

El camino era un amasijo de curvas eternas abiertas entre las colinas. Una carretera estrecha que serpenteaba entre cerros tapizados de verde, por donde fluían riachuelos y caídas de agua que crecen con las lluvias, y donde —más abajo— aparecen algunos cafetales.

Agradecí que mi hija Antonia fuera durmiendo en la silla de seguridad, mientras yo buscaba alguna manera de combatir el mareo.

Café un aguacero, como en casi todo Costa Rica.

Estábamos dejando atrás **La Fortuna**, ciudad volcánica conocida por sus aguas termales y parques naturales, donde habíamos pasado unos días tras casi un mes viajando por el Caribe.

Estaba cansada. No. Agotada. Tanto, que el único recorrido que me dieron ganas de hacer en ese lugar había sido un tour por plantaciones de café. Ahí, entre las plantas, permití que mi hija corriera libremente, mientras yo, a paso cansino, iba tras el guía que nos mostraba los distintos procesos de secado y tostado del grano.

Lo que no sabía es que este tour que parecía tan sencillo terminaría dándome una clave para entender la historia de mi próximo destino en el país.

El auto giró en una curva y, tras bajar por la última pendiente, la capital apareció en el horizonte. En cuestión de minutos cambiamos los árboles por pavimento, centros comerciales y edificios. Casi sin transición, ya estábamos en **San José**.

Codo a codo con Guns N' Roses

Cuando el chofer anunció la llegada, vi la enorme fachada del hotel Intercontinental alzarse frente a nosotros. Era imponente. Una señal inequívoca de que habíamos entrado en otra escala de ciudad: **Escazú**, el área más contemporánea y lujosa de San José.

Nos dieron una habitación amplia en la Club Tower, con acceso a un Club Lounge donde, después de las seis de la tarde, podíamos comer y tomar sin restricciones.

Le puse dibujos animados sin volumen a mi hija y serví una copa de vino. Después de semanas moviéndonos, solo quería hundirme en un *scrolling* infinito en el teléfono y no moverme por un buen rato. En el salón se respiraba una atmósfera discreta. Antonia, feliz con la tabla de quesos frente a nosotros, terminó bailando entre las mesas y llamando la atención de quienes estaban cerca. No tardaron en llegar las preguntas: cuántos años tenía, cómo se llamaba. Tras un buen momento de que era tiempo de volver a la habitación. Quise llevarme la copa y los quesos, pero mi hija quería que la cargara. Uno de los huéspedes que miraba la escena con una sonrisa cómplice se ofreció a ayudar. Él también era padre de un pequeño torbellino de casi dos años.

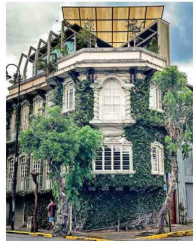
Antonia se abrazó a mi cuello y subimos por el ascensor. Ahí él me contó que era parte del equipo de producción de los Guns N' Roses, que ese fin de semana se presentaban en la ciudad.

San José se ha consolidado como una de las paradas habituales en las giras internacionales por Centroamérica. Y los artistas suelen alojarse en Escazú. A solo nueve kilómetros del centro, es el barrio donde abundan embajadas, hoteles internacionales, restaurantes de alto nivel y *malls premium*. Pero no siempre fue así.

Escazú solía ser un lugar agrícola ubicado en las laderas de los cerros. Un territorio de clima amable, separado de San José por una geografía más rural, en donde circulaban antiguas leyendas de curanderos, brujas y relatos sobrenaturales. Cuando el centro histórico comenzó a congestionarse, entre los años 70 y 90, las nuevas élites buscaron mejores condiciones residenciales, y migraron a terrenos más grandes en las afueras del valle urbano. Todo este movimiento transformó a Escazú en uno de los principales polos económicos de la alta sociedad costarricense. No era casualidad, entonces, encontrarse con la producción de los Guns.



SILVESTRE. Este restaurante ocupa una casa de fines del siglo XIX.



BARRIO AMÓN. El pasado cafetalero sigue visible en sus casas.



TEATRO NACIONAL. Símbolo del auge cafetalero que transformó San José.

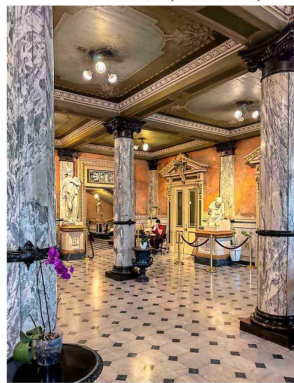
SAN JOSÉ bien vale un café

La capital tica tiende a ser pasada por alto por muchos viajeros, pero es un error que se corrige casi con solo seguir el aroma del café para dar así con teatros legendarios, mansiones con historia y barrios donde el grano bien tostado explica todo.

TEXTO Y FOTOS: Constanza de Ramón, DESDE COSTA RICA.



ESCAZÚ. El Club Lounge del hotel Intercontinental refleja el nuevo polo residencial y corporativo de alto nivel en San José.



HISTÓRICO. Sofisticados detalles en el recibidor del Teatro Nacional, que comenzó a construirse a fines del siglo XIX.



LEGADO. La Escuela Buenaventura Corrales es otra de las herencias que dejó para la ciudad la época de gloria del negocio del café.

El grano de oro

Al día siguiente partimos a recorrer la ciudad. Nos subimos a uno de esos buses turísticos de los pisos para hacer un tour. Fuimos a museos y monumentos que no me decían nada. ¿Dónde estaban los lugares bonitos de la capital?

En mi cabeza resonaban las advertencias que había escuchado antes de irnos del Caribe: "En San José no hay nada que ver". Esas mismas palabras me habían llevado a desviar el viaje de regreso hacia La Fortuna y su plantación de café, para mejorar la llegada a la capital. Tal vez tuviera razón y estaba perdiendo el tiempo. Hasta que un edificio llamó mi atención.

Tenía un aire parisino que contrastaba con la sobriedad de las construcciones que habíamos visto hasta ese momento. Piedra clara, columnas altas, esculturas y mármol italiano, detalles dorados. Se había construido con una clara voluntad de impresionar.

Junto a la entrada, un arco invitaba a pasar a una cafetería muy elegante. "Hemos llegado al Teatro Nacional de Costa Rica. Lo inauguraron en 1897 gracias a los impuestos del café", dijo el guía.

De inmediato pensé en algo que se había ido repitiendo durante el viaje: en to-

dos los hoteles donde me había hospedado había café de origen y cafeterías de goteo en la habitación. Incluso en los más baratos. Y en los desayunos, junto al termo, casi siempre alguna explicación sobre el grano servido ese día.

Era evidente hacía rato, pero fue ahí, en el lobby del Teatro Nacional, que realmente entendí por qué el café costarricense era motivo de orgullo.

El edificio en el que estábamos parados era la máxima expresión de la época dorada de los cafetaleros de Costa Rica. Lo financiaron con sus impuestos como una declaración de identidad, para demostrarle al mundo que el café podía sostener una cultura de alto nivel.

San José se consolidó gracias al dinero del café.

Y si el grano de oro había levantado este teatro, ¿qué más había construido?

Barrio Amón y el esplendor cafetalero

La agencia TAM Travel nos pasó a recoger temprano al hotel. Tras el *city tour*, yo



ENTRE BARRIOS. Casas viejas, cafés y nuevas torres conviven a poca distancia.



LA FORTUNA. En esta plantación puede ver el cultivo y tostado de cacao y café.

Si, era evidente que Barrio Amón no destacaba por las sodas. También, que muchas de sus construcciones mostraban sin disimulo el paso del tiempo. Pero el esplendor cafetalero de antaño todavía se percibe en las mansiones de madera antigua que resguardan un enorme valor histórico tras sus fachadas, aunque sin restauración sucumban al inexorable paso del tiempo.

Y a ratos, cobijada entre sus compañeros, una de esas casas recupera la vida como restaurante u hotel.

Paramos en un edificio hecho completamente de metal: la **Escuela Buenaventura Corrales**. Para construirlo, mandaron traer todas las piezas de metal en barco. Cada una de ellas había sido fabricada en Bélgica y luego los mismos cafetaleros las movieron hasta el Barrio Amón en carretas. Fue inaugurada un año antes que el Teatro Nacional, otro movimiento del mismo impulso histórico de la élite josefiniana del progreso.

En Costa Rica el café no solo construyó mansiones y teatros; también permitió consolidar un país donde los pequeños y medianos productores ayudaron a desarrollar la vida civil. Desde temprano el Estado incentivó reparto de tierras, cultivo y exportación. El café financió caminos, educación e instituciones.

Me bajé del auto para observar la escuela, mientras mi hija se entretenía comiendo *snacks* en su sillita. Y de pronto empezaron a salir niños. Me impresionó. Pensé que estaba frente a otro edificio abandonado, como casi todos los que había visto en el barrio. Pero estaba lleno de vida.

Ya no son los hijos de la élite los que van a estudiar a esta escuela de metal. Hace décadas que sus familias se mudaron a fincas fuera de San José, o a Escazú. Pero la presencia de estos niños muestra que no todo quedó detenido en el tiempo.

De mansiones cafetaleras a restaurantes de autor

Un par de cuadras más y llegamos a **Barrio Escalante**, un equivalente costarricense de Lastarria. De inmediato la calle pareció recobrar movimiento.

Si Barrio Amón conserva la memoria del café en sus casas, Barrio Escalante parece haber heredado su versión contemporánea: cafés de especialidad, restaurantes de autor y una vida cultural que está reviviendo sin apuro.

Me bajé para ir a conocer la **Cafeteeca**, una cafetería moderna de diseño limpio, que ofrece granos de distintas zonas del país: Tarrazú, Naranjo, Valle Central, Tres Ríos... Cada taza remite a una región y a una forma distinta de cultivo, a un proceso de secado específico, a un método de preparación. El café lo tuestan y venden ahí mismo.

La Cafeteeca forma parte de The World's 100 Best Coffee Shops, un ranking que analiza miles de cafeterías en el mundo. No es un logro menor. Busqué una especialidad proveniente de Naranjo, valle cercano a La Fortuna, y seguimos hacia el restaurante **Silvestre**. Nació en 2016 y se ha transformado en un referente de la alta gastronomía costarricense que busca revalorizar ingredientes locales con técnicas contemporáneas. El lugar se levantó con elegancia dentro de una casa histórica de techos altos, como las que había visto en Amón. La construyeron en 1890. Por ahí pasó el historiador Hernán Peralta Quirós y la pintora Lolita Zeller. Fue oficina, consultorio e incluso discoteca.

En el salón principal, los marcos blancos de las ventanas contrastan con paredes de verde oscuro, mientras en el techo un enorme candelabro ilumina la sala. El suelo de madera maciza dialoga con la edad de la casa. Silvestre es el ejemplo perfecto de cómo hoy, entre ruinas y cafeterías de especialidad, se está levantando una nueva geografía gastronómica. Una que vuelve a poner a San José en el mapa desde la mesa y el café.

Me ofrecieron un *vermut* hecho en casa y seguí con un plato de mejillones *choira* sobre *chips* de maíz pajaros con tinta de calamár y escabeche vegetal: una preparación con sabor a mar, donde asoma la memoria prehispánica.

Antonia dormía en mi regazo. Era temprano y, además de mí, había solo una persona almorzando en el lugar. Para continuar elegí un rollo de la isla de Chiriquí en hojas de plátano con bisque de maíz blanco y marañón especiado. Una combinación donde Costa Rica aparece en capas, entre técnica europea y alma tropical.

Mi hija despertó justo para el postre: una esfera de cacao de Talamanca con chocolate hecho en casa, crema de mantecilla de semilla de marañón, guayaba, miel de abejas y maíz crujiente. La despedida perfecta para nuestro viaje por Costa Rica. Una reminiscencia del Caribe, donde el cacao sigue cultivándose en territorios Bribri, y un recordatorio de que el maíz sigue estando en el centro del relato culinario.

Durante ese último almuerzo, en ese refugio bohemio de cafés y restaurantes de autor, muy lejos de las sodas y de los circuitos turísticos, decidí que en San José sí hay mucho por ver. Solo hay que seguir el rastro del café.

Miré la hora. Pronto tendríamos que estar en el aeropuerto. Para cuando los Guns N' Roses encendieran el estadio, yo ya no estaría ahí. **B**