



Los cafés en la historia URBANA DE MEDELLÍN

LUIS FERNANDO
GONZÁLEZ ESCOBAR

FOTOGRAFÍAS DEL AUTOR

Los cafés, como lugares de referencia donde los individuos se encuentran para conversar, pasar el tiempo y degustar una taza de café, son un hecho tardío en Colombia y, todavía más, en Medellín. El surgimiento de estos espacios va aparejado con la transformación de nuestras ciudades entre finales del siglo XIX y principios del siglo XX, inmerso en el espíritu de modernización y progreso, y lo que ello implicaba en términos de nuevos espacios y nuevas ritualidades urbanas.

Los rituales y sociabilidades alrededor del café son una práctica con una larga tradición en la cultura urbana europea que, en el caso de Inglaterra, se remontan al siglo XVIII: Londres, ya a finales de aquel siglo, contaba con casi 3.000 lugares reconocidos. Como bien lo señala el historiador Ricardo Rodríguez Mora, del espacio de discusión e intercambio de ideas que eran esos cafés londinenses, se pasó al de la crítica y la conspiración. Esto obligó al rey Estuardo, Carlos II, a ordenar la clausura, aunque el clamor e importancia social lo forzó a echar atrás la medida (1995: 30).

Esos principios: ser a la vez lugar de ideas, crítica y bohemia, serían una triada que daría sentido a la existencia de los cafés como lugares urbanos. Seguramente han cambiado mucho, tendrán múltiples expresiones, pero el café como lugar de encuentro se mantiene hasta el presente. El escritor francés Patrick Modiano, en su obra *El café de la juventud perdida*, al igual que en otros libros donde hace la cartografía de “su París”, los define como aquellos “cuantos puntos fijos” que la ciudad requiere en ese “fluir ininterrumpido” de rostros que se desvanecen “calle adelante”, llámese Le Condé, La Pérgola o Le Bouquet, aunque estos cafés de sus memorias hayan desaparecido y dieran paso a otras actividades comerciales.

Mientras tanto, en Colombia las ideas se discutieron y se pusieron a circular en otros ámbitos, como las tertulias en espacios privados de las casas de las elites, antes de salir a las boticas, chicherías o cantinas que, en diferentes momentos, fueron el lugar de expresión del ideario político o de la literatura; en el caso de Medellín, por ejemplo, se pasó de las boticas de

En el caso de Medellín, por ejemplo, se pasó de las boticas de los Isazas o los Peñas a la librería de Antonio el “Negro” Cano y a las diversas cantinas que para entonces existían en la antigua villa, la cual a finales del siglo XIX se preciaba de ser la segunda ciudad del país.

los Isazas o los Peñas a la librería de Antonio el “Negro” Cano y a las diversas cantinas que para entonces existían en la antigua villa, la cual a finales del siglo XIX se preciaba de ser la segunda ciudad del país. Para 1905, cuando al fin, después de los años y de esperar la guerra de los Mil Días, el bogotano Isidoro Silva publicó su *Primer Directorio General de Medellín*, su particular inventario de actividades indicaba que la ciudad tenía 15 cantinas y 5 baños, pero también 17 fondas y, por encima de todos estos negocios, 183 pulperías, la vieja heredad colonial de lo que luego se llamarían tiendas. Era clara la tradición, pese a la irrupción de nuevos espacios como los baños públicos, ya fueran de aseo o de recreación, o las mismas cantinas, que era el lugar de la mayor parte de las tertulias. Hasta entonces no había surgido ningún establecimiento dedicado al café.

Se dice que las primeras matas de café sembradas en el valle de Aburrá estaban en terrenos del señor Nicolás Villa, hacia 1763. José Manuel Restrepo, en su *Ensayo sobre la geografía de la provincia de Antioquia*, de 1809, planteaba el deber de “cultivar café, bebida tan usada en la Europa, que ha enriquecido á las Antillas, y que tan felizmente prospera en el valle de Medellín”. Pero desde ese entonces hasta finales del siglo XIX, las matas de café tuvieron un uso decorativo en los patios de las casas, mientras que desde principios del siglo XIX se cultivaba y exportaba en otras regiones, especialmente en los santanderes, al oriente del país, de donde salía a través del lago de Maracaibo. Los cultivos de café crecieron en Antioquia a partir de la década de 1870, y luego fueron incentivados por la construcción del Ferrocarril de Antioquia. A medida que

se extendían los rieles del ferrocarril aumentaron las hectáreas de cultivos de café, especialmente en el suroeste, con epicentro en el municipio de Fredonia, en donde se localizó buena parte de la nueva cafcultura. Aún sin avanzar mucho en la construcción del ferrocarril, las exportaciones de café comenzaron en 1886 con 2.142 bultos, y para 1895 eran un rubro significativo de las exportaciones que salían por ese medio aún lejano de Medellín; desde entonces, de manera paulatina y sostenida, comenzaron a crecer sus estadísticas, hasta consolidarse como el producto más importante. Esto implicó la transformación del paisaje rural con las grandes extensiones cultivadas y los entablos construidos, entre los que estaban las casas, los secadores y las trilladoras; pero estas últimas cada vez fueron más urbanas y se constituyeron en una de las primeras y principales actividades.

Las trilladoras son, antes que las fábricas de textiles y cervezas, los primeros símbolos urbanos de la industria. No solo se procesaba allí el café que venía de la ruralidad y se escogía el que sería exportado, sino que concentraba el empleo y marcaba una actividad económica urbana, de la mano del comercio y de la actividad bancaria. Las primeras trilladoras se construyeron en Fredonia en la década de 1880; tomando como modelo una de ellas, Rubén Burgos, mecánico y carpintero, uno de los promotores de los baños de El Jordán, instaló la primera trilladora de Medellín, precisamente en Robledo. Las primeras trilladoras eran, en parte, grandes salones de tapia, con estructuras tradicionales de madera y teja de barro, pero con portadas de ladrillo y cemento, con formas arquitectónicas historicistas, con remates por encima de la escala tradicional, como frontones y torres altivas, que indicaban la posición que ocupaba el café en el nuevo paisaje urbano. Pero, si bien esto ocurría en lo económico y lo arquitectónico, como bebida el café siguió un camino tradicional, pues su uso era propio del ámbito familiar, donde se tostaba, se molía y se preparaba en las olletas de las cocinas de fogón de leña.

Pero el café salió de la casa a la calle. Literalmente a la calle. Esta fue una

manifestación de las dos primeras décadas del siglo xx, cuando se inició la producción de tipos de café como Madrid, Mundial, La Bastilla o El Fénix y comenzaron a ser preparados y vendidos en termos. Son varias las imágenes icónicas de niños que con sus cajas de madera colgadas en un hombro, en el que acomodaban los termos, iban por las avenidas vendiendo el café-tinto de cada una de aquellas marcas que se disputaron la calle y los clientes. El cronista Lisandro Ochoa narra el boom y el fin de esta actividad, que hoy llamaríamos informal y de explotación infantil, debido a la competencia desleal —mezclas de café o venta de café de la competencia—, pero, sobre todo, por el desaseo de sus vendedores. Los quioscos, que se empezaron a construir en ciertos espacios urbanos, fueron una de las primeras manifestaciones de venta fija y no ambulante. Tal vez los primeros ejemplos hayan sido los de la intervención de la antigua plazuela de San Roque. Remodelada hacia 1916 para ser convertida en el parque Uribe Uribe, donde se entronizó la escultura del inolado caudillo liberal, el responsable, el señor Alfredo Arango, incluyó la construcción de dos quioscos al “estilo de Japón” para el expendio de periódicos, frutas, flores, bebidas frescas y café.

Aunque en estas dos décadas del siglo xx ya se vendía algo de la bebida en algunos restaurantes y cantinas, como el Polo Norte, que quedaba junto al puente de Junín, donde además de los baños de chorro y ducha y de la venta de licores se vendía “café-tinto”, solo a partir de 1920 se instauró el primer sitio que tuvo la venta de café como propósito específico. Fue el Café La Bastilla el sitio donde los medellinenses aprendieron a cambiar el hábito de tomar, como lo decía el señor Ignacio Isaza, “el infernal brebaje preparado en Antioquia con ‘guayaba’ y ‘dulce de purga’. Dulce ‘macho’ negro, ceroso, de un grosero refinamiento...”, elaborado con pasilla, para tomar otro preparado con la almendra de café, convertido en un rito social, y en un lugar pensado tanto para intercambiar y debatir ideas como para perder el tiempo y ver discurrir la monotonía urbana. Sí, será en esa esquina de la entonces avenida

Izquierda de la quebrada Santa Elena, en el cruce con la calle Junín, al lado del puente del mismo nombre, frente a donde se construiría unos años después el edificio Gonzalo Mejía, con su Teatro Junín y su Hotel Europa. El mismo lugar que se llamó sucesivamente Puerta del Sol, La Gironda y La Toma de la Bastilla, refugio de truhanes y bandidos, hasta que fue comprado por don Hipólito Londoño en 1919, quien lo llamó Café La Bastilla y lo inauguró en 1920. Esto implicó la remodelación del antiguo local, oscuro y dividido en piezas, a manera de reservados, por un local aireado, iluminado, con espejos en las paredes y un mobiliario de mesas y sillas vienesas, con el toque de modernismo propio de la época que le aplicó el arquitecto Carlos Arturo Longas, el responsable de los planos y de la dirección de las obras. Allí, el señor Londoño, luego de un viaje por Venezuela, donde aprendió a preparar el café de almendra, y por la isla de Curazao, donde compró las máquinas para su procesamiento —las que hoy conocemos como grecas—, emprendió la tarea de convencer a los medellinenses de tomar café sentados, en un lugar público y pagando, pues normalmente lo hacían gratis y en sus casas. Labor ingrata al principio, pues tenía que tirar por los desagües el café preparado que no se consumía —casi todo—, pero exitosa finalmente, cuando se impuso como bebida social en aquel lugar y luego se extendió por la ciudad, en tal magnitud que el cronista Lisandro Ochoa dice que para 1943 unos 580 negocios entre cafés, cantinas y bares lo expendían (1984: 89). Ya para aquel año el Café La Bastilla original no existía. Había sido demolido para ampliar la calle Junín y convertirla en avenida, y en su lugar se construyó el edificio La Bastilla, ejemplo arquitectónico de modernidad, mientras el café pasó a la antigua avenida Derecha, que ya no se llamaba tampoco así, pues en ese momento ya era la avenida La Playa, luego de la cobertura de la quebrada Santa Elena.

Los cafés, desde siempre, se emparentaron en el mundo con la bohemia y la intelectualidad. Medellín no fue la excepción. Cabe decir aquí que muchos, de manera equivocada, relacionan al grupo de Los Panidas con el Café La Bastilla en la década de 1910, cuando

en realidad este no existía; su refugio fue El Globo, una verdadera cantina, como lo fuera antes el Chantecler, en la calle Boyacá, donde se reunían los intelectuales del periódico *El Espectador*, después de las doce de la noche, en la monástica Medellín de la primera década del siglo xx. El viejo Café La Bastilla sí fue refugio y lugar de encuentro durante años, entre las cinco de la tarde y las nueve de la noche, hora de cierre del local con tintineo de campana incluido, de los reconocidos escritores Efe Gómez y Tomás Carrasquilla, antes de que este último se refugiara en su casa de la calle Bolivia; como también lo fuera de León Zafir, del “Caratejo” Vélez Escobar, de Rubayata o de Livardo Ospina, mientras el nuevo La Bastilla, al lado del edificio La Ceiba, ya en otros tiempos de marxismo y crítica, lo fuera de Mario Arrubla y de Alberto Aguirre, y que el escritor Darío Ruiz Gómez reconoce como un primer refugio intelectual. Otros cafés quedaron en la memoria urbana, relacionados con ciertos escritores o grupos en determinadas épocas; por ejemplo, el Cyrano, abierto en 1926 en la esquina de Ayacucho con Pascasio Uribe, con el pintor Ignacio Gómez Jaramillo, el escritor Adel López Gómez, la líder María Cano y José Posada, entre otros; el Sol de Oriente, más arriba, en el cruce de Ayacucho con Suiza, fue relacionado eventualmente con Efe Gómez y también con el pintor Ramón Vásquez y con Jairo Restrepo, donde Reinaldo Spitaletta dice que se encontraban para hablar de arte.

Los cafés fueron, si se quiere, un producto y una expresión de la modernidad urbana. Pero no hubo una sola tipología de café: algunos se llamaron así, pero eran solo cantina y por tanto estaban dedicados al licor, donde la música de piano era esencial, con sus vals-



tangos y milongas como máxima expresión de la melancolía, la angustia y el desamparo de los que encontraron refugio allí, especialmente los obreros, que habían dejado de ser arrieros para ser los nuevos habitantes urbanos, entre el cinematógrafo y los bares, “con su espíritu enfrentado al miedo de tener que volver a su aposento en solitario de la vecindad donde vivía”, como escribe Fernando Cruz Kronfly en *La caravana de Gardel*. Otros fueron verdaderas tiendas de barrio que vendían abarrotes para el vecindario, mientras sus

espacios expelían el olor a café de su grecas; muy pocos fueron para la venta exclusiva de café —y en unos pocos se permitía el ingreso de mujeres—, como el caso excepcional del Niza, que en los años veinte fue uno de los más reputados socialmente, pues era un lugar de paseo familiar, al que se llegaba por el tranvía, cerca de la estación de La América, con pianista permanente, lo que hablaba de su refinamiento. La mayoría combinó café y licor, como aquellos cafés de barrio de los que habla el escritor Reinaldo Spitaletta, trazando una cartografía de Buenos Aires (el mencionado Sol de Oriente o el Astral) a Enciso (Viejo París), de Villa Hermosa (El Silencio) a Bello (El Viejo Café y El Torrente), aparte de los cafés de malevaje del antiguo barrio Guayaquil, verdadera periferia del centro de la ciudad. El barrio Aranjuez, desarrollado en la década de 1920, fue con los años una verdadera meca de tango en cafés con nombres muy a propósito: Rinconcito Argentino, Cuartito Azul, Calle Corrientes o Aires Pamperos, además del Berlín o El Faro, entre otros más en calles o sectores aledaños como La Pampa, El Rosedal, El Martillo y El Rosmery en las fronteras del barrio (Bustillo, 1997: 58). En la medida en que



Salón Málaga

esta expandía su frontera urbana, los cafés fueron una marca en las esquinas de los nuevos barrios. Espacios a la vez sacros y profanos en el decir de Spitaletta: “café-bar, de amplios mostradores y estanterías de madera, de gariteros parlanchines y administradores con cara de ‘no fio’... penumbrosos, con aroma de tinto en las mañanas y de anís y cebada en las noches” (1995: 111).

Al cumplirse casi cien años de la irrupción de los cafés urbanos, no parecieran tener futuro, aunque algunos se han reinventado en

la ciudad contemporánea. Un ejemplo es el Café Malaga, en el centro de la ciudad, punto de encuentro de nostalgias y de una memorabilia puesta no solo al servicio de los asistentes habituales, sino del turismo y de las nuevas industrias culturales, por lo cual funge en el centro como un superviviente que recoge las memorias y recuerdos de los tiempos idos de la Medellín moderna. O el Renobar, en la esquina de Ayacucho con la carrera Alemania (carrera 29), cuyo cambio vial de la calle, del tráfigo automotor al corredor del tranvía, le



permitió la calma perdida por años. Ubicado en un recodo antes de subir hacia las históricas Mellizas del barrio Buenos Aires y del desvío en la dirección del tranvía hacia el norte en busca de la estación Miraflores, y con la posibilidad de conectarse con una pequeña plazuela contigua, el Renobar es un lugar donde el café y la música, el juego y la palabra, son la razón de encuentro de los vecinos del barrio. Una esquina no para el turismo y la nostalgia, lejos del marketing urbano, sino ese punto fijo del que habla Modiano, para anclar la vida, ver pasar y fluir el tiempo, mientras el tranvía hace sonar su campana para abrirse espacio en su monótono ir y volver por los mismos rieles. **U**

Luis Fernando González Escobar (Colombia)

Profesor asociado adscrito a la Escuela del Hábitat, Facultad de Arquitectura, Universidad Nacional de Colombia (sede Medellín).

Referencias

- Bustillo Naranjo, Hugo (1997). *Aranjuez 80 años. Nombre español para un territorio lunfardo*. Medellín: L. Vieco e Hijos Ltda.
- Cruz Kronfly, Fernando (1998). *La caravana de Gardel*. Santafé de Bogotá: Seix Barral Biblioteca Breve.
- Ochoa, Lisandro (1984). *Cosas viejas de la Villa de la Candelaria*. Medellín: Ediciones Autores Antioqueños.
- Rodríguez Morales, Ricardo (1995). De tertulias y bohemia. En Hugo Sabogal (ed.). *Voces de bohemia*. Santafé de Bogotá: Norma.
- Spitaletta, Reinaldo (1995). Nostalgias de barriada. En Hugo Sabogal (ed.). *Voces de bohemia*. Santafé de Bogotá: Norma.

Notas

- ¹ Este texto recoge las notas que el autor expuso en el conversatorio "El café y los cafés", con el escritor Darío Ruiz Gómez y el antropólogo Julián Estrada Ochoa, el día 27 de julio de 2017, en la inauguración de Abril, café de la librería del edificio de Extensión Cultural de la Universidad de Antioquia.