos, la bambalina que es un café, crean el ambiente propicio para entrar a ellos y beber esa pócima adictiva. La variedad dimensional y ambiental de los cafés bogotanos, parisenses, venecianos, madrileños o bonaerenses permite concluir que, en cierto modo, es el café el que hace

Página opuesta:

Café La Romana, septiembre de 2015. (Foto de Margarita Mejía / IDPC)



Vista de la Avenida Jiménez
y del Edificio Sotomayor
donde funcionaba el Café
Automático en un local del
primer piso

y cualifica el espacio donde se sitúa y no al contrario. Y que el café existe bien aparte de la arquitectura que lo rodea. Su descendiente moderno, la cafetería-restaurante de comida-charra, sí requiere diseño arquitectónico previo, en razón de su mayor complejidad funcional y tecnológica.

En el caso bogotano, el papel urbano y social del café, como foco de usanzas ciudadanas cotidianas, fue importante desde el comienzo del siglo xx, e incluso desde el xix. Las metamorfosis de todo orden sufridas en algo más de un siglo por la capital colombiana han convertido a los cafés en una especie en vía de extinción o, al menos, muy amenazada. Estos se localizaron como y donde podían, agrupándose geográficamente en el centro de la ciudad en busca de una clientela más numerosa. A partir de las últimas décadas del siglo xix, las tiendas-tabernas y bebederos coloniales de chicha y aguardiente cedieron gradualmente su lugar y función urbana a los cafés, extraña especie de origen europeo surgida en Colombia a raíz del auge de la explotación del grano, sumada a la francofilia presente en muchas facetas de la vida y hábitos de la burguesía bogotana. El café francés (o italiano), en efecto, así como el salón de té inglés (anglofilia algo más tardía), fueron influencias sociales urbanas notables en el medio latinoamericano, desde Buenos Aires hasta México. Tan considerables fueron aquellas y tan extraordinario su atractivo para todas las clases sociales que el famoso banquero norteamericano John Pierpont Morgan, a su paso en los primeros años del siglo xx por el puerto francés de Burdeos, quedó hipnotizado por el ambiente de un pequeño café al cual entró para tomar un “petit café crème” y en el acto, como ferviente coleccionista de “antigüedades” que era, lo adqui-

rió completo –fachada a la calle con marquesina, puerta y vitrina, revestimientos de muros, pisos, plafones, lámparas, mobiliario, cafeteras, vajilla, mesas de mármol y patas de hierro forjado, sillas vienesas Thonet, afiches publicitarios, percheros para sombreros, abrigos y paraguas–. Meticulosamente medido, transportado y reconstruido, el cafecito de Burdeos fue un punto de atracción formidable en una de las mansiones de J. P. Morgan en la Nueva Inglaterra y hoy luce su amable ambiente en el Museo Metropolitano de Nueva York. Fue un lugar vivo cuando Morgan y sus amigos tomaban allí café suramericano y pernod, cognac, vinos y ajeno franceses. Actualmente es solo un espacio arquitectónico ambientalmente interesantísimo, pero desprovisto de la vida que le dio su razón de ser. Un café no puede cruzar el Atlántico sin dejar su propia existencia a medio camino. Cuando mucho puede cruzar la calle donde fue creado, perteneciendo, por naturaleza, a un solo lugar.

Quienes han adelantado el nostálgico estudio “Bogotá en un Café” han hecho una clasificación de los géneros o clases de cafés que sobreviven o existieron en el centro de la ciudad: café-bar, café-restaurante y café-pastelería. Tengo dudas puristas sobre la inclusión de bares, restaurantes y pastelerías a una lista de establecimientos susceptibles de conservación, teniendo para ello valores patrimoniales derivados ante todo de tradiciones sociales.

Comencé a entrar a los cafés bogotanos cuando tenía unos 11 a 12 años, de la mano de mi padre, Hernando Téllez y respaldado por algunos de sus amigos, Alberto Lleras Camargo, Germán Arciniegas, José Mar, Eduardo Caballero Calderón, Eduardo Zalamea y tantos otros –se suponía que no debían entrar niños

ni mujeres a los cafés– y desde entonces percibí estos como un género aparte. Que en los restaurantes y las pastelerías también sirvieran café nunca significó que dejaran de ser lo que primordialmente eran. Que en muchos cafés se pudiera beber cerveza y bebidas “espirituosas” no le resta validez al hecho básico de que esos lugares derivaban su razón de ser fundamental de servir café. Nótese el orden de los términos en “café-bar”: no se oye decir o leer “bar-café”. No considero que, por ejemplo, la supuesta “fuente de soda” El Cisne o el salón de té y “bizcochería” Belalcázar o el restaurante italiano La Romana sean nada distinto de lo que inicialmente fueron. Añadir el servicio de “tintos” a un restaurante o una pastelería no es crear un verdadero café.

En Bogotá los cafés no han ejercido influencias físicas de orden urbanístico o arquitectónico, como sería el caso en ciudades europeas de clima estacional, donde en primavera, verano y otoño los cafés invaden con sus toldos y mesas avenidas, calles y plazas, creando así espectaculares cambios de uso y apariencia del espacio urbano. Los recientes intentos de abrir cafés en el norte de la ciudad, parcialmente al aire libre, son un contrasentido climático y un absurdo funcional. La esencia del café en el centro de la ciudad fue siempre el de un lugar para estar al abrigo de las inclemencias del incierto clima bogotano. Su presencia en las calles se limitó siempre a su nombre en la fachada de la edificación correspondiente y, en algunos casos, un modesto toldo o una mínima marquesina sobre su acceso. La influencia del café bogotano fue de otro orden, en la conducta colectiva cotidiana, en los horarios y hábitos de tra-



Tertulia en La Cigarra,
 circa 1946. (Foto de Daniel
 Rodríguez / Museo de
 Bogotá)

bajo u ocio de políticos, oficinistas, comerciantes, intelectuales, artistas, poetas, desocupados, artesanos, etc., reinventando el sentido de reunión y atrayendo a todos por igual mediante esa posibilidad latente de intercambio de ideas, de soterrada necesidad de estar donde estarían “los demás”, de comunicación con estos con el pretexto y la necesidad vital de una taza de café. En ese sentido, el papel histórico social y urbano del café fue similar al del bierhalle alemán, el pub inglés o el bar de tapas español, aunque su funcionamiento fuese distinto del de aquellos. Al igual que las termas romanas, los baños públicos islámicos, el club social británico o el prostíbulo-taberna de todas civilizaciones y épocas, el café bogotano comenzó y fue durante casi toda su existencia un establecimiento de claro origen machista, un refugio para hombres donde las únicas mujeres permitidas serían las “meseras” y las encargadas de lavar loza, limpiar baños y mesas y barrer pisos. Valga en Bogotá la notable excepción del Café Metropol, donde a partir de los últimos años treinta del siglo pasado se

permitía y hasta se propiciaba la entrada de mujeres, lo cual provocó la mención de “esa intolerable audacia feminista” en un diario conservador.

Mis recuerdos de cafés bogotanos se refieren, paradójicamente, más a los personajes y al ambiente social de estos que a la decoración, vagamente teatral, que enmarcaba ese mundo peculiar. Así, la decoración de cafés como La Gran Vía, La Cigarra, el Café Pasaje, El Martignon o El Gato Negro no es algo que recuerde con precisión, dado que aquella no pasó de un eclecticismo de tercera clase, entre forzado y chabacano, pero sí me atrajo la “elegancia” del tratamiento de muros y cielorrasos del Windsor, el Café Inglés o El Metropol (iba allí con mi madre), todo ello en mi adolescencia, que es la edad de las observaciones superficiales. Lo que veía en los años cuarenta como elegante eran escogencias de repertorios decorativos tomados de catálogos y revistas de 15 a 25 años atrás, llegados a Bogotá mucho antes de la Segunda Guerra Mundial. Todo esto nada tenía que ver con la sofisticada finura que vería, décadas más tarde, en el Café de la Paix y el de Flore en París o en el Tortoni de Buenos Aires. Recuerdo mejor a los amigos y conocidos de mi padre, intelectuales y periodistas como él, políticos, tal cual poeta, comerciantes, profesionales de cuanto oficio conocido o no tanto podía haber en Bogotá, bebiendo tinto con el sombrero italiano Borsalino puesto y podían sujetar la taza de café con tres dedos de una mano y mantener el cigarrillo Royal o Pielroja encendido con los otros dos. Un mundo de fumadores hoy desconocido, al cual la Guerra Mundial había privado de los Lucky Strike, Camel y Chesterfield americanos. El penetrante olor a tabaco quemado, mezclado con el de ropa sin lavar y,

en algunos casos, un lejano relente a orina y las nubes flotantes de humo azul estratificadas hasta el cielorraso, cualifican esos recuerdos que, según el tango, “el tiempo ha borrado”.

Mi padre decía haber presenciado una escena, en La Cigarra, en su época de joven periodista, que es ya una leyenda: el caso de Angarita. Este, del cual nadie sabe el nombre de pila, era un “asiduo” de ese y otros cafés tradicionales del centro de Bogotá. Un hombre flaco, retraído, siempre vestido con trajes de paño negro raya de tiza. No fumaba (cosa extraña entonces), pero solía llevar un recipiente metálico curvo (se llevaba en el bolsillo trasero del pantalón) con el cual vertía brandy en el único tinto que consumía a cada entrada al café. Angarita ansiaba ser nombrado en el servicio diplomático y viajar más allá del “altiplano cundiboyacense” e incluso del muelle más largo del mundo, el de Puerto Colombia. Pero sus esperanzas se fueron diluyendo al paso de los años. Una y otra vez el Ministerio de Relaciones Exteriores le negó a Angarita su ilusión. Y una y otra vez Angarita llevó a La Cigarra su tristeza y su amargura.

Estando mi padre con un grupo de amigos en La Cigarra, vieron entrar a Angarita y, acto seguido, otros clientes cercanos a la puerta del local se pusieron en pie y lo rodearon, abrazándolo y palmeando sus espaldas. Uno de los amigos de mi padre (unos dicen que Jorge Padilla, otros que Enrique Caballero, algunos más que Francisco Umaña Bernal) atisbó la escena y exclamó: “¡Carajo!... ¡NOMBRARON a Angarita!... Y se lanzó con los brazos abiertos, a felicitar, él también, al eterno aspirante a diplomático. Al llegar a éste lo notó lloroso y desconcertado, pero pensó que sería por la emoción del momento. Lo abrazó diciendo en voz

alta: ¡Hombre, Angarita... por fin!... ¡sí que me alegra esto! ¡Muy merecido, muy merecido! Angarita, con voz ronca musitó: “No me nombraron, nunca me van a nombrar... es que murió mi mamá...”.

Quizá el último evento memorable para mí en un café bogotano ocurrió en 1961 en el Café El Automático. (Nota al texto sobre El Automático en *Hojas de Café*: no había meseras ni meseros en las épocas iniciales de ese establecimiento sino una versión pionera de autoservicio. Las meseras o meseros que el autor del texto cree ver allí en alguna fotografía son empleados que hacen el servicio de recoger vajilla y basura, limpiar mesas y mobiliario, al igual que en muchas cafeterías “de cadena” actuales.) El Automático, en efecto, desempeñó en Bogotá el papel histórico de ser el “café de las artes visuales” (y no musicales, líricas o literarias). Los pintores colombianos más importantes de las décadas de los sesenta a los ochenta del siglo xx (Botero, Obregón, Grau, Roda, etc.), así como de los años cuarenta a cincuenta (Gómez Jaramillo, Acuña, Ospina, Ariza) exhibían sus obras allí, independientemente, en un lugar ajeno a los museos y galerías de la época. Faltaba en ese contexto cultural la arquitectura. Esta llegó al Automático con un Rogelio Salmona muy joven y su presentación del anteproyecto que luego sería su tesis de grado de arquitecto en la Universidad de los Andes: un conjunto residencial en el nororiente de Bogotá diseñado para los integrantes marxistas de la Cooperativa de Profesores de la Universidad Nacional (?), tema muy apropiado para un lugar conocido por acoger a los políticos, intelectuales y artistas de izquierda, tendencia en la cual militó siempre, en mayor o menor grado, el propio Salmona.

Los asistentes desbordaron el local y el andén adyacente y el evento iba tomando carácter de mitin político. Un momento cumbre, aunque no se sabía de qué. El café gratis fluía a chorros. Muy pocos escuchaban y casi ninguno entendía la crítica perorata de Salmona ante una perspectiva y una maqueta del edificio en cuestión. Nadie entendía los complejos planos superpuestos y con colores a crayola. Algunos asistentes pensaban que Salmona pintaba cuadros “abstractos”. Era la época de su lenguaje en clave del “abanico planimétrico”, “la topología arquitectónica”, “el diseño orgánico” y la “imbricación asimétrica tridimensional de los espacios”, etc. (?). Que ese bello edificio escalonado no se terminara nunca y permaneciera en ruinas durante largas décadas es otra prueba de lo dicho por uno de los ídolos de muchos de los asistentes a ese extraño evento, Mao-tse-tung: “La corriente de la historia es irresistible”. El Café El Automático entraba así al discurrir de la arquitectura del siglo xx en Colombia.

Mucho tiempo después regresó a mí el recuerdo de estar en una mesa de El Automático, en esa notable ocasión, tratando de entender qué decía Salmona, apretujado entre dos periodistas: Alberto Zalamea, entonces esposo de Marta Traba, quien también estaba allí, y un muchacho costeño amigo de mi padre y mi familia, que tenía un bigote a la manera de Groucho Marx, el actor de cine: Gabriel García Márquez. Unos 35 años más tarde sería Salmona, justamente, quien diseñara la casa de nuestro célebre Premio Nobel en Cartagena. ☹



ICONOGRAFÍA

Bogotá ha sido muchas ciudades a lo largo del siglo XX y lo que va del XXI. A pesar de las modas y de los giros urbanísticos y arquitectónicos, los cafés han sido un denominador común de esos distintos momentos. En estas páginas, un registro gráfico de ese aspecto plural y cambiante de la capital.



2



3

1

Página opuesta:
Café San Marino, 1958.
(Archivo fotográfico
de El Espectador)

2

Café Bar de la Cámara
Circa 1940
Sady González
(Biblioteca Luis Ángel Arango)

3

Café La Bastilla
Manuel H.
(Museo de Bogotá IDPC)



4



5



6



7

4

Café Bogotá
Manuel H. 1959
(Museo de Bogotá IDPC)

5

Café Bolívar
(Sady González / Biblioteca
Luis Ángel Arango)

6

Café taberna
La Botella de Oro
Sady González 1946
(Biblioteca Luis Ángel Arango)

7

Café Casa Galería
2015 (Margarita Mejía / IDPC)



8



9



10

8

Café Ibáñez

2015 (Margarita Mejía / IDPC)

9

Café de la Carrera

Aunque en la fotografía no alcanza a verse el letrero, el café estaba inmediatamente después de la droguería Granada. (Museo de Bogotá IDPC)

10

Café La Cigarra

Circa 1940 (Museo de Bogotá IDPC)



11



12



13

11

Café Los Ministerios, 1950.
(Archivo fotográfico
de El Espectador)

12

Café Centro Social
(Sady González / Biblioteca
Luis Ángel Arango)

13

Café La Chata
2015 (Margarita Mejía / IDPC)



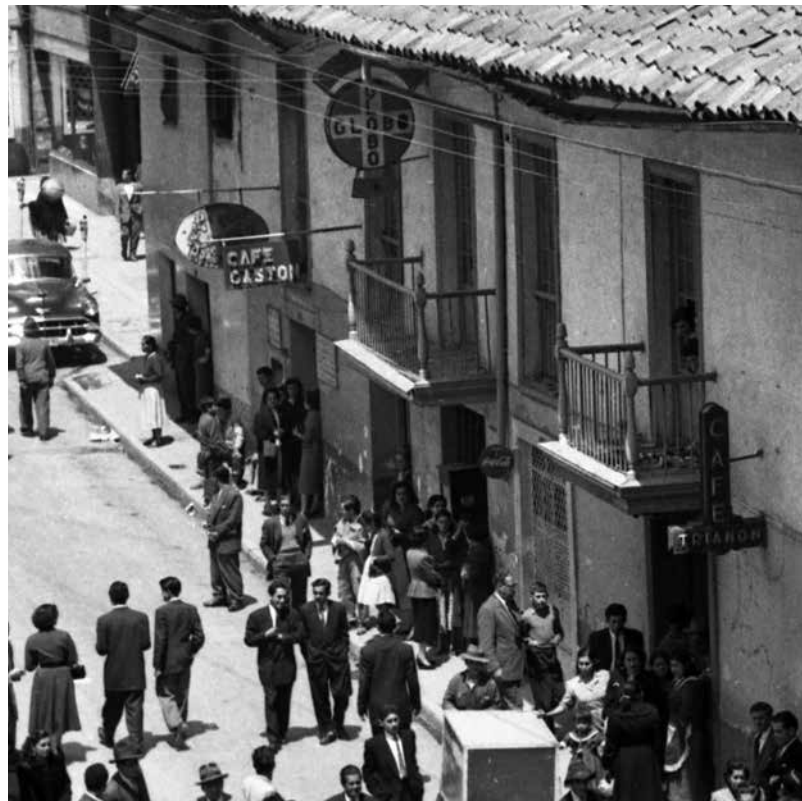
14



15



16



17

14

Café Estoril
Manuel H.
(Museo de Bogotá IDPC)

15

Café Colombia
(Museo de Bogotá IDPC)

16

Café Europa
(Archivo de Bogotá.
Fondo Fotografico Carlos
Enrique Vega Tovar. 1946)

17

Cafés Castor y Trianón
Leo Matiz
(Archivo de Bogotá)



18



19

18

Café Felixerre
1947(Museo de Bogotá IDPC)

19

Café Embajador
(Museo de Bogotá IDPC)



20



21



22

Café La Fortaleza
 1949 El café ocupaba los bajos del edificio García Cadena y fue incendiado en los disturbios del 9 de abril de 1948. (Sociedad de Mejoras y Ornato de Bogotá)

La Gran Vía
 Circa 1951 (Sady González / Biblioteca Luis Ángel Arango)

Pastelería Belalcázar
 2015 (Margarita Mejía / IDPC)



23



24

23

Café Imperial
1954 (Museo de Bogotá IDPC)

24

Café Inglés
1912 (Colección particular)



25



26

25

Salón Fontana
2015 (Margarita Mejía / IDPC)

26

Pastelería La Florida
2015 (Margarita Mejía / IDPC)



27



28

27

Café Lutecia
Manuel H.
(Museo de Bogotá IDPC)

28

Café Frankfort
Manuel H.
(Museo de Bogotá IDPC)



29



30

29

Lusitania Café
Daniel Rodríguez 1945
(Museo de Bogotá IDPC)

30

Café El Molino
Sady González
(Biblioteca Luis Ángel Arango)



31



32



33

31

Café Pasaje
2015 (Margarita Mejía / IDPC)

32

Café Inca
(Sady González / Biblioteca
Luis Ángel Arango)

33

Café Manhattan
(Sady González / Biblioteca
Luis Ángel Arango)



34



35

34

Café Metropolitano
(Sady González / Biblioteca
Luis Ángel Arango)

35

Café Billar Okey
(Sady González 1957
(Biblioteca Luis Ángel Arango)



36



37

36

Café La Pola
(Sociedad de Mejoras
y Ornato de Bogotá)

37

Café Rec
2015 (Margarita Mejía /IDPC)



38



39



40

38

Café Restaurante La Romana
2015 (Margarita Mejía / IDPC)

39

Taller del Pan
2015 (Margarita Mejía / IDPC)

40

San Francisco Café
(Sady González / Biblioteca
Luis Ángel Arango)



41



42

41

Café El Automático
(Sady González / Archivo
de Bogotá)

42

Café París
(Museo de Bogotá IDPC)



43



44

43

Café El Gato

Circa 1950 (Revista Diners)

44

Café Antioquia

1930 (Mundo al Día)



45

45

La Gata Golosa
(Museo de Bogotá IDPC)



46



47

46

Café Estrella
(Colección particular)

47

Metropol
1928 (Mundo al Día)





49

49

Salón Estrella
1921 (El Gráfico)



50

50 y 51

Café de la Paz, 1928
Por lo general, los afiches
promocionales los realizaba
el artista italiano Rinaldo

Scandroglio, afinado en Bogotá
desde los años veinte.
(El Nuevo Tiempo)

CAFE RIVIERE
Sucursal de Riviere
CAFE DE LA PAZ



Propietario
Bernardo Uribe ©

SI NO ES UNO DE ESTOS, NO LO SIRVA! PREFERIBLE
NO TOMAR!

Café Florián

PROPIETARIO,
BELISARIO ALVARADO

TELEFONO NUMERO 154



Dirección por cable : FLORIAN.-BOGOTÁ

CARRERA 8.ª, NUMERO 184
CONTIGUO AL
TEATRO MUNICIPAL

ESTE ESTABLECIMIENTO,
El más lujoso y el de mayor crédito entre
los de su especie, se encarga de la
preparación y servicio de
BANQUETES, LUNCHS, ETC. ETC.
Para matrimonios, bailes ó cualquiera otra fiesta de familia.

Ofrece un esmerado servicio de coches de lujo,
y una selecta ORQUESTA, si así lo desearan
los peticionarios.



El café que deleita, que inspira, que energiza; preferido por todos los congresos, conferencias, comités, sociedades, federaciones, altos centros sociales y, en general, por los apreciadores de las excelentes buenas cualidades de la aromosa infusión; y va, entre otros, el valiosísimo testimonio que a continuación se copia:

“El Presidente de la República saluda muy atentamente a su estimado amigo don Andrés Páez Silva, y le da las gracias por el obsequio del delicioso Café *Luis XV*, que siempre usa en palacio con especial agrado.
Bogotá, junio 11 de 1933”.

El café de Colombia el mejor del mundo, y el Café *Luis XV* el mejor de Colombia. El único *declarado fuera de concurso*, en varias Exposiciones Nacionales y Departamentales. Remítase a la prueba, concurriendo al Café *Luis XV* de la calle 13 y al Café *Luis XV* de la calle 14.

LUIS XV, EL CAFÉ NO SUPERADO !!

Fábrica: calle 16, No. 4-71—Teléfono No. 22-08.
Apartado No. 681.

Empresario propietario, *Andrés Páez Silva*.



LO MEJOR DE LO MEJOR

Todo hombre de calidad
en fino hoy gasta su renta,
y por ello en la ciudad
la probando la bondad
de los centros que frecuenta.

Pues anhela gran confort,
un aspecto distinguido,
donde haya siempre el mejor
tinto y el mejor licor,
y donde esté bien servido.

Y por tal razón la gente
que aprecia en forma numérica
lo que agrada plenamente
hoy frecuenta solamente
en Bogotá el CAFE AMERICA

54

Café América
1929 (Revista Fantoche)

Situado en el local más cómodo y céntrico de la ciudad.
Carrera 8.º número 13-91
Esquina de la calle 14.
Este Establecimiento es el lugar escogido por el hombre de negocios.
Para el político tiene magníficos reservados

GRAN CAFE CENTENARIO RESTAURANT

donde puede dilucidar sus problemas.
Restaurant con esmerado servicio de cocina dirigido por un experto cocinero extranjero.

Visite Ud. este nuevo y elegante establecimiento en la Carrera 8a. No. 13-91
Teléfono 46-64

Cuando desee un banquete, cuando su familia quiera saborear un plato exquisito, pídale al

Café - Restaurant CENTENARIO
(no olvide Ud. Llame al teléfono 46-64)

55

Gran Café Centenario
1936 (Revista Pan)

CAFÉ RIVIÈRE

AL TERMINAR SU TRABAJO
No olvide Ud. que en el **Café 'Rivière'**
encuentra descanso y modo de pasar un rato agradable y divertido.
Dejar satisfecha la clientela es nuestro lema invariable. De ahí el crédito cada día creciente del establecimiento.
Propietario: Bernardo Uribe O.

LIBROS LEGÍTIMOS **LIBROS LEGÍTIMOS**

CALLE 14 N° 92 TEL. 43-17

56

Café Rivière
1926 (Periódico El Tiempo)

SEMANA SANTA EN EL

CAFE «PENNSYLVANIA»

Cocina a la europea. Especialidad en las exquisitas

EMPANADAS MALLORQUINAS, licores finos, rancho y un abundante surtido de

SALSAMENTARIA

3 Salones, 16 comedores reservados y un elegante Salón de Billares.

Servicio hasta las 5 de la mañana.

Carrera 9,a, número 271.

TELEFONO: 37-47

2-p

57



CAFE 'ATENAS'

Restaurante. Cantina y Billares. Servicio esmerado a toda hora del día y de la noche. Comidas a la carta. Alimentación por mensualidades. Amenizado con Estudiantina los jueves y sábados de 6 p. m. en adelante.

Crucero calle 15 con carrera 8a. Teléfono 380

58

CAFE ALSTER

Calle 13, Nº 8-32. Tel. 2-3-5. El Decano de Bogotá.
Los mejores licores y los mejores clientes.

Propietario: Heliodoro Luque

59

57

Café Pensylvania
1927 (Mundo al Día)

58

Café Atenas
(Colección particular)

59

Café Alster
1892 (Guía del IV Centenario)



60



61

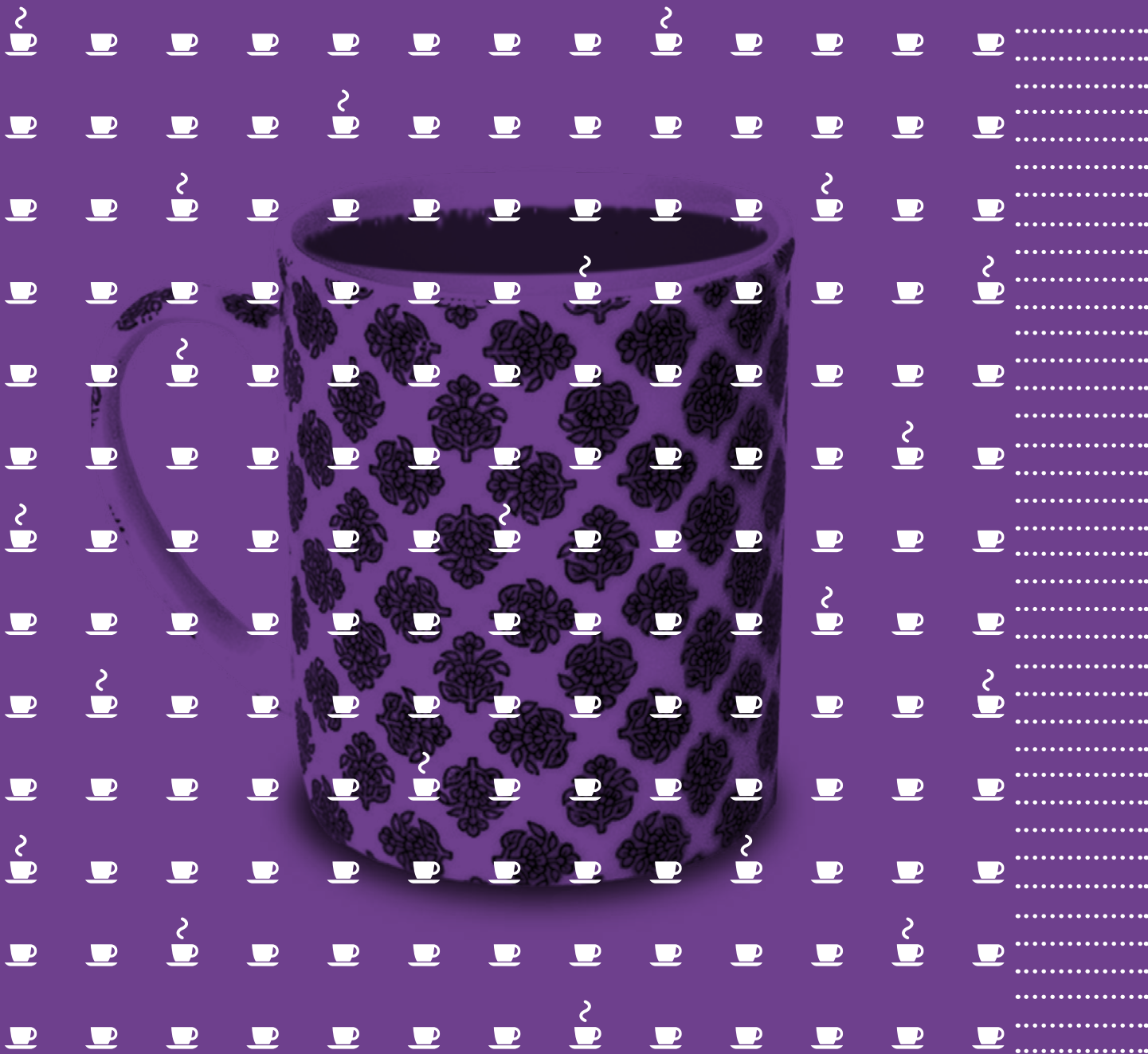
60

Café Bar Gol
1950 (Archivo El Espectador)

61

Café Bar Metropol
(Archivo El Espectador)





CAPÍTULO

CINCO

Gentes de café

Algunos personajes brillaron especialmente entre toda la fauna urbana que se daba cita en los cafés bogotanos. Unos por sus talentos literarios, otros por su irreverencia ante las convenciones vigentes, otras por abrirse paso en un mundo de hombres. Todos ellos han elevado el volumen y el alcance de las conversaciones que llenaban de vida aquellas noches de tertulia.



PARLAR ES GRATO EN EL CAFÉ

Por Héctor Abad Faciolince y José Andrés Ardila

Nocherniego, poeta y fumador eran tres rasgos muy frecuentes entre la variopinta concurrencia de los viejos cafés cachacos. León de Greiff se destacaba en los tres frentes, como bien da cuenta esta relectura de sus versos.

LEÓN DE GREIFF PODÍA SER EL mejor de los empleados y, al mismo tiempo, un vago extraordinario. Un contador de día –preciso, cumplido, puntilloso– y un juglar ebrio de noche. Oigámoslo:

Bebamos en las ánforas de barro / doria hidromiel; en el panzudo jarro / blonda cerveza, y en las cristalinas / frágiles copas el anís sonoro / así como las finas / mixturas sibilinas.

Porque es dulce olvidar.

¿Olvidar qué? Todo, y sobre todo, los compromisos del trabajo diario. En el reino de Leolandia del Sol, bastaba un guiño del poeta, o un cuarteto de versos, para eliminar cualquier contradicción:

La taza al frente, en el Café; el poeta / deja vagar por el ambiente humoso / la mirada febril, en que el asceta / se aduna con el sátiro rijoso.

De Greiff ejercía la vagancia, pero por fuera de los horarios de trabajo.

De cinco de la tarde en adelante.

Cuando al fin se libraba del compromiso de ganarse la vida haciendo números en un empleo rutinario, al

caer el sol o al salir de la luna, se dedicaba a dos oficios de feliz desocupado: callar (y un poco hablar) en el café o leer en el cuarto. Quizá había un tercero, de “sátiro rijoso”: buscar un cuerpo de mujer donde deshacerse del nudo del tedio y el apremio del cuerpo: “Fazañas imposibles obré con esta daga / al favor de la noche y en trágicos suburbios”. Belisario Betancur, uno de sus amigos, dijo hace poco: “El maestro no tenía moza; tenía mozas”. Y solía conseguirlas, discretamente, en las noches morenas. Para la noche es el café, el sitio, y el café, la bebida: “el obscuro licor miraculoso / que torna en inconsciencia la secreta / ansia de conocer y da el reposo...”.

Empleado público desde las ocho de la mañana (se levantaba en la penumbra del día, de madrugada, y desayunaba siempre lo mismo: piña) hasta las cinco de la tarde; vago, bohemio “lucifugo” –que huye de la luz–, desde la penumbra de la tarde: “Yo soy a un mismo tiempo un burgués y un poeta”. Acontista de día y poeta de noche:

Amo la Noche porque está sola y muda; / porque no tiene sol; porque apenas si tiene / –vaga y leve– a la Luna, a la fría Selene / que domina sus ámbitos, temblorosa y desnuda!

León de Greiff, circa 1950.

(Foto de Gabriel Carvajal Pérez / Biblioteca Pública Piloto de Medellín)



Arriba: León de Greiff
en su biblioteca en
el barrio Santa Fe.
(Foto de Abdú Eljaiek)

Página siguiente: el autor
de *Terjiversaciones* en la
misma sesión de fotos con
Abdú Eljaiek hecha
en el año 1963.

Cuando apenas tenía 19 años, De Greiff describió a Matías Aldecoa, uno de sus muchos alteregos (que los pessoianos llaman heterónimos), como un vago por temperamento y educación. Poeta, sofista, enmarañado. Don León no hacía loas al trabajo ni encomios de los oficios, sino panegíricos a la pereza:

*Oh, la Pereza es de raso o gamuza...! /
Para qué laborar, si eso es útil, Hidalgo? /
La pereza agiliza, apresta, aguza... / Pereza... oh palafreñ que yo cabalgo!*

O de esta otra manera, con arriesgadas rimas esdrújulas:

Y tánta tierra inútil por escasez de músculos! / Tánta industria novísima! Tánto almacén enorme! / Pero es tan bello ver fugarse los crepúsculos...

Desde luego, algunos de sus amigos más cercanos –los primeros, aquellos que conoció en los cafés de Medellín, en su primera juventud– eran también vagos eficientes, pero en otros tipos de vagancia.

Ricardo Rendón, por ejemplo, era un vago involuntario: “Duerme continuamente –dijo De Greiff–: cuando habla, de pie, sentado, caminando. Si está un poco *grisé* ríe con estrépito y sin motivo”. Era el vago indolente, así nacido, que lleva la vagancia en la linfa de la sangre. Llegó a escribir versos en los que aconsejaba andar y andar, pero él mismo ignoraba sus consejos: “es muy conveniente y muy sabio predicar lo que no hemos de hacer”, sentenció De Greiff. Por otro lado, Teodomiro Isaza (Tisaza) llegó al conocimiento de la verdad después de hacer todos los oficios, sin ejercer ninguno. “Turista sin dinero.





“Me dicen que esta foto me quedó granulada y oscura, pero no me quedó ni oscura ni granulada; yo la hice así. Si me hubiera quedado oscura, ya la habría roto” (A. E.).

Pintor sin materiales”. En el extremo opuesto –si es que puede hablarse de extremos en este caso–, Jorge Villa Carrasquilla era el vago con oficio y, quizá, el más parecido a De Greiff en asuntos de vagancia. “Trabaja *nominalmente*. Es el vago noctámbulo (vagancia muy recomendable)”.

León de Greiff era un hombre de justas medidas.

Aprendió a ser sincero gracias a un regaño de Rafael Uribe Uribe. Sucedió en 1914, cuando vivía con su padre, Luis de Greiff, en Bogotá, en el Hotel Astor. Don Luis había salido. León leía sobre la cama. Y cuando entró el General, vio una pipa sobre la mesa de noche.

–¿Quién fuma aquí? –preguntó.

–Mi papá –respondió León.

–Luis no fuma –dijo el general–. No mientas. Nunca mientas.

De don Luis, por otro lado, que había tenido almacén en Aguadas, cuando el poeta era niño, aprendió

años atrás a ser prudente con los juegos de azar y, de paso, con el dinero.

Ambas lecciones las asimiló de una vez y para siempre. Aunque con ciertos matices, desde luego. Nunca jugó dinero “lo que se dice dinero”, y nunca volvió a mentir, “sino poéticamente”, porque los poetas mientan siempre, decía De Greiff que decía Nietzsche.

.....

Así mismo, aún en los excesos de su juventud, De Greiff era un hombre prudente. Podía ser un vago noctámbulo de café y, luego, sin problemas, un aburrido empleado diurno de oficina pública. Quizá no haya en esto contradicción, sino decoro, decencia: cada cual debe ganarse por sí mismo la vida para luego poder hacer con esa vida lo que quiera. Y lo que De Greiff quería, sobre todo, era leer, escribir y estar en el café con sus amigos, bien escogidos. Para po-

der ser uno mismo, y De Greiff fue, ante todo, un individualista, es necesario no ser un mantenido. La independencia requiere, para él, tener unas cuantas monedas en el bolsillo, ganadas honradamente. Ni en el café conviene vivir de gorra. Su elección fue no ser poeta mendigo ni cafetnero pedigüeño. Tampoco, claro está, nada más que empleado.

“La verdad –dijo sobre él y los vagos más cercanos–: se trata aquí de una pequeña cofradía integrada por cinco, seis buenos amigos que loaban y creían en la vagancia, la dejación de toda tarea vulgar: en esa dejación, en esa vagancia cifraron ellos la sabiduría de la vida”. Vagancia a medias y solo nocturna, como ya se ha visto.

En 1915, fundó la revista *Panida* con Rendón, Tisaza y otros diez amigos.

La redacción funcionaba en una buhardilla del Edificio Central de Medellín, frente a la puerta del perdón de la Iglesia de La Candelaria. Como una antesala o como un vestíbulo de la revista, en el piso de abajo del mismo edificio, funcionaba el café que frecuentaban, el sitio de la educación intelectual y quizá también sentimental, ya que a él asistían, a ratos, también mujeres de distinta condición, indicada esta según el trozo de pierna que dejaban ver: tobillo, rodilla, muslo, horqueta...

El cuarto de la redacción de la revista era tan pequeño, dicen, que los miembros del grupo no cabían todos y tenían que entrar por turnos. De manera que otras partes del edificio terminaron por convertirse en extensiones naturales de aquella diminuta, ruidosa, redacción. El *Café El Globo* (“una taberna hermosa y semipública”, según De Greiff) se transformó, casi de inmediato y sin ceremonias oficiales, en el café privado de los panidas. Un pequeño mundo solo permitido para ellos y algunos pocos

amigos como Gabriel Cano, director de *El Espectador*, cuya sede quedaba en el mismo edificio, y Tomás Carrasquilla, que les pagaba la oficina.

¿Y cómo le pagaban tanta generosidad estos jóvenes a Carrasquilla? Con casi una limosna. La historia se la oyeron a Rendón: En el café, cuando los jóvenes se levantaban al orinal, el maestro del costumbrismo se iba detrás. Los muchachos debían orinar al lado de un viejo mirón. Si alguno protestaba, don Tomás le respondía: “¡Dejame gozar! ¡Vos qué perdés!”. Y como era cierto que no perdían nada, lo dejaban mirar tranquilo. El maestro Carrasca era amable, era generoso y era bienvenido.

En cambio a aquel desprevenido burgués ventripotente que se atreviera a meter la nariz (“precedida del vientre”) lo atacaban sin clemencia con “bromas, sátiras, satirillas, farsas e impertinencias” y, a veces, con “decorativas y protuberantes agresiones”.

En la noche, los panidas escribían, dibujaban, jugaban ajedrez, tomaban café, vino y aguardiente. Al otro día, como si nada, De Greiff iba a trabajar de escribiente en la Asamblea de Antioquia. Luego gastaba buena parte de su sueldo (cuatro mil pesos) en mantener a flote la revista y, quizá, en alquilar libros, pues el Café El Globo era también “librería de alquiler”, con mil volúmenes en varias lenguas, puestos “a disposición de su distinguida clientela”. También los compraba, cerca de allí, en la Librería del Negro Cano, como atestiguan muchos ejemplares con el sello de la librería y la firma de Legris, fechados por esos mismos años.

Era un ciclo: De Greiff financiaba honradamente su vagancia.

Así lo hizo por el resto de la vida.

Trabajó en la Contraloría General de la Nación, en el Ministerio de Educación, en la Dirección Departamental

de Caminos de Antioquia... Y cuando terminaba su turno laboral, buscaba su café preferido del momento (El Automático, La Fortaleza o el Nocharniégó, que otros, salvo De Greiff, solían llamar Victoria): “Yo en los cafés de 5:30 a 7:30”. No se nota un abuso excesivo del horario. Las otras horas se derrocharían en lecturas, musas y mozas.

La vagancia, para los panidas, era una especie de credo. Fernando González, que también hizo parte del grupo, fue su líder espiritual, el primer iluminado. Decía De Greiff: “En bodegones, cafetuchos y aún al aire libre los otros (los que no eran Fernando) hemos levantado tribuna en pro de esas puras doctrinas”.

Cuando De Greiff se fue a vivir a Bogotá, se dedicó a una especie de apostolado en el que debía propagar los ideales aprendidos en esa mezcla de oficios diurnos y vagancias nocturnas oficiadas en el templo laico del café, donde no se reza, sino que se conversa, se calla y se bebe:

Ahora yo, Matías, estoy muy lejos de mis colegas, en tierra extraña, y tengo de hacer fructificar la buena nueva.

Lo que hay en todo vago es un hombre con tiempo para la reflexión. Y lo que encuentra el vago del café, más que una audiencia, es una camaradería, y una comunión de intereses, de reflexiones y lecturas que van más allá del oficio diurno, el gremio o el lucro. Aquí están definidos los “Tipos” de sus cafés, los apóstoles de nada, predicadores del ensueño, la música y la contemplación en medio de un mundo que se dedica a tráficos de interés y ocupaciones prácticas:

Tomando ajénjo en el rincón de la taberna / allá estará el bohemio des-

prestigiado y solo, / con la barba crecida, la cabellera terna / y el corazón muy frío, más gélido que el Polo!

Las miradas errátiles escrutarán la interna / tortura, y no verán la miseria ni el dolor, / ¡oh! ni las alegrías de la vida moderna! / Y él rumiará sus trovas... él, claudicante Apolo!

Terminado el brebaje que su ansiedad mitiga / la pipa encenderá, su compañera fiel / y arrastrará su tedio por las callejas malas...

hasta que llegue el beso de la “dulce enemiga” / y le lleve en sus yertas y enamorosas alas, / y en el vacío negro se sumerja con él!

.....

De Greiff iba a los cafés a encontrarse con sus amigos. A disfrutar o padecer de esa “soledad de no menos de tres”.

Estando en Bolombolo, “región salida del mapa”, era una de las cosas que más lamentaba. Se lo dijo a José Restrepo Jaramillo en una carta de 1926:

Y cuál no será la falta que me haces, y que me hace el no abundante gremio de mis buenos amigos. Buenos... y no me escriben. Se olvidaron hasta del bulto que yo les hacía en las calles estrechas y en los cafés. Cómo quisiera que volviéramos a departir frente a frente y frente a los vasos (o platos) en el Rivière, o ambulantes por las rúas y recovecos de Santafé.

León tenía amigos liberales, comunistas y conservadores. No se tragó a Mariano Ospina Pérez (le decía “La Estatua” o “Mop” con su acepción en inglés) desde los tiempos en que estudiaba en el Liceo Antioqueño y por culpa de Mop (La Trapeadora) lo expulsaron por

disociador, pero podía ser amigo sin problema de alguien como José Manuel Mora Vásquez (“regordísimo y curista”), un conservador que, con los años, se hizo cada vez más cercano a Laureano Gómez.

Lo conoció, precisamente, en 1913, durante una pelea entre liberales y conservadores. Ocurrió en la Plazoleta de San Ignacio (San Francisco entonces). La pelea duró tres horas. Y fue tan grande la pelotera, que tuvo que intervenir la policía, primero, y luego, una compañía del batallón Atanasio Girardot. En esa pelea, León intercambió pescozones con el reverendo Carlistón Cayetano y con el futuro panida José Manuel Mora Vásquez, “cuyo padre –godo feroz– me atizó un bastonazo de órdago en los omóplatos –en defensa de su chico–”.

Ganó dos cosas aquel día: un carcelazo y un amigo. Porque, aunque no compartió celda con Mora Vásquez, se fueron acercando al calor de los cafés y las tertulias de la noche: “Lejos de Santanderes y Bolívares”.

Quizá, para León de Greiff, uno de los requisitos para hacer amigos era, por lo menos, una cierta propensión a la vagancia. Cuando Mora Vásquez se unió a los panidas en El Globo, se convirtió en un vago más, seguidor de la doctrina de Fernando González. Lo otro no importaba.

*Valga la pena o no la valga.
Trátese amor o muerte o de vano decir a como salga,
parlar es grato en el café.*

Poco después de su llegada a Bogotá en 1916, De Greiff se batió en duelo con Mariano Villegas, cercano a Los Nuevos. Rendón, que era amigo de los dos, les sirvió a ambos de padrino. Y aunque ni los motivos ni las condiciones del duelo están claras

(solo que “no murió ninguno de los tres”), León no tuvo problemas en conservar la amistad con su contrinicante. En una carta de 1922, lo ubicó en la primera fila de sus afectos:

Los amigos de ahora son Rendón, M. Villegas, Castañeda Aragón, Tejada, Mar. En una segunda fila, Navas, Palau, Jaramillo, Uribe (Narices). En una tercera fila: Llovet, Silvio, Vás, etc. Estas filas no significan orden, sino frecuencia.

La frecuencia, por supuesto, era la frecuencia con que los veía en los cafés.

*Y en Tombuctú o en Santafé,
con gente ruin o fijodalga,
–trátese Amor o Muerte o de melancolías rosa-té
o extravagancias verde-alga...,
parlar es grato en el Café.*

A otro café, El Automático, y a otro carcelazo les debe De Greiff un amigo distinto, pero esta vez de la izquierda. Era 1949. La Trapeadora, Mop (Mariano Ospina Pérez), llevaba tres años en la presidencia, se había roto el régimen bipartidista entre liberales y conservadores y el Congreso había sido cerrado.

De Greiff compartía mesa ese día con Jorge Zalamea, el escritor Alejandro Vallejo y el líder sindical Diego Montaña Cuéllar, entre otras personas.

El Partido Liberal acababa de decretar una huelga de trabajadores del petróleo y Diego Montaña era considerado por el Gobierno como una persona con mucha influencia en este gremio. De manera que hasta El Automático fue la policía a buscarlo. Y de paso, como parte del bulto, metieron preso a De Greiff y al resto de integrantes de la mesa. ¿El motivo? Por estar reunidos en el café, “hablando de política”.



El encierro duró 40 días, según una versión; dos semanas, según otra. Sea como sea, en ese tiempo De Greiff, entre otros menesteres, se encargó de enseñarle a jugar ajedrez a Montaña Cuéllar.

Cuando salieron, después de protestas de intelectuales y periodistas de todo el país, León y Diego siguieron siendo grandes amigos. Habían hecho el noviciado del café y el interinado de la cárcel.

Por esta flexibilidad con sus amistades, durante su vida, y aún después de su muerte, lo acusaron frecuentemente de comunista. De amigo de Mao. De colaborador de la guerrilla. Pero a De Greiff la acusación siempre le pareció ridícula. En 1960, desde Estocolmo, en respuesta a una nota de *Cromos* que lo asociaba con el comunismo y Mao Zedong, dijo: “¿Filocomunista? ¿Criptocomunista? Pero... ¡cómo! ¿Con mi exasperado indivi-

dualismo definido, definitivo absolutamente incurable? Yo no le tengo miedo ni al calificativo ni a lo que la gente piense o haga o diga o deshaga. Yo soy don Ego Mío de Mí y en Mí natural sin modulaciones: Monotonal monótono”.

.....

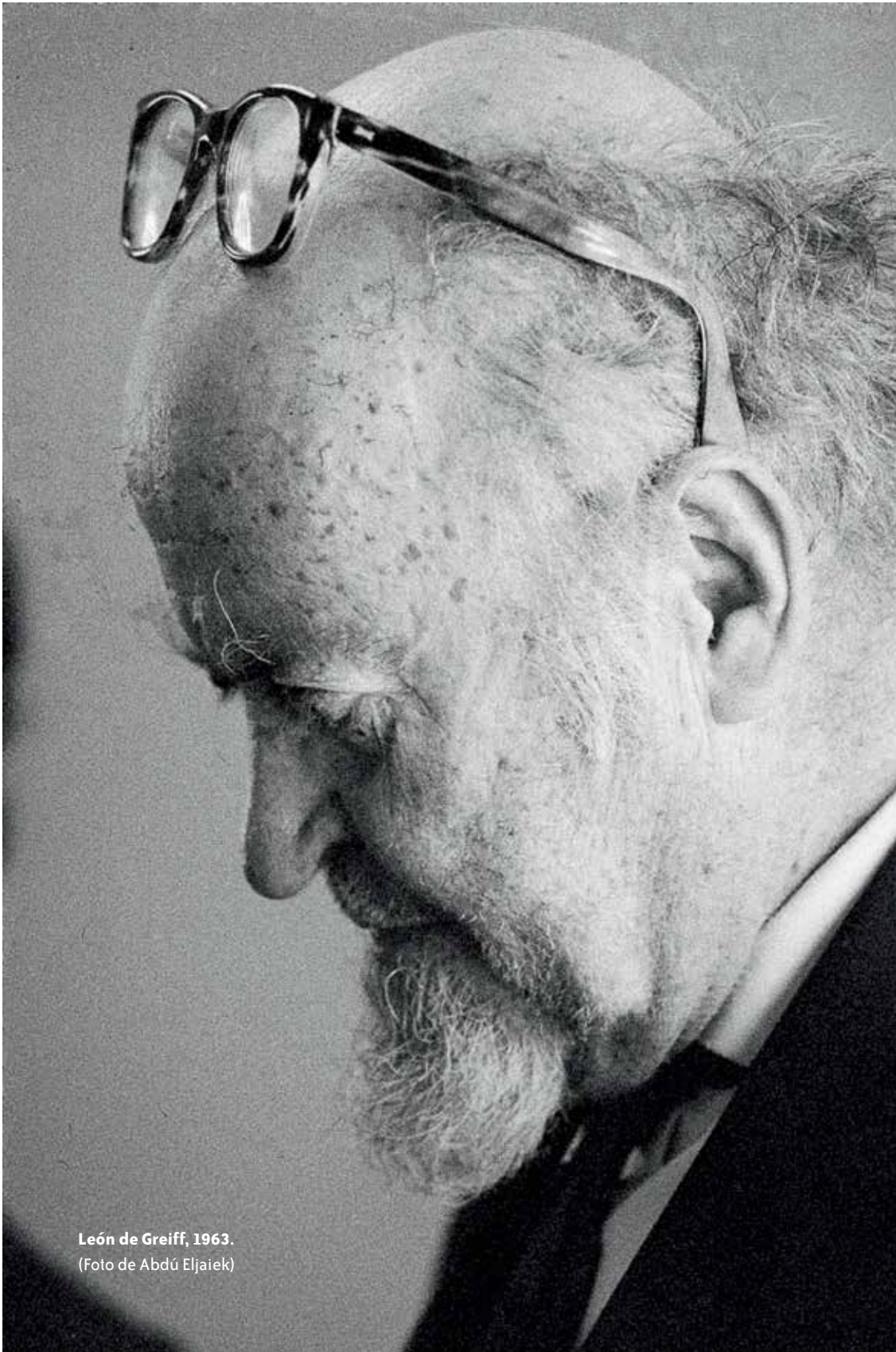
Los cafés vienen de una tradición muy española, y en general europea. Son célebres los cafés de Viena, Madrid o Berlín, por no hablar de París.

Aún en los cafés actuales, nadie está con quien le toca (padres o hermanos, abuelos, tíos o esposa) sino con quien escoge. Se escoge el café por el círculo de amigos. Se escoge también un puesto, y alrededor de ese puesto, hay un halo. Un halo de protección.

Se puede estar muy solo en el café.

Pero De Greiff, sobre todo cuando se hizo más conocido, ya no podía darse ese lujo.

“La amistad de los libros y el polvo” (L. de G.).
(Foto de Abdú Eljaiek)



León de Greiff, 1963.
(Foto de Abdú Eljaiek)

En el Automático, por ejemplo, había un hombre que le hablaba constantemente. Que lo halagaba, le comentaba sus poemas y le preguntaba cosas, aunque De Greiff nunca le dirigía la palabra. Al fin, un día, harto de tanta lambonería, le gritó: “¡No me jodás!”. Y el otro salió gritando, feliz: “Me habló, ¡el maestro me habló!”.

De Greiff no iba a estar solo en el café.

Era difícil.

En 1958 (ya había escrito la “Admonición a los impertinentes”: *Yo deseo estar solo. Non curo de compañía...*), se quejaba públicamente de la compañía de los cafés. De esa posibilidad escasa de soledad.

Más tolerable que la aburrida permanencia en público recinto poblado de mesillas, pululante de huéspedes bulliciosos, de tertulianos interferentes, mucho más tolerable la estancia en el recinto privado, personal, así sea el chiribitil diminuto, de librotos en balumba abarrotado y de cansada soledad que apenas si visitan fantasiosos desvaríos, imaginaciones de lo quimérico, rebrillos falenciosos.

Pero, a decir verdad, en un sentido, a De Greiff le costaba estar solo hasta en una habitación vacía. Sufría de horror vacui. Atiborraba los espacios físicos de libros y discos, y los espacios mentales con sus otros yoes. A partir de cierto momento, incluso, en sus textos en prosa, empezó a hablar en plural para referirse a sí mismo. No decía “Yo”, sino “Nosotros”.

De Greiff iba a los cafés, no a buscar nuevos amigos sino a encontrarse con los viejos amigos de siempre. Y en su memoria, había un café donde podía encontrarse con Rendón. Un poema de *Variaciones alrededor de nada*, describe a Rendón (“El Otro Yo, mi alter ego”) en el café nochar-

niego, el Café Victoria. Ese Rendón cuyo retrato permanecería en la mesita de noche de De Greiff hasta el día de su muerte:

Noches en la mesilla del café nocharniego: / cerca a mí, ante las copas, El Otro, mi “alterego”. / Cerca a mí su borrada sonrisa, la luz parpadeante / de sus ojos inquisitivos, su voz asordinada, su mente fulgurante, / su voz de Maquiavelo niño, / y el atormentado espíritu sobre su campo de armiño.

Por los mismos días (noches) de ese encuentro, León le leyó a Ricardo un boceto de su “Relato de Sergio Stepansky” (*Juego mi vida, cambio mi vida, / de todos modos la llevo perdida...*). La lectura impresionó visiblemente a Rendón, pero De Greiff no supo el porqué sino hasta poco después.

León de Greiff encontraba amigos en los cafés. Y en un café, el 28 de octubre de 1931, perdió al más importante.

Rendón entró al Café La Gran Vía. En un reservado, se dio un disparo en la cabeza.

¡o por dos huequecillos minúsculos / –en las sienes– por donde se me fugue, en grises podres, / la hartura, todo el fastidio, todo el horror que almaceno en mis odres...! ☹



ENTRE TINTA Y TINTO

Por Camándula

En una época en que tanto los cafés como las salas de redacción de la prensa nacional eran lugares proscritos para las mujeres, una goda pequeñita y con una lengua mordaz irrumpió en ambos escenarios. ¿Quién era esa mujer a la que sus amigos llamaban “Joya”?

EL HECHO DE QUE EMILIA PARDO Umaña irrumpiera sin permiso ni complejos en los cafés bogotanos vecinos a *El Tiempo* y *El Espectador*, que circundaban la Avenida Jiménez con carrera séptima en los años treinta y cuarenta, no era transgredir ninguna regla, como algunos piensan, porque no estaba prohibida la entrada a las mujeres en ese exclusivo mundo masculino. Ellas podían entrar pero no querían, con contadas excepciones. La mayoría se mostraba renuente y miraba los cafés con cautela y recelo, sobre todo pasadas las siete de la noche, cuando se convertían en cantinas y tomaderos de trago. Por eso se veían muy pocas faldas, entre muchos hombres con vestido de paño oscuro, corbata, paraguas, gabardina y sombrero, que conversaban, declamaban y se trenzaban en acaloradas discusiones sobre las noticias que sacudían el país y el mundo en ese momento.

Una noche sucedió que Emilia salió exhausta del periódico y se fue caminando hasta el café Automático. En la puerta la trancó un policía y le dijo: “Aquí no puede entrar. Usted tiene que marcharse... es que ni siquiera hay baño para las señoras...”. “No importa. Yo hago parada”, le re-

postó Emilia con humor irreverente, poco adecuado en una dama, y entró oronda con su menos de metro y medio de estatura. Probablemente peinada con carrera de medio lado y el pelo corto detrás de las orejas adornadas con topos de perla, y vestida de sastre con falda entubada abajo de la rodilla, blusa blanca bordada a mano, medias de seda color piel y zapatos de tacón carreta, como la vi siempre en casa de mi abuela, donde para mí era simplemente tía Emilia.

Chiquitica pero tan segura y decidida, ocurrente y ruidosa, que su arrolladora personalidad, su chispeante mirada inquisidora, su conversación amena y brillante a todo volumen y sus estruendosas carcajadas fueron acogidas en los cafés como las de un colega más.

Emilia frecuentaba El Rhin, donde cada cliente tenía su pocillo numerado, como me contó alguna vez Álvaro Castaño Castillo, fundador de la emisora *НЗК*, en donde ella escribió libretos, parodias y cuñas. Asistía a las tertulias políticas y poéticas del Windsor. Saboreaba el ambiente taurino y la exquisita paella con sifón helado del Restaurante Félix. Jugaba bridge en el Hotel Granada e iba a tenidas en un barcito con su amigo

Página anterior: Emilia
Pardo Umaña (1907-1961).
(Archivo familiar de Rosario del Castillo)

Lucas, quien la llamaba “Joya”, y con esa languidez propia de los Caballero, paciente y burlón, le corregía entre risas su mala ortografía.

El Automático era un café literario, pero físicamente no pasaba de ser una barra, con mesas y sillas regadas dentro de una atmósfera bohemía, nublada por el humo del tabaco e impregnada por el penetrante olor a la manteca de cerdo con que freían las empanaditas que acompañaban los cafés amargos y oscuros, las cervezas rubia o negra, y los tragos de whisky, ron, brandy o aguardiente.

Según recuerda la poeta y cate-drática Maruja Viera:

Contertulia indispensable en El Automático era la inolvidable Emilia Pardo Umaña. Hablaba, gesticulaba, decía groserías y se codeaba de tú a tú con los hombres. Ella no cumplía ninguna de las condiciones recomendadas por Teresa de la Parra, quien sostenía que ser bellas y callar era la conducta apropiada de las mujeres cuando estaban en medio de hombres. Tal vez por eso tenía tanto éxito entre los escritores, pintores y políticos. A todas luces, ellos la consideraban uno de sus pares.

Ajena a cualquier comportamiento impuesto, Emilia no se ajustaba a ninguna norma. Simplemente encontraba en los cafés el espacio ideal para no solo robarse el limón de los demás contertulios, sino dar rienda suelta a lo que llamaba “mis vicios amados”: el tinto, el cigarrillo, el trago y el periodismo.

.....

Emilia no era dulce, no era suave ni muy femenina. Directa y frentera, hablaba duro y, como era costumbre en su casa de nueve hermanos, tenía el hábito, que siempre cae mal, de decir lo que pensaba sin anestesia. De un lado a otro de la mesa del comedor se

lanzaban saetas verbales que pisaban callos, pero ninguno se ponía bravo. Las sobremesas pasaban entre tinto, agua aromática y una permanente alegadera con argumentos y carcajadas. Apasionada y dominante, Emilia defendía sus ideas y remataba con descabelladas ocurrencias que desarmaban cualquier posible pelea. Graciosa, imaginativa y fantasiosa, no le importaba contradecirse. Rencorosa pero comprensiva, manirrota y profundamente humana, poseía esa especie de ternura dura que también tenía el pintor Alejandro Obregón.

Terca y rebelde desde que una comadrona la trajo al mundo el 9 de diciembre de 1907 en la cama de su mamá, María Umaña Camacho, a Emilia le entraban por un oído y le salían por el otro las palabras que ella vivía repitiéndole: “¡Mija, no sé por qué usted se ganaría todos los premios en el colegio! Sumercé no obedece ni por casualidad, ni por distracción y no he visto persona más distraída. Basta con mandarle algo para que haga todo lo contrario. Siempre ha desobedecido como por instinto. Eso le gusta a Luis, su papá, y a mi papá, su abuelo Raimundo Umaña Santamaría. A nadie más”.

Pero lo que definitivamente crispó a su papá, Luis Pardo Carrizosa, fue que después de graduarse de enfermera en el Centro de Acción Social Infantil y de trabajar en el Hospital San José, en 1934, entrara como reportera a *El Espectador*, e iracundo vociferó en un tono poco común en él: “¡Esto es inaudito! La redacción de un periódico no es el ambiente adecuado para una niña bien, y además, va a trabajar en un periódico liberal... Tras de que no lloró cuando leyó *La María*... ¡Qué podía esperarse con semejante antecedente!”.

Sin inmutarse, Emilia, la desobediente, la que fumaba Pielroja



Arriba: En un viaje por el río Magdalena, años cuarenta.
(Archivo familiar de Rosario del Castillo)



Izquierda: Carné de identidad postal expedido en febrero de 1945.
(Archivo familiar de Rosario del Castillo)

con largas pitilleras, la que tomaba cognac en una tiendita del barrio Palermo, la que se codeaba con los hombres entre linotipos y rotativas, resolvió comprarse un vetusto Ford, convirtiéndose en una de las pocas mujeres de la época que manejaba automóvil, y a mil.

Para completar, se sumergió en esa vocación por las letras que ya se

vislumbraba cuando aprendió a leer en un mes, y a leer de corrido antes de cumplir los cinco años. De adolescente llenaba libretas y libretas con oraciones a Mater, a mon Dieu, al Sacre-Coeur, al Santo Rey, e intercalaba entre sus páginas poemas y poemas, pensamientos en francés, recortes de frases célebres y hasta secretos para fortalecer las pestañas. Finamente se



Con Alberto Lleras Camargo
(a su izquierda) en el
Aeropuerto de Techo en
Bogotá. (Archivo familiar de
Rosario del Castillo)

consagró como una periodista visceral, cliente asidua de cafés donde se rebullía el caldo de cultivo para sus columnas y para su famoso consultorio sentimental “la Doctora Ki-Ki”, experta en mal de amores. Sus apetecidos consejos, como: “Nunca deben corregirse sino los defectos pequeños, los grandes jamás. Son la única base sólida de una personalidad”, dejaban súpitas a sus numerosas lectoras.

Emilia atribuyó esta inusitada columna de consejos del corazón a un misterioso personaje ficticio que encarnó durante diez años, y describió así: “La doctora Ki-Ki trabaja en una aislada y silenciosa biblioteca, no sale jamás de ella, clavada como se halla en un sillín, víctima de la gota y de la neura, naturales consecuencias de haber amado mucho”.

En cambio, Emilia era andariega, pues muchas noches salía del periódico con un puñado de colegas de *El*

Espectador y se iba para la casa de su mamá, una matrona católica, conservadora y simpaticuísima, irreverente y refinada pianista, conocida como “la Motosa Umaña”, que se enorgullecía de haber educado a punta de clases de piano a su batallón de hijos, entre ellos a los mellizos Santiago y Juan, que eran insoportables, mientras su marido hacía negocios en Pereira.

En su casa se llevaron a cabo muchas reuniones de trabajo, como me contó alguna vez José Salgar:

Era una casa hermosísima en el barrio San Victorino, llena de antigüedades. Nos servían tinto y un té muy chocolateado con colacioncitas, pero al que quisiera whiskey o un cognac se le daba.

Nos sentábamos alrededor de la mesa del comedor y trabajábamos en la reforma de El Espectador, porque un grupo de periodistas encabezados por don Gabriel Cano queríamos que saliera del

campo puramente criollo. Para comparar nuestro periódico con los que hacían en otras partes del mundo, Emilia consiguió unos ejemplares del *France Soir*, un periódico que nos encantaba por su armadura, e improvisaba clases de periodismo analizando su forma y contenido, ya que hablaba perfectamente el francés, como buena ex alumna del *Sacre Coeur*. Además llevaba algunos números del *New York Times* para que los desglosara Jorge Cárdenas Núñez, uno de esos antiguos cachacos bogotanos, un clubman, experto en inglés. También fue notoria la contribución de Eduardo Zalamea Borda, gran lector en ambos idiomas. Me acuerdo de una reunión en especial, de la que salieron muchas de las ideas que transformaron la tipografía de *El Espectador*, agrandaron la titulación y se aprovecharon más las fotografías. Mucho de la modernización del periódico salió de esas tertulias en casa de doña María, porque Alberto Galindo sacaba toda la garra de esas reuniones, absorbía las ideas, y al día siguiente las quería aplicar todas.

La misma camaradería y devoción por el trabajo que vibraba en las tertulias en casa de Emilia y se exaltaba en el interior de los cafés, palpitaba en los periódicos, donde reinaba la mística y el amor por la profesión.

Según José Salgar,

El rincón más emotivo y agradable de El Espectador era el corralito donde estaba Emilia porque ella atraía figuras importantísimas, como Jorge Cárdenas, Darío Bautista, el más gritón de la redacción, tan explosivo que decía horrores y a Emilia le encantaba picarlo para que perdiera los estribos. El líder político Jorge Eliécer Gaitán llegaba y se le sentaba a Emilia enfrente a comentarle cosas. Todos los personajes de actualidad de ese momento pasaban por su oficina. A don Luis Cano le encantaba conversar con ella. La

visitaban intelectuales de mucho brillo como Abelardo Forero Benavides, Enrique Caballero Escobar, Jorge Padilla... Por las mañanas, alrededor de las 11, había siempre una pausa en el trabajo para alternar con unos contertulios extraordinarios. Doña Luz Isaza de Cano patrocinaba un poco esas reuniones mandando traer tintos y empanadas para todos. Los grandes personajes que se presentaban muy seriamente en El Espectador para hablar con don Luis Cano sobre cosas trascendentales para arreglar el país, luego se iban a desarreglarlo donde Emilia.

Para muchos, ella era un enigma porque, como lo demostró a lo largo de su vida, más que fiel a la casa editorial en donde trabajaba, fuera *El Espectador*, *El Siglo*, *El Tiempo*, *El Mercurio*, *El Intermedio*, su verdadero amor era el periodismo y lo que realmente le importaba era tener un medio para expresarse. Por eso no la tentaron otras ofertas de trabajo, como la dirección de la Imprenta Nacional, que declinó en 1937.

Desde 1939, cuando pasó de la página social a la editorial de *El Espectador*, se consagró como pionera del “columnismo” en Colombia, al conquistar un espacio hasta entonces vedado a las mujeres. Y con el tiempo demostró que podía escribir sobre cualquier tema, desde la dama que perdió su vesícula biliar, el mundo del juego, las hermanitas de los pobres o los latinajos, pasando por los académicos de la lengua, el tranvía de mulas, las injusticias, las herencias o “los orígenes de la industria cafetera”, investigación ponderada por el jesuita antioqueño Enrique Pérez Arbeláez, apodado el padre de la ecología en Colombia, donde Emilia contaba cómo don Nicolás Sáenz desarrolló en su finca Liberia, en Viotá, el primer gran cafetal que inició la exportación nacional con treinta sacos de café.



Esmeralda Arboleda
(1921-1997), abanderada de
los derechos femeninos
en Colombia. (Archivo
fotográfico de El Espectador)

En 1945 participó en la creación del Círculo de Periodistas de Bogotá, CPB, que según José Salgar, “fue una iniciativa que salió de charlas de reporteros en los cafés de la carrera séptima”. Después de muchas reuniones eligieron por votación la junta directiva, quedando Emilia como única mujer entre once hombres, en calidad de vocal.

Consagrada ya como una periodista toreada en muchas plazas, ese mismo año se lanzó a conseguir una chiva y en compañía de sus hermanos K-milo y Santiago prácticamente raptaron al famoso torero madrileño Juan Belmonte apenas se bajó del avión que lo trajo a Bogotá, y lo montaron en un carro rumbo al Hotel Granada. Por el camino, Emilia logró la primera entrevista que el matador concedió apenas pisó tierra colombiana, en exclusiva para *El Si-*

glo. Pero dos años después se retiró de este periódico, por motivos que narra Antonio José Cacua Prada en su *Historia del periodismo colombiano*:

El doctor Laureano Gómez no era de tan mal genio como muchos lo creían y se lo imaginaban. Antes al contrario, le agradaban las tertulias y hacerles chanzas a sus más estimados amigos. Precisamente en la caseta de redacción de Emilia Pardo Umaña, una de las primeras diaristas de carrera, quien era columnista de El Siglo, le agradaba tertuliar. De vez en cuando apuraba un vaso de Bavaria de la provisión que nunca le faltaba a doña Emilia y se fumaba un Pielroja.

La última noche de esas charlas tuvo lugar el 7 de agosto de 1946 por la noche. El doctor Gómez pasó a la cabina de Emilia y, al comentar sobre el gabinete designado por el presidente Ospina Pérez, ella le dijo que no le gustaba nada y se expresó contra los nuevos ministros. El doctor Gómez no asintió sobre las críticas y esto originó la renuncia inmediata de Emilia.

Dejó *El Siglo*, entró a trabajar en *El Tiempo*, y viajó como corresponsal por Europa, escribiendo sobre toros y crónicas de viajes. En España pasó mucho tiempo en compañía del escritor Eduardo Caballero Calderón y su familia. En París la conoció Georges Gómez y Cáceres, el experto en museología, historia del arte y patrimonio cultural francés, quien recuerda una anécdota que le contó su amiga Emma Reyes, pintora y autora de *Memoria por correspondencia*, sobre su estadía con Emilia:

Aunque esta historia parece salida de una imaginación sin límites, Emma aseguraba haberla experimentado en carne propia.

Resulta que Emma estaba viviendo en Buenos Aires y se ganó una beca para venir a París. Un amigo le aconsejó que

DE UNA EN UNA

ERAN MUY POCAS LAS MUJERES que en esa época se animaban a entrar en los cafés. Una de ellas fue la poeta Dora Castellanos, siempre alegre, contando chistes y bien vestida, con sobretodo, guantes, y los zapatos y la cartera compañeros. Hoy con 90 años, 30 libros con mil poemas en verso clásico publicados, y un último libro en vísperas de salir, con la seguridad de que ya raspó la olla de la poesía, ella recuerda con entusiasmo:

Se iba al café a las cinco de la tarde, al salir del trabajo. Se tomaba tinto o cerveza Bavaria. Yo iba al Automático, pero era una entradita rápida, saludaba, charlaba con Jorge Rojas, con Eduardo Carranza y con los poetas de ese tiempo, tomaba algo y salía.

Tan pocas mujeres iban, que yo nunca me encontré con ninguna. Supe de Cecilia Ibañez, una persona muy agra-

dable, bien vestida, bien hablada, que trabajaba en la Radio Nacional.

Emilia Ayarza, gorda, inteligente, divertida y festiva, también hacía lo que otras no se atrevían, como entrar a los bares. Donde ella estaba se armaba la fiesta, había chistes y se trasnochaba hasta la madrugada.

Se decía que Laura Victoria, quien realmente se llamaba Gertrudis Peñuela, visitaba los cafés cuando venía a Colombia a ver a un amante, amor, amorcito o amorcejo que tenía, porque ella vivía en México. Escribía poesía erótica y se daba el gusto de romper con todas las tradiciones. Incluso antesitos de casarme, estaba en amores con el que fue mi marido, Carlos Castellanos. Ella se ponía al esposo de ruana y le llevaba a la casa a todos los poetas. Alegre y divertida, hacía fandangos y bailaba hasta la madrugada.

La sensación de uno de los últimos cafés bogotanos, El Avión, fue la bella Julieta, una joven intelectual

uruguaya que dejó a todos electrizados con su gracia, su erudición y su belleza. Cuenta Jorge Regueros Peralta en su conferencia “Los cafés literarios”, que después de su primera aparición, el escritor antioqueño Porfirio Barba-Jacob comenzó a urdir un plan, que se destapó la noche en que Julieta de repente salió desnuda delante de sus contertulios. Todos quedaron maravillados y el poeta Leopoldo de la Rosa, perdidamente enamorado, tuvo la decepción de su vida cuando corrió la bola de que Julieta no volvería a El Avión, porque debido a sus dificultades económicas se había volado con un cachaco con plata. ●



Dora Castellanos,
circa 1951. (Archivo familiar
de Dora Castellanos)

era buen negocio cambiar por francos los dólares que le habían dado para la beca. Emma los cambió, los empacó entre dos maletas y zarpó feliz en uno de los primeros barcos que salía de América Latina rumbo a Europa, pues acababa de terminar la Segunda Guerra Mundial. Durante la travesía conoció al médico de la tripulación, Jean Perromat, quien años después sería su esposo, y a un “judío misterioso y un poco espía”, que se enamoró platónicamente de ella.

Al llegar, en la Aduana la detuvo la Policía, pues eran francos falsos que los nazis habían emitido durante la ocupación. En la cárcel, sin hablar francés y sin conocer a nadie que certificara que no era contrabandista, después de muchos interrogatorios la dejaron libre. Ella siempre pensó que había sido gracias a la intervención del judío misterioso, a quien bautizó “mi ángel guardián”, sobre todo cuando al salir de la cárcel con sus maletas vacías, porque le habían decomisado todo el dinero, repentinamente él apareció y se ofreció ayudarlo, prestándole un apartamento que nunca utilizaba en Montmartre, barrio de los artistas y de la vida bohemia parisina. Pero le puso como condición que no le diera a nadie la dirección y que por ningún motivo entrara a un cuarto que estaba cerrado con llave.

Por esos días, Emma se enteró de que una colombiana muy distinguida se había partido una pierna y estaba sola en el hospital Salpêtrière. Le llevó rosas y unas naranjas, y así Emma y Emilia se hicieron amigas y juntas compartieron el apartamento.

Una noche, picada por la curiosidad, Emilia convenció a Emma de forzar la chapa prohibida y entrar al cuarto misterioso. A la luz de una vela, entre telarañas, cuadros, vestidos, cortinas y un penetrante olor a formol, vieron al fondo una cama cubierta con velos y encima un pequeño bulto, que resultó ser el cuerpo de una mujer momificada. Después se enteraron de que era la esposa de “el ángel

guardián”, quien nunca se había resignado a perderla.

Este tétrico hallazgo probablemente inspiró a Emilia para escribir una novela de misterio basada en crímenes sucedidos en la vida real, que fue presentada así en *El Espectador*, el 1º de mayo de 1951:

Tal como estaba anunciado, ayer apareció –en magnífica edición de Kelly, con portada de Enrique Gómez Campuzano– la novela policíaca titulada Un muerto en la legación, de Emilia Pardo Umaña (Emilia), la admirable cronista bogotana. Toda una novela policíaca, desde la presentación: 116 páginas, carátula amarilla, texto a dos columnas y un epílogo que saca de dudas a los incautos o lerdos. Además, dizque se va a vender a solo \$2 el ejemplar... Este libro lleva todas las de ser el “hit” del año.

La novela tuvo buena acogida entre el público y agrias críticas de los maestros del detectivismo literario, “por la enredada confección de la intriga”.

Muchos la alababan y reconocían sus dotes de periodista y escritora, pero también tuvo demandas por calumnia, que nunca prosperaron, como a raíz de una crónica que escribió sobre la seguridad en la capital, que terminó diciendo: “Bogotá es la ciudad más ladrona del mundo... En la que roban por igual ladrones y detectives”. Y estos pegaron el grito en el cielo, pero no pasó nada.

Por otra parte, sus detractores la atacaban por ser una veleta política: primero Emilia había sido tan recontra-goda, que durante el frustrado golpe del 10 de julio del 44, en el que fue detenido el presidente López Pumarejo, fue sorprendida en su Ford repartiendo propaganda subversiva por las calles de Bogotá. Acusada de



conspiradora, se asiló en la Embajada del Ecuador, donde coincidió con su jefe y mentor Laureano Gómez, y juntos viajaron a Quito como exilados políticos, pero a los tres meses volvió al país para enfrentar el juicio por conspiración y fue absuelta por falta de pruebas. Tiempo después se enemistó con Laureano, declarándose liberal irrestricta con esta confesión: “Yo solo era goda por herencia, pero soy liberal de pensamiento y sensibilidad”. Y al final de su vida terminó siendo una librepensadora tan contradictoria que, a pesar de considerarse una mujer de avanzada, nunca apoyó la lucha por el voto femenino que encabezaban contemporáneas como Esmeralda Arboleda.

Celosa de su privacidad, solo entrañables amigos como Lucas Caballero Calderón, el famoso Klim; Gonzalo Rueda Caro, hijo de su querido maestro don Tomás Rue-

da Vargas, “el Señor de la Sabana”, o Elvirita Calderón de Holguín, su compañera de bridge, conocían sus debilidades: desde niña sufría de epilepsia, era devota de la Virgen del Carmen; cubría desde exposiciones de perros y de gozques hasta bailes en el Gun Club, pero detestaba la vida social; devoraba las novelas de misterio de Ágatha Christie, y le apasionaban la fiesta brava y algunos toreros, como me confesó con picardía José Salgar:

Emilia se pegó una enamorada tremenda de un torero que se llamaba Cagancho, apodado el Gitano de los Ojos Verdes, nieto de un cantaor flamenco e hijo de un herrero. Una leyenda por su estilo de toreo, que impulsó a Emilia a fundar “La Liga Caganchista”.

En ese tiempo, el brillo del periodismo lo daba la bohemia y Emilia se movía en ese ambiente como pez en el agua.

Sola y única entre los
hombres: en la redacción
del periódico *El Espectador*.
(Archivo familiar de Rosario
del Castillo)

LA TIERRA QUE LA VIO NACER

CON VOZ EXPRESIVA Y GASTA-da, entre hondos suspiros y risitas juguetonas, en 1979, cuando tenía 90 años y una memoria prodigiosa, Lucrecia Suescún de Meek, la querida Tía Lu, revivió la Santafé de Bogotá de comienzos del siglo xx. Su testimonio recrea el ambiente y las costumbres de la época en que nació Emilia.

A comienzos del siglo xx, casi todas las casas santafereñas eran de un solo piso, había algunas de dos, pero de tres no alcanzaban a doce. Un señor altísimo tenía una en la carrera décima con calle 13, y la pintó de morado salpicadita de blanco. Con la consabida chispa bogotana, le pusieron “La morada del altísimo”.

Los niños nacían en las casas. Cuando llegaba la hora llamaban al doctor y a la comadrona. La nueva mamá duraba cuarenta días acostada a media luz, a punta de caldo de gallina. Tía María de Jesús Pardo, que le sacaba música a todo, decía: “¡Qué tiempos aquellos, cómo sería que la comida iba por el corredor con paraguas abierto para que no le cayera el sereno!”.

Las mujeres cosían, bordaban y tocaban piano, aunque no tuvieran la menor disposición. Por eso al pasar por cualquier calle se escuchaban las escalas y los arpegios a través de las ventanas.

No había cine, radio, televisión ni nada. Se pasaba la vida visitando, comiendo y rezando.

De vez en cuando llegaba al Teatro Municipal la compañía de doña Esperanza Aguilar de Ugueti. Las zarzuelas eran: “El rey que rabió”, “La Gran Vía” y “Los gavilanes”. El Teatro Colón estaba dedicado a la compañía de ópera que llegaba. Las señoras iban con capa de cuello Médicis, abanico de plumas, binóculos y solitarios de diamantes en las orejas.

El que no hablaba francés era un ignorante y ninguna dama respetable trabajaba. Como no había prestaciones sociales ni pensión para las viudas, las señoras que perdían el marido tenían que vender el canapé, la cama, los cubiertos, la vajilla y el cristal, porque si se colocaban nadie las volvía a tratar.

Los cachacos iban a la Plaza de Las Cruces, a conversar con las señoritas “comme-ci, comme-ca”, que se veían como muy rosadas, porque eran las únicas que se pintaban.

Las señoras solo usaban polvos de arroz, un poquito de remolacha en las mejillas y sebo de cerdo para suavizar la piel. Como los crespitos estaban de moda, se hacían marrones con trapos o con unos alambres forrados en cabritilla que se llamaban bigudíz. Se los soltaban a las cinco de la tarde para asomarse a la ventana y ver pasar a los

cachacos de paraguas y sombrero, que se paseaban de aquí para allá, acompañados de un sujeto que se llamaba “el cancelero”.

Muchos señores salían de las oficinas o de su trabajo y alquilaban un coche descubierta para ir a Chapinero a ver a las muchachas, que se asomaban a la puerta de la quinta cuando ellos pasaban. Las saludaban y les echaban piropos tales, como: “Quisiera ser tu tacón Luis xv”.

La chichería Los 9 Estados tenía fama por sus piquetes. La crema y nata de la sociedad comía allá papas chorriadas con sobrebarriga y ají chivato. El pueblo tomaba chicha de maíz y miel de caña en la esquina de La Pola o donde Misiá Petra, frente a la Estación de la Sabana. Decían que la chicha embrutecía y al que le faltaba un hervor de nacimiento quedaba como El bobo Tobías.

Como no había teléfono, la china de los mandados llevaba y traía las razones, rociaba las matas y sacaba las vasijas de la aurora, con el agua que calentaban en chorotes y en ollas, para bañarse a totumazos.

Muchísima gente vivía de bajar agua del Chorro de Padilla, que recogían en la pileta que estaba al pie de Monserrate, porque muy pocas casas tenían baño. Las necesidades de la noche las hacían en la mica y, como ni siquiera había papel toilette, se limpiaban con tusa. ●

Era una bohemia extraordinaria, quizás influenciada por su hermano mayor, K-milo, autor de las Haciendas de la sabana, Tiempos viejos, libros de toros y notas periodísticas.

Quizá las amistadas cultivadas en noches de café nunca conocieron las intimidades que Emilia insinuó en el “Reportaje a la mamá”, que apareció en las Lecturas Dominicales de *El Tiempo*, en diciembre de 1954. “Ahora el mundo es demasiado complejo, tenemos cosas que son nuestras, sabemos íntimos secretos propios que los demás ignoran y que, si los supieran, no los comprenderían. Tenemos una personalidad más o menos definida pero nuestra, ruda, que se nos impone”.

Consciente de “ese mal carácter que Dios en su bondad me dio”, en una columna publicada en 1954 sobre sus andanzas por Mosquera, población cundinamarquesa donde vivió catorce apacibles y fríos meses, contó cómo le dio una cachetada al alcalde por haber mandado apedrear una casa llena de niños, simplemente por ser liberales. En represalia, el alcalde la acusó ante el gobernador Hernando Carrizosa Pardo, pariente de Emilia por punta y punta, quien, después de enseñarle a dar cachetadas bien dadas, destituyó al alcalde y lo trasladó.

Durante la dictadura del general Gustavo Rojas Pinilla, silenciada por los continuos hostigamientos y censuras, Emilia pasó unos meses inolvidables en los Llanos Orientales, cruzó mil veces el río Guaitiquía y milagrosamente sobrevivió a la cercanía de culebras y tigres, y a las feroces tempestades, como se lo confesó años más tarde a su sobrino, el médico anestesiólogo Juan Roberto Cain Pardo, hijo de Helena, la menor de sus hermanos.

A finales de 1955 empezó a publicar en *El Mercurio* una serie titulada “Memorias de un mal periodista”, donde compartió con sus lectores retazos de su vida, empezando por su infancia en El Charquito, una de las haciendas de su abuelo en El Tequendama. Ella esperaba ver estos artículos empastados algún día bajo el título *La Sanguijuela*, como se llamaba el diario de lucha que aparecía clandestinamente en 1865, bajo la dirección de su abuelo Raimundo Umaña. Pero el libro nunca llegó a publicarse.

Sueño que se quedó entre el tinte-ro, como la chispa, el calor y la camaradería que abrigaban los viejos cafés que comenzaron a declinar cuando asesinaron a quemarropa al caudillo del pueblo Jorge Eliécer Gaitán, y explotó el Bogotazo que le dio un vuelco a la capital, el 9 de abril de 1948, trece años antes de que muriera Emilia, el 18 de diciembre de 1961.

Recuerdo el boleo que se armó en mi casa cuando llamó el portero del edificio Cudecom, en la calle 17 con carrera décima, donde ella vivía, y le avisó a mi mamá: “Señora Cecilia, la señorita Emilia hace tres días que no sale de su apartamento y le golpeamos y le golpeamos pero no abre”. Mandaron tumbar la puerta y mi tío Manuel acompañado de su hijo, mi primo, Juan Manuel Pardo Pombo, la encontraron muerta, acostada en su cama con un Pielroja a medio consumir en su pitillera.

Para la posteridad, a los 29 años Emilia dejó escrita en *El Espectador* esta autonecrología como su epitafio:

Detesto los apóstoles de cualquier idea, los parientes, todo ser en general que se haga digno de una necrología y los pobres de espíritu aunque de ellos sea el reino de los cielos.

Entre las cualidades morales ambiciono la máxima capacidad de pereza, y los movimientos lentos y sugestivos de las manos. Y por la utilidad indiscutible que proporcionan, admiro la mentira y la vanidad. Entre mis cualidades aprecio más que ninguna una excesiva nerviosidad que me permite guardar armónica relación con mis conciudadanos, que no pecan de cuerdos en su mayoría.

Además, soy un “hueso”, como podrá comprobarse poco después de mi muerte o simplemente observando la calavera que he dejado sobre mi mesa con el autógrafo de Alberto Arango.

Todo lo que he afirmado y seguiré afirmando desde estas columnas no lo sé con seguridad; y mis originales ideas las he ido formando con alas de cucaracha o sea con trozos de ideas ajenas.

Soy un violín prestado, según afirma Germán Ortega, pero explotado a conciencia, y nada más, de modo que a no calumniarme ¿eh? Hasta mañana o hasta la eternidad, lectores. 🍷



“MIRE, PERO NO TOQUE. O TOQUE, PERO NO TANTO”

Por Isabella Portilla

La palabra “copera” ha recibido una connotación ambigua y en algunos casos ofensiva en el argot cotidiano de los cafés. ¿Cómo es realmente la relación de este tipo de meseras con sus clientes? Estos testimonios tomados entre las mesas de El Mercantil ponen los puntos sobre las íes.

Miriam

La última vez que Miriam se enamoró fue esta mañana. No había entrado a trabajar. Vio a un señor de corbata cruzando la calle y quedó flechada. Cuando se percató de que el señor le estaba mirando el trasero a una peladita, Miriam se desamoró.

Hace ocho años conoció a Bernardo, el amor de su vida. Era un cliente del Cafetín El Mercantil, que iba todos los días después de gastarse lo que no tenía en un casino de la séptima. En ese mismo casino Bernardo perdió la casa y, de paso, a su familia. Así que Miriam lo atendió. Lo consintió. Y le consoló su ludopatía.

Él era un abogado cincuentón. Recio. De bigote y rasgos fuertes. Parecía un charro mexicano. Y eso a Miriam –que escucha rancheras desde la cuna– le encantó. Un día Bernardo le dijo que salieran a comer después del trabajo y ella misma le propuso que se fueran a un motel. Desde ahí estuvieron juntos durante cinco años. Cinco años de buen cañe. De problemas, sí. Pero se preguntaba Miriam:

–¿Acaso los problemas pueden huir del amor?

Un maldito jueves de mayo a Bernardo se lo llevó un ataque al cora-

zón. Miriam murió con él. Pero tuvo que revivir a sus 52. Entonces siguió su vida haciendo lo que ha hecho desde que tenía 30: pedir fichas en el mostrador, intentar que los clientes le gasten champaña, tomarse todo el licor que aguante en una noche, rendirles cuentas a sus jefes y llevarse las ganancias.

Esa es su vida. Para Miriam el café es su mundo y alrededor de él gira todo lo demás. A pesar de su edad, su gordura, las arrugas y las manchas, que la hacen ver como una lagartija que muda siempre de piel, Miriam no ha dejado de ganar dinero. Hay días en que se lleva ciento cincuenta o ciento ochenta mil pesos. Todo, dice ella, depende del aguante. Y el aguante nunca le ha hecho falta.

El momento que más disfruta de su trabajo es cuando charla con sus clientes. Miriam hace de psicóloga y de amiga, papeles que le dan el aval para sacar conclusiones como esta:

–La gente no sabe escuchar. Los abuelitos vienen aquí porque necesitan ser oídos, y por eso pagan: para que los oigan. Y para eso estoy yo aquí –agrega–. Para ayudar a mis viejitos. No son cosas de sexo. No. Son cosas del corazón.

Página opuesta: Myriam

Pérez, copera en El Mercantil.
(Foto de Ricardo Rondón)



Jenny López, copera de El Mercantil.
(Foto de Ricardo Rondón)

Mujeres en el café

Sobre los cafés bogotanos, hace cien años, existía una convención tácita: eran sitios tradicionalmente masculinos y no convenía que las mujeres los frecuntaran. Con mayor razón, resultaba impensable que una fémina se empleara en un café, así fuera para impartir consejos de doctora corazón.

En Bogotá la emancipación femenina fue larga y complicada. Un estrecho y empedrado camino tuvieron que recorrer las mujeres para salir de su casa un día y alcanzar una representación laboral que les asignara un nuevo papel en la sociedad.

Entre 1886 y 1930, Colombia estuvo bajo la hegemonía conservadora. Durante este periodo los godos y su pensamiento fundado en las tradiciones atrasaron la posibilidad de que la mujer tuviera un rol distinto al de ama de casa.

Cuenta Federico Rivas Aldana –quien firmaba en *El Tiempo* sus columnas como Fray Lejón– que una

habitante de la capital del país a finales del siglo XIX podía ocupar su tiempo en las siguientes actividades: haciendo panelitas de leche, bordando papeles y servilletas, cosiendo ropa para los soldados que se iban a librar las batallas, dando clases de piano para los hijos de las amigas o enseñando en una escuela infantil.

A medida que se ilustraban, las mujeres alcanzaban títulos y recibían diplomas, pero a algunas no les servía más que para colgarlos en las paredes y dedicarse el resto de su vida a contemplarlos. Al casarse, abandonaban sus aficiones y se dedicaban por completo a atender su hogar, a los niños y a sus maridos.

Sin embargo, la entrada al mercado laboral llegaría bajo el mandato de un godo de avanzada: el paisa Carlos E. Restrepo, quien gobernó el país de 1910 a 1914. En ese entonces se crearon los primeros empleos oficiales para mujeres, que ejercían como maestras y telegrafistas. Un año después el gobierno dio apertura a las



viudas y a las mujeres jóvenes para ocupar puestos en los apartados de correos, lo que causó gran revuelo en la sociedad de la época.

Esos tiempos coincidieron con la apertura de varios cafés de la capital y con un horizonte más amplio para el desempeño laboral de la mujer.

Según Fray Lejón, fue en el almacén El Gato Negro donde apareció la primera mujer en un establecimiento público en Bogotá. El periodista la describe en un artículo publicado en *El Tiempo*, en 1967, como una señorita entrada en años, trajeada de negro y con una cinta de terciopelo sobre las canas que se ubicaba detrás del mostrador.

Otro fue el caso de El Almacén del Día, cuyos dueños tuvieron la audacia de poner un grupo de muchachas a atender en las vitrinas. Fue tan desconcertante la novedad que se armó un verdadero lío entre los cachacos, pues los jóvenes verdes y los viejos maduros las vieron presa fácil y resolvieron esperarlas a la salida del

trabajo, en tanto que otros caballeretes se lanzaron a defender el derecho de aquellas muchachas a trabajar, por lo cual a las 6 de la tarde, cuando se cerraban los almacenes para que todo el mundo fuera a comer, se trezaban en furibundas trompadas entre los tenorios que las miraban como fáciles lobitas y los quiijotes feministas. Entonces empezaban a revolver bastones, saltar puños duramente aplanchados, romperse cocos y ponerse negros los ojos y rojas las bocas y narices.

Poco a poco, otros almacenes comenzaron a incluir mujeres en sus nóminas y las peleas fueron menguando a la vez que lo escandaloso dejó de escandalizar.

Fernanda

En agosto de 2015, una gacela entró a trabajar a El Mercantil. Se llama Fernanda. Es ágil. Delgada. Alta. Y tiene una elegancia inusitada para atender. Fernanda no llegó al café en busca de empleo. Su arribo tuvo que ver más con el azar.

Teresa Ortiz, copera de El Mercantil, y Jaime Cortés, ex periodista de *El Tiempo*.
(Foto de Ricardo Rondón)

La gacela llevaba los almuerzos que las empleadas de El Mercantil pedían al restaurante del frente. Al conocer su historia el dueño del cafetín, Mario Echeverri, le propuso que se quitara el delantal y se fuera a trabajar para él.

Cuando supo de la paga, Fernanda accedió. Dejó de ganar 28 mil pesos diarios más las propinas, como domiciliaria, y pasó a ganarse hasta más de ciento cincuenta mil en los días buenos, como copera.

–¿Copera?, ¿qué es eso? –pregunta Fernanda.

“Copera” era el nombre que desde los años treinta se les daba a las mujeres que “servían las copas” en establecimientos antiguamente atendidos solo por camareros. Con el tiempo, “copera” se convirtió en la mujer que tuvo entre sus funciones hacer tomar una copa de más a los clientes de los cafés.

En un principio, la palabra carecía de matiz despectivo. A los hombres que ejercían el oficio se les llamaba igual: “coperos”. Sin embargo, en los años cuarenta, a raíz de los escándalos que protagonizaron algunas mujeres de bar, la palabra “copera” adquirió una connotación peyorativa.

Copera entonces era la dama, que sin ser prostituta, servía de compañía. De paño de lágrimas. De cómplice. De amiga entrañable. De mendiga de unos cuantos pesos. De enfermera de almas rotas. Y hasta de amante.

Pero Fernanda no lo sabe.

Fernanda escucha y abre los ojos con torpeza, de una manera que parece más para no dormirse que para atender. Del café no le gusta nada: ni la música, ni la champaña. Ni los clientes, ni sus compañeras (excepto Miriam). Nada, o casi nada. Pero le va bien.

Al final de la noche, cuando todas entregan la plata y cotejan el

número de fichas que entregaron en el mostrador, Fernanda le dice a su jefe que le guarde la mitad. Con la mitad que se lleva, sostiene a diario a Brenda Alexandra, su hija de un año: su motivación.

Es por ella que Fernanda camina altiva, tal cual gacela. Que pelea, para ganar en esa estepa salvaje que es el café. Sabe que sus compañeras no la quieren y no hace nada para agradecerles. Al contrario, cada vez que puede, les roba un cliente, se burla de ellas y les coquetea con descaro a los señores más acaudalados que frecuentan El Mercantil.

Es muy difícil que Fernanda se quede quieta. Cuando no la llama un cliente, la llama otro y así se la pasa: meneando sus encantos por el lugar. Cada vez que Fernanda se para, el corazón del café palpita como el de un atleta que se acerca al fin de su carrera. Y por unos segundos, los señores de El Mercantil sienten que pueden tenerla.

La mayoría del tiempo, Fernanda tiene las manos en su pelo, confiesa que le gustaría tener un espejo al frente, a toda hora, para saber cómo se ve. Con un mechón negro y largo, trata de disimular algo: es un tatuaje grande, mal hecho, barato, que lleva cerca del hombro derecho y que dice en cursiva “Eduar”.

Eduar es el papá de su bebé. Con él vivió durante cuatro años y el día que Fernanda le contó que estaba embarazada, Eduar se fue. Ahora no sabe qué hacer con el tatuaje. A veces quisiera tener diez millones de pesos para podérselo quitar con láser, pero no los tiene.

–Me gusta que me digan cosas lindas –dice de repente-. ¿A qué mujer no? Pero cuando el tipo tiene mal aliento, cuando huele maluco, cuando tiene comida entre los dientes, cuando me bota babas... me quiero desaparecer.



Requisa a las coperas del
Café Amórtegui, marzo de
1970. (Archivo fotográfico
de El Espectador)

Y sin embargo Fernanda aguanta esas nimiedades, debe aguantarlas, porque, ¿qué más hace? Hay verdades que se sienten en el cuerpo, como esa, como el hambre o como las ganas de vomitar.

Coperas

Si se quiere saber cuál fue el origen específico de las coperas, hay que acercarse a los anaqueles de la biblioteca y desempolvar la revista *Sucesos* del año 69. Gracias a Felipe González Toledo –el gran maestro de la reportería policíaca–, el lector se entera de cosas tan insólitas como que después de cumplirse treinta años del nacimiento del gremio de las coperas, no existía biografía alguna, y ni siquiera definición de lo que significaban en Bogotá.

Dice González Toledo que el oficio nació en el Café Real, en 1929, año de la más devastadora caída del mercado de valores en la historia de la bolsa gringa, época también del preludio de la república liberal, que tuvo como primer presidente a Enrique Olaya Herrera.

A partir de entonces, las coperas cobraron vida y era normal que se les hallara en los cafés del centro y de San Victorino, en donde iban a parar –según su tipo– desde políticos hasta pícaros de corto alcance.

Esa fue la clientela de las “mujeres escucha”: las mismas que oían sin juzgar, las que se reían de los chistes ajenos y las que amenizaban con su belleza las conversaciones que giraban alrededor del alcohol.

Poco a poco, dice el cronista, esta nueva estirpe de mujeres comenzó a ganarse un lugar: los hombres de la chaqueta blanca fueron desplazados por las muchachas de delantales minúsculos. El último refugio de la tradición fue el Windsor, que, al caer en poder de los antioqueños, hizo que

los “Adolfos” y los “Eliseos” se despojaron de la chaquetilla blanca y les cedieran los “trastos” a las “Lucys” y a las “Marlenes”.

Esas “Lucys” y “Marlenes” de las que hablaba González Toledo eran, generalmente, muchachas de provincia que, sin un futuro claro, iban a buscar suerte en la capital, lo que no dista mucho de la versión actual de las coperas que se encuentran en El Mercantil.

De todas maneras, las había de toda clase. Según las historias que aparecen en la crónica de *Sucesos* titulada “La copera, vida, pasión y suerte”, esas muchachas resultaban tan disímiles como sus mismos destinos:

No sabemos cuál fue la vida de Rosa antes de su amistad con el abogado y mucho menos antes de dar con el rico y distinguido caballero que la llevó a Europa para atenuar el escándalo familiar y social, ni podemos hacer pronósticos sobre su porvenir. Solo sabemos que tuvo suerte y que su vida, hasta ahora, ha sido mucho más brillante que la de Laura, la amiga del estudiante que se volvió ministro. Infinitamente superior a la de Berta, usufructuaria de una “libertad bajo fianza” y mucho más muelle que la de Tila, su compañera de café de la carrera sexta. Porque la de Tila, la pobre Tila, una vida accidentada y aciaga merece capítulo aparte.

Era fácil adivinar qué pensaban la esposa o los hijos de algún don cuando se enteraban de que el susodicho frecuentaba cafés atendidos por coperas. Palabras como “pecado”, “vulgaridad” y “lujuria” eran referentes de oficio por aquel entonces. Aunque se sabía que no eran exactamente prostitutas, se creó un prejuicio sobre ellas: se creía que las coperas eran trepadoras sociales, tal como las coquettes lo habían sido en París.

Página siguiente arriba:

Felipe González Toledo (1911-1981), de sombrero y bigote, en uno de los cafés de San Victorino que solía frecuentar por su trabajo periodístico. La imagen fue tomada en 1958. (Archivo fotográfico de El Espectador)

Abajo: José Joaquín Jiménez,

alias Ximénez (1915-1946). Fue, junto con González Toledo, uno de los pocos periodistas que se ocupó de reportear a las coperas bogotanas. En la foto es el segundo de izquierda a derecha en la fila de abajo. (Archivo familiar de la familia Jiménez)





Fernanda, copera
de El Mercantil. (Foto de
Ricardo Rondón)

Sin embargo, en la prensa colombiana no se registran testimonios de ese calibre, quizá porque muchos periodistas pasaban por los cafés antes o después de su jornada laboral.

También por ello no resulta raro que la crónica de González Toledo se lea desde una compasión simpática. El cronista, como es sabido, fue cliente de los cafés bogotanos y muchas de las historias de la prensa roja tuvieron asidero en ese ambiente bohemio del cachaco de antaño. Entre otros periodistas asiduos se contaban Arturo Alape, Alberto Aguirre y varios de los poetas nadaístas, que a la vez ejercían como articulistas en la prensa nacional. Para no ir más lejos, el mismo González Toledo registró la muerte de María Teresa Lizarralde, copera de profesión, quien se quitó la vida preparando lo que el cronista Ximenez

llamaba una empanada de mantequilla con relleno de agujas.

En esa relación entre coperas y periodista, al menos para una de las partes, estaba separado lo personal de lo laboral. Eso explica lo que dice Ricardo Rondón, ex editor general del periódico *El Espacio* durante 27 años y cliente asiduo de El Mercantil:

–Al café entro siendo hombre y no periodista.

Jenny

En noviembre de 2014, llegó a El Mercantil. Tiene 20 años, pero no sabe que la vida es un soplo y que su edad no es nada. Hay dos cosas que desesperan a Jenny: los tangos y los clientes malapaga. Una vez tuvo que lidiar con uno que le quería hacer conejo y, encima, le cantaba a lo Gardel. Entonces se enfureció y le dijo

que ella le pagaba la cuenta, pero que se fuera. Y que por El Mercantil no volviera más. El cliente dejó de cantar. Le pagó. Y de ñapa la invitó a otra botella de champaña.

La paciencia de Jenny fue puesta a prueba seis meses atrás, cuando trabajó como profesora de un jardín infantil del barrio Juan Pablo II. Le gustaba ese trabajo, aunque "los chinos jodieran y no pararan de joder". Lo malo era el sueldo: cien mil pesitos mensuales que le alcanzaban escasamente para dos raciones diarias de comida.

Un día, mientras caminaba por la calle 22, Yenny vio un letrero: "Se necesitan meseras". Se acercó y, como a la mayoría de muchachas que van a parar a El Mercantil, la familia Echeverri le abrió las puertas.

Entonces pasó de cuidar niños a cuidar viejitos y de servir teteros a cervezas. No sabía tomar licor, pero aprendió. Si no lo hacía, corría el riesgo de que la echaran de El Mercantil, donde las coperas solo pueden tomar champaña, porque es lo que más plata les deja a ellas y a los dueños.

Con el tiempo se fue haciendo mañas. Comía bien durante el día, y siempre tenía el estómago lleno antes de tomar. Revolvía la champaña con agua para poder ingerir más licor y, previendo cortar el dulzor, a veces le robaba un sorbo de cerveza a un cliente. Así Jenny se convirtió en una profesional.

Cuando se le pregunta si le gustaría quedarse en el café, lo duda. Son muy pocos los meses que lleva como para que la rutina le haya marcado aún una cicatriz de rechazo –o de resignación–.

Si no implicara tomar trago todo el tiempo, se quedaría. Pero a veces los guayabos le parecen tremendos. A veces incluso la deprimen. Enton-

ces piensa en Cindy, su hija de dos años, y en que quiere darle una vida diferente a la suya.

Igual que sus compañeras, Yenny tiene un día libre a la semana que escoge como más le conviene. Si tiene que ir al médico o a hacer una diligencia, siempre pide permiso y casi nunca se lo niegan. La mayor exigencia de los dueños es que las muchachas sean puntuales con sus turnos y en eso Jenny ha cometido varias faltas.

–Yo tengo el turno de las 3 de la tarde y salgo a la 2 de la mañana, pero llegar aquí desde el sur no es tan fácil.

No es fácil porque muchas veces se levanta con el noticiero del mediodía, almuerza, pero el cuerpo la obliga a acostarse de nuevo hasta las 2. En una hora tiene que bañarse, arreglarse, y coger un Transmilenio que la deje en el centro, y así a cualquiera se le hace tarde.

En El Mercantil los días más frecuentados son los jueves, viernes y sábados, por lo que las coperas tienen que prepararse para ingerir entre todas casi 70 botellas de champaña en un fin de semana. Los lunes son los días muertos, uno que otro señor va a parar allá por un tinto, pero eso no quiere decir que los lunes nadie tome.

A veces, Jenny ha salido borracha los lunes, después de haberse embriagado todo el fin de semana. Es entonces cuando la depresión la ataca más intensamente.

Otras veces se siente tentada por las invitaciones de sus clientes. Muchos le dicen que se vaya con ellos después de su turno. Pero ella responde que no. Que no. Que si quieren a una puta, más abajo de El Mercantil encuentran las que quieren. Pero que con ella no.

Aunque Jenny se esmera en el servicio a su clientela, no se hace

tanta plata como otras coperas. Lo mínimo con que sale de El Mercantil en un día malo son 20 mil pesos. Lo máximo son sesenta o setenta. Lo cierto es que al mes gana más de un millón. Pero casi nunca está conforme con lo que consigue.

En las noches, después de las 2 de la madrugada, cuando sale del bar, se echa la bendición. Entonces corre como alma que lleva el diablo con su cuerpo rechoncho hasta la Caracas. De ahí agarra un B72 que la lleva hasta su casa, en donde casi siempre la espera su hijita sola, llorando, tendida sobre una cama.

Las fichas

Por razones de higiene y seguridad, ha sido habitual en los cafés bogotanos que el personal no reciba dinero. En algunos casos, como en la vieja pastelería La Florida, a los clientes se les entrega una tarjeta plastificada y con ella pagan en la caja. En El Mercantil, en cambio, se sigue utilizando una versión ligeramente modernizada de un sistema que data de fines de los años treinta y que se conoce como “las fichas”.

Al comenzar la jornada, cada copera recibe de manos de los Echeverri un número de fichas plásticas equivalentes a un valor en dinero: las hay de doscientos, quinientos, mil y dos mil pesos. A medida que avanza la noche, por cada venta que hacen las coperas deben devolver en el mostrador una cantidad de fichas correspondiente. Esa especie de préstamo inicial garantiza para los dueños una venta mínima y obliga a las coperas a comenzar cada turno con una deuda que deben saldar logrando que el dinero circule de manos de los clientes a las de los dueños.

Los clientes pagan cada consumo por adelantado. Ellas entregan el pago a los Echeverri junto a las

fichas, firman un libro de registro y guardan las propinas en diferentes lugares según la experiencia: las principiantes en un bolsito que llevan colgado en los hombros, las dinámicas en un canguro deportivo, las más prácticas en los bolsillos de sus pantalones y las veteranas en sus senos.

Angélica

Se la ve sola, comiendo un almuerzo tardío en un rincón del café.

A simple vista parece una muchachita pintoreteada el día de sus quince años. Angélica lleva puesto un vestido englobado, elegante. Tanto que rechina con los cuadros viejos y el ambiente de fonda paisa de El Mercantil. Pero es tan bella que podría darle vida a la Blancanieves de una obra teatral. Los siete enanitos bien podrían estar encarnados por los siete clientes arrugados de sus mesas más próximas: los mismos que mientras la ven comer, desean acariciarle su juventud.

Hace un año y medio Angélica trabajó en el café, pero se retiró porque se casó y su esposo le prohibió volver. No era para menos, según él. Angélica llegaba de madrugada, borracha, en minifalda y maquillada en exceso. No. Eso no lo iba a permitir.

Pero Angélica tampoco permitió que él le armara escenas de celos diario. Ni que le pegara. Por eso lo dejó. Entonces se fue a trabajar a un restaurante español en La Macarena como auxiliar de cocina. Pero no le pagaban bien. Se debía esforzar. Y como a Angélica no le gusta esforzarse, retornó a El Mercantil.

La rutina actual de Angélica es de una simpleza que pasma. Se levanta a las 12. Come lo que encuentra. Duerme. Se arregla. Llega al café a las cinco. Se emborracha. Le pagan por emborracharse. A las doce, abandona



su vida de copera y se va a rumbear.

En una de esas rumbas, Angélica conoció a Javier hace tres meses. Javier es un negro sincelejano que administra un bar de la 19. Cuando cierran el bar, los dos se quedan en un hotel de la Primera de Mayo y a la mañana siguiente se rebobina el casete de la rutina.

A Javier tampoco le hace gracia que Angélica trabaje en el café. Por eso le dijo que, sin importar que la gente pensara que ella era una “canchis, canchis”, él iba a ahorrar para arrendar un apartamento. Entonces se traerían a Estefany y a Neyfer: los dos hijos de Angélica que viven con su abuela en Montería. Y que ella ya no tendría que trabajar.

A sus 22, Angélica no espera nada. Su cara ya tiene una expresión triste y vacía, la expresión que lleva el que va perdiendo en la vida. Su ex esposo le

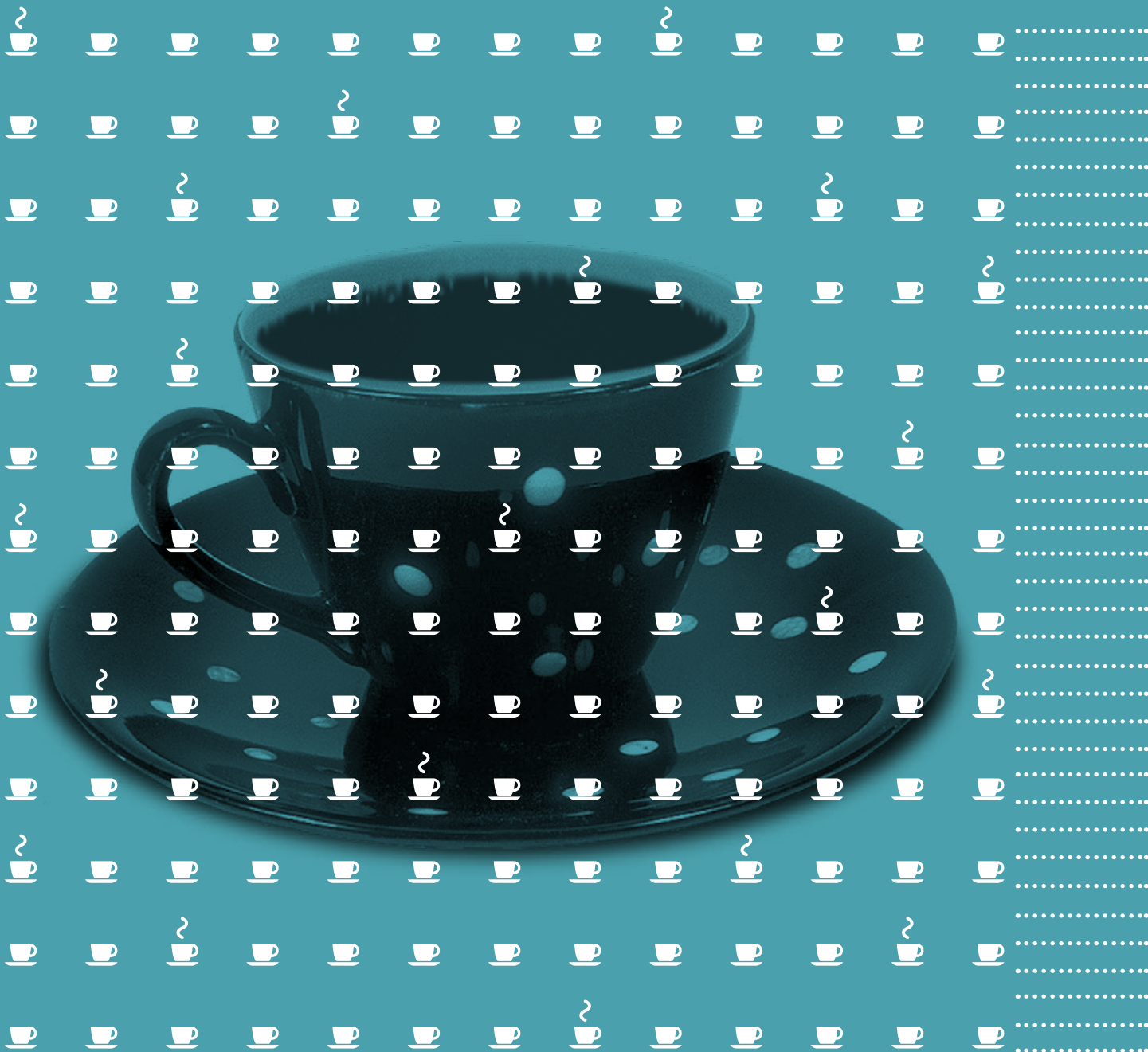
pide que vuelvan, pero a la vez le manda regalos a la hermana de Angélica para que se acueste con él. El papá de sus hijos simplemente desapareció. Y los romances que ha tenido... los romances solo le han dejado decepción.

La única certeza de Angélica es que del café sale, mínimo, con sesenta mil pesos. Que en un día bueno, puede hacerse hasta doscientos. Y que no tiene que acostarse con nadie, porque al ser copera pende sobre ella –y sobre sus compañeras– un letrero invisible que reza: “Mire, pero no toque. O toque, pero no tanto”. ☹️

Las fichas con que trabajan

las coperas del café.

(Foto de Ricardo Rondón)



CAPÍTULO

SEIS

Una atmósfera plural

Entre el brillo intelectual, el aroma acre, las voces más altas que la música y la sordidez nocturna, los cafés definieron su atmósfera única e irrepetible.



BILLAR, CON B DE BOGOTÁ

Por Nicolás Pernet

Desde finales del siglo XIX el billar ha sido una de las actividades que han convocado a gañanes y a respetables cachacos alrededor de la misma mesa. ¿Qué se fraguaba en aquellos establecimientos que además de ofrecer el juego llevaban el nombre mixto de café-billares?

EN EL CUENTO “EN ESTE PUEBLO no hay ladrones”, Gabriel García Márquez narra la historia de un ladronzuelo que un día decide robar las bolas del único billar de su pueblo con la idea de venderlas en una localidad vecina.

El relato muestra los problemas del ladrón tratando de esconder su fechoría y la reacción de los habitantes que quieren vengar la afrenta. Pero, sobre todo, revela el estado de postración anímica y económica en la que cae todo el poblado después de que le arrebataran la más importante de sus entretenimientos. Después de intentar paliar la carencia con juegos de cartas o con transmisiones de béisbol, el dueño del establecimiento finalmente entiende que sin la mesa de billar no hay futuro para su negocio. Como si se tratara de una de las plagas bíblicas que azotan a los pueblos de García Márquez, la ausencia del billar se convierte en la causa del derrumbamiento de toda la comunidad.

Esta historia transcurre en un pequeño pueblo del Caribe, pero podría haber sido escenificada en cualquiera de los municipios de Colombia, que, tengan o no alcantarillado y acueducto, de seguro contarán con uno o varios billares en alguna de sus calles.

Es difícil encontrar otro país del mundo donde el billar se haya convertido en un elemento tan característico del paisaje como en Colombia: váyase donde se vaya en el país, siempre se escucharán en las plazas de sus pueblos los sonidos característicos de las bolas chocándose unas con otras en medio de un paisaje de tacos enhiestos, música a todo volumen, hombres fumando y conversando, y el tufillo a tiempo muerto que satura el sopor de la tarde. En los pueblos de Colombia el billar es tan común como la iglesia o la carnicería, y tan necesario como ellas.

En la capital del país, la pasión por este juego también se convirtió en parte de la vida cotidiana desde que las primeras mesas fueran ubicadas en los cafés de la ciudad a finales del siglo XIX. El billar ha hecho parte de la vida diaria de los bogotanos y en torno a sus mesas ha transcurrido buena parte de la historia de los habitantes de la ciudad en el último siglo.

El juego predilecto de los bogotanos siempre ha sido la carambola, ya sea a tres bandas o libre, la misma a la que se aficionó el rey Luis XI de Francia, quien la popularizaría entre los aristócratas europeos en el siglo XV. Fue el billar francés, jugado con tres

Billar en Bogotá,
años cuarenta



Esta página: Billar en Bogotá, años cuarenta.

Siguiente página: Aviso publicitario del billar de Pacho Jiménez. (Archivo de Bogotá)

bolas, el que se propagó por Occidente y le dio su nombre definitivo al juego a partir de la palabra *bille* (bola), que todavía se usa en francés para denominar a las canicas.

En la Nueva Granda, las primeras mesas de billar llegaron para entretenimiento de virreyes y otros altos dignatarios desde el siglo XVIII, pero pronto pasaron a ser adicción de criollos. Los generales de la Independencia se hicieron aficionados al billar, algunos de ellos después de sus viajes a Europa, y todavía se conserva en el Museo Nacional de Colombia la mesa francesa, ricamente adornada al estilo barroco, en la que Francisco de Paula Santander se distrajo de sus carambolas políticas en sus años como presidente de la República en la década de 1830.

Años después, a mediados del siglo XIX, las chicherías, cantinas y licoreras que abundaban en Bogotá desde

la Colonia se convirtieron en “cafés” para ponerse al día con la distinción y encanto de estos establecimientos que ya abundaban en Europa y otras ciudades de América. En algunos de estos negocios también sumaron al mobiliario una o varias mesas de billar.

En el Directorio General de Bogotá de 1887 dos establecimientos ya ofrecían sus instalaciones billarísticas como lo más destacado de la capital: mientras La Botella de Oro, uno de los cafés emblemáticos de la época, ubicado en el marco de la Plaza de Bolívar, ofrecía, además de naipes y vinos españoles, “un magnífico salón con dos billares americanos”, la tienda de Pacho Jiménez, ubicada en la calle 13, anunciaba la apertura de “dos espléndidos billares, los mejores de la ciudad”.

Para finales del siglo XIX, el billar y el divertimento en los cafés ya hacían parte de la rutina diaria de los capitalinos, como lo cuenta José María Cordovez Moure en su *Vida de antaño*:

La preferente ocupación de los bogotanos se reduce a desempeñar un destino público, o a permanecer doce horas del día detrás del mostrador, esperando a quien no ha quedado de venir. A las seis de la tarde se dirigen al atrio de la Catedral, y allí, en grupos más o menos numerosos, se pasean de extremo a extremo, hasta las siete u ocho de la noche, hora en que van a refrescar a uno de tantos establecimientos que se conocen con nombres pomposos; pero de todos los cuales puede decirse que “el hábito no hace al monje”. Aquí continúan la controversia o discusión que los preocupaba durante el paseo en el atrio, toman trago si a ello son aficionados, fuman cigarrillo, hojean algún periódico, juegan billar hasta las once o doce, y se marchan para sus moradas, conversando en voz alta de los sucesos que les llamaron la atención, y, probablemente, se acuestan, para levantarse al día siguiente, a fin



PACHO JIMENEZ

VINOS LICORES
CIGARROS CIGARRILLOS

CERVEZA ACEITES
PASTAS GALLETAS

DOS ESPLÉNDIDOS BILLARES

AL SERVICIO DEL PÚBLICO,

los mejores de la ciudad, tanto por la calidad y condiciones de ellos como por lo adecuado de los salones que ocupan.

144 Á 148—CALLE 13—BOGOTÁ.

de continuar los oficios del día anterior; en los que de seguro se ocuparán en el venidero.

En el cambio de siglo, el billar siguió ganando adeptos y lugares nuevos, como el Café Inglés, abierto en 1912, empezaron a ofrecer su salón de billar como “el más elegante y lujoso de la ciudad”. Sin embargo, contrariando tanto su abolengo real como los anuncios publicitarios que se referían a las salas como “lugares de distinción”, el billar se empezó a asociar en estos espacios con la perdición y el vicio.

En muchos café-billares se combinaba el juego con grandes ingestas de aguardiente y la placentera compañía de “coperas” y de meretrices que reconfortaban las noches de los leales bohemios. En estos espacios eminentemente masculinos se jugaba, se tomaba y se conversaba hasta la madrugada, y a altas horas de la noche podían coincidir el burócrata extraviado, el estudiante asombrado, el malandro que disfrutaba de sus

horas libres o “el perro” que vaciaba los bolsillos de los demás en apuestas de billar. “El perro o tahúr recorría los billares buscando con quien jugar” recuerda don José Navia, veterano billarista, “usted sabe, como buen perro tenía que salir de caería a rebuscarse lo del día”.

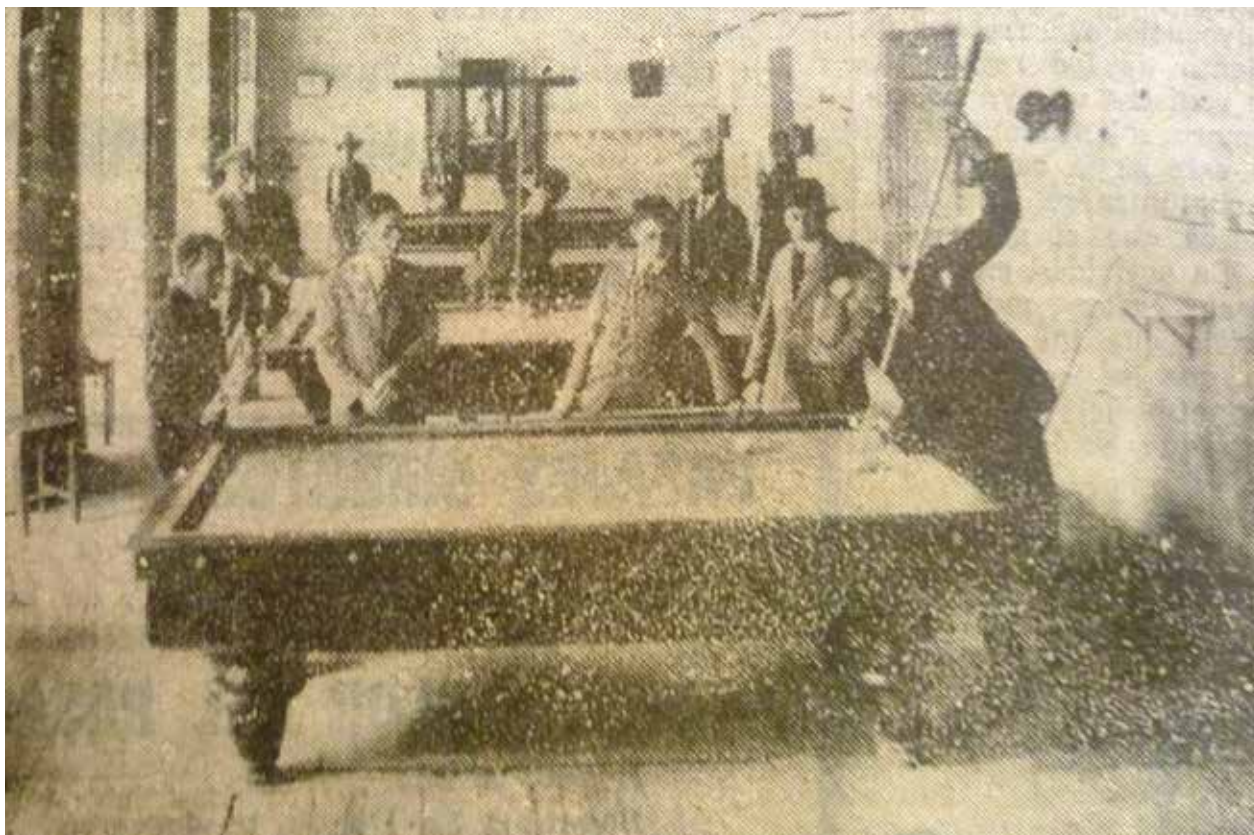
En los hogares bienpensantes se le tenía terror al billar por los demonios del licor, las apuestas y las mujeres, y se le consideraba la condena definitiva de los jóvenes a la vagancia y la desidia. En efecto, muchos billaristas reconocen que después de conocer la emoción del billar se dedicaron a poco más que a jugarlo, y varios perdieron trabajo, familia o grados colegiales por dedicarse a dar vueltas alrededor de una mesa pensando las trayectorias imaginarias de sus tacadas. Por eso la mayoría recuerda sus inicios en el juego como una aventura al mundo de lo prohibido y lo profano.

La fama de estos sitios no era gratuita. De esa sordidez dan cuenta

notas como “La calle del pecado mortal”, publicada por el legendario Ximénez en *El Tiempo* del 4 de julio de 1948:

En la esquina funciona un cafetín arrabalero. Grande salón, lleno de humo. Un billar patojo. El empresario es gordo, de ancho rostro. Usa manteca para alizarse los cabellos rebeldes. Fuma tabaco. En su boca, de labios cárdenos y gruesos, el pucho se menea, prensado por los dientes amarillos. Allí los obreros de la fábrica juegan carambolas y “palongro”. En las mesillas se hacen tenidas de tute. A la vuelta, un gran figón anuncia sus viandas con una hoja de col, enastada en un palo de chusque.

A pesar del estigma social, los billares siguieron prosperando en los cafés de la ciudad y para la década de 1940 se encontraban mesas en el Café Antioquia, el Café Bolívar, el Café Europa, El Windsor y el Café Reina, entre otros. El billar en Bogotá pareció convertirse en la



escenificación perfecta de lo que la ciudad era y de lo que quería ser, al mismo tiempo lugar de la elegancia y la discreción de sus asistentes como de los torcidos y prolongadas bebetas que se realizaban en sus instalaciones.

Mientras algunos establecimientos, como La Botella de Oro, se enorgullecían de anunciar que por sus salones habían pasado presidentes de la República; otros, como el Café y Billares San Moritz, tenían que poner un vigilante para evitar que los asistentes se robaran las ricas incrustaciones de las patas de la lujosa mesa francesa que trajeron en 1937.

Caballeros y guaches se hicieron fanáticos del billar y el éxito sobre la mesa se hizo cada vez más apetecido por los capitalinos. Fueron comunes los pequeños torneos en la ciudad y en 1945 se creó la

Federación Colombiana de Billar, que solo vendría a funcionar con el apoyo estatal muchos años después. La demanda creció tanto que la empresa colombiana Champion, iniciada en 1880 por la familia Ramírez Johns, y que se había especializado en la importación de billares europeos, incursionó en la fabricación de mesas colombianas a mediados del siglo.

Por esta misma época fue que llegó a Bogotá el costeño Mario Criales para convertirse en el gran decano del billar en la ciudad y en el país. Con el prestigio de haber conseguido en 1944 el segundo lugar en los Juegos Centroamericanos y del Caribe en billar, Criales abrió en 1949 la Academia de Billar, en la carrera séptima con calle 19, un lugar que haría historia en la ciudad. A pesar de que la prensa bogotana cubrió la noticia con comentarios irónicos como

“ahora los bogotanos van a perder su dinero técnicamente”, hoy se recuerda a Criales como uno de los primeros en abogar por que se considerara al billar un deporte de técnica e inteligencia y no solo un pasatiempo irresponsable.

En parte gracias a su ejemplo, poco a poco las mesas empezaron a salir de los viejos cafés tradicionales y empezaron a emplazarse por docenas en los nuevos “clubes” o “academias”, en los que se ofrecía la idea de que el juego estaba primero y los placeres mundanos después. El Gran Clásico (también de Mario Criales), la Escuela Billar de Colombia, el Club Internacional de Billar, el Club Nacional, el Club Unión y el Gato Ferro entre muchos otros, se convirtieron en los nuevos lugares de encuentro de los aficionados.

En estos espacios los hombres bogotanos podían relajarse de las rí-



gidas convenciones sociales de la ciudad y entre cervezas las diferencias políticas bipartidistas que imperaban en el país bajaban la guardia por el tiempo que durara el chico; padres e hijos podían establecer un lazo de complicidad fundado en la única actividad que compartían durante la semana; y también se podían gestionar préstamos, concretar ayudas burocráticas, pedir favores personales o discutir a los gritos fabulosos negocios inciertos en medio de la música de la rocola, otro de los elementos característicos del billar bogotano.

A la sombra de Criales, en la ciudad se formó una camada de billaristas que se erigieron en los setenta como héroes locales porque eran capaces de las más difíciles carambolas, como Jaime Bedoya, Alfonso “El Pote” González o José Gómez. Este último llegó incluso a ganarle una partida al campeón del mundo,

el belga Raymond Ceulemans, en un juego de exhibición organizado en el Club Cafam en 1982. Por sucesos como este y por el reconocimiento de Coldeportes de la Federación Colombiana de Billar en 1989, el billar empezó a recuperar en la ciudad su dignidad perdida y hasta se convirtió en una posibilidad laboral para algunos.

Como microcosmos del país que eran, en los billares se exacerbaban asimismo las pasiones propias de la Colombia de finales de siglo. La ética del dinero fácil que hipnotizó al país desde los ochenta tuvo su perfecta analogía en la facilidad con que se podían ganar gruesas cantidades de billetes por las apuestas en torno a las partidas o por las exhibiciones de carambolas que hacían los grandes jugadores en las fiestas de los nuevos traquetos, quienes, fieles a su extracción popular, también se hicieron aficionados al juego (Gonzalo Rodrí-

Página anterior: Vista de los billares del Café Antioquia. (Mundo al Día, julio 9 de 1930)

Esta página: Salón de billares del Café Inglés. (Almanaque de los Hechos Colombianos 1920-1921)



Mario Criales (¿?-1983), campeón nacional de billar, en una de sus exhibiciones de fantasía. Julio de 1974. (Archivo fotográfico de El Espectador)

guez Gacha incluso trabajó de joven como garitero en los billares del Café Río Sena de Bogotá).

Los café-billares del centro de Bogotá siguieron siendo los centros de gravedad del juego a finales del siglo pasado y todavía se recuerda la agitada actividad de cafés como El Vesubio, El Titanic, La Lechuza, La Paz, el Café Club Río Sena, el Café Toboso o El Americano, entre muchos otros. Pero al tiempo que la ciudad se expandía los billares se fueron esparciendo por toda el área metropolitana, y barrios como Chapinero o Puente Aranda también se convirtieron en nuevos epicentros billarísticos.

Fue precisamente en uno de los billares de Puente Aranda donde un joven de provincia venido a Bogotá y estudiante de Artes Plásticas en la Universidad Nacional conocería a finales de los años sesenta el juego y el ambiente que lo rodeaba, y nunca más

podría desprenderse de su encanto. Los retratos de billares bogotanos que empezaron como un ejercicio para una de sus clases, se llegarían a convertir en una obsesión impercedera para el pintor Saturnino Ramírez, quien produjo algunos de los retratos más famosos sobre el billar que se han hecho en el país y cuyas reproducciones todavía adornan los ambientes de varios billares capitalinos, aunque la mayoría de sus jugadores no conozcan su autor.

En las pinturas de Saturnino Ramírez los billares muestran su naturaleza dual. Lugares que siempre han sido considerados refugios de la oscuridad y la parquedad, recuperan su naturaleza colorida, el brillo de sus paños, la serialidad de sus mesas, la estridencia de sus bolas y los matices de la luz que golpea las mesas y los jugadores. Después de capturar sus múltiples posiciones en extensos

estudios fotográficos, Ramírez pasaba luego a pintar a los jugadores en los momentos clásicos del juego: los cuerpos están encorvados para contemplar mejor la situación de la mesa y calcular el siguiente golpe, los ojos están fijos, las mentes están en esa meditación fugaz que acompaña cada tacada y los espectadores esperan ansiosos el resultado.

Estos cuadros están hechos de quietud, soledad y silencio, pero al mismo tiempo se alcanza a sentir su contraparte, un segundo después del golpe a la bola, cuando el ruido del retumbar de la carambola rompa el silencio de la sala y la previa soledad del jugador se diluya en el reconocimiento de sus compañeros de mesa por la calidad de la jugada. Estos cuadros parecen homenajes imperecederos a esos hombres a los que casi todo les ha salido mal durante el día, pero que buscan y esperan que en la siguiente jugada sobre la mesa que el universo se alinee con sus deseos y las cosas salgan tal y como fueron planeadas.

Estos hombres son los mismos que se mantienen jugando en los billares de la Bogotá de hoy (en el Club de Billares Chapinero o en Billares Club 8), y que siguen fieles a la forma de vida que escogieron hace muchos años. Algunos siguen yendo a sus billares de siempre con sus últimas fuerzas porque ya no conciben otra forma de pasar el tiempo; otros ya han muerto y sus fotografías adornan las paredes de sus billares favoritos como si ellos también hicieran parte de una pintura de la que ya no podrán salir.

En la Bogotá del presente la afición por el billar se mantiene intacta, aunque los café-billares cada vez son menos frecuentes debido especialmente a las recientes restricciones que prohibieron amanecer en los

lugares nocturnos (ley zanahoria), fumar en ambientes concurridos (resolución 1956 de 2008) o vender licores en billares y otros lugares de juego después de 11 de la noche (decreto 263 de 2011).

Ante este panorama algunos cafés prefirieron concentrarse en la población bebedora más que en la jugadora y los noctámbulos y bohemios dejaron de concretar sus citas en los billares. Por eso mismo empresas como Jimar, fundada en los sesenta por un antiguo empleado de la Champion, se han especializado en la fabricación de mesas y otros implementos de billar para casas privadas y fincas de recreo, donde se mantiene la pasión por el juego pero a puerta cerrada.

En la actualidad es más fácil encontrar una cantidad de jugadores o una agitación similar a la de los billares de antaño en los lugares de diversiones cercanos a las universidades en donde los estudiantes esperan entre clase y clase jugando indistintamente ping pong, rana o una partida de pool, una forma de billar que cada vez gana más adeptos en Bogotá por su rapidez y facilidad, y por la influencia cultural de Estados Unidos.

Para estos nuevos jugadores el billar no es más que una diversión entre tantas que se les ofrecen en la ciudad globalizada e hiperconectada del siglo XXI. Tal vez por eso ya no se percibe en ellos la pasión que llevó a tantos hombres bogotanos a embarcarse en un romance de toda la vida con el juego. Pareciera que los jóvenes de hoy no sintieran por el billar apenas más que un amor chico y pasajero y que los días de los café-billares como templos del ocio en Bogotá quedaron atrás. ☹️



CAFÉ AL AIRE LIBRE

Un portafolio fotográfico de Jorge Panchoaga

¿Cómo tomamos café en Colombia? Alrededor de esa pregunta un fotógrafo ha recorrido el país durante siete años entrando a los establecimientos, visitando las casas y siguiendo las rutas de los tinteros. Junto a estos últimos ha retratado la dinámica social que surge en torno a una taza.

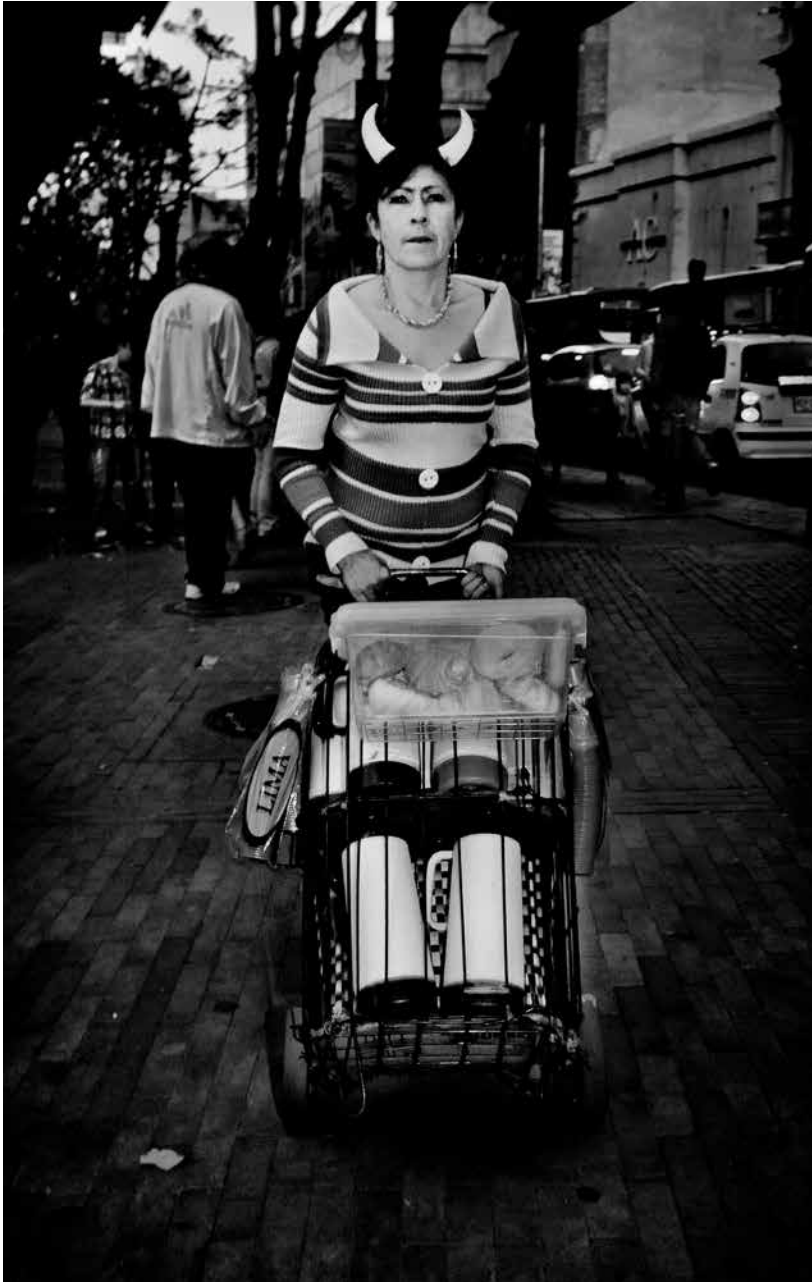
DESPUÉS DE CASI SIETE AÑOS retratando la forma en que consumimos café en Colombia, he conocido muchos personajes y sus historias. En este recorrido he encontrado diferencias no solo entre las costumbres de consumo en las distintas regiones, sino en las dinámicas que transcurren alrededor de la bebida dependiendo de si esta se toma en la intimidad del hogar, en el espacio social que surge entre las mesas de algún establecimiento dedicado al café, o en la espontánea conversación callejera presidida por un tintero y su producto.

Comencé este proyecto en Bogotá en 2008. En ese momento mi atención estaba centrada en los locales llamados “cafés”, por razones puramente estéticas. Durante mi acercamiento inicial solo visité el Café Pasaje y el San Moritz. Justo en El Pasaje tomé la primera foto en la que sentí que podría haber algo realmente interesante en esta serie: la tomé desde el interior del establecimiento, pero a través de la ventana se ve la plazuela del Rosario; en esa relación entre afuera y adentro no solo hay un juego de luz sino también un contraste que entendería más adelante.

Desde Bogotá pensé en hacer un viaje por regiones cercanas e ir avanzando hacia la costa, pero el azar me llevó directamente a Cartagena en un maratónico recorrido en camión. En esa ciudad busqué el mismo tipo de café que mi memoria conservaba desde los referentes de Bogotá: un establecimiento cerrado en el cual la gente se reúne alrededor de esa bebida. Pero en Cartagena era muy distinto, los locales que encontré con características similares no eran muy autóctonos, sino algo para turistas; entonces cambié de rumbo y me di cuenta de que lo interesante sobre el consumo del café en esta región no estaba adentro, sino en las calles, en ese “afuera”, en manos de los tinteros que recorrían la ciudad. Descubrí con extrañeza que, para combatir el calor, en Cartagena se toma mucho café en la calle –mientras un gringo bebe una cerveza, un cartagenero regula el calor con un tinto–. Además, me di cuenta de que la mayor parte de tinteros de esa ciudad eran de ascendencia indígena, de un pueblo de Córdoba llamado Tuchín.

Cuando regresé a Bogotá, mi interés estaba dividido entre los cafés como establecimientos y fotografiar a los tinteros. Los primeros que conocí,





vienen de la costa y algunos de otras regiones del país; también he conocido bogotanos, pero siento que lo que predomina son personas que vienen de provincias y que se vinculan a este trabajo en un sistema de acople entre familiares y amigos que pasaron por la misma situación. Alguien los recibe, les ayuda a conseguir su chaza y les enseña: “esto es así, ve a tal lado, compra tal cosa, la chaza te cuesta tanto”, les enseñan que hay recorridos. Esto último es quizá la parte más importante.

.....

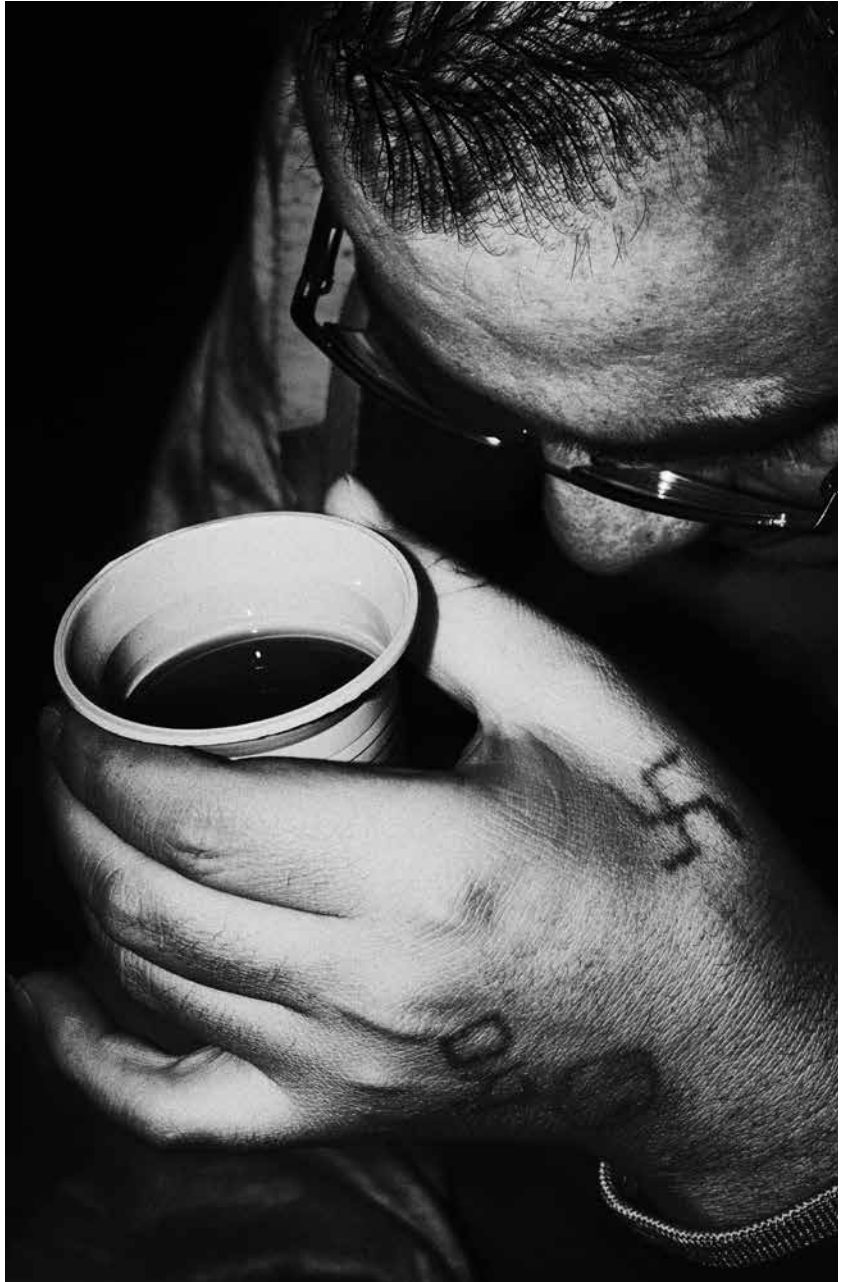
Yo he acompañado a muchos tinteros en sus rutas, la mayor parte de ellas en el centro de Bogotá. Son circuitos que repiten a diario, tienen sus zonas identificadas y puntos de gran afluencia de gente en los que se detienen por largos minutos y se encuentran con clientes habituales. Esto suele ocurrir en los alrededores de las universidades, cerca a centros de negocios o en plazas, como la del Rosario. Entonces ves reunidos alrededor del tintero a personajes diversos como el estudiante, la secretaria, el vendedor ambulante, el ejecutivo; todos rodeando la chaza de café. La puntualidad de estos recorridos hace que los compradores aparezcan en el momento preciso y les extrañe no encontrar a los tinteros cuando sufren algún retraso menor, se crean rutinas alrededor de esta costumbre. En un día un tintero puede repetir su ruta unas cuatro o cinco veces, entre las 5:30 de la mañana y las 2 de la tarde.

Algunos tinteros comparten circuitos similares y, aunque en cierto modo estén compitiendo, hay códigos de respeto por los clientes de los otros y un trato amistoso entre todos. Hay compradores que se beben tres tintos consecutivos con diferentes tinteros para escucharles los cuentos a cada uno. El punto es que lo que están com-











partiendo no es solo la bebida, sino esa interacción que uno de ellos, Juan Pablo, describió con precisión: “Yo no vendo tintos, yo lo que vendo son palabras”. Muy pocos tinteros tienen esa conciencia de que lo que en realidad hacen es llevar información de una calle a otra, contar qué está ocurriendo con el vecino, con el de la papelería, quién se enfermó, si está jodiendo la policía o no. De alguna manera es un periódico, no regional ni de una ciudad o un país sino de las 6 cuerdas que cada tintero recorre a diario.

.....

El otro tipo de tintero que está más en la periferia es el que vende

café a los conductores de taxis. La dinámica es completamente diferente, son ventas estacionarias donde hay un carrito, una chaza o una caseta a la que se acercan muchos taxis. La tintera –porque generalmente es una mujer, o varias– utiliza sus dotes femeninas para atraer clientela. Son ellas las que se mueven, las que hacen la conversación. Muchos taxistas intentan conquistarlas, pero para ellas es más conveniente tener un pretendiente entre los clientes que un novio, para que las transporte y esté atento a ellas sin necesidad de celarlas y espantar a otros clientes.

En todos estos tinteaderos se conforma una microsociedad que man-



tiene a la ciudad despierta. Bogotá no es tan noctámbula como a veces se piensa, en realidad es una ciudad que no se presta para vivir de noche, a las personas que no pueden dormir no les ofrece nada, excepto riesgos. Los puntos que tienen vida son obviamente los prostíbulos y los bares, pero también estos cafés al aire libre y los lavaderos de carros. El núcleo de transporte nocturno se empata con esta bebida energizante natural haciendo ese clic que es no dejar dormir a la ciudad, mantenerla en un estado de somnolencia, pero no de sueño profundo, sino en un letargo.

.....

El café que venden estos tinteros no es de la mejor calidad. Es del que da dolor de estómago. Café de paquete, del que venden en cualquier tienda. Es ampliamente conocido que el café que tomamos en Colombia está muy lejos del que exportamos, de ese que venden como “el más suave del mundo”. En el caso de las ventas callejeras el cuidado por la calidad no es un factor que les importe mucho. Es un café muy dulce, muy clarito. Incluso diría que la energía que despierta no proviene de la cafeína sino de los altos niveles de azúcar.

Aunque en algunos casos excepcionales los clientes llegan atraídos por un buen café, no es lo más frecuente. Lo que suele ocurrir es que sea el personaje quien los convoca. Esto ocurre tanto en el caso de los tinteros ambulantes como en el de las tinteras de taxis. Ellos son el eje de ese encuentro. En un café la gente va a compartir con sus amigos y a hablar con ellos, mientras que en estos espacios al aire libre es como si todas las mesas del café se dirigieran solo a la mesera. ☕



LIBBERIA BUCHHOLZ

EL PASEO DEL SÁBADO: LA RUTA DEL CAFÉ Y LOS LIBROS

Por Katherine Ríos

Entre los años cuarenta y sesenta tres escenarios presidían los encuentros de la intelectualidad bogotana: los cafés, las universidades y las librerías. La forma en que estos espacios fueron cambiando da cuenta de una época de transición decisiva para la capital.

ALGUNOS DE LOS TEXTOS que recuerdan la vida cultural de Bogotá antes del 9 de abril insisten en que de verdad la capital tenía méritos para ser la Atenas Suramericana: muestran poetas recitando en los cafés frente al público emocionado, estadistas discutiendo airadamente sobre política local y exterior, intelectuales en formación que debatían acerca de los textos filosóficos en boga. Y claro, cada cual con su manuscrito inédito debajo del brazo.

Otros autores, más realistas quizás, se burlan de los bogotanos y en particular de los intelectuales. Una buena muestra es *El cóndor y las vacas*, el libro de viajes del escritor Christopher Isherwood, donde relata su paso por Bogotá en 1947. Isherwood habla con sorna sobre la pomposidad de los escritores, periodistas y políticos capitalinos y también de su gusto por la charla:

Bogotá es una ciudad de conversaciones. Al caminar, hay que bordear constantemente parejas o pequeños grupos concentrados en animadas charlas. Algunos, incluso, se paran en la mitad de la calle, deteniendo el tráfico. Suponemos que discuten sobre todo de política. Los cafés

viven también repletos; y todo el mundo tiene un periódico, para citarlo o simplemente blandirlo en el aire. En ninguna otra parte he visto más librerías.

Más adelante cita a un británico con quien conversó en Bogotá: “Los intelectuales colombianos son grandes citadores. Les cuesta trabajo pensar independientemente... ¿Notó usted todas las librerías? Eso es porque aquí no hay bibliotecas circulantes; hay que comprar los libros”.

Probablemente la realidad estaba en un punto intermedio entre Atenas y Tunja. Para 1950, y a pesar de la destrucción de edificios el 9 de abril, las actividades importantes de Bogotá se seguían haciendo en el centro: allí estaban las iglesias, los periódicos, las oficinas de gobierno, las oficinas privadas, la Biblioteca y el Museo Nacional, las librerías, los cafés, los restaurantes, los hoteles perratas y los elegantes, buena parte del comercio y la mayoría de los colegios públicos y universidades, excepto la Nacional, que en 1937 comenzó a mudarse a la Ciudad Universitaria y la Javeriana, que desde principios de los cuarenta está en el mismo lugar. En el centro quedaban también muchas de las pensiones universita-

Página opuesta:

Librería Buchholzs en la Avenida Jiménez de Quesada, 1960. Museo de Bogotá-IDPC

rias e inquilinatos a los que llegaban a vivir los estudiantes de provincia.

Bogotá estaba creciendo rápido y pasó de tener 330.000 habitantes en 1938 a 715.000 en 1951. De los 12.000 estudiantes universitarios que tenía el país en 1951, la mitad estaban en la capital. El centro, poco a poco, dejó de ser el sitio más residencial de la ciudad. Las familias ricas que no se habían ido ya a Teusaquillo y aún vivían en La Candelaria se fueron mudando a La Merced y Chapinero y después a los barrios que crecieron más allá del Gimnasio Moderno. Después de esta expansión, los negocios y oficinas también comenzaron a salir del centro, a Chapinero, la Avenida de Chile, el Lago y el Country.

A pesar del rápido crecimiento, la ciudad aún era pequeña y el círculo intelectual visible: escritores que habían alcanzado cierto nombre y cuya cara se reconocía se daban cita en los cafés con frecuencia. Allí políticos, editores y periodistas arreglaban el país a punta de tinto. Los cafés se adaptaban fácilmente al cliché: uno iba ver y a que lo vieran.

Antes del 9 de abril los cafés servían salchichas, empanadas y sándwiches, y tinto, mucho tinto, perico y café con leche, hecho en greca y con azúcar. En *Mi gente*, Alberto Lleras, después de su conocida descripción de las tertulias del Café Windsor, hace un vívido retrato de las comilonas en el Café de la Paz.

Los clientes de la peluquería de Victor Huard, un francés pegajoso que vendía perfumes en la esquina, inmediatamente de bajar de la silla giratoria, se deslizaban, hambrientos, hacia el Café de la Paz, y comían salchichas y empanadas de inextinguible memoria. Todavía hoy las siento en la lengua, ligeramente picantes, bien amasadas, a las cuales se les quebra-

ba, con los dientes, la punta, y por allí se remojaban exprimiendo limones pequeñitos, ácidos y astringentes, que hacían más digerible la grasa, por aquella época no de aceites vegetales, sino de untuosa manteca de cerdo, que solía llegar empaçada en las mismas tripas del porcino, en grandes mangueras blancas, suaves y olorosas desde antes de freír con gratisimos aromas de cocina criolla.

Todavía no había llegado la moda de tomar café de origen selecto, ni las máquinas italianas. (Para eso debimos esperar hasta 1937, cuando el San Moritz importó una elegante Faema desde Italia). A los cafés iban los políticos, los periodistas, los comerciantes, los empleados públicos. Pero se recuerdan, entre 1918 y 1948, sobre todo los de los escritores, El Windsor de Los Nuevos (Alberto Lleras, Luis Tejada, León de Greiff), El Asturias de los poetas de la siguiente generación, los piedracielistas (Carranza, Jorge Rojas), El Riviére. Allí iban los estudiantes universitarios que soñaban con ser escritores a ver a León de Greiff en El Molino, como recuerda García Márquez, o algunas veces en El Fortaleza. También iban, en esos años de inquilinatos, a leer y estudiar en los cafés, a las horas en que estaban menos llenos.

Hasta los años treinta, las librerías tradicionales de Bogotá mezclaban artículos de papelería, libros religiosos para bautismos y primeras comuniones, textos escolares y principalmente libros en español importados de Argentina y España, entre ellos las pocas traducciones disponibles de la literatura y la filosofía contemporáneas. Las principales eran la Librería Mundial (en la carrera séptima con calle 16, de Jorge Enrique Gaitán, abierta en 1930 y cerrada en el 2006), la Cultural Colombiana y la Librería Colombiana de Camacho Roldán.



PUNTOS PARA EL PLANO DE CAFÉS Y LIBRERÍAS DE BOGOTÁ DESPUÉS DE 1948

Librerías

- | | |
|--|-------------------------------------|
| C1 Librería Central, 1947-1958 | 1 Café Pasaje (1937-hoy) |
| C2 Librería Central y Galería El Callejón, 1951-1958 | 2 Café Asturias (1938-1948) |
| C3 Librería Central 1958-1963 | 3 Café El Molino (cerrado en 1948) |
| C4 Librería Central 1963-1984 | 4 Café San Moritz |
| B1 Librería Buchholz y Galería 1951-1984 | 5 Café Imperial |
| A Librería Colombiana (1882) | 6 Café Mariscal |
| B Librería Francesa (1956-hoy) | 7 Café Los Cardenales |
| C Librería Siglo XX (1943) | 8 Café Automático (1949-hoy) |
| D Librería Tercer Mundo (1968-hoy) | 9 Café La Romana (1964-hoy) |
| E Librería Mundial (1930) | 10 Café San Marino |
| F Librería Casa del Libro (1956) | 11 Café Excélsior |
| G Librería La Gran Colombia (1942) | 12 Cafetería del Continental (1948) |
| | 13 Salón de té Monte Blanco |

Sitios

- | |
|--|
| A1 Biblioteca Luis Ángel Arango (1958-hoy) |
| A2 Museo del Oro (1968-hoy) |
| A3 Banco de la República (1957-hoy) |
| A4 El Tiempo (1952) |
| A5 El Espectador (1952) |
| A6 Plaza de Bolívar |
| A7 Catedral |
| A8 Capitolio (1847) |
| A9 Galería Leo Matiz (1951) |
| A10 Parque Santander |

Por Julieth Rodríguez
(Equipo de Bogotá en un Café)



Gilberto Owen (1904-1952),
poeta y diplomático
mexicano, en una reunión
con periodistas de Bogotá.
(Archivo familiar de Rosario
del Castillo)

A comienzos de los cuarenta comenzaron a volverse comunes librerías especializadas en las que únicamente se vendían libros y revistas: La Gran Colombia, que se volvió el lugar de reunión de la izquierda, fue famosa por las tertulias literarias y políticas celebradas en su local de la calle 18 con carrera séptima. La abrió en 1942 Carlos H. Pareja y once años más tarde, en 1953, se la vendió a Jorge Andonoff y Jorge Mora. La Librería Siglo xx, fundada en 1943, de Rafael Naranjo Villegas, quien editaba autores nacionales y hacía catálogo de existencias, y que atendía otra conocida tertulia. La Casa del Libro, fundada en 1956, que importaba obras de editoriales especializadas de Madrid y Barcelona, y la Librería Francesa (ambas en la calle 18, entre carreras sexta y séptima), que existía desde 1956 y que subsiste hasta hoy, pero especializada en juegos de rol.

El estilo de las librerías de la ciudad había comenzado a cambiar con

la “1936”, fundada en ese año por el poeta mexicano Gilberto Owen. Ofrecía un amplio surtido de libros y revistas en inglés, suscripciones, libros infantiles, ediciones únicas y sobre todo, como decía en un anuncio en inglés del año en que se abrió, los lectores podían ir tranquilamente a ojear el surtido, pues si no sabían qué comprar, les esperaban “whole-hearted counsel when undecided” y “non-aggression when browsing”. Owen le vendió la librería, que quedaba en el Pasaje Santafé, a Paul Wolf, un austriaco que en 1947 se la cedió a Hans Ungar, quien la convirtió en la Librería Central.

Tres años después Karl Buchholz abre la librería homónima en 1951. Ambas estaban llenas de libros en otros idiomas, y el cliente, en vez de ir a pedirle al dependiente que le alcanzara el libro que estaba buscando, podía entrar libremente a ver qué había: no tenían el tradicional mostrador que hasta ese momento

había separado a los lectores de los libros. Y tenían libreros que parecían conocerlo todo: tanto dueños como empleados recomendaban libros y más libros. El lector llegaba y podía recorrer estanterías infinitas, leer algunas páginas, comparar libros y, finalmente, si compraba lo que le gustaba, se iba a seguir descubriéndolo en un café vecino, con los amigos. A veces, hasta podían hablar no solo de los libros comprados, sino de los que se habían robado, pues la estantería abierta y recovecada hacía que robar fuera relativamente fácil. El anecdotario sobre los robos en La Buchholz y La Central es extenso. Muchos intelectuales de hoy cuentan sin pena que a veces compraban y a veces robaban para completar sus bibliotecas. Algunos empleados de Buchholz dicen que el dueño, cuando se percataba de algún robo hecho por un conocido, le pasaba las cuentas a su oficina. Parece que muchos refunfuñaban, pero pagaban. Lilly Bleier recuerda cuando su marido, Hans Ungar, retó a un conocido político y economista que parecía estar robando libros: el cliente lo negó enfurecido mientras manoteaba y los libros se le iban cayendo del abrigo. La Gran Colombia y La Francesa también eran librerías de estantería abierta, pero de un solo salón, siempre vigilado por sus propietarios.

La cercanía de librerías y cafés terminó por hacer de ellas un circuito obligado. La mayoría de las universidades tenían bibliotecas muy pobres, con textos básicos y antiguos pero pocos libros novedosos. Por otro lado, aparte de lo entretenido que pudiera ser tertuliar en el café también pesaba la economía: muchos de los jóvenes estudiantes vivían en pensiones apretadas en las que era difícil recibir invitados. Citarse en un restaurante era caro y probable-

mente invitar a otros a almorzar o comer era impensable. Así que el café en cierta medida reemplazaba la sala de casa. Y los había para todos los bolsillos: los que vendían comida y trago y los que dejaban quedarse a los estudiantes leyendo o jugando ajedrez con solo comprar un tinto. Había cafés con ínfulas elegantes y platos extranjeros y otros más modestos.

El 9 de abril destruyó algunos cafés, como El Fortaleza, en la Jiménez con quinta. Lo reemplazó el Automático, donde reinó León de Greiff durante veinte años, rodeado de pintores y poetas menores. Se pusieron de moda El Pasaje, junto a la Librería Central, y Los Cardenales, al frente y un poco más abajo de la Librería La Gran Colombia, la de los marxistas. Y aparecieron el Café Excelsior, junto a La Librería Francesa, en la calle 18: a él iban los que fundaron *Mito* en 1955 (Jorge Gaitán Durán, Pedro Gómez Valderrama y Hernando Valencia Goelkel) y los que fundaron *La Calle* en 1958 (López Michelsen, Álvaro Uribe Rueda). A la cafetería de El Continental iban, en los sesenta, los profesores de Los Andes, arquitectos como Salmona y Hernán Vieco y los redactores de *Eco*. El Excelsior y El Continental empezaron a cambiar el gusto del café: ofrecían por primera vez en Colombia un café negro que llamaban expreso, hecho al vapor, que tenía fama de ser tan denso que las cucharitas se quedaban paradas; los que presumían de su paso por Europa, que eran casi todos los famosos, lo pedían siempre y lo tomaban sin azúcar. La Romana, una cafetería abierta en 1952 junto al nuevo edificio de *El Tiempo*, servía comida y era ideal para ir a comer espaguetis después de salir de la Buchholz o de la Central, que para 1958 había abierto una sede nueva en una gran casona en el Parque Santander, y había au-

mentado su surtido con muchos libros en español, francés y alemán. La Romana y El Continental, como el Monte Blanco en la esquina de la séptima con Jiménez, eran heladerías y salones de té: las mujeres entraban allí y eran más caros: no se podía ir a estudiar y quemar tiempo, como en los cafés de estudiantes. Aunque no existía ninguna prohibición expresa para que las mujeres entraran a los cafés y algunas mujeres intrépidas los frecuentaban, eso era más bien raro.

Los cafés de los intelectuales, los periodistas y los políticos se llenaban de cinco a siete, cuando todos discutían con su tinto, su periódico y su libro: después de las seis se iban quedando los más asiduos por una o dos horas más, animados con unos tragos de aguardiente o unas cervezas.

En esos cafés –Excelsior, Pasaje, San Moritz, Los Cardenales– y cafeterías –La Romana, el Continental– se juntaron, desde que el clima cultural empezó a abrirse otra vez después del golpe militar de 1953, la generación que siguió a la de los piedracielistas, los que hacían las revistas literarias de Bogotá, que eran muchas entre 1950 y 1960, y los que querían publicar en ellas: las tradicionales *Bolívar* y *Revista de América*, y las nuevas, *Mito*, *Prometeo*, *Sino*, *Espiral*, *Contemporánea*, *La Gaceta*, *Tierra Firme*, *Estrategia*, y los que trabajaban en la Radio Nacional y, desde 1954, en la Televisión, que tenían su café en el Telebolito, al frente de los estudios. En esos momentos, además, los periódicos hacían suplementos literarios ambiciosos: las “Lecturas Dominicales” de *El Tiempo*, dirigidas por Eduardo Mendoza Varela, el “Magazín Dominical” de *El Espectador*, que orientaba Gonzalo González (Gog) y las páginas literarias de *El Siglo*, muy vanguardistas.

El sábado era el día para un circuito rutinario de estudiantes,

maestros, profesores e intelectuales: venían de la Universidad Nacional y del resto de la ciudad a visitar la Buchholz, la Central, la Francesa, la Gran Colombia y la Casa del Libro y después de dos o tres horas de recorrer las estanterías, en pequeños grupos, pasaban a los cafés del centro y a los restaurantes baratos: era el programa cultural favorito de los provincianos, en el que los más ambiciosos lograban que les presentaran a los escritores e intelectuales que aparecían en los cafés. Como las bibliotecas eran muy pobres –la Biblioteca Nacional solo tenía libros colombianos o viejos y la Luis Ángel Arango abrió apenas en 1958–, esta era la oportunidad para conseguir los libros que estaban de moda, los que se discutían en las revistas o los que recomendaban los amigos intelectuales: Sartre, Camus, Malraux, Faulkner, Hemingway, Graham Greene, o los filósofos alemanes que se enseñaban en la Nacional y los Andes: Heidegger, Husserl, Cassirer. Muchos los buscaban en sus idiomas originales, con un optimismo que a veces resultaba justificado, y algunos compraban los semanarios culturales o de noticias (*Nouvelle Observateur*, *L'Express*, *Time*) o una revista literaria (*Les Temps Modernes*, *la NRF*, *Esprit*, *Ínsula*) de las que llegaban puntualmente a La Central, La Buchholz y La Francesa.

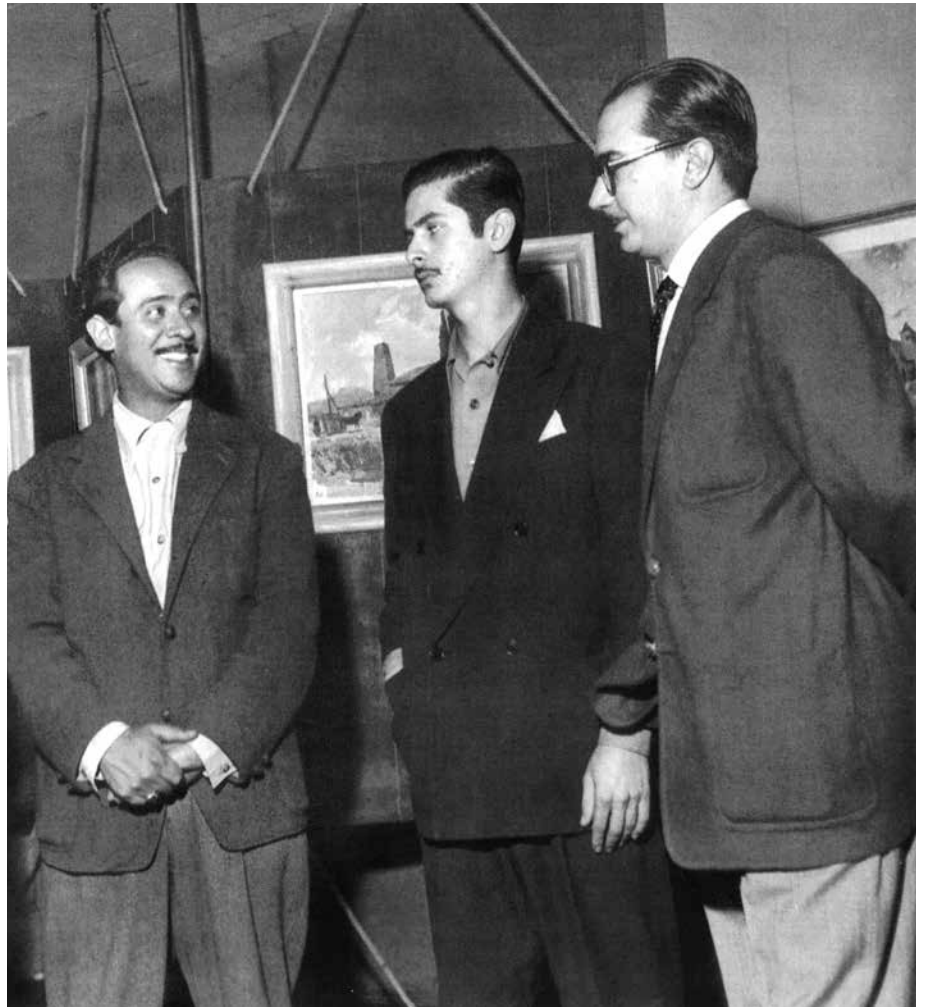
García Márquez describe en sus memorias la vida de estudiante en 1947:

Vivía en el puro centro de la ciudad, en una pensión de la calle Florián.... En las tardes libres, en vez de trabajar para vivir, me quedaba leyendo en mi cuarto o en los cafés que lo permitían. Eran libros de suerte y azar, y dependían más de mi suerte que de mis azares, pues los amigos que podían comprarlos me los prestaban con plazos tan restringidos que pasaba

noches en vela para devolverlos a tiempo... Así descubrí para mi suerte a los ya muy descubiertos Jorge Luis Borges, D. H. Lawrence y Aldous Huxley, a Graham Greene y Chesterton, a William Irish y Katherine Mansfield y a muchos más. Estas novedades se conocían en las vitrinas inalcanzables de las librerías, pero algunos ejemplares circulaban por los cafés de estudiantes, que eran centros activos de divulgación cultural entre universitarios de provincia.

Fuera de buscar libros, el paseo del sábado podía incluir la visita a las exposiciones de arte. Las galerías privadas habían comenzado en 1940, con la de Juan Friede en la calle 24, y, en 1951 Casimiro Eiger había abierto El Callejón, con el apoyo de la Librería Central, en la calle peatonal de la 14, en la vieja casa de *El Tiempo*. Cuando La Central se trasladó al Parque Santander a una casa inmensa, la aprovechó para hacer nuevas exposiciones y conferencias de arte, como las muy famosas de Marta Traba en 1960. La Librería Buchholz, cuyo propietario tenía galerías en Lisboa y Madrid y las había tenido en Berlín, comenzó a exponer arte europeo en un piso del maravilloso edificio de la Jiménez. Desde 1953 fue dirigida por Godula, la hija de Buchholz, quien hizo exposiciones de obras originales de Picasso, Klee, Käthe Kollwitz, Miró y Beckmann. Fue allí la primera gran exposición de las “Mojarras” de Alejandro Obregón. Con las galerías de las librerías competía la de Leo Matiz, el primero en organizar una exposición individual de Botero en 1951. En 1961 Eiger se independizó de Ungar y abrió la Galería Arte Moderno junto a la Biblioteca Nacional.

El 9 de abril debilitó momentáneamente los cafés del centro, pero resurgieron entre 1953 y 1964, cuando



Bogotá, con sus librerías, sus escritores y sus pintores se sentía renacer y a punto de convertirse en un gran centro cultural. Sin embargo, el crecimiento de la ciudad y la salida de las oficinas públicas y privadas obligó a muchos comerciantes a irse detrás de sus clientes. Así lo hicieron La Buchholz y La Central, que se fueron a colonizar Chapinero y el norte de la ciudad. La ciudad perdió ese centro denso, que atraía a todos, y el paseo cultural de los sábados o la visita ritual a los cafés se fueron acabando: la ciudad explotó en innumerables y modestos centros, ninguno de los cuales pegó de verdad: el tinto y los libros dejaron de estar juntos. ☕

El fotógrafo Leo Matiz (izquierda, 1917-1998) en su galería de Bogotá con los pintores Fernando Botero y Pastor Calpena, 1950. (Archivo familiar de Alejandra Matiz)



J. MONTUVA S.
FOTOGRAFOS

MÚSICAS DE CAFETÍN

Por Jaime Andrés Monsalve

No es una exageración decir que el gusto musical de muchos colombianos se forjó en los cafés. Ya fuera en vivo, en discos de 78 revoluciones o en las vitrolas, fue en esos lugares donde el tango, el vals y el bolero adquirieron carta de ciudadanía.

LA INSTANTÁNEA ES MÁS QUE dicente: en el célebre Café Automático departen entre risas y brindis, sentados a la mesa y de espaldas a lo que no pareciera ser precisamente un escenario, el dramaturgo Osvaldo Díaz Díaz y los poetas León de Greiff, Jorge Zalamea y Arturo Camacho Ramírez. A su lado observa Fernando Jaramillo, el hombre que convirtió el lugar en mito y reducto de intelectuales. Atrás de ellos, como si se tratara de dos serenateros de ocasión, en ademán nada extraño para quienes los contemplaron por décadas en las portadas de sus discos, tocan su tiple y su guitarra respectivamente los cantantes Eduardo Collazos Varón y Darío Garzón Charry.

Sería extraño que Garzón y Collazos no hubieran sentido alegría y orgullo de enfrentarse a tan excelso público. A juzgar por la foto, en cambio, los habitués del Automático parecen no corresponder atenciones a quienes amenizan la velada. Resulta rara esa indiferencia, dado el prestigio del tándem canónico de la música andina, calificado por el periodista José I. Pinilla Aguilar como “el dueto consentido de los colombianos por sus excelentes interpre-

taciones de las canciones que sirven de soporte al cancionero popular del país”; y por el investigador Jaime Rico Salazar como “el dueto número UNO (sic) en la canción colombiana”.

Garzón y Collazos llegaron a Bogotá provenientes de Ibagué en 1950. Desde allí hicieron carrera por todo el territorio nacional y por países de América Latina; y cada tanto viajaban a Medellín a grabar en los estudios Sonolux. Ya establecidos, contribuyeron a la prosperidad bohemia cachaca fundando El Sanjuanero, establecimiento recordado por Pinilla en su libro *Cultores de la música colombiana* como “un tertuliadero (...) ubicado en la carrera sexta a espaldas del diario *El Tiempo*, donde se apostaba lo más granado de la sociedad capitalina”.

De la importancia que los cafés, cantinas y piqueteaderos tuvieron en el desarrollo de la industria discográfica y en la sensibilidad sonora de una generación de bogotanos y de una bohemia particular, determinada por la época y la clase social, aún hay mucho por decir. “Los cafés, especialmente El América y El Windsor, también tuvieron presencia musical”, comenta brevemente Egberto Bermúdez en su excelente

Página anterior: Carlos Gardel (1890-1935) y Álvaro Reyes Niño, agente de la Paramount en Colombia. La foto fue tomada en el Gun Club de Bogotá unos días antes de que Gardel perdiera la vida en Medellín. (Archivo familiar de Helena Barreto)



Músicos bogotanos hacia
1895. (Fotografía de Alfredo
Esperón / Biblioteca Luis
Ángel Arango)

monografía *Historia de la música en Santafé y Bogotá 1538-1938*. Y aunque es indiscutible que los dueños de dichos locales se encontraban particularmente interesados en presentar artistas y difundir grabaciones, también parece ser cierto el carácter accesorio de la música en estos lugares. El periodista Carlos Villar Borda recordaba que “a través de mi asistencia a los cafés... insensiblemente fui penetrando en el sanctasanctórum del arte y la literatura colombianos”. Como él, los contertulios del Windsor, El Automático y El Victoria –intelectuales de diferentes pelambres y exponentes inolvidables de diferentes círculos poéticos, hay que decirlo–, estaban más interesados por otras manifestaciones estéticas que por la música.

Aun así, es imposible obviar la importancia que las pianolas, las fonolas y las rocolas tuvieron en la educación sentimental del bogotano: aquellas no solo determinaron la generación de un gusto popular

cuando la radio no cumplía ese papel, sino que en “sus mesas milagrosas / de sabihondos y suicidas”, parafraseando un tango de Discépolo muy popular a partir de los años treinta en voz de Gardel, nacieron para la historia intérpretes, anécdotas y, claro, canciones.

.....

Lo que representan las cantinas para los parroquianos de otros lugares de la geografía colombiana, para el bogotano bohemio de antaño vendría siendo el espacio a la vez ruidoso, humeante y acogedor de los cafés del centro. No es errado emparentar la descripción de las cantinas antioqueñas que hace en su *Diccionario jilológico del paisa* el periodista y publicista medellinense Luis Lalinde Botero, con la de aquellos legendarios y cachacos lugares de paso:

En toda cantina hay por lo menos una pianola automática o “traganiquel”. Una cantina que se estime debe tener su pianola



en trabajo permanente y con absolutamente todo el volumen de su altísimo parlante. A mayor volumen de la pianola, mayor consumo de cerveza, aguardiente y ron.

Justamente las primeras referencias a la aparición de soportes físicos para música en Colombia, que datan de la segunda mitad de la década de 1900, tienen que ver con la importación de rollos de pianola y, claro, pianolas. Híbrido de piano y mecanismo de caja de música reproductora de rollos de papel perforado, sus depositarios principales fueron familias de posición holgada y, de acuerdo a la descripción de Lalinde Botero, cafés y cantinas. Alberto Echeverri-Arias, en una investigación sobre la presencia del tango en Colombia antes del mito Gardel, cita a distribuidores en Bogotá como el Gabinete Artístico de Ernesto V. Duperly, Gumersindo Perea y Camacho Roldán y Cía. Explica el investigador que “agentes de piano-pianolas importaron rollos para estos autopia-

nos desde el segundo lustro del siglo pasado hasta el primer lustro de los años treinta. Algunos de ellos, o distribuidores, también tenían el oficio de ‘perforarlos’ ”.

Los establecimientos públicos fueron, desde siempre, escenarios e inspiradores de música nacida al calor del momento. Las veladas de la famosa tertulia literaria La Gruta Simbólica fueron yendo de barra en barra en lugares como La Botella de Oro, La Torre de Londres, La Gran Vía y hasta el burdel La Gata Golosa. Quienes se encargaron de la música en esas alegres jornadas fueron Jorge Pombo Ayerbe, Clímaco Soto Borda, Julio Flórez, Federico Rivas Frade y Emilio Murillo. Especial lugar ocupa en el recuerdo La Cuna de Venus, otro reducto de los tertulianos de la Gruta. Cuenta Bermúdez que allí había piano, “pero su propietario, músico aficionado, contaba con tiples y guitarras al servicio de los asistentes”. Gracias a eso, periódicamente se sucedían episodios como el del

Piano de La Gran Vía.

Revista *Estampa*, 21 de diciembre de 1940.

borracho con ínfulas de cantante a quien Soto Borda dedicara un maledicente verso:

*Con esa bebida triple
salió el canto mal jalao:
o mi hombre estaba templao
o muy destemplao el tiple.*

Y se celebraban los aportes del yarumalense Juan Crisóstomo Ramírez, El Toto, famoso por sus parodias de las canciones de moda, como la que hiciera de aquel exitazo de Gardel con versos de Julio Flórez llamado *Mis flores negras*, cuyo original decía:

*Oye: bajo las ruinas de mis pasiones
y en el fondo de esta alma que ya no
alegras,
entre polvo de ruinas y de ilusiones
yacen entumecidas mis flores negras.*

Y que por obra y gracia del Toto ahora rezaba:

*Mira: bajo las ruinas de estas raciones
y en el fondo de lozas rotas y viejas,
entre el caldo, lechugas y macarrones,
brotan entumecidas unas arvejas.*

El declive en la comercialización de las pianolas coincide con la aparición del fonógrafo, que reproducía cilindros de plástico y cera, y del gramófono, artefacto primigenio hacia cuyo mecanismo se decantaría la industria en lo sucesivo, con discos de goma-laca o “pasta”. Tanto el invento de Edison como el de Berliner llegan al país de manera paralela. Bermúdez registra el ingreso por la costa caribe, en 1901, de 16 fonógrafos provenientes de los Estados Unidos. De ahí a la popularización del formato pasaría algún tiempo y, al igual que ocurrió con las pianolas, sus primeros compradores fueron

familias pudientes y establecimientos comerciales.

El hecho de que las primeras grabaciones impresas en Colombia se hayan registrado en 1943, año en que Discos Fuentes adquirió una máquina prensadora, no fue óbice para el desarrollo de una industria discográfica previa, nacida de las importaciones. Así llegaron de afuera los primeros discos de artistas colombianos, grabados por el sello Columbia en Ciudad de México en septiembre de 1908, por la dupla conformada por Pedro León Franco Rave, conocido como Pelón Santamarta, y Adolfo Marín; el dueto Pelón y Marín. Los siguió el ya mencionado pianista Emilio Muriello, con registros efectuados en Nueva York en junio de 1910, y muchas más: las de Jorge Áñez, inmigrado a la Capital del Mundo, en dueto con el panameño Alcides Briceño (Briceño y Áñez) y con su Estudiantina; las que hicieran representantes de la casa Victor que vinieron a Colombia con una grabadora portátil en 1914, en la que quedaron registradas las ejecuciones del dueto Wills-Escobar, del Cuarteto Nacional y del Terceto Sánchez-Calvo, entre otros; y las de dos rara avis de nuestra música: el cantante y compositor tumaqueño Hernán Rodríguez, conocido como Nano Rodrigo, y Carlos Molina, violinista bogotano, quienes dirigieron en Estados Unidos orquestas de rumba, mambo y guaracha a la altura de las de Xavier Cugat o Enric Madriguera.

Dada la dificultad para el viaje, resultaba más sencillo para las discográficas tener orquestas de planta en Norteamérica que ejecutaran partituras de diferentes países. Piezas de Luis A. Calvo, Jerónimo Velasco, Arturo Patiño y Fulgencio García fueron grabadas por la Orquesta Lacalle del sello Columbia, Los Castilians

Victrola marca Victor,
muy popular en los cafés
bogotanos de los años treinta.
(Cortesía del Anticuario
El Pulguero)



de la casa Brunswick y, sobre todo, la International Novelty Orchestra, conocida en Colombia simplemente como la Orquesta Internacional, del sello Víctor, dirigida por el neoyorkino Nathaniel Shilkret, “uno de los músicos más versátiles que he conocido”, al decir de Áñez, y posteriormente por el jalisciense Eduardo Vigil y Robles.

Hacia la década del treinta, Bogotá y otras capitales colombianas tenían una abundante oferta de aparatos reproductores de discos. La casa Víctor ofrecía victrolas y ortofónicas, Brunswick desarrollaba y comercializaba sus panatropes y Columbia ofrecía el aparato llamado Viva Tonal. Eran comunes las salas de exhibición y, en muchos casos, el perifoneo de música en plazas y lugares públicos por altoparlante. Una edición de la revista *The Voice of The Victor* incluye una crónica que cuenta cómo los representantes de la casa disquera y de la emisora La Voz de la Víctor amplificaban discos los lunes y miércoles en la noche en la Plaza de Bolívar, para el disfrute general.

El concierto continúa por espacio de una hora y media, y algunas ocasiones hay que prolongarlo a petición del público –asegura la nota–. El concierto se oye perfectamente bien en toda la Plaza de Bolívar y esa música se alcanza a oír por varias manzanas, llegando hasta la propia Escuela de los Hermanos Cristianos (sic), cuyos pupilos no hace mucho escribieron al Almacén Víctor felicitándolos.

Hacia constancia de esa presencia de la música en calles y cafés el poeta y radioactor Víctor Mallarino en sus *Pregones de Bogotá*:

*Llora algún disco en la puerta
de un almacén de victrolas:
es el anuncio galante*



*con que obliga el comerciante
a escuchar a todas horas
el tango exótico y trágico
que le acaba de llegar.*

Los cafés no eran ajenos a esa invasión auditiva. Testimonio de ello lo ofrece Virginia Paxton, estadounidense que vivió en Bogotá junto a su esposo entre 1930 y 1932, y quien dejara recuento de esa breve estancia en su delicioso libro *Penthouse in Bogotá*. A pesar de que a las mujeres no se les permitía acceder a los cafés (situa-

Partitura del tango

“El choclo”. Muchos cafés bogotanos tenían a disposición del público no solo instrumentos musicales sino los papeles para interpretar la música. (Cortesía de Por amor al tango)



MUSICA COLOMBIANA
por Jerónimo Velasco

CAFE WINDSOR

FOX-TROT

(DERECHOS RESERVADOS) - SEGUNDA EDICION



Solicite toda la música del Maestro VELASCO, tanto escrita para piano, como grabada en discos VICTOR en el
ALMACEN DE MUSICA DE HUMBERTO CONTI
Avenida de la República, esquina calle 17 - Bogotá.

Número 282 EDITORIAL MUSICAL DE H. CONTI Apartado 540



Tip. Velásquez - Teléfono 4572

ción por la que la autora manifiesta disgusto y sorpresa), a su casa sí se colaba su música, en particular una canción: “Te lavabas los dientes con ella; remendabas las medias con ella; y te ibas a dormir con ella: ‘No hay razón dulce bien / que me trates como a un extraño; / siempre soy el que he sido... / No me pagues con un desengaño...’”. Era la ranchera-vals *Otra vez*, del oaxaqueño Ignacio Fernández Esperón, Tata Nacho. La anécdota concluye con el esposo de la autora comprándole a los dueños del café el disco y la victrola y arrojándolo todo al lago del Parque Gaitán, para luego regresar a casa y constatar, ante su asombro y la carcajada de los presentes, que en el café se han apañado de “una nueva y bella victrola y del disco, más nuevo y elegante”.

A lo largo de toda la primera mitad de siglo xx y hasta antes del apogeo de la radio, los cafés y canti-

nas fueron los mayores compradores de grabaciones a sus distribuidores. Jaime Rico Salazar lo ejemplifica en su libro *La canción colombiana* con el éxito de la guabina “El pescador”, de los ya mencionados Garzón y Collazos para RCA Victor, lanzada en 1947:

Los propietarios de bares y cafés tenían que comprar dos o tres discos más, porque de tanto ponerlos en las radiolas se gastaban rápidamente. Y además los almacenes de discos mayoristas aprovechaban la demanda para venderlo en paquete, con otros discos.

Algunos músicos retribuyeron con sus buenos oficios al refugio que constituyeron los cafés y sus antecesores, los piqueteaderos y tertulias. Emilio Murillo compuso al menos dos de sus obras, el pasillo “Lucero” y la danza “Morenita”, en el piano de La Gran Vía. En 1950, Jorge Áñez



Facsimil de la partitura y marbete del disco en que fue grabado el fox trot “Café Windsor”, de Jerónimo Velasco. (Colección de J. Restrepo, Yarumal, Antioquia)



Un dúo en el Café-
 Restaurante As de Copas,
 1953. (Archivo fotográfico
 de El Espectador)

hizo evocación de ese instrumento y del dueño del local en su libro *Canciones y recuerdos*: “Ojalá que El Chato Murillo conserve siempre ese piano, mudo pero fiel testigo de algunas de las escenas bohemias más interesantes de otrora”.

El bambuco “El palomo”, de autoría de Eduardo Echeverría y Gustavo Áñez, fue escrito en homenaje al piqueteadero La Paloma, ubicado en Chapinero, al que acudían, también al decir de Jorge Áñez, “algunos poetas, cantores y jóvenes de gran distinción y labia que vivían en esos contornos”. Seguramente de los temas inspirados en los establecimientos de antaño, el más recordado siga siendo “La gata golosa”, pasillo de Fulgencio García en homenaje al piqueteadero del mismo nombre en el antiguo Paseo de Agua Nueva, hoy la estación de teleférico de Monserrate.

Y dentro del rubro de los cafés, uno de ellos inspiró a Jerónimo Ve-

lasco a componer un tema en su honor. “Café Windsor” es un foxtrot compuesto en 1916, cuya partitura fue publicada en 1917, y grabado por la Orquesta Internacional de la Victor en diciembre de 1928 en Nueva York. Rendía honores de esa manera el músico vallecaucano a un lugar en el que normalmente tocaba con su Orquesta Unión, en el que empezó además a germinar la semilla del género de la rumba criolla, obra y gracia de dos de sus contertulios, Milciades Garavito y Emilio Sierra.

.....

A finales de 1933, después de 16 años de ausencia, Jorge Áñez regresó de los Estados Unidos. Al volver descubrió un ambiente musical opuesto al que había dejado. Se dolió de lo que llamó la desaparición de la música en vivo (contó, escandalizado, el caso de un parroquiano que prodigó a su enamorada una serenata con

victrola) y del declive de “aquellos piqueteaderos y veredas a cuyo abrigo se compusieron tantas y tan bellas canciones”.

Unos años atrás, el medio musical estuvo atento a la polémica atizada por el pianista y compositor Emilio Murillo desde la revista *Mundo al Día* y los diarios *El Heraldó*, de Medellín, y *El Tiempo*, de Bogotá. El “apóstol de la música nacional”, como fue denominado, abogó durante sus últimos años por la consolidación de un movimiento nacionalista colombiano; en contravía de colegas como Guillermo Uribe Holguín y Gonzalo Vidal, que hablaban de anteponer los métodos de enseñanza de los conservatorios europeo y priorizar la apertura hacia los movimientos musicales académicos. Argumentos de tirios y troyanos, que inspiraron ríos de tinta enconados e incendiarios, inclinaron la balanza en contra del sueño de Murillo hacia 1930. Músicos como Oriol Rangel y Hernando Rico Velandia, director del Conjunto Granadino, continuarían tratando de consolidar, con mayor o menor éxito, ese ideal nacionalista.

La radio reflejó esa situación con sus programaciones musicales. “Los músicos, al igual que su público, se habían familiarizado ya con las canciones que sonaban en los gramófonos de cafés y cantinas, en donde grabaciones de bambucos y pasillos alternaban indiscriminadamente con tangos y canciones mexicanas o cubanas”, reflexiona la etnomusicóloga Carolina Santamaría-Delgado en su libro *Vitrolas, rocolas y radioteatros*. De manera algo más inclinada por los intereses comerciales que por idearios como el de la polémica promovida por Murillo, los productores discográficos también se debatían entre darles gusto a los que exigían música vernácula y quienes preferían

abrir su espectro. Por eso incurrían en lo que el investigador Mauricio Restrepo Gil llama “una trampita”, y es que cada disco de 78 RPM llegado a Colombia que incluyera en una cara un bambuco o un pasillo, llevaba por la otra algún tema internacional.

Era imposible una prosperidad absoluta de lo nacional en un mercado de escuchas azarosas, ricas y caprichosas como el que promovían quienes ponían discos en los cafés, antecesores de los modernos disc jockeys. En la barra de esos lugares un pasillo era antecedido de un tango, y una ranchera a lo mero macho podía seguir al más cursi de los bambucos o a un aria de ópera.

De muchas maneras, el temprano desarrollo de la industria discográfica en aquellos reductos, entre el humo, el ingenio, el licor y la poesía, labró el gusto musical del adulto del interior colombiano: esa proclividad por los boleros más lánguidos, los tangos más afectados y las rancheras más tremendistas, en asocio con la música andina colombiana, en particular la cantada; un rezago de la estética modernista hispánica, dirán unos; o del grecocaldismo, dirán otros. Una escucha alegre de temas tristes en la que no falta la tertulia y el alcohol. En cuestiones musicales, hemos sido un poco gregarios, un poco aleatorios y muy dados a la nostalgia momentánea. Así los contertulios del café de antaño no parecieran muy interesados, una noche cualquiera capturada en una instantánea, en prestar atención a Garzón y Collazos cantando “El pescador”. ☹️



LOS IDUS DE ABRIL

Por Camilo Monje

Los hechos transcurridos en Bogotá el 9 de abril de 1948 alteraron todos los ámbitos de la vida en la ciudad y muy especialmente en los cafés. ¿Qué ocurrió al interior de esos establecimientos mientras estallaba el Bogotazo?, ¿cómo se vio alterada su dinámica en los años por venir?

Para Martina, que se iluminó en un café...

LUEGO DE LA MUERTE DE JORGE Eliécer Gaitán, el 9 de abril de 1948, nuevas reglas urbanas cambiaron el horizonte de los cafés bogotanos. Hablo de toques de queda, que impedían a la población transitar luego de determinada hora, y por consiguiente acudir a los cafés, ubicados en los espacios públicos de la ciudad; me refiero a la constante aplicación de la ley seca, que proscribía el consumo de bebidas alcohólicas en prácticamente cualquier sitio; hablo también de controles higiénicos, que buscaban limpiar a los cafés, no solamente en cuanto a la asepsia de sus platos y cucharas, sino también haciendo una suerte de limpieza de la clientela, incrementando las batidas o controles policiales. Se trata, en suma, de la imposición de nuevas rutinas en la apropiación de estos lugares, en la medida en que los cafés, luego del Bogotazo, y de acuerdo con las autoridades, no eran el sitio apropiado para encontrarse y conversar, sino espacios abiertamente peligrosos para el bienestar común. Por eso, lo que surge el 9 de abril de 1948, y

que se consolidará en la década de los años cincuenta, es una censura periódica y continuada sobre los cafés, que coartará su camino en el desarrollo de la urbe, y los llevará a una disminución notoria y a una mutación constante.

Es necesario pensar, en primer lugar, qué pasó en los cafés a la hora del asesinato de Gaitán. Los diferentes testigos del hecho, entrevistados por Arturo Alape en su libro *El Bogotazo. Memorias del olvido*, nos pueden dar la clave. Resulta particularmente interesante el testimonio de Daniel Salomón Pérez, quien detecta movimientos inusuales en el café Gato Negro (vecino al edificio de donde sale Gaitán a encontrar su destino):

Ese 9 de abril, entré al café Gato Negro, como a la una y cinco minutos de la tarde, con el fin de tomarme un tinto. Cuando salía del café, entraba un señor, regular de cuerpo, de vestido gris, supremamente nervioso; entraba con otro señor, que no recuerdo su cara. El primero era tan nervioso, que me causó curiosidad. Me entré al café Inca, donde era el

Incendio del tranvía en Bogotá, 9 de abril de 1948.
(Foto de Manuel H.)



Manifestantes protestan
por el asesinato de
Jorge Eliécer Gaitán.
(Foto de Manuel H.)

edificio de El Espectador, y me localicé en el balcón de ese edificio hacia la carrera séptima; como a los cinco minutos de estar en el balcón, salió dicho señor, el de vestido gris, y se colocó en las vitrinas del almacén Kodak, mirando las vitrinas, muy nervioso. Yo lo contemplaba. De repente vi salir al doctor Jorge Eliécer Gaitán, con dirección a la Avenida Jiménez de Quesada, el hombre de vestido gris, le hizo el primer disparo por la espalda y él cayó... Yo pegué un grito: ¡Mataron al doctor Gaitán!, bajé las gradas del café Inca, y reconocí al asesino, el mismo que había visto nervioso entrar al café Gato Negro... acompañé al asesino, en medio de la muchedumbre, hasta la calle 13 con

carrera séptima. Después me devolví al Gato Negro, a oír los comentarios.

Los hombres, como lo sugiere la cita, se hacen visibles en los predios del café. Se trata de un espacio ideal para ver y ser visto. Algunos individuos, durante el Bogotazo, apertrechados en el interior de un café, miraron lo que ocurría afuera; otros salieron a la calle y se unieron a la multitud creciente. Otros, como Daniel Salomón Pérez, hicieron el periplo completo: la noticia los sorprendió en un café, desde donde divisaron la escena criminal; luego salieron a la séptima, vieron la lu-



cha del asesino y caminaron entre la gente; y, por último, volvieron nuevamente al café, a “oír los comentarios”.

Desde el balcón del Inca, a la manera de un mirador sobre la calle, nuestro testigo puede seguir los movimientos de ese hombre nervioso, que le llamó la atención minutos antes, y que luego consumaría su crimen. Juan Roa Sierra, el asesino de Gaitán, encuentra en el café un sitio adecuado para permanecer al asecho de su víctima. El café es un escenario perfecto para planear tretas o subversiones, incluso para ejecutarlas. Este uso particular, implementado,

por ejemplo, por los detractores del rey durante la Revolución Francesa, lo sitúa como un espacio problemático, por decir lo menos, para las autoridades; un escenario de confabulaciones, que por tanto debe ser vigilado constantemente. A pesar de estar al tanto de esta vigilancia, Roa no puede dejar de acudir al café, con el fin de planear el magnicidio. “Roa estaba acostumbrado a este tipo de requisas”, dice Miguel Torres en *El crimen del siglo*, refiriéndose a una batida policial en el Gato Negro: “ya fuera en la calle, en cafetines de mala muerte o en lugares por el estilo... Era un procedimiento de rutina...”.

Protestas frente al Café

Colombia 1946.

(Sady González / Biblioteca

Luis Ángel Arango)

Los usuarios del café, entonces, reconocen esta ambigüedad: se saben vigilados pero se sienten libres, cómodos en el encuentro o en la cita: en su mundo privado, de amigos y caras conocidas.

Luego de la destrucción producida por este evento, los cafés permanecerán cerrados. Algunos no abrirán nunca más sus puertas. Los pocos que lo hacen, cinco días después del hecho, según anuncia un suelto de *El Espectador* el 14 de abril del 48, serán objeto de mayor vigilancia y control; de una cacería organizada, diríamos, que busca erradicarlos del panorama urbano. En efecto: el uso que Roa Sierra le dio a los cafés, antes y durante el Bogotazo, crea un precedente fatal para estos espacios, pues no resulta muy difícil achacarles la culpa de los desmanes ocurridos ese día. En los cafés, piensan las autoridades, se gestó el plan criminal; en los cafés, como lo sugiere Arturo Alape en su texto, citando diversidad de individuos que tuvieron que ver con este acontecimiento, Roa se encontró con sus cómplices y adquirió el revólver con el que ejecutó el magnicidio. En los cafés, la imagen es evidente, se urden conspiraciones que atentan contra el bienestar social. Por eso, a partir de esta generalización equívoca (en muchos cafés, por supuesto, no se gestaron planes criminales, sino obras de arte o revistas literarias), empieza un camino de restricción paulatina del uso de estos sitios en la ciudad. La experiencia del Bogotazo deja una huella indeleble. Así, las autoridades inventan en principio toda suerte de leyes higiénicas, promoviendo la adecuada ventilación, desinfección y salubridad de estos lugares; luego, llegarán a referirse a una especie de higiene moral: no se deben aceptar vagos ni pordioseros, ni tampoco menores

de edad. En suma, para quienes se dedicaban a combatir o a vigilar los cafés, el Bogotazo se erige como una coyuntura perfecta. A partir de allí podrán planear, ellos también, innumerables tretas y confabulaciones, con el fin de erradicar estos espacios del entramado urbano.

Este plan, gestado oficialmente, adquiere niveles delirantes en los años cincuenta, durante los gobiernos de Laureano Gómez y Gustavo Rojas Pinilla (1950-1957). Poco a poco, la imagen del café como un lugar peligroso para la seguridad de la nación, y la de sus habituales concurrentes como supuestos subversivos, va calando en la mentalidad colectiva. Encontrarse en público y en privado, conversar, debatir, discutir, intercambiar ideas, no eran acciones bien vistas por las autoridades, quienes temían siempre el disenso, la rebelión, el motín. Era necesario conocer a la fuerza lo que se ventilaba en los cafés, y desde esta óptica, autoritaria y represiva, se justificaban las detenciones y la censura. Sirvan de ejemplo ilustrativo las famosas pesquisas del SIC (Servicio de Inteligencia Colombiano), en las noches del Automático, tal como lo cuenta el poeta José Luis Díaz Granados:

La discusión en El Automático era obviamente muy politizada en tiempos de Laureano Gómez, de Mariano Ospina y de Urdaneta, y podría decirse que la gente asidua del café tenía como afinidad el ser contradictora del régimen. Una vez salieron de ahí León de Greiff y Diego Montaña Cuellar y se los llevaron presos, con Juan Lozano. En seguida indagaron y según ellos el más peligroso era Montaña porque era el abogado de los sindicatos. Sin embargo, soltaron rápido a Lozano y a Montaña pero dejaron a De Greiff preso porque le encontraron manuscritos de sus poemas y como eran



en un lenguaje tan hermético, dijeron: ¡Claro, ahí están las claves de la revolución! Estuvo dos días preso...

Esta anécdota, entre hilarante y deprimente, muestra a un estado paranoico que busca en los bolsillos de sus poetas los secretos acertijos de una revolución futura, y recrea también los niveles de interdicción y represión a los que fueron sometidos los cafés de Bogotá. Se trata de controlar y restringir el uso de estos espacios públicos, socavando de esta manera las libertades del ciudadano. Los clientes se ven obligados a amoldarse a las circunstancias adversas que rodean sus interacciones sociales, y así aprender a lidiar con el sic, el toque de queda, la ley seca, la vigilancia y la censura. Algunos, por supuesto, preferirán restringir sus salidas a la calle y muchos cafés no

resistirán el acoso arbitrario y sistemático de los organismos de inteligencia colombianos.

.....

A este carácter se le suma un prejuicio social, que en la coyuntura de los años cincuenta cobra singular importancia: el llamado “progreso” empieza a englobar los sueños urbanos de los gobernantes, en detrimento de otras formas de vida. “Los disturbios del 9 de abril de 1948”, dice Fabio Zambrano en su *Historia de Bogotá*, “tuvieron un impacto notable en la renovación del centro histórico de la ciudad, puesto que el incendio de 136 edificaciones, buena parte de ellas ubicadas en los alrededores de la Plaza de Bolívar, el Parque de Santander y la plaza de San Victorino, impulsaron la renovación urbana del sector”. Así, se construyen parqueaderos para

Café El Automático, 1958.

(Archivo fotográfico de El Espectador)



Requisa policial en el Café
El Gran Delfín, 1970. (Archivo
fotográfico de El Espectador)

la flota creciente de automóviles; se trazan nuevas vías, como el viaducto de la calle 26; se introducen buses urbanos por la carrera séptima, con el fin de mejorar el servicio del transporte público de la ciudad (dicen las autoridades), pero en realidad para acabar con las costumbres malsanas de un montón de individuos que se dan cita y discuten sobre esta importante vía bogotana. La quietud problemática de los contertulios, en los corrillos callejeros, debe sustituirse por la velocidad alienante de los nue-

vos transportes, como presagio de la vida moderna.

El progreso, ahora bien, no tiene nada que ver con los cafés en el contexto que nos ocupa. Por el contrario, resulta su antítesis. Los cafés no hacen apología del progreso, y en esa medida quedan condenados, señalados como perturbadores de las nuevas dinámicas urbanas. Representantes de una ciudad indeseada y anacrónica, los cafés pertenecen ahora, con mucha más fuerza, a “un “submundo” urbano, donde se les

cataloga como lugares “rutinarios” y “sórdidos”, y no como lugares del hombre, según la certera expresión de Santiago Mutis. Los usuarios del café son vagos, soñadores, gente sin oficio (como poetas); personas improductivas, en últimas, que no funcionan bajo la lógica que deja el Bogotazo.

Este estigma, que se cierne sobre los cafés bogotanos desde su aparición en el siglo XIX, cobra mucha mayor importancia en la coyuntura del 9 de abril. En la imagen de las nuevas generaciones, el café es siempre el lugar del extravío, el exceso y el vicio. Por eso, se plantean sustitutos. Si la cerveza llega a sustituir a la chicha inmediatamente después del Bogotazo, las fuentes de soda y las tiendas de barrio llegarán paulatinamente a suplantar a los cafés. Y del mismo modo que la cerveza se impone desde arriba, a través de la prohibición gubernamental y la vigilancia policial, así también las tiendas y las fuentes de soda gozarán de beneficios patrocinados por las autoridades, como es el caso del concurso público de las “tiendas modelo”, por medio del cual se otorgan premios –léase cervezas– a los espacios que se higienicen física y moralmente, y se conviertan de esta manera en lugares aptos para el encuentro social. Muchos cafés bogotanos no cerraron por casualidad; resulta evidente la puesta en marcha de un aparato de control y prohibición.

.....


¿Qué podemos concluir de todo lo anterior? En primer lugar, resalta una pequeña contradicción: varios cafés de Bogotá, es claro, sobrevivieron a los incendios y saqueos del Bogotazo, pero es el Bogotazo, paradójicamente, el que marcará el ritmo futuro de las sociabilidades de café,

y que llevará a muchos de estos espacios a la desaparición. Las prohibiciones y censuras que pesan sobre ellos, en los años posteriores, se gestan como respuesta a los crímenes abrileros. Se trata, por eso, de un día que deviene en años de restricción, lo cual cambiará irremediamente la fisionomía de las sociabilidades. El Bogotazo, en este tema como en tantos otros, siembra las bases futuras de violencia y represión.

También resalta el hecho de que las autoridades hayan puesto este operativo en marcha durante varios años y finalmente pareciera que lograron su objetivo: muchos cafés fueron clausurados, otros fueron suspendidos o multados. La imagen de Bogotá previa al Bogotazo, como una ciudad inundada de cafés en los alrededores de la carrera séptima (antigua Calle Real), no es la misma que deja el final del gobierno de Gustavo Rojas Pinilla en 1957. Para ese entonces la gente ya no se aglomera en los andenes de la carrera séptima, con el fin de entrar a los cafés contiguos. Los avisos de los cafés, que daban tanta variedad visual al entorno urbano, también han desaparecido.

Sin embargo, no todos los cafés se perdieron irremediamente en el tiempo de la urbe. Algunos, como el San Moritz o el Pasaje, permanecen hasta nuestros días. Y a estos se les suman otros, propios de la actualidad. En efecto: un informe reciente del Instituto Distrital de Patrimonio Cultural afirma que, en los últimos cinco años, se abrieron más de cincuenta cafés en el centro de la ciudad. Cafés distintos, claro está, de aquellos con los que contaba Bogotá antes del 9 de abril. Diferentes son los usos y distintos son los usuarios. Sin embargo, la impronta es la misma: allí los hombres (y las mujeres) se pueden encontrar, y hacerse visi-

bles. Las sociabilidades se retoman, entonces, ya no al ritmo del tranvía, sino del transmilenio.

El centro de Bogotá parece convertirse de nuevo en un espacio propicio para el encuentro público. La Calle Real vuelve a ser una vía peatonalizada, retomando una de las características históricas que definió el desarrollo de la urbe, y los cafés son bienvenidos nuevamente sobre las avenidas. Estos espacios, podemos decir al final, se mueven al ritmo de la ciudad; suben y bajan como termómetros urbanos, indicando los límites (las libertades o prohibiciones), que deben seguir los ciudadanos en sus encuentros cotidianos. 



PREPARACIÓN DEL CAFÉ

Un portafolio fotográfico de Margarita Mejía

Arte y Pasión Café es uno de los establecimientos que han incorporado la presencia de baristas y la explicación de los métodos de preparación del café para atraer e informar a los clientes. Estas fotos muestran paso a paso uno de estos procesos.

EN COLOMBIA ESTAMOS MUY familiarizados con las grecas y las ollas con filtro de tela para preparar el café; en algunos casos y casas tampoco descartan el uso de una media como filtro. En el pasado, los molinos caseros también hacían parte de un cuidado selecto del grano que se ha ido popularizando paulatinamente. Estos métodos son variaciones de una costumbre muy antigua y lejana, utilizada por los turcos para hacer su café en las arenas calientes del desierto desde hace varios cientos de años.

El estilo turco es quizá la forma más ampliamente difundida en todo el mundo para la preparación de café. El utensilio principal para esta elaboración es una olla de mango largo hecha en latón o cobre martillado, conocida en algunos países árabes como cezves y llamada en Turquía ibrik, palabra con la cual se identifica este método, en el cual el manejo del calor, la separación del asiento y la supervisión de la espuma constituyen los momentos claves para llevar a la taza un buen café.

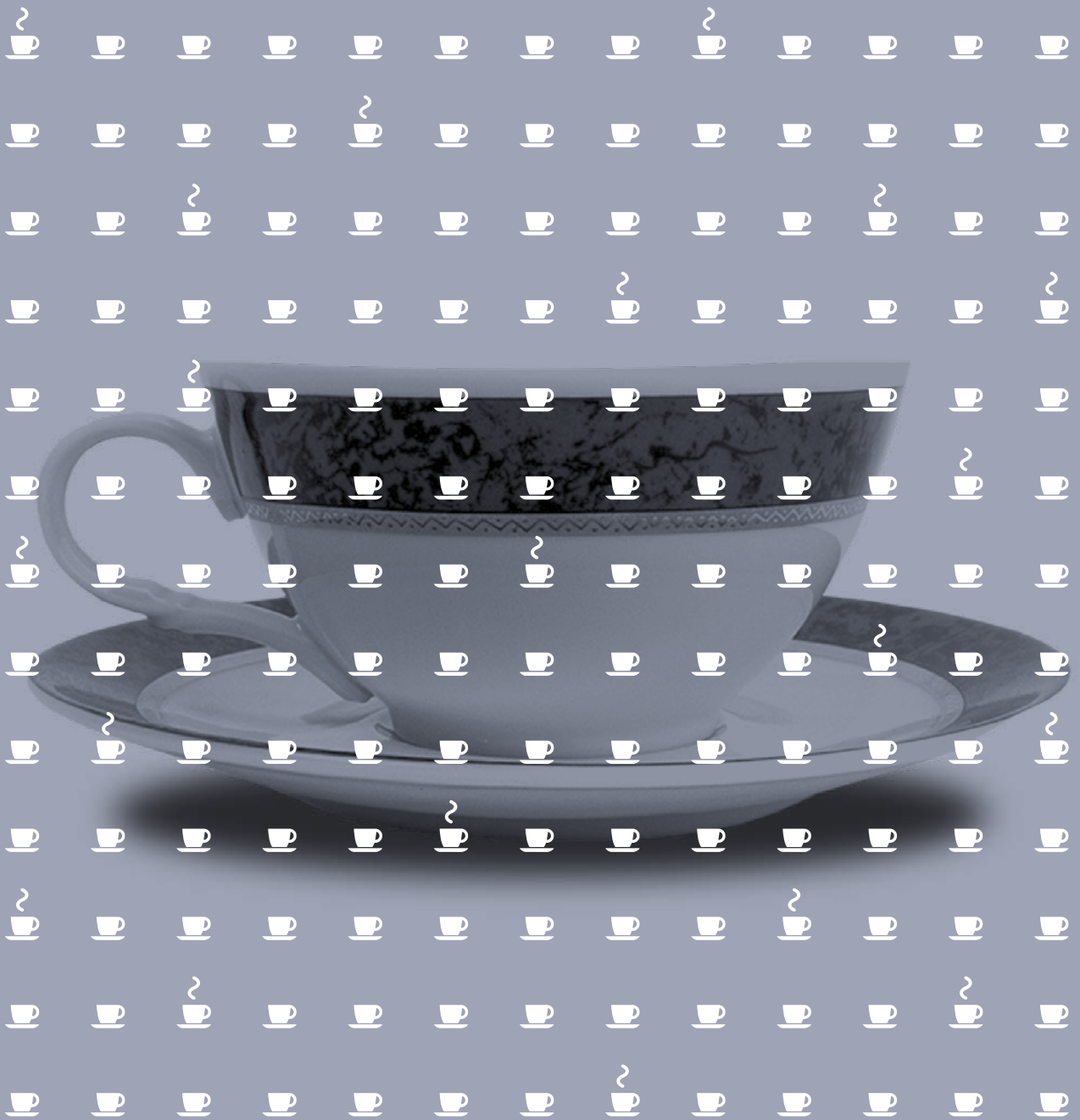
- Agregar el agua a su ibrik.
- Añadir el café molido, cuya cantidad dependerá del tamaño del ibrik.
- Al calentar el ibrik, el café forma una capa sobre el agua.
- Retirar del fuego cuando salga espuma.
- Después de que se ha asentado, traer de vuelta a la fuente de calor.
- Revolver y servir en demi-tasse o tazas de café espresso. ☕











BIOGRAFÍAS DE LOS AUTORES



HÉCTOR ABAD FACIOLINCE (MEDELLÍN, 1958). Escritor y poeta, ha traducido numerosas obras del italiano. Ha recibido el Premio Nacional de Periodismo Simón Bolívar en dos oportunidades. Entre sus libros están *El olvido que seremos* y el poemario *Testamento involuntario*. Es columnista y asesor editorial en *El Espectador*. *La Oculta*, su última novela, fue publicada en 2014 por Alfaguara.

JOSÉ ANDRÉS ARDILA (CHIGORODÓ, ANTIOQUIA, 1985). Sus cuentos han aparecido en *El Malpensante*, *Eñe*, *El Espectador*, entre otras publicaciones. En 2012 ganó el Estímulo al Talento Creativo de Antioquia con *Divagaciones en el interior de una ballena*.

ALFREDO BARÓN LEAL (BOGOTÁ, 1981). Historiador de la Universidad Nacional, investigador del programa Bogotá en un Café y músico de la banda Sin Remedio. Investigador de la serie de televisión *Callejeando* y del proyecto *Bogotá Fílmica*. Con el IDPC publicó el álbum *La carrera séptima. Entre el parque y la plaza*.

SERGIO BARTELSMAN (CALI, 1969). Ha sido fotógrafo desde muy joven y ha incursionado en toda clase de géneros: moda, retrato, paisaje, viajes y publicidad, entre otros campos.

ROSARIO DEL CASTILLO PARDO. También conocida como “Camándula”, apodo que le puso Daniel Samper Pizano. Lleva cuarenta años dedicada al periodismo. Entre otros libros, ha publicado *Las mujeres de Obregón*.

JUAN ESTEBAN CONSTAÍN (POPAYÁN, 1979). Historiador y novelista. Profesor de relaciones internacionales en la Universidad del Rosario, en cuya Biblioteca Antigua traduce textos del latín y el griego al español. Es columnista de *El Tiempo* y su último libro, *El hombre que no fue jueves*, fue publicado en 2014 por Random House.

MARCELA CUÉLLAR. Es arquitecta de la Universidad de los Andes y doctora en historia del arte y gestión cultural en el mundo hispánico por la Universidad Pablo de Olavide en Sevilla, España. Se desempeñó como asesora de la Dirección de Patrimonio del Ministerio de Cultura, coordinadora de proyectos especiales del Archivo de Bogotá. En 2015 se desempeñó como subdirectora de Divulgación de los Valores del Patrimonio Cultural del IDPC.

Página anterior:

Taller del Pan, 2015.

(Foto de Margarita Mejía / IDPC)

CARLOS DÍAZ (BOGOTÁ, 1973). Es diseñador gráfico, con más de quince años de experiencia como ilustrador en diversos proyectos.

JOSÉ LUIS DÍAZ GRANADOS (SANTA MARTA, 1946). Se ha desempeñado como profesor universitario, como comentarista bibliográfico de *El Tiempo* durante veinte años y como asesor de la Feria del Libro de Bogotá. Recientemente publicó *El laberinto. Antología poética 1968-2008* y *Los papeles de Dionisio* (Collage Editores), una recopilación de sus cuentos, más tres novelas breves.

ABDÚ ELJAIK (CALAMAR, MAGDALENA, 1933). Fotógrafo de origen libanés, fue editor de televisión y reportero gráfico de diversas publicaciones nacionales como *Cromos*. Entre sus libros figuran *Los intocables* (con Fausto Panesso), *Herencia colonial* (con Caicedo Ayerbe), *Villa de Leiva, Permitido en Colombia* y *En el canal del dique* (con Eduardo Lemaitre).

EDUARDO ESCOBAR (ENVIGADO, ANTIOQUIA, 1943). Fue uno de los fundadores del movimiento literario nadaísta en 1958, junto con Jotamario Arbeláez y Gonzalo Arango, entre otros. Escribe una columna en *El Tiempo* por la cual recibió en el 2000 el Premio de Periodismo Simón Bolívar. Ha publicado más de una veintena de poemarios; el más reciente es *Poemas ilustrados* (Tragaluz Editores, 2007).

CARLOS GRANÉS (BOGOTÁ, 1975). Antropólogo de la Universidad Complutense de Madrid. Becario de la Universidad de Berkeley, California, donde finalizó su tesis sobre antropología del arte, a la que posteriormente se le otorgó la máxima calificación y el Premio Extraordinario de Doctorado. En 2011 ganó el Premio de Ensayo Isabel Polanco por su libro *El puño invisible*. Es asistente de dirección de la *Cátedra Vargas Llosa*.

CAMILO HOYOS GÓMEZ (BOGOTÁ, 1979). Literato de la Universidad de los Andes y doctor por la Universidad Pompeu Fabra de Barcelona. Ha sido profesor de esa misma universidad, y también de la Universidad de los Andes, la Javeriana y el Instituto Caro y Cuervo. En la actualidad se encuentra editando su próximo libro, *El París de Cortázar*. Tiene un blog en *El Espectador* con el nombre Mirabilia.

DARÍO JARAMILLO AGUDELO (SANTA ROSA DE OSOS, ANTIOQUIA, 1947). Abogado y economista de la Universidad Javeriana, es un reconocido poeta y ensayista. En 2014 publicó *Treinta y dos poemas: una antología y Diccionario* (Pre-textos).

MARIO JURSIK DURÁN (VALLEDUPAR, 1964). Miembro fundador y director de *El Malpensante*. En el 2014 se desempeñó como editor de *¡Fuera zapato viejo!*, publicación de Idartes y el IDPC sobre la salsa en Bogotá.

NUBIA ESPERANZA LASSO (BOGOTÁ, 1983). Administradora turística y hotelera, con una maestría en gestión del patrimonio cultural de la Universidad de Barcelona. Es investigadora del programa Bogotá en un Café. Parti-

ció como asistente de investigación para el libro *Turistas comensales* (CUN, 2012). Trabajó en apoyo e investigación para proyectos turísticos en la Corporación Ruta Mutis.

JOSÉ RAFAEL LOVERA (CARACAS, 1939). Historiador, gastrónomo y escritor. Es fundador de la Academia Venezolana de Gastronomía, del Centro de Estudios Gastronómicos, y miembro de la Academia Nacional de Historia. Entre sus libros están *Historia de la alimentación en Venezuela* y *El cacao en Venezuela: una historia*. El más reciente es *Retablo gastronómico de Venezuela*, publicado en 2014 por Artesano Editores.

MARÍA EUGENIA MARTÍNEZ. Arquitecta de la Universidad Nacional con una especialización en restauración de monumentos y centros históricos de la Universidad de Florencia. Ha sido docente en la Universidad Externado y dirigió la maestría en restauración de monumentos arquitectónicos de la Universidad Javeriana. Trabajó en el Instituto Colombiano de Cultura y en Planeación Departamental de Antioquia y actualmente es directora del Instituto Distrital de Patrimonio Cultural de Bogotá.

FELIPE MARTÍNEZ CUÉLLAR (BOGOTÁ, 1986). Literato de la Universidad Javeriana. Ha trabajado como periodista en la revista *SoHo*, librero en la librería Prólogo, de Bogotá, gestor cultural en el Fondo de Cultura Económica, filial Colombia, y en el Ministerio de Cultura de Colombia. Publicó su primera novela, *La cosecha* (Taller de Edición Rocca), en 2015.

MARGARITA MEJÍA (PALMIRA, 1973). Fue profesora de fotografía en la Universidad Externado y es colaboradora de *SoHo*. Sus fotos han aparecido en diversos proyectos editoriales como *Bogotá Fílmica* y ¡Fuera zapato viejo! *Crónicas de la salsa en Bogotá*. En el 2000 recibió el premio *Mujeres Imágenes y Testimonios*. Entre sus exposiciones están *Desear la imagen* (2012) y *Melancolía* (2014). Actualmente hace parte del colectivo Octoacto.

CAMILO MONJE (BOGOTÁ, 1980). Estudió literatura e historia en la Universidad de los Andes. Posteriormente hizo la maestría en historia en la misma universidad y en la actualidad está vinculado a su departamento de lenguas y cultura como profesor y coordinador académico. Ha publicado, entre otras cosas, el libro *Los cafés de Bogotá. Historia de una sociabilidad (1948-1968)* (Universidad del Rosario, 2011).

JAIME ANDRÉS MONSALVE (MANIZALES, 1974). Director musical de Señal Radio Colombia y comentarista de música de las revistas *Cromos* y *Arcadia*. Ha colaborado en diversos medios de comunicación como *El Espectador*, *El Malpensante*, *SoHo*, y es autor de varios libros en torno a la música, incluido uno sobre jazz local, y de la biografía *Carlos Gardel, cuesta arriba en su rodada* (Panamericana, 2005).

JORGE PANCHOAGA (POPAYÁN, 1984). Antropólogo y fotógrafo. Becario del World Press Photo por el cual cursó el diplomado “Fotonarrativa y nuevos medios” de la Fundación Pedro Meyer. En 2013 ganó el Premio

Nacional Colombo-Suizo de Fotografía con su serie *La casa grande*. Actualmente es x-photographer de Fujifilm y hace parte de Colectivo +1.

NICOLÁS PERNETT (PORLAMAR, VENEZUELA, 1980). Historiador de la Universidad Nacional, es uno de los responsables del Archivo de Gabriel García Márquez en la Biblioteca Nacional y es editor de la publicación digital *razónpública.com*. En 2015 ganó el Premio de Periodismo Simón Bolívar por “García Márquez y la historia de Colombia”, publicado en *El Malpensante*.

ISABELLA PORTILLA. Ha escrito crónicas, artículos e investigaciones para publicaciones nacionales y extranjeras. Ganadora del Premio Guillermo Cano (2010), del Galardón jóvenes promesas del periodismo colombiano (2010) y de la Beca José Ignacio Covarrubias a la Excelencia (2015). Desde junio de 2015 es columnista de *El Espectador*. En 2011 Editorial Planeta publicó su libro de no ficción *Malandrines*.

KATHERINE RÍOS (BOGOTÁ, 1977). Estudió geografía en la Universidad Nacional y trabajó durante varios años en la Biblioteca Luis Ángel Arango. En el 2013 Editorial Robot publicó el libro *Los abrazos de Alicia*, con ilustraciones de Powerpaola y Kevin Mancera, entre otros dibujantes nacionales.

JULIETH RODRÍGUEZ JAIMES (BOGOTÁ, 1989). Arquitecta de la Universidad de la Salle vinculada al programa Bogotá en un Café desde el 2013, en el cual llevó a cabo los estudios de valoración arquitectónica y urbana de los cafés nuevos y tradicionales. Trabajó como diseñadora en Carmenza Henao diseño de iluminación. Desarrolló diseños urbanos y arquitectónicos en Dos más dos arquitectos y participó con el IDPC en los estudios de valoración arquitectónica y patrimonial del edificio Manuel Mejía.

RICARDO RONDÓN (BOGOTÁ, 1959). Periodista y narrador. Trabajó por 25 años en el desaparecido diario *El Espacio*, especialmente en crónica roja. Sus textos han sido incluidos en antologías como *Grandes crónicas colombianas (tomo II)* y en la colección Libro al Viento, de la Alcaldía Mayor de Bogotá. En la actualidad ejerce la reportería desde su plataforma digital *La Pluma & La Herida*.

RICARDO SILVA ROMERO (BOGOTÁ, 1975). Estudió literatura en la Universidad Javeriana e hizo una maestría de cine en la Universidad de Barcelona. En 2011 publicó *Semejante a la vida* (Alfaguara), colección de relatos. *El libro de la envidia* es su última novela, publicada en 2014 por Alfaguara. Desde 2009 escribe la columna “Marcha fúnebre” en *El Tiempo*.

GERMÁN TÉLLEZ (BOGOTÁ, 1933). Arquitecto graduado en Francia y España en restauración de monumentos e historia de la arquitectura. Hace parte de la generación de arquitectos e investigadores que renuevan los conceptos y las prácticas de la disciplina en Colombia, junto a Germán Samper y Rogelio Salmons, entre otros. Téllez ha sido profesor de historia de la arquitectura y director de Estética e Investigación Histórica de la Uni-

versidad de Los Andes. Es miembro de la Academia Colombiana de Historia.

JAIRO TOCANCIPÁ FALLA (NEIVA, 1962). Es profesor titular de la Universidad del Cauca y coordinador del Grupo de Estudios Sociales Comparativos de esa institución. Ha publicado libros y artículos en torno al café, entre los que destacan *Cafeteros del Macizo colombiano: re-creando historias en tiempos de crisis en El Paraíso, Cauca* (2015) y “Cafés in Colombia: sociopolitical and cultural representation in the turn of the century”.

JUAN GABRIEL VÁSQUEZ (BOGOTÁ, 1973). Autor de la colección de relatos *Los amantes de Todos los Santos* y de novelas como *El ruido de las cosas al caer* (Premio Alfaguara 2011) y *Las reputaciones*, entre otras. Ha publicado también una recopilación de ensayos literarios, *El arte de la distorsión*, y una breve biografía de Joseph Conrad. Ganador dos veces del Premio Nacional de Periodismo Simón Bolívar, y del Premio Roger Caillois en el 2012 por el conjunto de su obra.

El impúdico brebaje se terminó de imprimir
en el año 2015 en los talleres bogotanos
de Buenos y Creativos.

En su composición se utilizaron las fuentes
Legacy Serif y Bailey Sans de la Casa ITC
Cuidaron de la edición Mario Jursich Durán,
Ángel Unfried y Karim Ganem Maloof.

En cierto momento la chicha y después su enemiga la cerveza; en algunos contextos exaltados el aguardiente, en otros morigerados, casi pacatos, el chocolate y en fiestas de cocacolos más de un trago de whisky. Estas y otras bebidas han sido determinantes en la forma de socializar y en la configuración del ritmo de la vida bogotana. Sin embargo, ninguna otra como el café –y los establecimientos homónimos que surgieron en torno a él– ha definido la personalidad de Bogotá, dinamizado su vida cultural, transformado su paisaje urbano y marcado su historia en los últimos ciento cincuenta años.

En las mesas de cafés como El Windsor, el San Moritz, El Pasaje y El Automático se dieron cita los protagonistas de la vida en la capital. Poetas como León de Greiff, periodistas irreverentes como Emilia Pardo Umaña y líderes como Jorge Eliécer Gaitán hicieron parte de esa exuberante fauna urbana que convirtió a Bogotá en la ciudad que fue, y en la que es, desde aquellos refugios abiertos al público para sortear el frío, el silencio y el estatismo.

El impúdico brebaje retrata esa atmósfera desde los testimonios narrados y gráficos del pasado, y a través de las huellas aún vivas en el presente. Esta intención de rescate patrimonial se inscribe dentro del programa Bogotá en un Café, liderado por el IDPC, como parte del Plan de Revitalización del Centro Tradicional de Bogotá. Una iniciativa editorial para preservar la memoria urbana.

Héctor Abad Faciolince • José Andrés Ardila

Alfredo Barón Leal • Sergio Bartelsman

Rosario del Castillo (Camándula) • Juan Esteban Constaín

Marcela Cuéllar • Carlos Díaz • José Luis Díaz-Granados

Abdú Eljaiek • Eduardo Escobar • Carlos Granés • Camilo Hoyos

Darío Jaramillo Agudelo • Mario Jursich Durán

Nubia Lasso • José Rafael Lovera • María Eugenia Martínez

Felipe Martínez Cuéllar • Margarita Mejía • Camilo Monje

Jaime Andrés Monsalve • Jorge Panchoaga • Nicolás Perneti

Isabella Portilla • Katherine Ríos • Julieth Rodríguez

Ricardo Rondón • Ricardo Silva Romero • Germán Téllez

Jairo Tocancipá Falla • Juan Gabriel Vásquez

Instituto Distrital de
Patrimonio Cultural



BOGOTÁ
HUMANA