

HOJAS DE CAFÉ

BOGOTÁ EN UN CAFÉ
PROGRAMA DE REVITALIZACIÓN DE CAFÉS
DEL CENTRO TRADICIONAL DE BOGOTÁ

PUBLICACIÓN GRATUITA DEL INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL
ENTIDAD ADSCRITA A LA SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE
DE LA ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ.

WWW.PATRIMONIOCULTURAL.GOV.CO
CALLE 12 B NO 2-58
3550800

Cuando Bogotá era un café

POR JUAN GUSTAVO COBO BORDA

CAFÉ WINDSOR, TINTO Y SIFÓN

El café Windsor, en la calle 13 con la esquina de la séptima, frente a la oficina de los correos, fue uno de los primeros refugios donde gentes venidas de todo el país se daban cita.

Allí arribarían Ricardo Rendón, Luis Tejada y León de Greiff, provenientes de la Villa de la Candelaria. Por allí se asomaría Germán Arciniegas, bogotano y sabanero de hacienda y ordeño administrada por su padre, para encontrarse con Gregorio Castañeda Aragón, quien traería el yodo y la sal marina desde Santa Marta, a esa atmósfera de humo y puerta vaivén, quizás de emboladores en el estrecho espacio, donde el tinto se alternaba con el sifón. Donde los negociantes de ganado y trigo de Sogamoso convivían con un vikingo que declamaba: “esta mujer es una urna/llena de místico perfume”.

Augusto Ramírez Moreno reconstruyó la nómina del Windsor:

“Todas las tardes a las cinco y todos los domingos de una a siete de la tarde se reunían León de Greiff, Carlos Perez Amaya, Alejandro Mesa Nicholls, Luis Tejada, Carlos Pellicer, Rafael Vásquez, Luis Vidales, Ricardo Rendón, Germán Pardo García, Rafael Bernal Jiménez, Juan Lozano y Lozano, Palau Rivas, Francisco Umaña Bernal, Alberto y Felipe Lleras, Jorge Zalamea, Alberto Angel Montoya, Ciro Mendia, Gabriel Turbay, Jorge Eliecer Gaitán y Rafael Jaramillo. Durante cinco horas se tomaba el café tinto, se recitaban poesías inéditas, se leían prosas acabadas de salir del horno”

Y en alguna forma se suscitaban varios hechos culturales y políticos que transformarían el país. Las caricaturas de Rendón demolían la hegemonía conservadora, la revista *Los nuevos* y la revista quincenal *Universidad* fundada por Germán Arciniegas en 1921 incorporaba ensayistas como Baldomero Sanín Cano y Luis López de Mesa y se abría generosamente hacia una América Latina ignorada hasta entonces, con figuras como José Carlos Mariátegui y la reforma universitaria de Córdoba, Argentina. Finalmente, se constituirían las primeras organizaciones socialistas y comunistas, con figuras como María Cano e Ignacio Torres Giraldo. Muchos círculos en expansión se constituyeron a partir de los cafés, en esa ciudad andina aislada del mundo.

Con razón Germán Arciniegas recordó en 1996, en *El Tiempo*: “Lo del Windsor no se repetirá jamás. No tiene nada que ver con las cafés de París o de Viena. Es el café de los hombres solos que no se quitan el sombrero y recitan sonetos, consumiendo tinto o sifón, mientras en la calle rueda el tranvía de mulas, sube el partido liberal y para no romper la costumbre bogotana, llueve a cántaros y se muere de frío”.

Más joven que Germán Arciniegas (1900-1999) Alberto Lleras Camargo (1906-1990) también tendría en el Windsor su base de operaciones, justificada en aquel entonces por su trabajo en los periódicos liberales *El Tiempo* y *El Espectador* porque los cafés eran también prolongaciones de las salas de redacción, antes de entrar a laborar y luego que ya la edición circulaba por toda la pequeña parroquia



Café y ciudad. 1948. Fotografía de Sady González. Colección Archivo de Bogotá.

de entonces. Revive Lleras Camargo aquellos tiempos cuando evoco a Ricardo Rendón (1976).

“En ellos se freían empanadas, cuyas grasas de cerdo extendía un excitante olor en el recinto estrecho y las afueras inmediatas... Se tomaba, desde luego, café, mucho café, negro y amargo, y

además, de tiempo en tiempo, algún licor fuerte, whisky, brandy, ron o aguardiente, o grandes jarros de cerveza negra o rubia que llegaba en toneles, en grandes carros tirados por percherones imponentes. Aquello era barato, al alcance de nuestra pobreza”.

Vuelven a destacarse allí las siluetas de León de Greiff, “en la calle 14 con la carrera 7ª, de preferencia en la acera suroriental, enfrente de una droguería” que miraba desplazarse la vida de la calle y luego se hundían en el

VÉASE PÁGINA 3

LA CERVECERIA 'NACIONAL'
Tiene el gusto de avisar a su numerosa clientela y al público en general que debido al nuevo ensanche está en capacidad de atender pedidos para dentro y fuera de la ciudad, a los siguientes precios:
PILSENER a \$ 0.84. DOCEÑA.
MALTA (alimento sin igual para nodrinas) a \$ 1.20 DOCEÑA.
BOGOTÁ CARRERA 8a. No. 18 Teléfono 752



¿Por qué no disfruta Ud. los adelantos de la medicina moderna?
Tomando **1 sola píldora de YATREN 105** diariamente.
evitará Ud. los alarmantes dolores menstruales, las náuseas, las migrañas, las irritaciones intestinales. Además tendrá Ud. un efecto seguro en los casos de obstipación crónica.
Se vende en todas las buenas farmacias.


ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ HUMANA

EDITORIAL

BOGOTÁ EN UN CAFÉ

POR MARÍA EUGENIA MARTÍNEZ DELGADO. DIRECTORA INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL

- I -

Dos imágenes.

La primera. Una calle vista desde una cierta altura, tal vez desde una ventana de un segundo piso. La segunda. Un espacio interior con mesas, piso de baldosín con formas que se repiten, grandes ventanales hacia una plaza.

En la primera se ven grupos de personas que en círculos en las esquinas, o recostados contra una pared de piedra, o frente a una vitrina, o caminando en medio de la calle, comparten la palabra.

En la segunda, grupos de personas alrededor de una mesa, o de pie frente a una barra, o recostados contra una pared decorada con cuadros, o frente a un libro abierto, comparten la palabra.

¿De qué hablan?

- II -

En su ensayo *Los itinerarios de la transformación urbana. Bogotá, 1820-1910*, Germán Mejía Pavony reflexiona:

“Signos que dan razón de una significativa y profunda situación de cambio en Bogotá durante el siglo XIX son, entre otros, la conversión de sus plazas y plazuelas en parques; la erección de monumentos a los héroes patrios y la transformación de la ciudad en elemento simbólico de la nueva ideología; la implantación de una racionalidad positiva en la nomenclatura y el uso en ella de nombres de personas ejemplificantes del civismo republicano; la inserción de saberes liberales en el manejo de los asuntos urbanos; la dependencia y sujeción de los organismos de gobierno de la ciudad frente al poder ejecutivo nacional; la presencia de una creciente élite comercial y la atracción de las élites provinciales hacia la capital; la variedad que adquirieron en la ciudad los oficios y las profesiones; el acortamiento de las distancias; en fin, el manejo de la ciudad a cargo de juntas surgidas del sector privado y su dominio de los principales servicios municipales”.

La ciudad, en su radical proceso de modernización, comienza a percibirse a sí misma como elemento simbólico, una suerte de

organismo no indiferenciado sino plurívoco y compuesto cuya forma ha de ser significativa y significativa.

La ciudad comienza a reconocer la extraordinaria importancia de los espacios donde la ciudad se auto-representa, se piensa a sí misma, el lugar en donde se reúne la colectividad para participar –y no solo para asistir– a la construcción de su forma.

Sigue Mejía Pavony:

“Establecer la existencia de esta situación de cambio y determinar su magnitud solo es posible si entendemos, primero, que una ciudad es mucho más que un ensamble diacrónico de edificaciones; segundo, que la ciudad es un nudo de relaciones sociales que al espacializarse da forma a un lugar humanamente construido; tercero, que aunque estas relaciones son particulares a un sistema social determinado, el espacio que construyen puede ser duradero ya que los cambios entre los sistemas sociales no dan necesariamente fin al lugar construido.”

- III -

Dos imágenes. Para ser exactos, dos imágenes de ciudad.

En la primera, grupos de personas, incluso parejas, ocupan la calle compartiendo la palabra: hablan de negocios, del clima, del gobierno de la ciudad, de los pequeños hechos del tiempo que pasa –un enamoramiento fallido, una alegría deportiva, las malicias laborales, la morbosa curiosidad por los muertos– y de los grandes hechos del tiempo que pasa –la guerra, las guerras, la realidad, las palabras para nombrarla, un país distante y sin embargo tan cercano–, de cine, del vecino. Hablan de ciudad.

En la segunda, grupos de personas alrededor de una mesa, o de pie frente a una barra, o recostados contra una pared decorada con cuadros, o frente a un libro abierto, comparten la palabra: hablan de negocios, del clima, del gobierno de la ciudad, de los pequeños hechos del tiempo que pasa –un enamoramiento

fallido, una alegría deportiva, las malicias laborales, la morbosa curiosidad por los muertos– y de los grandes hechos del tiempo que pasa –la guerra, las guerras, la realidad, las palabras para nombrarla, un país distante y sin embargo tan cercano–, de cine, del vecino. Hablan de ciudad.

¿Dónde hablan?

- IV -

La forma de una ciudad es entonces la expresión de una vocación territorial específica y particular: se formaliza y se consagra un territorio como espacio dinámico para la construcción común del conocimiento; un territorio donde el tiempo está sometido a una tensión constructiva, a una actividad corpórea e inteligente que produce subjetividad.

Parafraseando a Toni Negri –*Reflexiones sobre lo inmaterial (Spinoza-Marx... y hoy)*–, podemos decir que la forma urbana rige los encuentros y la actividad de una singularidad que construye las nociones comunes. “Las nociones comunes (uno de los descubrimientos fundamentales de la Ética de Spinoza) se originan desde la imaginación y establecen una curiosa armonía entre las leyes de la razón y las de la imaginación. La razón aprovecha aquí la disposición de la imaginación de hacernos presentes y disponer para la acción las cosas que se nos enfrentan”.

- V -

Dos imágenes de ciudad.

Dos imágenes, para ser exactos, de la ciudad de Bogotá.

La primera, una calle del centro de la ciudad y su configuración urbana: fachadas, espacios de circulación, vitrinas, bocacalles, andenes, mobiliario urbano, algunos cables, muy poca vegetación, avisos de comercio, carteles en algunas paredes. Gran cantidad de gente que ocupa esa calle compartiendo la palabra.



Café-bar Estoril. Fondo Manuel H. Colección MdB-IDPC.

La segunda, un café del centro de la ciudad y su configuración pública: mesas contra las paredes (tres sillas) y mesas en el centro del espacio (cuatro sillas), una barra sin taburetes, paredes limpias con pocos cuadros, una máquina para la música, luces altas, botellas de licor tras la barra, máquinas para la preparación del café, pocillos, carteles en algunas paredes. Gran cantidad de gente que ocupa ese espacio compartiendo la palabra.

- VI -

Hemos de convenir entonces en la singular analogía que sustenta algunos espacios de la ciudad. En ellos se trascienden los intereses individuales de los habitantes y se configuran críticamente los intereses colectivos de los ciudadanos.

Hemos de convenir en el extraordinario significado de estos espacios para la ciudad: calles y

café, plazas y teatros, parques y santuarios. En ellos está la ciudad reflejada y, sobre todo, puesta en forma.

Para el Instituto Distrital de Patrimonio Cultural, en el marco de su Plan de Revitalización del Centro Tradicional, recuperar la memoria de los cafés tradicionales de la ciudad y promover su significado cultural significa precisamente asumir el patrimonio cultural como ámbito fundamental de comprensión y construcción del fenómeno urbano, en el sentido que los valores patrimoniales comportan –tal vez como ningún otro valor urbano– una síntesis compleja y muy significativa de los componentes territorial, histórico, social, económico y político del fenómeno urbano mismo.

Es probable que una frase de Italo Calvino, consignada en una de sus ciudades invisibles, nos ayude ulteriormente a glosar el sentido del proyecto que hoy nos ocupa: “De una ciudad no disfrutas las siete o las setenta y siete maravillas que contiene, sino la respuesta que da a una pregunta tuya” ♦



Instituto Distrital de
Patrimonio Cultural
Sede: Calle 12 B No. 02 - 58
Horario de atención:
Lunes a viernes
8:00 a.m. a 5:00 p.m.
PBX: 3550800



Café Carrera. Cra 7a. con calle 14. Fondo Daniel Rodríguez. Colección MdB-IDPC.



Café Pasaje, 2013. IDPC.

café Riviere, antecesor del Automático, que fue después puerto de otra generación”:

León, “que trabajaba como contabilista en un banco de la Calle Real” y Luis Tejada que destilaba sus “gotas de tinta”, para El Espectador, donde amigos como Luis Vidales y José Mar soñaban con el remoto soviet de la hoz y el martillo y se identificaban con su conmovida “Oración para que no muera Lenin”.

Esos eran los cafés. Ese era el Windsor. Esa fue una época de nuestra cultura, en la creatividad del diálogo y el afrontar de modo colectivo muchas empresas editoriales y variados movimientos literarios. Retengamos dos nombres: León de Greiff y Jorge Zalamea.

LOS PROVINCIANOS LLEGAN A LOS CAFÉS BOGOTANOS

El café como institución cumple un papel destacado porque se renueva con cada generación que arriba a sus mesas, admira de lejos a las figuras consagradas y

poco a poco busca aproximarse a ese círculo mágico.

Además, para la gente que viene de provincia establece un rito de pasaje, un salvoconducto y una credencial, que les permite sentirse integrados a la capital. Veamos algunos casos. Danilo Cruz Vélez, el filósofo nacido en Filadelfia, en 1920 y quien moriría en Bogotá en el 2008, reconstruyó en sus diálogos con Rubén Sierra Mejía (1996) su arribo a la capital y su acceso al mundo de los cafés, sobre los cuales aseveró: “la vida intelectual de Bogotá estaba centrada en algunos cafés”.

Con Rafael Carrillo se encontraba en los cafés Martignon y Lucerna donde comentarían, entre otros, las nuevas traducciones que publicaba la Revista de Occidente en Madrid dirigida por José Ortega Gasset. Continúa Cruz Vélez:

“Otro café, muy famoso, que recuerdo y al cual acostumbraba ir León de Greiff en esa época era el Café de París que estaba situado en la carrera 7ª, un poco antes de llegar a la Plaza de Bolívar.

Otro fue el café El Molino, que era el tertuliadero de la nueva generación poética, de Eduardo Carranza, Carlos Martín, Camacho Ramírez y Jorge Rojas. Después empezó a frecuentarlo León de Greiff. Había uno en la carrera 8ª, antes de llegar a la Plaza de Bolívar, que se llamaba Café Felixerre. Y a la vuelta de El Molino, el café Asturias, cuyo auge hay que situarlo en época posterior a los años de apogeo de El Molino. El Asturias se convirtió también en café de los poetas, donde se reunían Angel Montoya, los piedracielistas y posteriormente los postpiedracielistas” (p. 73)

Luego de un filósofo, un poeta: Fernando Arbeláez (Manizales, 1924 – Bogotá, 1995). En un texto suyo titulado “El Asturias y El Automático”, e incluido en el libro *Voces de Bohemia* (1995) se reiteran los mismo elementos. Asombro de asomarse al Olimpo literario y sentir, en proximidad física, lo que antes eran sólo firmas en los suplementos literarios o voces por la radio. Al hablar de “El Asturias”, en los

años 40, así lo vivió Arbeláez recién llegado a Bogotá:

“En una esquina del fondo del café, León de Greiff con su ‘alta pipa y su taheña barba’ pergeñaba solitario sus mamotreos entre copa y copa de aguardiente, Alberto Angel Montoya, un poeta cuya obra completa recitaba de memoria en mis nocturnas navegaciones, y a quien imité en mi adolescencia, asistía allí, medio ciego, a una tertulia de fieles amigos que celebraban como expresiones de la mayor genialidad, sus paradojas muy a lo Wilde y sus boutades sobre la ordinariez de la vida bogotana. Por ahí desfilaban Eduardo Carranza, Jorge Rojas, Arturo Camacho Ramírez y Carlos Martín, los adalides del movimiento de Piedra y Cielo”. (p. 73).

Oigamos ahora a un historiador. En sus *Memorias intelectuales* (2007), el historiador Jaime Jaramillo Uribe nos recuerda cómo a su llegada a Bogotá desde su natal Pereira uno de sus parientes por el lado materno era propietario de tres cafés en Bogotá: el Victoria, el Colombia y el de La Paz, en los cuales trabajaría ayudándolo en la caja. Allí también precisa las direcciones de esos cafés a los cuales asistía

como el Café Victoria (carrera 7ª No. 13- 19) y el Café Felixerre (Carrera 8ª . No. 11 – 74) también mencionado por Danilo Cruz Vélez y donde los libros de la revista Occidente como el de Oswald Spengler *La decadencia de Occidente* y las obras de José Ortega y Gasset eran referencias habituales, sea *La rebelión de las masas*, *El tema de nuestro tiempo* o *España invertebrada*.

Aquí resulta pertinente traer a cuenta las palabras de Gabriel García Márquez en el homenaje a Belisario Betancur en febrero de 1993:

“Para nosotros, los aborígenes de todas las provincias, Bogotá no era la capital del país ni la sede de gobierno sino la ciudad de lloronas donde vivían los poetas.

Con el mismo terror reverencial con que íbamos de niños al zoológico, íbamos al café donde se reunían los poetas al atardecer. El maestro León de Greiff enseñaba a perder sin rencores en el ajedrez, a no darle ni una sola tregua al guayaibo y, sobre todo, a no temerle a las palabras. Esta es la ciudad a donde llegó Belisario Betancur cuando se lanzó a la aventura del mundo, entre el pelotón de antioqueños sin desbravar, con el sombrero de fieltro de grandes alas de murciélago y el sobre todo de clérigo que lo distinguía

VEÁSE PÁGINA 6

Transportes Directos por los Ferrocarriles Nacionales de Sal, Azúcar y Trigo

Desde el presente mes de abril los ferrocarriles nacionales aceptan aforos directos de sal, azúcar y trigo, incluyendo el transporte en la carretera Ibagué-Armenia, con los fletes siguientes por tonelada:

SAL BLANCA		TRIGO	
de Nemocón	de Zipaquirá		
A Montenegro	\$ 20-54	\$ 19-79	
A Pereira	21-95	21-20	
A Cartago	23-15	22-40	De Bogotá a Cali \$ 18-22
A La Virginia	23-84	23-09	De Bogotá al Dagua 20-52
A Bugalagrande	22-58	21-83	
A Tulua	23-03	22-28	
A Buga	23-76	23-00	
A Palmira	25-01	24-26	LOS FLETES PARA LA SAL VIJUA SON DE \$ 3-00 MENOS QUE LOS DE LA SAL BLANCA
A Cali	25-76	25-01	
A Popayán	30-53	29-78	
A Buenaventura	30-58	29-83	

AZUCAR				
de Palmira	de La Manuelita	de Cerrito	de La Paila	
A Ibagué	\$ 10-26	\$ 10-06	\$ 9-72	\$ 7-38
A Girardot	12-72	12-52	12-18	9-84
A Neiva	19-66	19-46	19-12	16-78
A Bogotá	17-88	17-58	17-34	15-00

LOS FLETES PUEDEN PAGARSE EN LA ESTACIÓN DE DESTINO AL RECIBO DE LA CARGA.

CAPSULAS DE MORRHUOL

CHAPOTEAUT

EL MORRHUOL suprime el gusto desagradable del aceite de hígado de bacalao.

EL MORRHUOL es mucho más eficaz que el aceite, del que contiene todos sus principios.

EL MORRHUOL es popular para usar los niños, la biología y los adultos.

La vida es mejor.

DR. J. A. CARDINAL

MASAJISTA TERAPEUTICO

por efectos en las enfermedades viejas y recientes de todo origen, se refugia a sus técnicas personalmente o por correo, un método eficaz de masajes curativos que en el mundo nada secreto, más eficaz, y más barato, para curar las enfermedades locales y generalizadas de todo origen. Si le interesa la salud de alguna persona, envíenos informes, certificaciones y pague por correo o por cheque a la siguiente dirección: A la profesora Julia de la Cruz muy atenta y cariñosa, en la ciudad de Bogotá, con los señores molinos, dentro y fuera de Bogotá. Nuestra Casa. Opción despacho anterior por correo a todas partes de la República.

UNA INFORME

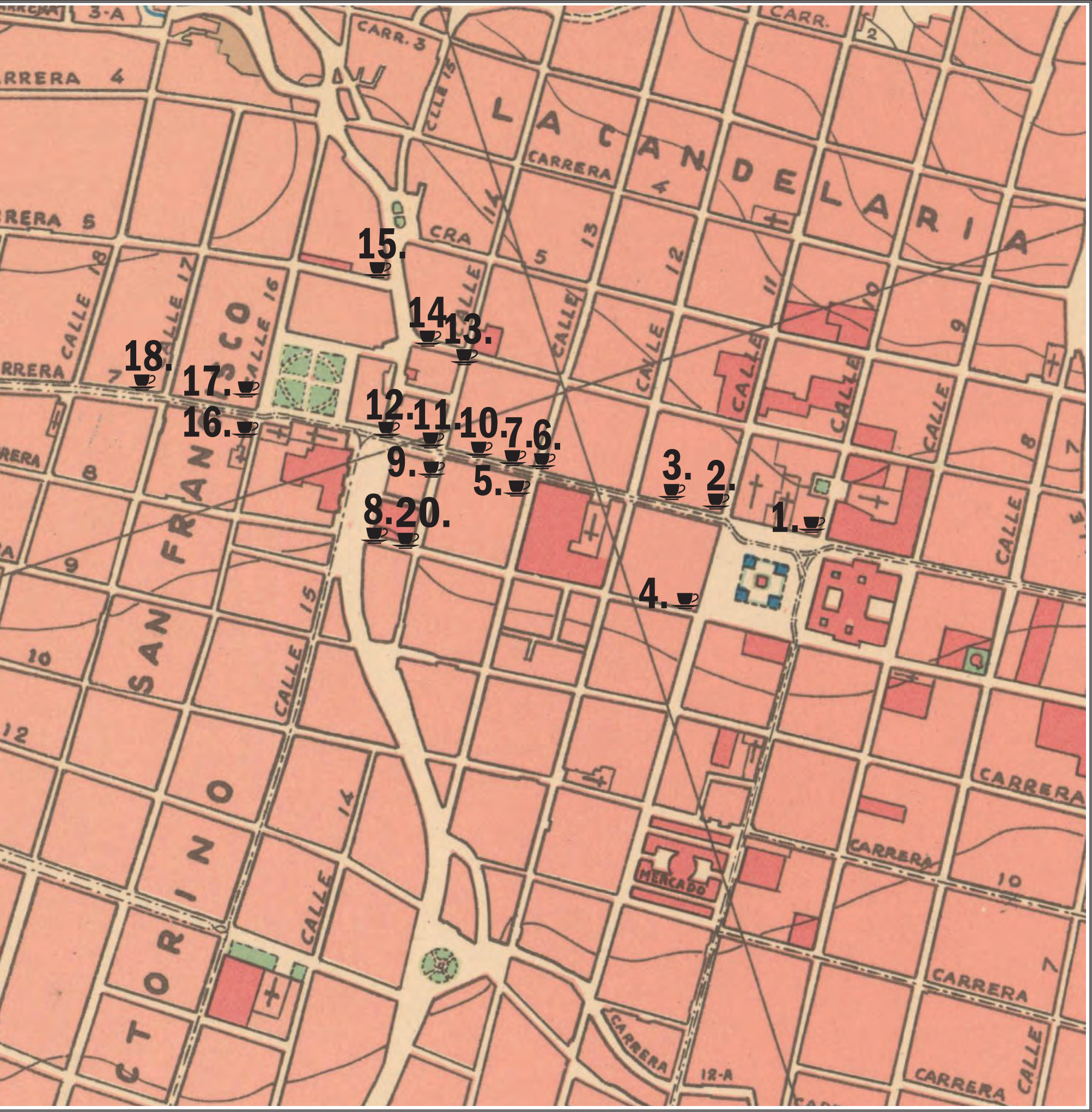
Atención de 9 a 12 y de 2 a 5 por la tarde. Consultas y certificaciones, entre las 11 y 13, viernes 11:05, plus alto. Teléfono 22-11.



Cafés históricos y tradicionales de Bogotá*



* En el mapa se ilustran los lugares en donde se localizaron algunos de los cafés que surgieron en la ciudad durante la primera mitad del siglo XX especialmente en la carrera 7, la avenida Jiménez y la calle 16. De los que aquí se presentan permanecen el café San Moritz y el café Pasaje.



1. La Botella de Oro
(Cra. 7a. No. 10-38)

2. Café Europa
(Cra. 7a No. 11-28)

3. Café París
(Cra. 7a. No. 11-88)

4. Felixerre
(Cra. 8a No. 11-74/76)

5. Windsor
(Calle 13 No. 7-24/14)

6. Victoria
(Cra. 7a. No. 13-19)

7. Centro Social
(Cra. 7a. No. 13-78)

8. De la Bolsa
(Cra. 8a. No. 13-97)

9. La Cigarra
(Calle 14 No. 7-19)

10. El Molino
(Cra. 7a. No. 14-46)

11. El Gato Negro
(Cra. 7a. No. 14-27)

12. Colombia
(Cra. 7a No. 14-38)

13. Asturias
(Calle 14 No. 6-92)

14. Pasaje
(Cra. 6a. No. 14-25)

15. El Automático
(Av. Jiménez No. 5-28)

16. San Moritz
(Calle 16 No. 7-91)

17. Ritz
(Cra. 7a. No. 16-97)

18. Martignon
(Cra. 7a. No. 17-54)

19. El Cisne
(Cra. 7a. con calle 26)

20. Florián
(Cra. 8a. con calle 14)



Café Florián. Carrera 8a con calle 14. Colección MdB-IDPC.

del resto de los mortales. Llegó para quedarse en el café de los poetas, como Pedro en su casa” (Gabriel García Márquez : *Yo no vengo a decir un discurso*. Bogotá, Mondadori, 2010, pgs. 69-70). Subrayaremos en este tramo dos nombres: Eduardo Carranza y Gabriel García Márquez.

Otro provinciano, en este caso pintor, dibujante y grabador, Omar Rayo, nacido en Roldanillo, Valle, en 1928, también arribó a Bogotá, para conquistar la gloria con sus dibujos bajo el brazo. Así lo cuenta José Font

Castro en el libro *Omar Rayo* (1990).

A comienzos de los años cincuenta era muy fácil codearse con las más célebres figuras de las letras colombianas. Bastaba con asomarse al mediodía al café “El Automático” de la Avenida Jiménez de Quesada. Allí coincidían casi diariamente León de Greiff, Juan Lozano y Lozano, Jorge Zalamea, Eduardo Carranza, Jorge Rojas, Aurelio Arturo, Eduardo Caballero Calderón, Jaime Tello, Guillermo Payán, Arturo Camacho Ramírez y Darío Samper, entre los más habituales. Y al lado de esa pléyade de poetas y escritores los caricaturistas de moda – Merino, Chapete, Rincón- y de vez en cuando uno que otro pintor, pues no había muchos. La sesión se reanudaba hacia las seis de la tarde, después de que el maestro de Greiff, que era quien la presidía, timbraba la tarjeta de salida en la Contraloría General de la República, donde trabajaba de contable:

“Un día Rayo sorprendió a los habitués del ‘Automático’

– hasta entonces su audiencia cautiva- con una exposición de los veinte personajes más conocidos del lugar, cuyos rostros parecían estar formados con trozos de madera. Tal era el realismo y la textura que se percibía en aquellos cuadros, los cuales había que mirar muy de cerca para descubrir que no se trataba de madera, sino de un dibujo. Había nacido el ‘maderismo’, la primera tendencia con nombre propio que se recuerda en la moderna



Café Embajador. Cra 7 con Calle 17, 1950. Colección MdB - IDPC.



El Gato Café. Carrera 7a con calle 14. Colección MdB-IDPC

pintura colombiana. (Creo que aquellos cuadros no lograron venderse. Debieron quedar para cancelar viejas deudas de aguardiente, pues los recuerdo permanentemente colgados en las paredes del ‘Automático’, como parte de su decoración. Y nada de raro tiene que también hubie-

sen sucumbido con ese antiguo y último refugio de la bohemia bogotana).”

Del café Windsor, de la calle 13 No. 7- 14, propiedad de los hermanos Luis Eduardo y Agustín Nieto Caballero, al café “El Automático” de la Avenida Jiménez de Quesada No. 5 – 28, han pasado varias décadas, desfilado diversas figuras, y discutido asuntos que abarcan desde James Joyce y T.S. Eliot promovidos y traducidos por Jaime Tello hasta temas de marxismo y revolución planteados por Luis Vidales. Fue así el café bogotano el club de los que no tenían club o la universidad de los que le aburrían las clases y prefirieron el billar y la poesía, como siempre lo ha reivindicado Álvaro Mutis. Las verdaderas cátedras de billar y poesía eran las que se impartían en los cafés.

CUADERNÍCOLAS Y EXTRANJEROS

En este mundo de cafés y radio periódicos, donde era fácil comprar La Nación de Buenos Aires, con su suplemento literario dirigido por Eduardo Mallea que traía colaboraciones de Jorge Luis Borges, Ricardo Molinari y

BLANQUEA LOS DIENTES



3 Matices en 3 Días

Si a pesar de cepillarse con frecuencia no ha logrado que sus dientes sean atractivos y blancos—use un centímetro de Kolynos en un cepillo seco. En 3 días sus dientes lucirán 3 matices más blancos. El Kolynos destruye los microbios bucales que causan la caries, y limpia y blanquea los dientes, sin perjudicarlos. Es económico también—un centímetro es suficiente.

LA CREMA DENTAL ANTISÉPTICA KOLYNOS

¡Ay Cómo Duele! Aplíquese MENTHOLATUM



¿Qué haría sin MENTHOLATUM? ¡Pues nada! Muchas madres cuando los niños llegan a la casa llorando por chichas, quemaduras, cortes y golpes. Bien saben que MENTHOLATUM calma el dolor, previene infecciones y cura las heridas y siempre lo mantienen a la mano. Por sus propiedades antisépticas y curativas es indispensable para infecciones, enfermedades de la piel, catarrros etc. A la venta únicamente en farmacias, papeterías y librerías.

La satisfacción de tantos anhelos

largo tiempo sentidos, largo tiempo reprimidos, está al borde de realizarse.

Sorteo Extraordinario del Libertador

24 de julio de 1933

Plan del Sorteo

1. Primer Premio Mayor de...	\$ 30.000.00
1 Segundo Premio de...	\$ 5.000.00
1 Tercer Premio de...	\$ 2.500.00
1 Cuarto Premio de...	\$ 1.000.00
1 Quinto Premio de...	\$ 500.00
1 Sexto Premio de...	\$ 250.00
1 Séptimo Premio de...	\$ 100.00
7 Premios mayores por valor de...	\$ 41.000.00

Aproximaciones al Primer Premio Mayor

3 Premios de \$ 850.00 c/u. para los inmediatos	750.00
15 Premios de \$ 15.00 c/u. para los ocho números anteriores y los ocho posteriores a los inmediatos.	240.00
9 Premios de \$ 10.00 c/u. para los números dos en tres cifras.	90.00
90 Premios de \$ 20.00 c/u. para los terminados en dos cifras.	1.800.00
900 Premios de \$ 10.00 c/u. como reintegro por la última cifra.	9.000.00
Aproximaciones al Segundo Premio	
3 Premios de \$ 60.00 c/u. para los inmediatos	120.00
Aproximaciones al Tercer Premio	
3 Premios de \$ 60.00 c/u. para los inmediatos	180.00
Aproximaciones al Cuarto Premio	
3 Premios de \$ 20.00 c/u. para los inmediatos	60.00
Aproximaciones al Quinto Premio	
3 Premios de \$ 20.00 c/u. para los inmediatos	60.00
Aproximaciones al Séptimo Premio	
2 Premios de \$ 10.00 c/u. para los inmediatos	20.00
1036 premios por un valor total de...	\$ 54.000.00

LOTERIA DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA

Agencia Colombiana de Anuncios



Los cachacos en un café. 20 de octubre de 1948. Fotografía de Sady González. Colección Archivo de Bogotá.

Carlos Mastronardi, que tanto habría de marcar a Aurelio Arturo con su “Luz de provincia”, es donde Álvaro Mutis haría sus primeras velas de armas, para ingresar en la vida literaria. Lo recordó así en 1980, desde México, al hablar de Gilberto Owen.

“Éramos adolescentes y nuestro bachillerato se iba desvaneciendo entre el billar y la poesía en el Bogotá de los últimos treinta. En las tardes, era obligado sentarse en una mesa del Café Molino, vecina de la que ocupaban los grandes de nuestras letras de entonces. Allí campeaba Jorge Zalamea con su

aire arrogante de Dorian Gray, su voz también altanera e inteligente; León de Greiff con las barbas de vikingo aún rojizas entreveradas ya de no pocas canas, sus ojos azules de fiordo y su acento de Antioquia para decir escasas palabras, pero siempre lapidarias; Luis Vidales con su aire malicioso y su sonrisa aguda, que ocultaba, vaya uno a saber, qué sarcásticas visiones de pescador de almas; Eduardo Caballero Calderón, aún sin barbas, ya claudicante, con un aire malhumorado más superficial, de comentarios siempre hechos a costa de algunos de

los presentes. A este grupo se sumaba a menudo un hombre de aspecto un tanto hindú, elegante, de pocas palabras, con una mirada oscura, honda y para nosotros cargada de misterio. Era Gilberto Owen, el poeta mexicano, radicado entonces en Bogotá y casado con una rica heredera antioqueña. (...) Era una poesía por completo ajena a nuestras simpatías del momento : el García Lorca de *Poeta en Nueva York*; el Vallejo de *España aparta de mí este caliz*, Cernuda y, desde luego, el Neruda de la segunda *Residencia en la tierra*” (Álvaro Mutis, *Desde el solar*, Bogotá, Ministerio de Cultura, 2002, p. 145)

Alberto Zalamea publicaría en *La Razón* el primer poema de Mutis titulado “El miedo”, poema aprobado por el crítico de arte y galerista polaco Casimiro Eiger. Engendrado en el café, participante asiduo del mismo, Bogotá daba a la luz un gran poeta: Álvaro Mutis, nacido en 1923.



Café Felix. 1930. Fondo Daniel Rodríguez. Colección MdB-IDPC.

En 1948, en compañía de Carlos Patiño, publicaría en 200 ejemplares *La Balanza* con ilustraciones de Hernando Tejada y quedaría así adscrito al movimiento que Hernando Téllez llamaría “Los cuadernícolos”, por su propensión a editar sólo breves volúmenes de muy pocas páginas, muchos de ellos hechos por Ediciones Espiral. Téllez, director entonces de la revista *Semana*, dedicaría su portada del número de abril 2 de 1949 al poeta Fernando Arbeláez, donde el perfil de Arbeláez con bigote y entre recreaciones de Picasso y Dalí se apoyaba sobre un titular tremendista “En el principio era el Caos”.

Semana censaba entonces 53 poetas donde además de Mutis se destacaban Fernando Charry Lara, Eduardo Mendoza Varela, Jaime Ibáñez, Carlos Castro Saavedra, Helcias Martán Cónzora, José María Vivas Balcázar, Guillermo Payan Archer, Rogelio Echavarría, Carlos Medellín,

Julio José Fajardo, Maruja Vieira, Jaime Tello, Dora Castellanos, Meira Delmar y Emilia Yarza. Aun no habían publicado libro ni Arbeláez, ni Andrés Holguín, ni Daniel Arango, ni José Constante Bolaños, ni Jaime Duarte Frenche ni Enrique Buenaventura que también se mencionaban como poetas. En medio de ese heterogéneo conjunto, al cual Hernando Téllez no consideraba muy consistente y donde todos se parecían demasiado entre sí se hallaba Mutis. “Semejan una legión de muchachos en uniforme lírico que trabajan en la misma corriente estética, en el mismo universo de símbolos y con los mismos temas”: varios de ellos aparecen fotografiados en el habitual café El Automático con Jorge Zalamea y el pintor Ignacio Gómez Jaramillo.

Pero Mutis y Patiño en realidad se destacaban por su insistencia en ciertos elementos de una geografía poética tropical:

VEÁSE PÁGINA 8

SERVICIO COMBINADO SCADTA PAN-AMERICAN AIRWAYS

NUEVA YORK
MIAMI
KINGSTON
BARRANQUILLA
CARTAGENA
MARACAIBO
CRISTOBAL
PANAMA
MEDELLIN
BOGOTÁ
BUENAVENTURA
CALI

CORREO AEREO PASAJES AEROGEXPRESOS

LÍNEAS AERÉAS SCADTA
LÍNEAS AERÉAS P.A.A.

ZEISS IKON, A. G.

Casa formada por la fusión de las cuatro más grandes fábricas de Alemania.

Enorme surtido de cámaras y accesorios de fotografía. Desde la cámara más sencilla y barata para el niño o el principiante hasta el aparato de gran precisión para el experto.

La marca ZEISS IKON representa hoy la reunión de las antiguas y famosas casas GOERZ, CONTESSA, NETTEL, ICA y ERNEMANN y cuenta con los lentes de CARL ZEISS, GOERZ y ERNEMANN.

Por eso las cámaras ZEISS IKON se reputan hoy como lo mejor del mundo.

PRECIOS MUY REDUCIDOS

AGENTES:
Camacho Roldán & Co.
(Sucesores de Camacho Roldán & Tamayo)
Bogotá, 169 calle 12

La satisfacción de tantos anhelos

largo tiempo sentidos, largo tiempo reprimidos, está al borde de realizarse.

Sorteo Extraordinario del Libertador
24 de julio de 1933
Plan del Sorteo

1. Primer Premio Mayor de	\$ 30.000.00
1 Segundo Premio de	\$ 5.000.00
1 Tercer Premio de	\$ 2.500.00
1 Cuarto Premio de	\$ 1.000.00
1 Quinto Premio de	\$ 500.00
1 Sexto Premio de	\$ 200.00
1 Séptimo Premio de	\$ 100.00

7 Premios mayores por valor de . . . \$ 41.000.00

Aproximaciones al Primer Premio Mayor

2 Premios de \$ 250.00 c/u. para los inmediatos	\$ 500.00
16 Premios de \$ 12.50 c/u. para los ocho números anteriores y los ocho posteriores a los inmediatos	\$ 200.00
3 Premios de \$ 100.00 c/u. para los terminados en dos cifras	\$ 300.00
99 Premios de \$ 20.00 c/u. para los terminados en dos cifras	\$ 1.980.00
999 Premios de \$ 10.00 c/u. como reintegro para la última cifra	\$ 9.990.00

Aproximaciones al Segundo Premio

2 Premios de \$ 50.00 c/u. para los inmediatos	\$ 100.00
--	-----------

Aproximaciones al Tercer Premio

2 Premios de \$ 50.00 c/u. para los inmediatos	\$ 100.00
--	-----------

Aproximaciones al Cuarto Premio

2 Premios de \$ 20.00 c/u. para los inmediatos	\$ 40.00
--	----------

Aproximaciones al Quinto Premio

2 Premios de \$ 20.00 c/u. para los inmediatos	\$ 40.00
--	----------

Aproximaciones al Sexto Premio

2 Premios de \$ 10.00 c/u. para los inmediatos	\$ 20.00
--	----------

Aproximaciones al Séptimo Premio

2 Premios de \$ 10.00 c/u. para los inmediatos	\$ 20.00
--	----------

1036 premios por un valor total de . . . \$ 54.000.00

LOTERIA DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA
Agencia Colombiana de Anuncios



Interior de un café. Diciembre de 1948. Fotografía de Sady González. Colección Archivo de Bogotá.



Café Centro Social, sobre la Carrera 7a. 1952. En este mismo sector quedaba el Café Gato Negro, lugar donde mataron a Gaitán. Fotografía de Sady González. Colección Archivo de Bogotá.



Café la Cigarra. 1940. Colección MdB-IDPC.

hojas de banano, hoteles y burdeles de tierra caliente, entierros en medio de cierta feracidad voraz, hangares y aeródromos abandonados y la presencia insólita de húsares napoleónicos en medio de tal escenario. Luego, por reminiscencias de Mutis y los poemas que le dedica a

León de Greiff, comprendemos que esos húsares también surgieron en los cafés, cuando los dos rememoraban las hazañas napoleónicas y trataban de superarse en el número de batallas recordadas del general corso que admiraban con fervor. Tam-

bién los cafés podían impartir clases de historia.

A esto debemos añadir los viajeros extranjeros, temporales o permanentes, que se sentaban en dichos cafés. A Casimiro Eiger, el polaco, y Gilberto Owen, el mexicano, debemos añadir el guatemalteco, también asilado como Mutis luego en México -Mutis arribaría a México en octubre de 1956 y no volvería nunca a vivir en Colombia- Luis Cardoza y Aragón, a quien Mutis dedicará en 1947 su poema “Tres imágenes”. Y el alemán Ernesto Volkening (Amberes,

1908- Bogotá, 1983), asiduo siempre de los cafés del centro, donde corregía las galeras de la revista ECO cuando era su director y quien nos dejó varias páginas muy agudas sobre las obras de Álvaro Mutis quien le dedicaría su primera novela *La nieve del almirante* (1986), Gabriel García Márquez y José Antonio Osorio Lizarazo. También asentó esta síntesis reveladora sobre el papel de los cafés bogotanos:

“Aquellos (los escritores colombianos) desperdiciaban [durante ‘tardes de café’] material suficiente para que un escritor europeo viviera un año.”

Sólo que el café, cono el caso del Gato Negro, sería también el

lugar donde asesinarían a Jorge Eliécer Gaitán y donde Colombia jamás volvería a ser la misma, desde ese 9 de abril de 1948. No sorprende entonces que en 2013, algunos de los cafés sobrevivientes conserven detrás de sus barras, grecas y cajas registradoras, fotos y afiches de la figura de Jorge Eliécer Gaitán, el puño en alto, convocando en sus ya históricos discursos políticos a sus aún fieles seguidores ♦

FAENZA - HOY

VESPERTINA Y NOCHE

LA PELICULA DE LA JUVENTUD QUE TRIUNFA

OTRO EXITO DE METRO GOLDWYN MAYER

JUVENTUD TRIUNFANTE



"NO SOY UN HEROE... PERO HE TRIUNFADO POR EL AMOR QUE TE PROFESO"

RAMON NOVARRO

EN SU ESTUPENDA PRODUCCION

JUVENTUD TRIUNFANTE

LUNETAS \$ 0.40

RAMON NOVARRO, KANE RICHMOND and MARTHA SLEEPER in "HUDDLE"

3 ASE



1 - "PILSENER"
2 - "BIOMALTA"
3 - "EL CABRITO"

Todas son de **Germania**

Empresa Libre e Independiente

CASA INGLESA

R. J. JONES & CO. - S. A.

BOGOTÁ - Calle 16, Numero 144 y 146 - Apartado 211 - Telegrama: 1108

TRÁPICHES "CHATTANOOGA"

no son legítimos los que no lleven la propia marca.



Para furtos, ratas, etc., de cualquier especie. Se venden con garantía.

TUBERIA PARA ACUEDUCTO TEJA DE ZINC

Hierro redondo, plano, laminado, en T, ángulo y en U.

Harem's Face Powder



Pólvora para la cara que hormosea y suaviza la tez, además tiene un perfume exquisito.

HOJAS DE CAFÉ

BOGOTÁ EN UN CAFÉ. LOS CAFÉS COMO ELEMENTOS REVITALIZADORES DEL CENTRO TRADICIONAL.

PUBLICACIÓN GRATUITA DEL INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL ENTIDAD ADSCRITA A LA SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE DE LA ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ.

WWW.PATRIMONIOCULTURAL.GOV.CO
CALLE 12 B NO 2-58
3550800

El San Moritz, un antiguo café que se niega a ser “ex-tinto”

TEXTO: ALFREDO BARÓN

INVESTIGACIÓN: ALFREDO

BARÓN, NUBIA LASSO, JULIETH RODRÍGUEZ Y OLGA PIZANO.

El Café San Moritz se encuentra en una de las cuadras típicas de la antigua Santafé, cuyo nombre popular “Calle del arco” se ha perdido para siempre, como se perdió ese elemento arquitectónico de origen colonial único en toda la existencia de la ciudad que unía a la iglesia de la Orden Tercera con el convento de San Francisco. Tan único fue el arco como lo es hoy el callejón que antes adornaba, y que se conoce como “Callejón de los Libreros”. Este, desde su ingreso por la Carrera Séptima a partir de esa entrada que forman la iglesia de la Veracruz y la de la Tercera, conduce a varias casas antiguas repletas de libros de techo a suelo, en donde se pueden encontrar los mejores libros nuevos y de segunda de la ciudad. Tan único es el callejón como único es el San Moritz.

La manzana donde se encuentra el Café pertenecía en tiempos coloniales al barrio occidental de las Nieves y hoy bajo la definición de los límites modernos, 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.¹

El convento fue demolido en 1918. Adyacente al costado oriental de la iglesia de San

Francisco, constaba de tres patios claustrados más un enorme solar ubicado en su parte posterior y al margen de la actual calle 16, como consta en un plano topográfico de Bogotá de 1849 donde se observa que en este solar se encontraba la huerta de los franciscanos y un gran árbol ciprés que adornaba y caracterizaba al lugar². Sobre esta huerta se construyó la casa en donde posteriormente se fundó el San Moritz. Aun no se sabe cuando fue construida la casona de dos pisos. Sin embargo, el plano de Bogotá que levantó Carlos Clavijo para 1894 indica que para ese año, en ese lugar ya existía una construcción en la cual funcionaba una extinta institución educativa llamada Universidad Republicana³.

La tradición indica que el Café fue fundado hacia 1937, un año antes de que Bogotá celebrara su cumpleaños número 400, por Guillermo Wills Olaya, en asocio con su hermano Arturo, bisnietos del ciudadano inglés William Wills que llegó al país en 1825 confundido por la tradición oral y las páginas de internet como ciudadano alemán. La casona pertenecía a su esposa, Helena Gutiérrez de Wills quien era prima del presidente Eduardo Santos Montejó y quien la recibió como herencia de sus padres y ellos a su vez de su abuelo, pero nunca fue su residencia. Curiosamente el Café no aparece indicado en las guías que para conmemorar el IV Centenario de Bogotá se publicaron. Posiblemente era un Café muy joven y no gozaba del prestigio que tenían Cafés ya viejos para su época como el Windsor, el Gato Negro o la Fortaleza, los cuales años después desaparecieron. Ahora el San Moritz es mayor y se le nota, pues la casona necesita ser intervenida conservando sus valores culturales tanto materiales como



Callejón de los Libreros y casa Wills. Fotografía Julieth Rodríguez 2014.



Entrada del Café San Moritz. Fotografía Julieth Rodríguez 2014.

inmateriales. La referencia más antigua hasta ahora encontrada se encuentra en el directorio telefónico del año 1956 donde aparece como Café San Moritz Ltda el 16 7-91 con los teléfonos 424030 y 426166. Para esta época los números en Bogotá no tenían siete dígitos y ahora nunca llegarán a los ocho.

El San Moritz está inserto en medio de un espacio urbano semi-caótico, dominado por el comercio informal y las ventas callejeras de libros y discos piratas que contrastan con la elegancia de un callejón que mantiene casi intacta su arquitectura colonial y republicana. Hubo una época en que la calle 16 era una calle y no un callejón con el aspecto recóndito y misterioso que hoy tiene. Por ella transitaban los carros que iban hacia los elegantes vecinos del Café como 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 Café El Polo localizado este último en la misma casona del San Moritz, pero sobre la carrera octava frente a la sastrería de lujo Casa Peraza⁴.

La casa del San Moritz como todo su entorno quedó en medio de la revolución sin líder que se gestó el 9 de abril de 1948. La octava fue escenario de batalla, la casa del costado oriental del Café fue incendiada totalmente y detrás de ella, la Gobernación de Cundinamarca fue presa del odio liberal. Milagrosamente la casona se salvó de ser destruida por las llamas. Quizás porque el Café tenía una tendencia liberal,

como nos cuenta David Vásquez, uno de los actuales propietarios del lugar, quien nos dice que Guillermo Wills era afín a esta tendencia política.

La luz tenue que le da ese ambiente bohemio al Café, es producto de cuatro claraboyas que dejan entrar la luz del sol filtrada por ellas, por lo menos desde 1943. La ubicación del techo del San Moritz es estratégica. Es evidente que no fue construido exclusivamente para proteger a los clientes de la lluvia y el extremo sol que cayera sobre el Café. ¿Por qué no se techó el segundo piso también? Posiblemente Guillermo Wills, quería ganar un mayor espacio comercial y sobre todo que el

VÉASE PÁGINA 2.

1 Cuellar, Marcela. Gastón Lelarge: itinerario de su obra en Colombia, pág. 86.



2 Moisés de la Rosa. Calles de Santafé y Bogotá. pág. 231

3 Instituto de Patrimonio Cultural. Atlas Cartográfico de Bogotá 1791-2007. pág. 49

4 Instituto Distrital de Patrimonio Cultural. Atlas Histórico de Bogotá 1911-1948. pág. 362 y 376-77.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ
HUMANANA

EDITORIAL

BOGOTÁ EN UN CAFÉ

En el marco del Plan de Revitalización del Centro Tradicional de Bogotá del Instituto Distrital de Patrimonio Cultural, el programa Bogotá en un Café, busca la puesta en valor de los Cafés del Centro Tradicional como lugares de encuentro y elementos de revitalización de la vida urbana. Entre los objetivos específicos están: la recuperación y difusión de la memoria asociada a los Cafés, la integración de estos con sus territorios y con los significados culturales y artísticos relacionados con el centro de la ciudad, la valoración y el reconocimiento del patrimonio cultural de estos lugares, y la conformación de la Red de los Cafés del Centro Tradicional.

Bogotá en un Café empezó en Octubre de 2013 desarrollando hasta la fecha las líneas de acción que lo estructuran: la investigación, la valoración arquitectónica y patrimonial, la gestión con cafés del Centro Tradicional y con posibles alianzas externas y la realización con éxito, de 10 actividades de reactivación cultural en 6 cafés, con un total de 710 asistentes.

El conjunto de cafés tradicionales del centro de Bogotá debe ser entendido como patrimonio cultural significativo por los valores que en ellos se representan. Valores que están asociados a la memoria y testimonio de la primera mitad del siglo XX; el proceso de modernización de la ciudad, y las prácticas culturales, políticas, literarias, artísticas y sociales de gran importancia para el país. Los cafés tradicionales actualmente son referentes dentro del centro de la ciudad, se encuentran localizados en inmuebles con valores patrimoniales, y constituyen centros de reunión y de identidad de diferentes grupos sociales. El espacio interior, los objetos que contienen y las variadas tradiciones gastronómicas y de servicios forman parte de los valores patrimoniales de los cafés tradicionales. Algunos Cafés están actualmente en riesgo, por lo que su reconocimiento como patrimonio cultural de la ciudad es el primer paso para evitar que desaparezcan, y se produzca una gran pérdida para la ciudad y sus habitantes.

RAFAEL PARDO RUEDA

ALCALDE MAYOR DE BOGOTÁ D.C. (E)

CLARISA RUIZ CORREAL

SECRETARIA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE

MARÍA EUGENIA MARTÍNEZ DELGADO

DIRECTORA INSTITUTO DISTRITAL DE

PATRIMONIO CULTURAL

ALEJANDRO BURGOS BERNAL

SUBDIRECTOR DE DIVULGACIÓN DE LOS

VALORES DEL PATRIMONIO CULTURAL

PROGRAMA BOGOTÁ EN UN CAFÉ

COORDINADORA: LAURA PINZÓN

ALFREDO BARÓN, NUBIA LASSO

Y JULIETH RODRÍGUEZ

ASESORA: OLGA PIZANO

PASANTES: ESTEFANÍA ALMONACID, ALEJANDRO

CANO Y VIOLETA SÁNCHEZ.

COORDINACIÓN DE PUBLICACIONES:

XIMENA BERNAL

DISEÑO GRÁFICO: YESSICA ACOSTA

IMPRESIÓN: BUENOS Y CREATIVOS S.A.



/VIENE DE LA PÁGINA 1

ruido de su habitual clientela, la música, los vapores y el humo del tabaco no contaminaran las oficinas que funcionaban en el segundo piso de la casona, como las del Expreso Colombiano Ribón que estaban en la casa desde 1906, o las de su propio despacho, que como abogado pudo haber tenido, a las cuales se accedía por la amplia escalera que se encuentra al costado derecho de la entrada del café.

Hubo una época en la que en el San Moritz se fumaba, y se fumaba mucho. Cuando en 2012 se comenzaron las prohibiciones contra el consumo de cigarrillo dentro de los establecimientos, los clientes acostumbrados a tomarse un café, una cerveza o a jugarse un “chico” de billar y a fumar se disgustaron. El Café actualmente 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 prohibió los billares, uno de los deportes más característicos de los Cafés desde principios de siglo, representado en pinturas e ilustraciones y que se convirtió en una importante actividad para los visitantes de estos lugares. Hasta una actriz como Isabela Santo Domingo se tomó una foto en una mesa de billar del Café, lo cual se convirtió en orgullo para sus dueños.

El San Moritz es el retrato más fiel y vívido de una ciudad perdida. Por eso directores de cine y de series de televisión, lo han utilizado como locación para recrear en especial la ciudad de los años cuarenta. En la serie de Revivamos Nuestra Historia: el Bogotazo de 1987, Jorge Alí Triana y Yolanda Naranjo utilizan al San Moritz para recrear un café de la época. En la escena se presenta a un frustrado Juan Roa Sierra, interpretado por Jairo Camargo, en una mesa del San Moritz, a quien se le acerca una coqueta copera, personaje muy común de los cafés de la época y le pregunta:
- qué quieres mi amor,
- ¿cuánto es?
- Tinto y empanada, son diez centavos. ¿vas a tomar algo más?
- Ya le dije que no.
- Hay pero no se enoje, lo noto nervioso qué pasa.
Ya le dije que no es nada maldita sea.

En la escena se pueden apreciar los objetos originales del Café como las mesas, sillas y en especial la máquina expreso Faema traída desde Italia por su dueño y una rockola muy similar a la del actual Café Mercantil. Al fondo se escucha la canción Mano a Mano de Gardel que suena en



Salón principal del Café San Moritz. Fotografía Julieth Rodríguez 2014



Máquina de espresso Faema. Fotografía Julieth Rodríguez 2014

medio de un numeroso grupo de hombres vestidos de corbata, camisa, saco negro y sombrero. Más adelante vuelve a aparecer la misma copera, gritando una de las frases más inmortales que sobre un mortal colombiano se hayan dicho: ¡Mataron a Gaitán!. Luego en 2013 Andy Baiz retoma al San Moritz para mostrar a un solitario y obsesivo Roa Sierra en una de las mesas del Café mientras escucha una conversación ajena o mientras departe sin querer con un desconocido alias “el flaco” quien le vendería el revólver que mataría a Gaitán. Entre tanto 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 de este Café tiene como protagonista el mesón con su máquina espresso que definitivamente es el elemento más importante del San Moritz, mientras todo transcurre inserto dentro del claroscuro ambiente que caracteriza al Café.

El San Moritz está compuesto por dos patios cubiertos y un espacio intermedio entre ellos que conforman la estructura de tres salones del Café. Nadie percibe que su salón principal es un patio cubierto. A este se ingresa luego de cruzar el zaguán de la vieja casa y lo primero que se percibe es el tipo de música que lo carac-

teriza: boleros, rancheras, tangos y baladas. Luego viene la sensación más típica del visitante novato, el de invadir o transgredir un espacio masculino. Y es que la mayoría de los clientes del San Moritz son hombres mayores. Son muy pocas las mujeres que se encuentran allí a parte de la señora Hilda, una de las propietarias y de las señoras encargadas de preparar el café y de lavar la loza. En este aspecto radica lo que lo hace especial: en un claro contraste del lugar respecto a los cambios que la modernidad demanda. Los Cafés siempre fueron bastiones masculinos, permeados ocasionalmente por mujeres, porque su presencia en otra época en estos establecimientos estaba mal vista. Se decía que solo allí iban las “coperas”, como se les decía a las mujeres que atendían las mesas en los Cafés. Por eso el San Moritz nunca tuvo meseras, lo cual tuvieron por política sus primeros propietarios y los actuales. Siempre fueron meseros, los cuales no daban tanto de qué hablar. Una fotografía del Café Pasaje lo muestra asistido solo por hombres, pero hoy sería raro no ver mujeres allí. Los tiempos cambian, pero la clandestinidad del San Moritz alimentada por el callejón, lo ha mantenido un poco alejado de los cambios. Por eso allí el tiempo parece detenido en un lugar de encuentro todavía muy vigente.

“Este Café no estaba, ni está en venta”. Entrevista a David Vásquez

TEXTO: OLGA PIZANO.
ENTREVISTÓ: NUBIA LASSO

Hilda y David Vásquez Delgado son los propietarios del Café San Moritz, negocio que atienden ellos mismos con gran diligencia y esmero. En 1963 cuando David era apenas un niño, su padre, Gustavo Vásquez –boyacense liberal de profesión peluquero– y Marino Hoyos, se asociaron para comprar el negocio a Guillermo Wills, turnándose cada noche para atenderlo. Entre los dos hermanos se reparten el manejo del Café. Hilda –contadora pública– se encarga de la administración y David, que siempre luce una bata de drill azul, es el encargado de atender la clientela. Él se lamenta que ya no estén los billares que fueron una parte fundamental del negocio y lo que le dio ini-

cialmente el nombre “Café y Billares San Moritz”. David accedió a hablar con Bogotá en un café.

¿Cuándo se fundó el Café y quién fue su dueño original?

En 1937 el señor Guillermo Wills fundó el café y seguramente tomó el nombre del monte europeo San Moritz. En ese entonces se importaron las mesas de billar Champion y la máquina registradora que se dejó de utilizar pues solo llegaba a sumar hasta \$999. También la máquina para café espresso marca Faema que fue traída de Milán en los años 30 –y desde entonces es en la que se preparan los tintos y cafés– al igual que el radio RCA Víctor que es de tubos y en el que se escuchaba música culta, de la emisora HJCK. En el segundo piso de la casa tenía su oficina el señor Wills. Allí funcionaban también las oficinas Expreso Ri-

bón de donde se enviaban encomiendas a todas partes y sastres que utilizaban paños ingleses importados. Don Guillermo manejaba directamente el alquiler de los locales y los pagos se los hacía mi padre personalmente. Era cuando la palabra *era* lo que valía. Cuando falleció don Guillermo, su viuda la señora Helena Gutiérrez de Wills, donó la casa a la fundación Niños de los Andes y hoy es una firma de finca raíz la que administra el local.

¿Quiénes frecuentaban el café San Moritz en épocas de su padre?

En ese tiempo el San Moritz era de *cachete*. La chicha era para lugares más populares. Como la mayoría de los sitios cerraban durante la hora del almuerzo y el comercio también paraba a medio día, en ese momento llegaban muchos clientes al Café. En los alrededores estaban la Procuraduría, el hotel Cordillera, el edificio Avianca, el Ministerio de Agricultura y la Gobernación de Cundinamarca, así como también el Gun Club y el Jockey Club. La clientela por lo tanto era muy exclusiva. Hoy el centro se ha descentralizado mucho. A mi me contaban que precisamente Gaitán venía hacia medio día pues su oficina quedaba en la carrera 7 con calle 12B. pues su oficina era en la carrera 7 con calle 12B. Aquí tenemos fotos del edificio en donde quedaba.

En esa época los personajes mas importantes del país y los intelectuales asistían a cafés. Al San Moritz iban a leer y a recitar poesía los bohemios como se les llamaba anteriormente a los personajes que estudiaban. La clientela era masculina pues a las mujeres en esa época, el hecho de entrar a un café les daba mala fama, así solo entraran a buscar a alguien.

En las tardes se tomaba cerveza Cabrito y Germania. Se vendían unas empanadas que eran muy famosas pero la señora que las hacía falleció y cuando se trató de volver a hacerlas, a los clientes no les gustaron y se dejaron de vender.

¿Cómo era el ambiente del San Moritz entonces?

En ese tiempo se permitía fumar y se vendía el paquete de Piel Roja sin filtro. El Café parecía una chimenea. Se sentía mucho el olor a tabaco. Esto precisamente afectó la salud de mi ma-



David Vásquez. Fotografía Julieth Rodríguez 2014



Gustavo Vásquez. Archivo familiar, Hilda y David Vásquez.

dre cuando estaba a cargo del San Moritz. De niño cuando estudiaba en el colegio Salesiano León XIII y mi padre me llevaba al café, yo ayudaba a cuidar las mesas de billar pues con disimulo les robaban algunas partes. También recuerdo las perchas en que los clientes colgaban sus chaquetas y sombreros mientras jugaban. Eran muy elegantes. Anteriormente desde muy temprano, los clientes llegaban a tomar tinto y muchos se quedaban tomando cerveza o trago hasta bien entrada la noche.

El San Moritz siempre ha sido atendido por meseros. Las empleadas mujeres solamente trabajan detrás de la barra pues el Café no ha sido, ni es de coperas.

¿Cómo se maneja hoy el negocio?

El sistema con el que funciona el café es el de fichas –son fichas en cartulina plastificada-

y cada una tiene el nombre del mesero. Es un dinero simbólico que maneja cada mesero y las fichas son la base de la caja. Cada una equivale a \$500 y ellos son los que cobran en las mesas. Es un sistema contable que ha existido desde siempre en los Cafés pero anteriormente las fichas eran unas laticas contramarcadas con los números 50 ó 100.

Además de nosotros dos, trabajan dos meseros –visten



Las fotografías que adornan las paredes del Café muestran una ciudad perdida que el Café pareciera retener en sus entrañas. “Como si allí se hubiera detenido el tiempo”, afirman algunas reseñas en internet escritas por extranjeros y periodistas. La tradición de señores mayores en busca de sus amigos con los cuales compartir unas cervezas o un tinto. La música, las fotografías de la Rebeca, del Hotel Granada, de la Jiménez, los muebles y el ambiente de otra época, efectivamente lo volvieron una máquina del tiempo. Sus paredes sostienen fotos antiguas de Bogotá, poemas dedicados al Café, escudos alegóricos y nombres en pergamino con su nombre.

No se sabe aún por qué Guillermo Wills lo bautizó San Moritz que al español traduce San Mauricio. Aparentemente en las largas temporadas que pasaba en el sur de Francia cada año con su esposa, le gustaba viajar en carro y visitar los refugios suizos, de donde quizás se inspiró para bautizar así su café en Bogotá. Esa antigua comuna en Suiza que lleva el nombre San Moritz, esparció su nombre en diferentes Cafés homónimos por el mundo. En Barcelona existe desde 1856 la cervecería Moritz.⁵ En Dubai existe el San Moritz Café que le hace homenaje a las montañas nevadas

de Suiza y mucho más cerca de aquí, en Argentina, se encuentra la Confitería San Moritz⁶.

Hubo una época hacia 1966 en que la casona y su café estuvieron a punto de desaparecer para reemplazarlos por un enorme edificio en el predio de propiedad de Helena Gutiérrez de Wills, la esposa de Guillermo. Por fortuna, el proyecto de la firma Esguerra Saenz Urdaneta Samper, nunca se llevó a cabo. Hubiera sido una pérdida que jamás hubiéramos sentido y ahora queremos evitar sentirla.

Nuestro Saint Moritz no es el único en el mundo, pero si es el único San Moritz que tiene Bogotá y es uno de los Cafés que mejor mantiene y logra transmitir, como pocos lugares de la ciudad, la sensación de entrar a un café de los años cuarenta. En eso radica lo que hace especial a este Café: en la sensación, en el sentir que se “viaja” al pasado de la capital y en el de tener alguna vaga noción de saber cómo era un Café de Bogotá sesenta años atrás. Se trata de un lugar de encuentro vigente, donde se ve reflejada la diversidad y pluralidad de la ciudad actual. El San Moritz y sus clientes habituales mantienen viva esa sensación, esa inmaterialidad que es un patrimonio de Bogotá: la experiencia y la sensación que a muchos agrada y a otros impacta, para bien o para mal.

5 <http://moritz.com/es/seccion/historia-de-la-fabrica-moritz>

6 Cafés notables de Buenos Aires pag. 47



Guillermo Wills. (Segundo de izquierda a derecha en la fila de atrás). Fotografía archivo Fernando Wills



Café San Moritz. Fotografías Margarita Mejía 2014

con bata de drill color kaki - y se dividen la mitad del salón para atender a los clientes. En la máquina expreso hay dos señoras y una señora más que lava los platos y los pocillos. En total somos siete y hay dos turnos: uno en la mañana y otro en la tarde. Aho-

ra también se ha unido al Café la siguiente generación de la familia y una sobrina trabaja con nosotros.

Anteriormente la música era la de los acetatos de la colección que tiene el Café. Hoy en día también se ponen cds de rancheras, boleros, tangos y demás música popular, pero no de música clásica como la que le gustaba a mi padre. A las seis y media de la tarde se cierra la cafetería y en adelante solamente se sirve cerveza, trago y gaseosa.

¿Quiénes frecuentan hoy el Café?

La clientela es variada. Aquí vienen muchos pensionados en los primeros días del mes pues a ellos les pagan en un banco que queda en el vecindario. Algunos recuerdan que frecuentaban el Café cuando eran estudiantes con sus compañeros de univer-

sidad. Son bastante mayores y ya varios de nuestros clientes han fallecido. También vienen turistas, oficinistas, políticos y aspirantes a políticos, profesores y estudiantes de las universidades del centro, emboladores y vendedores ambulantes. Ahora entran algunas mujeres pero la clientela sigue siendo en su mayoría masculina. Cuando hay marchas en el centro aquí llegan después los manifestantes *secos* de tanto gritar, a tomar cerveza.

¿Qué pasó en el Café San Moritz en el Bogotazo?

Dicen que llegaron personas a gritar que habían matado a Gaitán y en segundos la gente salió corriendo. Se armaron disputas y hubo algunos brotes de violencia. El Café San Moritz se tuvo que cerrar. Lo clausuraron el 9 de abril y solamente lo volvieron a abrir a los 15 días. Des-

pues de 1948 ya nada fue igual. Los cafés cambiaron por completo. Gaitán era un líder y de eso da cuenta la foto que tenemos aquí de la Marcha del Silencio.

Se han filmado varias películas y novelas en el café San Moritz.

Si. También fue rodada la película el Baúl rosado con Edgardo Román, que era el mejor actor para representar a Gaitán por la manera de peinar su cabello y su rostro aindiado. A Gaitán le decían *El Negro* y era un gran orador. Aquí también han grabado capítulos de novelas con Amparo Grisales y Carlos Muñoz. - David enseña con orgullo una foto de Isabella Santo Domingo jugando en la mesa de billar del San Moritz -. Fanny Mickey también hizo aquí un comercial promocionando el Festival Iberoamericano de Teatro.

¿Por qué han querido ustedes conservar el San Moritz y mantener sus características originales?

El Café hace parte del patrimonio de la familia y también es el negocio que nos da el sustento familiar. Nos gustaría que volvieran al San Moritz las mesas de billar que fueron una parte fundamental del Café. La gente que llega es gente sana que solo quiere pasar un rato de esparcimiento. En una ocasión un español se interesó mucho por el negocio. Le encantaba el San Moritz y nos ofreció una buena suma de dinero. Le dijimos que este Café no estaba, ni está en venta ♦



HOJAS DE CAFÉ

BOGOTÁ EN UN CAFÉ. LOS CAFÉS COMO ELEMENTOS REVITALIZADORES DEL CENTRO TRADICIONAL.

PUBLICACIÓN GRATUITA DEL INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL ENTIDAD ADSCRITA A LA SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE DE LA ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ.

WWW.PATRIMONIOCULTURAL.GOV.CO
CALLE 12 B NO 2-58
3550800

Sabores, saberes y secretos

La cultura culinaria de los Cafés tradicionales de Bogotá

TEXTO: OLGA PIZANO
INVESTIGACIÓN: NUBIA LASSO Y JULIETH RODRIGUEZ
EDICIÓN: ALFREDO BARÓN

La cultura culinaria de los Cafés y de las pastelerías tradicionales del Centro forma parte de la idiosincrasia bogotana y del patrimonio gastronómico de la ciudad. La preparación de las bebidas calientes y de los amasijos –en la mayoría de los casos de manera artesanal– a través de la repetición y recordación ha permitido conservar y fortalecer la memoria de la Bogotá del siglo pasado. En estos lugares se pueden probar y saborear comidas y bebidas que son testimonio de la época del apogeo de los Cafés en el centro de la ciudad y por lo tanto de las costumbres y rituales de los bogotanos de ese momento. En las preparaciones se evidencian los aportes de diferentes culturas a la culinaria bogotana y de cómo las recetas originales se han transmitido y enriquecido a través de los años.

Los saberes culinarios ya estaban presentes en los Cafés y salones de té bogotanos de épocas pasadas, hoy en su gran mayoría desaparecidos. En la Botella de Oro de finales del siglo XIX, los poetas, comerciantes y periodistas que lo frecuentaban tomaban tinto y licores durante sus tertulias. En La Gran Vía fundada en 1892 los integrantes de la Gruta Simbólica en sus veladas de música y poesía, también tomaban tinto y licores como lo siguieron haciendo otros contertulios en años posteriores. En el Gran Café, además del servicio de bebidas y cantina, por su cercanía a los bancos se ofrecía servicio de comedor. El Club Cosmopolitan, fundado en 1915, que era Café y a la vez restaurante de comida francesa, tenía horario extendido durante las temporadas de ópera y para los que asistían a las funciones nocturnas de teatro y cine. En el Café Suizo desde 1916 en la calle Real, se ofrecían selectos víveres y licores para consumir dentro y



Café Pasaje. 2013.



Café Pasaje. 2013.



Café Restaurante La Romana. 2013

fuera del recinto, siempre con un excelente servicio. El Café Pensilvania, que se estableció en la ciudad en la década de 1920, tenía 16 comedores reservados y un salón de billares. Se especializó en comida europea y en unas famosas empanadas mallorquinas. En la década de 1930 el Café Antioquia se caracterizó porque vendía cerveza Póker, comida criolla y café del Quindío, y el Café Metropol fue uno de los preferidos de las colonias alemana y española en Bogotá, por el sifón de alta calidad y los productos de salsamentaría que se ofrecían¹.

En cada uno de los Cafés y pastelerías tradicionales que subsisten en el centro de la ciudad, la preparación del café tiene particularidades que se han mantenido y desarrollado desde sus comienzos. En algunos se utilizan todavía las máquinas de café expreso que fueron importadas por los dueños cuando los fundaron y en otros, se prepara en grecas metálicas o en máquinas de café expreso más modernas. Se usan las marcas de café tradicionales y solamente en uno se utiliza un café especial.

¹ Zanella A, Gina María e Isabel López. Bogotá, nuevos lugares de encuentro, 1894-1930. Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. (Secretaría General. Archivo de Bogotá), 2008



Interior de un Café bogotano. Foto Sady González. Colección Archivo de Bogotá.

En cada Café la atención a los clientes es diferente. Las meseras han desempeñado un papel muy importante desde los inicios de los Cafés y la forma de atender a los comensales se ha conservado en cada uno de ellos a través de los años. La manera de preparar y servir los alimentos y bebidas, de cobrar y de lucir los uniformes, forma parte de la ambientación. Solamente en uno de los Cafés los clientes son atendidos por meseros exclusivamente.

En el Salón La Fontana, las pastelerías La Florida y Belalcázar y también en el Café Restaurante La Romana, los amasijos se preparan “en casa”: los pandeyucas, las almojábanas, las empanadas, los tamales, y también otros

productos de pastelería con influencia de recetas de países como Alemania, Francia, Inglaterra, Italia y Estados Unidos.

El Café San Moritz conserva la máquina de expreso marca

/VÉASE PÁGINA 2





Café San Moritz. 2013.



Café Pasaje. 2013.



Salón La Fontana. 2013.

EDITORIAL

BOGOTÁ EN UN CAFÉ

En el marco del Plan de Revitalización del Centro Tradicional de Bogotá del Instituto Distrital de Patrimonio Cultural, el programa “Bogotá en un Café” busca la puesta en valor de los Cafés como lugares de encuentro y elementos de revitalización de la vida urbana. Entre los objetivos específicos están: la recuperación y difusión de la memoria asociada a los Cafés, la integración de estos con sus territorios y con los significados culturales y artísticos relacionados con el centro de la ciudad, la valoración y el reconocimiento del patrimonio cultural de estos lugares, y la conformación de la Red de los Cafés del Centro Tradicional.

“Bogotá en un café” empezó en octubre de 2013 desarrollando hasta la fecha las líneas de acción que lo estructuran: la investigación, la valoración arquitectónica y patrimonial, la gestión con los Cafés del Centro Tradicional con posibles alianzas externas, así como la realización con éxito de 11 actividades de reactivación cultural en 6 cafés, con un total de 835 asistentes.

En esta tercera edición de nuestra gaceta Hojas de Café, hacemos una exploración al universo gastronómico por los seis cafés tradicionales de Bogotá. Cada Café tiene caracte-

rísticas que los hacen únicos, que van desde el mismo espacio arquitectónico, pasando por su decoración, su música y los productos que ofrecen hasta la diversidad de su clientela. Estas características son las que definen el carácter de cada Café: Café Pastelería, Café Salón de té, Café Restaurante, Café Panadería, Café Bar. Son los productos ofrecidos y la manera de servirlos los que forman la clientela, así como una sala de cine especializada forma un público.

Detrás de este universo gastronómico, se encuentran los saberes y secretos que se han transmitido de generación en generación a través de la tradición oral, los recetarios y los conocimientos heredados especialmente por mujeres. Han sido principalmente ellas las encargadas de mantener vivo el patrimonio inmaterial gastronómico, que se encuentra en nuestros Cafés. Detrás de los mostradores, en la preparación de los diversos productos y en la atención a las mesas, siempre han sido ellas las principales protagonistas a la hora de preparar y ofrecer los diversos productos de estos seis Cafés Tradicionales: Café San Moritz, Café Pasaje, Pastelería La Florida, Pastelería Belalcazar, Salón La Fontana, Café Restaurante La Romana.

/VIENE DE LA PÁGINA 1

Faema importada de Italia en la década de 1930 y en ella se prepara el café. El tinto se sirve directamente en los pocillos y el café con leche se prepara en una olleta de aluminio en la que se mezclan los dos ingredientes y se hace la espuma con el vapor caliente de la máquina. A diferencia de los otros cafés tradicionales, el San Moritz es atendido por meseros –que llevan una bata de drill beige – bajo la supervisión de uno de sus propietarios que la lleva de color azul. El servicio es

“personalizado” pues sus dueños se esmeran en continuar la tradición que instauró doña Leticia Delgado –su madre– de conocer a los clientes habituales por su nombre y que los meseros sepan sus gustos. La atención es “a la mesa” y como en otros cafés, se utiliza el sistema contable de las fichas.

En el Café Pasaje los tintos y los capuchinos se preparan en la máquina de expreso italiana Gaggia original. De allí pasan primero a pequeñas olletas esmaltadas y luego se sirven en los pocillos identificados por el tradicional sello Café de Colombia. Para preparar el agua aromática se usan hierbas frescas y se acompaña con un casco de limón. De comer solamente venden empanadas que los propietarios le compran al mismo proveedor desde hace más de veinte años. En este Café se conserva la tradición de dejar las botellas de cerveza desocupadas sobre las mesas para así llevar más fácilmente las cuentas del consumo. Las meseras atienden a los clientes de manera amable e informal luciendo delantales rojos que hacen juego con el

ambiente colorido del Café. El servicio es “a la mesa” utilizando el sistema contable de fichas que es tradicional en los Cafés.

El Salón Fontana se precia de ofrecer un kumis preparado artesanalmente “en casa” utilizando solamente productos naturales. Los amasijos se preparan a diario: el pan francés de contextura gruesa para acompañar el desayuno, la pastelería de hojaldre –pasteles Gloria, de pollo, de carne y de queso con bocadillo–, así como los pan-deyucas y almojábanas que se ofrecen solamente en las tardes. Todo se sirve en canastillas plásticas con servilletas de papel. El tinto y el perico son preparados en una greca metálica de “La Casa de las Grecas” y se sirven directamente en los pocillos. En este lugar pequeño y acogedor en el que hay la costumbre de compartir las mesas con desconocidos, la propietaria se ha propuesto con esmero que sus empleadas se distingan por los uniformes de colores con delantal y cofia blancos, de los que ya difícilmente se ven en la ciudad. El servicio es “a la mesa” utilizando el sistema de vales.



Pastelería La Belalcázar. 2013.



Pastelería La Florida. 2013.

GUSTAVO PETRO URREGO
ALCALDE MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
CLARISA RUIZ CORREAL
SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE

MARÍA EUGENIA MARTÍNEZ DELGADO
DIRECTORA INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL

ALEJANDRO BURGOS BERNAL
SUBDIRECTOR DE DIVULGACIÓN DE LOS VALORES DEL PATRIMONIO CULTURAL

PROGRAMA BOGOTÁ EN UN CAFÉ
COORDINADORA: LAURA PINZÓN
ALFREDO BARÓN, NUBIA LASSO
Y JULIETH RODRÍGUEZ
ASESORA: OLGA PIZANO
PASANTES: ESTEFANÍA ALMONACID, ALEJANDRO CANO Y VIOLETA SÁNCHEZ.
EDITOR DEL NUMERO: ALFREDO BARON

COORDINACIÓN DE PUBLICACIONES:
XIMENA BERNAL
FOTOGRAFÍAS: MARGARITA MEJÍA
DISEÑO GRÁFICO: YESSICA ACOSTA
IMPRESIÓN: BUENOS Y CREATIVOS S.A.



Café Restaurante La Romana, 2013.

/VIENE DE LA PÁGINA 2

En la Pastelería La Florida se prepara chocolate con la misma receta de hace 78 años cuando Eduardo Martínez, quien había sido el panadero desde 1940, le propuso a José Granés –el dueño– que cambiara de preparación. El secreto, según sus propietarios, es evitar que queden grumos causados por el alto contenido de aceite de cacao que tiene el chocolate. Las aguas aromáticas se sirven en un plato alargado con seis recipientes muy pequeños con dos salsas dulces, dos ácidas y dos tipos de hierbas aromáticas, una taza y una jarra con agua muy caliente que alcanza para preparar dos bebidas que cada comensal mezcla a su gusto. El agua de panela es una de las bebidas calientes de mayor consumo en La Florida. Para acompañar el café y las otras bebidas y también para llevar, se preparan y ofrecen panes aliñados y artesanales; pastelería francesa –cornetines, croissant de mantequilla, “eclaires”, galletas florentinas, de sable, de almendras y cigarrillos rusos–; pastelería tradicional –almojábanas, pan de bono, brazos de reina y milhojas blancas–; pasteles de pollo y carne, y también tamales. La carta del restaurante es de comida internacional pues ya no se ofrece comida típica. Al almuerzo los clientes piden “la sugerencia del chef”, un almuerzo tipo “ejecutivo” –siempre balanceado–. A los clientes les gusta que el chef los sorprenda cada día con una sugerencia diferente. Esta pastelería se caracteriza por su excelente servicio “a la mesa”. Los clientes son atendidos por meseros y meseras, siempre elegantes y distinguidos, que lucen camisas blancas con pantalones y delantales negros.

En la Pastelería Belalcázar las recetas de Billy y Otto Behr, sus fundadores de origen alemán, tienen una tradición de 73 años

y son las que aun se preparan. El ponqué de novia es famoso por su masa negra bañada en vino con un poco de ron y con una crema especial hecha con chocolate. También se preparan ponqués para celebraciones de cumpleaños y bautizos que son decorados con crema o “pastillaje”, tortas de queso, galletas celofán que son parecidas a los alfajores, el brazo de reina, que allí se conoce como “brazo gitano” y el “ojo de pescado”, que es parecido al brazo de reina tradicional. Todos los productos horneados son preparados artesanalmente “en casa” con las mismas recetas desde 1942, que se han transmitido de generación en generación. El café es preparado en una máquina de expresso Magister Dojer y se ofrece tinto, capuchino, expresso y agua aromática. Ya no se ofrece perico sino café con leche y el café que se utiliza en sus preparaciones en un “café especial”. Esta pastelería se distingue por la amabilidad en la atención tanto de su propietaria como la de sus dos ayudantes, que siempre lucen un delantal blanco con el logotipo de la pastelería. El servicio es “a la mesa” aunque también entran muchas personas a comprar en el mostrador algún manjar, atraídas por los postres y productos de panadería que se exhiben en la vitrina.

El Café Restaurante La Romana ha mantenido la calidad y la tradición de la comida tradicional italiana desde su fundación. Las pastas, panes y los productos de pastelería son hechos por ellos mismos. Uno de los platos que más se consume en el restaurante es la “lasagna”. Entre los productos horneados se destacan el Peka Pie preparado con nueces y también el Romanoff, que es una pequeña torta de chocolate con un toque de ron. Además de las diferen-

tes preparaciones de café a la manera italiana –“cappuccino”, “café latte”, “macchiato”–, se ofrece chocolate preparado al estilo de las abuelas: en una olleta se adiciona el chocolate a la leche y después se bate con un molinillo dejando que hierva y verificando que tenga buena espuma. Con el chocolate se ofrecen queso y colaciones: una mantecada, un calado, un croissant y un “grisine” o palitroque, envueltos en papel aluminio y servidos en una delicada canastita de mimbre. Para el agua de panela se utiliza panela de un pequeño productor de Cundinamarca y se sirve con el mismo acompañamiento. En la preparación del agua aromática se utiliza hierbabuena y hay dos presentaciones: la primera en una copa de vidrio con frutas como morón (mora grande), papayuela, uchuva, maracuyá, trozos de manzana y fresa y la segunda en pequeñas jarras de aluminio, en donde se pone el agua caliente para servirla en la taza con la hierbabuena. Para acompañar las comidas se ofrecen vinos italianos y chilenos y para terminar, “digestivos” como Amaretto y Grappa. Las pastas de “calidad artesanal” que utilizan en sus preparaciones también se pueden comprar para llevar. Son preparadas por ellos mismos con la misma receta que usaba don Antonio Iannini desde 1925, en el desaparecido restaurante Internacional. La Romana se distingue por el servicio formal “a la mesa” que prestan las meseras con la dirección de dos supervisoras que llevan bastante tiempo en el Café Restaurante. Las meseras usan blusas de mangas largas en colores claros, pantalones negros y delantales rojos con el logotipo de La Romana. Las dos supervisoras están siempre de negro con el delantal rojo. ♦

Memorias del Patrimonio gastronómico Bogotano

TEXTO: XIMENA BERNAL



El patrimonio gastronómico bogotano se ubica en el campo de la memoria y los sentidos: el recuerdo de los olores y los colores de los alimentos recién comprados, los de la comida en su momento de ser preparada o los de aquellas recetas, que elaboradas en situaciones y espacios especiales y por personas que nos permiten evocar relaciones y afectos particulares, nos invitan a rememorarlas al hacer parte de nuestra vida cotidiana.

Del mismo modo, hablar de patrimonio gastronómico en el campo de la memoria tiene que ver con el olvido: el no recordar de dónde provienen algunas de las comidas y alimentos que hacen parte de nuestra vida diaria, el desconocer recetas bogotanas que llevan muchos años guardadas, así como el hecho de que muchas veces dudemos frente a la idea de que exista una gastronomía propiamente bogotana.

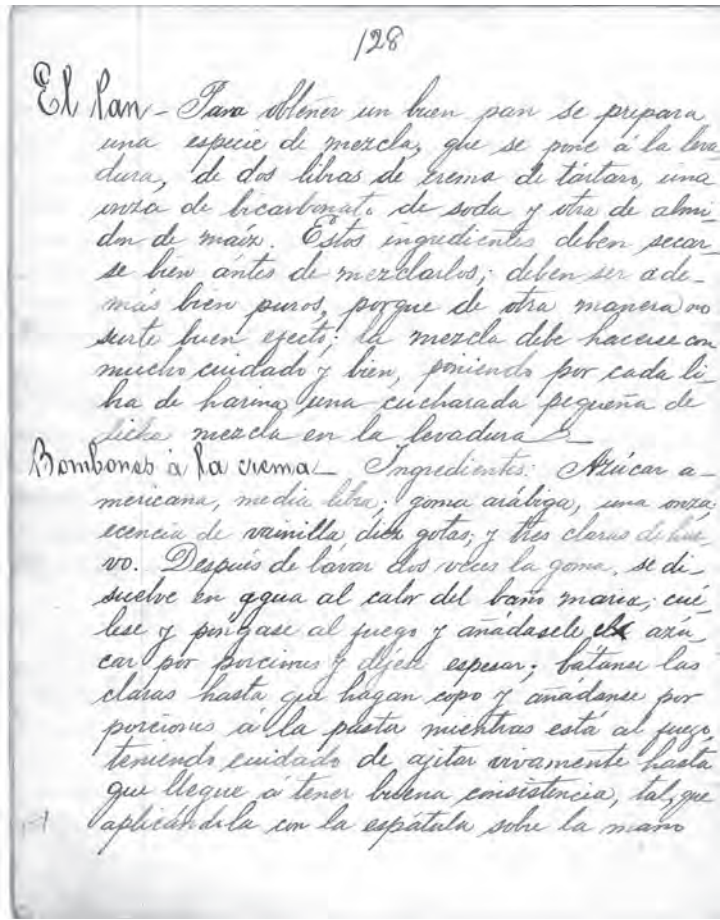
Cuando se habla de gastronomía bogotana, algunas personas tienden a creer que no contamos con una comida original de la ciudad. Sin embargo, lo que comúnmente hemos considerado original de otras culturas, se debe en gran medida a la apropiación e intercambio realizado en diferentes momentos de la historia. Por ejemplo, antes de la llegada de los españoles, en América se producía papa, maíz, pimentón, tomate, chocolate, pavo y aguacate, entre otros. Por lo tanto: ¿qué sería de platos típicos como la tortilla española sin la papa, de la salsa napolitana sin el tomate o del chocolate suizo sin el cacao? Con este intercambio, también en América nos apropiamos de alimentos venidos de Europa para la preparación de nuestros platos: carne de cerdo, oveja y vaca, gallinas, caña de azúcar, trigo, cebada, cebollas, ajos, alcázaras entre otros.

Lo importante al determinar si existe una gastronomía propiamente bogotana, es señalar

que ésta no se encuentra definida por el origen de los alimentos como tal, sino por las relaciones que históricamente hemos tejido en la ciudad, respecto a la misma. Lo bogotano en términos gastronómicos tendría que ver con cómo nos hemos apropiado de determinados alimentos y cómo los preparamos, la relación que hemos entablado con nuestro medio ambiente en términos de qué productos conservamos aún y cuáles han desaparecido, cómo llevamos a cabo situaciones que involucran la comida: los festejos, las onces, los paseos; la forma en que nos relacionamos socialmente en términos de cómo nos vestimos y cómo presentamos la comida según la ocasión, y por supuesto, la manera en que damos sentido a nuestros espacios a través de la gastronomía: comer en casa, ir a la plaza de mercado, a la tienda del barrio, a un restaurante o a tomar onces en el centro de la ciudad.

FUERA DE CASA

La presencia de las plazas de mercado bogotanas ha sido una constante desde la época fundacional hasta la ciudad de hoy. Dentro de los mercados más importantes, vale la pena mencionar la Plaza de las Yervas que, ubicada en el actual Parque Santander, fue el centro de abastecimiento permanente de la ciudad desde su fundación hasta 1887. Otro de los mercados principales fue el de los viernes en la Plaza de Bolívar, que permaneció hasta el año de 1861, momento en que fue trasladado a las plazuelas de San Victorino, de San Francisco y de San Agustín.



Recetario manuscrito. Finales de siglo XIX- inicios de siglo XX. Propiedad de Germán Pardo Rojas. Colección MdB-IDPC.

En 1864, se inauguró el primer mercado cubierto en el huerto de la Iglesia de la Concepción, unas cuadras abajo de la Plaza de Bolívar (carrera 10 entre calles 10 y 11), el cual años después, en 1925, se convertiría en la nueva Plaza Central de Mercado. Otras plazas que hacen parte de la historia de la ciudad son las de Las Nieves y la de La Concordia, o la de Las Cruces, famosa por la moda de ir a “chicharroniar” a principios del siglo XX.

Por su parte, las chicherías y la aparición de la cerveza en Bogotá, se encuentran estrechamente relacionadas. La chicha, bebida indígena ritual propia del altiplano, logró mantenerse y popularizarse entre grupos sociales diferentes al muisca luego de la llegada de los españoles.

Desde la Colonia la chicha había sido mal vista por ciertos sectores sociales. Sin embargo, solamente hasta inicios de siglo XX fue definitivamente condenada como foco de infección y tachada como fuente de impedimento para el progreso material, familiar y moral del país. De esta forma, las chicherías fueron restringidas a ciertas zonas de la ciudad y surgieron bebidas sustitutivas como la gaseosa y la cerveza, que en la época se promocionaron como bebidas “sanas e higiénicas”.

La primera cerveza elaborada en Bogotá se hizo en 1842 para posteriormente dar paso a cervezas como la Cuervo, la cerveza de maíz “Maizola” y a la cerveza “Rosa Blanca”. En 1896 Leo Koop compró la cervecería inglesa y fundó la Tivoli Kopp’s, que posteriormente adoptaría el

nombre de Bavaria. Algunas de las cervezas de la época fueron “No más chicha”, “Higiénica”, y posteriormente en 1911, para conmemorar el primer centenario de la Independencia: “La Pola” en alusión a Policarpa Salavarrieta. Por este motivo, aún hoy en día se usa el término “tomémonos una pola”.

Respecto a los lugares donde podían comprarse los dulces en Bogotá, se encontraban las botillerías. Una de las más famosas a finales de siglo XIX, tal y como la nombra Angel Cuervo en La Dulzada –obra escrita en copla y de forma jocosa sobre la lucha de los dulces de Santafé a finales del siglo XIX respecto a los provenientes de Francia e Inglaterra–, fue la “Torre de Londres”, ubicada en la actual calle 9a con carrera 7a. Dentro de la gama de confites que se podían adquirir allí y que aún hoy pueden comprarse en algunos sitios de comida en la ciudad, se encuentran las panuchas, los cotudos, las panelitas de leche, las obleas (en aquel entonces preparadas con jalea de guayaba), el “ariquipe” (como solía llamársele en Bogotá) y los diabolines que eran pequeñas pastillas azucaradas con menta.

EN CASA

Los “postres de platico” o dulces en almíbar tradicionales en la ciudad, guardan una importante relación con las huertas junto a las casas de indios y mestizos de inicios de siglo XIX y de varias de las grandes residencias bogotanas del mismo siglo e inicios del XX, en donde se cultivaban manzanas, duraznos, curubas, fresas

y papayas. Así, proliferaron los dulces de casquito de guayaba, la corteza de limón, de cidra, de mora, de fresa o de breva. Aunque muchas veces olvidados, algunas de las casas de la ciudad aún conservan viejos árboles de brevas y papayuelos, frutas que un siglo atrás fueron cotidianamente utilizadas para la elaboración de postres bogotanos.

En las huertas también se encontraban sembradas hierbas aromáticas como mejorana, yerbabuena, albahaca, manzanilla y limonaria. Hoy en día estas hierbas se consiguen en los puestos de las plazas de mercado, así como empacadas para la venta de forma industrializada.

En la casa, como espacio íntimo de las familias bogotanas, se preparaban las recetas de platos fuertes y postres que según el momento, seguían en mayor o menor grado la influencia de la gastronomía europea. Varias de las recetas encontradas en tratados de repostería, manuales de cocina y recetarios de finales de siglo XIX hacen referencia a platos que hacían parte de la cotidianidad capitalina: El capitán bogotano, por ejemplo, fue el pez emblemático bogotano que se pescaba en el río Bogotá. Desafortunadamente, la contaminación del río durante el siglo XX produjo la extinción de este animal y por lo tanto de su presencia en la dieta de los capitalinos.

Por su parte, las empanadas hacen parte de las recetas heredadas hasta nuestros días. “Las Margaritas”, el restaurante más antiguo de la capital (se encuentra abierto desde 1902), se inauguró con la venta de empanadas por parte de Doña Margarita Arenas y sus hijas a la salida de la misa de la Iglesia de Lourdes a finales del siglo XIX. Se preparaban en soportes de madera donde el maíz era pilado, para luego ser hidratado en agua. Se colaba para volverlo a amasar y luego se tamizaba. El relleno se hacía con carne molida, arvejas, arroz y achiote para finalmente ser freídas en aceite y ser vendidas con gran fervor a la salida de la misa en Chapinero.

Vale la pena mencionar que si bien en nuestro territorio el maíz había sido empleado para la elaboración de arepas y bollos, con la Conquista llegó la semilla de trigo a América lo que dio paso a la elaboración del pan y permitió a la iglesia católica elaborar las hostias localmente. La tradición que alcanzó el oficio de hacer pan en la Colonia, se complementó en el siglo XIX con la llegada de europeos que introdujeron el arte de la pastelería y la bizcochería a nuestra ciudad.

La palabra ponqué por ejemplo, proviene de una adaptación sonora hecha al “pound cake” inglés (ponqué de libra) que llegó a Bogotá a través de la influencia pastelera inglesa en el siglo XIX. Poco a poco, el pan, las colaciones, hojaldres y en general la pastelería, se tornaron en alimentos de consumo diario para acompañar las onces de los bogotanos.

El término “onces”, proviene de un relato popular que cuenta que en Santafé, cuando los hombres querían irse a tomar aguardiente sin que las mujeres lo notaran, reemplazaban la palabra aguardiente por el número de letras que contiene la misma palabra: once. De esta manera, los hombres decían: “camine a tomarnos un once”. Con el transcurrir del tiempo, el término se amplió para el acto de tomar chocolate, queso, tamal, mantecadas, pan de yuca, almojábanas y colaciones. Actualmente, cuando en alguno de los lugares que ofrecen chocolate, una persona pide un chocolate completo, en realidad degusta el resultado de una tradición venida desde la Colonia. El chocolate no sólo llegó a ser parte constitutiva de las onces, sino también de festejos, desayunos, almuerzos y comidas de los santafereños.

Para prepararlo, debía molerse el cacao y luego ponerse a secar al sol. Después se calentaba y se mezclaba con clavos, canela y azúcar humedecido en vino y se amasaba formando bolas que se guardaban en baúles o arcones de madera durante varios años. La preparación del

chocolate exigía dejar hervir el agua, para echarle dos bolitas de chocolate por taza. Luego se debía dejar hervir dos veces más para usar el molinillo y obtener la espuma característica del mismo. Las fiestas o refrescos de la época, se hacían alrededor del chocolate. Un refresco memorable al que fue invitado Antonio Nariño en 1813 por parte de Doña Tadea Lozano, narra cómo el chocolate que se sirvió esa noche fue traído de Cúcuta para ser guardado en un arcón de madera de cedro durante ocho años antes de ser tomado en la celebración (Vergara y Vergara José María 1831–1872 . Las tres tazas).

El patrimonio gastronómico en Bogotá tiene de trasfondo una historia, unas prácticas y unas formas de apropiación de los alimentos y las recetas que han ido pasando y modificándose de una generación a otra. Se trata por lo tanto, de un cúmulo de imágenes, prácticas en espacios definidos de la ciudad, recetas y alimentos que a pesar de las modificaciones propias del paso del tiempo, constituyen una experiencia única respecto a la comida y sus formas de expresión, que se debaten entre el cambio, la permanencia, el olvido y el recuerdo ♦



CAFÉ PASAJE

Carrera 6 #12c-25
Lunes a sábado 9:00am a 3:00am

CAFÉ SAN MORITZ

Calle 16 N° 7-91
Lunes a sábado 8:00am a 3:00am

SALÓN LA FONTANA

Calle 12c N° 5-98
Lunes a viernes 7:00am – 9:30pm
Sábados 8:00am – 1:30pm

PASTELERÍA BELALCÁZAR

Carrera 8 N° 20-25
Lunes a sábado 7:00am – 7:00 pm

PASTELERÍA LA FLORIDA

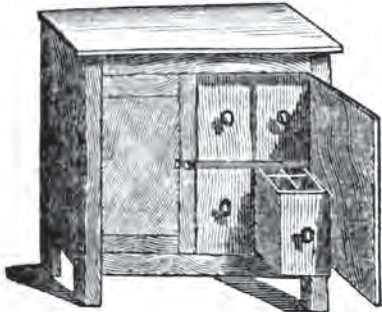
Carrera 7 N° 21- 46
Salón Florida Lunes a domingo
6:00am – 10:00pm
Salón Republicano Lunes a Sábado
12:00pm – 8:00pm

CAFÉ RESTAURANTE LA ROMANA

Avenida Jimenez #6-65
Lunes a Sábado 7:00am-8:30pm
Domingos 10:00am-7:00 pm



VISITE LA PÁGINA DE BOGOTÁ
EN UN CAFÉ A TRAVÉS DE ESTE
CÓDIGO!



Armario y lámpara de cocina. En Manual de cocina y repostería conforme a los usos y a las costumbres de nuestro país y del extranjero, 1874

HOJAS DE CAFÉ

BOGOTÁ EN UN CAFÉ. LOS CAFÉS COMO
ELEMENTOS REVITALIZADORES DEL CENTRO
TRADICIONAL.

PUBLICACIÓN GRATUITA DEL INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL
ENTIDAD ADSCRITA A LA SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE
DE LA ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ.

WWW.PATRIMONIOCULTURAL.GOV.CO
CALLE 12 B NO 2-58
3550800

El Café: teatro de la palabra y arena de la mirada

♦ Breve antología poética sobre los Cafés bogotanos ♦

LA BOTELLA DE ORO

Julio Vives Guerra
Revista El Gráfico
2 de agosto de 1931

A Pachó Umaña Bernal

Café de la “Botella de Oro”,
viejo café! Quiero evocar
unas escenas antañeras
que en tu recinto, lustros há,
se sucedieron, porque fuiste,
viejo café, jocundo lar
de los poetas de otro tiempo
que iban a ti para cantar,
que iban a ti como a un refugio,
que iban a ti para soñar!

¿No los recuerdas?... Recordémoslos,
viejo café!... Con desigual
paso llega Rojas Garrido,
se sienta y grita: --¡Un buen cognac!—
y en seguida con voz vibrante
empieza lento a recitar:

“Aquí fueron sus últimos momentos,
su último adiós, su postrimer gemido;
aquí cayó como león herido
cuya rugiente voz no apaga el mar!
Tu manto de iris, inmortal Colombia,
Fue desgarrado aquí! Negros crespones
Fue en cien fragmentos para cien naciones,
Se vieron con las brisas ondular!”

Asoma Candelario Obeso
su negro rostro. Con afán
pregunta: --¿Arietta no ha venido?
¿Diógenes cuándo llegará?
--Aún no ha venido- le contestan--
pero muy pronto ha de llegar—
y el bardo negro en una silla
se sienta y rompe a recitar:

“¡Qué ejcura que ejtá la noche!
¡La noche qué ojcura está!
Asesina ejcura ej la ausencia!...
Bogá, bogá.
Con arte se ablanda er jierro,
se roma la mapaná,
coctante y jicme la pena...
No hay má... no hay má!”

-Muy buen, negro – le interrumpe
desde la puerta una voz--. Has
agarrado en esas estrofas,
con maestría singular,
los sollozares de mi río
y las quejumbres de mi ma”.
--Thank –you, poeta – dice Obeso,
el bardo negro; pero vas
a decirnos aquellos versos
a tu hijo muerto, sin tardar;---
y entonces Diógenes Arrieta
rompe al momento a recitar:

“Torturan mi alma, pues que ya no existes
de tu vivir fugaz memorias tristes
y anhelos de poderte acariciar!
Quien bebiera en las aguas del Leteo
que embotan las espinas del deseo
y matan los recuerdos del pesar!”

--Ave, filgados e homes buenos
los que en aquestes sitio estáis—
con el dejo de la Montaña
dice una voz desde el umbral.
--Entra, Nito—responden todos,
éntra, y dínos qué has de tomar;
pero antes suélta unas estrofas
de las que sabes perpetrar—
es Antonio José Restrepo,
el bardo altivo de “El Dios Pan”,
que con su paso mesurado
se acerca al corro y ¡agua va!
con el dejo de la Montaña
empieza al punto a recitar:

“No existen ya ni sílfides, ni ondinas,
ni náyades, ni faunos. Argentinas
voces no se oyen ya
en la concha de nácar de los mares,
ni el ángel de la tarde en los palmares
ha vuelto a suspirar!”



Café La Botella de Oro. Revista el Gráfico. 2 de agosto de 1931.

Aplauden todos. Tintinean
copas y vasos; el cognac
pone matices de topacio
sobre las mesas; rojear
hacen los vinos sus rubíes;
en alegre burbujear
la cerveza rubia y dorada
infla su espuma, y más allá
los diamantes del anisado
en las copas se ven brillar.

Entran y entran más poetas,
y el corro llegan a engrosar;
las serpentinas de los versos
cruzan el aire sin cesar;
los confetti del epigrama
empiezan a colorear;
se oyen cantos y carcajadas,
mientras muy cerca, ante el altar,
de la Capilla del Sagrario,
con un extraño titilar,
la lamparilla del Santísimo
parece tenue murmurar:
- Paz, oh cristianos, paz, cristianos!
Paz, oh cristianos! Paz!... paz! Paz!...

Café de “La Botella de Oro”,
viejo café, quise evocar
esas escenas antañeras
que en tu recinto, lustros há,
se sucedieron... Cuántas sombras
en la noche cruzar verás
so tu arcada! Cuántas endechas
hoy congeladas estarán
en tus rincones! Cuánto tiempo,
viejo café, transcurrió ya
desde esas juntas de poetas
que no han de verse nunca más!
Café de “La Botella de oro”,
viejo café, que fuiste un lar
de los poetas antañeros
que iban a ti para cantar,
que iban a ti como a un refugio,
para soñar! ... para soñar!...

REMEDIO PARA LOS OJOS.
LA MURINE FORTALECE LA DEBILIDAD
DE LA VISTA.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ
HUMANANA

EDITORIAL

BOGOTÁ EN UN CAFÉ

ALEJANDRO BURGOS BERNAL.

Subdirector de Divulgación. Instituto Distrital de Patrimonio Cultural

Escribe Juan Manuel Roca en su poema *Entre ruinas y estatuas*, a propósito de esas particulares formas simbólicas que son las estatuas: (...) *un arte que quisiera romper el encanto / Para salir de la hibridez y la quietud. / Como siempre lo logran mejor los niños / Que juegan en el parque a las estatuas: / Cambian a su antojo de ritmos y de formas / Y esculpen sus gestos en los talleres del aire.*

En este nuevo número de *Hojas de Café*, queremos reflexionar sobre el vínculo entre la poesía y los Cafés de la ciudad. Y queremos hacerlo más allá de la constatación histórica de la fecundidad de ese vínculo, más allá de la constatación de que la literatura moderna ha hecho del café uno de sus temas canónicos. La histórica fecundidad del asunto, en muchos casos, no ha hecho más que parafrasear la celeberrima intuición que George Steiner dejó consignada en las páginas de “La idea de Europa”: “Europa está hecha de Cafés. Dibujad un mapa de los Cafés y tendréis uno de los indicadores esenciales de lo que es Europa. La idea de Europa tendrá contenido mientras haya Cafés”.

Quisiéramos, más bien, intentar la reflexión bajo la premisa que ha movido nuestro renovado interés por los Cafés tradicionales de la ciudad de Bogotá: la vida, la especificidad y la forma de los Cafés se hace determinante en la manera de pensar el fenómeno urbano, la ciudad en su acepción moderna.

Aquí nuestra reflexión asumirá algunas derivaciones interesantes de este asunto central. Asumimos y verificamos que el Café es espacio de encuentro y también de ensimismamiento, de acción política y subversiva mas también de contemplación, lugar de observación en medio de la vida y también al margen de ella, frágil y crítico margen entre lo público y lo privado. En suma, teatro de la palabra y también arena de la mirada. El Café es un lugar cuya desnaturalización

supondría la desaparición de una perspectiva ciudadana desde el corazón mismo del enigma ciudad, ya que mirar desde un Café es ejercicio y disciplina cualitativamente distinta que mirar desde lo alto de un balcón.

La antología que conforma el presente número de *Hojas de café* pretende entonces establecer unas coordenadas para algo así como una poética del Café de Bogotá y esto en un sentido muy preciso, hoy tal vez indispensable para quienes pensamos el patrimonio de la ciudad. Se trata de una apuesta a favor de un momento histórico, la modernidad, considerada como proceso abierto, inacabado, sustanciador de diferencias y transformaciones. Para esta modernidad, la configuración crítica de un concepto de patrimonio que no prescinda de la complejidad del asunto pasa por el reconocimiento de una función crucial de la literatura ligada al Café. Como lo supo Charles Baudelaire (el poeta por antonomasia de la modernidad y allí de la ciudad), el Café ha de ser el elemento estable donde adviene el cambio, un espacio complejo como la misma ciudad que reconoce como propias diversas facetas, incluso contradictorias, de la modernidad. En la articulación poesía Café, mejor dicho, se evidencia la profunda y muy significativa implicación ética de la relación memoria-ciudad: se trata de la concreta capacidad de un cierto pasado de vivir más allá de su propia época y de entrar a hacer parte de un momento histórico ulterior; la concreta y real contemporaneidad del pasado para con una época futura.

De esta manera, el fragmento poético con el que inició está editorial prefigura esa poética. La relación que aquí explicitamos entre la poesía y los Cafés de la ciudad establece -o por lo menos busca- una forma simbólica más allá de la anécdota histórica o la crónica artística, más allá de la banalización estética y

lírica de la palabra en versos, más allá de la superficial excentricidad de las costumbres del moderno artesano de las palabras. Una forma simbólica para la ciudad que “quiera romper el encanto para salir de la hibridez y la quietud”; romper el encanto cronológico de nuestras percepciones, romper el encanto de la identidad heredada, el encanto de los modelos de sentido. La poesía, como el escultor de monumentos que trabaja “entre ruinas y estatuas”, busca gestos de transformación primero elaborados, probados, afinados en su taller. Queremos así entender los Cafés de la ciudad como talleres de la modernidad, un espacio de juego donde “cambiar a nuestro antojo ritmos y formas y esculpir gestos”. Como quiso Walter Benjamin, en los Cafés “se levanta por cien veces, topográficamente, la ciudad desde sus pasajes y sus puertas, cementerios, burdeles, estaciones, mercados.... Tal como antes se hizo desde sus iglesias y palacios”.

En esta cuarta edición de la gaceta *Hojas de Café* del Instituto Distrital de Patrimonio Cultural, proponemos entonces una breve antología poética que tiene como motivo al Café como taller del aire, espacio de juego de formas simbólicas que cambian a su antojo de ritmos y formas, espacio de juego de formas para una ciudad “más cambiante que el corazón del hombre”.

Aparecen así en nuestra antología *La música* de Luis Vidales, *Retorno al cafetín* de León de Greiff, *Julio Vives Guerra* con *La Botella de Oro* (Café que estuvo situado en la Plaza de Bolívar), Rogelio Echavarría con *En la mesa de los jubilados*, *En el Café* de Armando Orozco, de Juan Manuel Roca *En el café del mundo* y, para finalizar, un poema singular titulado *El Viejo Café San Moritz* colgado en un pequeño cuadro en una de las viejas paredes de este Café y escrito por Fabio Giraldo López.



LA MÚSICA

Luís Vidales

Suenan Timbres

1922

En el rincón
oscuro del café
la orquesta
es un extraño surtidor.
La música se riega
sobre las cabelleras.
Pasa largamente
por la nuca
de los borrachos dormidos.
Recorre las aristas de los cuadros
ambula por las patas
de los asientos
y de las mesas
y gesticulante
y quebrada
va pasando a rachas
por el aire turbio.
En mi plato
sube por el pastel desamparado
y lo recorre
como lo recorrería
una mosca.
Intensamente
da vueltas en un botón
de mi d'orsey.
Luego -desbordada-
se expande en el ambiente.
Entonces todo es más amplio
y como sin orillas...
Por fin
desciende la marea
y quedan
cada vez más lejanas
más lejanas
unas islas de temblor
en el aire.



Para evitar los frecuentes errores que merman las utilidades de los comerciantes es necesario tener información detallada de cada una de las operaciones. Una
Caja Registradora 'National'
da la más completa información al comerciante sobre todas sus transacciones y lo pone en la pista de las irregularidades.
The National Cash Register Company
AGENTES: HIJOS DE LEOPOLDO POMBO
Departamento de Representaciones.
DIRECTOR, LUIS CARLOS PAEZ

GUSTAVO PETRO URREGO

ALCALDE MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

CLARISA RUIZ CORREAL

SECRETARIA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE

MARÍA EUGENIA MARTÍNEZ DELGADO

DIRECTORA INSTITUTO DISTRITAL DE
PATRIMONIO CULTURAL

ALEJANDRO BURGOS BERNAL

SUBDIRECTOR DE DIVULGACIÓN DE LOS
VALORES DEL PATRIMONIO CULTURAL

PROGRAMA BOGOTÁ EN UN CAFÉ

COORDINADORA: LAURA PINZÓN

ALFREDO BARÓN, NUBIA LASSO

Y JULIETH RODRÍGUEZ

ASESORA: OLGA PIZANO

PASANTES: ESTEFANÍA ALMONACID, ALEJANDRO CANO

Y VIOLETA SÁNCHEZ.

COORDINACIÓN DE PUBLICACIONES:

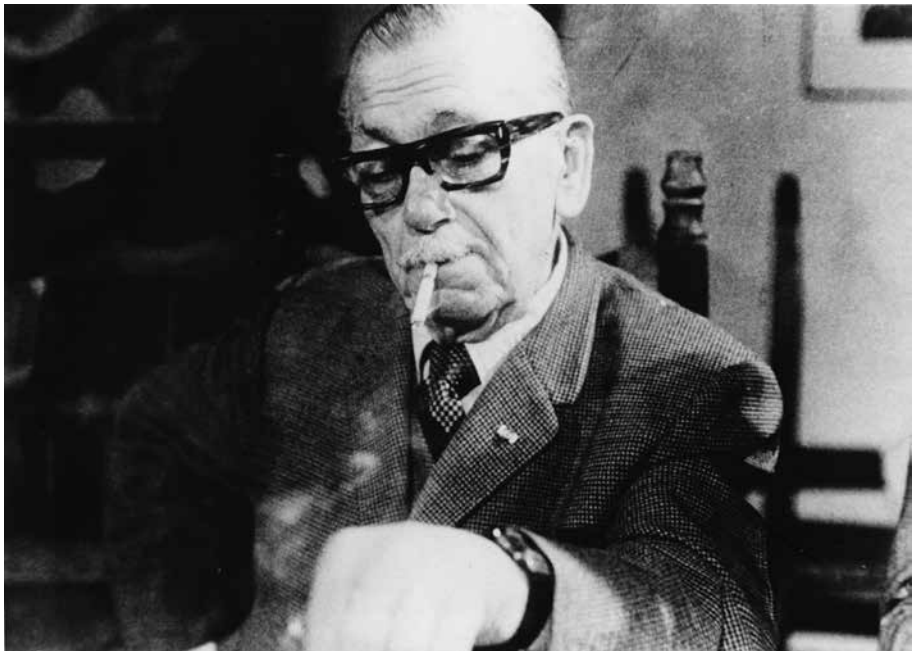
XIMENA BERNAL

DISEÑO GRÁFICO: JESSICA ACOSTA

IMPRESIÓN: BUENOS Y CREATIVOS S.A.S.



VISITE LA PÁGINA DE BOGOTÁ EN UN CAFÉ A
TRAVÉS DE ESTE CÓDIGO!



Luis Vidales. Fotografía Cecilia Posada. s.f. Colección Casa de Poesía Silva.

♦
RETORNO AL CAFETÍN

León de Greiff
Antología de León de Greiff
1942

I
Otra vez al rincón de Cafetucho...!
En su penumbra –henchida de misterio–
voy a encontrar el abolido imperio
de mi bizarra juventud?--- -Escucho:

¿Las voces son que oía en el cuartucho
donde grave ocurría, o jocoserio,
el ágape ritual, do ministerio
Baco ejercía –en bebezones ducho?

Tiza, Mexid, Xavier, Villalba, Jova,
Martínez y Legris, Rendón y Parra
Mora y Vasco, González y Gaviria?

Ninguno! Nadie...! Exhiben su joroba
mental, mansos burgueses, gente siria
mientras un tonto necedades narra!

II
Bravos Panidas del pelaje vario!
Bardos de estrafularia catadura!
Líricos humanistas! La locura
desatada en amorfo vecindario!

Dónde estará el cortejo atrabiliario?
-Cofradía en ilógica aventura,
por cuya selva, hermética y oscura
discurre el peregrino trecenario?

Los más vagan dispersos por los burgos,
y han hecho en su caletre asaz expurgos...
¡Oh vida rutinaria!, cómo dómas...

Ya muy pocos quedamos... ¡ilusorio
grupo desorbitado dando bromas
por aqueste “tinglado transitorio”!

III
Grupo desorbitado! ... Burla al cinto
ya el primero lanzándose a los espacios
y recorre los míticos palacios
paradisiales, que forjó el Distinto...

Grupo desorbitado... Laberinto
de abulias, fobias... ¡Lívidos y lacios
sueñan –iluso– jades topacios
para enjorar el hórrido recinto!

Poetas embriagados del Deseo
todavía discurren –sin arrero
ni divisa, al azar, en varia tropa!
En varia tropa, mas en sólo una
pues toda cabe en todo, y en su copa
cada cual bebe el filtro de su Luna!

IV
Otra vez al rincón de la taberna!
mi inagotable juventud, en vano
va dejando en los surcos rojo grano
de amor y fé, de lucha sempiterna.

Un sino inexorable me gobierna,
de perenne martirio! Un alba mano
guía mi corazón hacia el lozano
jardín de amor!... Oh luz,
oh sombra alterna!

¿Sepultaré la irónica aventura
De mi vivir en la taberna umbría?
Por las ribas de amor iré jocundo?

Yo nada sé... Derivo a la ventana
con ese interrogar cogitabundo
por mares de Quimera y de Utopía!

♦
EN EL CAFÉ DEL MUNDO

Juan Manuel Roca
Café con amor
2001

Por la mañana,
Cuando un sol de páramo merodea la
ciudad,
Las meseras del café
Limpian las sobras de una conversación
Y las manchas que dejan en el piso
Las voces nocturnas.
A alguien debió caérsele en el baño
La palabra amor,
Pues no se soporta el olor a flor marchita
Que invade sus muros.



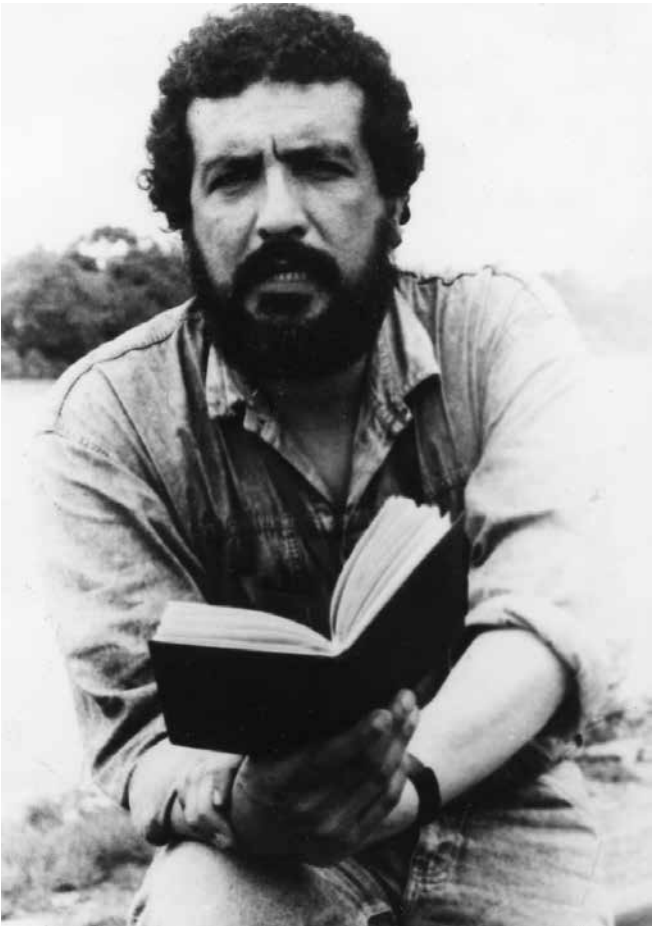
Leon de Greiff. 1936. Fotografía Manuel Antonio Arboleda. Colección Casa de Poesía Silva.



Juan Manuel Roca. 1994. Colección Casa de Poesía Silva.

Limpien, limpien las palabras regadas en
el mantel
O esparcidas como cigarros apagados
En los rincones. Sólo son pavesas de voces,
Cenizas del verbo, frutas disecadas.
Las meseras espantan a las moscas con un
diario:
Las palabras
no son hadas caídas de labios del
/fabulador,
Ni cadáveres en fuga hacia el vacío,
Pero las moscas se frotan las patas
Frente a sus melancólicos residuos.
Tal vez al borde del vaso con restos de
cerveza
La palabra país se haga recuerdo
Pues hay algo de tela de araña, de ruina de
tiempo,

De un mestizaje de sueño y pesadumbre
En torno de la mesa.
Aún están las sillas con las patas arriba
Como carrileras o pirámides o torres
De una Babel silenciosa
Y las meseras se aprestan
a barrer un otoño de
/voces.
Palabras que fueron mordidas con pasión
O arrojadas por la espalda,
Palabras titubeantes en labios del herido
O untadas de una tenaz melancolía,
Mariposas derribadas en su vuelo.
Las meseras ignoran
que limpian y barren las
/palabras,



Armando Orozco. s.f. Colección Casa de Poesía Silva.



Rogelio Echavarría. 1998. Fotografía Manuel H. Colección Casa de Poesía Silva.

/VIENE DE LA PÁGINA 3

Que algunas recorrieron el mundo,
muelles y
/hangares,
Para venir a morir bajo una mesa.
La palabra libertad que agitó su bandera
/de harapos
Se deshace entre los restos de la noche
Y no es fácil remendarla con agujas de
lluvia.
Ni perros ni gatos husmean los escombros
Donde se acumulan los sinónimos del
hombre.
Hasta la palabra miedo
Ha mudado de piel y ya no tiembla.
Ah, diligentes meseras que ponen
orden a los
/objetos
Aunque nadie los nombre. Yo las veo
Recogiendo pedazos de la palabra cristal,
Entre ennegrecidos Narcisos
Que fingen no verse en aguas pantanosas.
La palabra muerte no quiere deshacerse,
Se resiste a morir en el café de la noche.
Las pulcras meseras recogen,
Entre papeles arrugados
y sombras y cabellos
/y fantasmas,
Las sílabas del día, sus inciertas
potestades.
Limpien, limpien llanuras, suburbios,
subterráneos,
Glaciares y jardines y patios y collares,
El eco del silencio que atraviesa la noche.

Para Carlos Vidales



♦
EN EL CAFÉ

Armando Orozco Tovar
Café con amor
2001

Los bares son nuestros barcos balleneros.

Borrachos, delirantes, locos,
pescadores de sueños.
Los veo gritar
desde sus mesas añorando
utopías,
ahogadas por el siglo que termina.
En el Café,
cuando los ancianos pensionados
tocan y cantan por monedas,
nadie habla en voz alta
de sus fracasos
y todos vuelven a ser felices y jóvenes.
Hasta la hora
en que la noche roba
sus falsos e inútiles bríos,
por entre los callejones de la ciudad
deshabitada.

♦
EN LA MESA DE LOS JUBILADOS

Rogelio Echavarría
Café con amor
2001

En la mesa de los jubilados
-en el café siempre a sus horas-
¿de qué hablarán tanto
(cuando hablan... porque a veces
el recuerdo sustituye a la acción imposible
y a la cascada conversación),
de qué ríen, en qué porvenir meditan?

¿En la mesada que no llega o llega
demasiado tarde?
¿En la muerte que les sonrió cuando eran
soldados
y ahora les hace una mueca civil y sibila?
En su mesa los pensionados
ahora sólo con un uniforme:
el cabello blanco
o la calva brillante de opacos
pensamientos,
la vejez y sus inevitables carencias,
la sordidez y la sordera,
la prótesis ya asimilada en el alma
y esa creciente e insaciable avaricia
que sustituye al apetito y a las ilusiones.
En la mesa de los jubilados
-unos dicen adiós y otros hasta luego-
siempre hay un sitio para abrir campo al
que llega
con la misma estrecha asignación.
Allí está tu puesto -por supuesto-
cuando ya no tengas otro
y cuando en todas partes
te digan no, gracias,
por haber cumplido demasiado.

♦
EL VIEJO CAFÉ SAN MORITZ

Fabio Giraldo López
Santafé de Bogotá, mayo 9/ 99

En el viejo café San Moritz
de Santafé de Bogotá
la sombra de los recuerdos
cubría con triste nostalgia
el alma de los bohemios
que sufrían en silencio
degustando una cerveza,
un tinto o una copa de vino,
en medio de mucha gente
disfrazada de alegría

que soñaban y reían
haciendo chistes jocosos,
mientras otros filosofaban
y arreglaban los problemas
del país y la guerrilla
o del dinero que perdieron
en un negocio fantasioso
recordando viejos tiempos
que se fueron de sus vidas
de la noche a la mañana,
porque muchos no pensaron
que el tiempo pronto se iría
sin dejar ninguna huella
de sus años más hermosos,
de sus años más felices
de su alegre juventud.
Un nudo se va formando
de recuerdos y nostalgias
en el corazón y el alma
de estos hombres soñadores
que apaciguan lentamente
con el calor del licor,
entre tangos y milongas
y una música estridente
donde llora un acordeón
que les quema el corazón,
mientras un gato negro,
triste, enfermo y pulgoso
maúlla por todas partes
y nadie siquiera lo mira,
al contrario lo rechazan
sabiendo que tiene penas
como el que liba el licor.
A este viejo y enigmático café
acude toda clase de personas
de la más extraña personalidad,
ejecutivos prestantes, mujeres,
jubilados, empleados y jóvenes,
poetas soñadores y filósofos,
loteros desempleados,
vendedores ambulantes
y hombres distinguidos
que buscan amores imposibles
con el lenguaje silencioso
de la mirada de sus ojos,
o cuando se brindan alegres
una copa de vino o de coñac,
porque éste es un lugar
de encuentro cordial
de muchísimos amigos.
Aquí todos son iguales,
hablan el mismo idioma
el de la noble amistad
porque a la hora amistad
porque a la hora de la verdad
no hay diferencia de clases,
parecen todos hermanos,
comparten desde un tinto
hasta un cigarrillo y la cuenta,
como también toda la nostalgia
que llevan en el corazón.
Ya son altas horas de la noche,
la música se ha silenciado,
las luces las han apagado,
los clientes se van marchando
en medio del intenso frío
de un noche de bohemia
de una noche de bohemia
en el viejo café San Moritz
de Santafé de Bogotá.

HOJAS DE CAFÉ

BOGOTÁ EN UN CAFÉ. LOS CAFÉS COMO ELEMENTOS REVITALIZADORES DEL CENTRO TRADICIONAL.



PUBLICACIÓN GRATUITA DEL INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL ENTIDAD ADSCRITA A LA SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE DE LA ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ.



WWW.PATRIMONIOCULTURAL.GOV.CO
CALLE 12 B NO 2-58
3550800

Bajo la luz neón del Café Pasaje



2014. Margarita Mejía-IDPC.

TEXTO: ALFREDO BARÓN
INVESTIGACIÓN: ALFREDO BARÓN, NUBIA LASSO, OLGA PIZANO Y JULIETH RODRIGUEZ

En el primer piso de un bello y viejo inmueble del año 1930 construido por la firma Casanova y Manheim, ubicado a lo largo del costado occidental de la Plazoleta del Rosario y conocido como edificio Santafé, se encuentra el *Café Pasaje*. Este es uno de los Cafés más tradicionales e importantes de la ciudad y uno de los que tiene mayor reconocimiento gracias a su afortunada ubicación. Poco a poco el Café ha logrado convertirse en un referente capitalino, en algo así como un lugar de obligada visita en la ciudad.

Al igual que el *Café San Moritz*, el *Café Pasaje* formaba parte de un callejón un poco recóndito. Su nombre proviene de un desaparecido pasaje peatonal que iba de la Avenida Jiménez a la calle 14, el cual separaba a 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 en la que se

encontraba, fue declarado como “bien de utilidad pública” por el Distrito en 1968 con el objetivo de demolerlo para mejorar el aspecto del centro histórico. La demolición se hizo efectiva en 1970 y de allí surgió como un conejo del sombrero de un mago, la Plazoleta del Rosario. Los edificios que estaban ubicados en esta manzana eran jóvenes pues no tenían más de cuarenta años y paradójicamente dieron espacio a una plaza que la percepción ciudadana considera como una plaza antigua de Bogotá.

El pasaje en un principio y la plazuela posteriormente, se llenaron de Cafés. Algunos memorables pero frágiles no resistieron el paso del tiempo y diversas circunstancias los llevaron a desaparecer como el *Tía Juana*, el *Rhin*, el *Granada*, el *Sorrento* y el *Tequendama*. Otros aún permanecen y se resisten a desaparecer, como el *Salón Fontana* (1955), *La Romana* (1964) y *La Plazuela* (1974).

El *Café Pasaje*, es uno de los resistentes de la Plazoleta del Rosario. Aparece indicado por primera vez en un directorio telefónico de Bogotá en el año 1961 en la dirección carrera 6A

no.14-25 junto con el nombre de uno de sus dueños: el señor Octavio Vargas Montaña. Una nota de prensa de 1992 indica que un señor llamado Elías Toro fue su primer dueño durante diez años y que fue él quien mandó traer de Estados Unidos las mesas redondas de pata ancha que hoy se encuentran en el Café.¹ Según sus actuales propietarios Álvaro y Mauricio Vásquez, el *Café 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 del frente llamado *Tía Juana* pero que atraído por un mejor local en el edificio Santafé decidió trasladarse a este.

Aunque su origen se pierde como la mayoría de los Cafés en la oscuridad de la bebida y de los años, -tan propicia para procrear historias y rumores-, 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 empezaron a pasar curiosos hechos e importantes personajes.

¹ “Café Pasaje: el mismo aroma”. El Tiempo 10 de agosto de 1992.

Una actividad muy especial que tuvo el Café y tal vez la menos recordada es la de las apuestas de carreras de caballos. Al Pasaje iban los aficionados a la hípica a tomar café, a tertuliar, a ver las carreras en uno de los pocos televisores que tenía Bogotá y a apostarle a los jockeys bogotanos que corrían con sus pura sangre criollos como “*apocalipsis*”, “*capuchino*”, “*rocinante*”, “*el diablísimo*”, “*sacachispas*”, en un negocio que funcionaba a la entrada del Café conocido como el 5 y 6 y que organizaba Jorge Vásquez. Era tanto el éxito y la fama que tenía el 5 y 6, que en una ocasión para las elecciones de Congreso de marzo de 1966 don Jorge tuvo la genial idea de organizar una “polla electoral”, que funcionaría igualmente que las apuestas de caballos pero apostando por otro tipo de bestias: los políticos aspirantes al Senado. Como en el 5 y 6, en la “polla electoral” cada puesto o formula-

rio valía 100 pesos de la época y debía estar debidamente sellado. El concursante tenía la oportunidad de apostar libremente por equipos, en este caso unos iban por los del Frente de Transformación Nacional, otros por los Ospinistas, otros por los del “General que todos sabemos”, como se referían a Rojas Pinilla y, otros, los más arriesgados como en las carreras de caballos, apostaban por los “palos” que llegaran por sorpresa a la meta. Fue entonces que el Pasaje se puso al rojo vivo y se convirtió en el mentidero más poderoso de la Capital, en donde las cábalas y pronósticos abundaron como “papagayos en Buga”.²

Esta era la época en que al Café Pasaje se accedía por dos entradas laterales y contaba con

² “Los palos en la polla electoral”. El Espacio. 18 de marzo de 1966.

/VÉASE PÁGINA 2.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ
HUMANANA



2014. Margarita Mejía-IDPC.

EDITORIAL

BOGOTÁ EN UN CAFÉ

En el marco del Plan de Revitalización del Centro Tradicional de Bogotá del Instituto Distrital de Patrimonio Cultural - IDPC, el programa Bogotá en un Café busca la puesta en valor de los Cafés del Centro Tradicional como lugares de encuentro y elementos de revitalización de la vida urbana. Entre los objetivos específicos están la recuperación y difusión de la memoria asociada a estos Cafés, la integración de estos con sus territorios y con los significados culturales y artísticos asociados al centro de la ciudad, la valoración y el reconocimiento del patrimonio cultural de estos lugares, y la conformación de la Red de los Cafés del Centro Tradicional. Bogotá en un Café empezó en Octubre

de 2013 desarrollando hasta la fecha las líneas de acción que lo estructuran como son: la investigación, la valoración arquitectónica y patrimonial, la gestión con Cafés del centro tradicional y con posibles alianzas externas, y la realización con éxito de 12 actividades de reactivación cultural en 6 Cafés, con un total de 860 asistentes.

El conjunto de Cafés tradicionales del centro de Bogotá debe ser entendido como patrimonio cultural significativo por los valores que en ellos se representan. Valores que están asociados a la memoria y testimonio de la primera mitad del siglo, el Bogotazo, el proceso de modernización de la ciudad, y las prácticas culturales, políti-

cas, literarias, artísticas y sociales de gran importancia para el país. Los cafés tradicionales actualmente son referentes dentro del centro de la ciudad, se encuentran localizados en inmuebles con valores patrimoniales, y constituyen centros de reunión y de identidad de grupos sociales. El espacio interior, los objetos que contienen y las variadas tradiciones gastronómicas y de servicios forman parte de los valores patrimoniales de los cafés tradicionales. Algunos están riesgo, por lo que su reconocimiento como patrimonio cultural de la ciudad es el primer paso para evitar que desaparezcan, y se produzca una gran pérdida, una gran pérdida para la ciudad y sus habitantes.

/VIENE DE LA PÁGINA 1

un aviso vertical representado por una herradura el cual desapareció. La hípica que desde principios del siglo XX era una de las atracciones deportivas más importantes en Bogotá perdió adeptos hacia los años setenta y ochenta, hasta convertirse en una actividad extinta en la ciudad. Con este decaimiento el Café Pasaje y su famoso 5 y 6 perdieron la apuesta frente a los cambiantes gustos de los ludópatas bogotanos. Posteriormente el puesto del 5 y 6 ubicado en la fachada del Café Pasaje en el espacio que corresponde a la actual entrada central del Café, fue reemplazado en los años noventa por el de un puesto de chance.

En los actuales televisores del Café ya no se sintonizan carreras de caballos sino partidos de fútbol de canales internacionales, imitando un poco a los pub londinenses. Varias notas de prensa muestran cómo el Café es uno de los lugares favoritos por la afición para ver fútbol. Así lo atestiguan las banderas de equipos españoles como el Real Madrid y el Barcelona que se suspenden en el techo. No se ven banderas de equipos colombianos, lo cual resulta irónico, ya que la muy incierta y confusa memoria bogotana relaciona al Café con la fundación de uno de los equipos de fútbol

más importantes del país: el Deportivo Independiente Santafé. Como lo atestigua una placa adosada a la pared sur del Café, justamente debajo del reloj que dice: “Independiente Santafé a Café Pasaje. En reconocimiento por su aporte en 62 años de historia Cardenal”. La versión oficial de la historia dice que el 28 de febrero de 1941 en una de las mesas del desaparecido Café Rhin, ubicado al frente del Café Pasaje, fue fundado el Santafé por Gonzalo Rueda Caro y Ernesto Gamboa Álvarez, estudiantes de Derecho del Rosario, que se reunían allí para hablar de política y de fundar un equipo de fútbol compuesto por ex-alumnos del Gimnasio Moderno.³ Como el Café Rhin desapareció con la demolición del edificio Santafé, la memoria bogotana desorientada relacionó inmediatamente al Café Pasaje con la fundación del famoso 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 al festejar el nacimiento de su club frente el Café Pasaje y a la vera de la estatua del fundador de la ciudad de Santafé de Bogotá y

3 “La gran historia del fútbol profesional colombiano”. Guillermo Ruiz Bonilla. Bogotá: Ediciones Dayscript, 2008.

/VÉASE PÁGINA 3

GUSTAVO PETRO URREGO
ALCALDE MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
CLARISA RUIZ CORREAL
SECRETARIA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE

MARÍA EUGENIA MARTÍNEZ DELGADO
DIRECTORA INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL

ALEJANDRO BURGOS BERNAL
SUBDIRECTOR DE DIVULGACIÓN DE LOS VALORES DEL PATRIMONIO CULTURAL

PROGRAMA BOGOTÁ EN UN CAFÉ
COORDINADORA: LAURA PINZÓN
ALFREDO BARÓN, NUBIA LASSO
Y JULIETH RODRÍGUEZ
ASESORA: OLGA PIZANO
PASANTES: ESTEFANÍA ALMONACID, ALEJANDRO CANO Y VIOLETA SÁNCHEZ.
EDITOR DEL NUMERO: ALFREDO BARON

COORDINACIÓN DE PUBLICACIONES:
XIMENA BERNAL
FOTOGRAFÍAS: MARGARITA MEJÍA
DISEÑO GRÁFICO: YESSICA ACOSTA
IMPRESIÓN: BUENOS Y CREATIVOS S.A.





2014. Margarita Mejía-IDPC.

/VIENE DE LA PÁGINA 2

“primer esmeraldero del país”: Gonzalo Jiménez de Quesada.

Para aclarar un poco este entuerto histórico citamos un comentario del libro Santafé 60 años: *“Al principio no entrenábamos, o lo hacíamos de una forma muy original. La verdad es que no teníamos donde 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 del Tiempo, pasar frente a los tableros del 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”*⁴ Según Mauricio Vasquez en el Café Pasaje para el año de 1951 también se ideó la vuelta a Colombia en bicicleta.

4 Santa Fe 60 años : 1941-2001. Víctor Diusabá Rojas y Guillermo Ruiz Bonilla. Bogotá : Santa Fe Corporación Deportiva, 2001.

Si nos referimos a personajes de la vida pública nacional que trataban de arreglar al país entre sorbo y sorbo el Café Pasaje ha tenido sentados en sus sillas a varios de ellos. Doña Mary Soto Vásquez y doña Bertha Morales fueron meseras del Café 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, un joven estudiante Andrés Pastrana y hasta el desafortunado Alberto Santofimio. Cuando estaban cercanas las sedes del Espectador y del Tiempo atendían a todos los periodistas que en estos periódicos trabajaban y a sus jefes como Guillermo Cano y Hernando Santos Castillo. También dan referencia de otros personajes para su época considerados importantes como el torero Pepe Cáceres amigo de doña Bertha. Esta última, fue por mucho tiempo la única mujer que podía entrar al Café y además



fue redentora de Jorge Eliecer Gaitán pues según afirma, fue a darle un vaso de agua al malherido político el 9 de abril de 1948.

Así fueron entonces los tiempos dorados o clásicos del Café Pasaje, cuando según el fotógrafo Manuel H. este lugar era centro de conspiración contra Rojas Pinilla⁵ y en los que hubo momentos -cuando el intenso verano de la ciudad lo permitía- en los que ocasionalmente las mesas y sillas del Café eran sacadas al frente al Café para disfrutar el sol. Sin embargo, llegó una época desde finales de los años ochenta y durante los noventa que el espacio público bogotano entró en decadencia. Fue cuando arreció la guerra del centavo en las calles bogotanas y apareció la desastrosa troncal de la Caracas durante la alcaldía de Andrés Pastrana y, cuando la Avenida Jiménez era un nido de ladrones en gavilla y los andenes de la ciudad estaban colmados de casetas amarillas y rojas en honor a la bandera de Bogotá. Cuando las salas de cine de la carrera séptima empezaron a desaparecer y cuando los viejos cafés, los pocos que quedaban, amenazaban con ser cerrados para siempre.

En 1984 el *Café Pasaje* así como el *Café Tequendama* estuvieron a punto de ser cerrados por primera vez debido a disposiciones de Planeación Distrital, pues consideraban por error que se trataba de un lugar de “dudosa reputación”. El señor Vásquez logró demostrar que el establecimiento no era cualquier lugar y que llevaba allí más de cincuenta años.⁶ Por su parte el *Tequendama* resistió abierto hasta 1998, pues

5 Reportaje “El Café y la cultura”. Camilo Matiz et al. Ministerio de Cultura. 1991. Fundación Patrimonio Fílmico Colombiano.
6 “Seguirá el tinto en el Pasaje”. El Espectador 25 de septiembre de 1984.

para esta época la Universidad del Rosario empezó a comprar varios locales comerciales alrededor de la plaza incluyendo a todo el edificio Cabal al costado oriental de la plaza.⁷ Una noticia de los años noventa titulada *“el Café Pasaje, toda una tradición que desaparece”*, registra la actividad del Café Pasaje desde las 10 de la mañana hasta entrada la noche y los nombres de unos pocos personajes sin fama alguna, trabajadores comunes y corrientes que visitaban al Café y a los que llama los “últimos personajes bogotanos” como un tal “Caretigre” que cordialmente le mentaba la madre a todo el mundo, otro llamado Alberto Cuadros reconocido por ser uno de los grandes linotipistas del periodismo local, a un macilento José Pulido extorero reconocido anteriormente por ser el primero en hacer una corrida en la Plaza de las Ventas de Madrid, a 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 donde se tomaban invariablemente su tinto a partir de las 10 de la mañana.

Con el tiempo el Café Pasaje logró renovarse hasta convertirse en un icono del Centro Histórico de Bogotá. De la época en que las mujeres no podían entrar allí no queda rastro, ahora es absolutamente normal verlas en medio de compañeros de clase, de oficina y de los típicos señores. Este es el Café tradicional donde mejor se mezcla lo antiguo con lo moderno. Allí tres televisores plasma llaman la atención en medio de una

7 “Un sector en el que se pierde el aroma del Café”. El Espectador. Diario Económico 5 de noviembre 1997.

“memorabilia 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 inmenso hexagonal de madera marca la hora y contrasta con un aviso electrónico 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* y obtenidas por el *Pasaje* para saldar una deuda según don Luís Rodríguez el lotero y embellecedor de calzado que está en el Café desde 1963. Finalmente su fachada fue remodelada. Los dos pequeños letreros ubicados en el borde de los dos ventanales fueron eliminados y en su lugar, sobre la fachada del edificio Santafé se puso un gran letrero negro con luz verde con el nombre del Café y en el lugar donde funcionaba el 5 y 6 y el chance se abrió una entrada central única. Las dos entradas laterales se cerraron para dar espacio a más mesas.

El Café evolucionó conservando el encanto del pasado con la comodidad del presente. 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 cientos 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 los lúmens de una luz roja neón de un letrero luminoso con el nombre de *Café Pasaje* empieza a inundar su espacio ♦

2014. Margarita Mejía-IDPC.



“Yo me la paso aquí y aquí me consigo mis clientes” Entrevista a Luis Rodríguez

TEXTO: OLGA PIZANO
ENTREVISTA:
ESTEFANÍA ALMONACID
Y NUBIA LASSO

Luis Rodríguez, lotero y embellecedor de calzado, desde hace más de cincuenta años ejerce su oficio con gran dedicación en el Café Pasaje. Dice que no opina de política pues es un asunto personal y que del Pasaje lo sacarán “en hombros”. Luciendo su overol de dril marcado con un aviso de la Lotería de Boyacá, en su descanso matutino accedió a hablar con Hojas de Café.

¿Cómo llegó usted al café Pasaje?

Para mí, el Café Pasaje es una toda una historia pues entré un lunes 15 de enero en el año 1963 cuando tenía 26 años y he pasado aquí toda mi vida. Tengo 78 años y desde hace 10 soy viudo y convivo con mis cinco hijos. Anteriormente vivía en el barrio Egipto y ahora vivo en el Altamira. Yo vendía lotería y entraba aquí a ofrecerla. Don Jorge Vásquez, el dueño en ese momento, me llamó y me dijo: ¿Luis que estás haciendo, quieres trabajar aquí? Yo le pregunté que tenía que hacer y el me dijo ¡Lo que salga!. Yo le dije que sí.

¿Qué hace ahora en el Café?

Yo me la paso aquí y aquí me consigo mis clientes. Soy lotero y embellecedor de calzado. Todos me llaman por el nombre Luis. Yo trabajo aquí por mi cuenta aunque yo arreglo, barro, limpio vidrios y colaboro con lo que se ofrezca.

¿Quiénes frecuentaban el Café Pasaje anteriormente?

Esto era muy concurrido. A las 7 am ya estaba abierto y a



2014. Margarita Mejía-IDPC.

esa hora ya estaba el Café lleno de políticos. A esas horas llegaba el doctor Alfonso Palacio Rudas y hacía sus tertulias con varios senadores en mesas de cuatro o seis. Todavía este es un espacio especial para esa gente. Aquí hacen campaña los políticos pero cuando ya “cogen” un cargo, ya no vuelven o vienen solamente de vez en cuando. También venían los doctores Carlos Lemos Simmonds y Andrés Pastrana, cuando era estudiante. Igualmente lo frecuentaban poetas y toreros como Pepe Cáceres y Manolo Zúñiga.

¿Cómo era el ambiente del Café cuando don Jorge Vásquez era el dueño?

En ese entonces don Jorge en las mañanas no ponía música ni se vendía licor, “mero” tinto. Porque es mas “socorrido” el café que la cerveza. Por ejemplo, aquí vienen cuatro personas a hablar y piden 4 tintos, duran media hora o una hora charlando y piden varias rondas, mientras que con una sola cerveza duran el mismo tiempo pero no piden más. Después de la una de la tarde si se vendía licor y esto

era muy lleno pero desde que estoy trabajando aquí no ha habido ni un disgusto.

Cuando empecé a trabajar no entraban mujeres, o si, ya entraban las estudiantes porque la liberación femenina fue como en 1955 cuando Rojas Pinilla puso todo correcto. Aquí entraban las doctoras como Luz Castilla de Melo que era concejal y nos patrocinó el equipo de tejo. Pero de las mujeres poco me acuerdo de los nombres.

En Bogotá ya no existen cafés como hace 60 años. Todos se han deteriorado o los han quitado porque han tumbado edificios y avenidas. Uno ya no tiene a donde ir. Anteriormente uno paseaba por cualquier parte y se veía la gente bien.

¿Conoce a la mesera del Pasaje que salió y le dio agua a Jorge Eliécer Gaitán cuando supo que le habían disparado?

A Bertha, claro. Ella no ha vuelto pero duró aquí sesenta años y yo llevo más de cincuenta. En cuanto a lo de Gaitán, la gente siempre comenta pero Bertha no hablaba mucho del tema.

El Café Pasaje ha cambiado desde que usted lo conoció?

En el Pasaje antes todo era muy sencillo. En las paredes no había madera ni estaban decoradas y la puerta era diferente. Desde que estoy aquí siempre han estado las mismas mesas y las sillas las tapizaron quince días antes de venir el Santo Padre. La greca que era del café Luis XV que quedaba en la calle 14 sirve todavía, pero no la trabajan porque esas grecas son muy altas y hay que utilizar andamios. La empleada se cansa subiendo y bajando para echarle el café y el agua. La greca que se utiliza ahora es también muy buena y sirve para hacer el “café express” que es el mero tinto pero más carito.

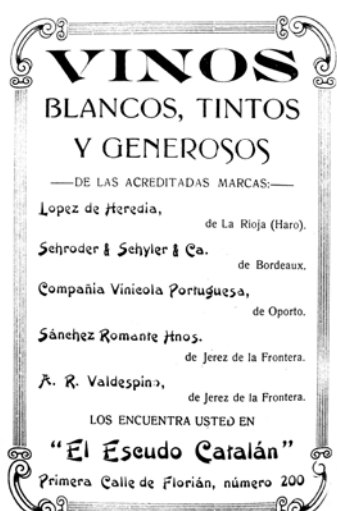
Ahora la situación está un poquito pesada. Se abre más tarde y como los clientes madrugan y lo primero que hacen es tomarse su tintico, pasan por aquí y ven cerrado. Y lo otro es que la clientela ha cambiado mucho, a uno ya no lo conocen. Por ratos se llena, como todo.

¿Qué significa para usted el Café Pasaje?

Para mí este Café es importante porque es el que me da trabajo y aquí me codeo con doctores y gente importante. Aquí está mi vida y de aquí me sacan “en hombros” directo para el cementerio ♦



VISITE LA PÁGINA DE
BOGOTÁ EN UN CAFÉ
A TRAVÉS DE ESTE CÓDIGO!



HOJAS DE CAFÉ

BOGOTÁ EN UN CAFÉ. LOS CAFÉS COMO ELEMENTOS REVITALIZADORES DEL CENTRO TRADICIONAL.



PUBLICACIÓN GRATUITA DEL INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL ENTIDAD ADSCRITA A LA SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE DE LA ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ.



WWW.PATRIMONIOCULTURAL.GOV.CO
CALLE 12 B NO 2-58
3550800

Cuatro tazas de Café

Diálogos en los Cafés tradicionales de Bogotá

ENTREVISTAS: ESTEFANÍA ALMONACID Y NUBIA LASSO. EDICIÓN: ALFREDO BARÓN Y OLGA PIZANO



Guillermo Villarraga. Salón la Fontana. Fotografía Margarita Mejía-IDPC. 2014

Salón La Fontana

“Hay que compartir mesa con quien sea”

Guillermo Villarraga es contador y tiene su oficina en el edificio Henry Faux en la avenida Jiménez con carrera Séptima. Tiene 85 años, viste traje oscuro, camisa blanca y corbata. Todos los días sale a hacer vueltas de trabajo y a tomar la merienda en el Salón La Fontana. Un sábado a mediodía accedió a hablar con Hojas de Café.

¿Cómo conoció el salón La Fontana?

Casualmente, fue por un amigo, Carlos Durán Bazurto, que era amigo íntimo de don Carlos

Torres, el creador de La Fontana. El día en que don Carlos tomó el local vino Carlos Durán, pues él también lo quería. Pero cuando llegamos, se le había adelantado como por media hora don Carlos Torres. Desde ese día conozco yo eso. Yo iba muy de vez en cuando, ahora voy todos los días a tomarme un café.

¿En su juventud frecuentaba otros Cafés?

Yo tenía un poeta amigo que era José Vicente Crisanchó que cuando estaba inspirado iba

con un cachaco bogotano muy querido que se llamaba Gonzalo Pardo Bejarano y conmigo a El Cisne. Ahí hizo un poema que se llama *La Rosa* que en 1944 se ganó un premio en las páginas literarias de El Tiempo. Ese poema lo hizo en El Cisne, en presencia de Gonzalito Pardo y mía tomando tinto. Fui a otros como el Luis XV. Un amigo iba al Windsor y él y mi padre debieron conocer la Botella de Oro. Después al Pasaje y al San Moritz, a donde voy a veces cuando subo de la Cámara de Comer-

cio en la calle 16, donde entro a “peinarme”. Entonces el embolador cuando me ve me dice: ¿va a peinarse? Y le digo sí, por eso vengo de afán. A veces tomo perico. Ahora voy todos los días a La Fontana. Me tomo un perico con pan cuando me bajo del Trasmilenio antes de entrar a la oficina. Mi papá, José Antonio Villarraga, tomaba tinto en el Café San Marino que era por detrás del Palacio de Justicia. Mi papá era amigo de Frailejón, el pe-

riodista. El papá de Frailejón era Federico Rivas Fraile, él si fue de la Gruta Simbólica. Frailejón ya fue de El Automático. En La Gruta Simbólica, había unos tipos muy ingeniosos, como Clímaco Soto Borda. Una vez un señor que iba a las barras de la Gruta Simbólica, vio a Clímaco en Las Cruces molestando a una muchacha. El señor era muy serio, llevaba una capa y la muchacha se asustó. Darío era el viejo de la

/VÉASE PÁGINA 2



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ
HUMANANA

EDITORIAL

BOGOTÁ EN UN CAFÉ

En el marco del Plan de Revitalización del Centro Tradicional de Bogotá del Instituto Distrital de Patrimonio Cultural – IDPC, el programa Bogotá en un Café busca la puesta en valor de los Cafés como lugares de encuentro y elementos de revitalización de la vida urbana del centro de Bogotá. Con esto se pretende la recuperación y difusión de la memoria asociada a estos Cafés, así como su integración con el territorio y con los significados culturales y artísticos del centro de la ciudad, la valoración y el reconocimiento del patrimonio cultural de estos lugares y la conformación de la Red de los Cafés del Centro Tradicional. El programa Bogotá en un Café ha avanzado en la investigación histórica de los Cafés tradicionales, su valoración arquitectónica y patrimonial y ha realizado actividades para su reactivación cultural.

El conjunto de los Cafés tradicionales debe ser entendido como patrimonio cultural porque los valores que representan están asociados a la memoria y son testimonio de la primera mitad del siglo XX, del Bogotazo, del proceso de modernización de la ciudad y las prácticas culturales, literarias, artísticas y sociales de Bogotá

y también del país. Los Cafés tradicionales actualmente son referentes urbanos, se encuentran en inmuebles con valores patrimoniales localizados en espacios públicos y ejes significativos, y constituyen centros de reunión e identidad de diferentes grupos sociales. Cada uno de estos Cafés tiene particularidades y sus usuarios los llenan de vida con sus anécdotas y costumbres. Estos lugares de encuentro que a la vez son una prolongación del espacio público en donde se localizan, contribuyen al fortalecimiento de la identidad cultural de los bogotanos.

En los anteriores números 3 y 5 de Hojas de Café se publicaron los diálogos que sostuvimos con el propietario del Café San Moritz y con el embellecedor de calzado y vendedor de lotería del Café Pasaje. En esta ocasión, Hojas de Café los invita a hacer parte de las historias de algunos clientes de la Pastelería La Florida, el Salón La Fontana y el Café Restaurante La Romana, así como del pastelero de la Pastelería Belalcázar que son desconocidas para muchos, pero que aportan al imaginario colectivo de los Cafés tradicionales del centro de Bogotá.

encuentro de los amigos para hablar de varios temas. Los jóvenes de hoy en día no hacen eso. Ya no se habla de literatura, de política, de nada. En eso hay una decadencia total.

¿Qué hecho político o cultural le gustaría resaltar?

La muerte de Gaitán y el Frente Nacional con Alberto Lleras. El día que mataron a Gaitán yo me vine con mi madre de la calle 62 a cobrar el sueldo de mi padre, pero había salido a almorzar el pagador y entonces entramos al edificio Henry Faux al primer piso, a El Monte Blanco en donde había almuerzos y en el segundo piso había un salón de té. Por las tardes ahí venían los novios con sus novias a tomar el té como se hace en La Florida, y al medio día había pianista. Faltaban cinco para la una y subimos y como no íba-

mos a almorzar nos hicimos en unas mesas que solo eran para tinto. Nos tocó sobre la ventana de la avenida Jiménez con la carrera Séptima, porque El Monte Blanco era todo el piso segundo de lado a lado, y nos alcanzamos a sentar, cuando de pronto vino un hombre que gritó: ¡Mataron a Gaitán! Cuando bajamos ya estaba incendiado al frente de la puerta un tranvía de franja amarilla que iba a San Bernardo. Volvimos a mirar y ya estaban arrestando a Roa Sierra, lo metieron ahí donde es ahora la Panamericana, a la droguería Granada, bueno... eso fue en segundos. Mi padre salía los viernes de la Gobernación y me decía: cuando salgas del colegio vienes aquí a las cinco para irnos. Entonces oíamos a Gaitán y era tal su oratoria que muchas veces la gente perdía la noción de la hora, hablaba y en-

cadenaba con otro tema, cuando nos dábamos cuenta había amanecido. A Gaitán no lo trancaba nadie, por eso lo mataron. Pero soy admirador de un personaje posterior a él. Debo tener los discursos de Alberto Lleras que era extraordinario como orador. Fue a la inauguración de el Externado y debajo de un árbol improvisó en voz alta: *Quiera Dios que este viejo nogal no pierda su verdor en horas de desesperanza, ni sea regado con sangre sino más bien con lágrimas de gratitud, y que en su copa brille siempre la morada del civismo, el honor y la justicia.*

¿Con qué sentimientos identifica La Fontana?

Pongámosle tranquilidad, porque si le ponemos felicidad yo allá no me río, nostalgia no, pues no he tenido una novia y si le pongo melancolía, allá no lloro.

Pastelería Belalcázar
El pastelero que quería ser aviador



Mailo Ortiz y Estefanía Almonacid. Fotografía Archivo Bogotá en un Café - IDPC, 2014

GUSTAVO PETRO URREGO
ALCALDE MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
CLARISA RUIZ CORREAL
SECRETARIA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE

MARÍA EUGENIA MARTÍNEZ DELGADO
DIRECTORA INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL

ALEJANDRO BURGOS BERNAL
SUBDIRECTOR DE DIVULGACIÓN DE LOS VALORES DEL PATRIMONIO CULTURAL
PROGRAMA BOGOTÁ EN UN CAFÉ
COORDINADORA: LAURA PINZÓN
ALFREDO BARÓN, NUBIA LASSO
Y JULIETH RODRÍGUEZ
ASESORA: OLGA PIZANO
PASANTES: ESTEFANÍA ALMONACID, ALEJANDRA JIMÉNEZ

COORDINACIÓN DE PUBLICACIONES:
XIMENA BERNAL
FOTOGRAFÍAS: ESTEFANÍA ALMONACID, MARGARITA MEJÍA
DISEÑO GRÁFICO: YESSICA ACOSTA
IMPRESIÓN: BUENOS Y CREATIVOS S.A.



VISITE LA PÁGINA DE
BOGOTÁ EN UN CAFÉ
A TRAVÉS DE ESTE CÓDIGO!

/VIENE DE LA PÁGINA 1

capa. Después en la barras de La Gruta Simbólica entró Clímaco Soto Borda, pidió la palabra y dijo: *Su capa por imprudente, rompieron a Don Darío, y no he visto francamente viejo que más se caliente cuando empieza a sentir frío.* Juan Lozano Lozano iba a El Automático a donde también iban unos profesores míos. A León de Greiff lo conocí.

¿Por qué le gusta venir a La Fontana?

Porque el ambiente es muy tranquilo, aunque como es pequeño el local, hay que compartir mesa con quien sea. Y también porque son muy famosos el kumis y los pandeyucas, pero no me explico por qué el pandeyuca solo lo venden después del medio día. Por el momento vengo solo y me gusta hacerme en la parte de atrás, pero si está lleno toca en cualquier parte. No ha cambiado casi nada desde que empezó.

¿Qué importancia tienen para usted los Cafés?

En la época cuando yo estaba más joven eran los sitios de

Mailo Ortiz es el pastelero de la Belalcázar desde hace 41 años. Ahora tiene 60, pero parece más joven. Su voz suave y el movimiento mesurado de sus manos le dan la apariencia de ser un hombre tranquilo. Tiene dos horarios de trabajo y los domingos sale a montar en bicicleta y a hacer deporte. Un viernes al atardecer, antes de terminar su turno aceptó hablar con Hojas de Café.

¿Cuándo empezó a trabajar en la Belalcázar?

Fue en 1972, cuando hacía mis prácticas del SENA en la Belalcázar. Nos mandaban durante

tres años y debíamos regresar de nuevo al SENA a seguir con otras.

¿Antes de empezar a hacer las prácticas conocía la Belalcázar?

No, la conocí cuando me mandaron del Sena. Me entrevistaron don Otto Berg y su hermano. El papá de ellos, no recuerdo el nombre, fue quien creó la Belalcázar. Cuando llegué él ya había muerto. Tenían una sucursal en la Avenida Jiménez, pero el 9 de abril la acabaron, entonces se pasaron a donde hoy es el almacén Only. Ese edificio era de ellos. En la parte de arriba había apartamentos y

en los dos primeros pisos estaba la Pastelería.

¿Qué otros dueños ha tenido la Belalcázar?

A los pocos años que llegué murió Don Bill, entonces quedaron don Otto y su cuñada que era la secretaria. Era ella la que llevaba la batuta. El señor Otto administraba el almacén y poco se metía en la cocina. En cambio Bill en la mañana trabajaba en la chocolatería, a medio día pasaba a la cocina y ya por la tarde pasaba a ayudarle a Otto en el almacén. Como eran alemanes, eran gente muy rígida pero bien, yo

/VÉASE PÁGINA 3

/VIENE DE LA PÁGINA 2
me acostumbré a esa disciplina. Con el tiempo él se envejeció, la cuñada se fue y con secretaria nueva no era lo mismo. Como el negocio empezó a flaquear, buscó como socio a Delfín Pardo que era el dueño de una pastelería e hicieron sociedad. Ellos duraron con este negocio 15 años y comenzó a surgir nuevamente. Había más apoyo y a raíz de eso el hombre hizo su capital y no quiso seguir más. Entonces llamó a don Otto y le dijo que iba a vender esto y así fue, lo pusieron en venta y lo vendieron a don Isidoro Páez.

¿Cómo era la Belalcázar en sus inicios?

Don Otto y su hermano tenían unos álbumes familiares que traté de guardar pero no me dejaron, les dije que los conservarían como historia de la Belalcázar, pues estaba todo desde que empezaron. Ellos no eran exactamente alemanes sino ju-

díos y a raíz de la persecución Nazi se vinieron para acá. Comenzaron con una cafetería y surgieron poco a poco. Cuando don Isidoro Páez adquirió el negocio hizo un cambio total. Esto era como más colonial, más elegante, el piso era rojo y alfombrado, tenía cortinas rojas, pero con la llegada del nuevo dueño que es boyacense, se mandó a cambiar todo. Cambió cortinas, puso vitrales, quitó la alfombra y mandó a poner piso y las vitrinas. Fue un cambio bastante drástico. Los cuadros los trajo el nuevo dueño para recordar a la Bogotá de hace años. Era muy acogedor, ahora también, pero a comparación de años atrás esto cambió mucho.

¿Qué productos se ofrecían inicialmente en la Belalcázar?

La Belalcázar era frecuentada por alemanes que venían para hablar con el dueño, pues se sabía mucha comida de su país. Ahora la comida es más criolla.

Venían viejitos a desayunar, les gustaba mucho el bizcocho de queso que comían con café, té o chocolate santafereño. El hijo de don Bill se dedicaba a la chocolatería: tenía una maquinaria muy buena. Había un jefe húngaro que era un maestro para las obras manuales, cogía un pastel y eso le hacía unos paisajes divinos; cogía el chocolate y hacía relojes de péndulo con pájaros. Quedaban una belleza. Pero no tuve la oportunidad de aprenderle porque al poco tiempo se pensionó. El pastelero que le siguió era un poco egoísta, cuando iba a realizar una receta, me acercaba a aprender pero él no dejaba. Ellos se fueron y cuando terminé mi etapa de aprendizaje, don Otto me dijo: “usted ha sido buen aprendiz”, entonces me renovó el contrato y al año que vio que tenía aptitudes, me encargó una mesa porque el pastelero se iba. Entonces le llené sus expectativas y me aumentó el sueldo y así fue.

¿Desde entonces se ha encargado de la pastelería?

Sí. Había un compañero que hace 8 años salió pensionado. Él se encargaba de hacer las masas y yo me encargaba de la decoración de ponqués que era trabajo de pastillaje, figurita. Lo más delicado me tocaba a mí. Ya voy a salir pensionado pero a mi me da nostalgia pues son 41 años. Prácticamente dejó toda mi vida acá. La patrona me dijo que ella me firmaba otro contrato para que siguiera, pero yo ya estoy cansado. Mi plan es descansar.

¿Cuál es su especialidad en la pastelería?

La verdad es que a mí no me gusta la pastelería (risas), yo quería ser aviador. Pero el destino no me dio la posibilidad porque mi mamá no tenía para pagarme el estudio. Escogí mecánica en el SENA y pasé el examen pero exigían un patrocinio. Empecé a mirar en talleres y ninguno me lo dio, entonces fui al SENA y les dije

que no me querían patrocinar. Me dijeron que presentara el examen para otra cosa, pensé en fundición, cocina, mesa, bar y pastelería. Elegí pastelería y aquí me tiene, hasta le enseñé a mi esposa que trabaja en la casa. Yo le compré el horno, la batidora, todo el equipo y empezamos a aprender, ella ahora hasta me enseña. Las ventas sirven para los servicios y la universidad de los muchachos.

¿La Belalcázar conserva sus características originales?

La mayoría de clientes antiguos dicen que venían cuando eran pequeños a tomar onces y que cambió bastante. El producto es igual, pero algunos ya no se venden porque la gente ahora quiere todo dietético. Se sacaba mucho la torta de fruta. Eran casi 10 tortas diarias, ahora ni las preguntan. También hay que cambiar el decorado pero si se cambia, viene gente y dice que por qué se cambió el decorado tradicional.

Café Restaurante La Romana

“Mi momento sagrado”

Un jueves lluvioso a mediodía, precisamente el día de su cumpleaños, la abogada Claudia Romero entró como de costumbre a La Romana a disfrutar su “momento sagrado” y mientras tomaba un té acompañado con tostadas, accedió a hablar con Hojas de Café.

¿Cómo conoció La Romana?

La conocí cuando entré a estudiar en la Universidad del Rosario en 1991. Tengo una vinculación muy estrecha con el Centro. De niña vivía en La Candelaria y mi papá trabajaba en el Palacio de San Francisco. Me gusta mucho el Centro de la ciudad.

¿Cuáles Cafés o pastelerías del Centro recuerda?

Cuando era niña me encantaba la pastelería Cyrano que quedaba en la Avenida Jiménez y ahí me compraban mi pastel de cumpleaños. Íbamos al Restaurante Internacional que era en donde queda la casa Republicana de la Universidad del Rosario y también íbamos al Monte Blanco que quedaba en donde está ahora el Mc Donald's.

¿Usted viene todos los días al Centro?

Sí. Vengo entre semana y los sábados porque trabajo en la dieciocho con séptima. Hago mis audiencias y mis talleres y me gusta tomar tinto de los Cafés de las ferias artesanales. Es como si uno se metiera en otro planeta. Siempre me gusta tener tiempo para tomar café, es mi momento sagrado, vengo sola o



Claudia Romero. Café Restaurante la Romana. Fotografía Estefanía Almonacid. 2014.

/VÉASE PÁGINA 4

/VIENE DE LA PÁGINA 3

acompañada. Tengo una amiga que es viuda de un fotógrafo, nos encontramos y vamos a tomar café. Y soy muy callejera.

¿Tiene alguna referencia histórica de La Romana?

Sí, las fotografías de los individuales (risas).

¿La Romana ha cambiado mucho?

Sí. Cuando yo estudiaba La Romana me parecía que era muy cara y no me gustaba tanto. Le empecé a tomar cariño hace dos años cuando volví a entrar y me gustó. No sé si cambiaron el chef pues ahora todo me parece rico. He venido a comer pasta y me ha gustado. Físicamente está todo igual y mantiene un estilo tradicional, como italiano.

¿Qué significado tiene para usted venir La Romana?

La Romana tiene para mí un significado afectivo porque venía con una persona que quise mucho. Tengo recuerdos bonitos, es muy tranquilo, aquí no entran a pedir plata, no se escucha ni siquiera el ruido de los carros, es como un paréntesis en la cotidianidad. Me gustaría que hubiera más espacios así, creo que esto hace que se recupere la cultura del diálogo. La gente debe sacar tiempo para las reuniones, para compartir con el novio, el amigo, el amante, con los vecinos. Son espacios valiosos para construir ese tejido humano.



CAFÉ PASAJE

Carrera 6 N° 6-65
Lunes a sábado 9:00am a 3:00am

CAFÉ SAN MORITZ

Calle 16 N° 7-91
Lunes a sábado
8:00am a 3:00am

SALÓN LA FONTANA

Calle 12c N° 5-98
Lunes a viernes 7:00am - 9:30pm
Sábados 8:00am - 1:30pm

PASTELERÍA BELALCÁZAR

Carrera 8 N° 20-25
Lunes a sábado 7:00am - 7:00 pm

PASTELERÍA LA FLORIDA

Carrera 7 N° 21- 46
Salón Florida Lunes a domingo
6:00am - 10:00pm
Salón Republicano Lunes a Sábado
12:00pm - 8:00pm

CAFÉ RESTAURANTE LA ROMANA

Calle 13 # 6 A 09
Lunes a Domingo 6:00am - 9:30 pm

Pasteleria La Florida

“Llego, llueva o truene”



Gerardo Bastidas Solarte y Elsa Martínez, propietaria de la Pastelería La Florida. Fotografía Estefanía Almonacid. 2014.

Gerardo Bastidas Solar- te tiene poco más de 80 años. Es fotógrafo y lector. Su voz es aguda, lenta y baja. Al caer la tarde, como de costum- bre, se encuentra en un rincón del salón de La Florida que está totalmente llena. El cliente más antiguo de la pastelería habló con Hojas de Café.

¿Hace cuánto viene a la Florida?

Varios siglos, hace por lo me- nos más de 40 años. Yo alcancé a tomar chocolate a 120 pesos. Me leía varios libritos aquí.

¿Cómo conoció La Florida?

Trabajaba haciendo retoque en el taller de Manuel H. y había otro estudio de fotografía en la 21. Trabajé en los mejores estu- dios en donde hacía la parte ar- tística. Había una serie de amigos y por medio de ellos vine aquí. Antes era bastante exquisito. Ha- bía que distinguirse en la forma de vestir, pues tocaba venir de paño. Yo venía a acompañarlos.

¿Qué es lo que más le gusta de La Florida?

La original se diferencia mu- cho de este negocio en la deco-

ración. Aquí se respeta mucho al cliente. Los sabores, pues ven- den cosas diferentes y también la tranquilidad.

¿Eran frecuentes las tertulias en la Florida?

Sí, todavía. Antes cada uno se echaba un discurso, eran libera- les, eran brillantes.

¿En esa época conoció a un perso- naje público?

Casi no recuerdo. Venían León de Greiff y Bernardo Ho- yos, Montes el de la Academia de la Lengua y Gustavo Petro, el Alcalde de Bogotá.

¿Cree que la Pastelería todavía con- serva sus características originales?

Sí, también ha progresado mucho en el ambiente.

¿Cada cuánto viene a La Florida?

Vengo todos los días, en la mañana y en la tarde. Llego, llueva o truene. El padre de Elsa - la propietaria - siempre me decía, siga que esta es su casa. Yo le decía que cuándo me entre- gaba la escritura. Vengo solo y a veces con un primo. Aquí venía Manuel H. a buscarme. Una vez

me perdí tres meses, me había ido para Popayán a donde mi familia.

¿Qué libros lee aquí en La Florida?

Han sido tantos, pero to- dos muy buenos, uno ya no lee cualquier libro. Ahorita vengo a leer uno sobre el terrorismo, se llama “Las estrategias del terrorismo”. Vengo siempre a leer y a escribir. He publicado varias cosas. Llegué a publicar en el Suplemento Literario de El Tiempo cuentos, me pagaban 100 pesos.

♦ ♦ ♦

FÁBRICA DE LIBROS
PARA CUENTAS

SAMPER MATIZ
BOGOTÁ

Carrera 7, número 500

Buen café merece buena preparación

Con nuestras Cafeteras usted obtiene el mejor resultado para preparar

Compre Ud. una y quedará más que satisfecho

PLATA & A. de VELA

COURVOISIER
-EL BRANDY DE NAPOLEON-

"RESERVE"	\$ 6.20	V. V. O.	40 años \$ 13.00
Tres Estrellas	6.60	"CHATEAU COURVOISIER"	50 años . 19.00
V. O.	20 años. 7.00	"COUR IMPERIALE"	60 años . 23.00
V. S. O. P.	30 años. 7.70	"FINE NAPOLEON"	80 años . 27.00
V. V. S. O. P.	35 años. 10.50		

DISTRIBUIDORES: CARULLA & CIA. - BOGOTÁ

HOJAS DE CAFÉ

BOGOTÁ EN UN CAFÉ. LOS CAFÉS COMO ELEMENTOS REVITALIZADORES DEL CENTRO TRADICIONAL.

PUBLICACIÓN GRATUITA DEL INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL ENTIDAD ADSCRITA A LA SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE DE LA ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ.

WWW.PATRIMONIOCULTURAL.GOV.CO
CALLE 12 B NO 2-58
3550800

De la Botella de Oro al Cisne *Cafés históricos del centro tradicional*

♦ ♦ ♦

TEXTOS: ALFREDO BARÓN. INVESTIGACIÓN: ALFREDO BARÓN, NUBIA LASSO Y OLGA PIZANO. ASISTENTES DE INVESTIGACIÓN: ESTEFANÍA ALMONACID Y ALEJANDRA JIMÉNEZ

* Café La Botella de Oro *



Entrada de la Botella de Oro con la botella dorada que lo identificaba antes de ser reemplazada por un letrero con el nombre del Café. Al costado derecho funcionaron los billares que lo hicieron famoso. Revista El Gráfico. 2 de agosto de 1931.

EL ATRIO de la Catedral fue uno de los principales puntos de encuentro de los bogotanos de finales del siglo XIX. Funcionaba como una especie de balcón sobre la Plaza de Bolívar y entre esquina y esquina era el

lugar preferido de muchos para “hacer visita”. En la esquina sur del atrio se encontraba la Casa de los Portales, construida hacia 1793 y atribuida a Domingo Esquiaqui. En 1891 en el local norte de la casa aparece la lico-

rera La Botella de Oro, para más tarde convertirse en el afamado Café-cantina. Durante más de cincuenta años el Café estuvo en este recinto y fue muy frecuentado por los visitantes del atrio, por poetas, comerciantes, periodistas y público en general, en donde disfrutaban de tinto y licores para acompañar sus amenas tertulias y de las mejores mesas de billar que podían existir en la ciudad como lo indica un anuncio de 1926.

La Botella de Oro se convirtió en un lugar de encuentro muy importante para poetas como los miembros de la Gruta Simbólica y también de Julio Vives Guerra quien le dedicó en 1931 un poema publicado en la revista El Gráfico (ver gaceta



Costado oriental de la Plaza De Bolívar durante una procesión religiosa. Aparecen la Iglesia del Sagrario y la Casa de los Portales donde funcionaba el Café La Botella de Oro. Daniel Rodríguez. Ca. 1949 Colección MdB-IDPC.

Hojas de Café no. 4) en el cual dice: “Café la Botella de Oro, viejo Café! quiero evocar unas escenas antañeras que en tu recinto, lustros ha, se sucedieron, porque fuiste, viejo Café, jocundo lar de los poetas de otro tiempo que iban a ti para cantar...”.

En octubre de 1948 la Casa de los Portales, para entonces mejor conocida como Casa de la Botella de Oro, fue donada muy generosamente por la piadosa Margarita Herrera de Umaña, su propietaria, en favor de Monseñor Ismael Perdomo, Arzobispo Primado de Colombia, para construir allí el Palacio Arzobispal, pues la iglesia había perdido su mansión principal de la calle 11 con carrera cuarta a manos de

los incendiarios del 9 de abril de 1948. En su remplazo apareció el nuevo Palacio Arzobispal que hasta hoy se conserva y desapareció La Botella de Oro con su aviso en forma de botella dorada y su balcón que tanto sirvió a los famosos oradores de las ruidosas manifestaciones del 13 de marzo de 1909, protagonizadas por Enrique Olaya Herrera en contra del gobierno de Rafael Reyes ♦

CAFE INGLES



El más elegante y lujoso de la ciudad.
SALONES DE BILLARES

APERTURE CONCERT todos los sábados por una
magallita orquesta de colorido profesores.

Importación directa. Gran surtido de rancho, licores y dulces.
Venias por mayor y menor.— Carrera 7.ª, número 588-E. Teléfono número 1280.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.



BOGOTÁ
HUMANANA

EDITORIAL

“Cafés históricos, llenos de resonancias del pasado. Históricos por haber adquirido con el tiempo tal categoría. También históricos por haber desaparecido en su casi, por no decir completa, totalidad.”
ANTONIO BONET CORREA, LOS CAFÉS HISTÓRICOS

Bogotá entre 1938 y 1948 llegó a tener aproximadamente 155 Cafés. Esto es tan solo una muestra de los cerca de 447 Cafés que tuvo la ciudad entre 1866 y 1967 y un importante porcentaje que surgió entre dos fechas históricas para la ciudad: la del cuarto centenario de su fundación y el Bogotazo. No todos correspondían al concepto de Café literario donde convergían escritores, políticos y artistas. Muchos de ellos eran cantinas, bares y tiendas visitadas por gente del común, que posteriormente se adaptaron como Cafés. Otros posiblemente no constituyeron lugares de encuentro o quizás sí, pero la escasa documentación y los pocos registros sobre ellos, no permiten tener mayor claridad sobre su papel en la vida urbana. Sin embargo, unos pocos Cafés lograron trascender en el tiempo, por el Café en sí mismo y por lo que sucedía en su interior, por los clientes, grupos, tertulias,

acontecimientos. Es amplia la literatura y las crónicas de prensa que hablan de Cafés como La Gran Vía y La Botella de Oro; del Windsor y de La Cigarra; de El Automático y de El Cisne, que sin duda son los Cafés bogotanos históricos por excelencia, los que desaparecieron físicamente pero no de la memoria urbana.
En este séptima entrega de Hojas de Café se plantea un recorrido por estos seis Cafés desaparecidos que fueron hitos en la ciudad. Cinco de estos Cafés son los antecesores de los seis Cafés tradicionales que se han venido estudiando en el programa Bogotá en un Café y que se consideran como sobrevivientes de los procesos de modernización que ha sufrido nuestra ciudad y como un puente de unión entre los Cafés históricos desaparecidos y los Cafés de aparición más reciente, que también comienzan desde el presente a hacer la historia del futuro de Bogotá.

GUSTAVO PETRO URREGO
ALCALDE MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
CLARISA RUIZ CORREAL
SECRETARIA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE

MARÍA EUGENIA MARTÍNEZ DELGADO
DIRECTORA INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL

ALEJANDRO BURGOS BERNAL
SUBDIRECTOR DE DIVULGACIÓN DE LOS VALORES DEL PATRIMONIO CULTURAL

PROGRAMA BOGOTÁ EN UN CAFÉ
COORDINADOR: JUAN CARLOS GARZÓN
ALFREDO BARÓN, NUBIA LASSO
Y JULIETH RODRÍGUEZ
ASESORA: OLGA PIZANO
PASANTES: ESTEFANÍA ALMONACID,
ALEJANDRA JIMÉNEZ

COORDINACIÓN DE PUBLICACIONES:
XIMENA BERNAL
FOTOGRAFÍAS: ESTEFANÍA ALMONACID,
MARGARITA MEJÍA
DISEÑO GRÁFICO: YESSICA ACOSTA
IMPRESIÓN: BUENOS Y CREATIVOS S.A.



VISITE LA PÁGINA DE
BOGOTÁ EN UN CAFÉ
A TRAVÉS DE ESTE CÓDIGO!

Café y Restaurante OLIMPIA
TELÉFONO 766



CAFÉ PASAJE
Carrera 6 N° 6-65
Lunes a sábado 9:00am a 3:00am

CAFÉ SAN MORITZ
Calle 16 N° 7-91
Lunes a sábado
8:00am a 3:00am

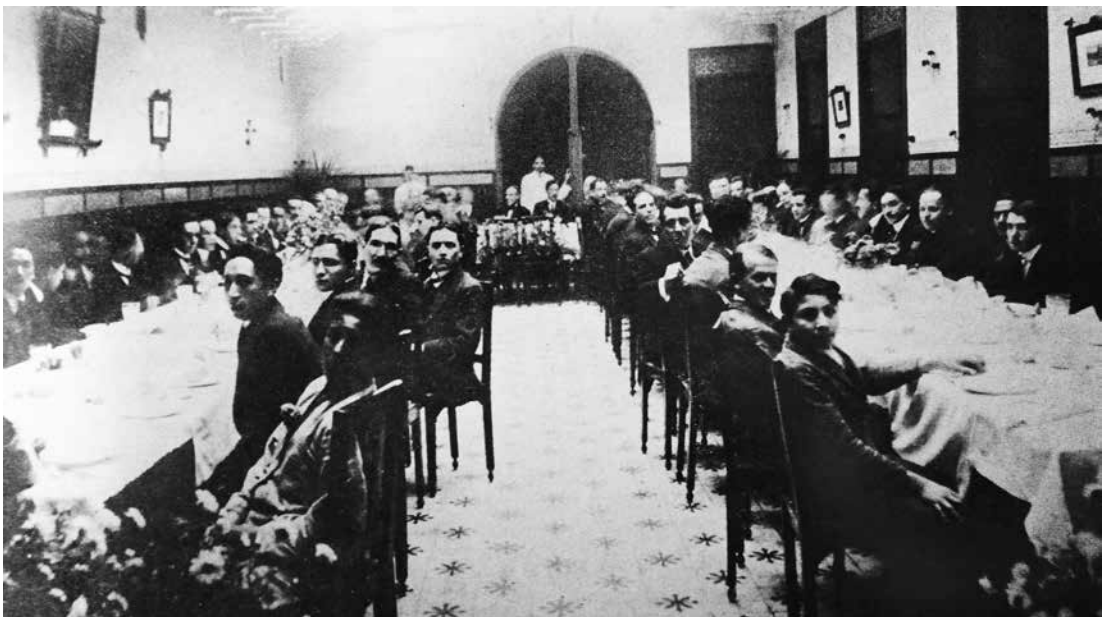
SALÓN LA FONTANA
Calle 12c N° 5-98
Lunes a viernes 7:00am - 9:30pm
Sábados 8:00am - 1:30pm

PASTELERÍA BELALCÁZAR
Carrera 8 N° 20-25
Lunes a sábado 7:00am - 7:00 pm

PASTELERÍA LA FLORIDA
Carrera 7 N° 21- 46
Salón Florida Lunes a domingo
6:00am - 10:00pm
Salón Republicano Lunes a Sábado
12:00pm - 8:00pm

CAFÉ RESTAURANTE LA ROMANA
Calle 13 # 6 A 09
Lunes a Domingo 6:00am - 9:30 pm

* Café Windsor *



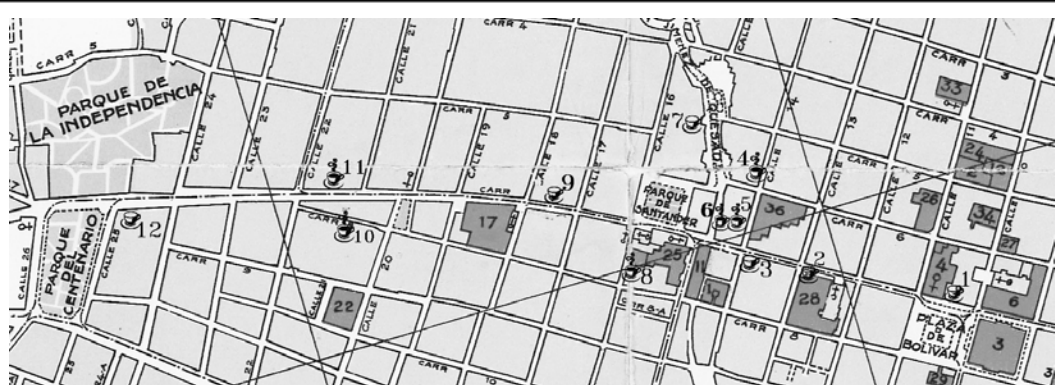
Café Windsor. Durante una celebración de los diez años de fundación del diario El Tiempo. El almuerzo fue ofrecido por su director Eduardo Santos. Revista El Gráfico. Febrero de 1921.

ESTE FUE quizás el más famoso Café de los años veinte y posiblemente se considere como el Café literario por excelencia. El Windsor fue para estos años lo que El Automático para los años cincuenta. Fue inaugurado el 16 de septiembre de 1914 (aunque aparece ya registrado en la guía anunciadora de Bogotá de 1912) por Agustín Nieto, fundador del Gimnasio Moderno y por su hermano y periodista Luis Eduardo Nieto, quienes heredaron de su padre el almacén Agustín Nieto & Co. fundado en 1874, siendo el primero y más prestigioso de Bogotá, especializado en venta de productos alimenticios de lujo.
Estaba ubicado en la calle 13 no. 7-14 en los bajos del Hotel Franklin. Se trataba de un Café restaurante amplio y elegante, pero que se llenaba fácilmente, agradable y bien decorado, con un público heterogéneo pero

fino, conformado principalmente por intelectuales. Contaba con una orquesta encargada de amenizar las tertulias con la ejecución de piezas de música nacional.
El Windsor se hizo célebre en la Bogotá de los años veinte o quizás, el Windsor hizo célebres a los años veinte en Bogotá. En un principio sus contertulios fueron los miembros de Los Centenaristas, que compartían su café con ganaderos, hacendados y algunos sobrevivientes de la Gruta Simbólica. Sin embargo, de pronto conquistaron al Café unos jóvenes rebeldes que se declararon en contra del acartonamiento de Los Centenaristas y de todas las convenciones y tradiciones literarias y políticas: los Arquilókidas. Gilberto Loaiza Cano dice que ellos: “se encargaron de preparar en el Café Windsor, el sagrado recinto de Los Centenaristas, la puesta en tela

de juicio del capital intelectual legado por las viejas generaciones”. Se trataba de un grupo heterogéneo, constituido por León de Greiff, Luis Tejada, Silvio Villagas, Ricardo Rendón, Hernando de la Calle, José Umaña Bernal, Juan Lozano y Lozano, entre otros. Estos jóvenes rebeldes e iconoclastas causaron terror e indignación en el campo intelectual y político. Cuando al cabo de pocos años la censura los puso en jaque se transformaron, junto con otros amigos, en el grupo de Los Nuevos, cuya ideología estuvo influenciada por la Revolución Soviética y los movimientos europeos de posguerra. La tertulia de Los Nuevos se encontraba diariamente en el Café Windsor. Juan Lozano y Lozano recuerda: “Formábamos nosotros el núcleo permanente del Windsor y a nuestra mesa reservada y tenida casi en propiedad, caían para discutir y hablar y recitar” ♦

- CAFÉS HISTÓRICOS Y TRADICIONALES -



- 1. CAFÉ LA BOTELLA DE ORO. 1891
- 2. CAFÉ WINDSOR. 1914
- 3. CAFÉ LA CIGARRA. 1920
- 4. CAFÉ LA FONTANA. 1955
- 5. CAFÉ PASAJE. 1936
- 6. CAFÉ RESTAURANTE LA ROMANA. 1964

- 7. CAFÉ EL AUTOMÁTICO. 1949
- 8. CAFÉ SAN MORITZ. 1937
- 9. CAFÉ LA GRAN VÍA. 1892
- 10. PASTELERÍA BELALCAZAR. 1942
- 11. PASTELERÍA LA FLORIDA. 1936
- 12. EL CISNE (AÑOS SESENTA)

* Café La Cigarra *



El Café la Cigarra localizado en la casa esquinera de la calle 14 con carrera séptima. Tenía dos entradas señaladas por dos letreros que anuncian al Café, uno en voladizo sobre la calle 14 y otro en la pared sobre la carrera séptima. Fotografía Daniel Rodríguez. 1933. Colección MdB-IDPC.

ESTE CAFÉ aparece por primera vez registrado en un directorio telefónico de Bogotá en el año de 1941, pero fue establecido el 14 de julio de 1920. Su propietario fue un ex capitán del ejército llamado Santiago Páez Rueda quién gracias a la generosidad de Pacho Samper Madrid, quien era el dueño del local, pudo conseguir trabajo fuera de las huestes militares. El local estaba en una vieja casona esquinera de la calle catorce con carrera séptima que alguna vez fue mansión residencial de la familia Pardo, pero que con el tiempo sucumbió al uso comercial del sector. Así en este lugar se empezaron a ofrecer cigarrillos y licores bajo el nombre de “La Gran Cigarrería”.

El Café La Cigarra estaba ubicado muy cerca a las sedes de los principales diarios de la ciudad, por lo cual era muy frecuentado por políticos y periodistas. En este Café había una pizarra grande donde se escribían con tiza las últimas noticias, porque encima del mismo, se hallaban las salas de redacción del diario El Espectador y los redactores, que bajaban todos los días para tomar su tinto proveían con sus noticias más frescas a los visitantes del Café. El Café tenía

una filiación política gaitanista y sus paredes a veces se empapelaban con recortes de prensa liberal. El escritor bogotano Tomás Rueda Vargas venía desde su finca en Santa Ana a tertuliar en La Cigarra y eran tantas sus visitas que Páez llegó a guardar diez ruanas y sobretodos de don Tomás. También se dice que allí tuvo origen la candidatura de Alfonso López Pumarejo.

El Café logró sobrevivir hasta 1949, cuando la casona fue demolida y en su lugar se construyó un edificio de diez pisos que fue la primera obra arquitectónica moderna sobre la Séptima que dio inicio a la renovación urbana luego del Bogotazo ♦



* Café El Automático *



En el Café El Automático se hicieron varios homenajes al maestro León de Greiff. Celebración con motivo de su viaje a Suecia como primer secretario de la embajada de Colombia. En la fotografía aparecen: Pedro Acosta, Amalia Téllez, Carlos Canal y Álvaro Borda. Revista Estampa. 1959.

EL AUTOMÁTICO surgió hacia 1949 cuando el antioqueño Fernando Jaramillo lo abrió en un local del primer piso del Ministerio de Educación, en la Avenida Jiménez entre carreras quinta y sexta en el edificio Sotomayor. Allí aún permanece el local pero en vez del Café se encuentra un restaurante. Los primeros dueños fueron la bel-

ga Madame Elianne, que era tan bella que la llamaban “bellísima” y su marido Alberto Durán Laserna, aventurero de una de las familias más prominentes de Bogotá. Luego Fernando Jaramillo Botero les compró El Automático. Se dice que se llamaba El Automático porque funcionaba como un autoservicio y porque aparentemente no habían me-

seras o meseros que atendieran. Sin embargo, varias fotografías muestran meseras atendiendo a los clientes. El Café tenía puertas persianas de vaivén, que permitían mirar hacia afuera pero no hacia adentro. Cerca a la puerta aparecía un mostrador, más adelante estaba la escalera que llevaba al mezzanine, había roperos para colgar los sombreros

y todo el Café estaba decorado con obras de pintores jóvenes que encontraron allí un lugar donde exponer sus obras.

A fines de los años cuarenta El Automático se convirtió en lugar de encuentro de quienes compartían obras, exposiciones, publicaciones y ejercían una posición crítica con respecto a la realidad política del país, que se encontraba en vías de radicalización por los gobiernos de Mariano Ospina y Laureano Gómez. Allí repartidos en mesas que se apropiaban como si fueran reinos, se encontraban León de Greiff, Luis Vidales, Jorge Zalamea y Arturo Camacho representantes de Los Nuevos-para entonces ya viejos-. Cerca de ellos, para escucharlos, estaba la de los poetas y escritores más jóvenes que por respeto o miedo al mal genio de León de Greiff no se sentaban en la misma mesa. En otra, se encontraban Ignacio Gómez Jaramillo y Marco Ospina y en otra más, cerca de ellos, se sentaban artistas más jóvenes como Alejandro Obregón, Enrique Grau y Omar Rayo.

Varias revistas de la época nacieron en El Automático. Lo que se incubaba allí y luego se publicaba, tenía mucha incidencia en la política porque en esa época no había periodismo de oposición aparte de Críti-

ca y Sábado, que eran de Darío Samper y Abelardo Forero. y la revista Mito de Gaitán Durán. Por esta razón, El Automático recibía visitas de la policía que consideraba al lugar como un foco de conspiración. En una ocasión la policía se llevó de El Automático a León de Greiff, a Jorge Zalamea y a Marco Ospina y los tuvo reclusos por varios días, para luego liberarlos debido a las protestas de sus colegas en los periódicos. Otras veces la policía entraba cuando Jorge Zalamea recitaba un poema y sin tocar al poeta golpeaba a quienes lo escuchaban.

A los Cafés no entraban mujeres, pero poco a poco se fueron colando. Una de las primeras fue Emilia Pardo, que medía un metro con setenta, era aguerida, fumaba, bebía y trabajaba para los godos en El Siglo, pero era liberal. Un día estando Emilia en El Automático llegó un policía y dijo: ¡Usted se me salió de aquí! ¿por qué? contestó ella, es que ni siquiera hay baño para mujeres, dijo el policía, no importa, orino parada... También a El Automático entraron Lucy Tejada, amiga de León de Greiff y las poetas Dolly Mejía, Laura Victoria y Matilde Espinosa.

Como no habían espacios apropiados para exponer arte moderno, los cafés y librerías

/VIENE DE LA PÁGINA 3

suplían esta carencia. Cuando se hacía una exposición en El Automático, había un presentador, se entregaba un catálogo y luego se hacía un brindis. Entre los pintores que expusieron estaban: Luis Ocre, Omar Rayo, Josefina Torres, Marco Ospina, Augusto Rivera, Ignacio Gómez y Alipio Jaramillo.

Hacia mediados de los años cincuenta el pintor aficionado Enrique Sánchez compró El Automático y trató de reanimar las tertulias. Esta segunda etapa perduró hasta 1958 cuando lo mataron. En 1968 trasladaron El Automático a un edificio a espaldas del Banco de la República, al lado del Jockey Club, que León

de Greiff llamaba “el arrugado”. El Automático pasó finalmente a la calle 18 arriba de la séptima frente a la librería La Gran Colombia donde finalmente desapareció. Ahora el lugar se llama Gran Café y conserva algunos recuerdos del viejo El Automático como poemas e ilustraciones sobre León de Greiff ♦

* Café La Gran Vía *



Café La Gran Vía a principios del siglo XX. Manuel Murillo, su propietario, en la entrada. Mundo Al Día. 23 de enero. 1926.

LA GRAN VÍA se encontraba sobre la carrera séptima entre calles 17 y 18. Fue fundado en 1892 por Manuel Murillo, “Don Manuelito” o “el apóstol” como le decían sus amigos por su frondosa barba. Funcionó más como cantina que como un Café literario como tal. Pero desde su apertura fueron clientes asiduos de la nueva cantina muchos de los aficionados a las letras. Murillo, buen conocedor de la psicología de sus clientes y de sus aficiones artísticas, procuró atraerlos aún más por

medio de la adquisición de un piano de buena clase y en noches especiales contrataba para que interpretaran los pasillos o vales de moda al inolvidable músico ciego José María Gómez o a los fantásticos Emilio Muriello o Eliseo Hernández.

El Café estaba conformado por tres salones de los cuales el último estaba reservado para los bohemios que alrededor de una gran mesa redonda y acompañados de una buena cantidad de contertulios discutían de literatura universal, como Clímaco

Soto Borda, Alfonso Caro (hijo de Miguel Antonio Caro), Luis María Mora, Josué Mora, entre otros. Hasta competencias de cucarrones que como caballos de carreras llegaron a organizar, en pistas de dos metros que los insectos demoraban hasta una hora en recorrer.

El Café La Gran Vía se hizo famoso por albergar allí a los miembros de la Gruta Simbólica. Grupo que surgió de los toques de queda de la Guerra de los Mil Días en casas de amigos y que luego buscó refugio nocturno en varios Cafés de Bogotá como la Cuna de Venus, La Rosa Blanca, la Gaité Gauloise mejor conocida como la Gata Golosa y la Botella de Oro. Allí destelló la genialidad de los hombres que hicieron en Colombia la literatura funeraria de las guerras o del mismo Café su tumba, como la de Ricardo Rendón cuando en una de sus mesas decidió quitarse la vida con un tiro.

Para 1966 La Gran Vía se había transformado. La vieja casa de estilo republicano con balcón sobre la cual se colgaba un cartel con afiches publicitarios del cine Olympia y del Teatro Apolo dio paso a un edificio moderno. El Café subsistió allí por lo menos hasta los años ochenta. El edificio aún se encuentra en pie, pero sus entrañas donde funcionó el Café fueron totalmente modificadas. De La Gran Vía solo queda una gris, solitaria y olvidada placa de mármol que nos recuerda que alguna vez estuvo allí uno de los Cafés más importantes que haya tenido Bogotá ♦

✿ El Cisne ✿



Carrera séptima con calle 25. Al costado derecho en donde hoy se localiza la Torre Colpatria, en un local del edificio de la esquina, funcionó El Cisne. Fotografía Saúl Orduz. 1952.
Colección MdB-IDPC.

EL CISNE se localizaba exactamente en donde ahora se encuentra la Torre Colpatría, distante de la Avenida Jiménez, donde se encontraban los viejos Cafés, pero vinculado al barrio Las Nieves y a su actividad cinematográfica. El Cisne respondía a un nuevo concepto de lugar de encuentro que para la época estaba surgiendo. Era regentado por italianos y atendido por pintorescas meseras de pelo alisado bajo sus bonetes y con delantales azules sobre batas de tela blanca.

Para *Los Nadaistas* El Cisne fue su cuartel general. De acuerdo con Armando Silva El *Nadaísmo* fue un movimiento literario que causó impacto en Bogotá porque el grupo cultivaba una poética urbana fundada en el escándalo social y en la arremetida contra una sociedad pacata. Las discusiones de Los Nadaistas en El Cisne durante los años sesenta giraban en torno a las protestas, huelgas y revoluciones planetarias; sobre la muerte del Che Guevara y la de Martin Luther King; de los movimientos del Poder Negro y la guerra de Vietnam; de los hippies y de las tendencias de la contracultura. Enarbolaban las banderas de los estudiantes de Mayo del 68 y se dejaron tentar por una nueva música, pero siempre manteniendo la tradición de la bohemia marginal e intelectual.

El Cisne ofrecía espaguetis viscosos y abundantes y unas

tazas enormes de café malo y barato, según Eduardo Escobar. Por la noche después de las proyecciones nocturnas de Fellini, Bergman, Visconti, Godard y Truffaut en las cercanas salas de Cine, el lugar se atestaba de intelectuales, de intérpretes de Artaud, arquitectos, artistas, actores de teatro, directores de cine, músicos y bailarines. Todo en El Cisne iba muy a tono con la época.

Los comportamientos sospechosos y abiertamente escandalosos, la profusión de drogas y de bebidas alcohólicas terminaron por atraer a la Policía. Para Camilo Monje el Cisne en conclusión fue un Café literario que conservaba muchas características de los antiguos establecimientos. Allí estaban Gonzalo Arango y Jota Mario Arbeláez, presidiendo siempre la tertulia, allí los poetas se leían entre si o escribían algunos versos. *Los Nadaistas* a pesar de criticar a las escuelas literarias anteriores como *Los Nuevos*, *Los Piedracielistas* o *Los Centenaristas*, no podían evitar seguir una de las reglas que ayudó a cimentar dichas escuelas y era el de estar asociadas a un espacio y su espacio fue El Cisne. El Cisne fue para *Los Nadaistas*, lo que el Windsor fue para *Los Nuevos* y la Cigarra para *Los Centenaristas* ♦

SI UD. QUIERE
pasar un rato agradable con
sus amigos vaya al

CAFE INGLES

El más elegante y lujoso de la
ciudad.

Esmeradísimo servicio de Bar.
Especialidad en «cocktails» de
todas clases.

Garantizamos la bondad de
nuestros licores acabados de
llegar.

La cocina del Café satisface
el gusto más refinado.

Cuando nos visite pida usted el

“TIGRE INGLES”

ES ALGO MARAVILLOSO
ABIERTO HASTA LAS 24.

|1286-a

BUENO hasta la última gota

CAFE LA BASTILLA

Desde hace 4 años se colocó a la cabeza de todos sus competidores.

CAFE LA BASTILLA

Bueno hasta la última Gota

PREPARADO EXCLUSIVAMENTE CON GRANOS DE PRIMERA CROISO
TELÉFONOS: 7495 Y 81
BOGOTÁ - COLOMBIA

CAFE LA BASTILLA
Café instantáneo
Café soluble
Café en polvo

LO QUE TODOS DICEN:



"NO HAY COMO EL
Pierrot!"

LA ÚNICA MARCA
QUE PERDURA

Con el sabor de Italia

CAFE SUIZO
Carrera 7.^a, números 608 y 610
(Frente al Atrio de San Francisco)
Bodega = Bar = Salón de Billar
Especialidad en selectos vinos, marcas garantizadas, frutas en su jugo, aceitunas, alcaparras, aceite de olivas, etc., etc.
IMPORTACION DIRECTA
Variedad en dulces, postres, carnes, cervezas, sifón, café, té, helados y bizcochos.
TELEFONO NUMERO 347—Servicio hasta las 12 p. m.

HOJAS DE CAFÉ

BOGOTÁ EN UN CAFÉ. LOS CAFÉS COMO ELEMENTOS REVITALIZADORES DEL CENTRO TRADICIONAL.



PUBLICACIÓN GRATUITA DEL INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL ENTIDAD ADSCRITA A LA SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE DE LA ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ.



WWW.PATRIMONIOCULTURAL.GOV.CO
CALLE 12 B NO 2-58
3550800

El Chorro de Quevedo: un Café y un lienzo

♦ ♦ ♦

TEXTOS: ALFREDO BARÓN. INVESTIGACIÓN: ALFREDO BARÓN Y NUBIA LASSO.



Café Casa Galería. Foto: Margarita Mejía-IDPC. 2015



Café Color Café. Foto: Margarita Mejía-IDPC. 2015

NO HACE muchos años, en lo más alto de la famosa arcada del Chorro de Quevedo se colgó por un tiempo una ingeniosa pancarta que decía: ¡el Chorro no es para el chorro! Esta lacónica frase expuso muy bien las disputas que se gestaron entre el uso y el abuso del espacio público de la plazuela, que en menos de dos décadas acogió a una especie de “neobohemia bogotana” bajo la luz y sombra de los diez Cafés que hoy se encuentran en el Chorro de Quevedo y sus callejones del Embudo y de las Brujas.

El Chorro de Quevedo es un lugar particularmente especial al reunir varios tipos de Cafés alrededor de la plazuela y sus viejos callejones. Entre ellos, en el sentido más llano de la palabra Café, encontramos el *Café Casa Galería*, el *Café Color Café* y *La Pequeña Santafé*; otros pasan a la categoría de Café-restaurante como

los famosos *Gato Gris*, el *Rosita Café Restaurante*, el *Café Merlin* y el recién llegado a la plazuela *La Puerta Real*. Por último, se suman los Café-bar como *Ático*, *Eragon Café*, *Café Shop* y *Café del Chorro*; estos sin contar los varios que han desaparecido. La suma y resta de las particularidades y diferencias de estos Cafés hacen quizá, que este sea el espacio público con más concentración de Cafés en el Centro Tradicional. Al encontrarse todos en un pequeño espacio tan rico en historia, cultura y sociabilidad, la oportunidad para promover el buen uso del espacio público es casi única.

La iniciativa más discreta por parte de los Cafés consiste en sacar un par de mesas con sus sillas a la plazuela. El *Rosita Café Restaurante* que tiene como antecedente una antigua tienda de barrio, ha logrado reconciliarse

con la gigantesca arcada que le pusieron en frente en 1986, para ocultar su otrora fealdad y debajo de los vanos del arco, ubicar dos mesas redondas con manteles de cuadros rojos con blanco. Sobre estas se puede tomar con toda comodidad un café, una copa de vino o disfrutar las especialidades de su comida colombiana y mediterránea. El laberíntico *Café Color Café*, repleto en sus paredes de fotografías, pinturas y maquetas alusivas al Chorro y el romántico *La Pequeña Santafé*, hacen lo propio y ponen dos mesas de madera rústica contra la pared a ambos lados de la puerta de entrada a cada uno. Esto también lo realiza a su manera *Café Shop* en el Callejón del Embudo, aprovechando los altos andenes de piedra tan singulares del callejón. La discreción de solo dos mesas por Café, obedece a la ley de no invasión del

espacio público, lo que resulta en un pequeño detalle que le da dignidad al Chorro de Quevedo y permite confirmar que sí es posible lograr una armonía entre lo público y lo privado para utilizar mejor un espacio común.

Los otros Cafés de la plazuela aprovechan a su manera, su localización para hacerse partícipes del lugar. El *Café Gato Gris* por ejemplo, cuenta con un balcón sobre el Callejón de las Brujas. En este lugar se gestó una curiosa leyenda de mediados del siglo

XX pero con matices coloniales, sobre una dama que acariciaba todas las mañanas a un gato gris y que un día desapareció con un viajero contador de cuentos (antecedente remoto de los cuentos de hoy en el lugar), dejando a su esposo apesadumbrado y a un melancólico gato solitario en el balcón. El *Café Merlin* no cuenta con un amplio andén donde poner mesas y sillas pero por medio de dos antorchas encendidas a lado y lado de la entrada invita a ingresar al establecimiento para disfrutar de una buena oferta

/VÉASE PÁGINA 2



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ
HUMANANA

EDITORIAL

En el marco del Plan de Revitalización del Centro Tradicional de Bogotá del Instituto Distrital de Patrimonio Cultural, el programa Bogotá en un Café busca la puesta en valor de los Cafés del Centro Tradicional como lugares de encuentro y de revitalización de la vida urbana. Entre los objetivos está la recuperación y difusión de la memoria asociada a los Cafés, la integración de estos con su territorio y con los significados culturales y artísticos del centro de la ciudad, la valoración y el reconocimiento del patrimonio cultural de estos lugares, y la conformación de la Red de los Cafés del Centro Tradicional.

El Chorro de Quevedo es uno de los lugares más valiosos para Bogotá. Su importancia radica en que reúne en un pequeño espacio una serie de valores patrimoniales en torno a la historia sobre la fundación de la ciudad; la gastronomía donde se destaca la chicha y el café; la sociabilidad a partir de ser lugar de reunión de estudiantes, turistas y artistas urbanos; como escenario para expresiones artísticas que se reflejan en murales y esculturas; y principalmente en la concentración de una serie de

Cafés que lo destacan como uno de los principales lugares de encuentro de la Candelaria.

Bogotá es el principal destino turístico del país y la relevancia del Chorro de Quevedo para su historia, obligan a que la plazuela requiera de un esfuerzo de divulgación de sus valores inmateriales como de conservación de sus bienes muebles patrimoniales. De acuerdo al Plan de acción 2012-2016 para los monumentos en espacio público, el Instituto Distrital de Patrimonio Cultural aunó esfuerzos con el Instituto Distrital de Turismo, con el objetivo de intervenir y preservar los bienes muebles patrimoniales y el mantenimiento del espacio público de la plazuela.

El Chorro de Quevedo en su rica sencillez y en su carácter popular bogotano, está considerado por el Distrito como un sitio de interés turístico de talla internacional. Es por esta razón que la nueva edición de *Hojas de Café* destaca aspectos como las esculturas, los murales, el mito de la fundación de la ciudad y principalmente la concentración de diversos tipos de Cafés como gestores del buen uso del espacio público del *Chorro* de Quevedo.



Café Eragon. Foto: Margarita Mejía- IDPC. 2015



Café El Gato Gris. Foto: Margarita Mejía-IDPC. 2015



Café Restaurante La Puerta Real. Foto: Margarita Mejía-IDPC. 2015



Café Ático. Foto: Margarita Mejía- IDPC. 2015



Café Rosita. Foto: Margarita Mejía- IDPC. 2015



Café Merlín. Foto: Margarita Mejía- IDPC. 2015



El Chorro de Quevedo hacia los años setenta. Archivo Centro de Documentación, IDPC.

/VIENE DE LA PÁGINA 1

gastronómica y de una extraña colección de magos, duendes y seres fantásticos. Hace poco llegó al Chorro el Café-restaurant *La Puerta Real*, que curiosamente resulta ser un particular ejercicio de amalgama de la historia de Bogotá. En su nombre se refleja una añoranza por el pasado colonial lo cual contrasta con un mural de contenido indigenista ubicado en la parte trasera del Café: aspecto que complementa el homenaje que hace el lugar a la ciudad de los años cuarenta. El Café transmite por medio de una amplia colección de antigüedades lo que desea. Su dueño ha logrado hacer de *La Puerta Real*, un lugar especial para revivir desde la locura y la pasión, el pasado de Bogotá.

No siempre el Chorro fue un lugar colorido, lleno de gente, bares y Cafés. La particular “neobohemia bogotana” de hoy, compuesta por estudiantes, músicos aficionados, cuenteros, malabaristas, grafiteros y muralistas, parejas de enamorados y grupos de amigos, sin que falten los ladrones y los policías, y una creciente gama

GUSTAVO PETRO URREGO
ALCALDE MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

CLARISA RUIZ CORREAL
SECRETARIA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE

MARÍA EUGENIA MARTÍNEZ DELGADO
DIRECTORA INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL

MARCELA CUÉLLAR SÁNCHEZ
SUBDIRECTORA DE DIVULGACIÓN DE LOS VALORES DEL PATRIMONIO CULTURAL

PROGRAMA BOGOTÁ EN UN CAFÉ
COORDINADORA: MARÍA MARGARITA LÓPEZ,
EQUIPO: ALFREDO BARÓN, NUBIA LASSO
Y JULIETH RODRÍGUEZ

COORDINACIÓN DE PUBLICACIONES:
XIMENA BERNAL
FOTOGRAFÍAS: MARGARITA MEJÍA
DANIELA SANTARELLI
DISEÑO GRÁFICO: ANA DELGADO
IMPRESIÓN: BUENOS Y CREATIVOS S.A.



BOGOTÁ
EN UN
CAFÉ
TÓMATE EL CENTRO

CAFÉ PASAJE

Carrera 6 N° 6-65
Lunes a sábado 9:00am a 3:00am

CAFÉ SAN MORITZ

Calle 16 N° 7-91
Lunes a sábado
8:00am a 3:00am

SALÓN FONTANA

Calle 12c N° 5-98
Lunes a viernes 7:00am - 9:30pm
Sábados 8:00am - 1:30pm

PASTELERÍA Y SALÓN DE TÉ
BELALCÁZAR

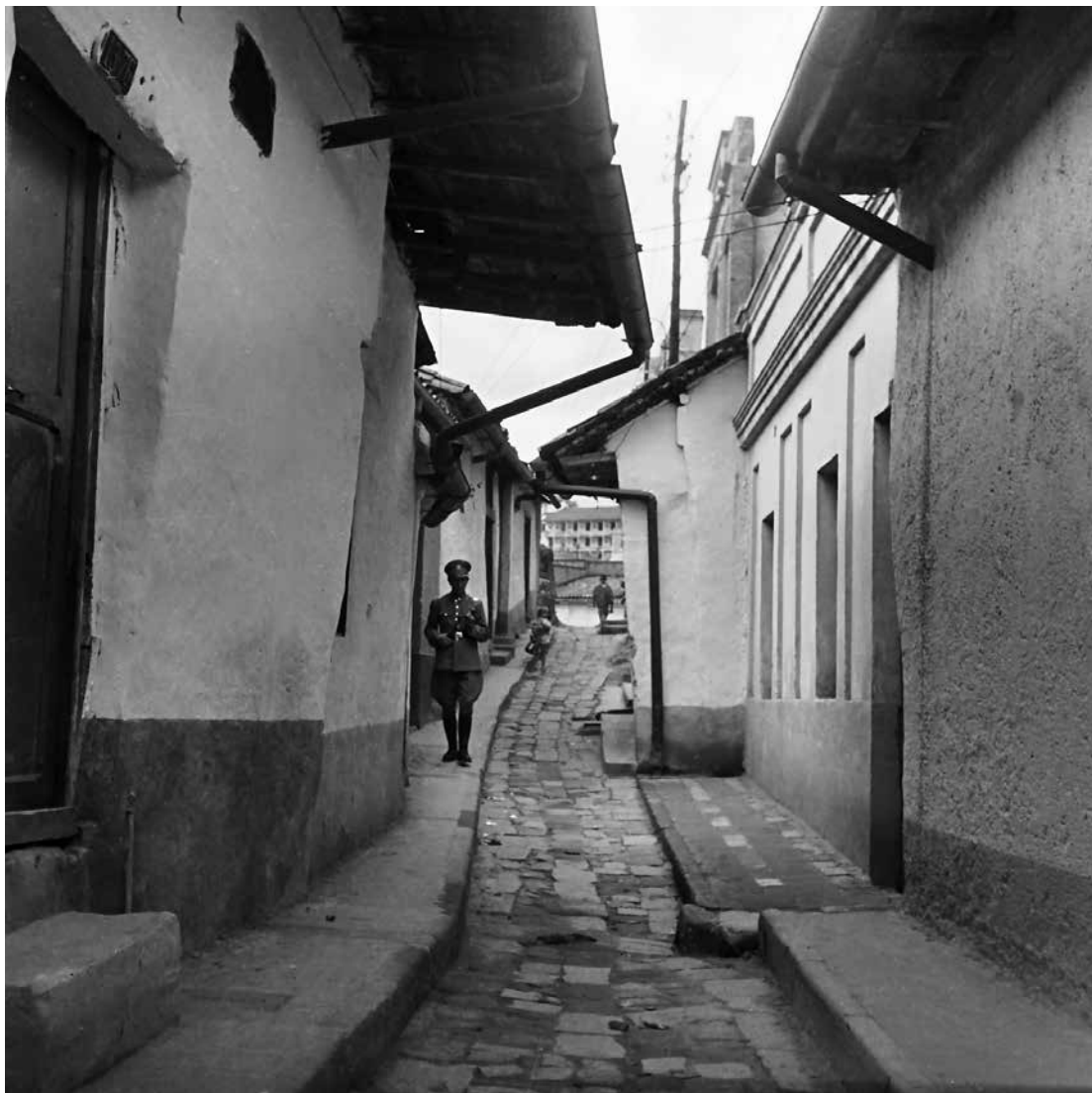
Carrera 8 N° 20-25
Lunes a sábado 7:00am - 7:00 pm

PASTELERÍA LA FLORIDA

Carrera 7 N° 21- 46
Salón Florida Lunes a domingo
6:00am - 10:00pm
Salón Republicano Lunes a Sábado
12:00pm - 8:00pm

CAFÉ RESTAURANTE LA ROMANA

Calle 13 # 6 A 09
Lunes a Sábado 7:00 am - 8:30 pm
domingos 10:00 am - 7:00 pm



Callejón del Embudo. Ca. 1950. Foto: Daniel Rodríguez. Colección MdB- IDPC.

de turistas nacionales y extranjeros, es cosa de hace pocos años. A principios de los años ochenta el Chorro de Quevedo era una plazuela bastante austera de paredes blancas, con un aspecto casi desolado. Tan solo una pila de piedra puesta en 1969 rompía su particular monotonía. Su población flotante era bastante escasa, siendo normal que los vecinos se conocieran entre sí y que casi ninguna tienda se encontrara a su alrededor. Para entonces ya se había establecido en los anales de la historia bogotana que esta pequeña plazuela había sido el lugar de la primera fundación de la ciudad. Para rememorar este hecho, se escribió posteriormente en piedra sobre el dintel de la fachada de una de las casas de la plazuela que hoy es el Café La Pequeña Santafé, las fechas de fundación de la ciudad por Gonzalo Jiménez de Quesada: la muy recordada y conmemorada, correspondiente al 6 de agosto de 1538 y el olvidado y totalmente desconocido día del 27 de abril de 1539, fecha de la

fundación legal de la ciudad en la Plaza de Bolívar.

Poco a poco el Chorro de Quevedo se fue convirtiendo en *El Chorro*. Para los años cincuenta, por ejemplo, el cronista Felipe González Toledo cuenta que el Callejón del Embudo era una calle sencilla, gris y blanca, lejana del profuso colorido que hoy tiene. Era habitada por familias sencillas de zapateros, plomeros, encuadernadores, vendedores de estampillas y papel sellado, y unos pocos dueños de tiendas de la cuadra, como la que antecedió al *Rosita Café*, cuyo surtido era de cerveza, gaseosas, panes, unos cuantos bocadillos y la chicha que no hacía falta en el lugar.

Hoy en el Callejón del Embudo se encuentran principalmente los Café-bares que atraen sobre todo a la población juvenil y universitaria que transita la zona. La chicha, bebida icónica del Chorro de Quevedo, y la cerveza, son los principales atractivos para una rumba nocturna de viernes o sábado. El canelazo, el carajillo, el café y todas sus variaciones son bebidas mucho más vespertinas.

El colorido en medio de estos Café-bares contrasta con las paredes blancas de hace treinta años o la ausencia de comercio de hace setenta. Las paredes antes blancas y sucias del callejón como las otrora austeras paredes del Chorro, se convirtieron en lienzos para una amplia gama

de murales, algunos de ellos con poco menos de dos años de creación. Son en total quince muros pintados que adornan las paredes de los Cafés y varias tiendas intermedias, desde el extremo norte del Callejón del Embudo hasta el Callejón de las Brujas, contando los que están alrededor de la plazuela. Los motivos hacen alusión a seres fantásticos, a la psicodelia, a la naturaleza y al indigenismo. Se ven obras de grafiteros reconocidos en el medio como Nómada -frente al *Café El Gato Gris*- y de artistas como Carlos Trilleras. Sin embargo, los murales del Chorro son un arte efímero como las cinco esculturas que alguna vez adornaron la arcada que mandó construir la desaparecida Corporación la Candelaria para tapar la casa del costado norte del Chorro en 1985, bajo el argumento que afeaba la plaza. Curiosamente, la estructura se terminó convirtiendo en uno de los símbolos más importantes del Chorro, pues sirve de telón de fondo de la plazuela para conciertos, artistas espontáneos, obras teatrales e intervenciones que se valen del antes odiado arco para realzar sus actos.

De esta manera, el Chorro de Quevedo llegó a convertirse en uno de los espacios públicos de mayor interés histórico, cultural y turístico de la Candelaria y uno de los íconos más importantes de Bogotá. Es un lugar de Cafés y diversidad de prácticas artísticas



Mural en el Callejón del Embudo. Foto: Margarita Mejía-IDPC. 2015



Mural. Foto: Margarita Mejía-IDPC. 2015



Mural en el Callejón de las Brujas. Foto: Margarita Mejía- IDPC. 2015



Mural. Foto: Margarita Mejía- IDPC. 2015



Publicidad del Café Rosita.

que comparten un espacio público único y especial. Su historia más reciente transformó radicalmente su aspecto y su ambiente, hasta llevarlo a ser un lugar de identidad bogotana y de paso obligado para cualquiera que vi-

site la ciudad. Se constituye en un punto de encuentro entre un pasado prehispánico que lo llamó *Thybsaquillo*, uno colonial que lo llamó *Pueblo Viejo*, y el presente que sencillamente lo llama *El Chorro*, a secas. ♦

* Mujeres y hombres de resina *

EN LOS años noventa el artista Jorge Olave irrumpió con 33 esculturas de tamaño natural en techos, ventanas y balcones de La Candelaria. Seis se instalaron en el Chorro: cinco en la arcada y una en el Callejón del Embudo. Esta última, que representa a un embolador que aparenta dar un salto de una casa a la otra, es la única que permanece. Las

que estaban en la arcada fueron desapareciendo poco a poco. Su lento desvanecimiento formó parte de la propuesta artística de Olave, cuyo objetivo era replantear el concepto de monumento convencional como símbolo de inmortalidad. Son esculturas que nacen, crecen y mueren. Se trataba de visibilizar al ciudadano que no forma parte de

la historia oficial, que es lo que muchas veces representan las esculturas en espacio público. Eran monumentos a la gente común y corriente: la señora de la esquina, la de la tienda, el viejito, el estudiante. Otro de los propósitos del artista era sacar la obra de lugares convencionales como un museo o una galería y convertir las casas en

pedestales. Las estatuas de la arcada del Chorro representaban a algunos locos del paisaje capitalino de finales del siglo XIX y primera mitad del XX, muy conocidos pero sin ningún reconocimiento plástico como la loca Margarita, Santamaría, y Zusumaga, haciendo del arco todo un “monumento a la locura”. Hoy en el mismo lugar donde se encontraba la escultura de Santamaría se ubica en su reemplazo la de un malabarista, otro tipo de loco que osa hacer maromas en un monociclo en lo más alto de la arcada.

No sobra decir que la primera escultura en la plazuela fue la que representaba burdamente al padre Francisco Quevedo. Este personaje fue el encargado de dotar en 1832 de agua a los habitantes de la zona por medio de una fuente o chorro que en su honor heredó su apellido. No bastando con esto, para rendir tributo a tan altruista obra, se ordenó posteriormente hacer una estatua del fraile franciscano de

la que brotaba el agua por sus manos. Sin embargo, el vandalismo decimonónico lo descabezó y así permaneció hasta su desaparición total a principios del siglo XX. Como se puede ver, Olave no fue el precursor de las esculturas condenadas a morir. ♦



Escultura de Santamaría. Ca. 1995.
Archivo Centro de Documentación, IDPC



Escultura del Embolador.
Foto: Margarita Mejía-IDPC. 2015



Escultura del Malabarista.
Foto: Margarita Mejía-IDPC. 2015

¿Sabías que el programa Candelaria es tu Casa del Instituto Distrital de Patrimonio Cultural Enlució 33 inmuebles del Chorro de Quevedo y el Callejón del Embudo en el año 2013?

La Candelaria es tu casa

* La maqueta de un mito *



Café La Pequeña Santafé. Foto: Daniela Santarelli. 2011

DURANTE MUCHO tiempo fue normal que en los colegios distritales de la ciudad para el 6 de agosto de cada año se pidiera a los niños diseñar una maqueta que recreara la fundación de Bogotá. La maqueta tenía el objetivo de enseñar la forma en que Gonzalo Jiménez de Quesada fundó la ciudad por medio de doce chozas y una iglesia. Este ejercicio, como lo plantea el historiador Fabio Zambrano, resultaba ser en realidad una herramienta bastante eficaz de negación del pasado indígena de la ciudad, pues se entendía erróneamente, que Jiménez de Quesada había llegado a un territorio donde no existía nada anterior a ese momento. Tal vez por ignorancia o descuido en los colegios, no se explicaba que los españoles se quedaron en estas tierras porque los Muisca tenían un territorio dominado, con cultivos, sistemas hidráulicos y asentamientos en diferentes partes de la Sabana.

Uno de estos asentamientos fue precisamente *Thybsaquillo* (lugar de descanso en chibcha) que estaba en donde hoy se ubica el Chorro y que en tiempos coloniales se llamó Pueblo Viejo. Fue

este lugar el escogido por Jiménez de Quesada para dejar asentada su tropa mientras volvía a España a dar cuenta de las tierras conquistadas. La razón para escoger el sitio era la de ser un lugar alto, protegido contra ataques y desde el cual se dominaba toda la sabana, pero además, porque contaba con un asentamiento indígena ya establecido. Esta teoría del Chorro como lugar de asentamiento militar y no como lugar de fundación de la ciudad, fue planteada por el historiador y arquitecto Carlos Martínez en los años setenta. Al mismo tiempo, Martínez dejó en claro que la primera iglesia donde se realizó la primera misa no se construyó al lado de las famosas doce chozas, sino en un terreno más abajo en lo que hoy es el Parque Santander.



Ermita de San Miguel del Príncipe.
Foto: Margarita Mejía-IDPC. 2015

Hasta el 2 de mayo de 1877 en este parque permaneció la ermita que se conoció entonces como El Humilladero, la cual fue demolida bajo el absurdo argumento de que “afeaba la Plaza”. De esta valiosa y sencilla ermita quedaron una veleta de hierro que se conserva en el Museo Nacional, una foto de 1863, un grabado de 1882 y una maqueta que reposa en el Museo de la Independencia Casa del Florero. A partir de estas imágenes y de acuerdo con la escritora Elisa Mujica, a principios de los años setenta se hizo una evocación arquitectónica en el Chorro de Quevedo con la construcción de la ermita de San Miguel del Príncipe. Aunque las fachadas de ambas ermitas no son exactamente iguales, si son muy parecidas. Esta iglesia construida con técnicas coloniales ayudó a reforzar la historia de la fundación de Bogotá el 6 de agosto de 1538 en el Chorro de Quevedo, con doce chozas y una iglesia que se cree es la ermita de San Miguel del Príncipe. La gente por obvias razones cree que es colonial, pero en realidad data de 1972. ♦

HOJAS DE CAFÉ

BOGOTÁ EN UN CAFÉ. LOS CAFÉS COMO ELEMENTOS REVITALIZADORES DEL CENTRO TRADICIONAL.

PUBLICACIÓN GRATUITA DEL INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL ENTIDAD ADSCRITA A LA SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE DE LA ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ.

WWW.PATRIMONIOCULTURAL.GOV.CO
CALLE 12 B NO 2-58
3550800

El versátil arte de la extracción

TEXTOS: ALFREDO BARÓN. INVESTIGACIÓN: ALFREDO BARÓN Y NUBIA LASSO. EDICIÓN: MARÍA MARGARITA LÓPEZ Y XIMENA BERNAL.

LOS CAFÉS tradicionales de Bogotá fueron la primera inspiración y esencia para conformar la red de Cafés del programa Bogotá en un Café. Estos Cafés han logrado mantenerse vigentes en la ciudad desde hace muchos años. Por ejemplo, la Pastelería La Florida, el Café Pasaje y la Pastelería y Salón de Té Belalcázar llevan más de setenta años de funcionamiento en el centro de la ciudad. El Café Restaurante La Romana y el Salón Fontana tienen aproximadamente cincuenta años. Todos estos Cafés hoy en día, son lugares de encuentro y referencia común para cualquier ciudadano y son además, testigos vivos de la historia de la ciudad.

Aunque varios de los Cafés tradicionales se especializan en otros productos, como el emblemático kumis y los amasijos del Salón Fontana o el chocolate de la Pastelería La Florida, es el *tinto*, como se le dice al café negro en Colombia, el producto eje sobre el cual gira la red de Cafés del programa Bogotá en un Café.

En estos lugares se prepara el café con dos métodos tradicionales: la máquina espresso italiana y la greca. Estas formas rápidas de preparación de una taza de café las llevaron a ser los métodos más utilizados en los Cafés de la primera mitad del siglo XX en Bogotá, consolidándolos dentro de la infraestructura moderna que sobre el ocio se gestaba para la época. Es muy bien conocida la historia contada por Antonio Caballero en la Guía literaria de Bogotá sobre el Café San Moritz cuando abrió sus puertas con una máquina



Nuevos y curiosos tratados sobre el café, el té y el chocolate, por Phillipe Sylvestre Dufour. 1685.



italiana marca Faema en 1937, o que en el Café Pasaje funcionaron dos enormes grecas del desaparecido Café Luis XV y que ahora reposan como adorno en el Café. También en 1949 aparece un artículo en El Espectador sobre una supuesta máquina automática y ultra moderna que por medio de una moneda dispensaba huevos con jamón, sándwiches, café, chocolates

y manjares deliciosos y que le imprimió su nombre al famoso Café El Automático.

Hoy en día los Cafés tradicionales siguen fieles a la tradición de preparar café en grecas y máquinas espresso. Incluso en la Pastelería La Florida usan la máquina espresso para preparar el chocolate. De acuerdo con Juan David Torres, barista del Café Ibáñez, en el mundo del barismo

estos son considerados métodos tradicionales, sin ser necesariamente las formas de preparación de café más antiguas.

Desde hace unos años, los Cafés de más de más reciente aparición en el centro de la ciudad vienen imponiendo y experimentando “nuevas” formas de preparación, pero que en realidad fueron inventadas hace décadas o siglos. Se están reto-

mando métodos antiguos que que en algunos casos provienen del siglo XVI y que poco a poco ofrecen una alternativa distinta a la máquina espresso para imponer “nuevos” gustos y formas en la degustación del café. Es como si hubieran rescatado los métodos del mundo de los muertos.

Por esta razón, el programa Bogotá en un Café ha incluido en la Red cuatro Cafés nuevos,

/VÉASE PÁGINA 4

Buen café merece buena preparación

Con nuestras Cafeteras usted obtiene el mejor metodo para prepararlo

Compre Ud. una y quedará más que satisfecho

PLATA & A. de VELA

arrera 8a. números 290 y 292. (Frente al Banco de Londres)

LA CASA DEL CAFE

LO MEJOR A LOS MEJORES PRECIOS

La Casa del Café tiene todos los artículos que puede necesitar un Café así: Máquinas Espresso La Pavoni - Arduino - Turin - Express de café - de 8 y 10 litros - de todos los precios, des \$ 80. - Repuestos para máquinas express - Accesorios etc., etc.

PEDIDOS E INFORMES A

LA CASA DEL CAFE

Teléfono 89-25. - Apartado 24-39. - Bogotá.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ HUMANA

SEIS MÉTODOS INFALIBLES

Cada método resalta características especiales del café, algunos la acidez, otros el cuerpo

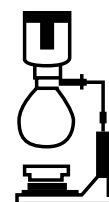


IBRIK O CEZVE:

ESTE MÉTODO está reconocido por la Unesco como Patrimonio cultural inmaterial de la Humanidad. Su origen se ha fechado en el siglo XVI y se considera el primer método de la historia. También se le conoce como *café turco* porque es un modo de preparar y servir el café propio de Turquía. Podría considerarse el precursor de la olleta, pues se trata de una sencilla jarra de cobre con la parte superior más estrecha que la inferior y un mango de madera. Se agrega agua y especias en el Ibrik y se calienta sobre un pebetero, para después añadirse una cucharada de café molido. En este método el café no se separa del agua, pues no posee ningún filtro, sino que los posos, al servirse el café, se quedan en la parte inferior del Ibrik. En Turquía los posos se utilizan para leer la suerte.



Ibrik. Arte y Pasión Café. Fotografías: Margarita Mejía-IDPC. 2015.



SIFÓN:

JUNTO CON el Ibrik es el método más atractivo visualmente. Su aspecto es más parecido a un instrumento de laboratorio que a una cafetera. El sifón utiliza dos recipientes de vidrio y un mechero. Fue inventado por Loeff of Berlin en 1830 y se hizo popular hasta que dejó de usarse a mediados del siglo XX. El principio de su funcionamiento es la expansión: a causa del calor, el vapor de agua del recipiente inferior sube a través de un tubo estrecho hacia el recipiente superior que contiene el café. Cuando el recipiente inferior se ha vaciado, se aparta del fuego. De esta forma, al bajar la temperatura, el gas se contrae y se crea un vacío que arrastra de nuevo el líquido hacia el recipiente inferior atravesando el filtro para conseguir apartar el café en suspensión de la zona superior.



Sifón. Café Ibáñez. Fotografías: Margarita Mejía-IDPC. 2015.



DRIPPER V60

FUE CREADO junto con el primer filtro de papel por la inventora alemana Melitta Benz en 1909 pero perfeccionado en Japón. Consiste en un embudo al que se le pone un filtro de papel y se coloca sobre una taza o recipiente. Se pone el café sobre el embudo y después se vierte el agua caliente, que arrastra el café poco a poco hacia la taza. La extracción del café se da por gravedad.



Dripper V60. Rec Cafe Bar. Fotografías: Margarita Mejía-IDPC. 2015.

PARA OBTENER UN BUEN CAFÉ

y otros el aroma, buscando personalizar el gusto particular de cada consumidor de café.

Juan David Torres

Chemex. Café de La Chata. Fotografías: Margarita Mejía-IDPC. 2015.



CHEMEX: 

LA CHEMEX fue inventada por el químico alemán Peter Schlumbohm en 1941, quien para su diseño se inspiró en un matraz de laboratorio, bajo los parámetros de la Bauhaus. En 1958 fue seleccionada como uno de los mejores diseños de los tiempos modernos entrando a formar parte de la colección del Museo de Arte Moderno de Nueva York. Se trata de un recipiente de base ancha, boca con forma de cono y un asa de madera para sujetarlo. Sobre la parte superior se coloca un filtro de papel y sobre este el café molido, sobre el cual se vierte agua caliente que se filtra por gravedad y cae en la parte inferior del recipiente. La Chemex ha sido tan popular que ha formado parte de la utilería de varias escenas de películas y series de televisión.

PRENSA
FRANCESA: 

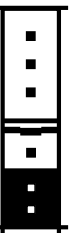
ESTE MÉTODO fue inventado en Francia hacia mediados del siglo XIX pero patentado por el italiano Attilio Calimani en 1929. Se trata de un dispositivo similar a un émbolo que se desliza hacia abajo en un recipiente de vidrio y que en la parte inferior cuenta con un filtro. El agua caliente se deposita al mismo tiempo junto con el café molido y se deja reposar por unos pocos minutos medidos idealmente con un reloj de arena. Posteriormente se aprieta el émbolo de manera que baja separando el agua del café en la parte superior y dejando los posos de café en la parte inferior.



Prensa francesa. Café Ibáñez. Fotografías: Margarita Mejía-IDPC. 2015.

Aeropress. Arte y Pasión Café. Fotografías: Margarita Mejía-IDPC. 2015.



AEROPRESS: 

ESTE MÉTODO es el más reciente. Fue inventado en 2005 por el norteamericano Alan Adler. La extracción del café se realiza en una cafetera plástica por medio de agua caliente y presión. El café se pone en la parte inferior del émbolo de la cafetera sobre un filtro de papel. A continuación se agrega agua caliente sobre el café, esta mezcla se agita, se deja reposar por aproximadamente 10 segundos y se presiona con otra pieza que hace una cama de aire. El café extraído cae sobre la taza o recipiente.

/VIENE DE LA PÁGINA 1

los cuales comparten la particularidad de innovar con los métodos manuales de preparación y que los diferencia de los Cafés Tradicionales. Estos Cafés son: *Arte y Pasión Café*, *Café Ibáñez*, *Café La Chata* y *REC Café Bar*.

Según Torres, el Café Amor Perfecto y Kiri Café fueron los pioneros en utilizar nuevos métodos de preparación, hace cerca de 15 años. Así mismo, él afirma que existe un sinfín de métodos de preparación; desde el casero de la olleta con la media o con el filtro de papel, hasta el japonés y ritualista *cold brew* o *torre fría* en donde la extracción puede durar entre 12 y 20 horas. Explica que cuando se prepara un café en una máquina espresso, este se obtiene utilizando agua caliente a alta presión para forzar la extracción del café en un tiempo



Greca antigua del Café Luis XV. Café Pasaje. Fotografía: Julieth Rodríguez. 2014.



Máquina espresso Faema. Café San Moritz. Fotografía Margarita Mejía-IDPC. 2015.



Máquina espresso Victoria Arduino. Pastelería La Florida. Fotografía Margarita Mejía-IDPC. 2015.

corto de 20 a 30 segundos. Con el *cold brew* la preparación se hace en frío, se prescinde del calor, y la larga y lenta extracción hace que este se convierta en todo un ritual.

A pesar de ser Colombia un país cafetero, nuestro papel

como conocedores es relativamente reciente lo cual ha hecho que los colombianos sepamos poco sobre café. Mejorar la cultura sobre el producto nacional y nuestro propio patrimonio es entonces la valiosa apuesta de estos nuevos Cafés. Esto se lleva a

EDITORIAL

En el marco del Plan de Revitalización del Centro Tradicional de Bogotá del Instituto Distrital de Patrimonio Cultural, el programa Bogotá en un Café busca la puesta en valor de los Cafés del Centro Tradicional como lugares de encuentro y de revitalización de la vida urbana. Entre los objetivos está la recuperación y difusión de la memoria asociada a los Cafés, la integración de estos con su territorio y con los significados culturales y artísticos del centro de la ciudad, la valoración y el

reconocimiento del patrimonio cultural de estos lugares, y la conformación de la Red de los Cafés del Centro Tradicional.

Esta red que comenzó en 2013 con los seis Cafés más antiguos del Centro Tradicional de Bogotá se amplió en 2014 con otros seis de aparición más reciente: Arte y Pasión Café, Café Casa Galería, Café Ibáñez, Café de La Chata, REC Café Bar y Taller del Pan. Todos surgieron como nuevos lugares de encuentro para los bogotanos, así como lo hicieron los Cafés

tradicionales hace más de cincuenta años. Sin embargo, una particularidad los diferencia de los tradicionales: la apuesta por mejorar la cultura del consumo del café en nuestra ciudad. La apertura de este amplio mundo comienza en estos Cafés nuevos a partir de una sencilla combinación entre catas, la utilización de cafés de origen y sobre todo con el empleo de los métodos manuales de preparación, a los que se refiere esta nueva edición de Hojas de Café.



Máquina espresso Magister. Pastelería y Salón de Té Belalcázar. Fotografía: Margarita Mejía-IDPC. 2015.



Máquina espresso Gaggia. Café Pasaje. Fotografía: Margarita Mejía-IDPC. 2015.

GUSTAVO PETRO URREGO
ALCALDE MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

CLARISA RUIZ CORREAL
SECRETARIA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE

MARÍA EUGENIA MARTÍNEZ DELGADO
DIRECTORA INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL

MARCELA CUÉLLAR SÁNCHEZ
SUBDIRECTORA DE DIVULGACIÓN DE LOS VALORES DEL PATRIMONIO CULTURAL

PROGRAMA BOGOTÁ EN UN CAFÉ
COORDINADORA: MARÍA MARGARITA LÓPEZ,
ALFREDO BARÓN, NUBIA LASSO
Y JULIETH RODRÍGUEZ

COORDINACIÓN DE PUBLICACIONES:
XIMENA BERNAL

FOTOGRAFÍAS:
MARGARITA MEJÍA
JULIETH RODRÍGUEZ

DISEÑO GRÁFICO:
ANA DELGADO

IMPRESIÓN:
BUENOS Y CREATIVOS S.A.S



CAFÉ PASAJE
Carrera 6 N° 6-65
Lunes a sábado 9:00 am - 3:00 am

CAFÉ SAN MORITZ
Calle 16 N° 7-91
Lunes a sábado
8:00 am - 3:00 am

SALÓN FONTANA
Calle 12c N° 5-98
Lunes a viernes 7:00 am - 9:30 pm
Sábados 8:00 am - 1:30 pm

PASTELERÍA Y SALÓN DE TÉ BELALCÁZAR
Carrera 8 N° 20-25
Lunes a sábado 7:00 am - 7:00 pm

PASTELERÍA LA FLORIDA
Carrera 7 N° 21-46
Salón Florida Lunes a domingo
6:00 am - 10:00 pm
Salón Republicano Lunes a Sábado
12:00 pm - 8:00 pm

CAFÉ RESTAURANTE LA ROMANA
Calle 13 N° 6 A 09
Lunes a Sábado 7:00 am - 8:30 pm
domingos 10:00 am - 7:00 pm

ARTE Y PASIÓN CAFÉ
Calle 16 N° 7-76
Lunes a viernes 7:00 am - 7:00 pm
Sábados 7:00 am - 5:00 pm

CAFÉ DE LA CHATA
Carrera 4 N° 9-66
Martes a sábado 11:00 am - 11:00 pm

CAFÉ CASA GALERÍA
Carrera 2 N° 12b-92
Callejón del Embudo
Lunes a jueves 7:00 am - 7:00 pm
Viernes y sábado 7:00 am - 10:00 pm
Domingos 9:00 am - 7:00 pm

CAFE IBÁÑEZ
Calle 12 b N° 7-12
Lunes a viernes 8.30 am - 6.30 pm
Sábados 10:00 am a 2:00 pm

REC CAFE BAR
Cra. 6 N° 7-08
Lunes a jueves 11:00 am - 7:00 pm
Viernes 11:00 am - 1:00 pm

TALLER DEL PAN
Calle 9 N° 8-71
Lunes a viernes 7:30 am - 5:00 pm

cabo por medio de la utilización de granos de origen de las distintas regiones del país -desde Nariño hasta la Sierra Nevada de Santa Marta-; así como a través de la organización de degustación de café; el desarrollo de infografías en las paredes de estos establecimientos y la creación de una escuela de barismo como la de *Café Arte y Pasión*. Aquí es donde los métodos de preparación se convierten en los artefactos protagonistas en el arte de la extracción de café.

Los métodos más utilizados en los Cafés nuevos son justamente los más populares mundialmente. Lo que caracteriza a los métodos de preparación es que no utilizan electricidad y uno mismo puede regular el molido (fino, medio, grueso), la temperatura del agua y el gramaje del café. Por lo general, el barista de cualquiera de estos Cafés nue-



Método Cold Brew. Arte y Pasión Café. Fotografía Margarita Mejía-IDPC. 2015.

vos lo prepara directamente en la mesa del cliente haciendo que este sea participe en el proceso de preparación, lo cual tanto para el barista como para el cliente, es lo más importante en la experiencia de tomar café. ♦

HOJAS DE CAFÉ

BOGOTÁ EN UN CAFÉ. LOS CAFÉS COMO ELEMENTOS REVITALIZADORES DEL CENTRO TRADICIONAL.



PUBLICACIÓN GRATUITA DEL INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL ENTIDAD ADSCRITA A LA SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE DE LA ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ.



WWW.PATRIMONIOCULTURAL.GOV.CO
CALLE 12 B NO 2-58
3550800



Memorabilia del Café bogotano



♦ ♦ ♦

1

CAFE INGLES

El más elegante y lujoso de la ciudad.
SALONES DE BILLARES

APERITIF CONCERT todos los sábados por una magnífica orquesta de colorce profesores.

Importación directa. Gran surtido de rancho, licores y dulces.
Ventas por mayor y menor.—Carrera 7.^a, número 588-E. Teléfono número 1280.

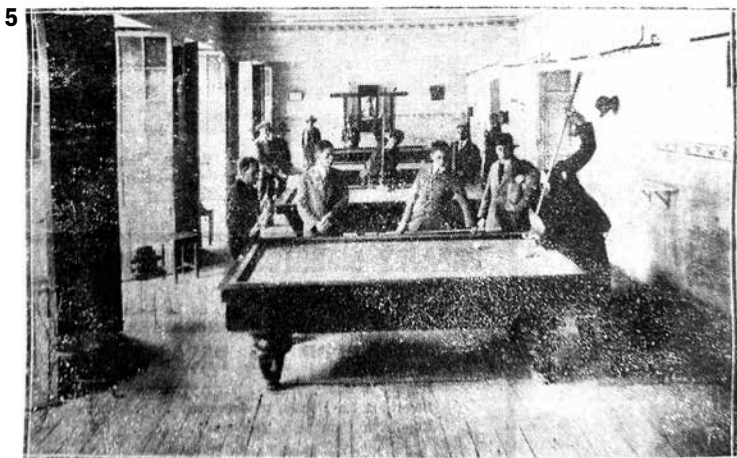
4

UNA VISITA AL CAFE METROPOL

Interesante aspecto de los lujosos comedores del Café Metropol

2

SI UD. QUIERE
pasar un rato agradable con
sus amigos vaya al
CAFE INGLES
El más elegante y lujoso de la
ciudad.
Esmeradísimo servicio de Bar.
Especialidad en «cocktails» de
todas clases.
Garantizamos la bondad de
nuestros licores acabados de
llegar.
La cocina del Café satisface
el gusto más refinado.
Cuando nos visite pida usted el
“TIGRE INGLES”
ES ALGO MARAVILLOSO
ABIERTO HASTA LAS 24.
1286-a



En el marco del Plan de Revitalización del Centro Tradicional de Bogotá del Instituto Distrital de Patrimonio Cultural, el programa Bogotá en un Café busca la puesta en valor de los Cafés del Centro Tradicional como lugares de encuentro y revitalización de la vida urbana. Entre los objetivos está la recuperación y difusión de la memoria de los Cafés, la integración con su territorio y con los significados culturales del centro de la ciudad, la valoración y el reconocimiento del patrimonio cultural de estos lugares, y la conformación de la Red de los Cafés del Centro Tradicional. Uno de los aspectos que buscaba esclarecer el programa, fue el de hallar las múltiples imágenes históricas del Café bogotano. Las referencias iconográficas más típicas de los Cafés de Bogotá se

reducen en su mayoría a fotografías que Sady González captó en El Café Automático y en las calles frente a los Cafés de la Avenida Jiménez con Carrera Séptima. Como si no existiera nada más, la mayoría de las referencias visuales de los Cafés bogotanos se concentraba en las mismas fotos. Esto llevó, al interior del programa de Bogotá en un Café, a la búsqueda de fotografías, publicidad, caricaturas, documentales, largometrajes y series televisivas, logrando alcanzar una colección iconográfica compuesta por más de 320 elementos. En la presente edición de Hojas de Café, esta especie de álbum familiar del Café bogotano se convierte en una valiosa herramienta documental que ayuda a ampliar nuestro imaginario sobre estos establecimientos.

1, 2 Y 3. EL CAFÉ INGLÉS fue uno de los primeros Cafés de Bogotá. Aparece en 1912 en la carrera 7-583. Era uno de los más elegantes y lujosos. Constaba de un salón de té y otro de billares diseñados en estilo Art Noveau. Los sábados, una orquesta compuesta de catorce profesores acompañaba la venta de cocteles, licores y un menú especial en el que se destacaba el plato *tigre inglés*. Su propietario fue Manuel José Uribe, tan desconocido como desconocida es la razón de la desaparición de este bello Café. *Almanaque de los Hechos Colombianos 1920-1921.*

4. EL CAFÉ METROPOL fue uno de los preferidos por los catadores de cerveza y por los miembros de la colonia alemana y española. Fue fundado por Manolo Fernández y Manolo Viruleg. Sus tertulias se amenizaron con cerveza acompañada de las carnes de su salsamentaria como pathé de hígado, mortadelas, jamón cocinado y salmonado, salchichas de Viena o Frankfort y tocino ahumado. Fue uno de los pocos Cafés a los que asistían mujeres sin prejuicio alguno. *Mundo al Día 1930.*

5. EL CAFÉ ANTIOQUIA funcionaba en la Calle Real no. 251. Se distinguía por ofrecer whisky, brandy, cerveza, café de Quindío y por sus servicios lúdicos como mesas de billar, ajedrez, cartas y dominó. Al igual que el Café Inglés, sus tardes dedicadas al ocio fueron acompañadas por una orquesta de profesores que tocaban valsos. *Mundo al Día 1930.*



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

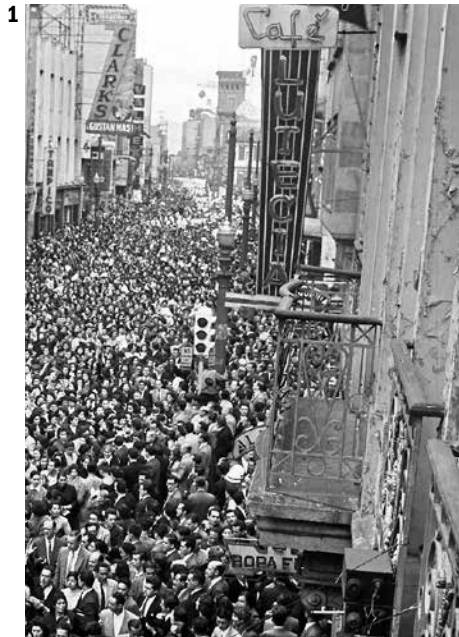
BOGOTÁ
HUMANANA

Las fotografías de estas páginas son detalles de algunas imágenes de los años cuarenta y cincuenta sobre diferentes aspectos de Bogotá, en la que los Cafés no son los protagonistas pero en las que por fortuna se alcanzan a apreciar los anuncios en voladizo de varios Cafés ya desaparecidos. Así mismo, la publicidad permitió conocer la existencia de varios Cafés y sus servicios. Algunos de estos anuncios fueron diseñados por ilustradores como Rinaldo Scandroglio.

1. Café Lutecia. Carrera séptima con calle 17. Manuel H. // 2. Café Florian. Carrera octava con calle 14. // 3. Café Imperial. Carrera séptima con calle 13. // 4. Café Felixerre. Carrera octava con calle 11. Daniel Rodríguez. // 5. Café Centro Social. Carrera séptima con calle 14. Saúl Orduz.

Café y Restaurante OLIMPIA

TELEFONO 766



Café Atenas. Colección Hugo Delgadillo.



Caricatura titulada la "Epidemia Reinante" sobre un Café bogotano. Revista Fantoche. 1 de marzo de 1930.



- GUSTAVO PETRO URREGO**
ALCALDE MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

CLARISA RUIZ CORREAL
SECRETARIA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE

MARÍA EUGENIA MARTÍNEZ DELGADO
DIRECTORA INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL

MARCELA CUÉLLAR SÁNCHEZ
SUBDIRECTORA DE DIVULGACIÓN DE LOS VALORES DEL PATRIMONIO CULTURAL

PROGRAMA BOGOTÁ EN UN CAFÉ
COORDINADORA: MARÍA MARGARITA LÓPEZ,
ALFREDO BARÓN, NUBIA LASSO
Y JULIETH RODRÍGUEZ
ASESORA AD HONOREM: OLGA PIZANO

COORDINACIÓN DE PUBLICACIONES:
XIMENA BERNAL

DISEÑO GRÁFICO:
ANA DELGADO

IMPRESIÓN:
BUENOS Y CREATIVOS S.A.S



CAFÉ PASAJE Carrera 6 N° 6-65 Lunes a sábado 9:00 am - 3:00 am CAFÉ SAN MORITZ Calle 16 N° 7-91 Lunes a sábado 8:00 am - 3:00 am SALÓN FONTANA Calle 12c N° 5-98 Lunes a viernes 7:00 am - 9:30 pm Sábados 8:00 am - 1:30 pm PASTELERÍA Y SALÓN DE TÉ BELALCÁZAR Carrera 8 N° 20-25 Lunes a sábado 7:00 am - 7:00 pm PASTELERÍA LA FLORIDA Carrera 7 N° 21- 46 Salón Florida Lunes a domingo 6:00 am - 10:00 pm Salón Republicano Lunes a Sábado 12:00 pm - 8:00 pm CAFÉ RESTAURANTE LA ROMANA Calle 13 N° 6A-09 Lunes a Sábado 7:00 am - 8:30 pm domingos 10:00 am - 7:00 pm	ARTE Y PASIÓN CAFÉ Calle 16 N° 7-76 Lunes a viernes 7:00 am - 7:00 pm Sábados 7:00 am - 5:00 pm CAFÉ DE LA CHATA Carrera 4 N° 9 -66 Martes a sábado 11:00 am - 11:00 pm CAFÉ CASA GALERÍA Carrera 2 N° 12b-92 Callejón del Embudo Lunes a jueves 7:00 am - 7:00 pm Viernes y sábado 7:00 am - 10:00 pm Domingos 9:00 am - 7:00 pm CAFE IBÁÑEZ Calle 12 b N° 7-12 Lunes a viernes 8.30 am - 6.30 pm Sábados 10:00 am a 2:00 pm REC CAFE BAR Cra. 6 N° 7-08 Lunes a jueves 11:00 am - 7:00 pm Viernes 11:00 am - 1:00 pm TALLER DEL PAN Calle 9 N° 8-71 Lunes a viernes 7:30 am - 5:00 pm
---	---





Café Colombia. 1943. Fotografía Daniel Rodríguez. MdB-IDPC.

EL VÍNCULO entre el Café bogotano y los periódicos locales era tan estrecho que no solo se situaban varios Cafés y diarios en unas pocas cuadras de la Jiménez con Séptima, sino que varias veces compartían el mismo hogar. Tanto La Cigarra como el Café Colombia tuvieron que soportar de vecino en el segundo piso al diario El Espectador.

“Frente al Gato Negro, en una de las primeras mesas del Café Colombia con amplia vista a la calle, hace rato están sentados el Mandamás y su ayudante sin quitarle los ojos de encima a Roa Sierra, que sigue parado en el quicio del Agustín Nieto con el oído aguzado y apretando los dientes, aferrado a la ilusión de escuchar los tiros que le anuncien el fin de su ya larga espera”. El Crimen del Siglo. Miguel Torres. 2006.



Revista Estampa 1939.

LA CIGARRA (1920/1949) fue uno de los Cafés más importantes de la primera mitad del siglo XX por su carácter político. Funcionó en una vetusta casona de la calle 14 con séptima. Se le llamó la Isla Centenarista por ser el último bastión de esta generación. También se le llamó la alcoba de la nación, por ser lugar de encuentro cotidiano de políticos y periodistas.

“La Cigarra es algo así como el corazón de la vieja ciudad, que va amenguando su volumen, ante el empuje de la ciudad nueva. Resulta incuestionable que la crónica política colombiana de los últimos 25 años, tendrá que citar, acatar y ocuparse de La Cigarra, con frecuencia que muy pocos entienden”. Ximenez. El Tiempo. 1945.





HOJAS DE CAFÉ

BOGOTÁ EN UN CAFÉ. LOS CAFÉS COMO ELEMENTOS REVITALIZADORES DEL CENTRO TRADICIONAL.

PUBLICACIÓN GRATUITA DEL INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL ENTIDAD ADSCRITA A LA SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE DE LA ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ.

WWW.PATRIMONIOCULTURAL.GOV.CO
CALLE 12 B NO 2-58
3550800

El Nadaísmo no surgió de la nada

♦ ♦ ♦

ENTREVISTAS Y TEXTOS. MARIA EUGENIA MARTÍNEZ DELGADO, OLGA PIZANO, NUBIA LASSO Y ALFREDO BARÓN.

Eduardo Escobar

El poeta librepensador

“Ser poeta, como quien dice: vivir despierto, sobre todo en el sueño”.
Gonzalo Arango

EN SU FINCA en las montañas de Cundinamarca, cerca a San Francisco, el poeta nadaísta Eduardo Escobar habló con *Hojas de Café* en un día festivo, con su característica irreverencia, pero a la vez con una gran sensibilidad. En la sala de la casa hay varios libros sobre la mesa, una revista *Soho* en el piso y, en uno de los sofás, el inconfundible sombrero que siempre lo acompaña. A través del amplio ventanal se percibe la exuberancia de un jardín de clima medio en el que conviven naranjos, totumos, borracheros y helechos bajo la resolana de mediodía.

EL MÁS JOVEN DE LOS NADAÍSTAS

Eduardito o el nieto, como le decían los fundadores del nadaísmo, nació en Envigado en 1943. Se enamoró de los libros antes de aprender a leer. De sus primeras lecturas recuerda autores como Julio Flórez y Gabriela Mistral. Tenía catorce años cuando se enteró del movimiento por una nota en una revista que publicaba un compañero del colegio en Medellín, y por su mamá que lo previno contra unos tipos pecaminosos que andaban por la ciudad, lo que por supuesto desarrolló su interés por conocerlos. Se encontró con Gonzalo Arango en la librería Horizonte, al frente del teatro Ópera, y desde ese momento se unió al grupo.

MEDELLÍN, AÑOS CINCUENTA

En sus andanzas con el grupo de los nadaístas, todos mayores que él, dice el poeta que descubrió la marihuana, que entonces era cosa del diablo, y la bohemia dura. Al nadaísmo, por su propuesta liberadora, se unieron desde el principio algunos artistas homosexuales, afrodescendientes, y mujeres que con sus actitudes desafiaban la pacatería parroquial. Esto tuvo un impacto muy grande en su familia. Su padre, que en ese momento trabajaba en un banco y después tendría un anticuario que lo salvó de ser un asalariado, lo matriculó en varios internados para que cambiara de rumbo. Y así le tocó probar el cautiverio en diversas instituciones para menores díscolos, como el reformatorio de los padres capuchinos. Antes, había estado en el Seminario de Misiones de Yarumal, que había fundado un obispo legendario, Miguel Ángel Builes, y donde también estuvieron Belisario Betancur y Rodrigo Arenas Betancourt, escultor.

AMORES Y DESAMORES

Menciona a las mujeres que han formado parte de su ya larga vida amorosa, a veces con nostalgia, y otras con desapego. Aclara que ahora, a los setenta años, como a muchos viejos, le gustan las jóvenes de veinte, porque revitalizan y transmiten alegría. Tiene un montón de amigas que,



Eduardo Escobar. Café Pasaje. 2015.

sin importar la edad, lo acompañan cuando va a Medellín y emprende travesías por las diversas ciudades colombianas dictando conferencias y haciendo lecturas de sus poemas. A veces, lo visitan en su casa de San Francisco. Ha tenido la idea de abrir aquí un hostel para ellas, pero la idea no ha cuajado.

LA CIUDAD Y LOS NADAÍSTAS

Bogotá con el tiempo se convirtió en sede del movimiento porque era donde estaban los dos periódicos más importantes del país, en los que tenían la oportunidad de publicar sus trabajos, y porque, comparada con las ciudades de provincia, tenía una vida cultural más interesante. Los nadaístas llegaron

de todas partes: Gonzalo Arango, Eduardo Escobar y Amílcar Osorio, de Medellín; Elmo Valencia, Samuel Ceballos y Jotamario Arbeláez, de Cali, y Pablus Gallinazo de Piedecuesta, con todos los honores, porque, aunque su militancia en el nadaísmo fue tardía, acababa de ganarse el Premio Nadaísta de Novela con *La pequeña hermana*.

El Negro Billy, otro cantante del grupo, intérprete de *spirituals* y de música afrocolombiana de la costa pacífica, permaneció en Medellín, y Malmgren Restrepo, artista plástico, quien ilustró magníficamente las primeras publicaciones de los nadaístas, se fue a Nueva York, donde aún vive. Patricia Ariza, a

/VÉASE PÁGINA 2



/VÉASE PÁGINA 1
quien Gonzalo Arango se “robó” de un colegio de monjas, después se apartó del grupo para fundar con Santiago García La Casa de la Cultura, más tarde grupo de La Candelaria. Norman Mejía, pintor cartagenero, a quien Eduardo Escobar considera el mayor pintor colombiano del siglo XX por su obra y también por su personalidad, se refugió para siempre en su casa de Barranquilla, donde murió recientemente. El poeta piensa que su obra debía ser rescatada por alguna institución cultural, oficial o no.

Angelita, la mujer de Gonzalo Arango, hija de un campesino de los suburbios de Londres y de una cantante de iglesia anglicana de pobres, después de recorrer el mundo llegó a San Andrés en donde se encontraron y enamoraron. Allí vivían entonces Samuel y Fanny, que al fin se arraigaron en la isla, y Simón González, el hijo del maestro Fernando González, también conocido como el *Brujo de Otraparte*, a quien los nadaístas de Medellín consideran como una especie de padre putativo.

LUGARES DE ENCUENTRO

Gonzalo Arango leyó el *Primer manifiesto nadaísta* en el Café El Automático, que era en Bogotá el emblemático metedero de los intelectuales. Pero los nadaístas preferían para encontrarse El Cisne, un restaurante italiano de pastas donde vendían un café malo, pero barato y abundante. Más adelante, Eduardo Escobar fundó el Café de los Poetas, a ver si recobraba para sus amigos la bohemia del pasado, del comienzo del movimiento. El Café se convirtió en el refugio del grupo un breve tiempo.

SINTOMÁTICOS DE UNA SITUACIÓN

El nadaísmo nació a fines de la década del cincuenta. Algunos críticos han pensado que fue una copia del existencialismo francés, o de la generación Beat de los Estados Unidos, o de los Angry Young Men que florecieron en Inglaterra. Pero el poeta dice que los nadaístas hacían una cosa muy intuitiva y que fueron encontrando las coincidencias con esos movimientos a medida que iban andando y leyendo. Recuerda cómo Amílcar Osorio, que era el dependiente de la librería Horizonte, en Medellín, donde surgió el movimiento, cuando terminaba su trabajo a las siete de la noche, les descubría autores que ellos no conocían, como el ruso Mayakovski, cuyos poemas futuristas leían

con entusiasmo, porque era la estética que ellos buscaban, y los consolaban contra la idea de los críticos que pensaban que estaban locos. Escobar recuerda también como, cuando pusieron preso al poeta Neal Cassady, los nadaístas le enviaron una carta, que incluía en el sobre un tabaco de marihuana. El poeta dice que quizás no eran los genios que decían ser, sino sintomáticos del malestar de la cultura que habría de universalizarse después y que alcanzó su clímax en la rebelión de los jipis, llamados “los niños de las flores”.

El escritor antioqueño Fernando González, el *Brujo de Otraparte*, cansado de su lucha solitaria, se había ya retirado a su casa de Otraparte, cuando aparecieron los nadaístas. Entonces, volvió a publicar después de un largo silencio. Y llamó a los nadaístas a su casa y dijo públicamente, en su penúltima obra, el *Libro de los viajes o de las presencias*: “voy a orar por estos jóvenes que se están desnudando”. El poeta señala con admiración el extraordinario uso del lenguaje entre lo hablado y lo literario en la obra de González, y reconoce su influencia en el grupo, sobre todo en Amílcar Osorio, Gonzalo Arango y él mismo, quienes conocieron bien al personaje y su obra.

CUESTIONAMIENTO CON IRREVERENCIA

Los nadaístas buscaban el cuestionamiento de la sociedad colombiana teniendo como armas la negación y la irreverencia. Declaraban no estar al servicio de ningún partido político nacional o internacional, lo que no excluía a veces la participación en la coyuntura política, como en su defensa de la Revolución cubana cuando el caso Padilla separó a muchos intelectuales en todo el mundo de los hermanos Castro, y como en el apoyo al general Rojas Pinilla por parte de algunos del grupo. Quizás, dice, el movimiento tenía mucho de oportunismo más que de convencimiento. El nadaísmo fue como una secta. Y a pesar del anticlericalismo, tuvo siempre un trasfondo religioso. Gonzalo Arango dejó entrever muchas veces que su repudio a la Iglesia católica tenía que ver sobre todo con su alianza con el poder establecido.

CUARENTA Y SIETE AÑOS

Eduardo Escobar ha dedicado su vida a la literatura. De hecho, sus días en el campo los dedica a la lectura y a su trabajo de escritor. Gonzalo Arango murió en 1976 en un accidente cuando tenía cuarenta y siete años. Cuarenta y siete años fue también la edad que escogieron

para morir Darío Lemos y Amílcar Osorio. Por eso, cuando iba a cumplir cuarenta y siete, el poeta se retiró al campo y comenzó, según dice, a andar en puntillas para despistar a la parca. Ha publicado libros de poemas, ensayos y antologías de sus artículos de prensa. Conserva desde hace años su columna semanal “Contravía” en *El Tiempo*. Sobre su más reciente publicación, *Cuando nada concuerda*, dice que es un bello libro de ensayos. Sin embargo, el que más quiere es *Fuga canónica*. Le parece un libro muy hermoso. Y una reflexión muy profunda y tierna sobre la vida cultural de Bogotá en el siglo XIX. Está centrado sobre una figura patética, el *Chapín* Quedo, el autor del réquiem con el que enterraban a todos los bogotanos hasta bien entrado el siglo XX.

En una estadía en el estudio del artista Norman Mejía en su casa en Barranquilla, descubrió la pintura. Y ha hecho algunas exposiciones con éxito relativo. Todos los días, dice, se promete que volverá a sus cartones, pero la literatura es absorbente, y no le deja tiempo.

Durante quince años fue editor de *La guía de Bogotá*, una guía turística sobre los restaurantes y sitios de interés de la ciudad, incluyendo algunos no tan santos, como el famoso Jar-

dín de Buda, y algunos saunas de dos estrellas para encuentros casuales, lo que le ocasionó algunas dificultades a la empresa.

MÁS DE MEDIO SIGLO DESPUÉS

Los nadaístas conservan su identidad con los principios del movimiento y definitivamente hay un gran afecto entre ellos. Los poetas que siguieron al nadaísmo, dice el poeta Escobar, regresaron a las posiciones de la poesía vieja, acartonada y académica, y les reprochan a los nadaístas el escándalo que los hizo famosos. Pero Escobar afirma que algo ha de haber en el nadaísmo, cuando sus lecturas se llenan de muchachos y muchachas que siguen pensando que este movimiento interpreta sus búsquedas y su descontento...

Cada uno de los nadaístas desarrolla su trabajo literario de manera independiente, pero recientemente publicaron la *Declaración de principios. Nadaístas por la paz 2014*, en la que Eduardo Escobar no participó. Dice estar en desacuerdo con el “mamertismo” de algunos de sus antiguos compañeros del grupo, y aunque hay quienes señalan que últimamente ha tenido cierto giro a la derecha, él sonríe y afirma que simplemente es un librepensador. ♦



Eduardo Escobar. Café Pasaje. 2015.

Jotamario Arbeláez

El Cisne: cuartel general de los nadaístas

EN LA BIBLIOTECA de su apartamento en el norte de la ciudad, rodeado de cientos de libros en perfecto orden y también de objetos del nadaísmo con los que sueña hacer un museo en Antioquia, un día de diciembre de 2014, antes de partir hacia Cuba, el poeta del movimiento nadaísta Jotamario Arbeláez accedió a hablar con *Hojas de Café*.

¿LOS LUGARES DE ENCUENTRO DE LOS NADAÍSTAS, ASÍ COMO LOS DE OTROS GRUPOS LITERARIOS QUE LOS PRECEDIERON, FUERON LOS CAFÉS?

El Cisne fue como nuestro cuartel general. Lo digo desde mi perspectiva, que es la de un poeta del movimiento nadaísta, fundado precisamente en 1958 por Gonzalo Arango, con base en un manifiesto que se hizo en Cali y que luego detonó en Medellín en este mismo año. Allí el cuartel general era el Café Versailles, en la calle Junín. En Cali era el Café Colombia. Otro sitio importante fue el bar Metrópol, en Medellín, un lugar de billares y de ajedrez donde también se encontraban los nadaístas y quedaba en la misma calle Junín, al frente del Versailles. Este lugar desapareció, al igual que el Café Colombia de Cali. Cuando llegamos a Bogotá, a finales de los años cincuenta, encontramos que el sitio ideal para nuestras reuniones era El Cisne.

¿CÓMO FUE EL PASO DE LOS NADAÍSTAS POR EL CAFÉ EL AUTOMÁTICO?

Existía, con mucha tradición, el Café El Automático, donde nos asomábamos tímidamente a mirar la figura egregia de León de Greiff. Había también pintores y otros escritores; recuerdo a Omar Rayo y a otros contertulios. Para ese entonces hicimos presencia allí con la presentación del nadaísmo; Gonzalo Arango llegó con una caja de embolar de la que sacó un rollo de papel higiénico en donde estaba escrito el manifiesto. Para ese entonces todos éramos muy jóvenes, no alcanzábamos los veinte años, a excepción de Gonzalo, que tenía un poquito más.

¿POR QUÉ EL CISNE?

El Cisne se encontraba en la carrera 7.^a, cerca a la calle 26 que apenas estaba en construcción. A la vuelta quedaba también la Televisora Nacional, enseguida de la Biblioteca Nacional, y al frente había un sitio llamado El Telebolito, que era un bar interesante, aunque más que bar era una cafetería. Para ese entonces los actores también iban a El Cisne, pues era un lugar que tenía la particularidad de congregar a la intelectualidad y a la farándula. Se podían ver, entre muchos otros, a Marta Traba, al Chuli Martínez, a los críticos y a los periodistas de *El Espectador* y de *El Tiempo*. De modo que era casi un club, un conglomerado social de todas las clases. Claro, no es porque fuéramos de clase social baja los “poéticas” sin recursos. No, al contrario, éramos los que le dábamos auge y dimensión al sitio, y además un poquito al intercambio sensual de la época, pues también eso era un florilegio.

¿CÓMO ERA EL CISNE?

Era más un restaurante de pastas que un Café. El espacio era amplio y muy iluminado. La puerta era modesta, era una puerta batiente de vidrio. Las mesas pegadas a la pared daban la vuelta y en la mitad había por lo menos tres juegos de mesas sueltas. Había musiquita de fondo de esa que ponen los Cafés como para estimular. El atractivo que tenía era sobre todo entre la gente joven, aparte de los intelectuales y la farándula que también era básicamente gente joven y muy “pintosa”. Igualmente, desde luego, iban los que no tenían cómo sobrevivir, los poetas que recién llegaban y ahí se conseguían con algún compañero dormida en la residencia de la Universidad Nacional, en la casa de algún pintor o en un bar de esos que cerraban a las dos de la mañana. De modo que era un “rebuscadero” y siempre se terminaba en unas fiestas estrepitosas.

¿ERA ATENDIDO POR SUS DUEÑOS?

Yo nunca me fijé. Sabía que eran italianos pero siempre



Jotamario Arbeláez. 2015.

veíamos a las meseras, que se lo tomaban como si fueran las dueñas y eran muy especiales. Por lo general eran gorditas, con su vestuario muy típico: delantales y cofias.

¿EL CAFÉ ERA COMO UN LUGAR DE TRABAJO?

Era un aglutinante, ahí cada cual decidía, pues no teníamos nada que hacer. Era ir a pulir los poemitas y a esperar que llegara el anfitrión del almuerzo, del cine o de la dormida.

¿CÓMO FUE EL ENCUENTRO CON GABO?

Estaba precisamente en El Cisne tomándome un cafecito, cuando veo que entra por la puerta batiente un señor con un lunar y bigote, y se dirige hacia mí y lo descubro: era Gabriel García Márquez. Yo había acabado de leer su primera obra, *La hojarasca*, y estaba deslumbrado con él. Nos preguntó: “¿Ustedes han visto a Marta Traba?”.

Entonces yo le eché carreta: “Sí, hombre, acaba de pasar por aquí y nos preguntó si habíamos visto a García Márquez, y como le dije que no, se fue con Gonzalo Arango”.

¿Y LUEGO DE SALIR DE EL CISNE?

El Cisne lo cerraban entre las doce y la una de la madrugada. De allí, luego de esas reuniones nocturnas se salía a unas rumbas espectaculares, no digamos orgías, pero casi. Terminábamos, por ejemplo, en unas casas en la Avenida de Chile de donde uno tenía que salir a caminar por las calles a “echar bombillo”. Descubrimos que un sitio fantástico para terminar, ya que no teníamos para ir al “desayunadero”, era la Funeraria Gaviaria, que en ese tiempo no cerraba nunca. Entonces llegaba uno y había cigarrillos y tinto. También unos muy mullidos sofás, y uno se sentaba allí y había quien lo invitara a uno a un aguardien-

te, uno de esos deudos doloridos, entonces terminaba uno con una huerfanita ahí dormida sobre el hombro, o alguna viuda alegre con ganas de alegría. Eso era una fantasía. Cuando yo escribí esta historia cerraron el servicio nocturno de la funeraria, y entonces ya quedó hasta las once solamente.

¿EN EL CISNE SE CONSPIRABA?

Iba, pero no mucho, la gente de la izquierda. No era un Café que se caracterizara porque se confabulara; había otro tipo de cafeterías para eso. Existía, por ejemplo, otra que se llamaba El Excelsior, hacia la calle 18 abajo de la carrera 7.^a, que era algo así como el fortín de la gente de la revista *Mito*, principalmente Jorge Gaitán Durán, quien nos dedicó el último número de la revista a los nadaístas.

/VÉASE PÁGINA 3

¿HUBO ALGUNA REPRESIÓN HACIA LOS NADAÍSTAS?

Pues la represión es como dice el aparte de la novela *Isla-nada* de Elmo Valencia: apenas llegábamos, como no gastábamos, las meseras nos quitaban las azucareras para que no pidiéramos tinto. Nos quedábamos ahí de todas maneras hasta que llegaba un anfitrión y él sí gastaba. Éramos muy astutos, pues a la larga a nosotros nunca nos echaron del todo porque aprovechaban lo pintorescos que éramos.

¿CÓMO FUE EL OCASO DE EL CISNE?

Fue por lo menos hacia la década del sesenta. No recuerdo bien cuándo terminó en la carrera 7.^a, pero sí recuerdo que se trasladaron a la vuelta, a la carrera 8.^a. Allí estaban las mismas meseras. Sin embargo, el ambiente era muy distinto y la gente también... cambió el esquema. Íbamos algunos fieles, pero ya era no igual.

¿CÓMO NACE EL CAFÉ DE LOS POETAS?

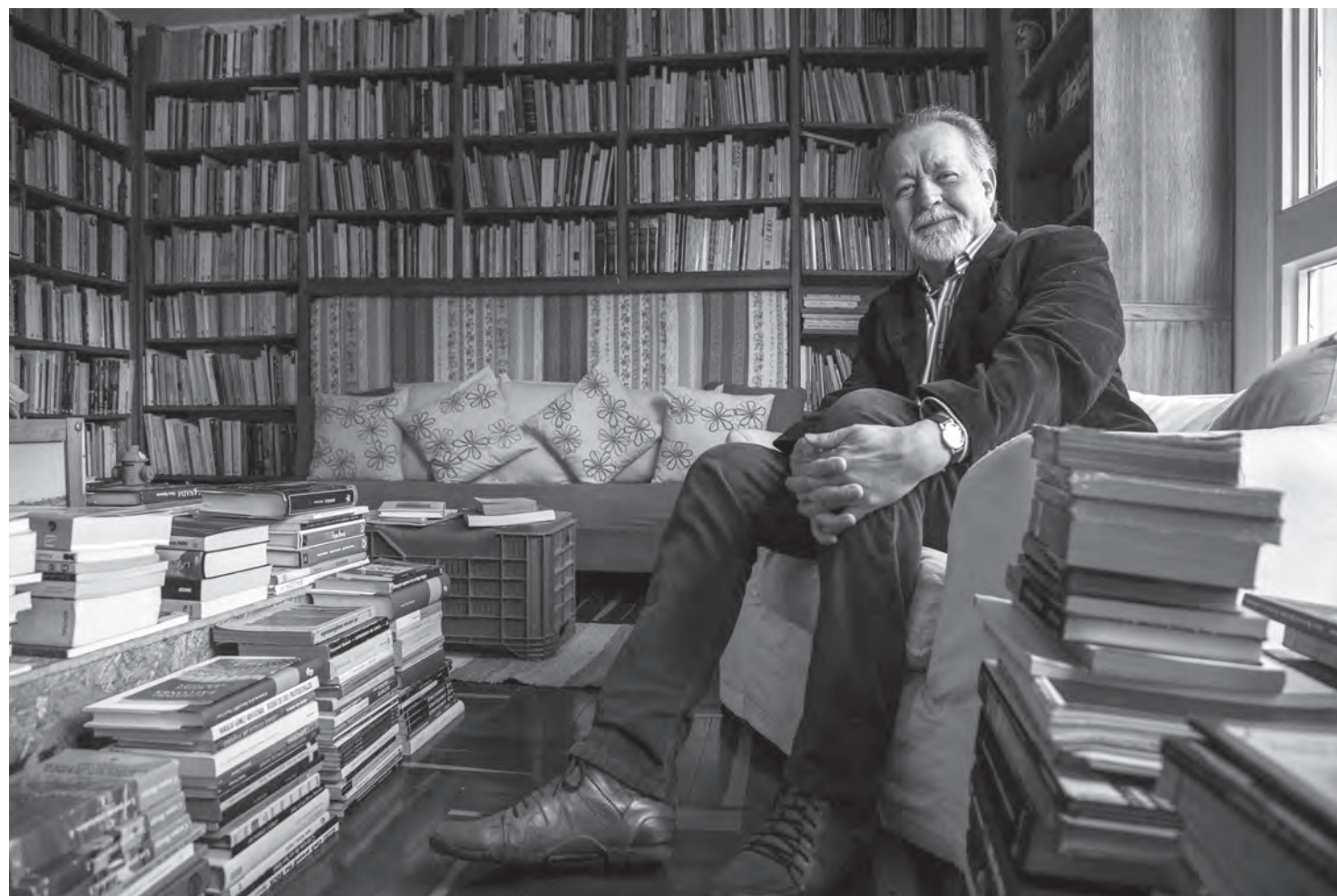
Eduardo Escobar fundó el Café de los Poetas precisamente para hacerlo el Café de los nadaístas. Tuvo un periodo como de ocho a diez años. Iban los antiguos contertulios de El Cisne, pero ya no eran necesariamente los integrantes de la pandilla, del grupo de los nadaístas, sino de la generación que era como un jipismo de la época. Había unos nadaístas que uno ni conocía, que eran los del Quiroga, los de Chía, etc.

¿CÓMO SE VINCULABAN LOS POETAS AL NADAÍSMO?

A través de las conferencias. Primero, Gonzalo Arango creó su núcleo en Medellín, después fue a Cali y nos reclutó a mí y a otros seis u ocho. Entonces ya viajábamos juntos, Gonzalo y los de Cali, a Manizales, Pasto, Popayán y Pereira, e íbamos creando grupitos.

¿QUÉ HACÍAN LOS NADAÍSTAS?

Nuestra actividad era ser revolucionarios, pero no en el sentido marxista. Pensábamos que teníamos que cambiar el mundo y estar en contra del orden establecido, pero como creíamos que éramos incapaces de destruir el orden impuesto, nuestra misión era desacreditar ese orden. Por eso empezamos a hacer nuestras luchas contra el establecimiento, contra la injusticia social, pero no al nivel de la izquierda. Lo hacíamos a través de conferencias muy agresivas,



Jotamario Arbeláez. 2015.

pero llenas de humor y de cultura, porque, eso sí, nos empapamos de lo último en literatura francesa, sobre todo, para estar al día, y también con las revistas de vanguardia, principalmente de México y Buenos Aires, que muy pronto recibieron nuestras colaboraciones y nos dieron amplio despliegue. Esas revistas fueron como el internet de ahora, porque además publicaban cartas y así se conocía uno; no se conocía únicamente la producción literaria de estos señores, sino también casi que su intimidad. Entonces, surgían también unas complicidades bastante intensas y bonitas.

¿CÓMO LOS VEÍAN?

Como era tan famoso en ese tiempo lo de la Rive Gauche: el barrio latino, el existencialismo y las medias negras para las muchachas, había algunas nadaístas que, con su desgreño y siendo muy jóvenes y muy lindas, le daban vistosidad al lugar. Por eso nos toleraban también. Igualmente éramos considerados como los enemigos públicos número uno pues además, nosotros sin serlo, nos la tirábamos de niños terribles. Era lógico que hablaran mal de nosotros. Entonces, salíamos de los lugares y decían que los nadaístas no nos bañábamos, que además fumábamos marihuana -que también era un escándalo en ese tiempo- y que hacíamos el amor en los cementerios. Por todo esto salíamos en las páginas rojas. Los periódicos se

interesaron. “Pero bueno, si hacen estas cosas, ¿qué será lo que tienen que decir?”. En ese momento nos abrieron las páginas literarias de los periódicos. Recién acababa García Márquez de publicar sus primeros cuentos, y llegó también Gonzalo con los suyos y los de sus muchachos. *El Espectador* y *El Tiempo* nos dieron cabida y con eso creció nuestro prestigio, así anduviéramos sin un centavo, pues siempre nos leían y nos invitaban a farrear.

¿Y LAS MUJERES NADAÍSTAS?

El principal ejemplo es Patricia Ariza. También Dina Merlini, que ahora vive en San Andrés, Rubiela Cadavid y Fanny Buitrago, que decía que no era nadaísta. Una de ellas era la que tocaba batería en El Café de los Poetas.

¿Y ANGELITA?

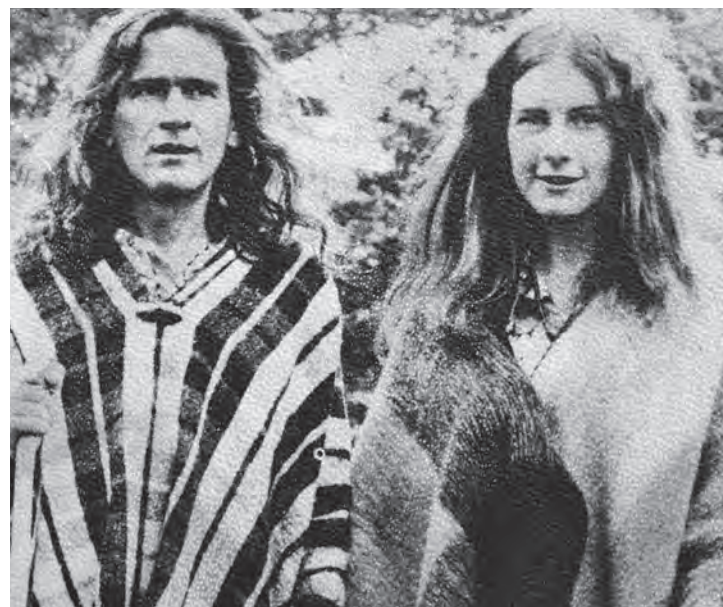
Angelita se encuentra con Gonzalo Arango en San Andrés en el año 60 y le cambia completamente la vida. San Andrés y Providencia era un lugar al que él siempre había anhelado llegar, porque sentía que era como un llamado geográfico del cielo, que era como una especie de paraíso. Y en realidad sí. Estando allá, Samuel Ceballos, uno de los nadaístas barbudos de la época, le dio un ácido lisérgico a Gonzalo y se le apareció esta niña y se enamoró. Ella le cambió el rumbo, pues le dijo que el nadaísmo era del demonio, que estaba llevando a la juventud por el desfiladero, y como él

le comió carreta, entonces dijo: “pues tiene razón”. También le dijo: “esa prosa suya es muy compleja, yo no entiendo”. Entonces él abandonó la prosa y se

puso a escribir unos textos como los que se les presta a cualquier niño. Entonces, dejó el cigarri-
llo, la carne y la prosa. ♦



Gonzalo Arango y Angelita. Años setenta. Colección Casa de Poesía Silva.



Gonzalo Arango y Angelita. Años setenta. Fuego en el Altar. Gonzalo Arango. Colección Casa de Poesía Silva.

Patricia Ariza

Los Cafés son como los respiraderos de la ciudad

PATRICIA ARIZA es ampliamente reconocida en el mundo de las tablas. Junto con Santiago García, fundó el teatro La Candelaria, una de las instituciones culturales más importantes del país. Su vida artística comenzó cuando, con tan solo quince años de edad, se vinculó al nadaísmo. Ella y otras mujeres, como Dina Merlini, Fanny Buitrago y Dora Franco, formaron el ala femenina del movimiento y fueron asiduas visitantes del Café El Cisne. Bogotá en un Café habló con ella en la sede colonial del teatro La Candelaria, para conocer más sobre cómo fue su temprana vinculación al nadaísmo y qué recuerdos tiene sobre el Café El Cisne, que se consideraba como el cuartel general del movimiento.

¿CUÁLES CAFÉS FRECUENTABAN LOS NADAÍSTAS EN BOGOTÁ?

Principalmente fue El Cisne, que no era precisamente un Café, pero era el lugar adonde llegaba toda la intelectualidad del momento. También visitaba el Excelsior, que estaba en la calle 19 con carrera séptima. Era un lugar pequeño, más un bar que un Café, pero de gran importancia para el movimiento.

El Cisne era multclasista, pues llegaba gente de todas las clases sociales. Recuerdo haber visto allí por primera vez a Víctor Mallarino, padre, quien lucía una capa que le llamaba mucho la atención a la gente. Para esa época la intelectualidad en Bogotá era mucho más pequeña. La gente con menos recursos económicos éramos los nadaístas, pero al mismo tiempo los más simpáticos, por lo cual todos se querían sentar con nosotros. Así aprovechábamos y nos dejábamos invitar a un café. Sin embargo, cuando entrábamos solos, las meseras nos sacaban porque no consumíamos nada. Recuerdo que, cuando no entrábamos a El Cisne, nos quedábamos al frente en la calle o visitábamos El Automático, u otros Cafés, que eran mucho más lugares de hombres.

El Cisne por las mañanas y también por las tardes era un lugar normal, un lugar para ir a almorzar. Luego, a partir de las seis, era cuando se ponía interesante porque empezábamos a llegar “los fantasmas”.

¿CÓMO FUE SU FORMACIÓN?

Yo primero fui nadaísta con Gonzalo Arango, mi primera perdición; y luego ingresé a la Universidad Nacional a estudiar artes plásticas, donde conocí a Santiago García, y ahí fue mi segunda perdición. Algunos estábamos en la universidad y otros estaban dedicados a la poesía, que era otra forma de estudiar.

¿LOS CAFÉS EN BOGOTÁ TODAVÍA SON LUGARES DE ENCUENTRO?

No, eso se acabó. Para mí el único que permanece es La Florida, aunque lo cambiaron de sitio. Los Cafés son como los respiraderos de la ciudad. Funcionaban como las oficinas de



Patricia Ariza. 2015.

los artistas. Hace poco estuve en Buenos Aires y necesitaba contactar a una actriz de quien había perdido el teléfono y el correo electrónico, y no la encontraba en Facebook. Cuando pregunté por ella me dijeron que la buscara en un Café donde se reúne la gente de teatro. Los Cafés allá son como un punto de referencia de los “combos” de la gente.

¿CUÁNDO DESAPARECIÓ EL CISNE?

El Cisne desapareció sepultado bajo la inmensa mole de no sé cuántos pisos del Colpatria. Pero en realidad se había cerrado un poco antes de la demolición del edificio donde estaba. Bogotá perdió parte de su encanto cuando desapareció El Cisne. Hoy en día los teatros

de La Candelaria de alguna forma retoman un poco esos encuentros.

¿CÓMO ERA EL CAFÉ DE LOS POETAS?

Fue un sitio en La Macarena, propiedad del poeta nadaísta Eduardo Escobar, que luego se

/VÉASE PÁGINA 6



Patricia Ariza. 2015.

EDITORIAL

El nadaísmo fue un movimiento cultural que invitó a despertar y rebelarse contra el tradicionalismo y el conservatismo en el que vivía el país a finales de la década del cincuenta y mediados de los años sesenta, a través del cuestionamiento del orden establecido y de su desacreditación.

Gonzalo Arango, quien creó el movimiento en 1958, innovó el lenguaje, la cultura y la literatura del momento, y coincidió conceptualmente con intelectuales de la época, como Alejandro Obregón, Octavio Paz, Carlos Fuentes, Eduardo Caballero Calderón, entre otros. Por medio de la incursión poética hizo visibles sus protestas y consiguió adeptos a lo largo y ancho del país, en un voz a voz que atrajo a las juventudes. Los nadaístas, con su irreverencia característica, llamaban la atención a través de sus constantes críticas a las grandes instituciones, entre ellas la Iglesia Católica, a la cual le reprochaban ser parte de las costumbres nacionales que querían cambiar.

El nadaísmo quizás surgió de la nada, pero también pudo ser un grupo que se inspiró en los movimientos de contracultura de la época. Para ese entonces, este concepto se atribuía a la actividad rebelde de la juventud, de ahí que Jack Kerouac, Allen Ginsberg y William S. Burroughs, escritores estadounidenses, pudieran ser los principales ideólogos que influyeron en el movimiento colombiano. Ellos defendían la identidad del inconformismo, que fue una de las características fundamentales del movimiento, así como también los rasgos contraculturales. Sin embargo, la única evidencia conocida de la influencia ideológica en el movimiento es la del llamado *Brujo de Otraparte*, Fernando González, escritor y filósofo colombiano, a quien ellos señalan como mentor de sus manifiestos, escritos y poemas nadaístas.

El nadaísmo, como movimiento de masas, tiene seguidores en múltiples lugares. En Bogotá, sus principales miembros fueron Eduardo Escobar,

Patricia Ariza, Álvaro Medina, Elmo Valencia y Jotamario Arbeláez; en Medellín, *X-504* (Jaime Jaramillo Escobar); en Cali, Jan Arb; en Bucaramanga, Pablus Gallinazo; en San Andrés, Dina Merlini, y en Estados Unidos, Armando Romero, Malmgren Restrepo, Dukardo Hinestrosa y Rafael Vega Jácome, entre otros. El nadaísmo, entonces, se puede entender como un grupo vanguardista de intelectuales que incursionaron en el arte, la literatura y la filosofía, buscando acabar, a través de la ruptura de toda tradición, con una sociedad silenciada para lanzar a la humanidad a la libertad del ser, tal y como quedó registrado en su manifiesto.

Esta nueva edición de *Hojas de Café* está dedicada al movimiento nadaísta y a tres de sus principales exponentes, a quienes tuvimos la oportunidad de entrevistar. También se presentan los Cafés El Cisne y el de los Poetas, como escenarios de sus tertulias y testigos de la importancia de un movimiento que cautivó a toda una generación.

/VÉASE PÁGINA 5

convirtió en La Teja Corrida. Sin embargo, era más un sitio para ir de rumba. Fue importante a pesar de haber sido un lugar efímero. Eduardo quería que fuera un punto de encuentro de poetas, pero ya para esta época era difícil.

¿LOS CAFÉS DE BOGOTÁ SON LUGARES PARA LOS ARTISTAS?

Esta ciudad no ha sido amable con los artistas. Es amable con el arte para poseerlo y tenerlo en casa pero no con los que lo crean. Por eso no hay una estatuaría de artistas. ¿En dónde hay, por ejemplo, una escultura en homenaje a León de Greiff? Tan solo está el nombre del auditorio de la Universidad Nacional, y eso porque lo pidieron los estudiantes. Los Cafés en Bogotá no son lugares de encuentro de los artistas, son más un lugar para la gente común.

¿CÓMO FUE SU INGRESO AL NADAÍSMO Y CUÁNDO SE ENAMORÓ DE GONZALO ARANGO?

Yo estudié en el Colegio de Nuestra Señora de la Consolación, que era de monjas. Como estaba al frente de un batallón, me enamoré de un teniente y me dio por escribir una historia de amor con él en mi diario. Lo escribí al revés, como lo hacía Leonardo da Vinci, pensando ingenuamente que las monjas no me descubrirían, pero lo leyeron con un espejo y, como era tan detallado todo lo que había escrito, me expulsaron del colegio. Era una historia totalmente

fantasiosa porque nunca hablé con él. Sin embargo, si bien nada de lo que decía ahí era verdad, tampoco era mentira.

Entonces me fui para Medellín adonde una hermana mayor. Allá averigüé y busqué a Gonzalo y me relacioné con él, pero no me presentó a los nadaístas. Un día desapareció y era que lo habían puesto preso. Como no sabía nada de él, me fui a buscarlo al Café Metropol, que era donde se la pasaban los del movimiento, y allí fue donde conocí al resto de los miembros, que ya sabían quién era yo. Menos mal fueron ellos y no otros con quienes terminé, pues a mis quince años cualquier cosa mala me podría haber pasado. Para mi fortuna, me encontré con un grupo de poetas que me cuidaron, me respetaron y me enseñaron mucho. Gonzalo y yo nos llevábamos una diferencia de casi quince años. A mí él me parecía viejísimo.

¿HOY EN DÍA LOS NADAÍSTAS TIENEN IDENTIDAD COMO GRUPO?

Sí, claro. Yo me veo con Eduardito y, a pesar de que ideológicamente nos diferenciamos, nos seguimos queriendo y respetando mucho. Lo quiero entrañablemente. Con Jotamario es adoración total. De Pablus Gallinazo sé que está fuera de Bogotá, pues está muy enfermo porque fumaba mucho y el frío le hace daño. El nadaísmo fue una familia; yo los quiero mucho. Eran poetas, locos, borrachos e iconoclastas, pero creo que eso era lo bonito. ♦

GUSTAVO PETRO URREGO ALCALDE MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
CLARISA RUIZ CORREAL SECRETARIA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE
MARÍA EUGENIA MARTÍNEZ DELGADO DIRECTORA INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL
MARCELA CUÉLLAR SÁNCHEZ SUBDIRECTORA DE DIVULGACIÓN DE LOS VALORES DEL PATRIMONIO CULTURAL
PROGRAMA BOGOTÁ EN UN CAFÉ EQUIPO: ALFREDO BARÓN, JUIETH RODRIGUEZ, NUBIA LASSO ASESORA AD HONOREM: OLGA PIZANO
COORDINACIÓN DE PUBLICACIONES: XIMENA BERNAL
FOTOGRAFÍAS: MARGARITA MEJÍA
DISEÑO GRÁFICO: ANA DELGADO
IMPRESIÓN: BUENOS Y CREATIVOS S.A.S



CAFÉ PASAJE Carrera 6 N° 6-65 Lunes a sábado 9:00 am - 3:00 am	ARTE Y PASIÓN CAFÉ Calle 16 N° 7-76 Lunes a viernes 7:00 am - 7:00 pm Sábados 7:00 am - 5:00 pm
CAFÉ SAN MORITZ Calle 16 N° 7-91 Lunes a sábado 8:00 am - 3:00 am	REC CAFÉ BAR Cra. 6 N° 7-08 Lunes a jueves 11:00 am - 7:00 pm Viernes 11:00 am - 1:00 pm
SALÓN FONTANA Calle 12c N° 5-98 Lunes a viernes 7:00 am - 9:30 pm Sábados 8:00 am - 1:30 pm	TALLER DEL PAN Calle 9 N° 8-71 Lunes a viernes 7:30 am - 5:00 pm
PASTELERÍA Y SALÓN DE TÉ BELALCÁZAR Carrera 8 N° 20-25 Lunes a sábado 7:00 am - 7:00 pm	CAFÉ IBÁNEZ Calle 12 b N° 7-12 Lunes a viernes 8.30 am - 6.30 pm Sábados 10:00 am a 2:00 pm
PASTELERÍA LA FLORIDA Carrera 7 N° 21- 46 Salón Florida Lunes a domingo 6:00 am - 10:00 pm Salón Republicano Lunes a Sábado 12:00 pm - 8:00 pm	CAFÉ CASA GALERÍA Carrera 2 N° 12b-92 Callejón del Embudo Lunes a jueves 7:00 am - 7:00 pm Viernes y sábado 7:00 am - 10:00 pm Domingos 9:00 am - 7:00 pm
CAFÉ RESTAURANTE LA ROMANA Calle 13 N° 6A-09 Lunes a Sábado 7:00 am - 8:30 pm domingos 10:00 am - 7:00 pm	CAFÉ DE LA CHATA Carrera 4 N° 9 -66 Martes a sábado 11:00 am - 11:00 pm

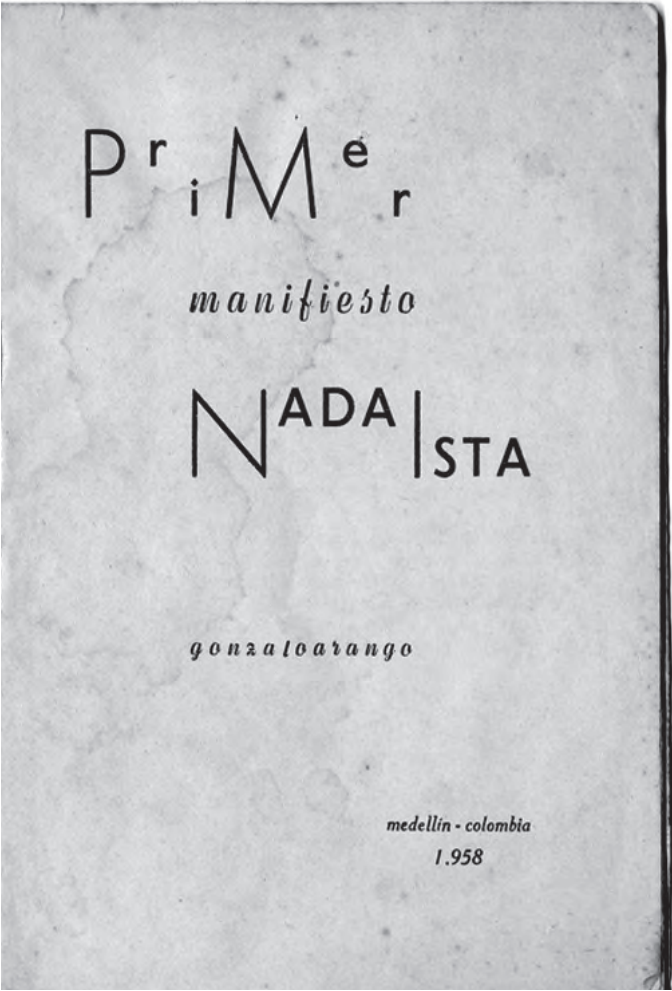


Imagen de portada del Primer Manifiesto Nadaísta. 1958.

* Café de los poetas *

EL CAFÉ de los Poetas nace precisamente como una idea del poeta Eduardo Escobar, el menor de los fundadores del movimiento literario nadaísta. Aparece cuando El Cisne, mentidero de artistas, actores, cinéfilos y cineastas, arquitectos y nadaístas, dejó de existir para dar paso a la Torre Colpatria en el centro de Bogotá, dejando un grato recuerdo de la vida bohemia de la ciudad.

El poeta Escobar soñó siempre con un Café como los de París de comienzos del siglo pasado. Y cuando el dueño del bar Casa Colombia se enteró de que la casa vecina estaba para alquilar, le avisó a su amigo y fundaron el lugar, en la carrera 5.^a, enfrente de las Torres del Parque, proyecto de Rogelio Salmona construido en la década del sesenta.

En esa misma cuadra estaban otros bares como Equus y Quiebracanto, que conformaban lo que podría llamarse la “zona rosa” de los años setenta. El sector había tenido cierta notoriedad desde los años de La Calle, sitio de encuentro de los jipis, cerca al hotel Hilton, en donde abrió una legendaria discoteca: El Templo.

En la fachada del Café de los Poetas había un gran aviso, un afiche impreso sobre hojalata en el que aparecían dos mujeres de tamaño natural y el nombre del establecimiento, obra de Gustavo Vejarano, un artista que después se fue a París y se dedicó con éxito a pintar mandalas.

Muy pronto el lugar se convirtió en refugio de los nadaístas, que siempre ocupaban la misma mesa en un rincón del salón presidida por una foto de Gonzalo Arango, fundador del movimiento y muerto unos pocos años antes. Según la revista *Cromos* de febrero de 1979, veinte años después de la aparición del nadaísmo, ahí se encontraban quienes se autoproclamaban geniales, locos y peligrosos, y se consideraban profetas de una nueva oscuridad en el mundo: Eduardo Escobar, Jotamario Arbeláez, Pablus Gallinazo y Elmo Valencia -el Monje Loco-. Ellos, según el poeta, “contribuyeron a su modo a la bancarrota porque no pagaban. Y yo, el dueño, no me atrevía a cobrarles... porque sabía que siempre andaban en los rines, como se dice”.

El Café era visitado además por intelectuales, teatreros como Santiago García, pintores como Manolo Vellojín y Enrique Grau, bailarinas del ballet de Colombia y modelos. Allí se presentaban pequeñas obras de teatro de cá-

mara, se hacían lecturas de poemas y había música en vivo, muchas veces con la colaboración de los músicos de la Orquesta Sinfónica y uno que otro jazzista de paso por Bogotá. También se realizaban exposiciones de pintura y se hacían fiestas multitudinarias en las que todos a veces se pintaban la cara, se maquillaban y se disfrazaban de cualquier cosa. La más recordada de todas es el acto de desagravio al poeta Luis Vidales que había estado preso. Contó con la participación de la gente del teatro La Candelaria, que interpretó las canciones de *Guadalupe años sin cuenta*. Gracias a un pariente político de Eduardo Escobar, exmilitar, se evitó que la policía militar entrara en el sitio y cancelara la fiesta homenaje. Era la época de la presidencia de Turbay Ayala.

La música que ambientaba el Café era de la discoteca del dueño: clásica de compositores del siglo XX, como Erik Satie y Maz Reger, y jazz de los iniciadores del bebop, y Thelonious Monk. También, por supuesto, las canciones protesta del Pablus Gallinazo, como “Una flor para mascar” y “La mula revolucionaria”.

El Café de los Poetas fue un sitio precursor de otros lugares que aparecieron después en la ciudad, como Andrés Carne de Res, Salomé y Café Libro, que se inspiraron en su decoración. El

mobiliario fue adquirido en los talleres del ferrocarril: bancas de trenes y mesas inventadas con grandes carretes industriales. Los adornos eran simples chécheres, como triciclos viejos y muñecas deterioradas, pero, añade el poeta, “mi orgullo era una pequeña colección de maniqués france-

ses que salvé de un taller del barrio Egipto, hermosos, maquillados como en la bella época, con profundas ojeras moradas y ojos de vidrio llenos de vivacidad, y pestañas de seda. Como para enamorarse”.

Este memorable lugar no perduró porque los socios pre-

firieron conservar la amistad por encima de algunas desavenencias que se presentaron. Cuando se retiró el poeta Eduardo Escobar, los nuevos dueños hicieron intervenciones drásticas y le cambiaron el nombre por La Teja Corrida. Así desapareció para siempre el Café de los Poetas. ♦



Café de los Poetas durante una protesta por la censura al poeta Luis Vidales. ca. 1980. Archivo Particular.



Café de los Poetas. ca. 1980. Archivo Particular.

* Fuente de Soda El Cisne (ca. 1965) *

EL CISNE, más que un Café, era una fuente de soda y un restaurante de pastas. Sin embargo, funcionó como Café y lugar de encuentro para una generación de intelectuales y artistas de las artes plásticas, el teatro, el cine, la televisión y la literatura. Se localizaba en uno de los locales de un bello edificio republicano de tres pisos, el cual fue demolido para darle paso a la Torre Colpatria.

La fuente de soda El Cisne respondía a un nuevo concepto de lugar de encuentro que estaba apareciendo para la época. Las fuentes de soda empezaron en Estados Unidos, en los años cincuenta, como precursoras de los restaurantes de comidas

rápidas, y se caracterizaban por vender gaseosas y helados. Era propiedad de una familia italiana y era atendida por pintorescas meseras con cofia y delantales de tela blanca. Según el poeta Eduardo Escobar, los espaguetis que vendían eran viscosos y abundantes, y la tertulia se acompañaba con unas tazas enormes de Café malo y barato. Por la noche, después de las proyecciones nocturnas de películas en las cercanas salas de cine, el lugar se llenaba de intelectuales y artistas, como Marta Traba, Eduardo Ramírez Villamizar, Enrique Grau, Rogelio Salmons, el Chuli Martínez y muchos otros. Todo en El Cisne iba muy a tono con la época. Antes de

su cierre definitivo en los años ochenta, El Cisne se trasladó a la carrera 8.ª, cerca al teatro El Cid, detrás de la Torre Colpatria, a un local que ahora se encuentra abandonado. En esa nueva sede, El Cisne amplió su oferta de heladería y restaurante a pizzería, y ofrecía todo tipo de pastas, como espaguetis, raviolis, tallarines, fideos, lasañas, macarones y salsas.

Para los nadaístas, El Cisne fue su cuartel general. Recibieron una fuerte influencia de los movimientos internacionales de la contracultura y se dejaron tentar por nuevas comidas, bebidas y una nueva música, pero siempre manteniendo la tradición de la bohemia margi-

nal e intelectual. Como el Café El Automático les parecía a los nadaístas un lugar de “viejitos”, Gonzalo Arango y algunos de sus seguidores, como Jotamario Arbeláez, se tomaron las mesas del Café Excelsior, en la carrera 7.ª con 19, y las de El Cisne para tertuliar, escribir y leer sus poemas, y sobre todo para esperar: esperar con paciencia que algún cliente con mejor suerte les invitara un café para que las meseras no los echaran del “sagrado recinto de los espaguetis”, como lo define Elmo Valencia en su novela *Islanada*.

Estos comportamientos sospechosos y escandalosos, sumados a la profusión de drogas y de alcohol, atrajeron a la policía

para disolver el desorden de los bohemios. Para Camilo Monje, El Cisne era un Café literario que conservaba muchas características de los antiguos establecimientos. Los nadaístas, a pesar de criticar las escuelas literarias anteriores, como los centenaristas, los nuevos o los piedracielistas, no podían evitar seguir una de las reglas que ayudó a cimentar y consolidar a dichos grupos, que era la de estar asociados a un espacio. Para ellos fue El Cisne. Este lugar, ya fuera fuente de soda, restaurante, pizzería, salón de té o Café, fue para los nadaístas lo que el Windsor fue para Los Nuevos, o La Cigarrera para Los Centenaristas. ♦



El Cisne ocupaba un local en el primer piso de este edificio que daba entrada al centro de Bogotá en la séptima con 26. Fue demolido y en su lugar se construyó la Torre Colpatria.

HOJAS DE CAFÉ

BOGOTÁ EN UN CAFÉ. LOS CAFÉS COMO
ELEMENTOS REVITALIZADORES DEL CENTRO
TRADICIONAL.



PUBLICACIÓN GRATUITA DEL INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL
ENTIDAD ADSCRITA A LA SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE
DE LA ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ.



WWW.PATRIMONIOCULTURAL.GOV.CO
CALLE 12 B NO 2-58
3550800

1ER FESTIVAL BOGOTÁ EN UN CAFÉ 9 AL 13 DE NOVIEMBRE



BOGOTÁ EN UN CAFÉ

TÓMATE EL CENTRO

Arte y pasión café calle 16 # 7-76 / **Pastelería La Florida** carrera 7ma # 21-46 / **Café Pasaje** carrera 6 # 12c-25
Café Ibañez calle 12 b # 7-12 - local 1 / **Café San Moritz** calle 16 # 7-91 / **Museo de Bogotá - Calle de la Fatiga** calle 10 # 3-61
Museo de Bogotá - Calle de la Rosa carrera 4 # 10-18 / **Café Restaurante La Romana** Avenida Jiménez # 6-65



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ
HUMANANA

Nani Arias

“El programa se instalará logrando el involucramiento no solo de los propietarios e inquilinos de los Cafés de Bogotá, sino lo que es más importante, de los asiduos visitantes y “parroquianos”.

OCTUBRE DE 2015

Para María de las Nieves Arias Incollá, más conocida como Nani Arias, el patrimonio cultural ha sido su tema desde que estudió arquitectura en la Universidad de Buenos Aires. Ha estado vinculada a la academia como profesora titular de varias facultades de arquitectura y también al sector público siendo Directora General de Patrimonio, Subsecretaria de Patrimonio Cultural de la Ciudad de Buenos Aires y Directora Nacional de Patrimonio y Museos de la Nación. Hace dos años vino a Bogotá invitada por el Instituto Distrital de Patrimonio Cultural para presentar su experiencia en la dirección del Programa de Protección y Promoción de los Cafés, Bares, Billares y Confiterías Notables de la Ciudad de Buenos Aires y ahora participará en el Primer Festival de Bogotá en un Café. Aceptó hablar virtualmente con Hojas de Café desde la Manzana de las Luces, proyecto que ha liderado desde hace mas de una década en la ciudad de Buenos Aires.

YA SON MUCHOS AÑOS LOS QUE HA DEDICADO CON ENTUSIASMO AL PATRIMONIO CULTURAL. ¿CUANDO Y POR QUÉ ESCOGIÓ ESTE CAMINO? ¿TUVIERON QUE VER LAS ENSEÑANZAS DE SUS PROFESORES?

Efectivamente, tuve profesores como los arquitectos Jorge Gazaneo y Federico Ortiz que me iniciaron en el camino de la valoración del patrimonio. También fueron decisivos en mi formación superior el ingeniero Roberto Di Stefano de la Universidad de Nápoles y las enseñanzas del arquitecto Miguel Ángel Odriozola, arquitecto uruguayo, a cargo de la obra de restauración de los edificios históricos de Colonia del Sacramento.

HA TENIDO UNA PARTICIPACIÓN MUY ACTIVA EN ORGANISMOS Y DEBATES INTERNACIONALES RELACIONADOS CON LOS BIENES Y EXPRESIONES CULTURALES, PROBABLEMENTE COMO CONSECUENCIA DE SU ESPECIALIZACIÓN EN LA UNIVERSIDAD DE NÁPOLES Y EN EL ICCROM EN ROMA. ¿POR QUÉ CONSIDERA IMPORTANTE LA PRESENCIA EN ESTOS FOROS?

Estas instituciones fueron decisivas en mi formación. A fi-

nes de la década del 70 principios del 80, no había en Argentina cursos sobre esta temática. Me presenté al CONICET y logré ganar una Beca Externa para estudiar Restauo de Monumentos en la Scuola di Perfezzionamento Dona Regina, Universidad de Nápoles, pudiendo también realizar varios cursos en el ICCROM de Roma, con profesores de la talla de Bernard Feilden y Jukka Jokilehto, autores de importantes documentos doctrinarios de la conservación patrimonial.

¿SIENDO UNA ACADÉMICA - PROFESORA E INVESTIGADORA - POR QUÉ SE HA VINCULADO AL SECTOR PÚBLICO TANTO EN EL NIVEL NACIONAL COMO EN LA CIUDAD DE BUENOS AIRES?

En 1998 me presenté a un Concurso Nacional de Antecedentes y Plan de tareas para cubrir un cargo en la Dirección Nacional de Patrimonio, de la Secretaría de Cultura de la Presidencia de la Nación. A partir de ganar ese concurso tuve en dos oportunidades la responsabilidad de tener a cargo esa Dirección nacional y por un periodo de siete años fui convocada por las autoridades del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires para hacerme cargo, de la Dirección de Patrimonio primero y de la Subsecretaría de Patrimonio después . O sea, durante 12 años, una profesional técnica, ocupó cargos en la función pública, en el Área de Cultura, con funciones específicas en Patrimonio Cultural, lo cual en Argentina fue un avance muy grande.

HA ESTADO EN COLOMBIA EN VARIAS OPORTUNIDADES. ¿COMO HA VISTO LA GESTIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL EN ESTE PAÍS?

Siempre he visto que la Gestión del Patrimonio Cultural en Colombia, es un tema fundante, de distintas administraciones. Conocí la acción de Colcultura, de la Dirección de Patrimonio, así mismo , en mi condición de Directora de Patrimonio de la ciudad de Buenos Aires, asistí a reuniones de la UCCI, Unión de Ciudades Capitales Iberoamericanas, y ya como Directora Nacional participé de reuniones de Ministros de Cultura. En fin,



Nani Arias

siempre noté un compromiso importante con la cultura, y esto es un gesto de gran madurez, digno de destacar.

EL PROGRAMA DE PROTECCIÓN Y PROMOCIÓN DE LOS CAFÉS, BARES, Y BILLARES NOTABLES DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES SIRVIÓ DE REFERENCIA PARA EL PROGRAMA BOGOTÁ EN UN CAFÉ. ¿COMO HA SIDO EL DESARROLLO DEL PROGRAMA DESDE ENTONCES Y COMO SE PROYECTA AL FUTURO?

En el período que tuve a cargo el Área de Patrimonio del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, el Programa de Cafés , Bares y Billares Notables ya existía enmarcado en la Ley 35 / 98 del GCABA. Durante nuestra gestión le dimos mucha importancia a este tema. En 2003 reeditamos el libro de “Cafés Notables de la Ciudad de Buenos Aires”, y en el año 2007 se editó un nuevo libro pasando de treinta y ocho a cincuenta y tres los bares declarados notables. Por otra parte creamos un programa dedicado a las obras de puesta en valor y restauración de estos Bares y Cafés. Luego de varias intervenciones, publicamos el libro “Restauración y Puesta en valor de Cafés y Bares Notables de Buenos Aires 2002-2003” y un segundo, con obras realizadas entre 2003 y 2007.

LA UNIÓN DE LOS PROGRAMAS DE LOS CAFÉS, BARES, BILLARES Y CONFITERÍAS NOTABLES DE BUENOS AIRES Y LOS BOLICHES MONTEVIDEANOS EN UNA MISMA PUBLICACIÓN “CAFÉS Y TANGO EN LAS DOS ORILLAS” ABRE

LAS POSIBILIDADES DE ESTABLECER REDES ENTRE DIFERENTES CIUDADES LATINOAMERICANAS. ¿COMO SE DIO ESTA ALIANZA?

En el año 2002, la Comisión de Protección y Promoción de Cafés, Bares, Billares y Confiterías Notables, conjuntamente con la Dirección General de Patrimonio, entonces a mi cargo, encaró un trabajo conjunto con la Comisión de Apoyo y Promoción de Comercios con giros de “Café y bar “ o “Almacén y bar” , integrada por delegados de la Intendencia y la Junta Departamental de Montevideo, el Ministerio de Turismo y CAMBADU, siendo esta última, la promotora de la iniciativa. Fruto de esta gestión conjunta fue el libro publicado posteriormente “Boliches montevideanos. Bares y Cafés en la memoria de la ciudad”, que lleva varias ediciones. Posteriormente, la gestión siguiente, promovió la edición de “Bares y Cafés de las dos orillas”.

RECIENTEMENTE SE PRESENTÓ ANTE LA UNESCO LA PROPUESTA PARA LA INCLUSIÓN DE LA CULTURA DE CAFÉ-BAR EN LOS BARRIOS DE BUENOS AIRES: RITUALES, PRÁCTICAS Y RELACIONES SOCIALES. ¿ESTO FUE RESULTADO DEL PROGRAMA DE LOS CAFÉS, BARES, BILLARES Y CONFITERÍAS NOTABLES?

Del Ministerio de Cultura de la ciudad de Buenos Aires, más precisamente de la Subsecretaría de Patrimonio, surgió la iniciativa de hacer una presentación, bajo el lema “el hábito de tomar

café “ y en el año 2014, elevó dicha presentación a la Unesco, con vistas a que sea considerada esta costumbre, como expresión intangible a nivel mundial. Por supuesto, entendiendo, que la declaratoria no era el fin, sino el principio, y que debían seguir comprometiéndose a cultivar dicha práctica. No tengo información de como ha resultado esa evaluación y si han pedido más elementos de juicio.

SU VISITA A BOGOTÁ EN 2013 POR INVITACIÓN DEL INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL LE DIO UN GRAN IMPULSO AL PROGRAMA BOGOTÁ EN UN CAFÉ QUE APENAS COMENZABA. ¿HOY QUE RECOMENDACIÓN HARÍA CON MIRAS A QUE SE CONSOLIDE Y SE AMPLÍE EN EL FUTURO?

Considero que si el programa sigue abierto a la comunidad como hasta ahora, sin dudas se instalará logrando lo más importante que es el involucramiento no sólo de los propietarios e inquilinos de los Cafés de Bogotá, sino lo que es más importante, de los asiduos visitantes y “parroquianos” que son en definitiva, quienes van a promover y ser celosos guardianes de la conservación de estos espacios patrimoniales con los que se genera gran empatía y sentido de pertenencia.

Premio diseño taza Bogotá en un Café



Fotografías: Juan David Marulanda López

El premio *Diseño taza Bogotá en un café* del Programa Distrital de Estímulos surgió como una estrategia de articulación entre el área de fomento de prácticas culturales y el programa Bogotá en un Café del Instituto Distrital de Patrimonio Cultural, con el fin de promover la visibilización y apropiación del patrimonio cultural presente en los cafés del centro de la ciudad. El premio

fue otorgado al diseñador Juan David Marulanda López quien presentó una taza de café bautizada con el nombre de Citta. la cual compitió con otras 16 propuestas. La premiación se realizó el 31 de julio en el Café Ibáñez, establecimiento vinculado al programa Bogotá en un Café. Una cita es el encuentro entre dos o más personas previamente acordado. En pocas

palabras, Marulanda definió su propuesta como una cita en un café del centro como lugar para el encuentro. Para su diseño, *Citta* abstrae dos elementos que caracterizan el paisaje de la Candelaria: los cerros tutelares de Monserrate y Guadalupe que se reflejan en el recipiente con su forma de canto y con una textura con la que usualmente se representan los relieves topo-

gráficos y el asa se corresponde con la geometría de los edificios de la Avenida Jiménez, la cual está inspirada en las sillas de libre soporte desarrolladas por Mart Stam en 1927. La propuesta responde a la necesidad de tener un objeto memorable con el propósito de tomar un café. El concurso planteaba el diseño de una taza de 250mm a 300mm, apropiada para tomarse un café

latte, un capuchino o un expreso largo, sin embargo, se tuvo en cuenta las dinámicas propias de los cafés tradicionales donde el tinto de greca normalmente se sirve en tacitas pequeñas. Por eso también se incluyó una presentación más pequeña, que responde a este uso cotidiano.

GUSTAVO PETRO URREGO
ALCALDE MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

CLARISA RUIZ CORREAL
SECRETARIA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE

MARÍA EUGENIA MARTÍNEZ DELGADO
DIRECTORA INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL

PROGRAMA BOGOTÁ EN UN CAFÉ
EQUIPO:
ALFREDO BARÓN, JUIETH RODRIGUEZ, NUBIA LASSO,
MARÍA MARGARITA LÓPEZ

COORDINACIÓN DE PUBLICACIONES:
XIMENA BERNAL

DISEÑO GRÁFICO:
ANA DELGADO

IMPRESIÓN:
BUENOS Y CREATIVOS S.A.S



BOGOTÁ
EN UN
CAFÉ
TÓMATE EL CENTRO

CAFÉ PASAJE Carrera 6 N° 6-65 Lunes a sábado 9:00 am - 3:00 am	ARTE Y PASIÓN CAFÉ Calle 16 N° 7-76 Lunes a viernes 7:00 am - 7:00 pm Sábados 7:00 am - 5:00 pm
CAFÉ SAN MORITZ Calle 16 N° 7-91 Lunes a sábado 8:00 am - 3:00 am	REC CAFÉ BAR Cra. 6 N° 7-08 Lunes a jueves 11:00 am - 7:00 pm Viernes 11:00 am - 1:00 pm
SALÓN FONTANA Calle 12c N° 5-98 Lunes a viernes 7:00 am - 9:30 pm Sábados 8:00 am - 1:30 pm	TALLER DEL PAN Calle 9 N° 8-71 Lunes a viernes 7:30 am - 5:00 pm
PASTELERÍA Y SALÓN DE TÉ BELALCÁZAR Carrera 8 N° 20-25 Lunes a sábado 7:00 am - 7:00 pm	CAFÉ IBÁÑEZ Calle 12 b N° 7-12 Lunes a viernes 8.30 am - 6.30 pm Sábados 10:00 am a 2:00 pm
PASTELERÍA LA FLORIDA Carrera 7 N° 21- 46 Salón Florida Lunes a domingo 6:00 am - 10:00 pm Salón Republicano Lunes a Sábado 12:00 pm - 8:00 pm	CAFÉ CASA GALERÍA Carrera 2 N° 12b-92 Callejón del Embudo Lunes a jueves 7:00 am - 7:00 pm Viernes y sábado 7:00 am - 10:00 pm Domingos 9:00 am - 7:00 pm
CAFÉ RESTAURANTE LA ROMANA Calle 13 N° 6A-09 Lunes a Sábado 7:00 am - 8:30 pm domingos 10:00 am - 7:00 pm	CAFÉ DE LA CHATA Carrera 4 N° 9 -66 Martes a sábado 11:00 am - 11:00 pm

RESEÑA LIBRO



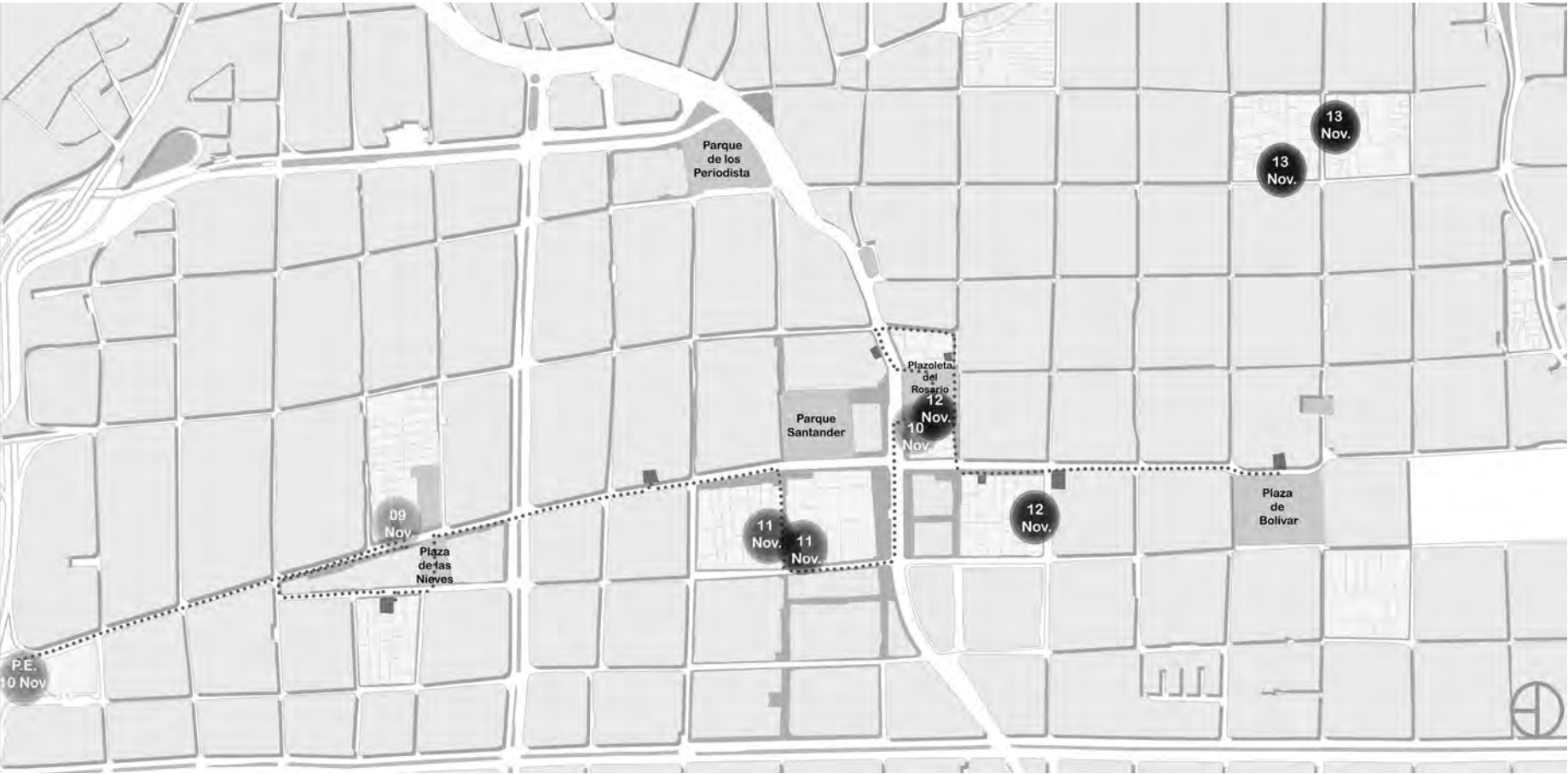
Portada: El impúdico brebaje.
Mario Jursich Durán (Editor). Bogotá en un Café
- Instituto Distrital de Patrimonio Cultural

!Un impúdico brebaje!, ese fue el calificativo que utilizó José María Vergara y Vergara para definir al café en 1848 en su escrito de *Las tres tazas*, bebida que detestaba y a la que además llegó a tildar de *remedio excelente, agua de cú-bica o solución de calamaco*. Y este es el título que se escogió para la publicación que recogiera las memorias del proyecto Bogotá en un Café del Instituto Distrital de Patrimonio Cultural. Desde la creación del proyecto en septiembre de 2013 se pensó también en paralelo la elaboración

de una publicación que recopilara una amplia investigación sobre los cafés de Bogotá y se les diera un lugar en el mundo, así como la tienen los cafés de Barcelona, París, Madrid y Buenos Aires. La labor conjunta entre el equipo de investigación del proyecto Bogotá en un Café y Mario Jursich director de la revista el Malpensante, lograron en 300 páginas, una amplia colección fotográfica y la participación de 25 escritores, retratar esa atmósfera de los cafés bogotanos con sus huellas vivas aún en el presente.

Programación Festival Bogotá en un café

FECHA	HORA	ESPACIO	ACTIVIDAD	LUGAR
LUNES 9 DE NOVIEMBRE	06:00 pm - 07:00 pm	Apertura festival	Lanzamiento oficial del libro El impúdico brebaje – conversatorio entre Nanny Arias y Mario Jursich (prensa). Música de saxofón	Pastelería La Florida. Carrera 7a No. 21-46
MARTES 10 DE NOVIEMBRE	02:00 – 05:00 pm	Espacio lúdico	Recorrido por cafés del centro tradicional	Punto de encuentro: Torre Colpatria . Carrera 7 No. 23-85
	06:00pm	Espacio artístico	Conversatorio nadaismo: Jotamario Arbeláez, Patricia Ariza y Eduardo Escobar.	Restaurante La Romana. Avenida Jiménez No. 6-65
MIÉRCOLES 11 DE NOVIEMBRE	04:00 – 06:00 pm	Espacio lúdico	Show de Barismo	Arte y pasión. Calle 16 No. 7-76
	06:00 PM	Espacio artístico	Conversatorio: Un café para mojar la palabra. con Ricardo Silva y Camilo Hoyos.	Café San Moritz. Calle 16 No. 7-91
JUEVES 12 DE NOVIEMBRE	02:00 – 05:00 pm	Espacio lúdico	Cata de café	Café Ibañez. Calle 12 b No.7-12 - local 1
	06:00 PM	Espacio artístico	Conversatorio: historias íntimas de Café con Juan Gabriel Vasquez, Ricardo Rondón y Camándula.	Café Pasaje. Carrera 6 No. 12c-25
VIERNES 13 DE NOVIEMBRE	06:00 pm - 06:30 pm	Espacio artístico	Muestra Documental Bogotá en un Café	Museo de Bogotá. Calle 10 No. 3-61
	06:30 PM	Cierre festival	Inauguración exposición Jorge Panchoaga	Museo de Bogotá Sede Calle de La Rosa. Carrera 4 No.10-18



LUNES 09 DE NOVIEMBRE
LANZAMIENTO OFICIAL LIBRO: EL IMPÚDICO BREBAJE
PASTELERÍA LA FLORIDA. CARRERA 7A NO. 21-46

MARTES 10 DE NOVIEMBRE
RECORRIDO POR LOS CAFÉS HISTÓRICOS Y TRADICIONALES
PUNTO DE ENCUENTRO TORRE COLPATRIA

MARTES 10 DE NOVIEMBRE
CONVERSATORIO NADAISMO: JOTAMARIO ARBELÁEZ, PATRICIA ARIZA Y EDUARDO ESCOBAR

MIERCOLES 11 DE NOVIEMBRE
UN CAFÉ PARA MOJAR LA PALABRA CON RICARDO SILVA Y CAMILO HOYOS
CAFÉ SAN MORITZ (CALLE 16 # 7-91)

JUEVES 12 DE NOVIEMBRE
CATA EN CAFÉ IBÁÑEZ (CALLE 12B # 7-12)

JUEVES 12 DE NOVIEMBRE
HISTORIAS ÍNTIMAS DE CAFÉ CON JUAN GABRIEL VASQUEZ, RICARDO RONDÓN Y CAMÁNDULA.
CAFÉ PASAJE (CARRERA 6 # 12C-25)

VIERNES 13 DE NOVIEMBRE
MUESTRA DOCUMENTAL CAFÉS BOGOTÁ EN UN CAFÉ
MUSEO DE BOGOTÁ SEDE CALLE DE LA FATIGA (CALLE 10 # 3-61)

VIERNES 13 DE NOVIEMBRE
INAUGURACIÓN EXPOSICIÓN DE JORGE PANCHOAGA
MUSEO DE BOGOTÁ SEDE CALLE DE LA ROSA (CARRERA 4 # 10-18)