

2012-12-01

## Los cafés tradicionales capitalinos: una mirada a la cultura del café

Juan Sebastián González Parra

*Universidad de La Salle, Bogotá, teas14@hotmail.com*

Follow this and additional works at: <https://ciencia.lasalle.edu.co/tr>

---

### Citación recomendada

González Parra, Juan Sebastián (2012) "Los cafés tradicionales capitalinos: una mirada a la cultura del café," *Traza*: No. 6 , Article 3.

Disponibile en:

This Artículo de investigación is brought to you for free and open access by Ciencia Unisalle. It has been accepted for inclusion in Traza by an authorized editor of Ciencia Unisalle. For more information, please contact [ciencia@lasalle.edu.co](mailto:ciencia@lasalle.edu.co).

# Los cafés tradicionales capitalinos: una mirada a la cultura del café

*Juan Sebastián González Parra\**

Recibido: 28 de septiembre de 2012  
Aceptado: 13 de noviembre de 2012

\* Estudiante de octavo semestre de Arquitectura de la Facultad de Ciencias del Hábitat de la Universidad de La Salle. Correo electrónico: teas14@hotmail.com

## Resumen

Este artículo se desarrolló como resultado del estudio adelantado en la materia Cultura y Patrimonio, de la Facultad de Ciencias del Hábitat. Pretende reconstruir la historia y la cultura que se desarrollaron alrededor de los cafés tradicionales de Bogotá a lo largo del siglo xx teniendo en cuenta los valores patrimoniales que se han pasado por alto hasta ahora. Identifica los valores culturales, espaciales, intelectuales, artísticos y literarios que se desarrollaron alrededor de dichos cafés para sentar un precedente para futuros estudios que permitan incluir los cafés que hoy agonizan en el centro de Bogotá en el inventario de bienes culturales inmuebles del Instituto Distrital de Patrimonio Cultural.

**Palabras clave:** cultura cafetera, caficultura, tinto, bohemia, tertulia, centro histórico, espacio público, bogotazo, censura política.



## Traditional Cafes from the Capital: A Look at the Coffee Culture

### Abstract

This article was developed as a result of the study conducted in the course *Culture and Heritage*, from the Faculty of Habitat Sciences. It intends to rebuild the history and culture developed around Bogotá's traditional cafes throughout the 20<sup>th</sup> Century considering the patrimonial values that have been ignored so far. It identifies the cultural, spatial, intellectual, artistic and literary values that were developed around such cafes to set a precedent for future studies that will allow the inclusion of today's agonizing cafes, located in downtown Bogotá, in the inventory of immovable cultural property of the Instituto Distrital de Patrimonio Cultural.

**Keywords:** coffee culture, coffee growing, coffee, bohemia, gatherings, historical center, public space, *Bogotazo*, politic censorship.

Café Pasaje  
Foto: Natalia García

## Introducción

En los últimos años ha existido en los bogotanos un interés por el estudio patrimonial, por su manejo y protección del olvido al que lo condenaría la mente humana y el imaginario colectivo, que suele ser tan amnésico y superficial. Este no ha sido el caso de los cafés tradicionales bogotanos. Es cierto que algunos sectores del ambiente intelectual bogotano han abordado el tema en revistas, artículos de prensa, suplementos literarios, artículos académicos e incluso, eventualmente, en tesis de grado de algún aspirante a sociólogo con mente nostálgica y ojos detallistas. Sin embargo, los cafés tradicionales capitalinos parecen estar condenados a la corrosión propia del olvido, no solo por la evasiva actitud de los ciudadanos, sino por la falta de valoración del Distrito y sus autoridades competentes.

La razón de este artículo está en el olvido en el que se encuentran los cafés donde tantos políticos, intelectuales, literatos y poetas pasaron sus tardes de bohemia y tertulia alrededor del producto nacional por excelencia (por lo menos en aquellas épocas) impulsando política, intelectual y literariamente al país.

El artículo comienza con un estudio de la historia del café como producto insignia de la Colombia del siglo xx y de la cultura que en torno a ella se ha tejido; luego analiza la Bogotá de la primera mitad de dicho siglo alrededor a los cafés tradicionales y la pesada carga histórica, literaria y poética intrínseca en ellos; por último, llega a una valoración con una perspectiva holística que permite reconstruir la memoria colectiva de los cafés en una Bogotá cambiante y despistada.



Foto 1. Tertulia en el Café Pasaje  
Fuente: Natalia García

## Contexto histórico

Para vislumbrar las dimensiones de la cultura del café en Bogotá debemos primero conocer la historia del producto y su llegada a Colombia. El cafeto es oriundo de Abisinia, hoy República de Etiopía; sin embargo, antiguas leyendas relacionadas tanto con el cultivo como con el descubrimiento del café como bebida surgieron en Arabia (Chalarca, 1998).

En efecto, quienes descubrieron el café y sus virtudes fueron los árabes, que empezaron a cultivarlo y a desarrollar técnicas de tostado, siempre con un celoso cuidado de no sacar semillas de su territorio por motivos de exclusividad mercantil y su potencial económico. Sin embargo, el café entró a Europa por

Italia hacia 1645, gracias al comerciante Pietro Della Valle. En contraposición, otra hipótesis plantea que el consumo del café como bebida comenzó en Viena con ocasión de la marcha de los turcos sobre la capital austriaca al mando de Kara-Mustafá y, en efecto, atribuye la apertura del primer café de Europa a José Koltschitzky el 12 de septiembre de 1683. Los ingleses tomaron por primera vez café en 1650; mientras que los franceses, poseedores de una poderosa cultura cafetera, probaron el primer sorbo de café egipcio en 1660, y hacia 1689 el legendario café Procopio (homónimo de su dueño siciliano) abrió sus puertas frente al Teatro de la Comedia Francesa en pleno corazón del París de ensueños.

La llegada del café a América se la debemos a un médico francés de apellido Chirac, que en su calidad de director del Jardín Botánico de París le encomendó al militar Gabriel de Cheux transportar una planta de cafeto a las colonias francesas, concretamente a la isla de Martinica (Chalarca, 1998). Se dice que el café fue tan bien recibido por los habitantes que esa misma planta es la madre de todos los cafetales que se empezaron a cultivar en América Latina. Hacia 1730 se sembraron las primeras semillas de café en suelo colombiano, más exactamente en la desembocadura del río Meta en el Orinoco; sin embargo, la primera cosecha de carácter industrial en 1835 exportó 2592 sacos de 60 kilogramos en la región de los Santanderes. Las necesidades de orden social y económico en búsqueda del desarrollo económico hicieron del café el principal producto de exportación en Colombia, bastante entendible si tomamos en cuenta la facilidad de crear empresas de tipo familiar y de generar empleo para tanta mano de obra que proporcionaba la producción de café. Así fue como los cultivos se fueron desplazando del oriente del país a otras regiones, en especial a Antioquia. Ya en 1874 hasta 1900 el café tomó un impulso imprevisto y su distribución se hizo más eficiente gracias a la construcción del ferrocarril de Antioquia en 1893 (Chalarca, 1998).

Rápidamente los Estados Unidos se consolidaron como el primer mercado de demanda de café y así mismo Francia y Alemania fueron los mercados más atractivos para los caficultores colombianos. Alrededor del café muchas generaciones crecieron e hicieron de él una forma no solo de sustento familiar, sino de vida. No obstante, con la caída internacional de los precios en las postrimerías del siglo XIX y comienzos del XX se necesitó un novedoso modelo de exportación cafetera apoyado en el apoderamiento campesino del occidente del país. El primer auge histórico del café fue de



Foto 2. La cafetera

Fuente: Natalia García

1905 a 1935, gracias a la creación de la Federación Nacional de Cafeteros en 1927. Afirma el portal de Internet de la Federación: “[...] el café ofrecía la posibilidad de tener una agricultura intensiva, sin mayores requerimientos técnicos y sin sacrificar el cultivo de productos para la subsistencia, generando las condiciones para el crecimiento de una nueva caficultura, dominada por pequeños propietarios”.

## Planteamiento del problema

Con gran rapidez el consumo de café formó parte no solo de la cotidianidad campesina, sino ciudadana, y particularmente en Bogotá, capital y lugar de encuentro de la diversidad cultural y étnica del país. En la primera mitad del siglo xx el café clásico bogotano se consolidó como el lugar de tertulias por excelencia. Bien podríamos decir que fue una corta tradición la del café clásico bogotano, pero hace falta entender el porqué de tan nostálgica recordación. En un país donde el gobierno de turno solía prescribir el debate público en procura del *sometimiento* (si se me permite tal calificativo) surgió la necesidad de la discusión acerca de la política local o de la literatura europea de ese entonces, temas de censura oficial por defecto.

Es muy importante dimensionar la Bogotá de entonces. La ciudad empezaba en lo que hoy conocemos como Las Cruces y terminaba en San Diego, mientras que los cafés ocupaban el área comprendida por la calle 2ª hasta la calle 26 con carrera Séptima, lo que hoy es el parque de la Independencia, donde por coincidencia quedaba el café la Bodega de San Diego. Pero los cafés más representativos quedaban sobre la carrera Séptima o Calle Real entre calles 11 y 15. Estos cafés se recuerdan por su tradición política, intelectual y bohemia. Allí estaban el café Windsor, que fue célebre y bastante concurrido hasta la década de los treinta en lo que ahora es la calle 13 con carrera Séptima, y el café la Botella de Oro, que se instaló en el atrio de la Catedral, actual Palacio Cardenalicio, en la plaza de Bolívar.

Otros cafés como el Colombia, el Molino, el Gato Negro, el Automático, la Gran Vía (a mitad de cuadra entre las calles 17 y 18), la Cigarra, San Moritz y la Giralda, entre otros, colindaban con el centro vital de la ciudad, que para entonces se estructuraba con la plaza de Bolívar y el río San Francisco, hoy canalizado y convertido en la avenida Jiménez de Quesada (Alliance Françoise, 2004). Ahora bien, si el centro de Bogotá conserva una estructura similar, ¿a qué se debe el detrimento y casi exterminio de estos cafés? ¿Existe acaso un motivo más que cultural, político y social?

Si la modernidad es una civilización de la palabra, y la nuestra una cultura de la conversación, la vida del café ocuparía en ella un lugar central al ser autorrecepción y desvelamiento [*sic*], transformación e interrupción de la individualidad moderna. Una sabiduría irónica se hace densa en el café, entre el zumbido y el rugido de la sociedad. Pero además, algo decisivo pasó cuando alguien se sentó en [*sic*] una mesa junto a una ventana, pidió un café, tomó un papel y se puso a escribir. (Monterde, 2007, p. 139)

Según esta premisa, es innegable la poderosa e íntima relación existente entre el café y el sujeto que lo consume como pretexto literario, político o social. No solo existe una tradición caficultora campesina, sino también una cultura cafetera de quien consume café en Bogotá y donde lo toma. Surge entonces el interrogante clave de este artículo: ¿a qué se debe el poderoso



auge y el rápido deterioro de los cafés tradicionales de Bogotá? En una hermosa columna publicada para el diario *El Tiempo*, Téllez (1976) atribuye este fenómeno al 9 de abril de 1948 cuando, con la ciudad en llamas, murió la esperanza de una sociedad mejor y con ella los cafés de Bogotá. Pues bien, ese será el objeto de mi estudio.

## Los cafés como espacio público

Una de las constantes intrínsecas del ser humano es la necesidad de sobresalir o al menos apartarse del común para encontrar una identidad propia, un modo de marginarse de las masas con el fin de encontrarse a gusto consigo mismo. Tal como el individuo intenta buscar su identidad, gobiernos, repúblicas, dictaduras o imperios han procurado manejar a las personas como masa, como unidad general homogénea. En nuestro caso, la Madre Patria intentó —con excesivo éxito, por cierto— acomodar esta ideología en la única concepción hasta ese momento de espacio público: la plaza (Carreira, 2008). Para el periodo colonial fue claro que no se necesitó más que este espacio para suplir las necesidades de la gente; además, el estilo de vida era más introvertido que público. Sin embargo, para la sociedad bogotana de principios del siglo xx no fue suficiente este lugar, que les brindaba a los ciudadanos apenas un mínimo espacio para reconocerse como habitantes de una ciudad, pues este debe ser el fin del espacio público.

Así fue como los cafés formaron parte de un sistema de espacio público que no se podía identificar fácilmente en un plano, pues se diferenciaba de toda concepción tradicional. Los cafés, los teatros, las salas de cine, los billares, etcétera, se convirtieron en lugares públicos muchísimo más importantes que las plazas, donde solamente se manifestaba un poder tanto político como religioso de manera imperante y donde los ciudadanos de las clases trabajadoras no encontraban identificación alguna. El espacio público lo determina una serie de ceremonias de *territorialización*, ritos, construcciones espontáneas y deliberadas de las personas que se apropian de determinado espacio:

[...] son rituales que llevan a actuar a los distintos individuos o grupos de una determinada forma en los espacios públicos. A partir de ello se constituyen espacios de diversa composición y extensión, con una actividad constante de articulación e imbricación, donde se definen unas formas de interrelación espacial y temporal que en definitiva son las que distinguen a unos y otros sectores sociales. (Carreira, 2008, p. 83)

Si bien para las clases más poderosas de la época existían ya clubes sociales donde se reunían —como el Jockey Club, que funcionó desde 1894—, los cafés fueron lugares donde colindaba la mesa de estudiantes forasteros de muy bajos recursos con la de políticos o intelectuales influyentes. “No solo las permanencias son materiales; las prácticas tanto como las normas se reproducen a lo largo de las generaciones dentro del entorno lentamente diferenciador de la costumbre” (Thompson, 1995, p. 20). Sin embargo, en estos cafés —que pasaron por tal proceso que me atrevo a llamar *ritual*, por el cual las construcciones espontáneas del colectivo determinan la concepción de espacio público— se establecieron normas y códigos de conducta para tratar de obviar la molesta diferencia de las clases sociales y sucumbir al placer de tomarse un café.



Foto 3. Espacio público frente al café San Moritz  
Fuente: Sebastián González

## El café, bebida de ocio

*... el café es la pereza, el saber zurcir los minutos sin encontrar  
ningún fondo de utilidad al tiempo... Todo es laxitud.  
Los pequeños pocillos cargados de su líquido negro y humeante,  
el cenicero, el espectáculo, demás contertulios. La tacita gritará  
que no vale la pena apresurarse. En el café siempre será más temprano  
de lo que se cree. Es una sabia costumbre de la vagancia.*

Pedro Acosta Borrero

No existía entonces placer comparable con la tertulia acompañada de una taza de café. Y fue en los años veinte cuando este placer se popularizó en toda la ciudad con el mismo ímpetu con que esta iba creciendo y “modernizando” sus formas no solo de ver la vida urbana, sino de construirla. Antes se tomaba café en billares, cigarrerías o cantinas; pero rápidamente los cafés ganaron espacio en la bohemia y el ocio bogotanos. Las personas que compartían el café podían ser hacendados sabaneros, estudiantes o literatos, y los mismos cafés se distinguieron por el prestigio de sus visitantes, aunque fueron en esencia una forma de sociabilidad de la incipiente clase media bogotana (Carreira, 2008).

Fue tan importante el café (lugar) en aquellos días que me atrevo a decir que en Bogotá la bebida homónima se consumía en su mayoría en ese sitio. Y esta afirmación encuentra sustento, pues el café por mucho tiempo se consideró un “impúdico brebaje” que, como por arte de magia, les quitaba el sueño a los hombres que lo tomaban y los dotaba de una vigorosa vitalidad. Bogotá, una sociedad aún machista en ese entonces, “vivía” café, y este lo tomaban los hombres de la ciudad en lugares para hombres, con una altiva actitud de hombres y, de preferencia, con femeninos servicios (las “coperas”) (Álvarez, 1983).

La sociedad colombiana de entonces, y en particular la bogotana, estaba influida por un machismo casi atávico y definitivamente primitivo que excluía a la mujer de participar en diversas actividades públicas, pues estaba relegada al trabajo del hogar. Respecto al café, la mujer no acudía allí a causa de una prohibición que se le inculcaba desde niña según la cual se le enseñaba, de acuerdo con el adagio popular, a “no demorarse en las bizcocherías incómodas y desagradables”. Sin embargo, las mujeres de la “alta sociedad” sí gozaban de otros espacios: se reunían en los salones de té, en las “fuentes de soda” o en el grill room, en medio del bullicio de las orquestas, o seguían la costumbre norteamericana de acudir a los puestos de hot dogs (Cromos, 1951).



Foto 4. Café San Moritz  
Fuente: Sebastián González



## El “tinto” bogotano

El nombre con el que se inmortalizó el café en Bogotá es “tinto”. Actualmente así se pide un café, y se espera una buena taza de la tradicional bebida bogotana. Sin embargo, no siempre el café o “tinto” ha sido la bebida tan exquisita que es hoy, pues comenzó a tener su delicioso sabor después de décadas enteras de refinamiento en los procesos de preparación y conservación en los cafés tradicionales bogotanos. Cuando apenas los cafés empezaron a tomarse a Bogotá, la infusión del café se mezclaba con muchas semillas de otros frutos; es decir, en el proceso de tostado era común que se dejara quemar la semilla. Además, el desaseo era recurrente en la preparación. Semillas como habas, maíz, achicoria y trigo se mezclaban con los granos de café y esa mezcla recibía el nombre de “tinto” (Carreira, 2008).

Con posterioridad los diarios dieron cuenta de este fenómeno, pues en la época eran normales aquellas condiciones y no existía un gusto refinado ni un paladar sensible para precisar las condiciones del “tinto”. El diario *El Tiempo* (1941) publicó: “Los pocillos en que se sirve, una gruesa costra de mugre. Si una libra de café molido da [...] ochenta pocillos de ‘tinto’, en el cafetín se le exprime y trabaja para que produzca ciento ochenta”.

## Poderoso, inteligente, artístico café

Varias figuras políticas, literarias e intelectuales pisaron los suelos de los más importantes cafés de la Bogotá de las décadas de los veinte a los cuarenta y plasmaron siempre en su vida las nostalgias de aquellas épocas que en muchos aspectos fueron fructíferas. Alberto Lleras Camargo, por ejemplo, recuerda los cafés de los años veinte de su juventud como una prolongación de la calle. Al alejarse de estas se entraba a los puertos de cabotaje más cercanos, donde los contertulios permanecían horas enteras, solo separados de la calle por puertecillas movedizas y persianas de madera, desde donde se veían los pies y las piernas de los transeúntes (Rendón, 1976).

En una de estas evocaciones de la memoria, y qué mejor de una memoria de un realismo mágico como la del maestro García Márquez, se plasmó una de las más crudas y caribes visiones de la Bogotá de aquel entonces: “[...] yo prefería El Molino, el café de los poetas mayores, a solo unos doscientos metros de mi pensión y en la esquina crucial de la Jiménez de Quesada con la carrera Séptima” (García Márquez, 2002).



Foto 5. Café Pasaje, plazoleta del Rosario  
Fuente: Sebastián González



Foto 6. Interior del café La Cigarra  
Fuente: revista *La Rebeca*



**Foto 7.** Edificio Sotomayor, donde quedaba antiguamente el café El Automático  
Fuente: Sebastián González

En 1948, durante la celebración del Congreso Latinoamericano de Estudiantes Universitarios (convocado para aprovechar la audiencia de la Conferencia Panamericana), entre los asistentes se encontraba el joven cubano Fidel Castro, que en sus recuerdos sobre las primeras impresiones de Bogotá, antes del 9 de abril, señala: “Había muchos cafés; parece que era un hábito, una tradición colombiana, el llegar a los cafés a tomar café, cerveza o refresco y todo el mundo con sus sobretodos” (Alape, 1983, p. 184). El autor nos ilustra sobre cómo veía la ciudad Fidel Castro, una persona totalmente ajena a la cultura bogotana, y la importancia de los cafés en la vida cotidiana de los capitalinos.

Pero estos son meros retratos de los reflejos intelectuales y literarios de los cafés en aquellas épocas. Hace falta examinar más los movimientos literarios y figuras importantes que tuvieron como refugio los cafés capitalinos. León de Greiff, por ejemplo, fue uno de los personajes más importantes no solo en la poesía colombiana, sino también en el ambiente bohemio de la capital. “Los más asiduos asistentes al Automático eran el maestro León de Greiff y el locutor de radio Hernando Téllez Blanco. Tanto que una mesera afirmaba que ellos dormían fuera, pero vivían en el café” (Ciudad Viva, portal *web*). Es obvio que la figura más visible de la tertulia y bohemia bogotanas era el maestro León de Greiff, respetado y admirado por todos, y de quien Enrique (propietario del Automático) decía, comentando su desaliño en el atuendo: “El Maestro siempre acompaña su desayuno con dos huevos: uno para comérselo y el otro para untárselo en la corbata”. “Coincidiendo con el traslado del Automático a su local de la calle Dieciocho (unos pasos arriba de la carrera Séptima) no pocos contertulios desaparecieron por cambio de residencia o por muerte. Y porque Enrique, dueño y contertulio por excelencia, fue asesinado de manera atroz y misteriosa en su apartamento de la avenida Diecinueve” (Ciudad Viva, portal *web*).

Uno de los movimientos literarios más importantes de la época fue Piedra y Cielo. Así como el mundo avanzaba al paso de la industrialización, la poesía colombiana volteó su mirada hacia la nostalgia del Siglo de Oro español y la tradición clásica española encabezada por el poeta Juan Ramón Jiménez. Se publicaron los *Cuadernos de poesía de Piedra y Cielo*, que tuvieron como lugar de nacimiento las bohemias de los cafés la Cigarra y Victoria y como figuras representativas a Eduardo Carranza, Jorge Rojas, Arturo Camacho Ramírez y Guillermo Valencia, entre otros poetas.

En Bogotá, fue famoso La Cigarra, café que gracias a su cercanía a la redacción de *El Espectador* contaba con una pizarra

donde se escribían los últimos sucesos del día. También cabe recordar lugares como el Victoria, donde el grupo poético de “Piedra y Cielo”, vital en la renovación de la lírica colombiana, se reunía con frecuencia en largas tertulias, que la mayoría de las veces terminaban al amanecer en casa de Jorge Rojas, uno de los poetas del movimiento. (Alcaldía Mayor de Bogotá, 2009)

## Ocaso del café

La época de oro para los cafés bogotanos se fue acabando a finales de los años cuarenta. Bogotá era una ciudad de unos quinientos mil habitantes que cambió de un estado de tranquilidad y poesía a uno de zozobra y miedo. Fácilmente los acontecimientos políticos, que sucedían de una manera intangible pero apenas perceptible con los sentidos, generaban un ambiente tenso en los cafés. El florecimiento de movimientos artísticos como Piedra y Cielo y de la república liberal se fundió con la violencia de los años cuarenta y los acontecimientos del 9 de abril de 1948. Esto significó el final de los cafés bogotanos y el silenciamiento de la poesía.

El ambiente en los cafés había comenzado un proceso de cambio al introducirse el tema de la campaña política del Partido Liberal, en la que estaban en juego las candidaturas de Turbay y de Gaitán, y luego la campaña presidencial entre liberales y conservadores. Fundamentalmente, las conversaciones y discusiones giraban en torno a Gaitán (Carreira, 2008). Se empezaba a cocinar lo inevitable y los cafés serían testigos y hasta cómplices de los grandes acontecimientos por llegar. Al referirse a la figura mítica de Gaitán, Braun comenta: “Su aspecto y su voz, sus gestos, su lenguaje y su oratoria se convirtieron en el principal objeto de conversación en los cafés, las casas, en los clubes de la ciudad” (1987, p. 158).

Aquel fatídico día Jorge Eliécer Gaitán cayó agonizando a las puertas del también desaparecido café Gato Negro y toda la ciudad ennegreció en un sopor de sangre y muerte. Los cafés no fueron ajenos a este acontecimiento. Las crónicas de aquel día cuentan de las personas que miraban desfilar los ríos de gente ennegrecida por sus sueños rotos. Los cafés se convirtieron en puntos de observación que después de unas horas ardieron en fuego vivo como el resto de la ciudad. Bogotá se quemó y con ella sus cafés y los recuerdos de una época de tertulias. “Al producirse el asesinato de Gaitán, el gentío en el centro se hizo cada vez más denso y los cafés pronto bajaron sus cortinas metálicas y sus meseros se unieron a la multitud. A partir de entonces, algunos de los cafés del centro nunca volvieron a abrir sus cortinas metálicas. El bogotazo marcó el fin de los cafés [...]” (Carreira, 2008, p. 90).

El Bogotazo también brindó la oportunidad de repensar la estructura espacial de la ciudad en una parte considerable del trazado. Uno de los maestros de la arquitectura y el arte más reconocidos de la modernidad, Le Corbusier, llegó a Bogotá pocos días después del desastre e inmortalizó un plan piloto para la reconstrucción de la capital en el que además obviaba todo vestigio de patrimonio cultural y arquitectónico que quedaba después del 9 de abril.

Sin embargo, lo que impidió el resurgir de los cafés de Bogotá no fue solo la ya bastante difícil tarea de reparar el daño físico y logístico de los cafés, sino también la imposibilidad de abrir un espacio de debate y tertulia abierta y sin censura. El gobierno de Laureano Gómez no solo censuró todo tipo de debate político, sino que después de El Bogotazo reinó por un tiempo considerable el imperio de la ley marcial; el toque de queda generó un cambio en

las costumbres del bogotano. El temor y la incertidumbre tenían como fin no solo controlar cualquier brote de rebeldía popular, sino afectar la vida de la ciudad: “Se suprimieron las funciones nocturnas de los cines y teatros; se cerraron los cabarets, clubes y restaurantes nocturnos; las tiendas y cafés bajaron sus cortinas temprano y los bogotanos se recluyeron en sus casas a escuchar radionovelas y noticieros” (Carreira, 2008, p. 91). Esta cita ilustra perfectamente el porqué del ocaso de los cafés. La tradición de la vida pública se tuvo que relegar a una momentánea vida de miedo y reclusión en las casas. Después de algún tiempo se normalizaron muchas actividades, pero los cafés no pudieron nunca recuperarse del daño de tan fatídico día.

Aunque aún existen vestigios de algunos de los cafés tradicionales de Bogotá como el Paseo, en la plaza de la Universidad del Rosario, cabe subrayar la muerte de la cultura del café. La tertulia y la bohemia agonizan, tal como el mismo café el Paseo, y la poderosa carga histórica y cultural que arrastraban consigo todos los cafés de antaño ahora es reemplazada por una perspectiva bastante más comercial como los cafés Juan Valdez, que se apoderan de la ciudad a un ritmo trepidante. Estos cafés, producto de audaces estrategias de mercadotecnia y publicidad, se apoderan del imaginario colectivo y les hacen pensar a las nuevas generaciones que esa es la única e irrefutable cultura del café. Qué vacío e insulso será el futuro de la cultura del café si sigue reinando el falso estereotipo de un caficultor que, si bien ha traído beneficios económicos, no es el único ícono de la cultura del café. Es necesario concienciar a los colombianos —y en especial a los bogotanos— de que los cafés tradicionales capitalinos no solo están representados en una tienda, un café o un saco de estas famosas marcas, sino que tienen tras de sí una historia cargada de importantes acontecimientos que hicieron de Bogotá la Atenas Suramericana.

## Referencias

- Alape, A. (1983). *El bogotazo: memorias del olvido*. Bogotá: Pluma.
- Alcaldía Mayor de Bogotá, D. C., Cultura, Recreación y Deporte, Fundación Gilberto Alzate Avendaño (2009). *Café el Automático*. Bogotá: Universidad de los Andes.
- Alcaldía Mayor de Bogotá (s. f.). Recuperado de [http://www.bogota.gov.co/archivo/libreria/pdf/memoria\\_segunda.pdf](http://www.bogota.gov.co/archivo/libreria/pdf/memoria_segunda.pdf).
- Alliance Française (2004). *Cafés literarios: París-Bogotá*. Bogotá: Alliance Française.
- Álvarez, C. G. (1983). *Bogotá de memoria*. Bogotá: EPM.
- Braun, H. (1987). *Mataron a Gaitán: vida pública y violencia urbana en Colombia*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Carreira, A. M. (2008). Florecimiento y ocaso de los cafés en Bogotá. *La Tadeo*, 73, 81-93.
- Chalarca, J. (1998). *Vida y hechos del Café en Colombia*. Bogotá: Común Presencia.
- Cromos*. Revista semanal ilustrada, marzo 24, 1951.

- Federación Nacional de Cafeteros (s. f.). *Café de Colombia: una bonita historia*. Recuperado de [http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/el\\_cafe\\_de\\_colombia/una\\_bonita\\_historia/](http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/el_cafe_de_colombia/una_bonita_historia/).
- García Márquez, G. (2002). *Vivir para contarla*. Bogotá: Norma.
- Martín, C. (1962). *Piedra y Cielo en la poesía hispanoamericana*. Bogotá: Espiral.
- Monterde, A. (2007). *Poética del café: un espacio de la modernidad literaria europea*. Barcelona: Anagrama.
- Rendón, R. (1976). *Recuerdo, explicación e interpretación de Ricardo Rendón*. Medellín: Colina Editores.
- Téllez, H. (1976). Los cafés que murieron el 9 de abril. *El Tiempo. Lecturas Dominicales*.
- Thompson, E. (1995). *Costumbres en común*. Barcelona: Crítica.
- Vallejo, M. (1956). *Al pie de la ciudad*. Caracas: Monte Ávila.