





CAFÉS

NOTABLES DE

BUENOS AIRES

I



Buenos Aires Ciudad

Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires

Jefe de Gobierno

Mauricio Macri

Vicejefa de Gobierno

María Eugenia Vidal

Jefe de Gabinete

Horacio Rodríguez Larreta

Ministro de Cultura

Hernán Lombardi

Subsecretaria de Patrimonio Cultural

María Victoria Alcaraz

Comisión de Protección y Promoción de Cafés, Bares, Billares y Confiterías Notables de la Ciudad de Buenos Aires

Por el Poder Ejecutivo

Ministro de Cultura

Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural

Por el Poder Legislativo

Presidente de la Comisión de Cultura

Presidente de la Comisión de Comunicación Social

Presidente de la Comisión de Desarrollo Económico, Mercosur y Políticas de Empleo

Presidente de la Comisión de Turismo y Deporte

Por el Sector Privado

Presidente de la Cámara de Cafés, Bares, Confiterías y Afines

CAFÉS

NOTABLES DE

BUENOS AIRES

I



Ley N° 35

Comisión
de Protección y Promoción
de los Cafés, Bares, Billares
y Confeiterías Notables de
la Ciudad de Buenos Aires



**Patrimonio e
Instituto Histórico**
de la Ciudad de Buenos Aires

Spinetto, Horacio J.

Cafés notables de Buenos Aires I / Horacio J. Spinetto ; dirigido por Liliana Barela. - 2a ed. - Buenos Aires : Dirección General Patrimonio e Instituto Histórico, 2012.

120 p. ; 29x23 cm.

ISBN 978-987-1642-14-4

1. Patrimonio Cultural. 2. Cafés de Buenos Aires. I. Barela, Liliana, dir. II. Título.

CDD 982.11

Fecha de catalogación: 07/03/2012

ISBN 978-987-1642-14-4

© 2012 Dirección General Patrimonio e Instituto Histórico

© 2000 Cafés de Buenos Aires.

Secretaría de Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires

Dirección General Patrimonio e Instituto Histórico

Bolívar 466

(1066) Buenos Aires, Argentina

Tel. 4339 1900

Correo electrónico: dgpeih@buenosaires.gob.ar

Dirección Editorial

Liliana Barela

Producción General

Ana Suárez

Investigación y textos

Horacio J. Spinetto

Traducciones

Lucila María Murman

Fotografía

Xavier Verstraeten

Asistente de Fotografía

Andrés Ferreyra

Supervisión de Edición

Lidia González

Edición

Rosa De Luca

Corrección

Marcela Barsamian

Nora Manrique

Diagramación

Dominique Cortondo

Hecho el depósito que marca la Ley 11.723.

Libro de edición argentina.

Impreso en la Argentina.

No se permite la reproducción total o parcial, el almacenamiento, el alquiler, la transmisión o la transformación de este libro, en cualquier forma o por cualquier medio, sea electrónico o mecánico, mediante fotocopias, digitalización u otros métodos, sin el permiso previo y escrito del editor. Su infracción está penada por las leyes 11.723 y 25.446.

Mauricio Macri

Jefe de Gobierno

Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires

Una buena manera de intentar acercarse al espíritu porteño es a través de sus Cafés (lo escribimos con mayúscula como lo hacía Ramón Gómez de la Serna para diferenciarlo de la infusión), verdaderos bastiones de la vida cotidiana y del patrimonio cultural. Buenos Aires es una ciudad con Cafés.

Los Cafés, decía el prólogo de la primera edición (año 2000), "para quien vive en Buenos Aires, son lugares casi obligatorios".

Todos en algún momento de nuestra vida hemos frecuentado alguno en particular, o varios a la vez. El Café, como el tango, está en el sino porteño, incuestionablemente. Es una caja de resonancia de nuestra historia, de la de todos los días y también de la grande, basta con imaginarnos a Moreno, Belgrano, Castelli y Monteagudo reunidos en el Café de Marco (en la esquina de las actuales Alsina y Bolívar), en días previos al 25 de mayo de 1810.

El Café es una de las instituciones más genuinas de la Ciudad de Buenos Aires.

Nuestra ciudad, Madrid y París, lo mismo que Roma, Viena, Montevideo o Rosario, son ciudades con Cafés, felizmente. Ciudades donde se puede vivir, como afirmaba el famoso histólogo español Pío del Río Ortega al referirse a Buenos Aires: "Aquí se puede vivir. ¿Y sabes por qué, hijo? Pues porque aquí hay Cafés".

Con esta nueva edición de *Cafés Notables de Buenos Aires I*, los textos de Horacio Spinetto y las fotografías de Xavier Verstraeten vuelven para todos, ofreciendo otra vez, su aporte para el mantenimiento y la difusión de parte de nuestro más entrañable patrimonio cultural.



Hernán Lombardi

Ministro de Cultura

Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires

Ya lo dijo Jorge Luis Borges: "Creo que una de las funciones de una ciudad es dar diálogo (...)". No hay Café que escape a esa sentencia.

Varias sillas, el café servido y el encuentro. Los Cafés de Buenos Aires fueron y son lugares de la Ciudad que guardan historias cotidianas y gestas de la gran historia.

Antes que nada y como nadie, ellos son testigos privilegiados del paso del tiempo y de las huellas del ajetreo diario de esta gran ciudad. De la intensidad de su movimiento y de la idiosincrasia de sus habitantes. De su vida artística, deportiva y política. Tomar un café en Buenos Aires es un ritual obligado para quien nos visite y quiera conocernos. Para los porteños, fieles cultores del habla, sencillamente un hábito cotidiano.

Mucha de nuestra literatura y nuestra poesía fue sentida y escrita en los Cafés de Buenos Aires. Lo hizo Cortázar y también el polaco Goyeneche. Letras de tango, historias de amor, primeras y últimas citas se han gestado a la luz de los Cafés de esta maravillosa y convulsionada Ciudad.

Vuelvo sobre la lectura de este libro y me conmueve su vigencia. El Café porteño está en nuestro espíritu, de ahí su permanencia. Nos mantiene unidos y todavía entre sus mesas somos capaces de celebrar nuestros éxitos y llorar nuestros fracasos, reír junto a nuestros amigos y leer, en esa suerte de soledad acompañada.

Esto es lo que queremos compartir con ustedes, en esta nueva edición de *Cafés Notables de Buenos Aires I*.



María Victoria Alcaraz
Subsecretaria de Patrimonio Cultural
Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires

Fue la escritora Luisa Valenzuela, autora, entre muchas otras obras, de *Trilogía de los bajos fondos* y de *Novela negra con argentinos*, que escribe en Cafés y sobre Cafés, quien ha dicho “Es sabido que los Cafés porteños, esos sitios casi míticos, son el pulso de nuestra ciudad...” Y si, estamos de acuerdo. Basta con haber estado, por ejemplo, en los convulsionados años 60 en el Café Moderno, en Maipú y Paraguay, o sentado a una de las mesas del Bar O Bar, en su local original de la calle Reconquista, fundado por Yuyo Noé; o haber compartido largas charlas con los jóvenes artistas plásticos del Di Tella en el Florida Garden, para coincidir con Luisa Valenzuela. Luisa es hija de otra maravillosa escritora, Luisa Mercedes Levinson, Lisa. Y Lisa también fue amante de los Cafés porteños, desde muy pequeña. En una bella evocación ciudadana escribió: “Realmente, toda la Avenida de Mayo, al mediodía, tenía un polvillo dorado y enamorado. Era cuando papá, al salir de su consultorio de Avenida y Tacuarí, iba a buscarme al colegio. A veces nos deteníamos en el camino, y nos sentábamos con unos señorones, sus amigos, a una de las mesitas de la vereda del Hotel París”.

La sensación casi mágica que describe Lisa, ocurre en la mesa de un Café; y como dijo otro escritor, el gran madrileño Ramón Gómez de la Serna, en el Tortoni (vivió en Buenos Aires desde 1936 y hasta su muerte en 1963): “nada se parece tanto a la luna como la mesa de mármol de un café”.

Presentar esta nueva edición de *Cafés Notables de Buenos Aires I*, a doce años de la primera, es para mí un placer, y demuestra la vigencia de este libro con textos de Horacio Spinetto y fotografías de Xavier Verstraeten, pero fundamentalmente manifiesta la vigencia de los Cafés de la Ciudad de Buenos Aires. Entre ellos, La Embajada, a metros de la Avenida de Mayo, con su jamón crudo y su bello mostrador con varios mármoles diferentes; el Café de García, en Devoto, con sus colosales picadas y una ambientación entrañable; el Progreso, ícono de Barracas, con el cálido recuerdo de doña Licinia; La Giralda, con sus mesitas rectangulares con tapa de mármol blanco y su cartel de neón; El Gato Negro, donde los variantes aromas de las especias nos transportan a los sitios más exóticos; la Ideal, bien tanguera; Las Violetas y toda su magia desde el barrio de Almagro; El Querandí, con la impronta de los encuentros entre Witold Gombrowicz y Ernesto Sábato; El Preferido de Palermo, con sus especialidades asturianas frente a la manzana borgeana de la *Fundación Mítica de Buenos Aires*; Los 36 Billares, clásico de la Avenida de Mayo; el London City, perpetuado por Julio Cortázar en la novela *Los Premios*; La Buena Medida, en La Boca, con excelente comida casera y la *nostalgia del viejo paese*; el Plaza Dorrego, con la inolvidable charla compartida entre Borges y Sábato; el gran Café Tortoni, con Roberto Fanego, Alberto Mosquera Montaña, Quinquela, Alfonsina Storni, Fernández Moreno, Marcelo T. de Alvear y toda su historia incomparable, etcétera.

Hace algún tiempo vi en la calle un cartel publicitario que decía: “la vida se divide en AC y DC”, antes de un Café y después de un Café. Es totalmente cierto.

Buenos Aires es una ciudad con Cafés, afortunadamente; “vivamos” en ellos y disfrutemos de la lectura de este libro, que insisto, estoy muy feliz de presentarlo.



Liliana Barela

*Directora General de Patrimonio
e Instituto Histórico
Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires*

El Café es ese lugar de encuentro que elegimos todos los días para mezclar la vida con la filosofía y los diferentes sentidos que descubrimos en nuestra Ciudad.

El Café tiene historia y fue atravesado por muchos cambios: arquitectónicos, de lugar, de contexto, de visitantes.

Y cada persona tiene el suyo, su Café donde sentirse en casa porque allí están aquellos con quienes uno se reconoce día tras día.

Puede ser el Café del barrio –para realizar una pausa en los avatares cotidianos– o el del centro, compañero de nuestro trabajo o el elegido que preceda o cierre una función de teatro, de cine, una conferencia o una muestra de arte.

Puede estar en el norte o el sur, ser nocturno o matutino pero es una práctica social que se recrea varias veces en el día de un porteño o una porteña.

Los toma la poesía, el tango, el rock y la literatura. El cine y el teatro. No podría pensarse la ciudad sin ellos.

Una ciudad como la nuestra, que encuentra su clima en la diversidad y lo clásico; que descubre y se fascina frente a nuevas propuestas de diversión, de arte, de tecnologías y literaturas. Una ciudad que se apasiona sin nostalgia pero con toda su fuerza en ese lugar que permanece eterno para encontrarse y reconocerse cada día.

Este libro es la reedición del primero que marcó a los Notables, como se llaman entre sí, los Cafés nominados. Algunos son nuevos, otros un recuerdo.

Lo que sabemos es que el encuentro y la práctica no desaparecerán, podrán modificarse, pero el sentido de nuestra costumbre seguirá vigente. Y esta relación ciudadana con el hábito del Café es una bella forma de ser reconocidos por todos los que nos visiten.



Prólogo

José María Peña

El Café, sin lugar a dudas, es una institución muy nuestra. No pretendemos que lo sea de origen, pero sí por adaptación. Es una manera de ser.

Encontramos una de las primeras noticias de la existencia de los Cafés porteños en un aviso publicado en el *Telégrafo Mercantil*, en 1801: "Mañana jueves se abre una casa de café en la esquina frente al colegio, con una mesa de billar, confitería y botillería."

A principios del siglo XX los Cafés eran amplios: zócalos de madera y espejos de vidrio biselado cubrían sus paredes. Mamparas de madera, algunas con vidrios opacos y vitrales separaban el salón para familias. Sobre ellas y en las paredes, las perchas se distribuían con generosidad. Detrás del infaltable mostrador se desempeñaban (como siguen haciéndolo hoy) el cajero y el lavacopas. Ellos y los mozos son personajes inseparables del rito de nuestros Cafés; vale la pena fijarse en el modo en que hacen el pedido, cómo se paran y se mueven entre las mesas.

Estos recintos tienen sonidos y también silencios que hay que saber valorar.

El Café como ambiente y sentimiento implica también al bar y a las viejas confiterías; son parte del carácter de Buenos Aires, lugares con vida propia que se transformaron, por algo lo canta el tango, en un singular segundo hogar, en una particular casa que tiene que ver con la intimidad personal y no familiar, salvo que se considere familia a los amigos, a los *habitués* y, desde ya, al mozo que nos atiende todos los días.

Aunque el espíritu sea el mismo, hay diferencias entre los Cafés del centro y los del barrio, lo que no impide que algunos de los primeros, como La Puerto Rico, en Alsina 416, mantengan su espíritu barrial.

En el centro encontramos los decanos: el Tortoni data del siglo XIX; El Querandí, La Ideal y el Jockey Club, de las primeras décadas del XX. Aunque con reformas, el Richmond, en Florida 468, es el último en su tipo que queda en la ciudad.

En los barrios existen aún viejos reductos tradicionales: Los Andes, Tacuarí 622; Miramar, Avda. San José 1999, Bar Correa, Cabildo 4402; Homero Manzi, San Juan 3601; Bar 12 de Octubre, Bulnes 331; San Pedro Telmo, Humberto I y Defensa; los dos últimos

fueron Café y almacén. También el Británico, en Defensa y Brasil. Por último, La Giralda, en Corrientes 1453, que es un Café lechería.

La mayor parte de los billares ha desaparecido de los Cafés; el más antiguo "Café Billar" es el restaurado 36 Billares en Avenida de Mayo 1271; en Villa Devoto persiste el Café de García, en Sanabria y J. F. Vareta. A partir de la década de 1940 la decoración de los Cafés sufrió cambios, sin embargo mantienen su clima de intimidad; de esa época subsisten Queen Bess, Avda. Santa Fe 868; Florida Garden, Florida 899 y American Bar, Avda. Roque Sáenz Peña 632.

En el año 1977, se abrió el Petit Colón, Libertad 505, lugar que supo captar el espíritu de los años veinte y, con él, a consecuentes parroquianos.

Muchos han desaparecido o han perdido su clima especial al modificarse su fisonomía; uno de los que, a pesar de haber sido remodelados, conservan su clima y su clientela habitual, es La Biela, en Avda. Quintana 600.

Entre los más recientes podemos rescatar el Bar Bar O, en Tres Sargentos 415. El London, de Avenida de Mayo 566 es un Café tradicional que desapareció en los años sesenta y recuperó veinte años más tarde su presencia. Clark's era una conocida tienda de ropa para hombres, adaptada hace veinte años como bar y restaurante. Clásica y Moderna, en Avda. Callao 892, es una librería que dio cabida en su local a un Café, que supo recuperar el clima de los viejos Cafés tan porteños.

Quien quiera conocer el corazón de Buenos Aires no puede dejar de conocer y vivir estos lugares sin los cuales nuestra ciudad ya no sería la misma.

Es imposible en una introducción, citar o referirnos a todos los Cafés que habiendo sido notorios en su momento, hoy desaparecieron. No obstante, sería injusto no mencionar a algunos que significaron un jalón destacado en la vida de la ciudad o, por lo menos, para un sector de sus habitantes. Repetimos una vez más que en los recuerdos se borran ciertos límites entre Café, confitería y bar, pero esto no es inconveniente ya que en todos ellos se cumplía de alguna manera aquella definición de "recinto que permitía la abstracción y la privacidad, la intimidad".

La esquina de las calles Libertad y Charcas, hoy Marcelo T. de Alvear, reunió dos ejemplos clave de lo dicho a partir aproximadamente de los años treinta. Por un lado la Confitería París, indudablemente señorial, congregaba en su gran salón con piso y estatuas de mármol, mesas de madera y bronce, a una clientela que podríamos llamar estable. Allí se reunían indistintamente a tomar una copa o el desayuno luego de misa en la iglesia de Las Victorias. Al fondo del salón estaba el palco donde durante muchos años tocó la orquesta del maestro Dajos Vela, observada por las flotantes mujeres pintadas en el techo el italiano Parisi.

Justo enfrente, en la vereda par de Charcas, estaba La Meca; allí se tomaba café con leche; podía percibirse el aroma del café y de las medialunas crocantes. El local era sencillo, con un zócalo de madera y las típicas mesas y sillas de un Café; su fama estaba bien cimentada, tenía su clientela fiel. No pocos de los que trasnochaban terminaban tomando el desayuno en La Meca. Una particularidad era que muchos de los que iban a una y a la otra eran amigos, pero no por eso cambiaban sus preferencias.

Florida y Paraguay fue el lugar donde en 1958 se inauguró Augustus. Su decoración interior respondía a la moda del momento, ni un rasgo de lo tradicional. Rápidamente se convirtió en un punto de encuentro, su entonces insuperable café compartía méritos con la pastelería, delicias entre las que se destacaba la famosa *sfogliatella*. Bajando algunos escalones, al fondo, estaba el bar que cerraba en horas de la madrugada. Sus primeros dueños fueron italianos; los segundos, como era de esperar, españoles. Rápidamente fue adoptado por muchos que lo disfrutaban en diferentes horarios; vicisitudes económicas del momento fueron la causa de su cierre en el año 1975.

Injusto sería olvidarnos del Petit Café, en la vereda par de la Avda. Santa Fe al 1800. Contemporáneo del cine Capitol hizo honor al estilo *art déco* con sus ornamentaciones geométricas, que no fueron alteradas hasta su demolición en la década de 1970. Al comenzar los años cincuenta cobró fama particular por el grupo de muchachos que lo adoptó como centro de encuentro;

fueron bautizados como los petiteros y dieron pie a que muchos los copiasen en su vestimenta y modismos. Si tuviésemos que recordar alguna de sus especialidades, elegiríamos aquellos alfajores en que el dulce de leche quedaba entre dos finísimos discos de pasta.

El citado London de la Avenida de Mayo tuvo su antecesor en un recinto con oscuras maderas en sus paredes e indudable clima interior. Tal fue su personalidad, que Julio Cortázar lo eligió para reunir allí, al comienzo de su novela *Los Premios*, a los personajes que la configuraron.

Es destacable comprobar cómo estos ámbitos despertaron el interés y la inspiración de los escritores, en no pocos casos simplemente describiendo el lugar. Fernández Moreno escribió sobre el Richmond de Florida un poema del que seleccionamos dos estrofas:

Bocanadas de humo,
ruidos de platos,
estrépito de orquesta
blues y tangos,
indiferentes ruedan su flor de hueso
los cubiletes.

La puerta de Florida
vuela y no para,
un temporal de dados
ruge mi espalda.
Sobre mi testa
un ventilador gira
como una estrella.

En tiempos del Centenario el local del Café La Brasileña fue una imagen característica del Buenos Aires de entonces; sus mesas de madera y sus sillas Thonet se ordenaban prolijamente en el ambiente general y, por supuesto, en el sector reservado para familias. Por aquellos años literatos y políticos lo frecuentaban. Manuel Gálvez no sólo lo menciona sino que hace de él una colorida descripción en su obra *El mal metafísico*. Como consecuencia del éxito de la firma se abrieron nuevos locales; los de mayor superficie tenían columnas y en todos se distribuían estratégicamente maceteros de bronce con plantas, palmeras generalmente, recordando que la naturaleza se sumaba al clima del lugar.

Conversando una vez, tiempo atrás, con un parroquiano de aquellos tiempos, este recordaba la habilidad de los mozos para manejar por el mango de madera cafeteras y lecheras. Estos Cafés -otro tanto sucedía con las confiterías Del Águila, Del Gas, París, entre otras- tenían vajilla en la que aparecía la marca característica que los identificaba más allá del producto.

Los ventiladores que cita Fernández Moreno en su descripción del Richmond eran habituales en todos los Cafés y las confiterías, aunque también estaban colocados directamente en las paredes o bien sujetos sobre repisas de madera. Desde uno u otro lugar las paletas de bronce desparramaban el aire de derecha a izquierda, ida y vuelta casi ininterrumpidamente.

El espíritu de aquellos años se mantiene en la actualidad aunque los locales sean diferentes y las costumbres hayan cambiado. Emilio Novas creó, hace unos años, la palabra *caféligrés* para definir a quienes eligen un Café y lo frecuentan asiduamente; podríamos también decir que un Café hace las veces de club particular.

Quizás este fue el espíritu del Café La Paz en los años cincuenta y sesenta cuando allí se reunían los intelectuales de izquierda y los que sin serlo creían que por acudir se los podría tomar como tales. El Café de la calle Corrientes no tenía un atractivo visual especial; sus mesas con manteles, las cortinas con flecos en los ventanales y la luz difusa en el techo eran el escenario para lo que allí se hablaba; La Paz era La Paz.

Cambiaron los tiempos y obviamente ya no fue igual. Sufrió una actualización tímida y poco feliz para cerrar desteñidamente en 1996. Volvió a abrirse poco tiempo después renovado pero, ya no es La Paz.

La desaparición de estos lugares entrañables, como alguien los definió, es una lástima cuando sucede por el solo motivo del cambio por el cambio. Hay un caso que es válido recordar como lo opuesto, el paradigmático Bar-Bar-O que abrió sus puertas en la calle Reconquista a fines de los años sesenta. Fue el reducto de los artistas de esos años, sus vidrieras pintadas por Jorge de la Vega y Ernesto Deira convivieron con las tradicionales sillas Thonet como si siem-

pre hubiesen estado juntas. Nuevamente las circunstancias obligaron a dejar el local original, pero la magia que genera lo auténtico y las ganas de proyectarse con él hicieron posible el traslado a pocos metros, en la cortada Tres Sargentos, donde está actualmente reuniendo con lo viejo, lo agregado de acuerdo con el espíritu de hoy.

No deja de ser curioso como todavía no se ha emprendido la fascinante aventura de saber ser un eslabón entre nuestra historia ciudadana y la contemporaneidad. Cabe aquí recordar otro recinto con historia y personalidad: La Victoria, en la calle Chacabuco entre la Avenida de Mayo y Rivadavia. Fue uno de los antiguos locales de la época en que un zócalo de madera estaba coronado por espejos biselados enmarcados por madera según diseños *art nouveau*. Allí se tomaba café pero además una de sus especialidades era la sidra tirada de barril, particularidad que aún mantiene el Tortoni. El edificio donde se encontraba fue demolido al mismo tiempo que el del diario *La Razón*; esto sucedió en la década de 1970.

En el lugar se levantó, a comienzos de los ochenta, un edificio en torre que generó un amplio espacio abierto entre éste y la normal línea municipal de construcción. ¿Habría sido propuesta la ubicación de un local que recordara La Victoria, con la posibilidad de colocar algunas mesas en la amplia vereda? Estamos seguros que de haberse llevado a cabo sería uno de los lugares más atractivos de la ciudad, con el aliciente de la memoria recobrada.

Lugar de peregrinación sería en nuestros días El Ciervo, ubicado en la esquina sudoeste de las avenidas Callao y Corrientes. Su decoración interior recordaba la de los Munichs: maderas en las paredes, reservados para cuatro personas y mesas con mantel. El nombre provenía, obviamente, de las cabezas de ciervo colocadas en las paredes; el paso de los años oscureció los barnices de las maderas que tomaron un color negruzco y deslucido. Quienes fueron los nuevos dueños no supieron -o no quisieron- ver a través del barniz el valor del lugar y su carga de significados. Lo dicho nos recuerda palabras del arquitecto Rodolfo Livingston defendiendo el barrio sur como zona histórica ante los ataques mercantilistas: "yo cuando estoy sucio me baño, no me suicido".

Queda para los memoriosos recordar los Cafés de La Boca, como El Ritano con sus pocas mesas, el almanaque detrás del largo mostrador y la mesa de billar. Cuando lo visitamos años atrás para decirle al propietario que el Museo de la Ciudad les iba a dar un diploma por considerarlo testimonio vivo de la memoria de la Ciudad, nos miraron desconcertados sin entender mucho lo que eso significaba. En realidad, pensándolo bien, era comprensible. El Café estaba allí desde hacía tantos años que para ellos era natural. Era aún más significativo el bar que estuvo en las calles Brandsen y Almirante Brown, con su mostrador de estaño, sin embargo también desapareció.

Muchos de los que se han ido lo han hecho como las viejas fotografías que se van destiñendo poco a poco para por fin perderse del todo con lo cual se hace tan difícil saber de donde venimos.

"A un boliche que había en una esquina oeste de Almagro" es el título de un poema de Rubén Derlis que dice así:

Yo que pasé de tarde en tarde por tu esquina
Te miraba despacio con ternura y cariño
Siempre hubo alguna cita que me robó tu
estaño
Por eso nunca entré a tomar un lusera.

Después sucedió lo de siempre
Un día me di cuenta que eras mío
Cuando ya te perdía.

El poema tiene aún vigencia y no necesariamente con espíritu nostálgico sino vital, nos lleva a gozar lo que nos rodea ya, y no en recuerdo, que es en definitiva conocernos por lo que nos representa.

Exposición "Los Cafés de Buenos Aires" en el Museo de la Ciudad en el año 1976. La mesa y las sillas pertenecieron al desaparecido Café Liceo y las mamparas a la igualmente desaparecida Confitería Suiza.





“El viejo Café” acrílico de Horacio Julio Spinetto. Foto de Gustavo Sosa Pinilla.

CAFÉS
NOTABLES DE
BUENOS AIRES
I

Horacio Julio Spinetto



Bar Bar O

Tres Sargentos 415, Retiro

La revista *ARTiempo*, una muy buena publicación mensual de arte y espectáculos dirigida por Osiris Chierico, tuvo lamentablemente una corta vida. Su primer número apareció en octubre de 1968, y el último, el N° 6, fue el de abril-mayo de 1969. En la quinta entrega, correspondiente a marzo de 1969, en la sección Confesionario coordinada por Mariani, Luis Felipe Noé, quien por entonces se autotitulaba ex pintor, decía: "Estoy tratando de abrir un bar. Además escribo un libro -*El arte entre la tecnología y la rebelión*-. Y otras cosas más que tienen que ver con mi idea de lo que es un artista: un provocador cultural (también alguien que sabe que a veces dos más dos no suman cinco)".

Efectivamente en 1969, en el local de la calle Reconquista 874, Luis Felipe Noé fundó el Bar O Bar o Bar Bar O. Noé con Ernesto Deira, Rómulo Macció y Jorge de la Vega habían iniciado en 1961 una experiencia plástica conjunta. La gente y la crítica los reconoció como el grupo Nueva Figuración, nombre que a Noé nunca le gustó mucho porque "lo que intentamos fue situarnos en una actitud desprejuiciada ante la creación, lo que importaba era no ponernos límites, ni siquiera estar atados a la figuración".

Con esa actitud desprejuiciada nació Bar Bar O, considerado por muchos como el primer *pub* de Buenos Aires. Los vidrios de la fachada fueron pintados por Jorge de la Vega. Varios rostros en blanco y negro dejaron la impronta característica de este arquitecto, pintor y cantante en el paisaje urbano. En la canción *Diamantes* de su primer *long play*, de la Vega decía: "Yo engrasaba mis aviones con caviars de ultramar;/ tú planeabas otro viaje/ de París a Pakistán./ Yo agregaba dependencias/ a nuestro último *palais*;/ tú estropeabas tus chinchillas/ con extracto de Lanvin".

Bar Bar O se convirtió en el lugar símbolo de toda una generación. A fines de los setenta cambió de local pero no de manzana.

Bar Bar O se mudó a Tres Sargentos 415. Los vidrios pintados por de la Vega fueron trasladados y reinstalados.

Enfrente, en el 422, en un bello edificio tuvieron su estudio los arquitectos Sánchez, Lagos y de la Torre, autores del Kavanagh, entre otras obras. La perspectiva empedrada de la cortada Tres Sargentos choca contra el volumen de la desaparecida Harrods, que se asoma por San Martín. Una placa de bronce en el frente dice: "Bar Bar O. Declarado Sitio de Interés Cultural por el H. Concejo Deliberante de la Ciudad de Buenos Aires. Lugar de encuentros de plásticos y personalidades de la cultura".

La carpintería metálica está pintada de naranja y las cortinas de enrollar de negro. La puerta es de madera negra con aplique en bronce y el clásico llamador tiene forma de mano femenina.

La penumbra del salón deja ver algunos de sus detalles: una buena *boiserie*; el parquet de roble del piso; la barra-mostrador, de madera, y el gran mueble lleno de botellas; el reloj de péndulo; las sillas Thonet y las mesas de madera; una lámina con un Gardel psicodélico, muy de los sesenta; la reproducción de una pintura de Toulouse-Lautrec; una foto con el mono Zipi pidiendo: "No arrojes las cáscaras de maní en el piso"; varios grabados de Alicia Scavino y dos magníficas pinturas originales realizadas en 1935 por R. Peruzovich (témpera sobre papel entelado de 2,00 x 0.82 m),

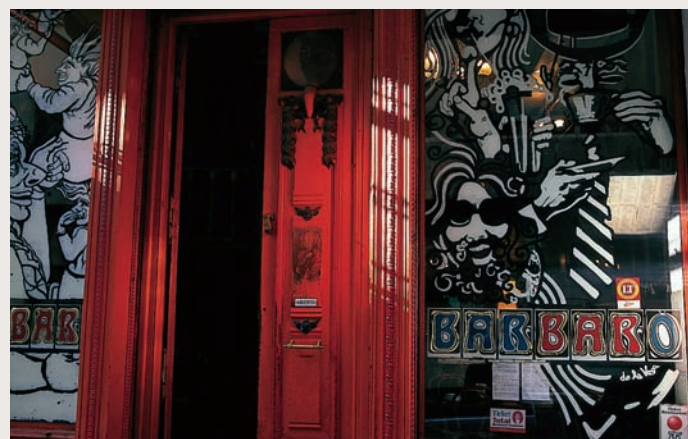
tituladas *Odaliscas*, que originalmente estuvieron en el foyer del *dancing* Charleston.

Un dibujo de Eduardo Bergara Leumann; un perchero Thonet de pie; un gran artefacto de bronce con cinco tulipas y un ángel sobre la barra; detrás de ésta un retrato de mujer pintado sobre una chapa, bordeado con luz de neón son otros de los detalles que definen el espíritu del local. En el entrepiso, encontramos otra bella Odalisca del pintor Peruzovich.

Unos jamones crudos reposan en sus cruces. Los clásicos de la noche son la picada de la casa, esmeradamente preparada, con cerveza o sidra tirada, y los barriles con maníes. Los sábados por la tarde suelen encontrarse algunos pintores: Alonso y Macció, entre otros, como antes Pérez Celis. Dos señoritas con teléfonos celulares pasan por la vereda y se detienen ante la puerta, miran un instante y continúan su recorrido.

En una mesa se destaca la presencia de Nery González, arquitecto uruguayo, hombre de muy buena pluma (ver sus numerosos escritos sobre el patrimonio cultural y arquitectura; sus esenciales intervenciones en los libros *Boliches Montevideanos: Bares y Cafés en la memoria de la ciudad*, de Mario Delgado Aparain, y en *Cafés y Tango en las dos orillas. Buenos Aires y Montevideo*), mientras saborea una buena cerveza tirada.

El Bar Bar O sigue esparciendo su magia, la misma magia que descubrimos en las pinturas de su fundador, tanto en *Introducción a la esperanza* como en *¡Carajo que se rinda su abuela!*



Vidriera de la entrada pintada por Jorge de la Vega.

La Biela

Av. Quintana 600; Recoleta

22

En la esquina de Quintana y Roberto M. Ortiz, a cien metros de la Iglesia del Pilar y del Cementerio de la Recoleta, el enorme salón de La Biela, tal vez uno de los espacios más generosos que el rubro gastronómico presenta en Buenos Aires, nos acerca reminiscencias borgeanas. Como los miembros de su Secta del Fénix y los anaqueles de su Biblioteca de Babilonia, todos los temas son tratados en estas mesas redondas o cuadrangulares, en el salón o en la terraza bajo el histórico gomero, por todos aquellos que alguna vez pisamos el suelo porteño.

Es que este es "el" lugar para el encuentro. Aquí cada mesa, como un planeta único pero integrante de un sistema superior, puede tener su propia conversación, sus propios habitantes y hasta su propio idioma, sin temor a recibir molestas injerencias de los mundos que la rodean gracias a que la casa nunca cayó en la fácil tentación de convertir el salón en una mueblería para albergar más parroquianos del justo medio ético.

Un muy bien entrenado ejército de mozos, de pantalón negro con saco de ese color, o elegante chaleco donde predomina el verde, se encarga, con dedicación pero sin fastidiar, de dar de beber al sediento y alimentar al hambriento.

Gracias a tan armónica conjunción, pudieron coexistir, simultánea pero independientemente, las reuniones de los integrantes del mundo de los fierros; convocados por la madre del desarrollo de la modernidad mecanizada, la biela, que continua presidiendo la ornamentación de las paredes del salón; con los intelectuales que protagonizaron el *boom* de la literatura latinoamericana de los años sesenta, los padres del movimiento de arte pop, grupos de músicos de la nueva ola, exponentes de la música culta experimental contemporánea, empresarios, sindicalistas, terratenientes, políticos, cirujanos, productores rurales, señoras de alta alcurnia, banqueros, buenos padres de familia, gente del espectáculo, militares, *scruchantes*, y otras "hierbas", visitantes del país y del extranjero, simples mortales.

Así la lista de *habitués* de La Biela es más nutrida y variada que la guía de teléfonos. Un resumen parcial y arbitrario incluye a Froilán González, Charlie Menditeguy, Eduardo Copello, Rolo Álzaga, Adolfo Bioy Casares, Silvina Ocampo, "Manucho" Mugica Láinez, Marta Minujín, Federico Klemm, Facundo Cabral, Roque Narvaja, Litto Nebbia, Francisco Kröpfl, Julio Viera, Casildo Herrera, Hugo Pedraza, Pepe Iglesias, Guy Williams, José Antonio "Willy" Divito, Analía Gadé, Dalmiro Sáenz, Miguel Briante, Raúl Santana, "Landrú", María Esther de Miguel, Martha Mercader, María Sáenz Quesada, Javier Fernández, Hebe Clementi, Yvonne Bordelois, Josefina Delgado, Rodolfo Lo Russo, Rivas, Díaz, y otros miles. Los recuerdos nos llevan a su también mítica cartelera de publicidad que balconeja, por sobre la cornisa del local, al movido tránsito de Quintana y a la parsimonia de la peatonal Roberto M. Ortiz. Todavía recordamos, junto a las botellas de escocés del clásico anunciante, las estampas *naif* de Anikó Szabó y las miradas, pintadas por Renata Schussheim, de Julio Cortázar, Marilyn Monroe, Carlos Gardel, John Lennon y Oscar "Ringo" Bonavena, pese a que hoy sólo viven en nuestro corazón.

Al igual que las calles de Buenos Aires, La Biela, llamada así desde 1942, ha tenido otros nombres al transitar otras décadas. Durante un tiempo se la conoció como La Veredita, y luego como La Biela Fundida (porque Roberto "Vitito" Mieres, auténtico *playboy* de la época, en una "picada" automovilística, a principios de los 40, había fundido una biela justo en la esquina de Quintana y Junín, donde se reunían por entonces los jóvenes "tuercas"); en el pasado remoto fue La Pulpería del Vasco Michelena; entre la década del treinta y los primeros años de los cuarenta fue el Aero Bar.

La visión de La Recoleta de hoy y las vivencias que la acompañan nada guardan de su pasado bravío, cuando integraba el barrio extramuros de la Tierra del Fuego, y los matarifes del cercano Matadero y los guapos de los arrabales hacían que las carpas frente al Cementerio y las fiestas de la Virgen del Pilar terminaran bañadas en sangre.

El Cementerio resulta hoy un símbolo de tolerancia donde encontramos a los protagonistas de nuestro pasado a veces tumultuoso. Sus tumbas albergan tanto a José Hernández como a Leopoldo Lugones, a Juan Manuel de Rosas, Juan Facundo Quiroga y Manuel Dorrego, como a Florencio Varela, Domingo Faustino Sarmiento y Juan Galo de Lavalle. Aquí descansan Nicolás Avellaneda y Carlos Tejedor, Pedro Eugenio Aramburu y María Eva Duarte de Perón.

A la armonía del Cementerio se agrega la tolerancia, respetuosa y militante de La Biela, el único lugar de Buenos Aires donde se aplaudió hidalgamente, pese a sufrirlo, el gol de Owen a Roa durante el mundial de Francia y se llegó al delirio, pero sin ofender a los ingleses presentes, cuando el arquero argentino atajó el último penal, el de la victoria.

Es que La Biela es así, individualidad y comprensión. Por eso el atanor de Discépolo siempre encuentra fuego en sus mesas que nunca preguntan, en su salón que nunca cierra, y don Jorge Luis nos recuerda que todos somos, fuimos o seremos clientes de La Biela.



Una de las ventanas de La Biela.



Terraza de La Biela en el corazón de La Recoleta.



Británico

Brasil 399, San Telmo

El Parque Lezama, sitio fundacional de don Pedro de Mendoza, es el último baluarte del barrio de San Telmo; con sus infinitos verdes ofrece su espíritu vecinal fundiéndose con La Boca y Barracas.

"Un sábado de mayo de 1953, dos años antes de los acontecimientos de Barracas, un muchacho alto y encorvado caminaba por uno de los senderos del Parque Lezama. Se sentó en un banco cerca de la estatua de Ceres, y permaneció sin hacer nada, abandonado a sus pensamientos".

"Pues sí hombre, aquí Ernesto Sábato escribió muchas páginas de *Sobre Héroes y Tumbas*", contaba José Miñones, natural de La Coruña, uno de los antiguos dueños del café y bar Británico, ubicado frente al parque, en la esquina noreste de Defensa y Brasil, donde antes funcionara un cine de barrio.

El café ocupa parte de la planta baja de un edificio de cinco pisos altos con treinta departamentos, obra de los ingenieros Bacigalupo y Uhalde. Abrió sus puertas poco antes de 1930 con el nombre de La Cosechera y años más tarde se llamó Británico, debido a que muchos ex combatientes ingleses de la Primera Guerra Mundial, alojados en una residencia vecina de la Av. Garay, lo tomaron como lugar de reunión.

El Británico no cerraba nunca, y sus dueños durante más de 40 años fueron los tres mozos que lo atendieron, todos españoles, en sus respectivos turnos: José a la mañana, otro José por la tarde, y Manolo era el noctámbulo.

En 1982, durante la guerra de Malvinas, se modificó su nombre, en ese momento muy conflictivo. Le sacaron sus tres primeras letras, así que durante algún tiempo fue el bar Tánico. Renovadas las relaciones diplomáticas con Inglaterra lo recuperó.

El salón se divide mediante una mampara de madera y vidrio. El sector familias o reservado tiene en las mesas manteles azules y encima otros verdes. Por su ventana sobre la calle Brasil, el parque se muestra como una gran mancha verde, de donde surge la hidalga figura de don Pedro de Mendoza esculpida por Juan Carlos Oliva Navarro. Más atrás, las rejas del Museo Histórico Nacional lucen su filigrana.

El mozo-dueño, de blanco y negro, se movía con tranquilidad mientras pedía unas medialunas de grasa. "El nostálgico café de las reuniones sin apuro", como dijera el poeta Norberto Caral, está allí. En una mesa, dos hombres que juegan al ajedrez son parte del elenco estable. Puchero, uno de ellos, todas las tardes, religiosamente, se da una vuelta. En otra, con público incluido, cuatro parroquianos juegan al dominó. Las risas o los reproches indican la finalización de la partida. El actor Miguel Ángel Solá, que vivió un tiempo en el mismo edificio, fue uno de sus *habitués*; como antes fueron los futbolistas Adolfo Pedernera y los hermanos Américo, jugadores de San Telmo y Boca.

Sobre el mostrador, una campana de vidrio encierra triples de jamón y queso. Atrás, un espejo duplica la realidad. Tres relojes sobre la pared (Quilmes, Licorafé y Coca Cola) disputan la exactitud horaria. Un cartelito ofrece especiales de jamón y lomito.

Por las ventanas de Defensa, pasan con cierto ritmo los colectivos 22 y 29. En la esquina de enfrente se ve el Café El Hipopótamo.

Un grupo de chicos con guardapolvos blancos sale de la escuela Deán Funes, en la misma cuadra de Defensa. Uno de ellos apoya su cara en la ventana, y la imagen repite aquella de Enrique Santos Discépolo en *Cafetín de Buenos Aires*: "De chiquilín te miraba de afuera / como a esas cosas que nunca se alcanzan..." La música de Mariano Mores y la voz de Edmundo Rivero se hacen presentes. En el Británico se filmaron pasajes de las películas *¿Dónde estás amor de mi vida que no te puedo encontrar?* y *Tacos altos*.

En la madrugada los taxistas son mayoría, aprovechan las horas de menor actividad para reunirse a jugar intensos y muy hablados partidos de truco y dominó. La ginebra rivaliza con el café con leche.

Como una escuela de todas las cosas,
ya de muchacho me diste entre asombros:
el cigarrillo,
la fe en mis sueños
y una esperanza de amor.

Una pareja de turistas suecos con sus mochilas a cuesta acaba de beber una cerveza y pregunta si La Boca queda cerca. Desde hace un par de años, luego de un cierre que movilizó a todo el barrio, el café, con nuevos dueños y algunos retoques, reabrió sus puertas para la calma de todos.

El Británico no cierra nunca, afortunadamente.



El Británico y su característico clima.



The Brighton

Sarmiento 645, San Nicolás

Brighton: ciudad de Inglaterra, condado de Sussex. Estación balnearia sobre el Canal de la Mancha.

En la nota "La ciudad recuperó el encanto de Brighton. De sastrería inglesa a fino restaurant", de Franco Varise, publicada en *La Nación* el 28 de enero de 2007, podemos leer: "Cuando la calle Sarmiento todavía se llamaba Cuyo y los sombreros aún lucían entre los caballeros de Buenos Aires, la casa The Brighton era el lugar predilecto de aquella estirpe angloporteña para elegir sus prendas de vestir. El local donde estaba ubicada la sastrería resistió como pudo el paso del tiempo. Por fortuna los biselados y esmerilados permanecieron casi intactos, incluso después de que la renombrada marca surgida en 1908 desapareció definitivamente en 1976". Dos años después del cierre de la afamada sastrería, el 3 de junio de 1978, en el mismo bello y elegante local abrió sus puertas Clark's II, Oyster Bar y Restaurant, con todo el esplendor y una excelente cocina. Entre sus especialidades se destacaban la media langosta Thermidor y la langosta fría con salsa *mousseline*, el pato a la pimienta verde, las ostras y la carne de cordero con salsa de menta. En 1997, Clark's II fue distinguido como "Mejor Restaurant de Negocios de Buenos Aires" de acuerdo con la Primera Encuesta de Calidad realizada por la revista *Corporate Traveller*. Asimismo obtuvo el Diploma del Museo de la Ciudad, otorgado en noviembre de 1984 como testimonio de la memoria ciudadana, "en razón de la respetuosa e imaginativa transformación efectuada para adaptar a su nuevo uso el antiguo local de la Casa Brighton". En 2002, veinticuatro años después de su inauguración y con una prestigiosa historia a cuestas, Clark's II bajó sus cortinas definitivamente. Luego de cinco años, Fermín González, un pujante español que llegó a nuestro país en los 70, decide hacerse cargo del magnífico espacio de Sarmiento 645. "El gallego", como se autodefine, logró, junto con el vecino Bar Paulín (en la misma cuadra), un éxito sensacional con sus sándwiches, para muchos de sus "fanáticos" los mejores de toda la ciudad de Buenos Aires y alrededores. Gracias al suceso de Paulín, hoy The Brighton es una realidad. González recuperó este original sitio porteño y pudo devolverle su brillo tradicional. Como en una gestación, como en el *Lunario Santo* de José Pedroni, los trabajos de restauración y puesta en valor duraron nueve largos y heroicos meses, y tuvieron un final afortunado. "Fue un amor a primera vista, siento veneración por ese estilo en el trabajo de la madera y lo veo como algo viviente que regresa a la ciudad -comenta entusiasmado González-. El destino me llevó a esperarlo, estoy satisfecho por haberlo restaurado y darle vida nuevamente. Algunas personas se acercaron y me dieron viejas y nobles prendas originales de The Brighton como agradecimiento por haberlo recuperado."

El interior mantiene el señorío inicial de la sastrería gracias al respeto que se demostró en la instalación de Clark's II y a las felices intervenciones actuales. La mejor restauración es aquella que no se nota, la que no modifica nada de lo original, como en este caso. El gran salón de The Brighton luce sus buenos *vitraux* y la original impronta dejada por la sastrería. La barra, uno de los

orgullos de la casa, es una magnífica pieza de madera tallada que recuerda de manera muy bella el encanto de los *pubs* irlandeses. Las paredes están revestidas con una elegante *boiserie* en cedro importado de Inglaterra.

En 1925, cuando Eduardo de Windsor, príncipe de Gales, visitó el país, quedó muy impresionado con la belleza del local. Por ese motivo obsequió dos magníficas tallas en madera con las tres plumas galesas; hoy las podemos ver coronando los grandes arcos espejados de la entrada.

El antiguo "mueble cajero" original de la tienda The Brighton, con vidrios curvados con el escudo del Principado de Gales grabado sobre el cristal, es uno de los tesoros de la casa.

Volvió The Brighton a Buenos Aires, vuelve el festejo.

27

El elegante salón de The Brighton atrapa con su calidez.



La Buena Medida

Suárez 101, La Boca

28

El 8 de julio de 1894, un día antes de la fastuosa inauguración de la Avenida de Mayo, el barrio de La Boca tenía su propia fiesta. En la manzana limitada por las calles Suárez, Santa Teresa (hoy Ministro Brin), Olavarría y 119 (hoy Caboto) se inauguraba la plaza Solís, la primera del barrio. Las gestiones iniciadas por el vecino Santiago Ferro, que incluyeron un pedido en entonadas décimas por el payador Gabino Ezeiza, en 1892 ante el intendente don Francisco Bollini, quien mandó iniciar las obras, tuvieron final feliz durante la gestión municipal del doctor Federico Pinedo.

En 1895, frente a la plaza, en la esquina de Olavarría y Ministro Brin comenzó a funcionar el magnífico Mercado Solís. La plaza se transformó entonces en uno de los sitios fundamentales del barrio; allí nació el 3 de abril de 1905 el Club Boca Juniors, fundado por un grupo de amigos.

Sobre las calles Suárez y Ministro Brin existen varios ejemplos interesantes de la típica casa boquense de chapa y madera, con la policromía impulsada por el pintor Benito Quinquela Martín, un verdadero adelantado en el color urbano.

Para celebrar Nochebuena o Año Nuevo, las reuniones trascendían el espacio privado, las mesas para la cena se armaban en la calle o en la plaza. Vecinos de toda la vida, como Miguel Términe, recuerdan los festejos y los manjares caseros compartidos en la calle Suárez entre Caboto y Pedro de Mendoza. En esa cuadra, en Suárez 74, vivió durante muchos años el notable pintor Miguel Diomedes.

Donde Suárez choca con el Riachuelo se concentraban, durante el verano, los puestos de venta de sandías y melones. Por las noches, aprovechando la brisa de la ribera, eran el centro de largas y simpáticas tertulias, muchas de ellas en lengua *xeneise*.

El 15 de enero de 1949 se fundó la Agrupación Humorística Los Nenes de Suárez y Caboto. Entre otros de los pioneros, recordamos a Manteca, Titina Castro, Brayola Lasalandra, Luisito Catania, Troilo Dellepiane, Poroto Castro, Toti, Pochola Mastropascua y Miguel Lobasso. Desde entonces, con algunas pocas interrupciones, pasean sus colores verde y amarillo donde sean requeridos.

En la esquina noroeste, siempre de Suárez y Caboto, se encuentra el café y restaurante La Buena Medida. Años atrás funcionaba con la fórmula de almacén con despacho de bebidas y estuvo atendido desde los años treinta por Manuel Pazios, doña María y Servando.

En 1972 se hicieron cargo del local Ángel Schiavoni, conocido como Bebe, y su hijo Antonio. El almacén había dejado de funcionar. Hoy Antonio, "Tony", es quien continúa al frente del café.

Sobre uno de sus espejos biselados, con curvas modernistas, había una pintada inscripción que decía: "Para tomar bebida/ tomar la buena/ para tomar la buena/ La Buena Medida". Desde una de sus ventanas sobre Caboto, con cortina de tiritas plásticas de colores, se observa la casa del 1186, donde se filmaron varias escenas de la película *Los muchachos de mi barrio*, a su balcón se asomaba Mariángeles para que Palito Ortega desde la calle le entonara una canción. También actuaron Javier Portales, Juan Carlos Altavista, el Pato Carret y Raúl Rossi, mientras el barrio acompañaba entusiasmado.

Un cartel promociona las rabas y los *calamaretti* fritos, los mejillones (un clásico de la casa) y los especiales de jamón crudo y de milanesa.

El estaño original de La Buena Medida luce desde hace varios años en El Viejo Almacén, el local tanguero del barrio de San Telmo que perteneciera a Edmundo Rivero.

Hacia el fondo, donde todavía se conserva el revestimiento de madera con los espejos, un grupo de parroquianos juega al truco, ginebra mediante. Una columna con espejos biselados irrumpe en el amplio salón. El piso diferente delata la parte del espacio que fue almacén y donde estuvo el despacho de bebidas. Una señora con un chiquito en brazos entra para hablar por el teléfono público. La Buena Medida abre todos los días, el domingo sólo hasta el mediodía. Cuando llega la hora del almuerzo, el aroma de unos buenos calamares que saldrán con arroz, o el del pesto de unos *strascinati*, la pasta boquense por excelencia, nos invitan a quedarnos. Podemos afirmar, sin lugar a dudas, que es uno de los sitios donde mejor se come en la zona.

La Buena Medida es uno de los refugios genuinos de La Boca, ese barrio impar que genera sensaciones tan fuertes, pese a todo.

Una radio deja escuchar la voz de Joan Manuel Serrat cantando *Aquellas pequeñas cosas*. Las bellas pinturas de Laura Vacs, desde las paredes, escuchan silenciosamente.

Al salir, la perspectiva de Suárez se cierra con la banda aérea de la autopista a La Plata, mientras dos chicos empujan con un palo la válvula esférica de una boca de incendio, provocando la salida de un vigoroso chorro de agua.

¡Boca, te llevo en el alma, y cada día te quiero más!



La Buena Medida frente a la Plaza Solís, la más antigua del barrio.



La tradicional ochava de La Buena Medida.



Bar de Cao

Av. Independencia 2400, San Cristóbal

"En medio del café, flota la luna, el humo como un alma se levanta..."
Conrado Nalé Roxlo.

Este café comenzó su historia hace tiempo, con los hermanos José y Vicente Cao como propietarios, y funcionó desde entonces con la exitosa dupla almacén y despacho de bebidas. Cuando en el año 2000 los veteranos asturianos se retiraron, Néstor Rosales, entusiasta vecino, tomó la posta y realizó unas respetuosas y atinadas reformas. Amplió el espacio del café derribando la pared que lo dividía, pero mantuvo todas las características originales, incluido el mobiliario, y lo llamó El Almacén. A Rosales lo sucedió el músico Jorge A. Mehaudy, quien permaneció cerca de dos años al frente de la actividad, hasta que finalmente cerró.

En septiembre de 2005 el café reabrió sus puertas como Bar de Cao, para regocijo de vecinos y no tan vecinos, con un acertado trabajo que no hizo más que poner en valor las cualidades ya conocidas del viejo comercio.

El fino pintor Roberto Del Villano, recordado director del Museo de Arte Moderno, y su esposa Mónica; las señoras Otilia Da Veiga y Concepción Gamás, de la Junta de Estudios Históricos de San Cristóbal "Jorge Larroca"; el escritor Manuel Peña Muñoz, autor del libro *Los Cafés Literarios en Chile*, de paso por Buenos Aires; el pintor Juan Manuel Sánchez, protagonista del Grupo Espartaco; Luis O. Cortese, minucioso investigador de la historia de la ciudad; los poetas Fernando Sánchez Zinny, Rubén Derlis, Patricia Sibar y Ernesto Pierro; el locutor Mario Keegan; la actriz Virginia Amezstoy; los periodistas Leonardo Busquet y Mario Bellocchio; el museólogo Diego Ruiz, y Ángel O. Prignano, investigador urbano, autor, entre otros, de un excelente libro sobre la basura porteña, son algunos de los miembros de la amplia barra "Caótica", que disfrutan cada uno de los momentos allí compartidos, tanto por el buen trato reinante, como por la calidad de todo lo que se consume.

A media cuadra del Cao, en Independencia 2442, una placa de la Secretaría de Cultura porteña del año 2000 recuerda que en ese predio vivió el magnífico arquitecto argentino Julián García (1875-1944), formado en la Escuela de Arquitectura de Barcelona, e introductor del modernismo catalán en nuestra ciudad, autor de la reforma del Hospital Español (1908) y del edificio de oficinas de Chacabuco 78 (1910). Estamos seguros de que Julián, hombre de buen comer, conoció a Vicente y José Cao, y que en más de una oportunidad estuvo allí, comprando un buen jamón crudo o unas sardinas españolas.

Pablo Durán, eficaz conductor que logró hacer renacer el Bar de Cao, comenta, no sin cierto orgullo, que el barrio de San Cristóbal es un barrio con cafés, y muy interesantes. Tiene razón, además del suyo, el Bar de Carlitos en Carlos Calvo 2607, "entre pulpería y almacén", es otro buen ejemplo. De los que ya no están recordamos a El Protegido de San Juan y Pasco, a La Pichona de Pavón entre Rincón y Pasco, además de La Chiquita y el Café Pagés.

En el propicio ámbito vespertino de este café podría haber estado Julio Cortázar escribiendo o compartiendo un whisky con algunos cronopios de San Cristóbal o Balvanera, como solía hacerlo, del otro

lado de las aguas y las tempestades, "en esos cafecitos de la rue Lhomond", o en "Les deux Magots", en el corazón de Saint-Germain-des-Près.

La radio deja escuchar la voz de María Volonté, que, como un sensual susurro, entona *Pequeña* de Homero Expósito y Osmar Maderna. Por la ventana se ve pasar al pintor Jorge Melo; además ex jugador del legendario club de rugby Beromama, un verdadero fenómeno.

La sutil fotógrafa Silvia Troian, sentada a una mesa mientras saborea un Gancia con hielo y limón, recorre visualmente los pequeños signos del universo del Cao, aquellos que pasan desapercibidos para los famas. Los bellísimos ojos verdes de Silvia se detuvieron, la cámara Canon 60D está a punto de entrar en acción.

31

La vieja fiambra del almacén preside el acogedor ambiente del café.



Claridge

Tucumán 535, San Nicolás

32

En la calle Tucumán 535 se encuentra uno de los hoteles tradicionales de Buenos Aires con calificación cinco estrellas. Se trata del Claridge. Su edificio fue proyectado por el arquitecto Arturo J. Dubourg. La entrada para vehículos, con piso empedrado, determina la ondulación simétrica de su fachada en planta baja respecto del acceso, materializada a través de ventanas de tres paños con bellos *vitraux* que incluyen el escudo del hotel. Desde las terrazas embanderadas del primer piso surgen las plantas superiores, con paredes de ladrillos a la vista. Entre el primer piso y el octavo la edificación va de medianera a medianera, mientras que a partir del noveno y hasta el onceavo continúa como torre. Traspuestas las columnas con capiteles jónicos estilizados que enmarcan el pórtico central de planta baja, podemos ver cómo un portero, de uniforme gris con vivos blancos y gorra, recibe a los visitantes.

Una placa ubicada en el elegante hall recuerda a Felipe y Ottocar Rosarios, los fundadores del Claridge Hotel, y la fecha de su inauguración, realizada el 2 de agosto de 1946.

Martín Díaz, gerente del área cultural, quien se encuentra preparando una muestra del reconocido fotógrafo Alberto Aquilino López, nos acompaña al restaurante principal y al bar contiguo, en planta baja, mientras nos comenta que el hotel cuenta con 161 habitaciones.

El restaurante está alfombrado en color rojo; la *boiserie* que envuelve las paredes sirve de soporte para varios grabados ingleses; las sillas y los sillones están tapizados con cuero verde, y los manteles blancos de las mesas resaltan la vajilla de porcelana, mientras los platos de sitio aportan su brillo. Algunas cabezas de ciervos y antílopes aparecen colgadas en las paredes, entre arañas de hierro forjado de seis luces.

En pequeños carteles se lee: "Recordamos a los señores clientes que no está permitido fumar cigarros o en pipa en el restaurante". Dos platos despiertan nuestro interés de manera especial: el Pato a la prensa (tal vez, el único lugar en que se hace) y los Tallarines Claridge. En ambos casos la preparación del plato finaliza delante del comensal, con gran despliegue de habilidad y conocimiento por parte de los mozos. La prensa, los calentadores y las sartenes de cobre aportan brillo y color a la tarea. El resultado es magnífico.

El Claridge fue seleccionado en 1976 por la Cofradía de los Epicúreos de Buenos Aires para la realización de sus comidas. Un diploma así lo acredita, junto a otros de la Confrérie de la chaine des rotisseurs, la Confrérie du Tastevin y L'Ordre Mondial des Gourmets Propagandistes que demuestran su calidad gastronómica y su reconocimiento internacional.

El bar funciona todos los días a partir de las diez de la mañana y hasta las dos de la madrugada. La alfombra verde con rombos rojos, la *boiserie*, las mesas -algunas de ellas ratonas, con vidrio-, el cuero en las sillas y silloncitos, los sillones más grandes con tapizado en tela verde y la barra de madera aportan lo suyo a la calidez general del ambiente, que se ve aumentada con la esmerada atención de las camareras.

El hotel siempre se caracterizó por la jerarquía de sus *barmen*. Entre ellos recordamos al señor Eugenio Gallo. Este veterano de los *cocktails* comenzó en la barra del Claridge en 1993. Su laureada carrera se inició en 1952 en el Club Náutico San Isidro. Fue representante argentino en el Campeonato Mundial de Barmen en cuatro oportunidades; fue campeón nacional en 1967 y 1969. Antes de Gallo, trabajó Enzo Antonetti, campeón mundial en Escocia en 1974.

En la actualidad, el talentoso Leonel Martínez es el digno sucesor, y el Savia Claridge es su cóctel estrella: albahaca, rum, martini dry y pera. Los 115 tragos internacionales que se preparan en el bar del Claridge pueden ser degustados mientras se escuchan de fondo bellas melodías que surgen desde el piano.

No es raro encontrar aquí a turistas alojados en otros hoteles a la hora de tomar un trago.

Fotos dedicadas por Camilo José Cela -Premio Nobel de Literatura-, Julio Bocca, el cantante y autor brasileño Roberto Carlos, Roberto De Vincenzo, y el director teatral Jorge Lavelli nos muestran a algunos de los personajes que eligieron el Claridge.

Para tomar una copa o saborear un café, es uno de los lugares que Buenos Aires ofrece para sentirse verdaderamente bien, ya sea discutiendo un negocio o celebrando un aniversario. Cosas de la vida.

Un detalle de la buena arquitectura.





Clásica y Moderna

Av. Callao 892, Recoleta

34

Los orígenes de Clásica y Moderna se remontan a 1916 cuando don Emilio Poblet Diez llega desde Madrid a Buenos Aires con el propósito de instalarse como librero. Lo acompañan sus hijos Emilio, Francisco y Ricardo quienes, con apenas veinte años, se inician en el oficio y se hacen cargo junto con su padre de las sucesivas librerías que, bajo el sello Poblet Hnos., se abren sobre la Avenida Callao. En 1938 uno de sus hijos, Francisco Poblet se separa de la sociedad familiar para encarar un proyecto propio: funda con su mujer, Rosa Ferreiro, la librería Clásica y Moderna en el 892 de Callao, local que actualmente ocupa.

En la década del 50 la librería, ya consolidada, es una de las más importantes de la ciudad en el rubro humanidades. Son *habitués* de la casa los escritores y políticos significativos de la época, convirtiéndose así en un punto de referencia para la gente de la cultura.

Al final de 1980 muere don Francisco, y sus hijos, Natu y Paco Poblet, se hacen cargo de la empresa familiar. Con la llegada de la democracia, hay un renacer de la cultura y la librería recibe en sus salones a los escritores que llegan del exilio y se reúnen con sus pares, se suceden cursos, conferencias y presentaciones de libros. “Cuando arrancamos decidimos darle nueva vida al lugar.

Convocamos para dar cursos a escritores como Abelardo Castillo, José Pablo Feinmann, Horacio Verbitsky o Liliana Heker... La librería empezó a ser reconocida y fue un boom. Isabel Allende, Juan José Sebreli y David Viñas, por citar algunos, presentaron sus obras acá...”

En 1987, los Poblet consideran la posibilidad de convertir a la librería en un centro que dé cabida a otras actividades afines: espectáculos musicales, muestras de pintura, y un café-restaurant que sirva como lugar de encuentro. Se encarga del proyecto y la imagen interior, el diseñador Ricardo Plant, y el 25 de mayo de 1988 comienza la nueva etapa. El nivel cultural de las actividades realizadas y de quienes fueron y son sus protagonistas da cuenta de una trayectoria que, iniciada en 1938, mereció en 1988 el reconocimiento de la Legislatura de la Ciudad de Buenos Aires, al distinguir a Clásica y Moderna como Sitio de Interés Cultural de la Ciudad.

En noviembre de 1999, muere Paco Poblet y en 2001 se constituye una nueva sociedad integrada por su hermana Natu Poblet, que continúa al frente de las actividades culturales, y por el empresario Horacio Haran a cargo de la administración general de la empresa. Ana Albarellos, por su parte, siguió en la producción artística y prensa.

Clásica y Moderna fue premiada en el 2004 con la Mención Especial Letras otorgada por la Fundación Konex por mérito a su trayectoria. Dos años después, la Cámara Española de Comercio la distingue como Empresa Pyme del año 2006.

El tintineo de los cubiertos nos devuelve al café-restaurant, donde se puede almorzar y cenar. Sabrosas brochetas, buenas pastas caseras, ensaladas, o un jugoso lomo a la pimienta, son algunas de las opciones. Los sándwiches abiertos resultan muy atractivos. El café y la librería se complementan, se nutren mutuamente. El café heredó el prestigio y la historia de la librería, y supo ponerse a tono.



Fachada de Clásica y Moderna con el tradicional cartel en chapa pintada.

En este local, ya un verdadero hito cultural porteño, actuaron Liza Minelli, Susana Rinaldi, Amelita Baltar; María Volonté, Marikena Monti, Andrea Tenuta, Leopoldo Federico, Horacio Molina, Chico Navarro, Alberto Favero, Jorge Navarro, Silvana Di Lorenzo, Ligia Piro y José “Pepe” Sacristán, en un inolvidable espectáculo-homenaje a Fernando Fernán Gómez, entre muchas otras figuras notables.

Con su personal manera, que va cambiando según el paso de las horas, Clásica y Moderna exhibe su personalidad impresionista, a lo Monet. Es un lugar de amigos, consecuentes, como Joaquín Sabina que nunca deja de darse una vuelta cada vez que visita Buenos Aires, lo mismo que el escritor valenciano Manuel Vicent, autor del magnífico artículo “Rey del lavabo” publicado en el diario *El País*, el 18 de julio de 2010, al descubrir que su retrato servía como indicación del baño de caballeros de Clásica; o como tantos otros escritores, pintores, músicos; recordamos a Sandro, que fue quien donó el primer piano de cola que tuvo el local, donde permaneció hasta el 2011; y otras personalidades de la cultura que son convocadas todos los 25 de mayo para compartir un tradicional chocolate caliente.

La bella fachada del edificio de Callao, proyectado por el arquitecto Pedro A. Vinent allá por los años 20, destaca en su planta baja el tradicional cartel de Clásica y Moderna, que con el magnetismo de un blasón, nos invita a compartir su magia.



Confitería Las Violetas

Av. Rivadavia 3899, Almagro

36



El magnífico vitraux de Las Violetas.

“Barrio del alma, fue por tus calles
donde he gozado mi juventud...
Noches de amor viví,
con tierno afán soñé
y entre tus flores
también lloré...
(...)
Almagro, Almagro de mi vida,
tú fuiste el alma de mis sueños!”

El 1° de mayo de 1930, Carlos Gardel grababa para la casa Odeón el tango *Almagro* de Iván Diez y Vicente San Lorenzo, acompañado por las guitarras de Aguilar, Barbieri y Riverol. Almagro, barrio porteño con tango propio. Muchos de los sueños de los vecinos de Almagro y de otros barrios de la ciudad se iniciaron con sabor a café en alguna de las mesas de la Confitería Las Violetas, de Rivadavia 3899, esquina Medrano, que a la fecha del registro del citado tango estaba próxima a cumplir 46 años de actividad.

Las Violetas fue inaugurada el 21 de septiembre de 1884. Los propietarios fundadores, señores Felman y Rodríguez Acal, no escatimaron esfuerzos ni gastos. Eligieron importantes apliques de bronce con cristales tallados a mano, un piso granítico a tres colores con un bello diseño, una fina *boiserie*, anillos de bronce en las columnas, magníficos *vitraux*, gruesos y rosados mármoles italianos para los mostradores. Las mesas y sillas fueron compradas en una casa parisina.

En el terreno gastronómico propiamente dicho, el pan dulce, las canastas de Navidad, las rosas de Pascua, las empanadas de Vigilia, el café con leche y medialunas o el té con masas, los florentinos, los merengues, los palos de Jacob, y los sándwiches de miga hicieron las delicias de su clientela, compuesta tanto por señoras como caballeros, durante 124 años. Cabe recordar, aunque resulte obvio, que en Las Violetas estaba prohibido el uso de la margarina, los colorantes o cualquier otro ingrediente artificial. Aquí solía sentarse Alfonsina Storni para tomar un té y escribir en soledad; era vecina de la confitería. Durante muchos años actuaron orquestas de señoritas en el palco especial.

En Las Violetas, Ricardo Stepens, protagonista del cuento *Noche terrible* de Roberto Arlt, imaginó las secuelas del inminente abandono de su prometida Julia. Sus salones también fueron seleccionados para filmar escenas de varias películas, entre ellas *Sol de Otoño*, de Eduardo Mignona y *La Mafía*, de Leopoldo Torre Nilsson.

La confitería de Almagro fue el lugar elegido por las señoras a la hora de tomar el té, o para reencontrarse con las ex compañeras del Normal; allí la tarde transcurría plácidamente. Por la esquina, hacia el lado de la calle Medrano, se ingresaba al salón de té y cafetería, con sus elegantes mesas con doble mantel. Sobre Rivadavia se accedía al sector de venta al público de la confitería, fiambrería y rotisería.

Elegantes señores salían con el paquete de masas, recién elaboradas, envueltas en papel blanco con inscripciones en violeta, atado con la tradicional cintita de tela, y con el pequeño cilindro de madera, por donde se lo agarraba, con Las Violetas grabado a fuego.

Los años fueron pasando inexorables. “Cerrado por balance” decía el inesperado cartel que apareció en sus puertas el 1° de julio de 1998. La sorpresa y el temor por la desaparición del clásico local de Almagro fueron invadiendo a todos los porteños.

La Legislatura de la Ciudad en su sesión del 6 de agosto de 1998 declaró a las confiterías Las Violetas y La Ideal áreas de protección histórica y de interés cultural.

Luego de casi tres años de inactividad, en julio de 2001 se produjo la reapertura de Las Violetas. La tradicional confitería volvió con todo su brillo, como antes. Los vitrales muestran su colorido esplendor. Los mozos, con impecables sacos blancos, van y vienen por el salón completo. Una pareja de jóvenes está comprando un kilo de masas; una señora elige bombones; un grupo de amigas disfrutan de la ceremonia del té.

La esquina de Medrano y Rivadavia recuperó la alegría.



Foto: Silvia Trojan



Los platos del día escritos con tiza sobre el pizarrón negro.

La Coruña

Bolívar 982/94, San Telmo

En el barrio de San Telmo se inauguraron en 1897 dos mercados: el San Telmo y el Argentino, ya desaparecido. El proyectista del San Telmo fue el arquitecto italiano Juan Antonio Buschiazzi (1846-1917), profesional que dejó un importante legado de obras. Entre otras, recordamos el trazado de la Avenida de Mayo, el Mercado Modelo, la intendencia de Belgrano -actual Museo Sarmiento- y la primitiva Bolsa de Comercio.

El Mercado San Telmo ocupa un poco más de un cuarto de la manzana comprendida por las calles Defensa, Carlos Calvo, Bolívar y Estados Unidos. La magnífica estructura metálica está realizada con arcos, vigas de reticulado y columnas compuestas. La buena iluminación natural se logra a través de su cubierta de chapa ondulada y vidrio. El bello espacio central se cubre con una cúpula de ocho aguas.

Los locales a la calle originalmente fueron ocupados por bares y billares. Fue ampliado en 1930, y continúa siendo uno de los hitos más fuertes de San Telmo. "Más allá del valor del edificio, el mercado, por su uso es un referente valioso para el barrio, que merece ser protegido."¹

En uno de los locales que dan a la calle, el de Bolívar 982/86/94, desarrolla su actividad el bar y restaurante La Coruña, cuyo nombre evoca a una de las cuatro provincias de la región española de Galicia (las otras son Lugo, Orense y Pontevedra). José Moreira y su esposa Manuela López fueron los propietarios a partir de 1961. El local ya funcionaba como bar y restaurante desde muchos años atrás, pero ellos lo rebautizaron La Coruña en agradecimiento a la tierra que los vio nacer.

Por la mañana es café y bar. Hacia el mediodía, los aromas que surgen de la cocina lo transforman en restaurante. La revista *Humor* de octubre de 1998 comentaba con relación a La Coruña: "Atiende el paladar y el presupuesto de los trabajadores de San Telmo y es una de las últimas fondas que le quedan a la ciudad con comida casera al viejo estilo. Se puede comer un puchero de codillo o de falda, y hasta un bife de hígado con cebolla, un legítimo osobuco con papas o fideos..." La nota remata diciendo: "Se estuvo a gusto en un lugar proletario, sin manteles, largo mostrador (también funciona como bar), inmensos ventanales, estante interminable con botellas y un televisor. Manuela cocina y su marido atiende el mostrador. El edificio es el mismo donde sobrevive el invalorable Mercado San Telmo..."

Paños de *boiserie* oscuros revisten las paredes y el mostrador; por sobre ellos las paredes están pintadas con el amarillo del tiempo. En el techo, algunas puertas trampa delatan depósitos. Los parroquianos parecen concentrarse sobre el sector más próximo a Carlos Calvo. Un pizarrón negro escrito con tiza blanca sirve de menú. Las mesas alargadas permiten ubicar seis o siete comensales en cada una, que aún no conociéndose la comparten sin inconvenientes. Las sillas son de tipo vienés. Un ventilador de techo y dos de pared junto a dos estufas de cuarzo hacen más cordial la temperatura según las épocas del año.

En su salón se filmaron escenas de algunas películas, como *El sueño de los héroes* de Sergio Renán, basada en la novela del mismo

nombre de Adolfo Bioy Casares, protagonizada por Germán Palacios, Soledad Villamil y Fernando Fernán Gómez, y *Buenos Aires, viceversa* dirigida por Alejandro Agresti.

Carlos Alberto, el mozo de la tarde, lleva dos humeantes cafés con leche a la mesa donde se sentó una pareja de jóvenes mochileros canadienses.

Algunas propagandas de la Casa de Café se mezclan con edictos policiales, el certificado de habilitación y una estampa de San Cayetano. Por detrás del mostrador una gran cantidad de botellas descansan sobre los estantes: Legui, Doble V, Cynard, ginebra Bols, Mariposa, fernet Branca, Hierro Quina Peretti, botellas de vino Canciller con su medallita, Boussacq, entre otras.

Desde una de sus amplias ventanas se ven pasar hacia el sur tres colectivos de la línea 24, uno detrás de otro; su recorrido terminará en Villa Domínico. Cuando se pierden, aparecen varias personas que esperan junto al poste indicador el 22 que va para Quilmes. A las siete de la tarde el mercado tiene mucha actividad. Los puestos de frutas y verduras contrastan sus colores a la manera *fauve*. Las carnicerías, más expresionistas, con sus reses colgando nos recuerdan a Soutine.

Hacia fines de los años 70, aquí compartimos varias comidas y charlas con sobremesa con dos grandes artistas, el pintor Francisco López Grela y el escultor Sepuccio Tidone.

La tarde empieza a oscurecer, con las últimas luces del día coinciden las primeras de los tubos indecisos de La Coruña. Para esta noche la casa recomienda tapa de asado al horno con papas y tortilla de verdura.

1. Liliana Aslán, Irene Joselevich, Graciela Novoa, Diana Saiegh y Alicia Santaló, *Buenos Aires. San Telmo 1580-1970*, Inventario de Patrimonio Urbano, 1992.

El amable interior de La Coruña



Bar Plaza Dorrego

Defensa 1098, San Telmo



El variado público del Bar.

Viernes a la tarde en el corazón del barrio de San Telmo, en la Plaza Dorrego. "El primero de los espacios libres que pierde su primitiva condición de hueco", según palabras de Ricardo M. Llanes. Antes de 1745 se lo conocía como Hueco de la Residencia, debido a la vecina casa de reclusión y ejercicios de los jesuitas. Luego, se transformó en Plaza de la Residencia. Más tarde se la llamó Plaza de Comercio, De las Carretas y Humberto I. Entre 1862 y 1897 fue ocupada por el Mercado del Comercio. Una ordenanza municipal del 15 de mayo de 1900 le dio su nombre definitivo, Plaza Coronel Dorrego.

Frente a la plaza, en la esquina noreste de Defensa y Humberto I, existe un edificio construido alrededor de 1880, con dos plantas de aire italianizante, conocido como los Altos de Besio por su propietario, quien tenía en la planta baja un almacén de ramos generales con despacho de bebidas. Por el 1094 de Defensa se accede al nivel superior, hoy ocupado por el prestigioso platero Juan Carlos Pallarols. Una placa de bronce indica: "1889 - 6 de octubre - 1989. Centenario de la Fundación del Club Independiente de la Unión Cívica, en este edificio del Almacén de Besio. Junta de Estudios Históricos de San Telmo". Sus presidentes honorarios fueron Bartolomé Mitre y Leandro Alem.

Por Defensa 1098 entramos al bar Plaza Dorrego, un verdadero cafetín en el corazón de Buenos Aires. Sus mesas de madera gastada están marcadas con declaraciones de amor, tanto hacia alguna mujer como hacia Boca o River, escritas con llaves, punzones o cortaplumas. Alguna vez allí bebieron una cerveza Robert De Niro, Eric Clapton y Robert Duval. El piso tiene mosaicos calcáreos blancos y negros en damero. Un mostrador de madera en forma de L se ubica en el centro del salón; sobre éste luce una vieja caja registradora. Una foto de Carlos Gardel y otra del cantante con

Alfredo Le Pera tienen ubicación preferencial. Los estantes de madera alternan viejas botellas de ginebra, anís y coñac Tres Plumas con las clásicas de vino San Felipe, con la etiqueta diseñada por el gran dibujante Alejandro Sirio. Varios cartelitos fileteados por León Untroib ofrecen lomos y variedades de sándwiches. Las fotos de Roberto Goyeneche, Edmundo Rivero, Aníbal Troilo y Fidel Pintos reafirman el clima porteño.

"Se ruega no escupir en el suelo por razones de higiene", dice la chapa enlozada azul y blanca que dialoga con el banderín de San Telmo y los afiches de ginger ale de Cunningham y los porroncitos de cerveza HB. Todos los rincones se ocupan con la voz de Rivero mientras desde el disco canta *Cafetín de Buenos Aires*, *Uno, Chorra y Cambalache*. Jorge Porcel, Juan Carlos Altavista (Minguito), Mario Sánchez, Julio de Grazia, Rolo Puente y Vicente La Russa aparecen reunidos en una foto que recuerda a uno de los elencos de *Polémica* en el Bar, la celebrada creación televisiva de los hermanos Sofovich. Héctor Yúfera, uno de los propietarios del Plaza Dorrego desde 1989, comenta que antes el bar se llamó San Pedro Telmo, y en sus orígenes fue el bar-almacén El Imperial. De esa época quedan una máquina de café y algunos cajones donde se guardaban sueltos porotos, café, yerba, lentejas o fideos.

Por una de las ventanas que dan a Defensa, protegidas por un toldo verde, surge la Plaza Dorrego, muy apacible, con las mesas y sombrillas de los bares que la circundan. Sobre la calle Bethlem se llega a ver la casa donde vivieron el escultor Alfredo Bigatti y su esposa la pintora Raquel Forner. Los domingos, cuando se instalan los puestos de la famosa Feria de Antigüedades; recordamos el de León Untroib con sus tablas fileteadas; todo cambia: aparecen bailarines y cantores de tango, los colores y los sonidos se multiplican, mientras una verdadera multitud de todas partes del mundo la recorre; por tal motivo unas cuadras de Defensa se hacen peatonales.

La voz y los silencios de Goyeneche nos devuelven a la penumbra del bar, iluminada con luces amarillas. Tres de los cinco ventiladores de techo están funcionando. Algunas escenas de las películas *Almafuerte* y *La Peste*, coproducción dirigida por Luis Puenzo, se filmaron aquí. Se escuchan las campanadas de la Iglesia de San Pedro Telmo, también conocida como Basílica de Nuestra Señora de Belén. Adentro, el bandoneón de Pichuco y su voz hacen vibrar con *Nocturno de mi barrio*.

Una foto revive uno de los momentos de gloria del bar: el encuentro que en una de estas mesas tuvieron en los años setenta, café de por medio, Jorge Luis Borges y Ernesto Sábato. Fue tomada desde un plano más alto y muestra al autor de *El Túnel* ligeramente inclinado hacia adelante con el brazo derecho apoyado sobre la mesa, mirando fijamente a Borges, quien un poco más alejado, apenas apoya el pulgar de su mano izquierda; los dos cuerpos oscuros, salvo sus cabezas, más iluminadas, contrastan con la cuadrícula terminante del piso.

La magia de San Telmo y de su bar Plaza Dorrego (desde el 2011 Sitio de Interés Cultural) se ofrece diariamente para todos aquellos que sepan descubrirla y quieran compartirla. Vale la pena.



Frente a la Plaza Dorrego, el café porteño por excelencia.



El mostrador, con sus cuatro clases de mármoles diferentes, preside el salón.

La Embajada

Santiago del Estero 88, Montserrat

El gremio gastronómico se hace presente en toda la ciudad, afortunadamente, a través de una enorme cantidad de bares, cafés o restaurantes, que compiten ofreciendo sus especialidades y su hospitalidad, generalmente hispánica. Quien visite la zona de Avenida de Mayo próxima al Pasaje Barolo, obra culminante del arquitecto italiano Mario Palanti, podrá encontrarse en la esquina noreste de la antigua Victoria (hoy Hipólito Yrigoyen) y Santiago del Estero con la tradicional provisión La Embajada y sus finos ultramarinos que van desde excelentes jamones y chorizos, pasando por las butifarras y morcillas catalanas, hasta el Anís del Mono elaborado por Vicente Bosch en Badalona, angulas en aceite, la sidra y la fabada asturiana, el aceite de oliva sevillano y el burbujeante cava catalán. La diversidad de formas y colores conforman un verdadero festín visual. El mostrador es de madera con tapa de mármol blanco. El piso gastado de la provisión habla de su numerosa clientela. El bar contiguo se presenta a la manera de los viejos despachos de bebidas anexos al almacén, con acceso por Santiago del Estero 88. Allí se puede disfrutar con sus sándwiches de jamón crudo en pan negro, los especiales de milanesa, y las generosas raciones de anchoas, matambre, queso o sardinas, acompañadas con cerveza o alguno de los buenos vinos que la casa ofrece, tanto nacionales como españoles. La clientela es variada, aunque predomina la masculina de más de cuarenta años. En una de las mesas un hombre con gorra, que asegura haber nacido en 1935 el mismo día que falleció Gardel, está tomando un café con leche acompañado de pan con manteca. Detrás del mostrador están preparando un especial de matambre. "¡Que salga sin miga!" solicita el mozo.

Con una copa de jerez en la mano dos parroquianos conversan, sus ojos se iluminan cuando recuerdan el pueblo de Llanes sobre el mar Cantábrico y la fiesta de San Juan, con aquellas bellas danzas asturianas que tanto bailaron, como el corri-corri y el pericote. La nostalgia de su tierra y de los años juveniles los

envuelve en silencio. Mientras dos oficinistas arman su selección de fútbol, otro en la misma mesa intenta completar las palabras cruzadas de un diario de la mañana.

El estado general del local es prácticamente el original, con su bien conservada *boiserie*, sus veteranas sillas vienesas y su noble piso de mosaicos graníticos. El mapa de Asturias; la tierra española que fue de los astures, pueblo vigoroso, guerrero e independiente, que inició la Reconquista cristiana en el 722 con la batalla de Covadonga; y una foto del pueblo de Naveda delatan la nacionalidad del propietario. Casimiro Canellada se hizo cargo del local en 1949, logrando darle el prestigio que hoy ostenta. Sus hijos Rodrigo y Hernán mantienen la tradición.

El mostrador, con cuatro clases de mármoles diferentes, y el grifo de forma animal son elementos con detalles que afirman lo genuino de este lugar absolutamente recomendable. El bar y la provisión forman parte del edificio afrancesado que va desde Hipólito Yrigoyen hasta la Avenida de Mayo, construido en 1913 por los ingenieros Fox y Damianovich.

Desde una de las mesas de La Embajada, cortado en mano, la ventana nos deja ver generosamente el paso fugaz de autos y colectivos que circulan por Santiago del Estero rumbo al sur. Este bar particularmente grato nos invita, diría nos obliga siempre a quedarnos un rato más, y lo logra, sin mucho esfuerzo.

Hacia la Avenida, la visión del edificio de la Dirección General Impositiva nos hace imaginar cuando allí funcionó el lujoso Hotel Majestic, donde estuvieron alojados el genial bailarín Vatslav Nijinsky y Rómola Pulszky, con quien se casó el 10 de septiembre de 1913 durante su estadía en nuestra ciudad, en la Iglesia San Miguel. Dieciséis años después, en 1929 el Majestic alojó al arquitecto suizo Edouard Jeanneret, más conocido como Le Corbusier.

Una tenue llovizna otoñal tamiza la visión. La tarde va cayendo y continuamos en La Embajada, saboreando un último café. Hasta mañana.



La Embajada y el paisaje urbano.

Florida Garden

Florida 899, Retiro

44

El suplemento *Vía Libre* del diario *La Nación* publicó en 1998 una ruta cafetera de Buenos Aires. Hizo una clasificación en cuatro tipos: cinco estrellas, bares tradicionales, nuevos reductos, y sólo para comprar. Entre los tradicionales aparece el Florida Garden, donde aseguran poseer la fórmula de la auténtica torta de queso. Describen el lugar con estas palabras: "Reducto preferido por políticos y figuras cercanas al poder. La barra principal es tan importante que luce idénticos precios que los cobrados en el salón". En 1962, el Florida Garden inició su actividad en el local de Florida 899, esquina Paraguay. En esa vereda impar de Florida al 800 hay sólo tres edificios: el Centro Naval, Harrods y el del Florida Garden. El año 1962 estuvo marcado por la caída del gobierno de Arturo Frondizi y por el enfrentamiento militar entre azules y colorados. Julio Cortázar publicaba *Historia de cronopios y de famas*; Manuel Mujica Láinez, *Bomarzo*; Eudeba sacaba una edición del *Martín Fierro* ilustrada por Juan Carlos Castagnino, y Antonio Berni recibía el Gran Premio Internacional de Grabado en la Bienal de Venecia. Florida era la calle de las galerías de arte. A metros del Florida Garden, en la cuadra del 900, dentro de la llamada manzana loca, funcionaban Wildenstein y el mítico Instituto Di Tella, verdadero centro de investigación y experimentación creativa.

El Florida Garden con su amplia fachada vidriada, sus puertas con manijones cobreados con las letras F y G caladas, y su lema "La identidad de una esquina", fue testigo y protagonista de los años sesenta, cuando Buenos Aires era un *happening*. Alberto Greco presentaba su *Vivo-dito*, Marta Minujín hacía lo propio con *El Batacazo*, y Roberto Plate reproducía el interior de un baño de bar, donde el público visitante a la muestra escribió las mismas cosas que suelen escribirse en los baños verdaderos, expresiones de amor o de odio para un equipo de fútbol, leyendas procaces, disquisiciones políticas o turbias proposiciones con número de teléfono incluido.

El interior del Florida está regulado por seis columnas envueltas en cobre; el muro principal, revestido con mármol travertino, tiene ornamentaciones también de cobre con sentido de mural. La barra de vidrio del sector cafetería siempre está muy concurrida, a su lado el exhibidor con las deliciosas tortas de la casa, verdadera atracción, la separa de la otra barra, de madera y mármol, que tiene por detrás un espejo salpicado con los colores y las formas de diferentes botellas.

Las mesas de madera, con tapa de travertino, contrastan sobre el piso rojizo. Una importante escalera, verdadera pieza escultórica, está ubicada en el centro del local; su estructura básica es un caño donde se apoyan los escalones, cubiertos con láminas de cobre, con laterales de hierro y vidrio, más un pasamanos de madera.

Comunica la planta baja con el entresuelo, donde las mesas se visten con manteles verdes y naranjas. En el nivel superior se realizan exposiciones de pintura y otros actos de interés cultural. En marzo de 1995 se realizó allí un homenaje a Arturo Cuadrado, con lectura de poemas de Beatriz Casucci, Antonio Requeni, Armando Tejada Gómez y del propio Cuadrado.

Los mozos llevan saco blanco de un botón, camisa blanca, pantalón



La ajetreada esquina de Florida y Paraguay.

y moño negro; atienden los pedidos de una clientela diversa. Uno lleva en su bandeja un sándwich Especial Florida Garden, con pavita, jamón, ananá, palmitos, aceitunas, huevos, morrones, ensalada rusa, salsa golf y pepinos; otro sirve té con masas a dos señoras, una de ellas con acento francés. El Cuba Libre y el trago largo Florida son muy solicitados. En horas de la mañana, el desayuno americano (jugo de frutas, café con leche, tostadas, manteca, mermelada y jamón a caballo) tiene sus acólitos. Los directores de cine Sergio Renán y Ricardo Wullicher; el escultor Juan Antonio Vázquez, autor, entre muchas otras obras, del mural en bronce de la vecina Galería del Este; Edgardo Suárez; los plásticos Oscar Smoje, Martha Peluffo, Dalila Puzzovio y Roberto Plate; la arquitecta Claudia Conte Grand; el gordo Eduardo Fasulo; Federico Manuel Peralta Ramos, y Federico Sacchi, figura de Racing Club, junto al gran Vittorio Gasman (cada vez que pasó por Buenos Aires), son algunos de los tantos *habitués* que ha tenido y tiene la ya clásica confitería de la calle Florida, en su tramo correspondiente al barrio de Retiro.

La puerta de vidrio se cierra detrás de nosotros, estamos nuevamente en la calle. Hacia un lado, la perspectiva de Florida se pierde entre el gentío de las tres de la tarde. Hacia el otro, los árboles de la Plaza San Martín, felices, se muestran como un telón verde. Inesperadamente aparece un amigo, que saluda afectuosamente e invita a tomar un café. Otra vez en una mesa del Florida Garden. Algunas personas continúan allí, otras ya se fueron y han sido reemplazadas. La conversación es amena, luego de dos cafés, una copa ayudará para seguir disfrutando del encuentro. A nuestro alrededor la confitería sigue con su rutina protectora, como lo hace diariamente entre las seis y media de la mañana y la medianoche.



La gran escalera protagoniza el espacio del Florida Garden.



A la espera del cliente.

Café de García

Sanabria 3302, Villa Devoto

46

No hay dudas de que Villa Devoto es uno de los barrios con algunos de los lugares más bellos de la ciudad. Basta recorrer la Plaza Arenales, con sus hermosas casuarinas; o caminar por la calle José Cubas, en la cuadra del Seminario Conciliar, cuando el empedrado se viste de amarillo con las flores de sus magníficas tipas. El emblema barrial lo dice claramente, "Villa Devoto, jardín de Buenos Aires". Pero Devoto también tiene otros atractivos, uno de ellos se encuentra en Sanabria 3302, esquina José Pedro Varela: el Café de García. Se trata de un edificio característico de esquina con local comercial, de una sola planta, que remata con balaustrada, construido alrededor de 1900. Por ambas calles el café está ornamentado con antiguas rejas por donde trepan perfumadas glicinas. Las dos galerías que forman el Paseo de Metodio y Carolina protegen las nueve mesas habilitadas en la vereda. Un pequeño cartel en el cantero de la esquina, con su farol, una veterana bomba de agua y la rueda de un viejo carro, informa que la calle Sanabria se llamó Viena, y que José P. Varela fue San Roque.

Arturo Cuadrado, notable poeta español y editor de poesía, en su visita al café en febrero de 1997, dejó escrito: "A los hermanos García, cuya casa es el mejor lugar para soñar y recordar".

El piso en damero blanco y negro hace que quienes juegan al billar - hay tres mesas - adquieran cierto aire de piezas de ajedrez. Las paredes del café, además de las taqueras, algunas cerradas con candados, están cubiertas con fotos, y diferentes objetos, muchos de ellos ofrecidos por los *habitués*. Una lámina con los retratos de los jugadores del Boca Juniors campeón de 1935; fotos de Pancho Varallo, Amadeo Carrizo, Alfredo Distéfano y del gran Nicolino Locche; banderines de Boca, Vélez Sarsfield, Fénix y del Barcelona; una camiseta de la selección argentina dedicada y autografiada por el inigualable Diego Maradona; viejos carteles de naranja Bilz, Cinzano, Martini y Fernet Branca; dos viejos relojes de taxis; una chapa del Círculo Ajedrecístico Brisas del Plata y otra de la Fédération Française de Billard; un poster de los All Blacks; la infaltable e imprescindible foto de Carlos Gardel; almanaques de Alpargatas con los excelentes dibujos de Luis J. Medrano, y hasta una gomera, que como nos indica Rubén García, perteneció a su tío Antonio Urbani. El menú de García, que entre otras fotos incluye las de Antonio Sastre y Arsenio Erico, aquellos delanteros que brillaron en el Independiente de los años treinta, ayuda a definir al café cuando resalta: "El lugar. El estilo. La gente. El clima. El diario. La historia. La pasión. La picada. El tango. La noche. El deporte. El café. El billar. La esquina. El traguito..."

Sus propietarios, los hermanos Rubén y Hugo García, muestran con orgullo el anexo Metodio y Carolina, llamado así en homenaje a sus padres. Queda un poco más atrás del café y los billares; los jueves, viernes y sábados, entre las 20 y 23 horas, se sirven las famosas picadas de la casa, que incluyen buñuelos de pescado, cazuela de calamares, *strudel* de verdura, tortilla y salchichas acarameladas, entre otras exquisiteces. Este salón, que luce una araña que perteneció al antiguo Nacional de Corrientes 938, fue la habitación de don Metodio y su esposa, quienes ocuparon la propiedad desde 1937, cuando el café era más chico. Se amplió en 1950.



Antigua máquina de café express.

Un perchero que perteneció al Café París, de Almirante Brown 1076, en la Boca; una partitura del tango *Nostalgias*, dedicada por el autor de su letra, Enrique Cadícamo; un menú del Tabarís; viejas botellas de Bidou, naranja Crush y de bolita; cerámicas del siglo pasado que pertenecieron a la casa de Antonio Devoto; un programa del Palermo Palace de Godoy Cruz y Santa Fe sobre la actuación de Aníbal Troilo, Pichuco, y su orquesta; una máquina para hacer *jabeaux* y puños; un teléfono del Ferrocarril Central Argentino y hasta un frasquito de gomina Brancato se ofrecen a quienes quieran verlos y a través de ellos redescubrir un Buenos Aires que aparentemente ya pasó. La voz de Ángel Vargas suena de fondo como el abrazo de un amigo. El sonido de las carambolas nos recuerda que en el Café de García se filmó en 1994 la película de Eliseo Subiela *No te mueras sin decirme adonde vas*. En ella Rubén debuta como actor cuando sirve a Darío Grandinetti que le pide lo de siempre. El diploma del Museo de la Ciudad, "como testimonio vivo de la memoria ciudadana"; las "Instrucciones para elegir en un picado" dedicado por Alejandro Dolina; los agradecimientos de la Junta de Estudios Históricos del barrio, del Colegio Nacional Luis Pasteur, de la Asociación de Fomento de Villa Devoto y del Rotary; el *Adagio en lo de García* de Juan Espinillo, o el entusiasmo y cariño con que hablan los parroquianos y vecinos de este café, como Alberto Luis Fernández, no hacen más que retribuir el amor y apasionamiento que tanto Rubén como Hugo depositan allí día a día. Es el café del barrio y el barrio lo agradece, aunque la gente llegue de cualquier lado.



Fotos: Silvia Troian



El Gato Negro

Av. Corrientes 1669, San Nicolás

En Corrientes 1669, entre Montevideo y Rodríguez Peña, una vidriera muy atractiva llama la atención del paseante, aún del más desprevenido. Especies de todo el mundo se ofrecen muy seductoras, invitándonos al placer, a la aventura.

Un cartel de vidrio, pintado por A. Guaglione, con fondo negro y letras en oro, reza: El Gato Negro - Cafés, Tés y Especies. Completa la ornamentación, dentro de un óvalo gris con borde dorado, la figura del gato negro, sentado con un moño rojo y un cascabel en el cuello.

Luego de agasajar nuestros ojos con colores, formas exóticas y texturas diferentes, ingresamos al local. Al sentido visual, ya sensibilizado, se suma el del olfato, un maravilloso aroma a canela nos envuelve. El señor Jorge A. Crespo, gentil anfitrión y propietario nos cuenta detalles acerca de este singular comercio. En 1926 Victoriano López Robredo, un español que había vivido muchos años en Singapur, Ceylán y las Filipinas, y que se casó con una argentina, se instaló en Buenos Aires y decidió abrir una casa de especias. Primero fue La Martinica, y poco tiempo después se mudó, en la misma cuadra, al local actual, cuando Corrientes era angosta. Allí, en 1927, nació El Gato Negro, cuyo nombre recordaba a un café romántico, preferido por Jacinto Benavente, que existió en la muy madrileña calle de Alcalá. A don Victoriano lo sucedió su hijo Andrés López Robredo, y a éste Crespo, el actual dueño, quien tiene un cálido recuerdo para Benito Ferreiro y para Mateo, ex empleados de la casa, que de la atención al público hicieron un culto; cuenta que allí muelen todas las especias, única forma de garantizar su calidad. Según la especia molida, el local cambiará su perfume ambiente, hoy será estragón, mañana jengibre, luego cardamomo, etcétera.

Los mostradores son de roble, lo mismo que los estantes donde están los frascos con las preciadas especias; el piso tiene buenos y sobrios mosaicos calcáreos.

Un cuadro con el símbolo de la casa y un reloj de muy bella campanada presiden el salón.

Una señora compra albahaca, lentejas de Turquía, *quatre épices*, *fines herbes* y *bouquet garní*. En una vitrina vemos sardinas de las rías gallegas y fideos secos italianos, *peperoncino rosso* y *nero di seppia*. Nos enteramos de la existencia del hipocrás, una mezcla que se macera en vino generoso y es el clásico esotérico de la casa.

Una elegante escalera de madera lleva al primer piso, donde se dan clases acerca del buen uso de las especias; allí se encuentra el escritorio. En el sótano se realiza esa mágica y embriagante alquimia de la molienda.

Desde hace algo más de un año, gracias a la inclusión de mesas y sillas Thonet legítimas, en el mismo salón de ventas se puede tomar uno de los buenos cafés, tostados y molidos en la casa (caracolillo, cinta blanca, cinta roja o cinta dorada), o los especiales, como el Café Irlandés, con whisky, chocolate, crema y canela; el Calipso con licor Tía María, chocolate, crema y canela; el Jamaiquino, con ron, licor de café, crema y pimienta, o el riquísimo café con cardamomo. El exquisito sabor del café, y su delicioso aroma, nos recuerdan la legendaria disputa acerca de su paternidad entre Kaffa, provincia de



La madera de las estanterías y el aroma de las especias recién molidas determinan un espacio singular.

Etiopía, y Mokha, puerto sobre el mar Rojo, en Yemen.

El Gato Negro presenta como opción sus famosos tés especiados, el té verde y el mate cocido. Las facturas, los *brownies*, los cuadraditos (de manzana y coco), las tortas o el *strudel* de manzana satisfacen los paladares más exigentes. Buenos sándwiches, gaseosas y clásicas bebidas alcohólicas completan la carta.

La ampliación de la actividad, sin perder ninguna de las características arquitectónicas ni decorativas esenciales, se contrapone, afortunadamente, a los dictados globalizadores de muchos locales de los últimos tiempos.

Una vez a la semana El Gato Negro ofrece algún espectáculo musical, en la intimidad de su bellísimo salón, así tuvimos la posibilidad de conocer y apreciar al excelente Sax Dúo.

Desde Saavedra Lamas, pasando por Alfredo Palacios y Francisco Canaro, hasta Abelardo Arias, Osvaldo Miranda, Walter Santana, Froilán González, Juan Carlos Escalante y Miguel Ángel Solá, la consecuente clientela del rubro especias, es cada día mayor. El café comenzó a captar un público que gusta de un buen café en tranquilidad y de la noble belleza de lo genuino. Corrientes se ve jerarquizada con la presencia de esta casa que con su calidad fue la primera en introducir al país los productos de la parisina Fauchon.

El Gato Negro, orgullo porteño, un lugar para disfrutar y recomendar. Una verdadera fiesta para los sentidos y la imaginación.

La Giralda

Av. Corrientes 1453, San Nicolás

50

Buenos Aires tiene una calle, que aunque es avenida sigue siendo calle, especie de columna vertebral de la vida ciudadana, Corrientes, con inicio marino y un final común a todos.

"Las luces se encienden / en calle Corrientes / se llena de gente / que viene y que va / salen del cine, ríen y lloran / se aman se pelean / se vuelven a amar. / Moscato, pizza y fainá...", la música de Memphis La Blusera con la voz de Adrián Otero deja su impronta en la noche porteña.

Los cafés y las confiterías siempre tuvieron presencia en Corrientes, forman parte de su esencia. Recordamos algunos de los que ya no están: el Triánón, el Bar Argentino, el Venturita, el Rafetto, la confitería Real, el Apolo, el Café Domínguez, el Tango Bar y el Marzotto -ambos en Corrientes al 1200-, El Verde, El Nacional, la catedral del tango, en Corrientes 938, el Japonés y las confiterías La Fragata y La Helvética.

Entre algunos de los que funcionan sobre Corrientes en la actualidad, destacamos el Libertador en Chacarita; el San Bernardo en Villa Crespo; y entre los del tramo de Callao y Carlos Pellegrini, Scuzi, antes El Ciervo, La Ópera, Pernambuco, El Gato Negro (verdadero y perfumado remanso en pleno centro), los famosos y muy renovados Ramos y La Paz, Liberarte y Gandhi (librerías incluidas), Premier, Politeama, La Giralda, El Foro, Snack Bar Lorange, Ouro Preto, Brasília, El Vesubio (con su bello *vitraux*) y el Café de la Ciudad.

Volvemos a Memphis, y de su tema *Sopa de letras* recordamos: "Todas las noches en Corrientes / en La Paz o en La Giralda / chamuyendo de cosas abstractas...". El *blue* porteño nos acerca a La Giralda, y nosotros la rescatamos. Un bello edificio afrancesado, de cinco pisos altos, con mansarda; obra del destacado arquitecto alemán Carlos Nordmann (1858-1918); aloja en parte de su planta

La Giralda permanece fiel a su ambiente original.

baja, en el 1453 de Corrientes exactamente, el café y chocolatería La Giralda. La sobria fachada presenta una ventana guillotina, la puerta de acceso, de dos hojas y una vidriera-vitrina teñida del violeta y amarillo del papel de los chocolates a la vainilla Uhlitzsch ("Uliche"). Sobre la puerta y la ventana una franja de vidrio esmerilado pone su ornamento floral. Luego de una suerte de umbral de mármol blanco y un zócalo de granito negro, la pared luce su revestimiento de travertino. En ella, en una chapa enlozada blanca con letras azules se puede leer: "La Giralda. Chocolatería y Lunch. Bebidas alcohólicas". En 1951, José Ivonne y Dolores Nodrid se hicieron cargo del local y le dieron las características que aún mantiene. Entendieron que no hacía falta remodelar todo, parecerse a todos, sino que lo importante era no perder la personalidad, aquella que hace que un café sea ese y no otro. El espacio interior está determinado por su planta rectangular y altura constante. El piso es de mosaico granítico. Las paredes con azulejos blancos tienen un borde negro, y por sobre ellos una *boiserie* en la que rítmicamente se intercalan espejos con flores labradas. Más arriba los muros se visten de color beige. El mostrador de madera, tiene cinco campanas de vidrio que alojan atractivos triples de miga, negros, de jamón y queso; sándwiches de pebete; porciones de budín; pan dulce, vainillas y varias barras de chocolate Fénix. Por detrás de éste, el espejo, con sus estantes y botellas, reproduce la silueta de una muy bella mujer, parece mexicana, que le pide al mozo un sándwich de *prosciutto*, quien ante el descreimiento de más de uno, sirve lo solicitado.

Los cartelitos delatan el clásico de la casa: chocolate con churros rellenos. La señora Susana dirige la esmerada preparación. Un cuadro con una lámina de la torre de la Catedral de Sevilla, La Giralda, levantada por los moros entre 1184 y 1196, y con coronamiento en estilo renacimiento agregado en 1568, decora el salón, e ilustra a algún eventual desprevenido de la ecléctica clientela. Las mesas son de madera, rectangulares y con tapas de mármol blanco; las sillas, las clásicas de café. Sobre una de las paredes una vitrina exhibe decenas de pequeñas botellas de whisky y dos toros en cerámica negra, distintivos de la marca. Los tres mozos usan saco blanco con botones plateados y pantalón negro. Sobre la pared del fondo, las letras de neón insisten: "Chocolate con churros. Submarino Toddy. Sandwiches". Tres ventiladores de techo más uno de pie esperan brindar sus servicios. Los cuatro artefactos con tubos fluorescentes ya prestan los suyos.

Una botella de rum Negrita pasa en una bandeja y nos remite al famoso cuadro de José Gutiérrez Solana *El Café de Pombo* y a su supremo sacerdote Ramón Gómez de la Serna; se instala en una mesa compartida por tres hombres de traje, que llegaron del vecino Colegio Público de Abogados de la Capital Federal, ubicado en el mismo edificio donde antes funcionara el célebre restaurant La Emiliana.

A través de la ventana, la lluvia repiquetea sobre Corrientes, la gente apresurada, entra y sale de la estación Uruguay del subte "B", mientras que un colectivo 24 se detiene lentamente. La luz roja del semáforo se multiplica en el pavimento mojado.





Fotos: Silvia Troian

La penumbra matinal de La Giralda.



Diferentes formas y colores en las botellas.

Confitería Ideal

Suipacha 384, San Nicolás

52

La Confitería Ideal, en Suipacha 384, abrió sus puertas en 1912. Su fundador fue Manuel Rosendo Fernández, un emprendedor inmigrante español nacido en Pontevedra.

El elegante edificio posee dos plantas. Su autor fue el ingeniero C. F. González. En la fachada el granito gris forma un zócalo de un poco más de un metro, continuado por un agradable mármol vetado. El acceso está enmarcado por dos óvalos de bronce con una estilizada flor de lis, representación heráldica del lirio. Una farola de bronce de cada lado, con cinco luces, lo jerarquizan. Otras dos farolas de tres luces y dos bellas marquesinas de *vitraux*, a manera de cuarto de esfera, completan la ornamentación de planta baja. El primer piso presenta un balcón con balaustrada y cuatro farolas de tres luces, iguales a las de planta baja. A ambos lados del balcón dos esbeltas ventanas semicirculares, con cristales repartidos, sobresalen respecto de la línea municipal poniendo un acento vertical. Más arriba, preside el frente una gran flor de lis. En la planta baja funciona la confitería propiamente dicha y la planta alta está dedicada a salón de tango. Aquí donde ahora reina el dos por cuatro, existió el salón de fiestas de la Ideal. En casamientos, despedidas o cumpleaños, la animación estaba presente a través de distintas orquestas o agrupaciones como Los 7 de Oro, Los Bambucos, Juancito Díaz, Roy Granata, los Mariscales, los hermanos Dante o el pianista Osvaldo Norton, un clásico de la casa. El salón confitería, en planta baja, está recubierto por una

boiserie original de roble de Eslavonia. El mobiliario Thonet auténtico tanto en sillas, sillones, mesitas y percheros pone el elegante y curvo toque vienés.

Diez columnas con estuco marmolado definen la utilización del amplio espacio, que parece ser presidido por lo que fue el palco de la orquesta de señoritas, utilizado como tal hasta fines de los cuarenta. El escritor madrileño y vecino de Buenos Aires, de Balvanera exactamente, entre 1936 y 1963, Ramón Gómez de la Serna, en su libro *Explicación de Buenos Aires* dice: "En algunas confiterías, como en la llamada Ideal hay en un palco flotante orquesta de señoritas vestidas con traje de baile y tiene un gran público admirador que las mira, como miran al cielo entreabierto las benditas almas del purgatorio..."

La Ideal, confitería de prestigio, con su decorado festivo y opulento, más su estratégica ubicación céntrica, fue el escenario ideal del café *society*, siempre frecuentada por notables personajes, como por ejemplo el arquitecto Julián García; el ingeniero Domingo Selva, quien construyó la casa de gobierno de Tucumán y de diversos pabellones del Zoológico de Palermo; el escritor polaco Witold Gombrowicz; Abelardo Arias, Premio Nacional de Literatura; los presidentes Hipólito Yrigoyen, que mandaba comprar palmeritas en la década del veinte, y el doctor Arturo Illia. Visitantes, como Maurice Chevalier, María Félix, Dolores del Río, Vittorio Gassman y Germaine Damar no fueron indiferentes a sus encantos.

Los sándwiches Porteño, con forma de rombo, y Lucerito con pan de brioche, jamón y huevo duro eran los más solicitados hacia fines de los cincuenta. En esa época, los sábados se cerraba después de las dos de la mañana, luego de recibir con sus especialidades al público que salía de los cines vecinos. Los domingos conseguir una mesa era tarea nada fácil.

El cielorraso con sus ornamentaciones circulares en relieve, las carameleras de dieciséis frascos, el gran ascensor, la escalera de mármol y los apliques de bronce son detalles que insisten en mantener el viejo prestigio de la Ideal, aquel que hizo que allí se filmaran escenas de numerosas películas, como *Los chicos crecen* con Luis Sandrini; *Evita* de Alan Parker con Madonna como protagonista o *Tango* del español Carlos Saura.

La Ideal, junto al Tortoní, Las Violetas y la desaparecida Del Molino fueron los tres mosqueteros de las confiterías porteñas. La Richmond, la París y la Del Águila discuten esta calificación. La Ideal queda como un baluarte de las confiterías de la *belle époque*, se mantiene en pie sin haber perdido su identidad.

Un señor compra un kilo de masas. Dos señoras, con una nena que parece ser la nieta de una de ellas, toman un té. Las melodías que salen del órgano de Josele Grinblat quieren detener el tiempo. Una pareja averigua sobre el horario del salón de tango.

En la calle, las luces del día comienzan a esfumarse, las farolas de la fachada las reemplazan. Al salir, los compases de *J'Attendrai* se van perdiendo. Dos jóvenes turistas entran. *J'Attendrai* cambió por *Hay humo en tus ojos* que aparece y desaparece fugazmente.

En la vidriera un cartelito indica: "En el corazón de Buenos Aires, sabor ideal, precios ideal".

El antiguo esplendor se manifiesta en la fachada iluminada.





La Ideal y sus noches de tango.

London City

Av. de Mayo 599, Montserrat

54

"La marquesa salió a las cinco -pensó Carlos López- ¿Dónde diablos he leído eso? Era en el London de Perú y Avenida; eran las cinco y diez. ¿La marquesa salió a las cinco? López movió la cabeza para desechar el recuerdo incompleto y probó su Quilmes Cristal. No estaba bastante fría."¹

Nuestra suerte cervecera es mejor que la de los personajes de Cortázar, el líquido tiene la temperatura adecuada para refrescar esta tarde de verano. Son las 17 y 45 en la Confitería London City, "un lugar de distinción" según anuncian los sobrecitos de azúcar olvidados en la mesa de al lado, y la marquesa ya ha salido. El sol que desde el oeste baja por la Avenida de Mayo golpea los estoicos toldos de rayas verdes y blancas, al tiempo que hace brillar las carpinterías metálicas y llena de reflejos las paredes color crema y los espejos de las columnas, entre la madera de la base y la pintura del remate.

Aprovechamos nuestra privilegiada ubicación, en los bajos del edificio, construido por E. A. Merry, y remodelado en 1910 por el arquitecto italiano Salvador Mirate, con toques Liberty, que perteneciera al Anexo de la Tienda Gath & Chaves, hoy reciclada sede de varias compañías, para estudiar detenidamente el movimiento de la calle.

Ahí nomás, la boca del subterráneo vomita carne de oficina como señala Antonio Requeni en sus *Versos en la Ciudad*, mientras tres colectivos de las líneas 64, 56 y 105 que suben por la Avenida, ceden gentilmente el paso, semáforo de por medio, a dos internos de las líneas 86 y 24 que doblan desde Perú.

Un buen sitio para la conversación.



El nombre de nuestro London City, de Avenida de Mayo 590/99, no es otra cosa que la síntesis del pasado inglés con el actual mundo de las finanzas. En la vereda un chico acompañado de un pequeño acordeón intenta algunos compases, un cartelito cuelga de su cuello "tengo cinco hermanos, somos refugiados rumanos..."

Ajenos a nuestras reflexiones los mozos con su elegante atuendo de pantalón negro, camisa blanca y chaleco rojo *bordeaux* estampado con flores de lis amarillas atienden solícitos a una legión de refugiados que escapan del calor. Un *maître* los dirige y controla. Él ya no se llama Roberto como quien desempeñaba esta función en el comienzo de *Los Premios*. Es que, como la propia ciudad, nuestro bar se ha ido recreando a sí mismo con sucesivas remodelaciones. Los cambios se cifran en las transformaciones de su denominación popular. El London de los sesenta ha devenido en La London de hoy.

En una mesa, al lado de la ventana intercambiaron sus poemas Norberto Caral y Eugenio Majul.

Por la vereda vemos pasar al arquitecto Luis Grossman, rumbo a su despacho en la Dirección de Casco Histórico, en la Casa de la Cultura, viejo palacio del Diario La Prensa, considerado en primer edificio inteligente de la ciudad. En sentido opuesto, en busca de la librería "de viejo" de Avenida de Mayo al 600, pasa el escritor Juan Sasturain, autor, junto con el dibujante Alberto Breccia de *Perramus*; del libro de relatos *La mujer ducha*, y de la inolvidable nota *Boca Seniors* publicada en Página 12, el 19 de diciembre de 2005, cuando el Xeneise ganó la Copa Sudamericana, con Abondanzieri como héroe al atajar y convertir sendos penales; entre muchas otras páginas memorables.

Años atrás, también solía verse al periodista y escritor Germinal Nogués, autor de *Buenos Aires, ciudad secreta*.

Nosotros, luego de estudiar prolijamente el menú y soñar con lo que bien pudo ser nuestro almuerzo, costillitas de cerdo con puré de manzana y, de postre, tiramisú, pedimos otra cerveza, y por cábala compramos un billete de lotería.

Avenida de Mayo y Perú, magnífica esquina porteña.

¹ Julio Cortázar, *Los Premios*, Buenos Aires, Sudamericana, 1ra. ed., 1960.



En la London, Julio Cortázar inició su novela Los Premios.

Miramar

Sarandí 1190, San Cristóbal

56

Barrio de San Cristóbal, casi en su límite con el de Montserrat, con la avenida San Juan como columna vertebral. En el 2021 el severo edificio del Hospital Oftalmológico Santa Lucía nos obliga a levantar la mirada. A pocos metros, en San Juan esquina Sarandí hay un edificio de principios de siglo de tres pisos. En su planta baja, funciona la rotisería y bar Miramar. Por San Juan 1999 entramos en el sector de almacén y rotisería, que tiene una ventana que da a la avenida, en la que vemos un cartelito anunciando que "llegaron los caracoles", y otro que promueve las ciruelas d'Agen, los damascos turcos y los higos de Smirna. Por Sarandí 1190/94 se ingresa al bar y restaurante. Pese a las diferentes entradas, bar y rotisería forman parte de un único espacio.

Entre los años 1920 y 1948 allí funcionó la sombrerería de medida C. Della Corte, que tenía como clientes nada menos que a Carlos Gardel, a Francisco Canaro que vivía a media cuadra, cruzando San Juan, y a Vicente Greco, también vecino.

En 1948, luego del cierre de la sombrerería, y tras algunas reformas, abrió sus puertas el bar Miramar, con el clásico esquema, de "almacén y despacho de bebidas". Su fundador fue don Manuel Ramos. Luego lo continuaron al frente del local, Alfredo Ramos y su hijo Fernando, actual gerente.

Cuando en 1998 el bar cumplió sus primeros cincuenta años, la Legislatura de la Ciudad de Buenos Aires bautizó la esquina con los nombres de Gardel, Canaro y Greco.

Se cuenta que Gardel salía del Café de los Angelitos, en Rivadavia y Rincón, y que por esta última caminaba hasta San Juan donde se encontraba con varios amigos; uno de ellos, familiar de los Ramos le hizo conocer la casa Della Corte.

En el bar-restaurant los antiguos parroquianos tuvieron el gusto de conversar con el señor Hugo Paz, mozo en el Miramar durante más de 45 años, adonde llegó luego de haber trabajado en el Gran Café Buenos Aires, de Bonorino y Rivadavia, en el barrio de Flores. Este caballero santiagueño, que cumplía su turno de 11 a 20 horas, haciendo culto de la amabilidad, dio a entender su sentir al decir: "la gastronomía no es una inversión, es una profesión".

Las paredes del salón están pintadas de verde; las mesas de madera y las sillas clásicas aportan calidez. Un cuadro con la reproducción de una foto, como tarjeta postal, que muestra a Gardel en la playa, con traje de baño enterizo, acompañado por una señorita y tres chicos, fechada en Montevideo el 5 de enero de 1922, luce junto a fotos de Aníbal Troilo y Edmundo Rivero, y a viejas propagandas de Grapa Valle Viejo; de bandoneones de Royal House. Entre los avisos encontramos uno de la sombrerería Della Corte: "Los famosos Monza, nueva creación 1930-31, de castor extra, modelo 782, sombrero elegante, de bonita ala 5,5 y 5,75, colores negro, beige, marrón, plomo, gris perla, gris claro. Se remite libre de gastos. Solicite catálogo gratis".

El Miramar es un restaurante muy concurrido, donde se puede almorzar y cenar todos los días, excepto los martes. Entre las especialidades destacamos los caracoles a la bordalesa, las ranas, las sardinas de Vigo, los mejillones a la provenzal, y los mariscos en general.

Muchos jugadores de River y de la selección nacional concurrían, años atrás, luego de visitar una casa de indumentaria deportiva que había sobre San Juan. La clientela ha sido y es muy amplia. Desde el presidente Arturo Frondizi hasta Alberto Olmedo, quien solía comer con los mozos; pasando por los boxeadores Prada y Gatica, Saúl Ubaldini, Astor Piazzola, Mónica Cahen D'Anvers, el bandoneonista Julio Pane, médicos del Santa Lucía, y el actor y autor teatral Oscar Viale, entre tantos otros.

La visión desde el bar-restaurant hacia la rotisería es muy bella, por la colorida transparencia de las botellas que sobre unos estantes intentan delimitar ambos sectores. El Anís del Mono, de Badalona; la Passione nera; la menta, y los vinos mendocinos protagonizan la virtual separación.

Víctor Aguirre, con muchos años de trabajo en Miramar, nos muestra la rotisería, que tiene un hermoso mostrador de mármol; sobre él, vemos una magnífica pata de jamón serrano español Cumbre Sur. Los artículos que varias revistas, y los diarios *La Nación*, *Clarín*, *Buenos Aires Herald* y *Página 12* le han dedicado demuestran el interés que genera este local, tanto por su clima acogedor como por su muy buena comida o su excelente atención. Miramar, un sitio tradicional que demuestra su plena vigencia.



Los platos del día.



El mozo Hugo Paz fue una institución dentro de la casa.

Café Nostalgia

Soler 3599, Recoleta

58

Coronel Díaz, Soler, Honduras y Mario Bravo convergen en un punto de la trama porteña y generan cinco esquinas. La arboleda de Coronel Díaz dobla y se va por Honduras, allí las tipas palermitanas son magníficas, muy cerquita, en el 3784 de la calle con el nombre del país centroamericano se encuentra la casa del poeta Evaristo Carriego (1883-1912). Sus libros más conocidos son *Misas herejes* y *La canción del barrio*, donde recrea una galería de personajes populares como la costurera, el organillero, los malevos y cuchilleros del antiguo Palermo, y los habitantes del café. Hoy su casa está transformada en museo y biblioteca municipal.

En la esquina de Soler y Coronel Díaz, más precisamente en Soler 3599, se encuentra el café y bar Nostalgia. Ocupa el sector de la ochava, en la planta baja del edificio de siete pisos altos construido por el arquitecto R. Scarpelli y el ingeniero J. Scarpelli.

En la vereda seis mesas de chapa, con tres patas, pintadas de amarillo, y los clásicos silloncitos de mimbre y caño verde son acompañados por tres sombrillas. Un puesto de flores aporta su manejo puntillista del color.

La ochava presenta una saliente a partir del primer piso que genera una marquesina natural. El frente tiene una puerta de dos hojas en el centro y ventanas a ambos lados.

Dos ventanas más, con carpintería de madera, una sobre Soler y la otra por Coronel Díaz, iluminan naturalmente el pequeño salón. De barrales de madera cuelgan las cortinas de color natural. Las sillas y silloncitos tipo Thonet, las mesas cuadradas, y la barra, todas de madera, aportan calidez. El clima es cordial, el público muy variado, con muchos jóvenes. Varias imágenes ilustran las paredes, por ejemplo el afiche Bières de la Meuse, de Alphonse Mucha; una foto del actor James Dean; viejas propagandas de Coca Cola; una foto del Cotton Club; reproducciones de pinturas, *Los jugadores de cartas* de Paul Cézanne, una de Fernand Léger, de Norman Rockwell y de Edward Hopper, entre otras más. El revestimiento de madera cubre parte de los muros, el resto está empapelado a cuadritos con fondo azul.

Un barril lleno de maníes, ubicado junto a la columna cubierta con espejos, invita a servirse libremente.

Por detrás del mostrador la pared tiene un espejo con estantes que alojan botellas de rum Bacardí y Negrita; varios whiskys; licor Tía María, vodka, gin, Reserva San Juan, etcétera. Un reloj con esfera octogonal y péndulo recuerda la hora. La iluminación artificial está dada con luces amarillas. Nostalgia está abierto todos los días menos los domingos, desde las ocho de la mañana hasta la hora que corresponda. Al mediodía se puede comer desde sándwiches de jamón y queso hasta lomo a la ciruela, o unos buenos *crêpes*.

La señora Beatriz de Pietro de Robles está a cargo del café desde diciembre de 1992. Se trata de un negocio familiar. Con ella colaboran sus hijos Fernando, Esteban y María Florencia. Beatriz nos cuenta que en el local antes funcionaron una agencia funeraria, una pizzería, una ferretería y dos fruterías, y que en 1987 abrió el café Nostalgia. Su primer propietario fue el señor Hugo Chiesa, quien se inspiró en el diseño del local que ya tenía en Villa Gesell. Ella mantuvo las características que le había dado su antecesor.

Una joven mamá con su bebé en el cochecito se instala en una de las mesas de la vereda. Un matrimonio mayor está tomando una cerveza, el señor se levanta y va a buscar maníes con un platito. Florencia, la hija de la dueña, está trabajando como moza. En la bandeja lleva un café con leche y una porción de pastafrola. La música de fondo acompaña la caída de la tarde. Los últimos rayos de sol, tal vez los de color más lindo, intentan filtrarse por donde pueden.

La esquina impar de Soler y Coronel Díaz está siempre en movimiento, lo mismo que este activo y agradable bar. Aquí sentado parece que todo estuviera bien. Dan ganas de prolongar la permanencia, de quedarse.

Durante años, un grupo de chicas con camisetas con la cara impresa de Charlie García caminaba hacia Santa Fe, con la intención de ver al cantante de cerca, cuando salía de su casa rumbo a su actuación en uno de sus recitales. Un colectivo 92, en sentido opuesto, abandona Coronel Díaz y se interna entre los follajes de Honduras. La señora y su bebé se fueron por Soler. La mesa está otra vez ocupada.

"¡Dos cervezas con ingredientes!"



Un barril con maníes de rápida reposición apoya la calidez de este café.



La entrada vidriada y sus reflejos ciudadanos.

Bar Oviedo

Lisandro de la Torre 2407, Mataderos

60

Mataderos es un tradicional barrio porteño que comenzó a ser llamado así en 1889, cuando el 14 de abril se colocó la piedra fundamental de los nuevos mataderos. Por ese entonces, una de las poquísimas construcciones de la zona era el precario almacén y fonda, edificado en madera, de José Michellini.

La población se fue formando básicamente con las familias de los trabajadores de los antiguos corrales, los proveedores de carne y con quinteros. El tranvía de la empresa La Capital fue el medio de comunicación con la zona de Flores y con los antiguos mataderos (hoy Parque Patricios). Los nuevos mataderos quedaron inaugurados en 1901 con treinta y dos hectáreas de campo. El edificio central, de influencia italiana, está dividido en dos grandes sectores que enmarcan el acceso a los mataderos. En el centro posee una esbelta torre de veinte metros de altura con un reloj en su extremo, de bella campanada. Las dos alas laterales, de dos plantas, convergen en un espacio central con rítmicas recovas. Las calles del naciente barrio fueron invadidas por tropas de ganado, dándole el clima criollo característico. "Mataderos fue desde entonces un pedazo de pampa en la ciudad..." como sostiene Hugo Corradi en el libro *Guía Antigua del Oeste Porteño*.

La actividad de los mataderos hizo que se desarrollaran otras. Surgieron fondas, hoteles, almacenes con hospedaje y lugares de descanso para los troperos.

Desde 1898 en la esquina de Tellier (hoy Lisandro de la Torre) y Nueva Chicago (hoy Avenida de los Corrales) funciona un bar. El edificio de una planta, pintado de azul y amarillo, tiene en la ochava en relieve el año de su construcción, 1900. "El bar ya funcionaba desde antes" sostiene uno de sus parroquianos. Por Lisandro de la Torre 2407 y por Avenida de los Corrales 6502 se ingresa al Café Oviedo, propiedad de la familia Blanco desde hace casi cuarenta años. Hace un tiempo desapareció el palenque que había sobre Corrales, y del existente sobre De la Torre sólo queda una de las columnas de maderas de los extremos, que finaliza en una esfera donde encajaba el hierro horizontal.

El interior del Oviedo presenta un revestimiento de madera en todo su perímetro. Sobre el revestimiento las paredes están pintadas con los mismos colores que la fachada. Dos columnas comparten el espacio con las mesas de madera o de metal, con las sillas, con el mostrador, y con una mesa de billar. Sobre Corrales hay tres ventanas, una de ellas mantiene su reja de hierro original.

En una mesa tres parroquianos están tomando una ginebra. Calzan una especie de alpargatas de cuero, las corraleras. Uno de ellos es Tito Pensa, un veterano cantor de milongas sureras y de tangos, entre ellos *El ciruja*. Lo acompañan José Marina, que tiene una ramita de ruda en su oreja izquierda para evitar el ojeo y Carlos Benítez. Al rato llega con su guitarra Chiquito Godoy y se une al grupo.

La charla se hace amena, corre otra vuelta de ginebra. Se habla de los viejos vecinos de Mataderos, como Ángel Riverol, el guitarrista de Gardel que vivió en Timoteo Gordillo y San Pedro; Marina evoca a su padre que tenía remate de yeguarizos en Larrazábal y Directorio; alguien comenta que Pedro Noda vivió en una de las casas en la recova.



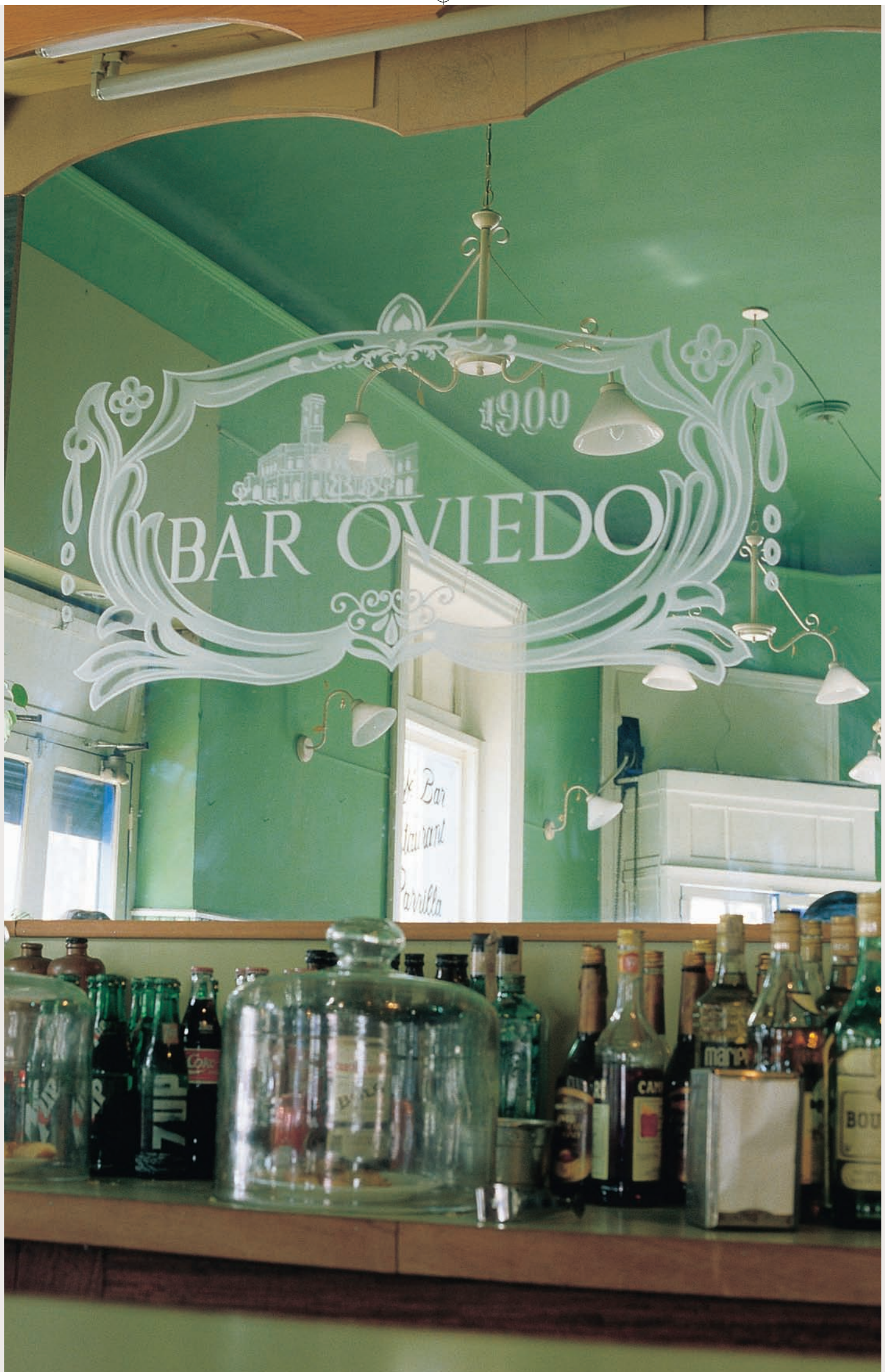
Avenida de los Corrales y Lisandro de la Torre, una esquina tradicional del barrio de Mataderos.

Se recuerda al cantor Martín Castro, autor de *Los dos valientes*; a Ignacio Corsini, que antes de trascender como cantor, trabajó de albañil en el Club Nueva Chicago. El palo enjabonado de la calle Cosquín, y el desaparecido cine Nueva Chicago de la calle Tellier, revivieron en la charla, lo mismo que Justo Suárez, el legendario Torito de Mataderos; Eduardo Lausse; Alberto Castillo, el cantor de los cien barrios porteños; Virulazo, el gran bailarín del tango; el notable dibujante y escritor Geno Díaz, y los tranvías 40 y 48 que iban hasta Primera Junta y hasta el Correo Central. José Marina cerró la reunión comentando que Gardel, en los años posteriores al Centenario, anduvo seguido por el Oviedo, y que a una señora que allí atendía, solía llamarla afectuosamente gallega manzanita. En el centro de la plazoleta, bordeado por las recovas, El Resero, escultura de Emilio Sarniguet, preside el sector. Allí, los domingos funciona la Feria de Mataderos, con diferentes manifestaciones de las artesanías y tradiciones populares argentinas.

Un chico de unos diecisiete años sale del bar Oviedo, y para un colectivo 63. Con él llega la música de Memphis La Blusera: "Hijos del frigorífico, / la barra reunida está contenta. / Hablan de fútbol y boxeo. / Si Chicago fue al descenso... / Mataderos blues!".

El colectivo desaparece. Dos hombres con corraleras, entran al bar, uno de ellos tiene boina y bombachas negras.

Mataderos, una avanzada gaucha en la ciudad de Buenos Aires.





La Perla

Av. Don Pedro de Mendoza 1899, La Boca

La Boca del Riachuelo siempre fue un barrio con cafés. Por ejemplo, en Suárez y Necochea había un café en cada esquina, con una pasión común, el tango. Uno se llamaba La Marina, y en él tocaba el tano Genaro Spósito acompañado por el gran Agustín Bardi y José Camarano. En La Popular se escuchaba el bandoneón del alemán Arturo Bernstein. En el Royal, de Suárez 301, en 1908, se presentaban Francisco Canaro, en violín, Samuel Castriota en piano y Vicente Loduca en bandoneón. En Suárez 275, estaba el café de Teodoro, donde tocaba el piano Roberto Firpo.

En Brown y Pinzon, así sin acento en la o como lo pronuncian los boquenses, en el elegante salón de La Camelia, frecuentado en su mayoría por riverplatenses (como recordarán River Plate se fundó en La Boca el 25 de mayo de 1901), Francisco Peña interpretaba todas las noches su repertorio tanguero. Para completar esta breve referencia a los cafés de tango de La Boca, recordamos el de Olavarría y Patricios donde se presentaba Juan de Dios Filiberto, genuino músico boquense.

Otro de los cafés boquenses con historia fue el de la negra estadounidense Carolina Maud, oriunda de Nueva Orleans, llamado The Droning Maud, que quedaba en Pedro de Mendoza, a metros de Almirante Brown. Se asegura que por él pasaron a principios del siglo pasado, siendo marineros desconocidos, nada menos que Jack London, Eugene O'Neill y John Mansfield. Con la muerte de Carolina, en 1927, se cerró un capítulo de la historia de la ribera. Nos detenemos en la Vuelta de Rocha. En Don Pedro de Mendoza 1899, esquina del Valle Iberlucea, donde hacia principios del siglo XX hubo un prostíbulo, se encuentra el bar La Perla. Funciona como tal desde hace más de ochenta años en la planta baja de un edificio italianizante de dos pisos, construido alrededor del 1900. La penumbra del salón es compartida por la claridad que se filtra por sus tres ventanas. Dos de ellas sobre Pedro de Mendoza permiten ver el paseo de la ribera. Algunos días, a través de la feria artesanal o las instalaciones marinerías de la plazoleta Vuelta de Rocha (declarado Lugar Histórico por la Comisión Nacional Ley 12.665), se puede ver el mástil que perteneciera al buque transporte de la Armada Pampa. La que da sobre del Valle Iberlucea, muestra franca el inicio de Caminito y el monumento en piedra del general San Martín, obra del escultor boquense Roberto Capurro, inaugurado en 1954.

Un cartel fileteado por Luis Zorz dice "Café-Bar La Perla. Rincón de los Artistas. La Boca". La madera se hace presente en el cielorraso, en el mostrador-heladera, en las mesas y en las sillas. Los mosaicos del piso muestran su piel gastada.

Los actuales dueños, José Palmiotti y Antonio Cesáreo, están al frente de La Perla desde 1996.

Muchas fotos se distribuyen por las paredes, una vieja y coloreada de los abuelos de Palmiotti, otra de éste con su hermana Martha disfrazados, en el corso de Brown; una de Marcello Mastroianni visitando la Boca; Tita Merello y Quinquela en una reunión de la Orden del Tornillo; varias de Gardel; una de Francisco Canaro con D'Arienzo; una dedicada por Hugo del Carril y Alberto Cosentino; La Perla durante la inundación de 1993; una de Diego Cagna y otra de



Las paredes de La Perla revestidas con cuadros de pintores boquenses. Página opuesta: La Perla, en Don Pedro de Mendoza y la vieja calle Del Crucero, frente al Riachuelo.

Martín Palermo, capitán y goleador del Boca campeón del Clausura 98, y dos del presidente Bill Clinton, en 1997, en La Perla, son algunas de ellas. Varias láminas del almanaque de Alpargatas dibujadas por Luis J. Medrano alternan con una vieja vitrola y con varias pinturas originales.

Alguien pide una cerveza con un triolé. Dos franceses toman agua mineral sin gas.

El pintor Aldo Lipez colabora en el mostrador de La Perla desde 1973, él nos cuenta que allí se filmaron durante tres días varias escenas de la película *Alma mía*, dirigida por Daniel Varoni y protagonizada por Araceli González y Pablo Echarri.

El caudillo socialista Alfredo L. Palacios, Domenico Modugno, el actor Marcos Zucker, Claudia Schiffer, los pintores Rómulo Macció, Blas Castagna, Hugo Irureta y Néstor E. Román, el escultor Julio C. Vergottini, el grabador Víctor Rebuffo y la actriz María Concepción César son sólo algunos personajes de los muchos que visitaron y visitan La Perla.

Aquí se puede disfrutar de una abundante picada y de las pastas clásicas, como también de un café con leche con unas buenas medialunas o un submarino. Los sábados a la noche el piano de Adriana nos acerca una vez más el tango.

Un micro se detiene sobre la antigua del Crucero, comienzan a bajar turistas, las parejas de bailarines empiezan a moverse al ritmo del 2 x 4, las cámaras fotográficas comienzan su tarea. En unos minutos las veinte mesas de La Perla estarán ocupadas. Todos los idiomas posibles poblarán el corazón de la Boca.

Petit Colón

Libertad 505, San Nicolás

64

Frente a Plaza Lavalle, sitio en que se desarrolló en 1890 la Revolución del Parque, llamada así porque donde hoy está Tribunales se alzaba el Parque de Artillería, ubicamos en la cuadra de la calle Libertad al 500, un muy interesante ejemplo del eclecticismo urbano porteño.

En el 581 se encuentra la Escuela Roca, una construcción neogriega de 1903, obra del arquitecto italiano Carlo Morra; en el 567 un rascacielos de bolsillo de los 70; en el 555 el racionalismo del Instituto Libre de Segunda Enseñanza; en el 543 una edificación de principios del siglo, afrancesada, conocida como el Conventillo de las Artes; y finalmente en esquina con la diagonal Roque Sáenz Peña, un edificio de oficinas, producto de su regulación, con nueve pisos altos, en cuya planta baja funciona el Café Petit Colón. El Petit Colón abrió sus puertas en el año 1978. Una marquesina en la ochava jerarquiza su acceso por el 505 de Libertad. Los toldos marrones y blancos intentan apaciguar el sol de la tarde. La carpintería de madera encierra la inscripción filiatoria en rojo y oro fileteada en los vidrios. Nueve mesas con bases de fundición pintadas de verde y los clásicos silloncitos de caño y mimbre de igual color ponen su acento en la vereda de Libertad. Sobre la fachada, nueve globos de vidrio esperan que oscurezca para dar su luz a la noche céntrica.

Desde adentro la visión de la Plaza Lavalle es cinematográfica, un roble, las tipas y los jacarandaes aparecen por detrás de la entrada de la estación Tribunales de la línea D del subte, se mezclan con los puestos de los vendedores de libros, y reaparecen por delante de la mole del Palacio de Justicia. De tanto en tanto, la silueta de Juan Lavalle surge entre el follaje. La plaza entra y sale por las ventanas

del Petit Colón. A veces, las cortinas de color natural, que con argollas de madera se deslizan por un barral de bronce, lo impiden. El salón, revestido con *boiserie* y empapelado rojo oscuro con relieves dorados, tiene una larga barra de madera y granito, con un interesante conjunto de grifos, sobre la cual descansan varias campanas de vidrio. Por detrás de ella, los estantes cargados de botellas de distintos colores se reflejan en el espejo generando un brillo titilante. El piso es de cerámica rojiza, las mesas son de madera oscura y las sillas Thonet, en su modelo más divulgado, el 18. Un gran reloj Longines, redondo, nos recuerda que el tiempo que pasa no vuelve.

Fotografías de Carlos Gardel, Ignacio Corsini, Tita Merello, Enrique Muiño, Narciso Ibáñez Menta, Francisco Canaro, los bailarines Norma Fontenla y José Neglia (enfrente, en la plaza hay un monumento que los recuerda), Hugo del Carril, Elías Alippi, Horacio Ferrer con Héctor Stamponi, Alberto Marino, Alberto Podestá y Armando Pontier, más una dedicada por Enrique Cadícamo otorgan al Petit Colón una muestra interesante de la iconografía porteña. Una bella escalera de madera con pasamanos de bronce lleva a los baños, y otra conduce al salón del subsuelo. Próxima a ellas una columna se viste de pilastra jónica y un magnífico aparador *art nouveau* ostenta su compleja elegancia.

Un mozo cruza delante de las curvas modernistas de riguroso blanco y negro, cargando en su bandeja plateada dos seductores balones con ingredientes.

La lista de precios tiene una síntesis histórica de su famoso vecino, el Teatro Colón; asimismo se exhibe, enmarcado, el recibo de una cuota por uno de sus palcos a nombre de Rosario P. de Bosch, fechado en octubre de 1892, cuando el Colón todavía estaba frente a Plaza de Mayo, en su primitivo predio.

Las lámparas y los apliques de bronce con tulipas, un teléfono candelero y los tres percheros vieneses de pie completan la escenografía. En una de las mesas, cafés y amaretis de por medio, un abogado escucha a su probable defendido y trata de tranquilizarlo. En la mesa de al lado una alumna del ILSE, que espera a un amigo, hojea despreocupadamente una revista mientras toma una gaseosa.

Alguien entra, y con él una brisa se cuela entre las dos hojas por la puerta de la ochava.

"Para ubicarse en el Petit Colón -sostiene Jorge Asís en su libro *El Buenos Aires de Oberdan Rocamora*- es necesario dejarse mansamente envolver, participar de la atmósfera de vieja película argentina, y admitan que no es dificultoso, si la moderna antigüedad siempre cautiva... Y metidos en la grata fantasía del celuloide, desfilarán varios cafés o whiskys, campaneadas a granel y, tal vez, el imprevisible absurdo del amor, que suele, inicialmente, adoptar el recursivo disfraz de la aventura".

El abogado y su cliente, ya más calmo, partieron; el amigo de la estudiante hace un rato que llegó, tras nuevas y transpiradas gaseosas están tomados de la mano.

El Petit Colón está abierto todos los días desde las primeras horas de la mañana hasta pasada larga la medianoche.

La vereda del Petit Colón durante un sábado a la mañana.





El sol de la tarde se hace presente.

Plaza Bar

Florida 1005, Retiro

66

El Plaza Hotel surgió por iniciativa de Ernesto Tornquist. El lugar para su edificación tenía que ser acorde con la jerarquía internacional que quería darle al establecimiento; entonces el predio elegido en Florida 1005, frente a Plaza San Martín, resultó ideal. El proyecto fue encomendado al arquitecto alemán Alfred Zucker (1852-1913), destacado profesional que había construido en la ciudad de Nueva York la catedral de San Patricio, la Opera House y el Majestic Hotel. Llegó a nuestro país en 1904, donde llevó a cabo una importante obra.

El Plaza Hotel fue magníficamente inaugurado el 15 de julio de 1909, con un acto al que concurrieron diversas personalidades, entre ellas el presidente de la Nación, doctor José Figueroa Alcorta. Desde su apertura se convirtió en uno de los más prestigiosos hoteles de Buenos Aires, y en centro de reunión de lo más elegante de la sociedad porteña.

En 1919, los arquitectos J. Giré y J. Molina Civit construyeron el sector sobre la esquina de Charcas (hoy Marcelo T. de Alvear) y Florida, determinando el acceso para carruajes, el salón en el piso alto, y el local comercial en planta baja, donde funcionó la tradicional joyería Ricciardi.

La intervención de ampliación, que llevaron a cabo los arquitectos Rocha y Martínez Castro, entre 1940 y 1950, agregó trescientas habitaciones más, a las ciento treinta ya existentes. En estos años se definió el estilo que distingue al Plaza, que lo hace preferido de quienes buscan la sutil combinación de confortabilidad y lujo. El gran hall, la galería de arte, sus impecables suites, los departamentos, y sus doce salones, entre ellos, el Colonial, el Dorado y el Directorio, son muestra de ello.



Entre la cantidad de celebridades que se alojaron en el Plaza, mencionaremos a Roosevelt, Indira Ghandi, Nat King Cole, Charles de Gaulle, Charlton Heston, Jacques Cousteau, Jonas Salk, el rey Juan Carlos de España y la reina Sofía, Mikhail Baryshnikov, Plácido Domingo y Luciano Pavarotti.

El Plaza Hotel, con más de 90 años, ofrece en su cálido y distinguido restaurante Plaza Grill un variado menú que certifica la exquisita calidad de su cocina. La Brasserie y la legendaria Bodega aportan lo suyo. Se ingresa por el 1025 de Florida, lo mismo que al Plaza Bar.

El Plaza Bar ofrece el clima ideal para tomar una copa y pasar un momento agradable. La *boiserie*, las finas alfombras de muy bello diseño, los grabados y las pinturas con escenas hípicas, la iluminación dada por las lámparas de pie, las mesas Georgian, las elegantes sillas y los sillones tapizados con pana verde (que como todo el mobiliario es reparado y mantenido en los talleres propios del hotel), forman parte de la decoración de este acogedor salón que representa de manera especial la afirmación del hotel: "Cuando usted está a gusto puede lograr lo que quiera".

La tradicional barra, en forma de L, acompaña la planta del bar. Un pequeño mueble de madera y cristal exhibe una interesante variedad de habanos de calidad: Montecristo, Cohiba o Partagás. Sus consecuentes *habitués* lo agradecen. En una de las mesas, con la burbujeante compañía de una botella de Pommery, una pareja festeja un aniversario íntimo. Una música barroca, en su justo volumen, envuelve el ambiente con su elegante y ágil ritmo.

Un hombre maduro, con el rostro curtido por el sol de muchos mares, sentado en uno de los esbeltos bancos de la barra, de bronce y cuero, espera a unos amigos, mientras bebe un whisky y conversa con el encargado de turno, el señor Rosello, verdadero conocedor de su *métier*. La clientela va aumentando con el paso de las horas, pero la placentera calma del lugar continúa inalterable. El buen servicio se evidencia en la atención y en cada uno de los detalles. Estar en el Plaza Bar es un gusto.

El Plaza desde hace algunos años forma parte de la cadena Marriot, de ahí su actual nombre de Marriot Plaza Hotel. Al salir del salón del bar, sobre la derecha, se alcanza a ver, a través del rectángulo de su acceso, el interior de La Brasserie. En varias de sus mesas señoras amigas disfrutan del té inglés o de las delicias de la pastelería vienesa.

Subimos los escalones flanqueados por espejos y otra vez estamos en la vereda. Miramos nuevamente hacia el interior, un fino trabajo en mármol blanco enmarca el acceso y la puerta en filigranas de hierro luce las letras "P" y "H" resaltadas en dorado. La marquesina de bronce nos protege del último sol de la tarde. Hacia nuestra derecha se asoma la majestuosa silueta del Kavanagh, y Florida acentúa su barranca hacia Leandro N. Alem. Enfrente, y más alta, la Plaza San Martín muestra su verdor, protagonizado por hermosas tipas y palmeras.

El Marriot Plaza Hotel y su Plaza Bar, un lujo porteño de nivel internacional. "Hacen falta 90 años para ser un clásico", estamos en presencia de uno.



El Plaza Bar y el sobrio eclecticismo del salón.



Paso a través del cual se comunican el almacén y el café.

El Preferido de Palermo

Jorge Luis Borges 2108, Palermo

"Qué sé yo... este bar estuvo siempre", dijo don Severo, mientras otros parroquianos asentían moviendo su cabeza.

El Preferido de Palermo está en una esquina del barrio. Tiene una construcción centenaria, arquetípica, de una sola planta, con gruesas paredes. Por Guatemala 4801 se ingresa al sector donde estuvo el almacén, y por Jorge Luis Borges (ex Serrano) 2108 al bar y restaurante tradicional. El local conserva la tradicional forma del almacén con despacho de bebidas, unidos por una puerta, que casi siempre llevaba una cortina de pequeños cilindros de madera, o de tiritas metálicas de varios colores. La entrada del almacén, en ochava, posee un farol a cada lado. Por Guatemala asoman unas añosas tipas, cuyos altos troncos negros contrastan con el follaje y el intenso amarillo de sus flores, que se pierden en ambas direcciones. Por Borges, el frente es más amplio, las pilastras y la cornisa italianizan la pared, que también tiene dos faroles, y termina con una balaustrada.

Cerca del mediodía El Preferido está muy animado. Las mesas del pequeño salón determinan dos sectores, unas con un mantel a cuadritos blancos y rojos, con otro blanco arriba, visten al restaurante, mientras que aquellas con su estructura a la vista continúan como bar y café. El mozo, con chaqueta parda y pantalón negro, prepara las mesas. El sonido de las copas y los cubiertos, como un preciso reloj, delata la hora.

Una recatada *boiserie* envuelve un tramo de las paredes. El mostrador-barra de madera tiene un secador de copas, sobre el que se alinean rítmicamente alternadas botellas de vino de tres cuartos con las más pequeñas. Sobre la mesada lucen grandes frascos de ajíes en aceite, y de aceitunas, verdes, negras y rellenas.

El asturiano Arturo Fernández, actual propietario, cuenta que desde principios del siglo pasado funcionó un almacén de ramos generales; su tío Germán fue el primero en llegar de España. Luego su padre, Arturo Julián Fernández, con su mujer e hijos, llegó a estas tierras desde Luarca porque no tenía ganas de ir a pelear al África. Por los años cincuenta, su padre se hizo cargo de El Preferido. La heráldica se hace presente con los escudos de varias regiones españolas y el de la familia Fernández. Banderines de Boca y de Huracán delatan la preferencia de los mozos por el primero, y la de Arturo por el Globito. Una foto certifica la visita del actor Imanol Arias.

El clima de El Preferido es muy amable, tanto de parte de la gente de la casa como de los parroquianos, en general hombres de edades diversas, quienes evidentemente allí se sienten muy bien. Se puede comer sándwiches de jamón crudo, longaniza y cantimpalo, exquisitas tapas, picadas. Sólo al mediodía, cuando la presencia femenina crece, pueden saborearse algunas de sus especialidades como callos gallegos o a la madrileña, lentejones a la asturiana, arroz a la valenciana, puchero mixto y los sábados, la clásica fabada asturiana, para muchos, la mejor de Buenos Aires.

El almacén proveyó durante años sabrosas zamburriñas, angulas y sardinillas españolas enlatadas, además de buenos vinos nacionales, italianos y españoles.

Por las ventanas, con carpintería de madera, se ve la silueta roja de un colectivo que viene desde Mataderos rumbo a Barrancas de

Belgrano. Una vez que el 55 pasó, vemos una placa de bronce colocada en una casa de la vereda de enfrente.

Al dejar El Preferido de Palermo tenemos la misma sensación que se produce al salir de lo de un amigo. Estamos contentos, satisfechos con el momento pasado, con ganas de volver a repetirlo. Cruzamos la calle y nos detenemos frente a la placa de bronce. Rinde homenaje a Jorge Luis Borges (1899-1986), que en esa manzana ubicó *La Fundación Mítica de Buenos Aires*:

Una manzana entera pero en mitá del campo presenciada de auroras y lluvias y sudestadas. La manzana pareja que persiste en mi barrio: Guatemala, Serrano, Paraguay, Gurruchaga.

Los Borges vivieron en esa cuadra de Serrano, en la casa del 2135 entre 1901 y 1914. Fue allí donde el niño Jorge Luis tradujo a los 10 años obras de Oscar Wilde, los hermanos Grimm y *Las mil y una noches*, y donde a los 13 vio publicado su primer cuento *El rey de la selva*. En la vereda de enfrente, orgulloso, El Preferido.

"A mí se me hace cuento que empezó Buenos Aires: la juzgo tan eterna como el agua y el aire".

El mostrador favorece la charla.



El Progreso

Av. Montes de Oca 1700, Barracas

70

En Montes de Oca esquina California encontramos un noble edificio de planta baja y un piso alto construido en 1911 por los prestigiosos arquitectos Emilio Hugue y Vicente Colmegna, autores también de la sucursal Barracas del Banco de la Nación, en Montes de Oca 1699, y de la Casa Moussion en Callao y Sarmiento, entre muchas obras más. En la planta baja del edificio, por Montes de Oca 1700, se accede al café El Progreso, uno de los tradicionales del barrio de Barracas.

En California, pese a sus 38 años de inactividad, todavía brillan las vías del tranvía, por donde corrían el 74 que iba desde el Correo Central hasta Gerli y el 10 que partía de Plaza Italia buscaba su destino en Sarandí.

Un toldo metálico rebatible protege del exceso de luz. Su espacio es generoso, las mesas están dispuestas cómodamente. La *boiserie* y la mampara de madera que da intimidad al salón familiar, con sus tres pequeños pilares, coronados con plantas, que separan rítmicamente sus cuatro vidrios martelinados con ornamentos *art déco* esmerilados, son dos de las características más destacadas del café. Dos columnas en medio del salón y los caños de los ventiladores de techo son los elementos verticales en la geométrica composición.

La barra-mostrador de madera, que incluye una heladera que muestra la variedad de fiambres de la casa, tiene su grifo con forma de cisne. Sobre la pared, detrás del mostrador, botellas de Tres Plumas, Terry, Boussacq, Rhum Negrita, Hesperidina, anís 8

Hermanos, whisky Criadores y ginebra Bols se alinean delante del espejo, en estantes de vidrio o de madera. Más arriba, una guarda decorativa, con espejos en forma de rombo, completa el sector. Un letrero invita a pedir los tostados mixtos. Un trabajador, impecablemente peinado, terminó su jornada, y devora las medialunas que acompañan el submarino.

Las altas ventanas de madera, del tipo guillotina, tienen dos barrales a diferentes alturas, para que las cortinas se desplacen mejor. Con la elegancia que lo caracteriza, un gato camina entre las patas de las mesas, mientras el sol de las seis y media de la tarde salpica el salón y se escucha el ruido de las tacitas al ser acomodadas sobre la máquina de café.

La señora María Licinia Tomás de Moreno, su propietaria, llegó hace cuarenta años, cuando tenía 26, con su marido Aureliano Moreno y su pequeño hijo. Venían de España, de Asturias, Villaviciosa exactamente, entre el mar Cantábrico y la Cordillera de Sueve. Aureliano y María se hicieron cargo del bar El Progreso, que ya funcionaba con ese nombre desde muchos años antes.

Trabajaron intensamente, sin francos ni vacaciones, solamente cerraban el 1° de Mayo y el 17 de Agosto. Aureliano falleció hace algunos años.

Aquí se filmaron publicidades, escenas de algunas películas, y de tanto en tanto los estudiantes de cine realizan algunas tomas. El dibujo de una bailaora sobresale en la pared del salón de familias. Un artículo de Omar Goncibat, publicado en *La Nación*, que María recomienda leer, dice: "La terapia de la lentitud. Una tendencia de fin de siglo, recuperar la sencillez y eliminar las prisas, trabajando, ganando y consumiendo menos, puede repercutir positivamente y mejorar la calidad de la existencia". Toda una filosofía de vida.

Barracas, el barrio de Dionisia Miranda, la rubia pulpera de Santa Lucía, además de El Progreso, tuvo muchos cafés, como el famoso T.V.O. de Montes de Oca, frecuentado por los músicos y vecinos Eduardo Arolas y Agustín Bardi; el café El León, de Montes de Oca y Australia, donde tocó el bandoneón un músico conocido por El Quija, del que Enrique Cadícamo dice en un poema: "En el año doce, tocó en El León./ Un café famoso que había en Montes de Oca / casi esquina Australia. Y su bandoneón / a muchos incrédulos tapó la boca"; La Luna, en Montes de Oca y Uspallata; La Banderita, en Suárez y Montes de Oca; La Flor de Barracas, en Arcamendia y Suárez; El Sultán, de Iriarte y Montes de Oca, y La Armonía de Iriarte y Herrera, son sólo algunos de ellos.

¡Barracas! Así se la conoce a esta zona de la ciudad desde el siglo XVII, cuando comenzaron a instalarse en el lugar construcciones precarias, barracas, para almacenar cueros y otros productos que entraban o salían de la ciudad por el Riachuelo. Así, a diferencia de otros barrios, el nombre de Barracas, surge de una apropiación entre simbólica y práctica del lugar en sí.

Escuchamos a Gregorio Traub, vecino y fiel barraquense; el café El Progreso es el lugar natural para continuar hablando sobre las historias y las leyendas de este romántico y bello barrio.

Aunque Licinia ya no está es imposible olvidarla. Afortunadamente César Moreno Tomás, su hijo, tomó la posta.

El salón de El Progreso en pleno barrio de Barracas.





La Puerto Rico

Alsina 420, Montserrat

72

En 1887 se realizó el Primer Censo Municipal, Buenos Aires tenía 433.375 habitantes; 204.734 eran argentinos y 228.651 extranjeros, de estos últimos 138.166 eran italianos y 39.562 españoles. El 28 de septiembre por ley nacional fueron incorporados al territorio de la ciudad de Buenos Aires los partidos de San José de Flores y Belgrano, y la superficie de la Capital quedó determinada en 18.844 hectáreas.

En noviembre de ese 1887, el aire de Catedral al Sur, en el barrio de Montserrat, se perfumó con el aroma del café recién molido. Don Gumersindo Cabedo abrió La Puerto Rico en un local de la calle Perú, entre Alsina y Moreno; lo llamó así, debido a que vivió algún tiempo en Puerto Rico, tierra de buen tabaco y apreciado café, sitio que Cabedo siempre recordó con mucho afecto.

En Perú funcionó el café hasta 1925, año en que pasó a ocupar el local de Alsina 420, donde hoy continúa ofreciendo su hospitalidad y su buen café. José Ingenieros, Paul Groussac, Arturo Capdevilla, José María Monner Sans y Rafael Obligado frecuentaron sus mesas. Durante muchos años fue uno de los lugares de reunión preferido de los alumnos del Colegio Nacional de Buenos Aires; el otro vecino fue El Querandí. El pintor Willy Guzmán, el fotógrafo Alberto A. López, el relojero urbano Alberto Selvaggi, José María Peña y sus

colaboradores del Museo de la Ciudad, son algunos más, entre sus tantos, y consecuentes clientes.

La cuadra de Alsina al 400 presenta varios edificios de interés. En la esquina con Bolívar la Librería de Ávila (antes Librería del Colegio), La Puerto Rico, el interesante Museo de la Ciudad en el 412, y en esquina con Defensa la vieja farmacia de La Estrella. En la vereda impar encontramos varios testimonios de arquitectura posvirreinato, con sus posteriores modificaciones, entre los que se destacan la casa de María Josefa Ezcurra en el 457-63, y en esquina con Defensa, los Altos de Elorriaga.

La fachada de La Puerto Rico combina el granito negro revistiendo los muros, con las amplias vidrieras, la carpintería de madera y su puerta de dos hojas, con vidrios esmerilados con la síntesis de una taza de café y su nombre. En la vidriera aparece el muñeco característico del local, un negrito con ropa blanca y sombrero anaranjado. El frente se completa con dos toldos verdes.

El salón, de generosas dimensiones, tiene alrededor de setenta mesas, redondas y rectangulares con tapa de mosaico granítico que lleva incrustada, en estaño, el nombre del café y la base es de madera. En las paredes, la *boiserie* alcanza una altura de dos metros, que intercala espejos de medialuna donde se reflejan las siete columnas existentes. El piso de mosaico granítico decorado tiene alusiones a su nombre y estilizadas figuras de negritos y de barcos de vela triangular.

Una baranda de madera torneada dividió en dos el salón durante largo tiempo.

En el mostrador se vende café recién molido, aproximadamente 180 kilos diarios. Además hay bombones, masas secas y facturas.

Un afiche de Gardel, con sombrero y clavel rojo en el ojal, las plantas, el Diploma del Museo y el paño con vidrio decorado en el cielorraso dejan su impronta entre los detalles de la ambientación. La concurrencia es variada, lo mismo que la consumición. Si bien gana el café, solo o con leche y medialunas, los sándwiches especiales de pavita con tomate o los de pan negro con jamón crudo y queso son muy solicitados, lo mismo que los submarinos, la torta de manzanas, los scones y también ahora las pizzas, en los modelos clásicos.

Los mozos, varios con muchos años en la casa, visten pantalón negro, camisa blanca, chaleco y moño a cuadritos rojos y negros. Una foto de los intérpretes españoles Ángela Molina y Manuel Banderas nos recuerda que algunos pasajes de la película de Jaime Chávarri *Las cosas del querer II* se filmaron en este café. Un palco y un piano, en el centro del salón, sugieren la vida musical de la casa. Francisco Lacal Montenegro, *habitué* de toda la vida, es el autor del tango *Café de La Puerto Rico*: "...estampa del ayer/ porteño y señorial,/que allá por el ochenta y pico.../ viviste el florecer/del alma nacional...".

Un señor, mientras espera que el mozo traiga el pedido, conversa con su nieto, y le cuenta: "En una de esas mesas tuve la primera cita con una chica; desde entonces para esa fecha nos encontramos aquí todos los años, sin haber faltado ninguno, ya pasaron cincuenta; a tu abuela le encanta venir...".



Sector de venta al público de café y confituras.



Dos generaciones reunidas en La Puerto Rico.

El Querandí

Perú 302, Montserrat

74

"La barra del Querandí y la vitrea anunciando el 'cocktail de moda'."

"El túnel fue rechazado por todas las editoriales del país... Aún recuerdo la tarde en que se abrió la puerta del Querandí -el mismo café en que luego frecuentaría mis encuentros con Gombrowicz-, y vi aparecer a Matilde llorando, encorvada, trayendo entre las manos los originales de mi novela, que yo no me había atrevido a retirar, tanta era mi vergüenza..."¹

En Perú 302, esquina Moreno, en el barrio de Montserrat, se encuentra el legendario café El Querandí, en el solar que don Juan de Garay, luego de la segunda fundación de Buenos Aires, cediera a don Alonso Gómez del Mármol en 1583.

En el mismo predio, hacia 1860, funcionó la Escuela Modelo, vecina por la calle Moreno con la residencia de la Gobernación de la Provincia de Buenos Aires, cuando a la ciudad aún le faltaban veinte años para ser capital.

En 1920, la vieja casona de Perú y Moreno se modificaba transformándose en el Bar Querandí. Las sillas vienesas Thonet, la *boiserie* de cedro ennegrecida a base de nogalina y los dos reservados enmarcados por columnas salomónicas, igualmente oscurecidas, eran algunas de sus principales características. Los 300 metros cuadrados del local se fueron habituando a los estudiantes del Colegio Nacional de Buenos Aires, y a los de Arquitectura, Ingeniería y Ciencias Exactas. Las tertulias entre alumnos y profesores allí desarrolladas serán siempre recordadas por sus protagonistas, como Carlos Méndez Mosquera, Manolo Borthagaray, Francisco Bullrich o el profesor de dibujo a mano alzada, maestro Lorenzo Gigli. De a poco se impuso el "Ananá fizz, el cóctel de moda", como decía una gruesa vitrea que los

hermanos Suárez, entonces dueños, habían colocado sobre uno de los espejos.

Muchos de los *habitués* de los años cuarenta recuerdan especialmente a un mozo de apellido Paz; era un hombre muy cordial, que cuando el local estaba por cerrar, ya entrada la noche, ayudaba al propietario, señor Pedro Anglada, a rematar entre los últimos parroquianos los sándwiches que habían quedado.

El tiempo fue pasando lentamente para algunos, o tal vez rápido para otros. A fines de los setenta todo era más oscuro. El Querandí cerró sus puertas. En 1980 el edificio parecía una ruina. Los altos, con su bella galería, fueron tomados por gente sin vivienda. Se dice que allí vivió durante un tiempo, en 1912, el poeta nicaragüense Rubén Darío. El local estuvo a punto de rematarse.

Afortunadamente, la intervención en el año 1979 de la Comisión Permanente para la Preservación de Zonas Históricas impidió el remate de la *boiserie*, el mostrador y las mamparas con el apoyo del entonces Intendente Municipal. Luego, el presidente Raúl Alfonsín se interesó personalmente en el tema. Se decidió entregar la casa a la Comisión de Ex Alumnos del Nacional Buenos Aires para que utilizaran la planta alta como sede y otorgaran el bar en concesión. Se llegó a esa situación luego de tres años y pasaron otros siete para que se cumpliera. Fue preciso poder ubicar a las familias intrusas en el barrio Ramón Carrillo. Cuando un grupo de empresarios gastronómicos entendió la inversión como una tarea conservacionista y redituable, contó con todo el apoyo de las direcciones municipales correspondientes.

Menos el estaño de la barra, que desapareció, El Querandí, luego de la obras necesarias recobró su estado casi original. Además de café, ahora es restaurante, y desde 1995 en horario nocturno, ofrece el espectáculo Tango e Historia, donde se lucen tanto los músicos, como los cantores y las parejas de bailarines. Dos columnas de hierro pintadas de negro presiden el salón, que se encuentra dividido por una mampara de madera negra y vidrio esmerilado. La *boiserie* se rehizo en un cincuenta por ciento, conservando su color. Los pisos de mosaicos graníticos, el cielo raso pintado blanco, las ventanas guillotina de madera, las cortinas, los ventiladores de techo, las arañas y los apliques de bronce, los manteles rosados con otro blanco arriba, en el sector restaurante, y las mesas sin ellos, cuadradas o redondas en el sector café, caracterizan el local. Siempre hay una muestra de pintura y recordamos en particular la de Carlos Cañás. Sobre el mostrador conviven medialunas, pascualinas y tartas. En su ir y venir, el rayado blanco y gris de las camisas de los mozos magnifica la sensación de movimiento semejando una pintura futurista. Un hombre joven pide un sándwich de pavita, lechuga y aceitunas, una pareja almuerza el menú del día. Con el correr de las horas, El Querandí vuelve a ser café a través de capuchinos, medialunas de grasa y tostadas con mermelada, antes de dar paso a la cena y el tango. La noche va cayendo, Buenos Aires se entrega irremediamente al ensueño. Los faroles de la fachada parecen encenderse aún más con los compases de *Como dos extraños*.

1. Ernesto Sabato, *Antes del fin*, Buenos Aires, Seix Barral, 1998.





Bar Seddon

Defensa 695, San Telmo (antes 25 de Mayo 774)

76

La calle 25 de Mayo antes se llamó Del Fuerte, Santo Cristo, Arze y 25 de Mayo, entre 1822 y 1849. Luego se denominó Mayo hasta que en 1888 adopta definitivamente el nombre actual. Tiene una extensión de ocho cuadras, atraviesa de punta a punta un único barrio, San Nicolás. Nace en Rivadavia, limita con Montserrat, y finaliza en Córdoba, avenida que separa el barrio de Retiro.

La zona del Bajo, dominada en un principio por el Paseo de Julio (hoy Leandro N. Alem), tuvo en 25 de Mayo, a partir de los años cuarenta y hasta 1980, su centro de diversión nocturna, de marcado acento portuario, con bares de marineros, abigarradas pensiones y pequeños hoteles. En la calle del pecado, las veredas resultaban más angostas. Desde las puertas de los *dancing* y cabarets, que tenían sus nombres con letras de neón: Blue Comet, New Port, Ocean, Tommy's Bar, las coperas invitaban con una sensualidad gastada.

Pese a su característica conocida por todos, la calle 25 de Mayo ofrecía en su última cuadra otras cosas. En un departamento del 758 se inauguró en agosto de 1963 la galería El Taller, dedicada a la pintura naïf y en el 775, la pintora ucraniana Ana Sokol tenía desde 1935 su taller-peluquería, donde además de cortar el cabello a señoras, caballeros y niños, exhibía y vendía sus pinturas, también ingenuas, como *Joven ucraniana*, *Flores* o *La última cena*, entre el ir y venir de una gata blanca. Justo enfrente a lo de Ana, en el 774 funcionó Las Tres Bolas, un típico bolichón donde se reunían consecuentes personajes, en busca de compañía, para jugar al truco o a las bochas.

En 1980, cuando entró en vigencia la prohibición municipal para los locales prostibulares, la calle cambió su rutina. En ese año, en el mismo local del 774, desocupado por Las Tres Bolas, abrió sus puertas el Bar Seddon.

Las sillas vienesas pertenecieron a un bar que había en Varela y Avenida del Trabajo; las mesas de madera, al Trébol de Santa Fe y José E. Uriburu, y la barra a otro de la zona de Retiro. Los diversos objetos, como la vieja caja registradora que fue de una mercería, las cortinas de macramé, las dos bellas estatuas femeninas, una sobre la barra, las lámparas, las tulipas. Las arañas y los apliques de gas, delatan la anterior profesión de su dueño, el anticuario Juan John Seddon, que tenía un local en las viejas Galerías Pacífico, donde por entonces las exposiciones de pintura en Alcora eran todo un suceso. El ambiente del Seddon es muy cálido, la *boiserie* con espejos ayuda, lo mismo que el gastado piso calcáreo en damero blanco y negro. Un pequeño entrepiso, la carpintería de madera, algunos óleos originales, uno de ellos de Carpani, y las partituras enmarcadas de *Petit Salón* y *Carbonada criolla*, de Ángel Villoldo, parecen aún más atractivos cuando el piano comienza a sonar y se escucha la voz de Carlos Ferreira.

Conversar con Juan Seddon resulta muy entretenido. Es un rosarino, descendiente de una familia francesa de la Meuse, que luego emigró hacia Inglaterra, hasta que, finalmente, sus abuelos llegaron a nuestro país. La escultora Georgina Renaud lo acompaña. Nos cuenta que antes tuvo bares en San Isidro y Pinamar, y que en Esquel funciona el bar y hotel Argentino Seddon.



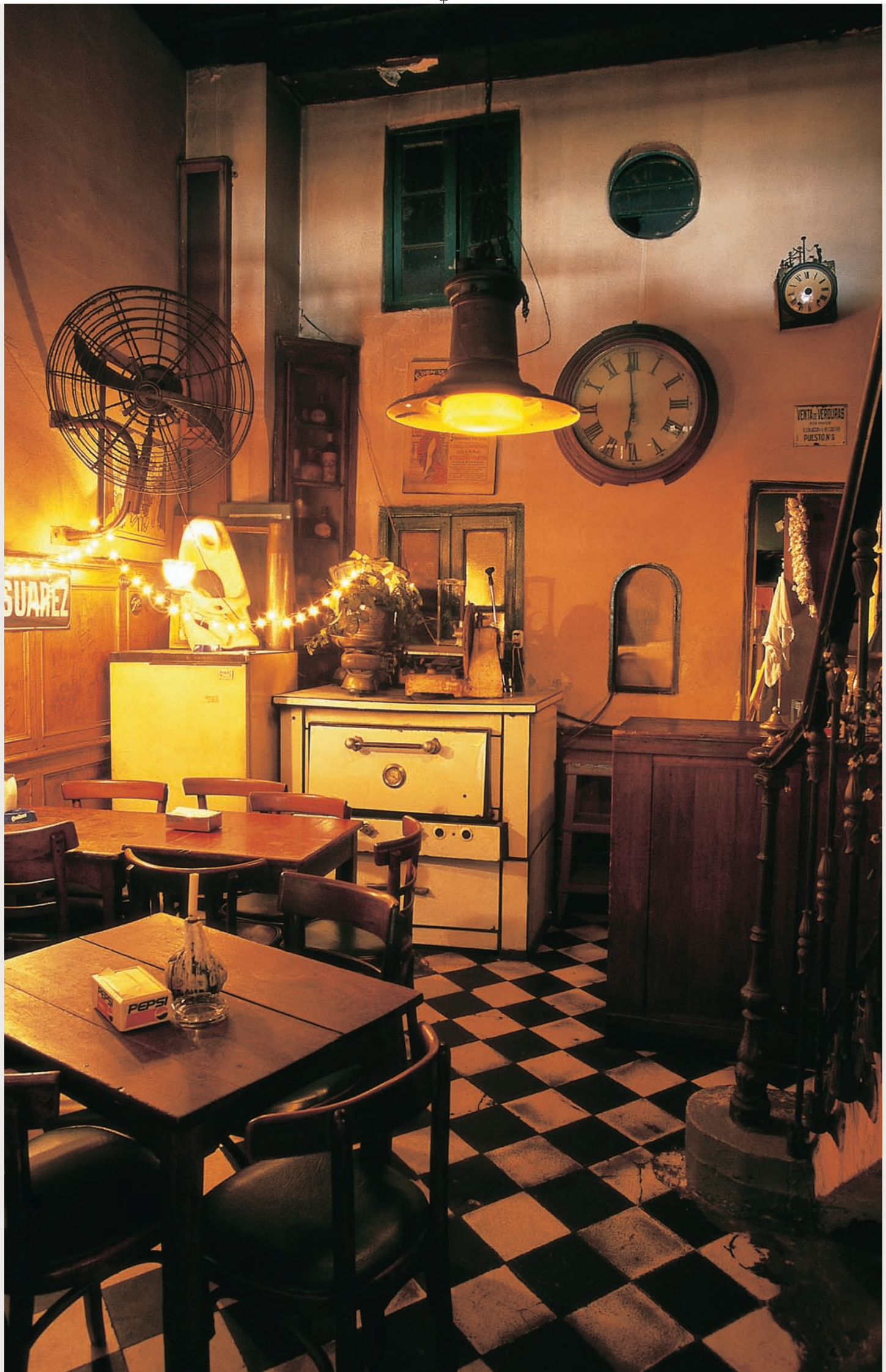
Diversos objetos crean el ambiente mágico del Seddon.

Entre la heterogénea concurrencia, Juan recuerda a Maximiliano Guerra, Félix Luna, los pintores Kenneth Kemble, Ricardo Carpani, Pérez Celis y Juan Manuel Sánchez; Hugo Guerrero Marthineitz, Lautaro Murúa, Soledad Villamil, Roberto Perfumo, Lita Stantic, Fito Páez, María Kodama, Ricardo Tapia y Juan José Hermida, cantante y pianista de la Mississippi Blues Band, Zeta, Eliseo Subiela y Mariana Arias. Entre los extranjeros destacamos a Vanessa Redgrave, Caetano Beloso, David Byrne y los integrantes de U2. Seddon fue elegido para escenas de algunos films, entre ellos *El lado oscuro del corazón* y *El muro del silencio*.

En el 2001 Seddon no renovó el contrato del local de 25 de Mayo y debió mudarse más al sur, a Defensa 695, esquina Chile en el barrio de Montserrat, justo en su límite con San Telmo. Ocupó parte de la planta baja de un conjunto de dos plantas obra del arquitecto Christian Schindler, el profesional con mayor cantidad de edificios construidos en la Avenida de Mayo.

El espíritu se mantuvo inalterable y el mobiliario es el mismo. A mediados de 2001 este bar, declarado Sitio de Interés Cultural por la Legislatura de Buenos Aires, comenzó la segunda parte de su historia. Historia que se vio ensombrecida con la muerte de Juan el 13 de julio de 2002. Su hija Pamela, quien lo acompañó tantos años, quedó desde entonces al frente del bar.

El conjunto de jazz comienza a tocar. Pericles ejecuta su solo de saxo en *Our love is here to say*. La noche se enciende entre música, copas y amigos. El clima envolvente invita a quedarse.



Bar Sur

Estados Unidos 299, San Telmo

78

La música del bandoneón ilumina con un tango la esquina con Balcarce. La brisa que viene desde el río la lleva calle arriba, siguiendo las desocupadas vías del tranvía que por Estados Unidos surcan el empedrado de mica, cuarzo y feldespato.

En 1967, Bar Sur abrió sus puertas y su corazón porteño en el barrio de San Telmo, en la esquina de Estados Unidos y Balcarce. "Esta esquina señala el vértice Sud Este del ejido de la Ciudad de Buenos Aires en la época de su fundación por Juan de Garay en 1580", indica un folleto de la casa.

Bar Sur forma parte de la planta baja del edificio afrancesado de tres plantas construido hacia 1910 por los arquitectos H. y C. Sari.

En sus vidrieras, con espesas cortinas, algunas fotos y los dibujos de la novela *Le tango du disparu* de Pierre Christin y Anne Goltzinger, predisponen la visita.

Dos esferas luminosas escoltan el acceso. El ambiente es intimista. El piso es calcáreo en damero blanco y negro. Las mesas son de madera, lo mismo que las sillas, de tipo vienés. Varias fotos, entre ellas una de Francisco Canaro y dos dibujos, uno de Gardel y otro del dueño del local, Ricardo Montesino, realizados por el excelente retratista Máximo Paz, comparten el espacio con una vieja moledora de café, un cartel fileteado con el nombre del local, el diploma del Premio Internacional de Hostelería y Turismo otorgado en Madrid en 1990 y una antigua máquina de café Omega, entre muchos otros objetos. El salón tiene un desnivel elevado con piso y baranda de madera.

Una vieja foto del legendario Unión Bar de Balcarce casi Independencia, dirigido por Montesino desde 1970 hasta su demolición por el ensanche de Independencia en 1979, nos trae a la memoria sus noches inolvidables. La vidriera del Bar Sur incluye también la denominación de Unión Bar, demostrando su mimetización. El espíritu de uno está en el del otro. Esto queda reflejado en el poema *Primos hermanos* que Héctor Negro dedicó a ambos bares.

Bar Sur está abierto todos los días entre las nueve de la noche y las cuatro de la madrugada, a puro tango. Entre algunos de los artistas que allí actuaron recordamos a los cantores Tito Reyes, Roberto Rufino, Alberto Podestá y Carlos Ferrone; los músicos Néstor Marconi, José Colángelo, Mario De Carlo (compositor del tango *Bar Sur*, con letra de Carlos Lagos), Polito Melo, Ernesto Baffa y Osvaldo Berlingieri; las cancionistas Pola María y Lois Blue, y el gran violinista Hernán Oliva.

La señora Beatriz Mendonça nos atiende muy cordialmente y muestra un texto que el escritor Marco Denevi dedicó al bar: "En mi larga vida, la noche porteña está indisolublemente asociada con dos lugares célebres el Bar Sur y el desaparecido Bar Unión... La atmósfera cálida, acogedora y me atrevo a decir familiar reina en el Bar Sur... En este pequeño gran templo nocturno podemos oficiar nuestros rituales más queridos, más característicos de nuestra condición de porteños".

La escritora Luisa Mercedes Levinson siempre recordó con simpatía su paso por Bar Sur, lo mismo que la actriz Elsa Berenguer y tantos otros. Presidentes y embajadores de muchos países escucharon o cantaron algún tango entre sus paredes. Entre los numerosos visitantes del Bar Sur recordamos a Liza Minelli, Sean Connery, Robert Plant, Mario Vargas Llosa, Christopher Lambert, Raúl Juliá, y el gran pintor ecuatoriano Osvaldo Guayasamín, quien realizó un dibujo que dejó como recuerdo.

Aquí se realizaron muchas filmaciones, entre ellas algunas escenas de la película *Happy Together!* del laureado director chino Wong Kai Wan. Desde el 17 de noviembre de 1989 funciona en su salón el Centro Cultural El Tango. La noche del Bar Sur está poblada por las imágenes y el espíritu eterno del tango. Jorge y Natalia bailan *Quejas de bandoneón*.

"El Bar Sur no tiene clientes, tiene amigos".



El alma del tango en un rincón del viejo San Telmo.





Café Tortoni

Av. de Mayo 825/29, Montserrat

Fue fundado en 1858 por un francés de apellido Touan, quien le puso ese nombre en recuerdo del célebre Café Tortoni parisino, ubicado en el Boulevard de los Italianos esquina Taitbout, arrondissement 9, que inició sus actividades en 1798, en pleno auge del Directorio.

Nuestro primitivo Tortoni abrió sus puertas en un local de Esmeralda y Rivadavia. Por los años 80 se trasladó a la acera opuesta, a Rivadavia 826 exactamente. En el predio dejado se instalaría luego la Confitería del Gas.

Manuel Bilbao, en su libro *Tradiciones y recuerdos de Buenos Aires*, se refiere al Tortoni como uno de los cafés más prestigiosos y nombrados del siglo XIX.

Con la sanción de la Ley N° 1583 de 1884, se autorizó la apertura de la Avenida que se extendería desde la Plaza de Mayo hasta Entre Ríos, cortando las manzanas intermedias entre Victoria (hoy Hipólito Yrigoyen) y Rivadavia, transformándolas en manzanas más pequeñas y de planta rectangular. Comenzaba la historia de la Avenida de Mayo. Por esta razón, el Tortoni debió construir su fachada sobre la nueva arteria porteña. El arquitecto encargado del proyecto fue Alejandro Christophersen (1866-1946), destacado profesional de origen noruego nacido en el consulado de ese país en Cádiz, autor de numerosas y muy destacadas obras en nuestra ciudad.

En 1893, un año antes de la inauguración oficial de la Avenida, el Tortoni ya mostraba su nueva fachada. Sus dos accesos, en el 825 y 829, invitaban a saborear su clásica leche merengada, helado de leche, crema, azúcar, claras de huevo batidas a nieve y canela o su exquisito chocolate con churros.

El nuevo propietario del Tortoni, también francés, el señor Pedro Celestino Curutchet, simpático personaje con barba-perilla y casquete de seda negra, a la manera de Anatole France, le dio un renovado dinamismo. Una bella marquesina de hierro y vidrio, en planta baja, ocupa todo el ancho del edificio, que continúa con tres pisos altos, con balcones franceses. En el primero, actualmente funciona la Academia Nacional del Tango. En verano algunas mesas comparten la vereda con los tres plátanos que aportan su nota verde al conjunto.

El espacio interior queda conformado por el gran salón que nace sobre la Avenida, y las tres salas más pequeñas que dan sobre Rivadavia: la Alfonsina Storni, la César Tiempo, emotiva biblioteca-sala de reuniones y el sector de billares.

La *boiserie* resalta la calidez del ambiente, que ya sugerían las cien mesas de roble y mármol veteado verde y blanco, junto a los cuatrocientos cómodos sillones y sillas, también de roble y cuero, que se escurren entre las solemnes columnas rojas con capiteles jónicos. Por sobre el revestimiento de madera, más de un centenar de pinturas, grabados y dibujos de prestigiosos artistas, como Emilia Bertolé, Ana María Moncalvo, Julio César Vergottini, Quinquela, Carlos Torrallardona, Aldo Severi y Oscar Sar acompañan los elegantes arabescos de los bellos *vitraux* en el cielorraso del gran salón. En el subsuelo funciona la Bodega, sitio dedicado a conciertos, espectáculos musicales (tango y jazz), conferencias y

presentaciones de libros. Fue en este mismo lugar donde entre 1926 y 1943 desarrolló sus actividades la famosa Peña del Tortoni. La Junta Directiva de La Peña, en su reunión inaugural del 25 de mayo de 1926, estaba constituida entre otros por Benito Quinquela Martín, Edmundo J. Rosas y Gastón Talamón. No podemos olvidar entre quienes frecuentaron La Peña a Baldomero Fernández Moreno (autor del sentido poema *Viejo Café Tortoni*), Alfonsina Storni, Marcelo T. de Alvear, Carlos Gardel (que cantó *Mano a Mano* en el homenaje a Pirandello), García Lorca, Benavente, Arturo Rubinstein, Arturo Cuadrado, Nicolás Olivari, Carlos de la Púa, César Tiempo, Ortega y Gasset, Luigi Pirandello, Berta Singerman, Ulises Petit de Murat, Cátulo Castillo, Julio de Caro, Edmundo Guibourg, Milagros de la Vega, Xul Solar, Scalabrini Ortiz, Nalé Roxlo, Marechal, Pettoruti, Lola Membrives y Antonio Cunill Cabanellas.

Pasó el tiempo; la cerveza y la sidra son tiradas directamente de los barriles, siguiendo el método tradicional. El Tortoni continúa siendo un sitio referencial de Buenos Aires. Su arquitectura sigue como entonces. Hace unos años, debido a la gestión de su propietario Roberto Fanego, la marquesina recuperó el noble diseño original. Entre sus *habitués* recordamos especialmente al poeta Alberto Mosquera Montaña, autor de un bello e imprescindible libro que recrea la historia de este café.

El decano de los Cafés porteños vivió el Bicentenario de la Revolución de Mayo con la misma magia, con idéntica seducción. Al cumplir sus 150 años todo Buenos Aires adhirió al festejo que sintió como suyo. Mariana Vicat publicó en su homenaje el libro *Gran Café Tortoni*.

El Tortoni forma parte de nuestro más puro patrimonio afectivo.

El Tortoni, con sus 150 años, es el café en actividad más antiguo de Buenos Aires.



12 de Octubre

Bulnes 331, Almagro



El 12 de Octubre y su fachada decorada.

Desde fines del siglo XIX, en la esquina de Cangallo (hoy Perón) y Bulnes existió un almacén con despacho de bebidas, modelo derivado de las antiguas pulperías, conocido como La Casaquinta. Allí paraban los carreros que iban hacia el viejo Mercado de Abasto, y algún que otro jinete, que dejaba su caballo atado al palenque para poder jugar al truco, al sapo o a las bochas, mientras bebían unas copas de grapa o ginebra. Inclusive en alguna oportunidad, uno que otro mal entretenido mostró el brillo de su cuchillo. Un tal Juan Moreira Segundo era el más mentado.

Al llegar el año 1930 los vecinos de La Casaquinta estaban ansiosos esperando la inauguración de la plaza Almagro, comprendida entre las calles Sarmiento, Salguero, Cangallo y Bulnes. El presidente Yrigoyen iría a la inauguración que se iba a realizar el 12 de octubre. El asturiano don Francisco Pérez, entonces a cargo del bar, decidió cambiarle el nombre de La Casaquinta por el de 12 de Octubre, mientras esperaba la presencia de don Hipólito. Esto último no fue posible debido a los lamentables sucesos del 6 de septiembre, que determinaron la caída del gobierno constitucional.

El bar tenía estaño y mármol. Los años transcurrieron y don Francisco, con el fruto de su esfuerzo, en 1950 pasó de inquilino a propietario.

Los *habitués* siempre se sintieron en el 12 de Octubre como en su casa, y en algunos casos mejor.

Hacia 1960, Francisco, pasa la posta a sus hijos. Jorge se ocupa del almacén y Roberto del bar. De a poco el nombre 12 de Octubre, si bien sigue llamándose así, fue cediendo ante el de Bar de Roberto. Lo frecuentaron Osvaldo Ardizzone, José Pepe Barcia, Jorge Calvetti, Norberto Folino y el bandoneonista y compositor Ernesto Baffa. El techo es de bovedilla; ahora la barra es de madera y tiene una estantería por detrás cargada de botellas, cuyas etiquetas amarradas hablan de su edad. Entre ellas se distinguen las de fernet Visconti, coñac Tres Plumas, licor Clinton, ginebra Bols, Monte Cudine y las de whisky Old Smugler. En otro estante hay botellitas vacías de los viejos modelos de Bidú, Spur Cola, Crush y Canada Dry, además de una de cerámica de cerveza chanco. El piso con mosaicos calcáreos tiene gastado su dibujo y un doble estante de madera, con más botellas, en lo alto de las paredes, dan una idea del ambiente. Un televisor y dos ventiladores de techo aportan su tecnología. Una bota de Pamplona y varios salamines colgando redondean el cuadro.

La partitura y la letra del tango *El boliche de Roberto* están enmarcadas y se destacan sobre una de las paredes. Su autor, Roberto Medina, también compuso el conocido *Pucherito de gallina*, gran éxito en la voz de Edmundo Rivero. "P'a Roberto de los gomías" dice la dedicatoria del poema de Daniel Giribaldi, *Augurio reo*.

El almacén cerró y dejó paso a un local de sanitarios. El bar sigue firme. Un viejo parroquiano, Carlos Miguel Cavant, mientras apura un vino blanco, cuenta: "Vengo al boliche desde los catorce años, por acá tenía una piba, ahora cumplí ochenta y seis, saque la cuenta". Don Carlos continúa y agrega: "Los jueves y viernes a la noche hay canto, se pone muy lindo, por aquí estuvieron, entre los que recuerdo, los folkloristas Carlos Di Fulvio y Gerardo Macchi Falú, el cantor de tangos Mario Bustos, y la contralto Olga Marconi, mi esposa, que canta muy bien".

El Bar de Roberto tiene algo nunca visto en otros bares, cafés o restaurantes, y que indiscutiblemente lo caracteriza: un cuadro, colgado en lugar preferencial, con una lámina que reproduce el óleo *Retrato de Sarmiento*, pintado por Eugenia Belín Sarmiento, nieta del autor de *Facundo*.

Sobre el frente del veterano 12 de Octubre, entre la puerta de entrada, la ventana guillotina, con cortina de enrollar y la ventana con reja original, el pintor Crespi dejó su impronta mural con un colorido retrato de Gardel y una pareja de milongueros. Desde la vereda, la imagen de la plaza Almagro, con música de calesita de fondo, nos recuerda que era el sitio preferido de Osvaldo Pugliese. La punta de su importante mástil de granito, obra del arquitecto Alejandro Varangot, se asoma entre el movimiento de los plátanos y jacarandaes.

Un colectivo 146 dobla en zig zag, Perón, Bulnes, Potosí.



El Café 12 de Octubre, un lugar de reunión a pasos de la plaza Almagro.

Los 36 Billares

Av. de Mayo 1265/71, Montserrat

84

Avenida de Mayo tiene su cuadra más española entre Salta y Santiago del Estero. Todavía con ecos de aquellos enfrentamientos entre republicanos y falangistas, que se reunían en el café La Toja (hoy Iberia) y en el Café Español respectivamente, allá por los años treinta, durante los trágicos sucesos de la Guerra Civil, que daban a la esquina de la Avenida y Salta un clima muy tenso, que tras alguna noticia radial solía explotar entre sillazos, trompadas y botellazos. Esta cuadra hispana ofrece el gran teatro Avenida, donde entre octubre de 1933 y marzo de 1934, Federico García Lorca dirigió sus obras teatrales con Lola Membrives como protagonista y donde recibió el afecto del público porteño. Al llegar al 1265 / 71, encontramos al café Los 36 Billares. Un granito rojo de gran calidad combinado con otro más claro, debajo de las grandes ventanas, revisten su frente iluminado por tres faroles. Las cuatro mesas en la vereda, con sombrillas, invitan a saborear un café mientras elegimos la visión en perspectiva, ejecutiva o legislativa.

El salón con piso granítico rojo tiene una *boiserie* con racimos de uvas taraceados. Las mesas, cuadradas y redondas, son del tipo clásico de café, lo mismo que las sillas. La concurrencia es generalmente masculina, la excepción es una señora de cabellos blancos con atildado rodete, decorosamente decadente, que cotidianamente toma un café con leche, mientras con una lupa lee meticulosamente el diario; unos bolsos a su alrededor completan la imagen.

Por esa especie de pantalla urbana, determinada por el rectángulo de las ventanas, el tránsito de autos y colectivos transforma en intermitente la vista de los plátanos y del teatro Avenida, en la vereda de enfrente.

Mesas en la vereda.



El ruido de los dados nos lleva al segundo salón, separado del sector del café por una mampara de madera. El mostrador sobre la derecha, con mesada de granito, se enfrenta a un gran espejo en cuyo centro están pintados dos tacos de billar y tres bolas, más la inscripción Los 36 Billares. Entre ambos crece el ruido de los dados agitándose en el cubilete o cayendo sobre las mesas. Pese a ello, en algunas están jugando al ajedrez como en otro mundo.

Tampoco faltan quienes juegan a las cartas. Más atrás, el billar deja escuchar el agradable ruido de las carambolas. Un cuadro de Gardel, fileteado, estudia el panorama. Hay mucha gente, las nueve mesas están ocupadas. El humo del cigarrillo crea un ambiente espeso, a tal punto que la bocina de un auto suena como amortiguada. Alguien que entra por la puerta de Rivadavia trae consigo un poco de aire fresco.

Los 36 Billares tiene un subsuelo muy amplio, al cual se accede desde el salón del café, bajando por una escalera de madera cubierta con una alfombra roja. Un cartel: "3 bandas, libre, cuadro, casín, snooker", nos pone en tema, y aún aclara "cursos diarios, semanales y mensuales de técnica, práctica y teoría del billar en todas sus especialidades, a cargo de los profesores Osvaldo Berardi y Fabián Oliveto". En este sector hay catorce mesas, algunas de ellas tienen sobre sus lados filas de sillas conformando gradas para seguir el desarrollo de los partidos. Sobre las mesas, los artefactos de iluminación, con varios tubos y vidrios decorados, exaltan el verde del paño.

Los 36 Billares fue fundado en 1894. Muchas historias, entre cafés, ginebra, aperitivos, medialunas, sándwiches y vino pasaron por sus mesas. Numerosos *habitués* de la noche porteña lo frecuentaron, como por ejemplo, Miguel Ángel Bavio Esquiú, jefe de la sección deportes del diario *El Mundo* por los años cuarenta. Fue el creador en la revista *Rico Tipo* de un intuitivo personaje, el típico muchacho del café, canchero por excelencia y como tal con una buena dosis de ingenuidad que fue el festejado Juan Mondiola. Calki, en su libro *El Mundo era una fiesta* al referirse a Bavio Esquiú dice: "El hecho de que fuera un eximio billarista (alternaba en Los 36 Billares de la Avenida de Mayo con el Matungo Vergez y otros maestros del taco) y que tuviera gran disposición para los deportes, no impedía que todas las noches, sin fallar jamás, incursionara después del cierre del diario en las *boîtes* del centro..."

Otro de sus concurrentes fue el escritor Abelardo Arias, quien en su novela *La vara de fuego* hace transcurrir gran parte de la historia, ambientada en los años treinta, en un edificio de la misma cuadra, el hotel Lutecia (hoy Chile), ubicado en el 1293, esquina Santiago del Estero. Se trata de un bello edificio *art nouveau* del arquitecto francés Louis Dubois.

García Lorca, el periodista y escritor Timo Zorraquín, y el pintor Miguel A. D'Arienzo, entre muchos más, también pasaron por sus mesas.

Los 36 Billares, que no son 36 (como *Los cien barrios porteños*, que canta Alberto Castillo, que tampoco son cien), habita el corazón de miles de porteños que allí, a lo largo de tantos años, compartieron y comparten sus sueños, sus frustraciones y sus alegrías.



Tres bandas, libre, cuadro, casín y snooker en el subsuelo de Los 36 Billares.

Localización

Location

86

1 Bar Bar O

Tres Sargentos 415



5, 6, 7, 9, 10, 17, 23, 26, 45, 50, 62, 70, 91, 92, 93, 101, 111, 115, 130, 142, 150, 152

Línea "B", Estación Florida
Línea "C", Estación Catedral

2 La Biela

Av. Quintana 600



10, 17, 37, 59, 60, 67, 101, 102, 110, 124

3 Británico

Brasil 399



4, 22, 24, 29, 33, 39, 46, 53, 54, 62, 64, 74, 86, 93, 130, 143, 152, 159, 168, 186

4 The Brighton

Sarmiento 645



6, 7, 9, 10, 17, 24, 26, 29, 45, 50, 59, 67, 70, 100, 111, 146, 180 (R 155)

Línea "C", Estación Diagonal Norte
Línea "D", Estación Carlos Pellegrini

5 La Buena Medida

Suárez 101



20, 25, 29, 33, 53, 54, 64, 86, 152, 159, 168, 186

6 Bar de Cao

Av. Independencia 2400



2, 23, 53, 56, 61, 84, 95, 96, 98, 103, 129, 168, 188



Línea "E", Estación Pichincha

7 Claridge

Tucumán 535



6, 7, 9, 10, 17, 23, 24, 26, 29, 45, 50, 70, 99, 109, 111, 142, 146, 155

8 Clásica y Moderna

Av. Callao 892



10, 12, 29, 37, 39, 101, 106, 111, 124, 132, 140, 142, 150, 152

9 Confitería Las Violetas

Av. Rivadavia 3899



2, 5, 7, 15, 26, 52, 86, 104, 105, 106, 111, 127, 128, 132, 145, 155, 160

Línea "A", Estación Castro Barros.
Línea "B", Estación Medrano.

10 La Coruña

Bolívar 982/94



9, 10, 17, 24, 28, 45, 70, 91, 126

11 Bar Plaza Dorrego

Defensa 1098



4, 9, 10, 17, 20, 22, 24, 29, 33, 54, 64, 74, 82, 86, 93, 111, 130, 143, 15

12 La Embajada

Santiago del Estero 88



5, 7, 36, 59, 64, 67, 86, 98, 100, 102, 105



Línea "A", Estación Sáenz Peña

13 Florida Garden

Florida 899



5, 6, 7, 9, 10, 17, 23, 45, 50, 62, 70, 91, 93, 101, 111, 115, 130, 132, 140, 150, 152



Líneas "C", Estación San Martín

14 Café de García

Sanabria 3302



47, 80, 85, 109, 114, 134, 146

15 El Gato Negro

Av. Corrientes 1669



6, 12, 23, 24, 26, 29, 37, 50, 60, 75, 99, 109, 115, 124, 140, 146, 150, 155



Líneas "B", Estación Callao

16 La Giralda

Av. Corrientes 1453



6, 12, 23, 24, 26, 29, 37, 50, 60, 75, 99, 109, 115, 124, 140, 146, 150, 155



Líneas "B", Estación Uruguay

17 Confitería Ideal

Suipacha 384



6, 7, 9, 10, 17, 23, 24, 26, 29, 45, 50, 70, 99, 109, 111, 142, 146, 155

Línea "B", Estación Pellegrini
Línea "D", Estación 9 de Julio
Línea "C", Estación Diagonal Norte

18 London City

Av. de Mayo 590



7, 9, 10, 17, 24, 28, 29, 45, 56, 64, 70, 86, 91, 105, 111, 126, 142



Línea "A", Estación Perú

19 Miramar

Sarandí 1190



6, 12, 23, 37, 50, 53, 60, 84, 96, 111, 126, 129, 150, 151



Línea "E", Estación Entre Ríos

20 Café Nostalgia

Soler 3599



12, 29, 39, 68, 92, 99, 106, 109, 111, 128, 140, 142, 152, 188



Línea "D", Estación Bulnes

21 Bar Oviedo

Lisandro de la Torre 2407



63, 80, 92, 126, 155, 180

22 La Perla

Av. Don Pedro de Mendoza 1899



20, 25, 29, 33, 46, 53, 64, 86, 152

23 Petit Colón

Libertad 505



5, 6, 23, 24, 26, 29, 50, 59, 67, 75, 99, 100, 102, 109, 115, 142, 146, 155

Línea "C", Estación Diagonal Norte
Línea "B", Estación Carlos Pellegrini
Línea "D", Estación 9 de Julio

24 Plaza Bar

Florida 1005



5, 6, 7, 9, 10, 17, 22, 23, 28, 33, 45, 50, 61, 62, 70, 75, 91, 92, 93, 100, 101, 106, 111, 115, 130, 132, 140, 150, 152



Línea "C", Estación San Martín

25 El Preferido de Palermo

Jorge Luis Borges 2108



34, 55, 108, 166

26 El Progreso

Av. Montes de Oca 1700



10, 12, 17, 20, 22, 24, 39, 45, 51, 53, 70, 74, 93, 95, 98, 100, 129, 134, 148, 154

27 La Puerto Rico

Alsina 420



7, 9, 10, 17, 24, 28, 29, 45, 56, 64, 70, 86, 91, 105, 111, 126, 142

Línea "A", Estación Perú
Línea "E", Estación Bolívar
Línea "D", Estación Catedral

28 El Querandí

Perú 302



6, 7, 9, 10, 17, 23, 24, 28, 29, 45, 50, 56, 64, 70, 86, 91, 105, 111, 126, 142

Línea "E", Estación Bolívar
Línea "A", Estación Perú

29 Bar Seddon

Defensa 695 (antes 25 de Mayo 774)



20, 22, 24, 29, 33, 54, 62, 64, 74, 86, 93, 103, 111, 130, 142, 143, 152, 159

30 Bar Sur

Estados Unidos 299



4, 20, 22, 29, 33, 54, 62, 64, 74, 86, 93, 111, 130, 143, 152, 159

31 Café Tortoni

Av. de Mayo 825/29



7, 9, 10, 17, 24, 28, 29, 45, 56, 64, 70, 86, 91, 105, 111, 126, 142



Línea "C", Estación Piedras

32 12 de Octubre

Bulnes 331



19, 26, 52, 86, 88, 104, 106, 111, 127, 128, 146, 151, 155, 160

Línea "A", Estación Castro Barros
Línea "B", Estación Medrano

33 Los 36 Billares

Av. de Mayo 1265/71



6, 7, 39, 56, 59, 64, 67, 86, 98, 100, 102, 105



Línea "A", Estación Sáenz Peña







English version





Prologue

by José María Peña

"There is no doubt that the coffee-bars are Argentinean institutions. We don't expect them to be such from the origin, but we do as an adoption. It is a way of being.

We found one of the news of the "porteños" coffee-bars' existence in an add at the Mercantile Telegraph, in 1801: "Tomorrow, Thursday, a coffee-bar will open at the corner in front of the school, with a billiard table, coffee and drinks".

At the beginning of the XXth century, the coffee-bars were big: wooden base boards and bevelled crystal mirrors covered the walls. Wooden and glass screens separated the family halls. The coat racks were arranged on them and on the walls. The register man and the washer worked behind the never missing counter (and they still do). In addition to them, the waiters are the main characters of the coffee-bars' rites. It is worth looking how they order, how they stand and move between the tables.

This halls have noises and silences that one has to value.

The coffee-bar, as an environment and feeling, are part of Buenos Aires' character. They are places with their own life that were turned into second homes, as the tango says. They are a particular house that has to do with personal privacy and not familiar privacy, unless one considers as a family to the waiter, friends and usual customers.

Although the spirit is the same, there are differences between downtown coffee-bars and neighbourhood coffee-bars, but this does not mean that some of the first ones, like *La Puerto Rico*, in 416 Alsina Street, will lose its neighbourhood's spirit.

Downtown we find the most known ones, *Tortoni* dates from last century, *El Querandí*, *La Ideal* and *Jockey Club* from the beginning of the century. Although *Richmond*, in 468 Florida Street suffered modifications, it is the last one of that kind left in the city.

Old traditional spaces still exist in the neighbourhoods: *Los Andes*, in 622 Tacuarí Street; *Miramar*, in 1999 San José Avenue, *Bar Correa*, in 4402 Cabildo Avenue; *Homero Manzi*, in 3601 San Juan Street; *12 de Octubre*, 331 Bulnes Street, *San Pedro Telmo* at the corner of Humberto I. and Defensa Streets. The last two were coffee-bars and markets, and *Británico*, at the corner of Defensa and Brasil Streets. Finally, *La Giralda*, in 1453 Corrientes Avenue, which is a coffee-bar and milk-shop.

Most of the billiards had disappeared from the coffee-bars; the eldest one is 36 *Billares*, in 1271 Avenida de Mayo; *Café de García*, at the corner of Sanabria and J. F. Varela, still persists in Villa Devota.

From the forties onwards, the coffee-bars' decoration were changed, but they still keep their private atmosphere; *Queen Bess*, in 868 Santa Fe Avenue; *Florida Garden* in 899 Florida Street and *American Bar*, in 632 Roque Sáenz Peña Avenue, exist from that time.

In 1977, *Petit Colón* opened in 505 Libertad Street, which knew how to grasp the twenties spirit, and with this spirit, it had many customers.

Many coffee-bars had disappeared, or at least their special atmosphere was lost when modifying their phisonomy; *La Biela*, in 600 Quinatana Avenue is one of those bars that, although it was modified, still keeps the atmosphere and usual customers.

Among the recent ones, we can stand out *Bar o Bar*, in 415 Tres Sargentos Street. *London*, in 566 Avenida de Mayo, is a traditional coffee-bar that disappeared in the sixties and that recovered its presence twenty years later. *Clark's* was a very much known clothes shop for men, and it was adapted as a coffee-bar restaurant twenty years ago. *Clásica y Moderna*, in Avenida Callao 892, is a library that gave place to a coffee-bar, which could recover the atmosphere of the so "porteños" old coffee-bars.

Whoever wants to know Buenos Aires' heart, has to know and live these place without which our city would not be the same.

It would be impossible to start an introduction mentioning all the coffee-bars that in some time had been notorious and now had disappeared. Nevertheless, it would not be fair not to mention some of them that meant a push for the city's life, or at least for some of the inhabitants. We repeat again that among memories, the limits of coffee-bars and bars are cleared, but this is no problem because somehow they were all "places which allowed abstraction and privacy".

The corner of Libertad and Charcas (today Marcelo T. de Alvear) Streets, had two main examples of what was said from the thirties onwards. On the one hand *Confitería París*, undoubtedly elegant, had a great hall with marble floor and statues, wooden and bronze tables, with stable customers. People met there to have a drink or breakfast after going to Las Victorias Church. The orchestra's balcony in which Dajos Vela's orchestra layed for many years was situated at the back of the hall. It was observed by the women painted on the celing by the Italian painter Parisi.

La Meca was located right in front, in the odd side-walk in Charcas Street. One could had coffee with milk. The coffee smell could be felt and the croissants were very good. The store was simple, with a wooden base board and the typical coffee-bar tables and chairs; but its fame was great, it had loyal customers. Many of the ones that went had breakfast at *La Meca*. A characteristic is that many of the ones that frequented either one or the other, were friends, and this fact was not the cause of changing preferences.

Augustus opened at the corner of Florida and Paraguay Streets in 1958. The inside decoration was according to the taste of the moment; not a single traditional characteristic. It turned into a meeting place quickly. The excellent coffee shared merits with the pastries among which the famous "sfogliatella" stood out. The bar that closed at dawn was at the back, descending some steps. The first owners were Italian people, and the second ones were Spanish people, as expected.

It was quickly adopted for many persons that enjoyed it at different hours; economical problems of the time caused its closing in 1975.

It would not be fair to forget about *Petit Café*, in 1800 Santa Fe Avenue. As contemporaneous of Capitol cinema it acknowledged the "art-deco" style with its geometrical decorations, which were not changed until the demolition in 1970. At the beginning of the fifties it attained a particular fame for a group of young boys who adopted it as a meeting place. These boys were known as "los petiteros", and many people copied them in the way of dressing and manners. If we should have to remember some of the specialities, we would choose those "Alfajores".

The already mentioned *London* in Avenida de Mayo was inspired in in a store with dark wooden walls and undoubtful interior atmosphere. Its personality was such that Julio Cortázar chose it as a meeting place for the characters of his novel *Los Premios*.

It is outstanding to show how these places awoke interest and inspiration to writers, in not few cases, by only describing the place. Fernández Moreno wrote a poem about *Richmond* in Florida Street, of which we selected two paragraphs...

"Smoke....,
dishes' noises,
orchestras' sounds
playing blues and tangos,
The dice cups
Indifferently,
Roll their bone flowers.

The door that looks on Florida street
Flies and doesn't stop,
A dice storm,
Roars my back.
Above my head,
A fan turns
Like a star."

In Century times, the store *Café La brasileña* was a characteristic image of Buenos Aires at that time; the *Thonet* wooden chairs and tables tidely arranged the hall and the place for families. Literate people and politicians used to go to the coffee-bar at that time. Manuel Gálvez, mentions and describes it in his piece of work *El Mal Metafísico*. According to the success new stores of the company were opened. The biggest ones had columns, and the first one and the latters had

bronze flower pots with plants. In general, palm trees were carefully distributed reminding that the nature was added to the atmosphere of the place.

Talking to a customer of that time, a long time ago, he said he remembered the waiters' ability to manage the coffee-pots and milk-pots by the handles. These coffee-bars, as well as *Del águila*, *Del Gas*, *París*, etc., had dishes whose identifying brand then appeared further more the product.

The fans in *Richmond* stated by Fernández Moreno were usual at every coffee-bar, although there were some on the walls or fixed between wooden shelves. From one place or the other, the bronze wings spread the air from right to left, and coming and going without interruption.

The spirit of those years is still kept, although some stores are different and customs had changed. Emilio Novas created the word "coffee-fans", some years ago, to define those who choose a coffee-bar and usually frequent it. We could say that it is like a particular club.

Maybe, this had been the spirit of *Café de la Paz* in the 50's and 60's when left intellectual people met as well as the ones who thought that although they were not they could be considered as such. The coffee-bar in Corrientes Avenue did not have a special visual attraction; the tables with tablecloths, the curtains on the windows and blurred lightning on the ceiling were the scenery for what was talked about there: *La Paz* was *La Paz*.

Time went by, and obviously the coffee-bar was not the same. It suffered a shy and not so happy actualisation, but finally closed in 1996. It was opened some time later, with some modifications, but it was no longer *La Paz*.

The disappearance of these places is a pity, specially when the cause is of change is change. There is a case that is interesting to stand out as opposite, the paradigmatic *Bar Bar o* who opened in Reconquista Street by the end of the sixties. It was the artists place of meeting. The glasses painted by Jorge de la Vega and Ernesto Deyra lived with the traditional *Thonet* chairs as if they had always been together. Circumstances again caused the leaving of the original store, but the magic that authenticity creates and the willing of projecting with it made possible the moving in of some metres, to the cut off street Tres Sargentos, where the old stuff, the additions and today's spirits are found.

It is still curious how the fascinating adventure of being a link between our citizen's and contemporary history was not yet undertaken. Here, another place with personality and history can be mentioned: *La Victoria*, in Chacabuco Street, between Avenida de Mayo and Rivadavia Avenue. It was one of the most ancient stores of that time in which a base-board was crowned by bevelled mirrors with a wooden frame according to art-nouveau designs. Coffee was had there, but cider directly served from the barrels, which Tortoni still does, also could be had. The building where it used to operate was demolished in the seventies at the same time than the building of *La Razón* newspaper.

At the beginning of the eighties, a tower building was constructed on that place, and generated a wide space between the building and the property construction line.

El Ciervo, located at the corner of Callao and Corrientes Avenue, would be today a place for pilgrimage. The inside decoration reminded of the one of Munchis: wood on walls, boxes for four persons and tables with table-cloths. The name came from the five deer heads that were on the walls; as time went by the enamel that covered the boards turned into a black and brightless colour. The new owners of the place did not know or did not want to see the store's value and meaning through the enamel. What was said reminds us of what the architect Rodolfo Livingston said to defend the South neighbourhood as a historical area before the merchantilists' attacks: "When I am dirty I take a bath, I do not commit suicide".

For those persons with a lot of memories we leave La Boca's coffee-bars such as *El Ritano*, with few tables, a calendar behind the counter-bar and the billiard table. When we visited it some years ago, to tell the owners that the Museo de La Ciudad would award them a diploma for considering the bar "a living witness of the city's memory", they looked at us surprisingly, as if not knowing what that meant. Actually, it was easy to understand, the coffee-bar had been there for so many years that it was natural for them. It was even

more meaningful the one at the corner of Brandsen and Almirante Brown Street, with the iron counter-bar. This one also disappeared.

Many of the coffee-bars that disappeared did it as old pictures that slowly fade until they finally clear away.

The title of one of Rubén Derlis' poems is *For a bar that was at the west corner in Almagro*, and it says:

I, who evening after evening passed by your corner
I slowly looked at you with tenderness and love
There always had been a date that stole your iron
But I never went in to have a drink

The happened what always happen.
Someday I realized you were mine,
When I was losing you.

The poem is still in force, and not with a nostalgic spirit but with a vital one. It takes us to enjoy what still surrounds us, not as a memory, which is actually know each other by what represents us.

The coffee-bars

by Horacio Julio Spinetto

Bar Bar O

Tres Sargentos 415, Retiro

Regrettably, the *AR Tiempo* magazine, an excellent monthly publication about art and spectacles directed by Osiris Chierico, had a short life. The first one, appeared in October, 1968, the last one, number 6, appeared in April-May, 1969. Luis Felipe Noé, who by 1969 called himself an ex painter stated in the fifth delivery, corresponding to the one of March, 1969, coordinated by Mariani: "I am trying to open a bar. In addition I am writing a book, *El arte entre la tecnología y la rebelión* ("Art between technology and rebellion"), and some other things that have to do with my idea of what is an artist: a cultural provoker (Someone who sometimes knows that two plus two is not five).

So, in 1969, at the store in 784 Reconquista Street, Luis Felipe Noé, founded Bar O Bar or Bar Bar O. Together with Ernesto Deira, Rómulo Macció and Jorge de la Vega. Noé initiated a joint plastic experience in 1961. The people and critics recognized it as the group *Nueva Figuración*, a name that Noé never liked much because "the intention was to adopt an attitude without prejudices towards creation, what mattered was not to put limits to oneself, nor be tied to figuration." With this attitude, Bar Bar O was born, and many people considered it as the first "pub" in Buenos Aires. The front windows had been painted by Jorge de la Vega. Many white and black faces left the characteristic of this architect, author and singer in the urban view. In the song *Diamantes* of his first long-play, de la Vega sang: "I lubricated my areoplanes with ultramarine caviar; / you were planning another trip/ from Paris to Pakistan. / I added rooms to our last palais; / you damaged your chinchillas/ with Lanvin extract".

Bar Bar O turned into a symbolic place of a whole generation.

A bronze plate, at the front, reads: "Bar Bar O. Declared as a Place of Cultural interest by the H. Deliberant Council of the City of Buenos Aires. Meeting place plastic of artists and culture characters".

The metallic carpentry is painted in orange, and the rolling curtains are black. The door made out of wood is black and it has a bronze fixture and the typical knocker with the shape of a feminine hand.

The hall's penumbra lets us see some details, a good *boiserie*; the oak *parquet* floor; the wooden counter-bar and the big piece of furniture full of bottles; the clock with a pendant; the *Thonet* chairs and the wooden tables; a picture of Gardel, typical of the sixties; a reproduction of a Toulouse-Lautrec painting; a picture with the monkey Zipi saying: "Don't throw peanut shells on the floor"; many Alicia Scavino pictures; and two original paintings (water colours on clothed paper, 2,00 m. by 0,82 m.) titled *Odaliscas*, which were done by R. Perusovich in 1935. This paintings have originally been in the *foyer* of the dancing *Charleston*. A drawing of Eduardo Bergara Leumann; a *Thonet* floor coat rack; a big bronze object with five glass shades and an angel over the bar, and a woman's portrait painted on a plate and which has a neon light border, are some other details that define the store's spirit. On the mezzanine we find another beautiful "Odalisca" painted by Perusovich.

Some Prosciutto rest on the crosses. The night classics are the house ingredients that Mamerto Tolosa carefully prepares, with beer or cider, and the peanut barrels. Some painters use to meet on Saturdays evenings, Alonso and Macció, among others, such as in the past Pérez Celis, among others. Two ladies who pass by with a cellular telephone, stop at the door. They look for a moment and they continue their route.

At one of the tables you can see Nery González, Uruguayan architect, a fine writer (q.v. his writings about cultural heritage and architecture; his essential interventions in the books *Boliches Montevideanos: bares y cafés en la memoria de la ciudad*, edited by Mario Delgado Aparín; and *Cafés y Tango en las dos orillas. Buenos Aires – Montevideo*); while he drinks good draught beer.

The *candombe* (1) and flamenco music settle at the store in Tres Sargentos on Friday and Saturday nights. Bar Bar O", continues spreading the magic, the same magic that we discover in the founder's paintings, in *Introducción a la esperanza* as well as *Carajo que se rinda su abuela!*.

(1) Candombe: Typical dancing of Southamerican of African descendants in the Rio de la Plata.

La Biela

Av. Quintana 600; Recoleta

At the corner of Quintana and Roberto M. Ortiz Streets, a hundred metres from Pilar Church and from Recoleta Cemetery, La Biela's big hall, maybe one of the most generous gastronomic spaces in Buenos Aires, lets us know Borges' memories. As the members of his *Secta del Fénix* and the shelves of his *Biblioteca de Babilonia*, all the subjects are discussed in these round or square tables, in the hall or in the terrace under the historical rubber tree, by the people who, once, stepped Buenos Aires.

The point is that this is "the" place for meeting. Here, each table, as a unique planet which is part of a superior system, can have its own conversation, its own inhabitants and its own language too, without the fright of being interrupted by the other surrounding worlds, due to the fact that the house never fell in the easy temptation of turning the hall into a furniture shop to host more customers belonging to the just ethical circle.

A very well-trained group of waiters wearing a black pair of trousers and a black coat, or an elegant waist-coat mostly green, is in charge of giving, with decication but without bothering, drinks to thirsty people and food to hungry people.

Thanks to the harmonious conjunction, the meetings of those who are part of the "Iron World" could coexist in a simultaneous but independent way. Said people are: those joined together by the mother of the mechanized modernity development, the connecting-rod, which is still the most presiding decoration in the hall; intellectual people who were main characters in the latin-american literature "boom" in the sixties, originers of pop art movements, music groups of new waves, music exponents of the cult experimental contemporary music, businessmen, syndicalists, land owners, politicians, surgeons, farm producers, women of high social class, bankers, good family fathers, spectacle people, military persons, "scruchantes" and so forth, people who visit this country and other countries, simple mortals and legends as the shy Woman in white, queen of hearts in love and without hope, and Old Smugler, Zaire of the smuggling of high sophistication, for whom one may still ask at the counter-bar for more information.

In this way, the list of usual customers is thicker and more varied than the telephone guide. A partial and arbitrary summary includes: Frolain Gonzalez, Charlie Menditeguy, Eduardo Copello, Rolo Alzaga, Adolfo Bioy Casares, Silvina Ocampo, "Manucho" Mujica Láinez, Marta Minujín, Federico Klemm, Facundo Cabral, Roque Narvaja, Lito Nebbia, Federico Kröpfl, Julio Viera, Casildo Herrera, Hugo Pedraza, Pepe Iglesias, Guy Raúl Santana, "Landrú", María Esther de Miguel, Martha Mercader, María Sáenz Quesada, Javier Fernández, Hebe Clementi, Yvonne Bordelois, Josefina Delgado, Rodolfo Lo Russo, Rivas, Díaz, and other thousand.

Memories also take us to its also mythical publicity letter which stands out over the cornice of the establishment to the moving traffic of Quintana Avenue and the tranquility of Roberto M. Ortíz walk-street. We also see, beside the Scottish bottles the classic announcer, Anikó Szabó's naïve stamps, and the glances of Julio Cortázar, Marylin Monroe, Carlos Gardel, John Lennon and Oscar Ringo Bonavena painted by Renata Schusseim, who, like all of them, lives in our heart today.

As the streets of Buenos Aires, La Biela, with that name since 1942, has had other names throughout the decades. For some time it was known as La Veredita, and later as the La Biela Fundida; (because Roberto 'Vitito' Mieres, a real playboy of that time, in a Hot Rod race, in the forties, had burnt out a connecting rod of his car's motor at the corner of Quintana and Junín streets, where the young car fans in the remote past, its name was *La Pulpería del Vasco Michelena*; between the thirties and at the beginning of the forties it was known as Aero Bar. The mark of José Ortega y Gasset, who had been its neighbour in Quintana 520, between the years 1939 and 1942, makes us deal not only with the bar but also with its circumstance. Our bar is part of a gastronomic, historical, monumental and cultural group as few in the city:

a sort of complete *Open Mall* that we all know as *La Recoleta* in which the coquettish Avenues Libertador, Alvear, Quintana, Las Heras, Callao and

Pueyrredón; the squares Francia, Intendente Alvear, San Martín de Tours and Recoleta; Centro Cultural (Cultural Centre) which was built up by the architects and painters Testa, Bedel and Bénédict, Salas Nacionales de Exposiciones (Expository National Galleries), modification of the “tanguero” Palais de Glace made by Alejandro Bustillo where Juan Carlos Cobián and Julio De Caro were stars, the Museo Nacional de Bellas Artes (National Museum of Art); the gastronomic side-walks of Roberto M. Ortiz walk-street and the old ride by the statues of Intendente Alvear square, are adjourned. Nowadays, said ride is joined to Buenos Aires Design Centre, which from the foundational nucleus of Pilar Church and the old North Cemetery is enlarged to the School of Law, the National Library and the Museo de Arte Decorativo (Decorative Art Museum).

Among the number of pieces of art that decorate the place, the sculptures dedicated to the archer Herakles, the hurt Centaur and General Alvear, all made by the French sculptor Emille-Antoine Bourdell, must be remarked. As a real metaphor of Hercules' stroke to the Centaur the three blocks that accompany General Alvear are a memory of both facts. Early one morning of the year 1925, when going out of Palais de Glace with Elías Alippi, Carlos Gardel is shot in a lung. One morning in the thirties, the car in which the Police Chief Ramón L. Falcón and his secretary were travelling, exploded by an anarchist encroachment. In the year 1975, La Biela is burnt, and said “a revolutionary action” recovered the Montoneros group.

The current vision and living experiences in *La Recoleta* have nothing to do with the brave past when it was part of the outside neighbourhood of Tierra del Fuego, and the slaughtermen of the near slaughterhouse and the stout men of suburbs made the tents in front of the Cemetery and the parties of Pilar Virgin end up with blood.

Today the Cemetery results to be a sign of tolerance where we find the main characters of our sometimes complicated past. José Hernández, Leopoldo Lugones, Juan Manuel de Rosas, Juan Facundo Quiroga, Manuel Dorrego, Florencio Varela, Domingo Faustino Sarmiento, Juan Galo de Lavalle, Nicolás Avellaneda, Carlos Tejedor, Pedro Eugenio Aramburu and María Eva Duarte de Perón rest there.

To the harmony of the cemetery, La Biela's respectful and militant tolerance is added; the only place in Buenos Aires where, although suffered, the goal made by Owen to Roa in the Worldcup in France was nobly clapped. And madness was attained, when, without offending present English people, the Argentinean goalkeeper chased the last penalty goal, the victory one.

La Biela is like that, individuality and understanding. That is why Discépolo's pipes always finds warmth on its tables that never ask, in its hall that never closes, and Mr. Jorge Luis reminds us that we all were, we all are and we will all be La Biela's customers.

Británico

Brasil 399, San Telmo

Lezama Park, Pedro de Mendoza's foundational place is the last bastion of San Telmo neighbourhood that with its never ending green offers the neighbouring spirit joining La Boca and Barracas.

“A tall and curved young man walked by one of the paths in Parque Lezama on a Saturday in the month of May, 1953, two years before Barracas' happenings. He sat down on a bench near the Ceres statue, and remained there without doing anything, just leaving his thoughts out”.

“Yes, Ernesto Sábato wrote many pages of “Sobre Héroes y Tumbas”, states José Miñones, who was born in la Coruña and one of the owners of Británico” coffee-bar, located in front of the park, at the Northeast corner of Defensa and Brasil Streets, where the cinema of the neighbourhood used to be.

The coffee-bar occupies part of the ground floor of a building of high five levels with thirty apartments. This building was designed by the engineers Bacigalupo and Uhalde. Británico opened the doors some time before 1930,

with the name *La Cosechera*, being then called Británico, due to the many English First World War ex fighters who, hosted at a neighbouring residence in Garay Street, adopted the coffee-bar as a meeting place.

Británico never closes, and the owners, for thirty eight years, are the three Spanish waiters who serve in their corresponding shifts; José in the morning, another José in the afternoon and Manolo at night.

In 1982, during the Malvinas' war, the name, at that moment troublesome, was modified by the abolition of the three first letters. So, for some time it was known as *Tánico* bar. When the diplomatic relations with England were renewed, the coffee-bar recovered its name.

The hall is divided by a wooden showcase where old bottles of Aperitivo Lucera, Hierro Quina Peretti and Cubana sello Rojo are exhibited. The family area, or private room, has tables with blue tablecloths over some green ones. Through the window that looks on Brasil Street, the park shows a big green stain, on which Pedro de Mendoza's exceptional shape sculpted by Juan Carlos Oliva Navarro rises. At the back, the gates of the National historical Museum show its neatness.

The waiter and owner, dressed in white and black, calmly move, while requesting some fat croissants. “The nostalgic coffee-bar of meetings without hurries”, according to what the poet Norberto Cabral said, is there. Two men play chess at a table, they are part of the permanent group. Puchero, one of them, religiously visits the bar every evening. At another table, with public, three customers play domino. The laughs or blames denote the end of the match. The actor Miguel ángel Solá, who lived for some time in the same building was one of the usual customers; like Adolfo Pedernera and the Américo brothers, players in San Telmo and Boca, had been before.

A bell shaped glass vessel on the counter, encloses ham and cheese sandwiches. A mirror that is behind it, doubles reality. Three wall clocks (Quilmes, Licorafé and Coca Cola), argue the real time. A small letter offers special sandwiches of ham and fillet mignon.

The buses number 22 and 29 pass with certain rhythm by the windows that look on Defensa Street. At the front corner, the *Hipopotamus* bar can be seen. A group of boys, with white pinafores, came out of Déan Funes School which is in the same block. One of them, lays his face on the window, and the image repeats Enrique Santos Discépolo's song “Cafetín de Buenos Aires”: “When I was small I looked from the outside/ like those things that one can never get...” Mariano Mores' music and Edmundo Rivero's voice become present. In Británico scenes of the films “¿Dónde estás amor de mi vida que no te puedo encontrar?” and “Tacos altos” took place.

Before sunrise, most of the people are taxi drivers who, taking advantage of the inactivity hours, join together to play intense and talked truco and domino matches. Gin competes with coffee with milk.

“Like a school of everything,
you already gave me surprises being a boy:
the cigarette,
the faith in my dreams
and a love hope”.

A Swede couple carrying back packs, and who just had a beer, ask if *La Boca* is near. Fortunately, Británico never closes.

The Brighton

Sarmiento 645, San Nicolás

Brighton: city and sea resort in Sussex, England.

In Franco Varise's article “The city has recovered The Brighton's charm: from tailor's shop to fine restaurant”, published in *La Nación's* edition of January 28, 2007, we can read: “When Sarmiento street was still called Cuyo and gentlemen in Buenos Aires still wore hats on their heads, The Brighton was the shop chosen by the English-speaking *porteños* to order their clothing from.

The Brighton, founded in 1908, closed down in 1976; the building then survived as best it could, fortunately preserving its window panes and mirrors with bevelled edges. Two years after the closure of this well-known tailor's, on June 3, 1978, the splendor and magnificence of Clark's II oyster bar and restaurant took over its beautiful, elegant premises. The restaurant's cuisine had a long list of specialties: Thermidor lobster, cold lobster with mousseline sauce, roasted duck in green peppers, oysters and lamb with mint sauce. In 1997, a survey carried out by the Corporate Traveller magazine regarded Clark's II as the best and most distinguished restaurant for business people in Buenos Aires. In November 1984, the City Museum awarded the restaurant a diploma for its relevance in the city heritage and for the respectful and imaginative renovation and adaptation work done there. In 2002, twenty-four years later, and leaving a prestigious past behind it, Clark's II closed definitely. Yet, five years after, Fermín González, a Spanish entrepreneur who emigrated to Argentina in the seventies, decided to open a restaurant in the beautiful premises on Sarmiento 645. Mr. González, "the Galician", as he calls himself, is the proprietor of Paulín, a bar on the same block as The Brighton. Paulín is the bar where you can get the best sandwiches in town, or so is what its loyal customers say, and due to its success, The Brighton came back into business.

The traditional restaurant was reopened with all of its outstanding qualities. It was a long gestation, as in Jose Pedroni's "Lunario Santo". The restoration work went on for nine long, heroic months, and finally had a happy ending "It was love at first sight, I venerate the style of its woodwork and I feel it is like something alive that is coming back to the city"- González comments with enthusiasm. "It was fate that made me wait for it, I'm pleased to have restored it and brought it back to life. Some customers came by and brought some old original garments from The Brighton tailor's shop, just because they were thankful that I had reopened it."

The interior maintains all of its grandeur, due to the respect shown towards the premises by the former proprietors of Clark's II, and the adequate renovation carried out by the present managers. The best restoration is that which cannot be seen, that which does not modify the original. This is the case of The Brighton; its great main saloon shows its high-quality stained glass, and details, features and objects that belonged to the tailor's shop. The bar is the pride of the house: a magnificent piece of woodwork that reminds us rather beautifully of the charming atmosphere of Irish pubs. The *boiserie*, or woodwork paneling, is extremely elegant, and was made out of cedar wood imported from Great Britain.

In 1925, when Edward, Prince of Wales, visited Argentina, he presented the proprietors, as a compliment to the beauty of the shop, with a gift of two wood carvings that represent the symbolic Welsh feathers, which crown the entrance's mirrored arch.

The old and original chest of drawers of curved glass has the Welsh coat of arms engraved on it, and is considered one of the treasures of the restaurant. The Brighton is back in Buenos Aires, let us rejoice.

La Buena Medida

Suárez 101, La Boca

On July 8th, 1894, a day before the great opening of Avenida de Mayo, La Boca neighbourhood was having its own party. In the block bordered by the streets Suárez, Santa Teresa (nowadays Ministro Brin), Olavarría and 119 (nowadays Gaboto), Solís square was being inaugurated. It was the first square of the neighbourhood. The steps taken by the neighbour Santiago Ferro, which included the request of Gabino Ezeiza in the year 1892, before the intendent Francisco Bollini, who gave the order to start work, had a happy ending during Federico Pinedo's municipal charge.

In 1895, in front of the square, at the corner of Olavarría and Ministro Brin Streets the great Solís market started to operate.

The square turned into one of the most important places of the neighbourhood, not by chance, on April 3rd, of the year 1903 Boca Juniors Club was born. It was

founded by a group of friends formed by Juan Antonio y Teodoro Farenga, Esteban Baglietto, Alfredo Scarpatti, Santiago Sena and Artemio Cárrega. Today, "half plus one" leaves its mark in any part of the country. In La Quiaca as well as in Usuahia, as it is verified, "Boca is a feeling".

On the streets Suárez and Ministro Brin there are interesting examples of the typical house from La Boca made out of wood and iron sheets with the colours stimulated by the painter Benito Quinquela Martín, really advanced in the urban colour.

To celebrate Christmas Eve and New Year, the meetings went farther the private space, the tables for dinner were prepared on the streets or square. Old neighbours, like Miguel Términe, remember such celebrations and the good food shared on Suárez Street between Caboto and Pedro de Mendoza Streets. The outstanding painter Miguel Diomedé lived in that block, 74 Suárez Street for many years.

Where Suárez runs into the Riachuelo the stands for selling watermelons and mellons were found, which, at night, were the centre of long and funny meetings, most of them in Xeneise language, which took profit of the river breeze.

On January 15th, 1949, the *Agrupación Humorística de los nenes de Suárez y Caboto* was created. Among other of the first ones we remember *Manteca*, *Titina* Castro, *Brayola* Lasalandra, *Luisito* Catania, *Troilo* Dellapiane, *Poroto* Castro, *Toti*, *Pochola* Mastropascua y Miguel Lobasso. Since then, with some few interruptions, their green and yellow colours are seen wherever they are required. It is very interesting to see the rehearsal of the group, and the characterisations of Gordo Lozano, on the street in front of the office in 93 Suárez Street, some metres away of Solís square.

At the northwest corner, always in Caboto and Suárez Streets, La Buena Medida restaurant and coffee bar is situated. Years before it operated as a small market with a drinking store and it was served by Manuel Pazios, María and Servando from the thirties.

In the year 1972, Angel Schiavone, known as *Bebe*, and his son Antonio, the actual owners, started to be in charge of it. The market ceased to operate.

On one of its bevelled mirrors with modern curves, there was a painted letter that read: "To have a drink, a good one, to have the right one, La Buena Medida". From one of the windows that looks on Caboto Street, with a curtain of colour plastic strips, a house of the year 1186 can be seen. In this house many scenes of the movie *Los muchachos de mi barrio* were filmed. From the balcony Mariángeles appeared so *Palito* Ortega could sing a song from the street. Javier Portales, Juan Carlos Altavista, el *Pato* Carret and Raúl Rossi, also acted there as the neighbourhood accompanied with enthusiasm.

A letter promotes the fried baby calamari, mussels (classic dish of the house), and special sandwiches of ham and of breaded beef.

The original tin of La Buena Medida, is since some years, in *El Viejo Almacén*, the tango store of San Telmo neighbourhood which used to belong to Edmundo Rivero.

At the back, where the wooden covering with the mirrors is still kept, a group of customers play *truco* (1) while they are having gin. Carlos Aybar, a man who develops his activity in a store beside the coffee-bar in Caboto Street, meditates at a table, while smoking a cigar and his coffee waits to be had. A column, with bevelled mirrors, stand in the middle of the hall. The different floor denotes what has been the market and where the drinking store was. A lady with a kid in her arms comes in to speak on the public phone.

La Buena Medida opens every day, Sundays until midday.

Arriving at lunch time, the smell of the good calamari with rice, or the "strascinatti", La Boca's pasta by excellence, invite us to stay. We can say, without doubt, that it's one of the places in La Boca with the finest cuisine. The calm penumbra of the store is interrupted by the voice of an enigmatic usual customer. This person after his ununderstanding phrase "I see three", disappears in Gaboto Street.

La Buena Medida is one of the genuine shelters in La Boca, that neighbourhood that in spite of everything, creates strong sensations.

Joan Manuel Serrat's voice can be heard singing *Aquellas pequeñas cosas* ("Those small things") on a radio. The beautiful paintings of Laura Vacs, from the walls listen in silence.

When going out, Suárez Street's view ends with the high stretch of the highway to La Plata, while two boys, with a stick in its hand push the spherical valve of a fire opening causing the coming out of a strong stream of water. Boca, I take you in my soul and each day I love you more.

(1) *Truco*: A game played with cards.

Bar de Cao -Cao's Bar-

Av. Independencia 2400, San Cristóbal

" In the café's saloon, the moon floats,
smoke, like a soul, rises..."
Conrado Nalé Roxlo

The history of this café is a long one, starting with the Cao brothers, José and Vicente; who were the founding proprietors of the former grocery store and bar. In the year 2000, when these two elderly Asturians decided to retire, Néstor Rosales, an enthusiastic neighbor, relieved them from their duties and later carried out some respectful and prudential improvements. A dividing wall was pulled down to enlarge the saloon, without modifying its distinctive and original characteristics or its furniture and fittings. The café was renamed El Almacén (The Grocery Store) and then Mr Rosales transferred it to a musician, Jorge A. Mehaudy, who was at the head of it for about two years and then shut up shop.

In September 2005, to the pleasant surprise of the neighbors and others in the city, it was reopened as Bar de Cao (Cao's Bar), refurbished and renovated, carefully highlighting its traditional design.

Roberto del Villano, a fine artist and remembered director of the Museum of Modern Art, his wife Mónica; Otilia Da Veiga and Concepción Gamas, members of the Jorge Larroca Society of Historical Studies of San Cristóbal; writer Manuel Peña Muñoz, author of the book *The Literary Cafés in Chile*; artist Juan Manuel Sánchez, who belonged to Grupo Espartaco; Luis O. Cortese, a thorough researcher of the city history; poets Fernando Sánchez Zinny, Rubén Derlis, Patricia Sibar and Ernesto Pierro; broadcaster Mario Keegan; actress Virginia Amestoy; journalists Leonardo Busquet and Mario Bellocchio; museologist Diego Ruiz and Ángel O. Prignano, urban researcher and author of a remarkable book on the city garbage, are some of a large group of friends and customers, the 'caotics', who enjoy meeting here for its good service and better food and drinks.

Half a block away from Cao's Bar, at Independencia 2442, a plaque from the city Ministry of Culture reminds us that Julián García (1875-1944) lived on the premises. This great architect studied at the Barcelona School of Architecture and introduced Catalan Modernism in Buenos Aires. He designed the Spanish Hospital (1908) and the office building at Chacabuco 78 (1910). There is no doubt that Julián García, a man who enjoyed a good meal, must have been acquainted with the Cao brothers, visited their store, and bought some high-quality salted ham or Spanish sardines more than once.

Pablo Durán, the efficient manager who brought Cao's Bar back to life, talks, and not without pride, about the San Cristóbal neighborhood, where you can find many and interesting cafés. And he is certainly right. Apart from his own, another good example is Carlitos' Bar, at Carlos Calvo 2607, halfway between "a pulpería and grocery store". Among the ones that have closed down we can mention El Protegido, on Avenida San Juan and Pasco; La Pichona, on Avenida Entre Ríos between Rincón and Pasco, La Chiquita and Café Pagés.

Julio Cortázar could have been here any evening, enjoying the café's quiet and auspicious atmosphere, writing or sipping whisky with some Cronopios (1) from the San Cristóbal or Balvanera neighborhoods, as he surely did at the other side of the ocean and tempests, in the small cafés of Rue Lhomond, or at Les Deux Magots, in the heart of Saint-Germain-des-Prés.

On the radio we hear María Volonté singing Chiquita, by Homero Expósito and Oscar Maderna, in sensual and whispering tones. Jorge Melo, the artist, (who played Rugby at the legendary Beromama Club) can be seen through the windows as he walks by.

The subtle photographer Silvia Troian takes a seat by a table and sips a Gancia (2) with lemon, while her eyes search for the small details of the café's universe, those that can't be perceived by the Famas. Her beautiful green eyes suddenly stop moving, her Canon G7 is about to shoot.

(1) Cronopios & Famas: characters in *Historias de Cronopios y Famas* by Julio Cortázar.

(2) Gancia: a brand of vermouth.

Claridge

Tucumán 535, San Nicolás

In 535 Tucumán Street, one of the most traditional five-star hotels of the city of Buenos Aires, Claridge Hotel, is situated. The building was designed by the architect Arturo J. Dubourg. The entrance for vehicles with paved floor, determines the symmetric wave of the front in relation to the access, through three-pane windows with beautiful *vitreaux* that include the hotel's emblem.

At the terraces with flags on the first floor begin the high levels. From the first to the eighth floors the walls are bricked from deviding wall to deviding wall, while from the ninth to the eleventh floor the hotel continues like a tower.

A porter dressed in a grey uniform with white borders, and a cap, receives the guests after passing the columns of the main door on the ground floor.

A picture at the elegant hall reminds Felipe and Ottocar Rosarios, Claridge Hotel's founders and the date of the inauguration which took place on August 2nd, 1946.

Mr. Manuel Ferrando, operation manager guides us to the main restaurant and to the coffee-bar next to it in the ground floor, while commenting that the hotel has 161 bedrooms.

The restaurant has a red carpet; the *boiserie* covers the walls, being the support of the English pictures; the chairs and armchairs are upholstered in green leather, and the white table-cloths make the china dishes stand out. Some deer and antelope heads hanging on the walls appear among six-light forged iron chandeliers.

There are some letters that read: "We remind our customers that no one is allowed to smoke cigars or pipes in the restaurant".

Two dishes awakens our interest in a special way: *Pato a la prensa* (maybe this is the only place where this dish is prepared) and *Tallarines Claridge*. In both cases the preparing of the food is ended in front of the customer with the waiter's great ability and knowledge, and press' colours and brightness, and the warming and the copper pans. The result is marvellous.

The *Cofradía de los Epicúreos de Buenos Aires* chose Claridge for the realisation of the dishes corresponding to 1976. A diploma that certifies this fact, together with some others, such as the ones awarded by *Confrérie de la chaîne des rotisseurs*, by *Confrérie du Tastevin* and by *L'Ordre Mondial des Gourmets Propagandistes* prove the gastronomic quality and international recognition.

The coffee-bar is open everyday from 10 A.M. to 2 A.M. The green carpet with red rhombuses; the *boiserie*; the tables, some of them coffee-tables with glass; the leather of the chairs and small armchairs; the bigger ones in green cloth, and the wooden bar, contribute to the general warmth of the place that is increased by the attention of the waitresses.

The unarguable main character is the barman: Eugenio Gallo. This old cocktail man, who works at Claridge's bar since 1933, began his distinguished task at Club Náutico San Isidro in 1952. He had been the Argentinean representative at the Barmen's world Contest in four opportunities, and he was National Champion in 1967 and 1969.

The most requested drinks are: *Clarito*, Eugenio's own version of *Dry Martini* (gin and dry vermouth); *Bloody Mary* (vodka, tomato, salt, celery salt, English

sauce and lemon juice); *Negroni* (vermouth, gin, bitter, and an orange slice), and *Pisco sour* (pisco, lemon and sugar). The 115 international drinks that Gallo prepares at Claridge's bar, may be tasted listening to some beautiful melodies that, as a background, come out of the piano.

The hotel characterises by the hierarchy of the barmen. Before Gallo, Enzo Antonetti, World Champion in Scotland in 1974 worked there.

It is not weird to find tourists that are hosts in other hotels when it is time of having a drink at Claridge.

Pictures dedicated by Camilo José Cela, who received a Nobel Prize in Literature; by Julio Bocca; by Roberto Carlos, Brazilian singer and author; by Roberto De Vicenzo; and by Jorge Lavelli, theatre director show us some of the persons who chose Claridge.

This is one of the places that Buenos Aires offers to feel really good while having a drink or a coffee whether arranging business or celebrating an anniversary. Living matters.

Clásica & Moderna

Av. Callao 892, Recoleta

On April 2nd, 1916, the Radical Presidential formula formed by Hipólito Yrigoyen and Pelagio Luna, won election by the citizens' secret and bind vote, according to what the Sáenz Peña Act established.

In that same year, in 1916, in 713 Callao Street, *Librería Académica* (Academic book-shop) belonging to Poblet Hermanos and Cía. opened its doors.

Some time later, the prestigious engineer Pedro A. Vinent; designer of the Parties' Pavilion of the International Century Exhibition, among other buildings, together with the architects Maupás and Jáuregui; designed the building in 860/92 Callao Avenue, with a well organised front, and a beautiful iron and bronze door, in 868 Callao Avenue, by which one can enter to the departments of the six high floors. In the ground floor, there are two commercial stores.

In December, 1938, Francisco Poblet leaves *Librería Académica* and opens one of his own, *Clásica y Moderna*, in a store of the building Vinent, in 892 Callao Avenue. Francisco was a Spanish man. For more details, from Madrid, and he was son of Catalanian people. He married Rosa Ferreiro. The couple had a son and a daughter, Paco and Natu, who grew in that magic world of books, and in the fantasy and illusions that generates reading.

When Paco was 16 years old, in 1960, he started working at the book-shop with his father. Natu became an architect and worked in her profession for many years, until 1980, when Francisco died. From that moment, she decided to help her brother at *Clásica y Moderna*.

Little by little, the store turned into a meeting place. From 7 P. M., a really big meeting was organised, where, with wine, coffee or sherry, one could have a talk with Juan José Sebreli, Pedro Orgambide, Ernesto Schóo, Horacio Salas or Enrique Pezzoni, just to name some of them. In that time a travelling library, with members, was created, and it had to stop operating by lack of space.

Between 1980 and 1982 *Clásica y Moderna* offered the opportunity of taking a course or of meeting people that did not go to the usual meetings. We remember Ricardo Piglia, Martha Mercader, David Viñas, Luis Moreno Ocampo, Juan Carlos Martini Real, or Soledad Silveyra, among others. It was in this moment when the Poblet brothers started thinking about the possibility of building up a coffee-bar as a complement to the book-shop. The latter at the back and the coffee-bar at the front, something like the coffee-bar at the side-walk of the book-shop

When reaching the store in 892 Callao Avenue, between Paraguay Street and Córdoba Avenue, some metres away from the square Rodríguez Peña, in Recoleta neighbourhood, just at the borders of Balvanera Street and San Nicolás Street, we discover the details such as the wooden door with separated and bevelled window panes and lanterns with yellow light at both sides. When going in, the warm penumbra of the coffee-bar-restaurant seems to point us

the luminous halo of the bookshop which attracts us and covers us. The original of an old publicity of *Librería Académica* that shows the scribbles and feminine shapes drawn by Bertrán in 1818, and which reminds us of the old telephone UT 2311 Juncal, heads the environment. A pile of colourful Catalonia Magazines under the star-case, calls the attention.

The noise of cutlery takes us to the coffee-bar, where one can have, at lunch or at dinner, delicious brochettes; some good homemade pasta, a lot of salads; or a juicy choice tenderloin with pepper.

This space is thought of as a hall for many uses. Books are presented there; or outstanding plastics present young artists; or concerts are held on Fridays and Saturdays after 10 P.M., where one can enjoy Favero Trío's jazz, or Roberto Yanes, Susana Rinaldi, Amelita Baltar, Marikena Monti, María Volonté, Andrea Tenuta, Leopoldo Federico, Silvana Di Lorenzo, Jorge Navarro, Horacio Molina, Chico Novarro and José "Pepe" Sacristán, performed an unforgettable show in homage to Fernán Fernán Gómez, among other notable characters.

Ana Albarellos continued with the management of the artistic production and the relation with the Press.

As hours pass by, *Clásica y Moderna* changes and while working, it shows the impressionist personality, Monet style. It is a place for frequent friends, like Joaquín Sabina that appears every time he visits Buenos Aires, as Manuel Vicent, the author of the magnificent article King of the W.C., published in the daily *El País*, the 18 de Julio de 2010, which he wrote when he discovered that his photograph was on the sign of the men's rest room. As such other writers, painters, musicians. We remember Sandro who donated the first piano, which was in place till 2011.

or like many writers, painters and customers who are invited every May 25th to have a traditional hot chocolate milk.

A white earthenware panel with black letters was placed in 1998 next to the entrance to *Clásica y Moderna*. It reads: "The Legislature of the independent city of Buenos Aires declares this place of cultural interest".

Confitería Las Violetas

Av. Rivadavia 3899, Almagro

On May 1st, 30, Carlos Gardel, recorded for the Odeon Company, Ivan Diez and Vicente San Lorenzo's tango *Almagro*, on this occasion the great singer was accompanied by three able guitarists: Aguila, Barbieri and Riverol.

Almagro is a neighborhood of the city with a tango of its own.

Many dreams of the neighbors of Almagro and other districts of Buenos Aires were conceived drinking a coffee at Las Violetas, 3899 Rivadavia Av., at the corner of Medrano St.; which at the time of the presentation of the mentioned tango was already 46 years old.

This café, bar, tea-room and confectioner's shop was inaugurated on Spring Day 1884. The founding proprietors, Mr. Feldman and Mr. Rodríguez Acal, invested large sums of money on the interior decoration of this establishment. They chose bronze wall lamps, cut-glass, magnificent stained glass motifs and beautiful furniture that was purchased in Paris.

Regarding the specialties of Las Violetas, its pastries are among the best. The cakes, the comfiture, croissants, the bread that is prepared for Easter Week, are all well known within the limits of the city. It is interesting to note that in the making of these products the use of artificial flavors and margarine was forbidden. Its clients, men and women, have kept faithful to Las Violetas for more than 115 years.

The poet Alfonsina Storni, who committed suicide in Mar del Plata by swimming into the depths of the cold Atlantic Ocean, used to sit at one of its tables to write her poems and articles. During many years a ladies orchestra entertained the customers.

Here, at Las Violetas, Ricardo Stepens, the protagonist of Roberto Arlt's story, *Noche Terrible* (A Terrible Night), imagines the aftermath of his life, because he already knows that his fiancée, Julia, has decided to leave him.

The Saloon of this bar and café was the setting for many films, such as *La mafia*, with Alfredo Alcón and Thelma Biral, in the leading roles directed by Leopoldo Torre Nilsson, and *Sol de otoño* in which the leading parts corresponded to Norma Aleandro and Federico Luppi.

The tea-room was the place chosen by many ladies have a cup of tea with their friends and former schoolmates. It gives on to Medrano St., its tables all have double tablecloths. The sales room where the clients can buy the products of the house gives on to Rivadavia St.

In the past, at all times of day, very elegant gentlemen were seen leaving Las Violetas with packages containing biscuits, small cakes and petit fours. These were tied with the traditional ribbon that identified this confectionery.

Decades later this café and bar was still one of the favorite meeting points in that area of the city. But one cold day of June 1998 a poster pasted on its doors announced: "Closed for balance".

After that the city council declared its building and premises a historic site of cultural interest.

Following three years of inactivity, in July 2001, Las Violetas reopened its doors with all the glitter of the past. The stained glass shines in all its splendor, as the floors that match the building's elegant image.

The neighbors and customers of this centenarian café and historical site, have recovered their joy.

La Coruña

Bolívar 982/94, San Telmo

In San Telmo neighbourhood, two markets were inaugurated in the year 1897, *San Telmo* and the already disappeared *Argentino*.

The Italian architect Juan Antonio Buschiazzi (1846-1917) was the designer of *Mercado San Telmo*. He was a professional who constructed a great number of works, among them we remember them tracing of Avenida de Mayo, *Mercado Modelo*, Belgrano's house of administration, today Sarmiento Museum, and the original Stock Exchange.

Mercado San Telmo is bigger than a quarter of the square surrounded by Defensa, Carlos Calvo, Bolívar and Estados Unidos Streets. The magnificent iron structure is made with arches, beams and composite columns. A good natural illumination is attained through the wavy glass plate. The beautiful central space is covered with an eight pitched dome. The stores on the street were first occupied by bars and billiards. In 1930, the store was enlarged, and it is still one of the most important places in San Telmo.

"Not considering the building's value, the market, by its use, is an important reference for the neighbourhood, which deserves caring." (1)

In one of the stores that are on the street, precisely in 982/86/94 Bolívar Street, the bar and restaurant La Coruña operates. The name recalls one of the four provinces of the Spanish region of Galicia (the others are Lugo, Orense and Pontevedra). José Moreira and his wife Manuela López were the proprietors since 1961. The store was already a bar and a restaurant since years before, but they named it La Coruña acknowledging the land that saw them be born.

In the mornings it is coffee-bar, towards midday the smells that arise from the kitchen turn it into a restaurant. The *Humor Magazine* published in October 1998 commented in relation to La Coruña: "It satisfies the palate and the wasting of San Telmo's workers, and it is one of the last taverns, with old style home made food, that the city has. A stew or liver beef with onions, a real beef with potatoes and noodles can be had..." The note concludes saying: "One was comfortable in a proletarian place, without tablecloths, a long counter (it is also a bar), huge windows, never ending shelves with bottles and a television. Manuela cooks and her husband serves at the counter. The building is the same one in which the unvauable *Mercado San Telmo* (San Telmo Market) survives..."

Dark *boiserie* cloths cover the walls and the counter, above them, the walls are painted in yellow by the time. On the ceiling, some trap-doors reveal depots.

The customers seem to concentrate in the area closer to Carlos Calvo. A blackboard written with white chalk takes the menu's place.

The long tables allow the settlement of six or seven eaters that, although they do not know each other, share it without problems. The chairs are Vieneses Style. A ceiling fan and two wall fans, beside the two quartz stoves, are responsible for making the temperature pleasant according to the time of the year.

La Coruña opens every day, except on Sundays, from six A.M. until 10 A.M. Tables may not be booked.

Scenes of *El sueño de los héroes* by Sergio Renán, based on Adolfo Bioy Casares' homonym novel and in which the main characters were Germán Palacios, Soledad Villamil, and Fernando Fernán Gómez, and *Buenos Aires viceversa* directed by Alejandro Agresti, were filmed here.

Carlos Alberto, the evening waiter, takes two smoking coffees with milk to the table at where a young Canadian couple sat.

Publicity of the coffee-bar *Casa de Café*, mix up with police edicts, the fitting out certificate and a stamp of St. Cayetano.

A great number of bottles rest on a shelf behind the counter: Legui, which inevitably reminds us the publicity in which someone with an English accent asked *Why would they put horses to it?*; *Doble V*; *Cynard*; gin *Bols*; *Mariposa*; *Fernet Branca*; *Ferro Quina Peretti*, bottles of wine *Canciller*, with the small medal; *Boussaq*, etc. A corrugated price announcer remarks the removable yellow and white letters on their black background.

Three buses number 24 pass towards the South by the huge windows, one behind the other. Their route will end in Villa Domínico. When they get lost, many people who wait at the bus stop for number 22 that goes to Quilmes appear.

At seven P.M. the market has a lot of activity, the fruit and vegetable stands contrast their colours in a *fauve* way, while the butchers', more expressionists, with the cattle hanging, remind us Soutine.

At the end of the 70's at this restaurant we dined regularly and had long conversations with two great artist, the painter Francisco López Grela and sculptor Sepuccio Tidone.

The evening becomes darker. La Coruña's indecisive lights start to coincide with the last ones of the day.

La Coruña, today recommends as the house's special: beef cooked in the oven with potatoes and the vegetable omelette.

(1) *Buenos Aires. San Telmo 1580-1970*. Urban Patrimony Inventory. 1992. Architects Liliana Aslán, Irene Joselevich, Graciela Novoa, Diana Saiegh and Alicia Santaló.

Café Plaza Dorrego

Defensa 1098, San Telmo

Friday evening, at the heart of San Telmo neighbourhood, Dorrego square. "the first green space that loses the hollow primitive condition", said Ricardo M. Llanes. Before 1745, it was known as *Residence's Hollow*, due to the neighbouring house of the Jesuits enclosure and exercises. Then it turned into *Residencia* square (Square of the Residence). Later on, it was called Comercio square, de las Carretas and Humberto Iffl. Between 1862 and 1897 it was occupied by the *Mercado Del Comercio* (Commerce Market). A municipal order stated the final name on May 15th: Coronel Dorrego Square. In front of the square, at the Northeast corner of Defensa Street and Humberto Iffl Street, there is a building which was constructed around 1880. It has two floors, and an Italian style and it was known as "Los altos de Besio", because the owner who had a market with a drinking store. Around 1094 Defensa street, one can have access to the upper level, which is today occupied by the famous silversmith Juan Carlos Pallarols. A bronze plate reads: "1889-October 6th.-1989. A century from the Foundation of the *Club Independiente de la Unión Cívica* in this building of Besio's market. Meeting of San Telmo's historical studies". The presidents were Bartolomé Mitre and Leandro Alem.

In 1098 Defensa Street, we enter in the bar Plaza Dorrego, “a real coffee-bar in the heart of Buenos Aires”. The tables, which are of worn out wood, have declarations of love either to a woman, to River or Boca marked with keys, pinpointers or pocket knives. Robert De Niro, Eric Clapton and Robert Duval once had something to drink at them. The floor has black and white lime tiles as a draughtsboard. An L-shaped wooden counter is in the centre of the hall, and there is an old register on it. A picture of Carlos Gardel and of the singer Alfredo Le Pera have a special place. The wooden shelves alternate old gin, anise and cognac *Tres Plumas* bottles with the classic ones of wine *San Felipe* with the labels designed by the Alejandro Sirio. Many small letters with fillets made by León Untroib offer fillet mignon and varieties in sandwiches. The pictures of Roberto Goyeneche, Edmundo Rivero, Aníbal Troilo and Fidel Pintos confirm the *porteño* atmosphere.

The blue and white earthenware plate reads “It is begged not to spit on the floor for hygiene reasons” dialogues with the San Telmo’s banner, and with Cunnington’s Ginger Ale publicity and HB’s one about the beer jar. The ceiling is like a small vaulted roof. Every corner is filled with Rivero’s voice while the disk plays *Cafetín de Buenos Aires*, *Uno*, *Chorra* and *Cambalache*. Horacio Accavallo, drawn with the world-champion crown of bays, smiles in a picture on the wall. Pictures of Francescoli and Alberto Márcico, Carlitos Chaplin and Gorgeous Marylin are also hanged.

Jorge Porcel, Juan Carlos Altavista (Minguito), Mario Sánchez, Julio de Grazia, Rolo Puente and Vicente La Russa are joined together in a picture that reminds one of the group of actors of “Polémica en el Bar”, the praised T.V. creation by the Sofovich Brothers. Héctor Yúfera, one of the owners of Plaza Dorrego since 1989, comments that the bar was previously called “San Pedro Telmo”, and that originally, it was the bar-market *El Imperial*. From that time a coffee-machine and some drawers in which beans, coffee, herbs, lentils or noodles were kept lose.

From one of the windows which look on Defensa street and which is covered by a green shade, Dorrego square can be seen. It is a beautiful view with the tables and parasols of the coffee-bars that surround it.

The house in which the sculptor Alfredo Bigatti and his wife the painter Raquel Forner can be observed in Bethlem Street. On Sundays, when the stands, of the very famous Antiques market opens, everything changes. Among those stands we must single out Leon Untroib’s where he showed his beautiful “filetes”. There are tango dancers and singers, sounds and colours multiply, while a crowd of people, coming from the whole world, walk around. For this reason, some blocks of Defensa Street are turned into walk-streets.

A shield of San telmo republic interferes in our sight, while we try to imagine how would the square would look like with the impressive sculpture group *Canto al Trabajo*, Rogelio Yrurtia’s (1879-1950) work. It was settled between November, 1927 and may 1937 when it was removed to the small square in Paseo Colón Avenue in front of the School of Engineering with a perspective more of its scale.

Goyeneche’s voice and silences’, take us back to the penumbra of the bar, with slight yellow lights. Three of the five ceiling fans are on.

Some scenes of *Almafuerte* and *La Peste* coproduction directed by Luis Puenzo were filmed here.

A tourist is taking some pictures, while the bells of San Pedro Telmo Church, also known as *Basílica de Nuestra Señora de Belén* are heard. One of the waiters, dressed in black and white, carries a bottle of wine and ingredients for two on his tray, another one is taking some empty glasses from a table covered with peanutshells. Pichuco’s voice and accordion make vibrate with *Nocturno de mi barrio*.

A picture revives one of the glory moments of the coffee-bar: the meeting, with a coffee that Jorge Luis Borges and Ernesto Sábato had at one of these tables in the seventies. The picture was taken from a higher level and shows the author of *El Túnel* slightly bent over with the right arm on the table and looking at Borges, who, a little bit layed back, slightly lays the thumb of his left hand; the two dark bodies, except their heads, with more light, contrast the defining squares of the floor.

San Telmo’s and Plaza Dorrego’s magic are daily offered to all those who know how to discover it and want to share it. It is worthy.

La Embajada

Santiago del Estero 88, Montserrat

Luckily, the gastronomic sphere is present in all the city through the great number of stores, whether they are bars, coffee-bars or restaurants, that compete offering their, generally Spanish, specialities and hospitality. This is how, someone who is around the Avenida de Mayo near Pasaje Barolo, utmost work of the architect Mario Palanti, can find himself at the Northeast corner of the previously Victoria (Hipólito Yrigoyen) and Santiago del Estero Streets with the traditional store La Embajada and its excellent *ultratramarines* that vary from the excellent hams and Catalanian sausages, to the *Anís del Mono* elaborated by Vicente Bosch in Badalona, the baby eels in oil, the cider and the Asturian *fabada*, the sevilan olive oil ad the bubbly Catalanian champagne. The variation of colours and shapes form part of a really cheerful sight. The counter-bar is made out of wood with a white marble top. The worn-out floor gives a sign of the numerous customers. The bar beside La Embajada with access by 88 Santiago del Estero Street is placed like the markets’old drinking stores. There, one can enjoy with the prosciuto with black bread sandwiches, breaded beef special sandwiches, and with the generous portions of anchovies, stuffed meat, cheese and sardines with beer or one of the tasteful wines that the house offers as a drink, whether national or Spanish.

The customers vary, although most of them are men over forty years of age. At a table, a man with a cap, who assures that he was born in 1935, the same day Carlos Gardel died, is having a coffee with milk, bread and butter. Behind the counter someone is preparing a stuffed meat special sandwich.

Two customers talk with a drink in their hands. Their eyes shine as they remember the town Llanes, on the Mar Cantábrico, and San Juan’s party with those beautiful asturian dances like the *corri-corri* and the *pericote* which they danced so much. The melancholy of their land and years of youth makes them be in silence.

Two businessmen organise their football selection, another man at the same table tries to complete the crossword puzzle of a morning newspaper.

The general state of the bar is practically original, with the well kept *boiserie*, the old Viennese chairs and the floor with granite tiles. Asturias Map; Spanish land that belonged to the austurian people, vigorous, worrier and independent people, who initiated the Christian reconquest in the year 772 with the battle in Cavadonga; and a photograph of the town of Nevada show the owner’s nationality. In 1949, Casimiro Canellada, took charge of the coffee-bar, making it have the prestige it does today. His sons Rodrigo and Hernán keep the tradition. Pedro, the only waiter, dressed in black and white, shouts to make the orders.

The counter, with its four different kinds of marble, and the animal tap, are details that confirm the authenticity of this absolutely recommendable place, which we hope it will remain like this. The bar and the store are part of the French style building, built in 1913 by the engineers Fox and Damianovich, and which extends from Hipólito Yrigoyen to Avenida de Mayo.

Sitting at one of the tables in La Embajada, with an Italian style coffee with a drop of milk, I can generously see out of the window, the quick cars’ and buses’ passing that travel by Santiago del Estero Street towards the South. This bar, specially agreeable, always invites us, I would say compels us, to stay a little bit longer. And it achieves it, without much effort.

Towards the Avenue, the sight of the building of the Dirección General Impositiva, makes us remember when, in that place, the luxurious *Majestic* Hotel, where the great dancer Vatzlav Nijinsky and Rómola Pulszky were hosted. They got married in September 10th., 1913 during the visit to our city, in San Miguel Church. Sixteen years later, in 1929, the Swiss architect Edouard Jeanneret, better known as Le Corbusier, stayed at the *Majestic*.

A soft autumn rain blurs the sight.

The sun is setting and we are still at La Embajada, tasting the last coffee. Until tomorrow.

Florida Garden

Florida 899, Retiro

Vía Libre part of *La Nación* Newspaper, from last week, from July 9th. to July 15th, published a *Coffe road in Buenos Aires*. A classification in four types was made: *Five stars bars*, *Traditional bars*, *New Stores*, and *Only for buying*. Among the traditional ones Florida Garden is mentioned, where it is assured that they have the true *cheese cake* recipe, saying: "Establishment preffered by politicians and characters near government. The main counter-bar is so mportant that has the same prices as the ones one has to pay in the hall".

In 1962, Florida Garden started to operate in an establishment in 899 Florida Street, at the corner of Paraguay Street. On that odd sidewalk of Florida Street, there are only three buildings: Centro Naval (Navy Centre), Harrods and Florida Garden. 1962 had been a year marked by Arturo Frondizi's fall and by the military confrontations between the *red* and the *blue*. Julio Cortázar published *Historia de cronopios y famas*; Manuel mujica Láinez, *Bomarzo*; EUDEBA published an edition of *Martín Fierro* illustrated by Juan Carlos Castagnino, and Antonio Berni received the prize *Gran Premio Internacional de Grabado en la Bienal de Venecia*. Florida was the street of art galleries. Metres away from Florida Garden, on the following block, within the so called "crazy apple block", *Wildenstein* and the mythic *Di Tella Institute*, true centre of creative investigations and experimentation, operated.

Florida Garden with the big crystal front, the doors with coppered handles, with drawn *F* and *G* letters, and the slogan "The identity of the corner", was witness and a main character of the sixties, when Buenos Aires was a *Happening*. Alberto Greco presented his *Vivo-Ditto*, Marta Minujín did her own with *El Batacazo*, and Roberto Plate reproduced the interior of a bar's toilet, where the visitors to the exhibition wrote the same words or phrases that are usuallly witten in the real toilets, whether of love or hatred for a football team, indecent readings, political opinoins or insolent proposals including telephone numbers.

The interior of Florida Garden has six columns covered in copper; the main wall, covered with marble, has copper decorations like a mural. The crystal counter-bar of the coffee-bar section, is always full of people. The showcase with the delicious cakes of the house, a true attraction, separates it from the other conter-bar made out of wood and marble. This counter-bar has a mirror behind, scattered by the colours and shapes of different bottles. The wooden tables with marble tops contrast the reddish floor.

An important stair-case, a real sculptoric piece in the middle of the hall communicates the ground floor with the mezzanine. The basic structure of the stair-case is a pipe, from which the steps covered by copper sheets are held. It also has iron and crystal sides, and a wooden railing. The tables on the mezzanine are dressed with green and orange table-cloth. On the upper level, painting exhibitions and other acts of cultural interest take place; such as the homage paid to Arturo Cuadrado on March in 1995, with the reading of the poems written by Beatriz Casucci, Antonio Requeni, Armando Tejada Gómez, and Cuadrado himself.

The waiters, with a white jacket with only one button, white shirt, black pair of trousers and bow, wait on the requests of diverse customers. One takes a Florida Garden special sandwich, with turkey, ham, pine-apple, hearts of palm, olives, eggs, pepper, salad, sauce and cucumbers on his tray; another serves tea with pastries to two ladies, one of them with a French accent. The *Cuba Libre* and the long drink *Florida* are always requested.

In the morning hours, the American breakfast (fruit juice, coffe and milk, toasts, butter, mermelade and ham with fried eggs) has its requesters. The film directors Sergio Renán and Ricardo Wullicher, the sculptor Juan Antonio Vázquez, author of the bronze mural of the neighbouring Galería del Este (East Gallery), among a lot of other pieces of art; Edgardo Suárez; the plastic artists Oscar Smoje, Martha Peluffo, Dalila Puzzovio and Roberto Plate; the designer Rubén Fontana; the architects Justo Solsona, Claudia Conte Grand and Felito Iglesia; "Gordo" Eduardo Fasulo; Federico Manuel Peralta Ramos, y Federico Sacchi, great figure of the Racing Club are some of

the usual customers that the now classic coffee-bar in Florida Street has had and has in its stretch corresponding to Retiro neighbourhood.

The crystal door closes behind us. Again on the street. On one side, the view of Florida Street gets lost into the crowd of people at 3 P.M. On the other side, the happy trees of San Martín square look like a green curtain. Suddenly a friend appears who greets and invites for a cup of coffe.

Again at a table in Florida Garden, some persons are still there, the ones that left had been replaced. The conversation is agreeable, after two coffes, a drink will help us continue enjoying the meeting. Around us the coffee-bar goes on with its protecting routine, as it does between 6 :30 A.M. and midnight.

Café de García

Sanabria 3302, Villa Devoto

There is no doubt that Villa Devoto is one of the most beautiful places of the city. One can prove it just by walking around Arenales Square, with the pretty *casuarinas* (1); or the green boulevard in Salvador María del Carril Avenue; by visiting the Gardening Institute John Hall; or by walking by José Cubas Street, by the Conciliar Seminar's block, where the pave is dressed in yellow with the flowers of the *tipas* or by José Luis Cantilo Street, between Mercedes Street and Gualaguaychú Street listening to the bird songs; or by looking at the dome covered with copper of the Basilica San Antonio de Padua through the grove in Lincoln Avenue. The neighbourhood emblem clearly expresses: "Villa Devoto, Buenos Aires' garden".

But Devoto, has other attractions too. One of them is in 3302 Sanabria Street, at the corner of José Pedro Varela Street: Café de García.

It is a typical corner building with a commercial store, with only one level, that ends with a balustrade, and which was constructed around 1900. In both streets the coffee-bar is decorated with old gates by which smelling *glicinas* (2) climb and both galleries that the ride Metodio and Carolina form, protect the nine tables settled on the side-walk. A small letter, at the corner plot with a lantern, an old water pump and the wheel of an old cart, denote that Sanabria Street was in some time called Viena Street, and that José P. Varela Street was San Roque Street. Two hanging flower-pots spread geraniums to both sides of the arch access, near the Junta de Estudios Históricos de Villa Devoto's shield. A bronze plate with a text from Mabel Bellucci reads: "The coffee-bar is one of the few places that is safe from our ups and downs..."

The attic of the impressive depot of Obras Sanitarias in Francisco Beiró Avenue appears at sight by Sanabria Street.

Arturo Cuadrado, outstanding Spanish poet and poetry editor, wrote during a visit to the coffee bar in February, 1997: "To the García brothers, whose house is the best place for dreaming and recalling".

The black and white draughtboard floor makes the persons playing billiard look as chess pieces. The walls, in addition to the satnds for the cues, some of them locked, are covered with pictures and different objects most of them given by the usual customers: a poster with Boca Junior's players who were champions in 1935; pictures of Roberto Cherro, Pancho Varallo, and Victorio Spinetto, Amadeo Carrizo and of Alfredo Distéfano, of Eduardo Lausse and of the great Nicolino Locche; Boca's, Vélez Sarsfield's, Fénix's and Barcelona's banners; a T-shirt of the Argentinean soccer team dedicated and signed by the unique Diego maradona; caricatures of Edmundo Rivero, Roberto Goyeneche and Aníbal Troilo; old orange Bilz, Cinzano, Martini and Fernet Branca letters; two old taxi measuring apparatuses; a plate of the Círculo Ajedresístico Brisas del Plata and another of the Federation Francaise de Billiard; a poster of the All Blacks; a picture of Carlos Gardel which is essential; *Alpargatas'* calendars with excellent drawings made by Luis J. Medrano, and a sling, that, as Rubén García states, belonged to his Uncle Antonio Urbani. Fifteen hams, hanging high, are temporarily part of the decoration.

The *Menu de García*, which includes pictures of Antonio Sastre and Arsenio Erico, among others, who shone in Independiente Team in the thirties, help

the coffee-bar's definition: "The place. The style. The people. The atmosphere. The newspaper. The history. The passion. The tango. The night. Sport. The coffee. The billiard. The corner. The drink..."

The owners, the brothers Rubén and Hugo García, proudly show the annexe *Metodio y Carolina*, called like that as homage to their parents. It is a bit backwards from the coffee and the billiards, where, on Thursdays, Fridays and Saturdays, between 8 P.M. and 11 P.M., the famous appetizers of the house are served. These include fish doughnuts, squid stew, vegetable strudel, omelette and sweetened sausages among other delicious food. The appetizer ends with champagne, nougat, fruit cake, almonds and coffee. This hall, which has a chandelier that belonged to the old *Café Nacional* in 938 Corrientes Street, had been Metodio's and his wife's bedroom, who lived in the property since 1937 when the coffee bar was smaller. It was enlarged in 1950, *Liberator General San Martín's* year.

A coat rack that belonged to *Café París*, in 1076 Almirante Brown Street, in La Boca; the score of the tango *Nostalgias* dedicated by the author of the lyrics, Enrique Cadícamo; a menu from *Tabarís*; old *Bidou*, orange *Crush*, and *bolita* bottles; last century ceramics that belonged to Antonio Devoto's house; a Florentine walking-stick; a photocopy of Gardel's enrolling booklet; a programme of the *Palermo Palace* at Godoy Cruz Street and Santa Fe Avenue with Aníbal Troilo's acting, *Pichuco* and his orchestra; a machine to make jabeaux and sleeves; a telephone from the Central Argentinean Railway; many metallic Quilmes plates and a small jar of hair cream *Brancato* are objects that are placed there for those who want to look at them, and redescover through them an apparently past Buenos Aires. Angel Vargas' voice as a background, sounds like the arm of a friend.

The billiard balls' sound, reminds us that in *Café de García* the movie *No te mueras sin decirme adónde vas* by Eliseo Subiela was filmed. In it, Rubén acted for the first time when he serves Darío Grandinetti who orders "the same as always".

The diploma awarded by the Museo de la Ciudad, "as a living testimony of the citizens memory"; *Instrucciones para elegir en un picado* dedicated by Alejandro Dolina; the acknowledgements of the Junta de Estudios Históricos del barrio (Meeting of the Historical Studies of the neighbourhood), of the Luis Pasteur National School, of the Asociación de Fomento de Villa Devoto (Villa Devoto's Patronage Association) and of the Rotary; the *Adagio en lo de García* (Proverb at García's) by Juan Espinillo, or the enthusiasm and tenderness with which customers and neighbours of the coffee-bar talk, such as Alberto Luis Fernández, that do nothing but return the love and passion that Rubén and Hugo daily offer. It is the neighbourhood's coffee-bar, and the neighbourhood thanks it, although people arrive from any place.

Casuarinas: Tree the leaves of which produce a sort of musical sound when the wind blows through them. It is typical from Australia, Java and Madagascar.

Glicinas: Big climbing planta with bunches of blue flowers.

El Gato Negro

Av. Corrientes 1669, San Nicolás

When I think about an intimate and *porteña* (1) in essence street, I think of Corrientes. Roberto Gil, on his popular radio programme *Calle Corrientes* (Corrientes street) by the end of the fifties, used to call it "the never sleeping street".

It is no longer narrow since October 12th., 1936, when the widening works of the last section, between Esmeralda and 25 de Mayo Streets, was concluded, by the time Leopoldo Marechal wrote the *History of Corrientes Avenue* and Horacio Coppola took a picture of it from one end to the other end.

Under it, the second subway line that the city had, runs, the line "B". Remains of some of the first creatures of the area, the prehistorical mammoth, were found when digging out the tunnel, near the Correo Central.

The avenue is called like that since 1822, the previous names were: San Nicolás, since 1738, and Inchaguerri since 1808. For some years the section in Villa Crespo- Chacarita was known as Triunvirato.

In Corrientes Avenue, between Montevideo and Rodríguez Peña Streets, a pleasant glass-window calls the attention to the people that pass by, even to the most unaware person. Spices of the whole world are offered, inviting us to adventure.

A crystal letter, painted by A. Guaglione, with a black background and golden writing reads: El Gato Negro - Coffees, Teas and Spices. The shape of a cat within a grey oval with golden border completes the decoration. The cat has a red bow and a bell round the neck.

After relaxing our sight with colours, strange shapes and different textures, we go in the hall. The smell sense is added to the sight sense. A marvellous cinnamon smell wraps us. Mr. Jorge A. Crespo, good host and owner, tells us details about the bar. In 1926, Victoriano Robredo, a Spanish man who had lived many years in Singapore, Ceylon and Philippine Islands, and who married an Argentinean girl, came to live to Buenos Aires and decided to open a *Spices' Shop*. At first, it was *La Martinica* and, some time later, the shop moved in, when Corrientes was a narrow street, to the current store, in the same block. In 1927, El Gato Negro was born, the name of which reminded a romantic coffee-bar which existed in the madridstyle Alcalá Street and which was preferred by Jacinto Benavente. Victoriano was followed by his son Andrés López Robredo, and the current owner followed the latter. Crespo, who has a warmth memory of Benito Ferreiro and Mateo, ex-workers at the house who made a worship of the public attention, tells us that the spices are ground there, the only way of guarantying their quality. The smell of the hall will change according to the ground spice. Today is tarragon, tomorrow ginger, then cardamom, etc.

The counter-bars are made out of oak-tree wood, the same as the shelves where the jars that contain the appreciated spices are arranged; the floor has good and moderate lime floor tiles. A picture with the coffee-bar's symbol and a clock of beautiful bells head the hall.

A lady buys basil, Turkey lentils, *quatre-épices*, *fines herbs* and *bouquet garní*. In a showcase we can see sardines, from the Spanish rivers, and Italian pasta *peperoncino rosso* and *nero di seppia*. We get to know about the existence of hipocrás a mixture that is immersed in a large quantity of wine. It is the classic of the house, not so known. An elegant wooden stair-case leads to the first floor, where lessons about the good use of spices are given. In the basement the magic and inebriate alchemy grind is done.

For more than a year, due to the adding of *Thonet* tables and chairs, in the same sales' hall, one can have a good coffee, toasted sandwiches and ground substances of the house, or the special *Irish coffee*, with whisky, cream, chocolate and cinnamon; *Calipso* with liquor, *Tía María*, chocolate, cream and cinnamon; *Jamaiquino*, with Ron, coffee-liquor, cream and pepper, or the excellent coffee with cardamom. The really good taste of the coffee and its delicious smell, remind us of the old argue of its origin in Kaffa, Province in Ethiopia, or Mokha, port on the Red Sea, in Yemen.

El Gato Negro has as options the spiced teas, the green tea and the sweet Mate. The pastries, the brownies (small chocolate cke squares that have pieces of nuts), and the *Cuadraditos* (apple and coconut small squares), the cakes and the apple strudel, satisfy the most demanding palates. Good sandwiches, soda and classic alcoholic drinks complete the menu.

Once a week, El Gato Negro offers a musical show, in the privacy of the beautiful hall. This is why we had the possibility of appreciating the excellent *Sax Dúo*.

Saavedra Lamas, Alfredo Palacios and Francisco Canaro, Abelardo Arias, Osvaldo Miranda, Juan Carlos Escalante, Froilán González, Walter Santana and Miguel Angel Solá are some of the customers, and the list is every day larger. The coffee-bar started having a public that likes a good coffee in calmness, and the magnificent beauty of authenticity.

Corrientes gains importance with the existence of El Gato Negro, store that was the first one to introduce in the country the products of the Parisian *Fauchon*, to show the quality of the place.

El Gato Negro, pride of the city, a place to enjoy and to recommend. A real party for senses and imagination.

(1) *Porteña* or *porteño*: From Buenos Aires.

La Giralda

Av. Corrientes 1453, San Nicolás

Buenos Aires has a street, Corrientes, that although it is an avenue, it is still a street. It is a sort of backbone of the citizens' life. With a marine beginning and an end common to everyone.

"Lights turn on / in Corrientes Street / it is full of people / who come and go / they come out of the cinema, they laugh and cry / they love each other they argue / they love each other again. / Moscato and pizza", *Memphis La Blusera's* music with the voice of Adrián Otero leaves in the *porteña* night.

The coffee-bars had always been usual in Corrientes Avenue, they are the essence. We remember some of the ones that do not exist anymore: *Triánón*; *Bar Argentine*, *Venturita*; *La Morocha*; *Café de los Loros*; *León*; *Gigí*; *Los Pinos*; *Rafaetto*; *Iglesias*; *Confitería 'Real'*; *Apolo*; *Café Domínguez*; *Castilla*; *La Oración*; the market *El Estañó*; *El Tango Nacional*, cathedral of tango, in 938 Corrientes Avenue and which before was *Lloveras*; *Japonés*; *Guaraní*; *Rosendo*; *Bar Inglés* (or *Gerard* coffee-bar); *Del Buen Gusto*, *La Fragata* and *La Helvética*.

Among the ones that exist today in Corrientes Avenue, we stand out *Libertador* in Chacarita; *San Bernardo* in Villa Crespo; and the ones that are in the stretch of most of the coffee-bars between, Carlos Pellegrini Street and Callao Avenue: *Scuzzi*, before *El Ciervo*, *La Opera*, *Pernambuco*, *El Gato Negro* (real and perfumed hall downtown), the famous and renewed *Ramos* and *La Paz*, *Liberate* and *Ghandi* (bookshops included), *Rock Bar*, *Premier*, *Politeama*, *La Nueva Martona*, *La Giralda*, *El Foro*, *Snack Bar Lorange*, *Columbus*, *Ouro Preto*, *El Estañó*, *Brasília*, *Café de la Libertad*, *El Vesubio* (with the beautiful *vitreaux*) and *Café de la Ciudad*.

Towards Alejandro Alem, *Carnevale*, *Majo's*, *Mora*, and *Café de las danzas*, *Mariachis*, the known *Suárez*, *La Casona*, *Liberty*, *Black Jack*, *La Verbena*, *Pétalo*, *Café Corinto*, *Diego II*, *Manila* and *Players*.

We go back to *Memphis* and from the song *Sopa de Letras* we remember: "Every night in Corrientes Street/ at *La Paz* or *La Giralda*/ talking about abstract matters..." The *porteño* blues takes us to *La Giralda* and we concentrate on it.

A beautiful French style building with five high floor and an attic (work of the German architect Carlos Nordmann (1858-1918), author of many of the buildings in Mar del Plata and Buenos Aires) has on the ground floor, in 1453 Corrientes Avenue, the coffee-bar and chocolate shop *La Giralda*. A metallic marquee covers the side-walk. The moderate front, has a sash window, the two pane door and a showcase dyed in yellow and violet colours with the papers of the chocolates Uhlitzsch (Uliche) which are made with vanilla. A polished glass frame, on the door and on the window, contribute with a flower decoration.

Behind a sort of white marble threshold and a black granite base-board, the wall is covered with travertine. Hangin on the wall, there is a white earthenware plate with blue letters that reads: "La Giralda. Chocolate shop and Lunch. Alcoholic drinks." In 1951, José Ivonne and Dolores Nodrid, took charge of the store and gave it the characteristics it has today. They understood that there is no need to modify everything, to look like all of the bars, but what is important is not to lose personality, what makes a coffee-bar be that one and not another one. The inside space is determined by the rectangular ground and regular height. The floor is of granite tiles. The walls have white tiles with a black border, and above them there is a *boiserie* in which mirrors with engraved flowers rhythmically alternate. The walls are beige at the top. The wooden counter has five bell shaped glass vessels which cover different kinds of delicious sandwiches; pudding slices; fruit cake and vanillas. Behind the counter, the mirror with shelves and bottles

reproduces the figure of a beautiful, maybe Mexican, woman who asks the waiter for a prosciutto sandwich. The waiter in front of many unbelievers, gives the lady what she asked for.

The small letters reveal the classic dish of the house: chocolate milk with filled churros. Susana directs the careful preparation. A picture of the tower of Sevilla's Cathedral, *La Giralda*, which was built by the Moorish people between 1184 and 1196 and which has a Renaissance style top added in 1568, decorates the hall, and awakens some eventual unaware person among the varied customers. The rectangle tables made out of wood, have white marble tops, and the chairs are the typical coffee-bar ones. On one of the walls a showcase exhibits dozens of small whisky bottles and two black ceramic bulls that represent the brand. The three waiters wear a white coat with silver buttons and black pair of trousers. On the wall at the back, the neon letters insist: "Chocolate milk and filled *churros*. Toddy chocolate milk. Sandwiches".

Three ceiling fans, in addition to a floor one, wait to be turned on. The four objects with fluorescent tubes already are.

A bottle of rum *Negrita* that passes by on a tray, which reminds us of José Gutierrez Solana's famous picture, *El café Pombo*, and the supreme priest Ramón Gómez de la Serna, settles on table shared by three men dressed in suit who arrived from the neighbouring Colegio Público de Abogados de la Capital Federal (Public Attorneys' School of the Federal Capital City), situated in the same building that the traditional restaurant *La Emiliana* used to be.

Out of the window, the rain slightly falls on Corrientes Avenue. The hurried people, go in and out the Uruguay subway station, line "B", while a bus number 24 slowly stops. The red colour of the traffic light reflexes on the wet pavement.

Confitería Ideal

Suipacha 384, San Nicolás

Confitería Ideal, in 384 Suipacha Street, opened its door in great times, long ago around the year 1912, when the brilliancy of the Century was still alive. Its founder was Manuel Rosendo Fernández, an undertaker and Spanish immigrant who was born in Pontevedra.

The elegant building has two floors. Its designer was the ingeneer C.F. González. At the front the grey granite forms a base-board of more than a metre high, continued by a glad striped marble. The access is framed with two bronze ovals with a widespread Iris, heraldic representation of the Lily. A bronze lamp-post with five lightings, on each side, preside it. Two other lamp-posts with three lightings, and two beautiful *vitreaux* marquees as quartre of a sphere, complete the decoration of the ground floor. The first floor has a balcony with a balustrade and four three-lighting lamp-posts, the same as the ones in the ground floor. On both sides of the balcony, two high semicircular windows, with separate crystal panes come out in relation to the property line, making it look more vertical. Above, heading the front, a big Iris.

On the ground floor the coffee-bar itself operates, and the first floor is a Tango hall. Here, where now rounds "the two by four", existed the Ideal's party hall. Weddings, farewells, birthday parties. The animation existed through different orchestras or groups like *Los 7 de Oro*, *Los Bambucos*, Juancito Díaz, Roy Granata, *Los Mariscales*, the Dante brothers, or the pianist Osvaldo Norton, a classic of the house. Nowadays, on Fridays, from this hall, Alejandro Dolina transmits his praised live radio programme *La venganza será terrible* (Revenge will be terrible).

The coffee-bar hall, on the ground floor, is covered with an original oak *broiserie* from Eslavonia. The authentic *Thonet* furniture, chairs, armchairs, small tables and clothes pegs give the elegant and notable Viennese touch.

Ten columns with marbled stucco define the use of the big space, which seems to be headed by what had been the lady's box of the orchestra, used as such until the end of the forties. Ramón Gómez de la Serna, who was born in Madrid, writer and neighbour of Buenos Aires, from Balvanera exactly; wrote in his book *Explicación de Buenos Aires* (Buenos Aires Explanation) between

the years 1936 and 1963; "In some coffe-bars, like in the one called Ideal there are ladies wearing dancing dresses in a balcony box and they have public that admires and watches them, in the same way the blessed souls in purgatory look at the half-opened heaven..."

The Ideal, as a prestigious coffe-bar, with its cheerful and opulent decoration, in addition to its strategic central situation, was the ideal scenery of the *society* coffe, always frequented by known characters; for example, among others: the architect Julián García, inspired introducer of Catalanian modernism in our environment, designer of the Spanish Hospital, in Belgrano Avenue; the ingeneer Domingo Selva, who constructed the government house in Tucumán and the different pavilions of the zoo in Palermo; the polland writer Witold Gombrowicz; Abelardo Arias, who received a Literature National Prize; the presidents Hipólito Yrigoyen, who in the twenties sent someone to buy some special biscuits: *palmeritas*; and Arturo Illia.

Visitors like Maurice Chevallier, María Félix, Dolores del Río, Vittorio Gassman and Germaine Damar, were not indifferent to the charms.

The Ideal for some time, had a branch in Caballito, at the southwest corner of José María Moreno Street and Rivadavia Avenue, which was opened until 1963.

The *Porteño* sandwiches, having a rhombus shape, and *Lucerito* with brioche bread, ham and boiled egg, were the most requested by the end of the fifties. In that time, on Saturdays, the coffe-bar was closed after 2 A.M., after receiving the public that came out from the neighbouring cinemas. On Sundays, finding a table where to sit at was not an easy job.

The ceiling, with its circular decorations in relief, the shelf with sixteen sweet-pots, the great elevator, the marble stair-case and the bronze wall-lamps are details that keep Ideal's old prestige, the one that made numerous movie-scenes be filmed there. For example: *Los chicos crecen* (Children grow) with Luis Sandrini; *Evita* an Alan Parker film in which Madonna was main character, or *Tango* by the Spanish Carlos Saura.

Ideal, together with *Tortoni*, and the dissapeared *Del Molino* and *Las Violetas*, were the Three Musqueteers among Buenos Aires' coffee-bars. *Richmond*, *Paris* and *Del águila* argue for this qualification.

Ideal remains as a *belle-époque* bastion, it goes on without losing its identity.

A man buys a kilo of pasteries. Two women, with a girl who seems to be the granddaughter of one of them, have tea. The melodies that come out Josele Grinblat's organ want to stop time. A couple asks for the timetable of the *tango* hall.

In the street, the light of day starts to fade, the front lamp-posts replace it. When going out, the compasses of *J'attendrai* start disappearing. Two young tourists go in. *J'Attendrai* was changed for *Hay humo en tus ojos* (There is smoke in your eyes), which quickly appears and disappears.

At the glass-window a letter reads: "In the heart of Buenos Aires, ideal taste, ideal prices".

London City

Av. de Mayo 599, Montserrat

"The marquise left at five o' clock- thought Carlos López-¿Where the hell did I read that? It was at the London at Perú Street and the avenue; it was ten past five. ¿Did the Marchioness leave at five? López shook his head to put aside the incomplete memory and tasted the Quilmes Cristal. It wasn't cold enough." (1) Our beer luck is better than the one of Cortázar's characters, the drink has the adequate temperature to refresh this summer evening. It is a quarter to six P.M. at London City Coffee-bar, "a place of elegance" according to what the small sugar packets forgotten on the table beside, announce. And the marchioness had already left.

The sun that sets on the West, on Avenida de Mayo, touches the stoic green and white striped awnings, as it makes the metallic carpentry shine and fills, with reflexes, the cream colour walls and the column mirrors between the wooden base and the paint of the end.

The building was designed by E. A. Merry and modified with Liberty touches, in 1910, by the Italian architect Salvador Mirate. It belonged to the Gath & Chaves Shop's annexe and today it is a recycled building of many companies. We take advantage of our excellent situation to study the movement in the street.

Near there, as Antonio Requeni points out in *Versos de la Ciudad*, "the subway mouth vomits office meat", while three buses number 64, 56 and 105, that go up by the Avenue, gently lets the way, to two buses, number 86 and 24, which turn from Perú Street.

A small letter reads: "London City, 45 years of fine pastries".

Out of our thoughts, the waiters, with their elegant black pair of trousers, white shirt and red waist coat with yellow irises, serve orders of a great number of people who shelter from the heat. A *maitre* directs and controls them. His name is not Roberto, like the name of the person who developed this task at the beginning of *Los Premios*. As the city, the coffee-bar changed itself with a lot of modifications.

Norberto Caral and Eugenio Majul exchanged their poems at a table beside the window.

We ask for another beer, after carefully studying the menu and dreaming with what might have been our lunch, pork ribs with apple sauce, and as a dessert, tiramisou. As a ritual we buy another lottery ticket.

Through the windows we can see architect Luis Grossman walking by towards his office at the Dirección de Casco Histórico, located at the Casa de la Cultura, the old palace of the La Prensa newspaper, which was considered the first intelligent building of the city. In the opposite direction, the writer Juan Sasturain walks towards the bookstore of second hand and rare books at Avenida de Mayo at the 600's. He is the author together with artist Alberto Breccia of *Perramus*; of the book of stories *La mujer ducha*, and of the unforgettable article *Boca Seniors*, published on the 19 th of December of 2005 in Página 12. When the Xeneize (Boca Juniors) won the South American championship, with Abondanzieri, the goal keeper, as the heroe od the day, who intercepted and coverted a penalty; among other memorable pages penned by Sasturain.

Avenida de Mayo and Perú, a magnificent street corner of the city.

(1) Julio Cortázar, *Los Premios*, Sudamericana Editorial, Buenos Aires, First Edition, November, 1960.

Miramar

Sarandí 1190, San Cristóbal

San Cristóbal neighbourhood, almost at the border with Montserrat neighbourhood, has San Juan Avenue as a backbone. In 2021 San Juan avenue, the great building of Santa Ana Hospital, compells us to look up. Some metres away, at the corner of San Juan Avenue and Sarandí Street there is a three- level building of the beginning of the Century. On the ground floor, a food store and Miramar bar run their business. By 1999 San Juan Avenue, we enter the market and food store area, that has a window that looks on the avenue, on which we see a small letter announcing *snails arrived*, and another one promoting the plums *d' Agen*, the turkish damsons and the figs Smirna. By 1190/94 Sarandí Street one can have access to the bar and restaurant. In spite of having different entrances, the bar and the food store form part of one only space.

Between 1920 and 1948 C. Della Corte hat-shop, the clients of which were Carlos Gardel, Francisco Canaro who lived 50 m. away, crossing San Juan Street, and Vicente Greco, also neighbour.

In 1948, after the closing of the hat-shop and some modifications, Miramar bar opened, with the classic scheme "market and drinking store". Its founder was Manuel ramos. The business was then continued by Alfredo Ramos and his son Fernando, actual manager.

The Legislature of the city of Buenos Aires, baptized the corner with the name of *Gardel*, *Canaro* and *Greco* when the bar had his first fifty years, in 1998.

It is said that Gardel left *Café de los Angelitos*, at the corner of Rivadavia Avenue and Rincón Street, and walked down the latter to San Juan Avenue to meet some friends, one of them, member of the Ramos' family, made him know the shop *Della Corte*.

At the restaurant bar, we had the opportunity of having a conversation with Hugo Paz, waiter at Miramar since 1956, to where he got after having worked in *Gran Café de Buenos Aires* at Bonorino and Rivadavia Streets, in Flores neighbourhood. This man from Santiago del Estero that fulfills his shift from 11 A.M. to 8 P.M., giving importance to politeness, made us understand his feeling when he said: "Gastronomy is not an investment, it is a profession".

The hall walls are painted in green; the wooden tables and classic chairs make it look warmer. There is a painting with the reproduction of a picture, as a post card, that shows Gardel with a one piece bathing suit, a lady and three children at the beach. It is dated on May 5th, 1922. There are also pictures of Aníbal Troilo and Edmundo Rivero, and old publicity of *Grapa Vallejejo*; of *Royal House* accordions, and of the hat-shop *Della Corte*: "The famous Monza, new creation 1930-31, out of beaver extra model 782, elegant hat, with a nice bream 5,5 and 5,75. Colours: black, beige, brown, dark grey, light grey. No fees for send."

Miramar is a too crowded restaurant, where lunch or dinner can be had everyday, except on Tuesdays. Among the specialties, we stand out snail, frogs, Vigo's sardines, mussels and seafood in general.

Years before, many *River* players and the National team used to come after visiting a sports house that was in San Juan Avenue. The customer had been and still are many. Among others, some customers were President Arturo Frondizi; Alberto Olmedo, who usually ate with the waiters; the boxers Prada and Gatica; Saúl Ubaldini; Astor Piazzola; Mónica Cahen D'Anvers; the accordion player Julio Pane; doctors at Santa Lucía; and the theatre actor and author Oscar Viale.

The view from the bar-restaurant towards the food store through the colourful transparent bottles that try to divide the areas on the shelves is beautiful.

Aniese del Mono, from Badalona; *Passione nera*; the mint and the wines from Mendoza are main characters in the virtual separation.

Víctor Aguirre, with ten years of work at Miramar, shows us the food store at where there is a beautiful marble counter, and there is a great Spanish ham leg *Cumbre Sur*.

The articles that many magazines and *La Nación*, *Clarín*, *Buenos Aires Herald* and *Página 12* newspapers, about the bar, denote the interest that this store arises, whether by the cosy atmosphere, by the good food or the excellent service. Miramar, a traditional place that demonstrates its full validity.

Café Nostalgia

Soler 3599, Recoleta

The streets Coronel Díaz, Soler, Honduras, Mario Bravo, join at a point of the city of Buenos Aires and form five corners. The trees in Coronel Díaz turn and continues in Honduras Street. The *tipas* (1) from Palermo are great. Near that place, in 3784 of Honduras Street, the house of the poet Evaristo Carriego (1883-1912) is located.

His most known books are *Misas Herejes* and *La canción del barrio* where he recreates many popular characters such as the dressmaker, the spiteful men, the cutlers from the ancient Palermo, and the coffee-bar's customers. The house is today a museum and municipal library.

At the corner of Soler and Coronel Díaz Streets, in 3599 Soler Street, the coffee bar Nostalgia is situated. It occupies the ground floor of the building with seven high levels, designed by the architect R. Scarpelli and the engineer J. Scarpelli.

On the side-walk six iron tables with three legs painted in yellow, and the classic wicker and green iron armchairs, are in company of three parasols. A flower stand contributes with its colour details.

The arch has an outstanding from the first floor, that generates a natural marquee. The front has a door with two panes in the centre and windows on both sides.

Two more windows, with wooden carpentry, one in Soler Street and the other in Coronel Díaz Street, give natural light to the small hall. Two curtains of natural colour hang from the wooden rails. The *Thonet* type chairs and armchairs, the square tables and the bar are made out of wood, and they give warmth to the place. The sphere is a cordial one, the customers vary, with a lot of young persons. Many images decorate the walls, for example the poster *Bières de la Meuse*, by Alphonse Mucha; a picture of the actor James Dean; old Coca-Cola publicity; a picture of the *Cotton Club*; painting reproductions of *Los jugadores de cartas* by Paul Cézanne, one by Fernand Léger, by Norman Rockwell and by Edward Hopper, among others. The wood covers part of the walls, the rest of them is papered in small squares with a blue background.

A barrel full of peanuts that is next to the column covered with mirrors, invites to get some freely.

Behind the counter, the wall has a mirror with a shelf on which bottle are placed, rum Bacardí and Negrita; many whiskies; liquor *Tía María*, vodka, gin, *Reserva San Juan*, etc. A pendant and octagonal shaped clock reminds the hour. The artificial light is yellow. Nostalgia is open every day, except on Sundays, from 8 A. M. to the hour it corresponds. At midday, one can eat from ham and cheese sandwiches to fillet mignon with plum or some delicious *crêpes*.

Mrs. Beatriz Robles née Pietro is in charge of the coffee-bar since December, 1992. It is a family business. Her sons Fernando and Esteban and her daughter María Florencia help her. Beatriz tells us that in this place there had been a mortuary, a pizzeria, a hardware shop and two green-grocer's, and that in 1987 the coffee-bar Nostalgia opened. The first owner was Mr. Hugo Chiesa, who inspired himself in the store he already had in Villa Gesell to decorate it. Beatriz kept the characteristics that the previous owner gave to the coffee-bar.

A young lady with her baby in the stroller sits at a table on the side-walk. An old married couple is having a beer, the man stands up and looks for some peanuts with a small plate.

Florencia, the owner's daughter, is working as a waitress. She takes a coffee with milk and a piece of cake on a tray.

The background music accompanies the sunset. The last sun rays, maybe the ones with the most beautiful colour, try to enter by where they can.

The odd corner at Soler and Coronel Díaz Streets has a lot of movement, the same as this active and pleasant coffee-bar.

Sitting here, it seems everything is all right. One wants to stay, to make the visit longer.

During years girl fans with Charlie García's face printed on their T-shirts walked towards Santa Fe Avenue. They met there with the desire to see the singer and musician when he left the building where lived.

A 92, in the opposite side, leaves Coronel Díaz Street and disappears among Honduras Street's foliage.

The woman and the baby left by Soler Street. The table is again busy.

"Two beers with ingredients!"

(1) *Tipas*: a great tree from Perú, the wood of which is prized for the cabins of ships.

Bar Oviedo

Lisandro de la Torre 2407, Mataderos

Mataderos is a traditional neighbourhood in Buenos Aires, which received that name in 1889, when the founding stone of the new slaughterhouses was settled on April 14th of that same year. By that time, one of the few buildings of the area was José Michellini's precarious wooden market and inn. In

November of that year, the broker Publio Massini, made the first brokerages of lands. The lands corresponding to 20 blocks were sold.

The population were basically families of the old workers' at the ancient pens, the meat suppliers and the men who owned country houses.

La Capital tramway was the means of communication with Flores and with the ancient slaughterhouses. (Today Parque Patricios). The new slaughterhouses were inaugurated in 1901, with thirty two acres of land. The main building, with Italian influence, is divided in two big areas that frame the access to the slaughterhouses. In the middle there is a straight tower of twenty metres of height with a clock of beautiful bells at the top. The two floor side wings, join at a central space.

The streets of the new born neighbourhood were full of cattle, adding the characteristic Creole atmosphere. "Since then Mataderos has been a piece of pampa in the city..." said Hugo Corradi in the book *Guía Antigua del Oeste Porteño*.

The activity of the slaughterhouses caused the development of some other activities. Inns, hotels, markets with hostage, and places for the workers to rest appeared.

Since 1898, there is a coffee-bar at the corner of Tellier (today Lisandro de la Torre Street) and Nueva Chicago Streets (today de los Corrales Avenue). The one floor building, painted in blue and pink, has the year of its construction written on the arch. One of the customers says: "A market known as *Almacén del Francés* originally operated there". A new owner, Fernando Ghío, turned it into a drinking store, and it is called the bar of *payadores* (gaucho minstrel) since then. Today it is called *Oviedo* coffee-bar. One can enter the building by 2407 Lisandro de la Torre Street, and 6502 de los Corrales Avenue. The store has been property of the Blanco family for forty years. Some time ago, the tethering post in Corrales Avenue disappeared, while from the one that existed in Torre street, there is only one of the extreme wooden columns, that ends in a sphere in which the horizontal iron bar was fixed.

Inside, *Oviedo* has a wooden cover all around, but the walls over it are painted in the same colours than the front part of the building.

Two columns share the space with the wooden tables, the iron tables, the chairs, the counter and a billiard table.

There are three windows that look on Corrales Street, one of them still keeps the original iron window gate.

At one of the tables, three customers are having gin. They are wearing a sort of leather *alpargatas* (1). One of them is Tito Pensa, an old south *milongas* (2) and tango's singer. *El Ciruja* is one of the tangos he usuallys sings. José Marina, who has a small branch on the left ear "to avoid evil eyes", and Carlos Benítez are sitting with Tito. *Chiquito* Godoy arrives with the guitar after a while and joins the group.

The chat is agreeable. More gin is had. They are talking about Mataderos' old neighbours, like Angel Riverol, Gardel's guitarist, who lived at Timoteo Gordillo Street and San Pedro Street.; Marina remembers his father who had a horse brokerage at Larrazábal street and Directorio Street; someone comments that Pedro Noda lived in one of the houses in the area.

Martín Castro, author of *Los dos valientes*; Ignacio corsini, who worked as a bricklayer at the Club Nueva Chicago before being a singer. The soaped post in Cosquín Street and the disappeared Nueva Chicago cinema in Tellier Street were revived in the chat, the same as Justo Suárez, the *Torito de Mataderos* (Mataderos' bull); Eduardo Lausse; Alberto Castillo, singer of the hundred neighbourhoods in the city of Buenos Aires; Virulazo, the great tango dancer; the outstanding drawer and writer Geno Díaz, and the tramways number 40 and 48 which went to Primera Junta and to Correo Central. José Marina rounded off the meeting saying that Gardel used to go to Oviedo in the years following the Century, and that he used to call *Spanish apple* to a woman that served there.

In front Oviedo, there is a poem as a homage to it: "Remebering those times / being happy of putting and taking / with the tango and the "milonga" / they were kings and men. / Oviedo coffee-bar. / The letter-box always at the corner, / where the beloved counter / witnessed the situation / of playing with passion/ soul and life *truco*.

El Resero, a sculpture by Emilio Sarguinnet heads the area in the middle of the small square. On Sundays Mataderos' market takes place there, showing the different Argentinean popular art crafts and traditions. A boy of around seventeen years old leaves Oviedo coffee-bar and stops the bus number 63. With it, the music of *Memphis La Blusera* arrives: "Sons of the frigde, / the group joined together is happy. / They talk about football and box. / If Chicago descended... / Mataderos blues!

The bus disappears. Two men enter in the bar. One of them has a beret and black baggy trousers. Mataderos, a *gaucha* development in the city.

(1) *Alpargatas*: A cloth shoe usually weared by "gauchos".

(2) *Milongas*: Argentinien dance and songs.

La Perla

Av. Don Pedro de Mendoza 1899, La Boca

"The name of the bar has many adventuring sonsonances, "La Perla", and it makes reference to journeys on sharp brigs burdening copra, to the misterys of the oceans, to the disappeared cities".

Luis Alberto Ballester

La Boca has always been a neighbourhood with coffee-bars. For example, at each corner of Suárez and Necochea Streets there were coffee-bars which had the same passion: tango. One was called *La Marina*, where the Italian Genaro Espósito together with Agustín Bardi and José Camarano played music. At *La Popular*, the German Arturo Bernstein's accordion was heard. At *Royal*, in 301 Suárez Street, the owner of which, in 1908, was an elegant Greek, there was a small box where Francisco Canaro, played the violin, Samuel Castriota played the piano, and Vicente Loduca, played the accordion, but they didn't have enough room. Metres away from *El Royal*, in 275 Suárez Street, *Teodoro* coffe-bar was situated. This coffee-bar was also known as *Las Flores* at which Roberto Firpo played the piano.

At the corner of Brown and Pinzon Streets, with no accent on the 'o', like the people from La Boca pronounce it, at the elegant hall *La Camelia*, mostly frequented by *River Plate* members (*River Plate* was founded in La Boca on May 25th, 1901), Francisco Peña sang his tangos every night. To complete this brief reference of the tango coffee-bars in La Boca, we remember *Garibaldi*, at the corner of Suárez and Crucero Streets (today del Valle Iberlucea), where, around 1911, the mythic man, Angel Villoldo used to present. In that same year, Eduardo Arolas, "the accordion's tiger" played at the coffee-bar with waitresses *La Turca*, at the corner of Necochea and Pinzón Streets. Juan de Dios Filiberto, a real musician from La Boca, author of *Caminito*, *Quejas de bandoneón* and *Malevaje*, among other titles, played at the store at the corner of Olavarría and Patricios Streets.

Another coffee-bar in La Boca with some history is the one of the American black lady, Carolina Maud, who was born in New Orleans. Her coffee-bar was called *The Droning Maud* and it was situated in Pedro de Mendoza Street, metres away from Almirante Brown Street. People assure that at the beginning of the century, Jack London, Eugene O'Neill and John Mansfield visited the bar. By that time they were unknown sailors. With Carolina's death, in 1927, a chapter of the bank's history ended.

Some coffee-bars which already disappeared gave joy and relief to many of the usual customers. They are: *Carlito*, without final 's', at the corner of Suárez and Pedro de Mendoza Streets; *Ritano* in 1043 Brown Street; *Roma* at the corner of Olavarría and Brown Streets; *Oriente* at the corner of Olavarría and del Crucero Streets, from which the famous strolling band came out; *Dante* in Olavarría Street; the small coffee-bar which had a dark mural full of odalisques, located at the corner of Necochea and Brandsen Streets; *Marítimo* in 1145 Necochea Street; *Victoria* at the corner of Suárez and Ministro Brin; *La Buena Medida*; *Los Mirasoles*, at Martín Rodríguez and Pedro de Mendoza Streets; the bar at the Northeast corner of Brown and Pedro de Mendoza

Streets; *La Barbería* and *Corsario* in 1951 and 1981 Pedro de Mendoza Street. The coffee-bar a place of meeting and friendship.

We stop by La Vuelta de Rocha. La Perla coffee-bar is located in 1899 Pedro de Mendoza Street, at the corner of Iberlucea Street where there had been a house of prostitution at the beginning of the century. Eighty years passed since it works as such on the ground floor of a two level Italian style building constructed around 1900.

The hall's penumbra is shared by the clearness that filters through the three windows. Two of them, that look on Pedro de Mendoza Street allow having a view of the bank ride, some days with the handicraft fair in the middle; or the marine instalments of the small square *Vuelta de Rocha* (declared a Historical Place by the National Commission), in particular the mast that belonged to the Army's transport ship *Pampa*. The window that looks on del Valle Iberucea Street, shows the beginning of the *Caminito* and the stone monument of General San Martín, piece of work of Roberto Capurro, inaugurated in 1954.

A letter with fillets by Luis Zorz reads "La Perla Coffe-Bar. Artists Corner. La Boca". Wood can be seen on the ceiling, on the fridge-counter, on the chairs and on the tables. The floor tiles denote the deteriorated skin.

The actual owners, José Palmiotti and Antonio Cesáreo, are in charge of La Perla since 1966.

One of the three ceiling fans has painted wings. The walls have many pictures: an old and coloured one of Palmiotti's grandparents, another of him with his sister Martha, both are wearing a costume; one of Marcello Mastroianni visiting La Boca; Tita Merello and Quinquela at a meeting in Orden del Tornillo; many pictures of Gardel; one of Francisco Canaro D'Arienzo; one dedicated by Hugo del Carril and Alberto Cosentina; La Perla during the flood in 1993; a picture of Diego Cagna and another one of Martín Palermo, Boca's captain and goal scorer in Clausura 98 championship, and two pictures of Bill Clinton at La Perla in 1997. Many *Alpargatas'* calendar sheets drawn by Luis J. Medrano, alternate with one of Oscar Sbarra Mitre's poems dedicated to the bar; an old phonographe and many original paintings from different artists. On the door, a mural made by Santilli, tries to show La Boca's essence with images of Benito, Juan de Dios, the old transborder, ships and smoking chimneys.

Soemone asks for a beer with ingredients.

Two French persons have mineral water.

The painter Aldo Lipez serves at the counter since 1973. He told us that for three days, scenes of *Alma Mía*, directed by Daniel Varoni, with Araceli González and Pablo Echarri as main characters, were filmed.

The socialist leader Alfredo L. Palacios; Doménico Modugno; the actor Marcos Zucker; Claudia Schiffer; the painters Rómulo Macció, Blas Castagna, Hugo Irureta and Néstor E. Román; the sculptor Julio C. Vergottini; the engraver Víctor Rebuffo and the actress María Concepción César, are some of the numerous characters who visit and have visited La Perla.

Here, one can have a big appetizer, the classic pastas, a coffee with milk and croissants or a hot chocolate milk. On Saturdays night, Adriana's piano brings us tango once more.

A bus stops at the side-walk of the corner, tourists start to get down, the dancers begin moving the the 2 x 4 rhythm, the cameras start with their duty. In a minute, La Perla's twenty tables will be busy.

All possible languages will fill La Boca's heart.

Petit Colón

Libertad 505, San Nicolás

In 1890, at Lavalle square the Park Revolution, with this name because where today we find *Tribunales* (Court offices), the *Parque de Artillería* (Artillery Park) used to be, took place. In front of the square we can see 500 Libertad's block, a very interesting example of the urban eclecticism of Buenos Aires.

In 581 Libertad street, Roca School is located, a neo-greek construction of the years 1903, work of the Italian architect Carlo Morra; a high building of the seventies is at 567; at 555 we find the rationalism of the *Instituto Libre de Segunda Enseñanza* (Secondary Education Free Institute); at 543 there is a French style building from the beginning of the century, known as Conventillo de las Artes (Art Galleries); and finally, at the corner of Libertad and the diagonal Roque Sáenz Peña Streets, we find an office-building with nine levels, on which ground floor operates the coffee-bar Petit Colón.

Petit Colón opened in 1978. A marchee on the arch gives importance to the access by 505 Libertad Street. The brown and white awnings try to block the afternoon sun. The wooden carpentry encloses the red and gold writing decorated with fillets on the crystals. Nine green tables with iron bases and the classic armchairs made out of pipe, painted in green, and wicker add their accent to Libertad's side-walk. Nine crystal balloons, at the front, wait for darkness to light the night downtown. From inside, the view of Lavalle square is cinematographic. An oak-tree, the *tipas* and jacarandas appear behind the access to Tribunales subway station line "D". They disappear among the stands where books are sold, and the appear again in front of the building *Palacio de Justicia* (Justice Court). From time to time Juan Lavalle's figure appears between the foliage. The square goes in and out Petit Colón's windows. The natural colour curtains, that slide on a bronze railing with wooden rings, sometimes forbid the sight. The hall, covered with *boiserie* and dark red with golden relieves wall papering, has a long granite and wooden bar, that has a nice group of taps, on which many glass-shaped vessels are layed. Behind the bar, the shelves with bottles of different colours reflex in the mirror producing a twinkling brightness. The floor is ceramic one, the tables are made out of dark wood, and the chairs are *Thonet* type, the mostly known style, the 18. A big round Logines clock, reminds us of the passing time that wil never return.

Pictures of Carlos Gardel; Ignacio Corsini; Tita Merello; Enrique Muiño; Narciso Ibañez Menta; Francisco Canaro; the dancers Norma Fontela and José Neglia (There is a monument that recalls them at the square in front); Hugo del Carril; Elías Alippi; Horacio Ferrer with Héctor Stamponi, Alberto Marino, Alberto Podestá and Armando Pontier, in addition to one dedicated by Enrique Cadícamo, give Petit Colón an interesting *porteña* picture exhibition. A marvellous wooden stair-case with a bronze balustrade deals to the toilets, and another one, in the opposite direction, deals to the basement. The Ionic pilastre and a magnificent art-nouveau piece of furniture show, near the stair-cases, the complex elegance.

A waiter dressed in white and black and passes in front of the modern curves, taking two attractive bowls with ingredients on the silver tray.

The list of prices has a historical summary of its famous neighbour: Colón Theatre; likewise a receipt for the adquisition of one of the balconies, with the date October, 1892, when the the Colón theatre was still in front of Plaza de Mayo, in its original space, with the name of Rosario Bosch is framed.

The lamps and bronze fixtures with glass shades, a candlestick telephone and the three Viennese floor coat racks complete the scenery. At one of the tables, an attorney listens to his probable defendant and tries to calm him, while having a coffee and some amarettis. At a the neighbouring table, a pupil from ILSE, who is waiting for a friend, is having a coke. Somebody comes in, and with him a breeze enters between the two panes of the door.

Jorge Asís, in his book *El Buenos Aires de Oberdan Rocamora* (Oberdan Rocamora's Buenos Aires) expresses: "It is necessary to let oneself be gently involved, to participate of the atmosphere of an old Argentinean film for setting at Petit Colón; and admit that it is not difficult because the modern ancient time always seduces. And many coffees or whisks, orders in a heap and, maybe, the unpredictable love absurd that at the beginning usually adopts aa a resource an adventure costume, will pass by in the pleasant celluloid's fantasy."

The attorney and his client, more calm, left; the friend of the Institue's student arrived some time ago, and after more sweated drinks, they hold hands.

Petit Colón is open everyday, from the first morning hours until past midnight.

Plaza Bar

Florida 1005, Retiro

The Plaza Hotel appeared due to the initiative of a visionary businessman, Mr. Ernesto Tornquist. The place for the building had to be a place according to the international hierarchy that he wanted to give to the establishment. So, the place chosen in Florida 1005, in front San Martín Square was perfect.

The project was rendered to the German architect Alfred Zucker (1852-1913), outstanding professional who constructed Saint Patrick's Cathedral, the Opera House and the Majestic Hotel in New York. Zucker arrived at our country in 1904, and he did a very important work.

The Plaza Hotel was greatly inaugurated on July 15th of the year 1909, with a ceremony to which many persons went, the Nation's President, José Figueroa Alcorta, among others. Since its opening, it turned to be one of the most prestigious hotels in Buenos Aires and a very elegant meeting centre in the city. From the architectonic point of view, it stands out for the magnificent iron structure, the size of the two main sections of six floors, in addition to the elegant slate attic and the use of the bow windows.

In 1919, the architects J. Giré and J. Molina Civit built up the area over the corner of Charcas Street (today Marcelo T. De Alvear) and Florida Street, determining the access of carriages, the hall on the upper floor and the commercial store on the ground floor, where the traditional jeweller's shop Ricciardi runs since some years.

The intervention of enlargement, which was done by the architects Rocha and Martínez Castro, between 1940 and 1950, added three hundred bedrooms to the hundred and twenty that already existed. In these years, the style that distinguishes Plaza was determined, and this is why people looking for comfort and luxury prefer it. The great hall, the art gallery, the excellent suites, the apartments, the twelve halls, among them the *Colonial*, the *Dorado* (Golden), and the *Directorio* (Directory), show said comfort and luxury.

Among the many celebrities that stayed at Plaza, we will mention Roosevelt, Indira Ghandi, Nat King Cole, Charles de Gaulle, Charlton Heston, Jacques Cousteau, Jonas Salk, the King Juan Carlos of Spain and the Queen Sofía, Mikhail Baryshnikov, Plácido Domingo and Luciano Pavarotti.

Plaza Hotel, which has been existing for 90 years, offers a varied menu in the warm and distinguished restaurant *Plaza Grill*. This menu certifies the excellent quality of the cooking *La Brasserie*; the legendary wine cellar also contributes. One can have access to all of them by 1025 Florida Street, the same as to Plaza Bar.

Plaza Bar offers the ideal atmosphere to have a drink or to spend a wonderful time. The *boiserie*, the delicate carpets that have a very beautiful design, the engravings and the paintings with horse racing scenes, the lightning given by the floor lamps, the Georgian tables, the elegant chairs and the armchairs upholstered in green velveteen (that like all the furniture they are repaired at the hotel's own workshops) are part of the decoration of this cosy hall, which seems to represent in a special way the statement about the hotel that says: "When you are comfortable you can achieve whatever you want".

The Traditional counter bar, L-shaped, accompanies the plant of the bar. A small wooden and crystal piece of furniture exhibits a variety of Havana cigars of high quality, either *Montecristo*, *Cohiba* o *Partagás*. The usual customers are thankful for that.

With a bottle of *Pommery* as bubbling company, a couple celebrates a private anniversary at one of the tables. The baroque music, with the right volume, wraps the environment with the fine and agile rhythm.

An old man, whose face is tanned by the sun of many seas and who is sitting on one of the high, bronze and leather benches at the counter bar, has a whisky and talks with the man in charge of that shift, Mr. Rosello, great expert in his métier, while waiting for some friends.

The number of customers grows as time goes by, but the pleasant calm of the place does not change. The attention and every detail show the good service. It is a pleasure being at Plaza Bar.

Plaza, since some years, is part of the Marriot chain; this is why the real name is Marriot Plaza Hotel.

When leaving the bar's hall, one can see on the right, through the rectangle of the access, the interior of *La Brasserie*, where many women enjoy the English teas or the delicious Viennese pastries at the tables.

We go up the steps flanked by two mirrors and we are on the sidewalk again. We give another look to the interior, a delicate work of white marble frames the access, and the door of iron filigree has the letters "P" and "H" that stand out in gold. The bronze marquee protects us from the last evening sun. The great shape of the *Kavanagh* appears on the right and Florida Street stresses the slope towards Alejandro N. Alem. In front, and higher, San Martín Square Shows its green with beautiful *tipas* and palm trees. The sensual offer of the Catalan people to the city of Buenos Aires, the *Fuente de la Doncella* (Fountain of the Maiden), the sculptor of which was José Llimona, appears among the foliage, looking to the left side. The small square *Juvenilia* with the Monument of Esteban Echeverría, work of the Spanish Torcuato Tasso, together with Florida Street getting lost among the people towards the South, complete the great view from this special place.

Marriot Plaza Hotel and Plaza Bar, a luxury of Buenos Aires of an international level. "90 years take to be a classic"; we are in the presence of one.

El Preferido de Palermo

Jorge Luis Borges 2108, Palermo

"I don't know,... this bar has always been", said Severo, at the same time other customers nodded..

El preferido de Palermo is a century, archetipic construction of only one level. It has strong walls and it is situated at a corner of the neighbourhood. By 4801 Guatemala Street, one goes into the sector where formerly there was a grocery, and by 2108 to the bar and traditional restaurant. This restaurant belonged to a classical type of the city: grocery and bar, separated by a door that almost always has a curtain with small wooden cylinders, or metallic strips of many colours.

The entrance to the market, with an arch shape, had a lantern on each side. By Guatemala, some old *tipas* appear, and get lost in both directions. Their high black trunks contrast with the foliage and the strong yellow flowers. The front, in Borges Street, is larger and the pilasters and cornice, that also has two lanterns, and ends with a balustrade, give the building an Italian style. Near midday, El Preferido is full of people. The tables of the small hall determine two areas. Some with a red and white tablecloth, with another one over it, decorate the restaurant, and the tables, that have the structure at sight continue as part of coffee-bar area.

The waiter, with a brown jacket and black pair of trousers, prepares the tables. The noise of the glasses and cutlery, reveals the hour like a precise clock.

A *boiserie* covers part of the walls.

The wooden counter has a glass drier, over which some wine bottles together with some smaller ones were arranged. On the counter there are big jars containing peppers in oil, green, black and stuffed olives.

Arturo Fernández, the actual austurian owner tells that from the beginning of the century a market was placed there, and that his uncle, Germán, was the first one to come from Spain. Afterwards, his father, Arturo Julián Fernández, with his wife and children, arrived at these beaches from Lurca. He didn't feel like going to fight to Africa. Arturo's father took charge of "El Preferido" when he was fifty approximately.

The emblem is present with the shields of many Spanish regions and the one that belongs to the Fernández family. Some banners reveal the waiters' favourite team, Boca, and Arturo's favourite team, Huracán. A picture certifies the actor Imanol Arias' visit.

The atmosphere at El Preferido is pleasant, either because of the bar's people as well as the customers, generally men of different ages, who feel good at that place.

Prosciutto sandwiches, hot salamis, appetizers or only at midday when the feminine presence is greater, lentils, rice, mixed stew and on Saturdays the classic *fabada* of Asturias, for many the best in Buenos Aires.

The grocery provided for many years good Spanish canned baby eels or sardines, in addition to excellent national, Italian and Spanish wines.

Out of the wooden window, the shape of a red bus that comes from Matadero to Barrancas de Belgrano, is seen. Once the bus number 55 passes by, we can see a bronze plate on a house in front. It is immediately covered again.

When leaving El Preferido de Palermo, we have the same sensation as when one leaves a friend's house. We are happy, satisfied with the moment spent, wanting to repeat it again.

We cross the street and we stop in front of the bronze plate. It renders homage to Jorge Luis Borges (1899-1986), who published *La Fundación Mítica de Buenos Aires* in that block.

"They burnt some huts at the bank,
They slept feeling weird. It is said that in the Riachuelo,
They are premeditated happening in La Boca.
It was a whole block, and in my neighbourhood: Palermo.

An entire block, but in the middle of the country
In the presence of dwans and rains and Southeast storms
The block that still exists in my neighbourhood
Bordered by Guatemala, Serrano, Paraguay and Gurruchaga Streets."

In 2135 Serrano Street, the Borges family lived from 1901 to 1914. It was there where the child Jorge Luis translated some Oscar Wilde's, Grimm Brothers' works and *Thousand and one nights*, and where he saw, at the age of thirteen, his first story *El rey de la selva* (King of the Jungle) been published.

In front, El Preferido proudly stands.

"For me, that the Buenos Aires began to exist is a tale,
it think it is as eternal as water and air".

El Progreso

Av. Montes de Oca 1700, Barracas

At the corner of Montes de Oca and California Streets, we find a building with two floors, which was built in 1922 by the architects Emilio Hugue and Vicente Colmegna, also authors of the *Banco Nación's* branch in Barracas, in 1699 Montes de Oca Street, and of Casa Moussion at the corner of Callao Avenue and Sarmiento Street, among other buildings.

The access to the coffee-bar El Progreso, a traditional ones in Barracas neighbourhood, is by 1700 Montes de Oca Street.

In California Street, in spite of the thirty eight years of inactivity, the tramway's track still shines. On them the number 74 which went from the *Correo Central* (Central Post-office) to Gerli and the number 10, which went from Plaza Italia to Sarandí, used to ran.

A foldaway metallic awning keeps out the excess of light.

The space is big, the tables are comfortably arranged. The *boiserie*, and the wooden screen are two of the most relevant characteristics of the coffee-bar. The wooden screen gives privacy to the family-room that has three small pillars with plants on them, and these small pillars often separate the four translucent glasses, with polished art-deco decorations. Two columns in the middle of the hall and the fan-pipes on the ceiling are the vertical elements in the geometric composition. The wooden counter-bar, which includes a fridge that shows the variety of cold-meats of the house, has a tap with the shape of a swan.

Bottles of *Tres Plumas*, *Terry*, *Boussacq*, Rum *Negrita*, *Hesperidina*, anise *8 Hermanos*, whisky *Criadores* and gin *Bols* are lined on wooden and glass shelves against a wall behind the counter in front of the mirror. Above them, a decorating guard with rhombus-shaped mirrors complete the area.

A letter invites to request for toasted ham and cheese sandwiches. A worker, whose working day ended and who is tidily combed, fastly eats the croissants that accompany the hot chocolate milk.

The high wooden sash windows, have two bars at different levels for the curtains to slide better. With the elegance that characterises them, a cat walks in between the legs of the tables, while the 6 :30 P. M. sun scatters the hall and the noise of the cups being put in order on the coffee-machine, is heard.

Mrs. María Licina Moreno née Tomás, the owner, arrived forty years ago, when she was 26, with her husband Aureliano Moreno and their small son. They came from Spain, from Asturias, from Villaviciosa exactly, between the Cantabrico Sea and the Sueve chain of mountains. Aureliano and María took charge of El Progreso coffee-bar, which already had that name for a lot of years. They worked hard, without breaks or holidays. They only closed on May 1st and August 17th. Aureliano died some years ago. María, proudly says, while she pays attention and takes care of all the coffee details, that her son has become an industrial engineer.

Publicity, scenes of some movies were filmed here, and from time to time the cinema students made some movie shots.

The drawing of a dancer on the wall in the family-room calls one's attention.

An interview in *Clarín* Newspaper to Christian Gómez, football player in Independiente Club, that took place in El Progreso appears in a small picture. Next to it, another article, published in *La Nación* and written by Oscar Gonzebat, that María recommends reading, says: "Slowness therapy. The tendency of the end of the Century, to recover the simplicity and to leave out hurries. Working, earning, and wasting less, can positively affect and make better the quality of living". A philosophy of life.

A lady with a boy asks for two coffees with milk, a special ham and cheese sandwich and croissants. Barracas, Dionisia Miranda's neighbourhood, had many coffee-bars in addition to El Progreso; some of them are: T.V.O. in Montes de Oca Street, where the musicians and neighbours Eduardo Arolas and Agustín Bardi usually went; *La Luna*, in Montes de Oca Street and almost Uspallata Street; *La Banderita*, at the corner of Suárez and Montes de Oca Streets; *La flor de Barracas*, at the corner of Arcamendia and Suárez Street corner; *El Sultán*, at the corner of Iriarte and Montes de Oca Streets; and *La Armonía* at the corner of Iriarte and Herrera Streets; *El León* at the corner of Montes de Oca and Australia Streets, where a musician known by *El Quija* once played the accordion. In a poem, Enrique Cadícamo writes about this fact: "In the year 1912, he played in *El León* / A famous coffee-bar in Montes de Oca Street almost at the corner of Australia Street. And his accordion/ closed the mouth to many unbelievers".

Barracas ! This is how this area in the city of Buenos Aires is known since the XVIIth Century, when precarious constructions, huts to store up leathers and other products that entered and left the city by the Riachuelo, settled. Thus, differing from other neighbourhoods, the name *Barracas*, comes from a symbolic and practical assumption of the place.

We listen to Gregorio Traub, neighbour born in Barracas, the coffee-bar El Progreso, is the natural place to continue talking about tales and legends of this romantic and beautiful neighbourhood.

Although Licinia is not here, it's impossible to forget her. Luckily her son, César Moreno Tomás, is now in charge.

La Puerto Rico

Alsina 420, Montserrat

In the year 1887, the First Municipal Census took place. Buenos Aires showed to have 433.375 inhabitants, from which 204.734 were Argentineans and 228.651 foreigners. From the latter, 138.166 were Italian and 39.562 Spanish

people. By a National Act, the districts San José de Flores and Belgrano were included to the area of the city of Buenos Aires on September 28th, 1887 and the surface of the Federal Capital was determined in 37.688 acres approximately.

In November of that same year, the air of Catedral al Sur in Montserrat neighbourhood, got the smell of recent ground coffee. Gumersindo Cabedo opened La Puerto Rico at a store in Perú Street, between Alsina Street and Moreno Street. He called it like that because he had lived in Puerto Rico, land of good tobacco and appreciated coffee, for some time. Cabedo always remembered the place with a lot of affection.

The coffee-bar functioned in Perú Street until 1925. In this year it moved in to 429 Alsina Street, where it continues offering the hospitality and excellent coffee. José Ingenieros, Paul Groussac, Arturo Capdevilla, José María Monner Sans and Rafael Obligado frequented the tables.

For many years, it was one of the favourite places of the pupils of Buenos Aires National School, the other one, *El Querandí*, neighbouring coffee-bar.

Some of the usual customers are: the painter Willy Guzmán, the photographer Alberto A. López, the urban clockmaker Alberto Selvaggi, José María Peña and his collaborators of Museo de la Ciudad, among others.

The block in 400 Alsina Street, has many attractive buildings: at the corner of Bolívar Street *Librería Ávila* (before *Librería del Colegio*), La Puerto Rico, the interesting Museo de la Ciudad in 412 Alsina Street; and at the corner of Defensa Street, the old *Farmacia de la Estrella*. On the odd side-walk there are many post-viceroyship architecture testimonies which had some modifications. María Josefa Ezcurra's house in 457-63 Alsina Street, and *Altos de Elorriaga* at the corner of Defensa Street, stand out.

Puerto Rico's front combines the black granite that covers the walls, with the huge glass-windows, the wooden carpentry, and the two pane door with polished crystals and the synthesis of a cup of coffee and the name of the coffee-bar.

The puppet, characteristic of the store, a black little boy with white clothes and an orange hat, appears on the glass-window. The front is complete with two green awnings.

The hall, of a big size, has approximately 70 round and rectangular tables which have granite-tile tops. These have the coffee-bar's name in iron. The bases of the tables are made out of wood. The *boiserie* is two metres high on the walls, and half moon shapes mirrors in which the seven columns reflex are inserted.

The decorated granite-tile floor makes reference to the name of the coffee-bar, proportioned drawings of black little boys and boats with a triangular sail can be seen.

A curved wooden railing divides the hall in two. The counter, with fridge, has an important water tap.

Seven big hanging lamp-posts and twelve wall lighting fixtures light the hall. On another counter near the access, recently ground coffee is sold, which may be strong roasted *Brasil*; delicate roasted *Bourbon*; special strong roasted *Playa Ponce*; *Puerto Rico* and natural soft *Puerto Rico*. Approximately 180 kilos are daily sold. There are also bonbons, cookies and pastries.

A poster of Gardel, with a hat and a red carnation in the button-hole; the plants; the Museum award, and the cloth with crystal on the ceiling, are some details of the decoration. The customers, as well as the consumptions, vary. Although coffee is mostly sold, either alone or with milk and croissants, the turkey and tomato special sandwiches, or the ones with black bread, prosciutto and cheese are ordered, the same as the hot chocolate milk, apple pie, scones and, now, classic pizzas too.

The waiters, a lot of them with many years at the house, wear a black pair of trousers, a white shirt, a waist coat and a red and white bow.

A picture of the Spanish singers Angela Molina and Manuel Banderas, makes us remember that some scenes of *Las Cosas de Querar II*, a Jaime Chávarri film, took place here.

Francisco Lacal Montenegro, life's usual customer, is the author of the tango *Café de La Puerto Rico*: "...yesterday stamp / "porteño" and elegant, / that by the eighties... / you bloomed / from the national soul..."

A man talks with his grandson, while waiting for the waiter to bring the order, and tells him: "I had the first date with a girl at one of those tables; since then on that date, we meet here every year, without being absent to anyone. Fifty years passed, your grandmother likes to come..."

El Querandí

Perú 302, Montserrat

El Túnel (The tunnel) was rejected by all the editorials of the country... I still remember the afternoon when Querandí opened- the same coffee-bar where I would then meet Gombrowicz-, and I saw Matilde crying,..., bringing in her hands the original of my novel, which I didn't dare to fetch; my shame was so great..."(1).

In 302 Perú Street, at the corner of Moreno Street, in Montserrat neighbourhood, the legendary El Querandí coffee-bar is located. It was built on the lands that Juan de Garay would donate to Alonso Gomez Mármol, 1583 after Buenos Aires second foundation.

In the same property, the *Escuela Modelo*, neighbouring building of the Gobernación de la Provincia de Buenos Aires (Government of Buenos Aires Province) existed by 1860, when Buenos Aires was not the capital city yet.

In 1920, the old house at the corner of Perú and Moreno Streets was modified and was turned into Bar Querandí. At that time President Hipólito Yrigoyen asserted his ideas in external political matters retiring the country from the Nation's Society established in Ginebra, with the belief that "Victory does not grant rights, and Emilio Pitorutti cause problems with his oil colour painting *La Pensionera*.

The *Thonet* Vienesé chairs, the cedar *boiserie* turned into black with walnut stain and the two private spaces bordered by salmonic columns, also darkened, were some of the main characteristics.

The store's 300 m.began to get used to the students of Buenos Aires' National School and the Schools of Architecture, Engineer and Exact Sciences. The meetings of the students and professors that took place will always be remembered by the main characters, such as Carlos Méndez Mosquera, Manolo Borthagaray, Francisco Bulrich or the *drawer* professor, Lorenzo Gigli. Little by little "pineapple fizz", the cocktail of the moment, as the crystal letter that the Suárez Brothers, owners of that time, settled on one of the mirrors read.

Many usual customers in the forties specially remember a waiter whose surname was Paz. He was a pleasant man, who, when the store was about to close at night, helped the owner, Pedro Angalda, to sell among the last customers the remaining sandwiches.

Time went by maybe slowly or maybe quickly. By the end of the seventies everything was darker. Querandí closed. In 1980 the building seemed to be a ruin. The upper levels, with the beautiful gallery, where it is said that the Nicaraguan poet Rubén Darío lived for a time, in 1912, had been seized by homeless people.

The store was about to be sold at a brokerage. Fortunately, the intervenance of the *Comisión Permanente para la Preservación de Zonas Históricas* (Permanent Commission for the Preservation of Historical Areas), with the Municipal Intendant's help, forbade the brokerage of the *boiserie*, the counter-bar and the screens in 1979.

President Raúl Alfonsín then took interest in the matter. The decision arrived was the following: the house would be given to the Commission of Graduated students of Buenos Aires National school for them to use the upper level as an office and to give the bar dealership. Ten years passed for its achievement to take place, after settling the intrusive families in Ramón Carrillo neighbourhood, and when a group of gastronomic business men understood the investment as a conservative and profitable task, the corresponding municipal directions supported the decision.

El Querandí, after many necessary works recovered its original state, except for the iron counter-bar that disappeared.

In addition to being a coffee-bar, it is now a restaurant, and the spectacle *Tango e Historia*, where the musicians, the singers and the dancers outshine, takes place from 1995.

The lights, sound equipments and an elegant piano forecast the show and incite to watch it.

We read the menu: "Remembering yesterday, today we also suggest: *Pineapple Fizz* (gin, lemon and pine-apple), and *Pineapple Fizz with Champagne*.

Two black iron columns head the hall which is divided by a polished crystal and black wooden screen. A fifty per cent of the *boiserie* was remade, keeping its colour. The granite tile floor; the white ceiling; the wooden sash windows; the curtains; the ceiling fans; the chandeliers and the bronze fixtures; the pink tablecloths with another one over it in the restaurant area; and the round and square ones without tablecloths in the coffee-bar area, characterise the store. There is always a painting exhibition, we specially point out Carlos Cañas exhibition. Croissants, tarts and pies are found on the counter-bar.

The white and grey stripes of the waiters' shirts magnify the movement sensation while coming and going. They resemble a painting of the future. A young man asks for a turkey, lettuce, and olives sandwich, a couple is having the dish of the day: a salad with chicken and vermicelli with scarpato sauce, while an old client tastes chicken with ham mousse and mushrooms.

As time goes by El Querandí" is a coffee-bar again; cappuccinos, fat croissants and toasts with marmalade are had before dinner and tango.

Night is falling, Buenos Aires surrenders. The lanterns at the front seem to lighten even more with *Como dos extraños* (Like two Strangers)'s compasses.

(1) Ernesto Sábato. *Antes del fin*. Seix Barral 1998.

Bar Seddon

Defensa 695, Montserrat

From 1822 to 1849, 25 de Mayo St was called Del Fuerte, Santo Cristo, Arze and 25 de Mayo, later it was renamed Mayo till in 1888 it was given its present name. It is only eight blocks long and it does not go beyond the boundaries of the San Nicolás district.

25 de Mayo St. is born in Rivadavia St., where it limits with the Montserrat district and runs up to Córdoba Av. Which separates the district of San Nicolás and Retiro.

The area locally known as *El bajo* the lower area of the city bordering the port docks use to have a very lively Avenue, Paseo de Julio (nowadays called Alem Av.) Where night clubs, cabarets, bars and other entertainment resorts could be found. But since the forties, and until 1980, the center of night life in Buenos Aires was established in 25 de Mayo St.

Bars visited by sailors, night clubs, cabarets, small hotels and boarding houses thrived on this street also known as the "street of sin". The narrow sidewalks were lighted up by street lamps and the colorful glare of the neon signs of *The Blue Comet*, *Newport Bar*, *Tommy's Bar*, and *The Ocean*, where women with a worn out sensuality induced men to drink.

But this street, well known for these characteristics, had a different scenery in its last block, at the 700's. In an apartment at 758 25 de Mayo St., *El Taller* an art gallery specialized in naïf painting was inaugurated in August 1963. Yards away at a building bearing a plate with number 778, the Ukrainian artist Ana Sokol had her studio and hairdresser shop, where besides doing the ladies', men's and children's she exhibited and sold her paintings with diverse titles as: *Young Ukrainian*, *Flowers* and *The Last Supper*; while a white cat roamed around the premises.

Just across the street from Ana's place *Las Tres Bolas* a cheap bar was the place chosen by the lonely to get together for a drink while they played cards or bowls.

In 1980 when the city authorities closed down all the nightclubs, 25 de Mayo St. changed its style. That year the Seddon Bar took over the premises of *Las Tres Bolas*, and opened after redecorating the place.

The Viennese chairs belonged to a bar at Varela St. and Del Trabajo Av., the bar's counter to an establishment, now closed in the Retiro district. The different objects as the antique cash register, the curtains, the beautiful statues, the glass lamps, the chandeliers, and the old gas lamps give a clue as to John Seddon's former profession: antique dealer. He had a shop in the *Galerías Pacífico*, where the art exhibitions held at the Alcora gallery were always something to be talked about.

The atmosphere of the Seddon bar is homely, the wood paneling with its mirrors and the checkered tiled floor reinforce this feeling. Some oil paintings, one of them by Carpani; the framed scores of two tangos *Petit Salon* and *Carbonada Criolla* by Angel Villoldo, are attractive items, but much more when the piano is played and we can listen to the lyrics in the voice of Carlos Ferreira.

To have a chat with John Seddon, born in Rosario, who descends from a French family from the region of La Meuse, that later emigrated to England, from where finally his grand father arrived in Argentina is an entertaining experience. He recalls that he once owned bars in San Isidro and Pinamar and that there is a Hotel that bears his name in Esquel, Patagonia.

Among those that have attended this bar John remembers Maximiliano Guerra, Ricardo Carpani, Perez Celis, Juan Manuel Sánchez, Hugo Guerrero Marthineitz, Lautaro Murúa, Soledad Villamil, Roberto Perfumo, Lita Stantic, Fito Páez, Maria Kodama, Ricardo Tapia, Juan José Hermida (pianist of the Mississippi Blues Band), Eliseo Subiela, Mariana Arias, Vanessa Redgrave, Caetano Veloso, Davud Byrne and the musicians of U2. Some scenes of *El lado oscuro del corazón* and *El muro del silencio* were shot in its premises.

In 2001 this legendary bar and café moved to its present premises at the corner of Defensa and Chile, two streets in the heart of the historic area of the city. One of them Defensa divides two of the quaintest districts of Buenos Aires, San Telmo and Montserrat.

John Seddon the proprietor and bartender, a man who remembers many tales of the city and its characters, attends to his customers in such a way that they eventually become friends.

When the shadows start to creep over the city, the Seddon lights up and becomes one of those inviting places that can be found in Buenos Aires.

Bar Sur

Estados Unidos 299, San Telmo

299 Estados Unidos Street. The accordion's music, lightens with a tango the corner at Balcarce Street. The river breeze takes it up the street following the free tracks that the tramway that groove the pavement of Estados Unidos Street.

In 1967, Bar Sur opened its doors and heart in San Telmo neighbourhood at the corner of Estados Unidos and Balcarce Streets. The house's brochure states: "This corner points out the South East of Buenos Aires' area at the time of its foundation by Juan de Garay in 1580".

Bar Sur is part of a French style building with three floors designed by 1910 by the architects H. and C. Sari.

Some pictures and drawings of the novel *Le tango du disparau*, from Pierre Christin and Anne Goltzinger which are on the windows that have thick curtains, predispose the visit.

Two lightening spheres flank the access. The atmosphere is private. The lime draughtsboard floor is black and white. The wooden tables and chairs are Viennese type. Many pictures, among them one of Francisco Canaro, and two drawings, one of Gardel and another one of the owner of the store, Ricardo Montesino, which were made by Máximo Paz, share the space with an old machine to grind coffee, a letter with fillets with the name of the store, the

diploma of the International Prize of Hostels and Tourism awarded in Madrid in 1990, and an antique *Omega* coffee machine.

An old picture of the famous *Unión Bar* in Balcarce Street, almost Independencia Street, in charge of Montesino from 1970 up to the demolition of it due to Independencia's widening in 1979, reminds us of the unforgettable nights.

Bar Sur's glass window also includes the name of *Unión Bar*, showing their union, the spirit of one is within the spirit of the other. This is in the poem *Primos Hermanos* (Cousins) that Héctor Negro dedicated to both bars.

Bar Sur is open every day between 9 P.M. and 4 A.M., like a tango party. Among some of the artists that acted there, we remember: the singers Tito Reyes, Roberto Rufino, Alberto Podestá and Carlos Ferrone; the musicians Néstor Marconi, José Colángelo, Mario De Carlo (compositor of the tango Bar Sur, with the letter written by Carlos Iago), Polito Melo, Ernesto Baffa and Osvaldo Berlingieri; the singers Pola María and Lois Blue; and the great violin player Hernán Oliva.

Mrs. Beatriz Mendonça attentively serves us and shows us a text that the writer Marco Denevi dedicated to the bar: "In my long life, the night in Buenos Aires is absolutely related with two popular places, Bar Sur and the disappeared Bar Unión... The cozy warmth, and I would also say familiar atmosphere fills Bar Sur... In this small great night temple, we can carry out our dearest and most characteristic rituals of our condition of being *porteños*."

The writer Luisa Mercedes Levinson always remembered with gladness her passing by Bar Sur, the same as the actress Elsa Berenguer and many others. Presidents, ambassadors of many countries listened to and sang a tango inside the bar. Among the numerous Bar Sur's guests we remember Liza Minelli, Sean Connery, Robert Plant, Mario Vargas Llosa, Christopher Lambert, Raúl Juliá, and the great Ecuadorian painter Osvaldo Guayasamín, who made a drawing and left it as a memory.

Many films took place in this bar, among them, some of the scenes of "Happy Together" directed by the chinese man Wong Kai Wan.

Since November 17th, 1989, the Centro Cultural del Tango (Tango Cultural Centre) works in the hall.

Bar Sur's night is full of images and the eternal Tango spirit. Jorge and Natalia dance *Quejas del bandoneón*.

"Bar Sur does not have customers, it has friends".

Café Tortoni

Av. de Mayo 825/29, Montserrat

"In spite of the rain, I had gone out to have a coffee. I am sitting under a tight and wet awning of this old and known Tortoni..."
Baldomero Fernández Moreno

It was opened in 1858 by a French man whose surname was Touan, and who called it like that as a memory of the Parisian Tortoni coffee-bar, situated at the corner of Italian Boulevard and Taitbout Street, arrondissement 9. This Tortoni was inaugurated in 1978, during the Directory's splendour times.

Our primitive Tortoni opened in a store at the corner of Esmeralda Street and Rivadavia Avenue. By the eighties, it moved in to the opposite side-walk, in 826 Rivadavia Avenue, exactly. *Confitería del Gas* would then settle at the store left by Tortoni.

Manuel Bilbao, in his book *Tradiciones y recuerdos* de Buenos Aires (Buenos Aires, traditions and memories), refers to Tortoni as one of the most prestigious and mostly named coffee-bars of last century.

The opening of the Avenue which would extend from Plaza de Mayo to Entre Ríos Street, cutting off the blocks between Victoria Street (today Hipólito

Yrigoyen) and Rivadavia Avenue was authorized by the enactment of law number 1583, of the year 1884. Avenida de Mayo's story was starting.

This is why, Tortoni had to built its front looking on this new Avenue. Alejandro Christophersen (1866-1946) was the architect in charge of the project. He was a remarkable Norwegian professional, author of many outstanding buildings of this city, among which we remember Leloir residence, today Italian Circle, and the residence of the Anchorena Family, today San Martín Palace, Cancillery's corporate office.

In 1893, a year before the Avenue's official inauguration, Tortoni showed the new front already. The two accesses, in 825 and 829, invited to taste the classic *milk-shake*, cream, milk, sugar, beaten white eggs and cinnamon and ice-cream; or the delicious *hot chocolate milk with churros*. Mujica Láinez says in *Canto a Buenos Aires*; "...city that becomes of a Spanish style in Avenida de Mayo Avenue with theatres and the delicious smell of hot chocolate and *churros*."

Avenida de Mayo introduced the most advanced technology, and started to be a very interesting architecture catalogue of the century change.

Tortoni's new owner, a French man too, Pedro Celestino Curutchet, a pleasant character with a small beard and black hair, cut like Anatole France, gave it a renewed dynamism.

A beautiful glass and iron marquee, on the ground floor, extends from one end to the other end of the building, which has three high levels more and French style balconies. On the first floor, the Tango national Academy operates now.

In summer, some tables share the side-walk with three plane-trees which contribute with some green to the scene.

The inside part of the building has a big hall, that looks on the Avenue, and three smaller ones that look on Rivadavia Avenue: Alfonsina Storni (where every Thursday María Volonté sings); *César Tiempo*, emotive Library-Hall for meetings, where there is a drawing of Federico García Lorca, among many other memories, and the billiard area. It also has a huge basement.

The *boiserie* stands out the warmth of the place. The hundred oak and white and green striped marble tables already showed it, together with the four hundred comfortable oak and leather armchairs and chairs that spread among the red columns with Ionic tops. More than a hundred of paintings, engravements and drawings made by famous artists, such as José Luis Mengjí, Emilia Bartolé, Félix Barletta, Ana María Moncalvo, Julio César Vergottini, Quinquela, Carlos Torrallardona, Oscar Sar or Osvaldo Severi above the wooden covering are in company of the elegant vitreous drawings that are on the hall's ceiling.

The *Bodega*, place for concerts and musical spectacles (tango and jazz), conferences and book presentations is place in the basement. From there, Alejandro Dolina, sometimes transmits his live radio programme *La venganza será terrible* (Revenge will be terrible). It was in this place where the famous Peña Tortoni took place between 1926 and 1943; for Curutchet: "art and spirit had the right to express without limits there...". Jorge Bunge; Germán de Elizalde; Benito Quinquela Matín, Arturo Romay, Edmundo J. Rosas; Alejandro Savelieff and Gastón Talamón were members of "*La Peña*"'s first Meeting on May, 25th, 1926. The Spanish writer Federico García Sanchiz; Juan de Dios Filiberto, who sang many tangos which he had written; and the poets Raúl González Tuñón and Francisco Luis Bernárdez were some of the other many persons who attended the meeting.

Among the ones that frequented *La Peña*, we cannot forget Baldomero Fernández Moreno (writer of the felt poem *Viejo Café Tortoni* (Old Café Tortoni), Alfonsina Storni, Marcelo T. de Alvear, Carlos Gardel (who sang *Mano a Mano* as a homage to Pirandello), Federico García Lorca, Jacinto Benavente, Arturo Rubinstein, Arturo Cuadrado, Nicolás Olivari, Carlos de la Púa, César Tiempo, Ortega y Gasset, Luigi Pirandello, Berta Singermann, Córdoba Iturburu, Ulises Petit de Murat, Cástilo Castillo, Julio de Caro, Edmundo Guibourg, Milagros de la Vega, Xul Solar, Raúl Scalabrini de Ortíz, Conrado Nalé Roxlo, Leopoldo Marechal, Emilio Pettoruti, Juan José de Soiza Rely, Lola Membrives, Lía Cimaglia Espinosa and Antonio Cunill Cabanellas.



Tortoni's hall was also witness of the meetings of the Creole centre El Lazo, having as main characters to Andrés Chazarreta, Sergio Villar and Cora Bertolé de Cané.

Time went by; and the beer and cider, following the traditional method, are served from the barrels directly. Tortoni is still a referential place in Buenos Aires. The architecture continues being as it was. Some years ago, the marquee recovered the original noble design due to the steps taken by Roberto Fanego's, the owner.

Jorge Luis Borges, Julián Centeya, Joaquín Gomez Bas, Bernardo Ezequiel Korembli, Ricardo M. Llanes, Carlos Acuña, Tania, Carlos Mastronardi., Carlos de la Cárcova, Martha Mercader, Alberto Castillo, Antonio Requeni, Ricardo Ostuni, Horacio Ferrer, Eladia Blázquez and Héctor Negro (authors of the tango *Viejo Tortoni*), Isidoro Blastein, Manuel Pérez Amigo, Juan Antonio Fierro, Antonio Pujía, the poet Julio Alvarez and Mario Sabugo are part of the great group of usual customers-friends-admirers. Alberto Mosquera Montaña, never exhausted executive president of Tortoni's Friends Association from May 25th, 1975, and author of a beautiful and essential book that talks about the coffee-bar's history, is added to the previous list of characters.

"The best *porteño* coffee-bar" lived the Bicentenary of the Mayo Revolution, with the same magic and charm. When the Tortoni celebrated its 150 th birthday all of Buenos Aires took part of this feast, and Marina Vicat published *Gran Café Tortoni 1858-2008*.

The Tortoni is part of our genuine affective and cultural heritage.

12 de octubre

Bulnes 331, Almagro

Since the end of last year, at the corner of Cangallo (today Perón) and Bulnes Streets, there existed a market where drinks could be had known as *Casaquinta*; an outcoming model from the old groceries' store. The cart drivers that were going to the old *Mercado de Abasto* and some horsemen who left his horse tied at the tethering post, stopped there so as to play *truco*, *sapo* and bowls, while having gin. In addition, in any other opportunity some or other bored man showed the brightness of his knife. Juan Moreira 2nd was mostly named.

By 1930, the neighbours of *La Casaquinta* were anxiously waiting the opening of Almagro square, bordered by Sarmiento Street, Salguero Street, Cangallo Street and Bulnes Street. President Yrigoyen would go to the opening of the square that would take place on October 12th. The Austurian man, Francisco Pérez, who was in charge of the bar at that moment, decided to change the name *La Casaquinta* for 12 de Octubre, while waiting for Hipólito's presence. This could never happen, due to the lamenting facts that took place on September 6th, which determined the fall of the constitutional government. The counter-bar had tin and marble. Years went by, and Francisco, with his effort, became the owner and ceased being the lessee. The usual customers always felt at home at 12 de Octubre, and in some cases better. Towards 1960, Francisco, gave the business to his sons. Jorge took charge of the market and Roberto took charge of the bar. Little by little, the coffee-bar 12 de Octubre started being known as *Roberto's bar*, although its real name is 12 de Octubre. Osvaldo Ardizzzone, José *Pepe* Barcia, Jorge Calveti and the accordion player and compositor Ernesto Baffa, used to go there.

The ceiling is a small vaulted one; the counter-bar, is now made out of wood; some shelves behind it are full of bottles, the brownish labels of which show their time. Among them, bottles of fernet *Visconti*; cognac *Tres Plumas*; liquor *Clinton*; gin *Bols*; *Monte Cudine*, and whisky *Old Smugler* can be distinguished; on another shelf there are old style-bottles of *Bidú*, *Spur Cola*, *Crush* and *Canada Dry*, in addition to a ceramic bottle of "chancho" beer; the floor with lime tiles is worn-out and a double wooden shelf at the top of the walls with more bottles, give the idea of the environment. A television and two ceiling-

fans contribute with their technology. A Pamplona boot and many pepperonis hanging, round the scene.

The scores and lyrics of tango *El boliche de Roberto*, are framed on one of the walls. The author, Roberto Medina, also composed the known *Pucherito de Gallina*, great exit when sung by Edmundo Rivero. "For Roberto from his friends" says the dedication of the poem written by Daniel Garibaldi.

The market closed and gave place to a bathroom fixtures' shop. The bar firmly continues. An old customer, Carlos Miguel Cavant, tells us, while hurrying a glass of white wine: "I've been coming here since I was fourteen. Around here I had a girl. Now I'm eighty six. Calculate!". Carlos continues and adds: "On Thursdays and Fridays at night there is singing. It is a lot of fun, because here, among the ones I remember, the folklore singers Carlos Di Fulvio and Gerardo Macchi Falú; the *tango* singer Mario Bustos; and my wife Olga Marconi, a counter tenor who sings very well, were some who came to this place".

Roberto's bar has something never seen in other bars, coffee-bars or restaurants, and that unarguably characterises it: a picture, hanging on a special place with a sheet that reproduces *Sarmiento's portrait*, painted in oil colours by Eugenia Belín Sarmiento, granddaughter of *Facundo's* author.

The painter Crespi left a mural as a track with a colourful portrait of Gardel and a couple of dancers at the front of the old 12 de Octubre, between the entrance door, the sash window, with a rolling curtain and the window with the original iron gate. From the side-walk, the image of Almagro's square, with merry-go-round music as a background makes us remember that this was Pugliese's favourite place. The top of the important granite post, architect Alejandro Varangot's work, appears between the movement of the plane-trees and jacarandas. A bus number 146 does zigzag turns, Perón Street, Bulnes Street, Potosí Street.

Los 36 Billares

Av. de Mayo 1265/71, Montserrat

Avenida De Mayo has the most Spanish style block between Salta and Santiago del estero Streets.. It still has the echoes of the confrontations between republicans who met at *La Toja* coffee-bar (today *Iberia*) and Falangists who met at *Café Español* coffee-bar in the thirties, during the tragic facts of the Civil War, that gave the corner of the Avenue and Salta Street a tense atmosphere which used to explode with chair throws, blows and bottle throws after receiving some news on the radio.

This Spanish block, offers the *Avenida* theatre, where, between October of 1933 and March of 1934, Federico García Lorca directed his theatre pieces in which Lola Membrives was the main character, and where he received the public's affection. This theatre was also the scenery of many other artists' acting; among them: Carmen Amaya, Miguel de Molina, María Esther Podestá, Angel Pericet, Carmen Sevilla, Sarita Montiel, Lola Flores, Manolo Caracol and Plácido Domingo. Infront of *Avenida*, the cinema *Gloria*, today out of work, was "the only exclusive place for Spanish movies", according to what Gómez de la Serna states. There, a few years ago, the actress and singer Imperio Argentina, supported by Oliverio Parra, presented with her theatre company.

In this block, reaching 1265/71, we find Los 36 Billares coffee-bar. A high quality red granite, combined with a lighter one under the big windows, cover the front lightened by three lamp posts. The four tables on the side-walk, with parasols, invite us to have a coffee while we decide the view in a executive or legislative perspective.

The hall that has a granite red floor, and *boiserie* with inlaid grape brunches, completes the decoration with some bronze flower-pots and four chandeliers with ten lightings and many polished crystal fixtures. Two of the four fans spread a pleasant breeze. The round and rectangle tables, as well as the chairs are classic ones. The customers are mostly men, the exception is a lady with

white hair that usually has a coffee with milk, while she meticulously reads the newspaper with the magnifying glass. Some bags around her complete the scene. Out of the urban screen determined by the rectangle windows, the car and bus traffic turns the view of the plane-trees and *Avenida* theatre on the opposite side-walk intermittent.

The dice noise takes us to the second hall which is separated from the coffee area by a wooden screen.

The counter on the right, that has a granite top, is in front of a great mirror, in which centre two billiard cues that contain three balls are painted, in addition to the writing Los 36 Billares. Between the counter and the mirror, the noise of the dice moving inside the dice cup or falling on the table, grows. Nevertheless, at some tables people are playing chess, like in another world. Others play cards. Later on, the billiard lets us hear the noise of the balls. A picture of Gardel, with fillets, studies the scene. There are a lot of people, the nine tables are busy. The smoke of the cigarettes creates a dense atmosphere, to such an extent that the horn of car is softened. Someone who enters by Rivadavia's door brings some fresh air with him.

Los 36 Billares has a large basement, to which one can access from the coffee hall by a wooden staircase covered by a red carpet. A letter: "3 bands, free, square, casin, snooker" tells us what it is about and it still adds: "daily, weekly and monthly courses about billiard techniques, practice and theory in all its specialities, in charge of the professors Osvaldo Berardi and Fabián Oliveto". In this area there are fourteen tables, some of them have chairs that form steps at the sides, to follow the games. The stands for the cues cover the walls, the individual ones are locked. Over the tables the lightening with many tubes and decorated glasses, stand out the green cloth. In some opportunity, Ezequiel, Enrique and Juan Navarra, Pedro L. Carrera, Marcelo López and many more, demonstrated their quality here.

Juan Carlos comments while fondling the cue with the blue chalk: "During the contest, this is a full of people".

Los 36 Billares was founded in 1894. Many stories took place at the tables between coffees, gins, drinks, croissants, sandwiches and wine. Numerous usual customers of the night frequented the coffee-bar, such as Miguel Angel Bavio Esquiú, chief of *El Mundo* newspaper's sports section around the forties, and creator of *Rico Tipo* magazine, about that character of the intuitive coffee-bar young boy, with a dose of ingenuity that the beloved *Juan Mandiola* was. Calki, when making reference to Bavio Esquiú in his book *El Mundo era una fiesta* states: "The fact that he was a famous billiard player (he alternated in Los 36 Billares in Avenida de Mayo, *Matungo* Vergez and other cue experts) and that he had a great disposition for sports, did not prevent that every night, without being absent, he appeared at the coffee-bar after concluding the newspaper in the *boîtes* down town..."

Another customer was the writer Abelardo Arias, whose novel *La Vara de Fuego*, set in the thirties, mostly takes place in a building in the same block, *Lutecita* hotel (today *Chile* hotel). It is a beautiful art-nouveau building designed by the French architect Louis Dubois and situated in 1293 Avenida de Mayo, at the corner of Santiago del Estero.

The journalist and writer Timo Zorraquín, and the painter Miguel A. D'Arienzo, among some others, also played at the tables.

Los 36 Billares are not 36 (like *Los cien barrios porteños* (The hundred *porteños* neighbourhoods) that Alberto castillo sings, which are not a hundred), is in thousand of *porteños*' hearts who shared and share, for many years in this coffee-bar, dreams disappointments and joys.



Bibliografía

- Arias, Abelardo, *IntenSión de Buenos Aires*, Buenos Aires, Sudamericana, 1974.
- Arlt, Roberto, *Aguafuertes Porteñas*, Buenos Aires, Losada, 1973.
- AA.VV., *Poemas de la Ciudad. He nacido en Buenos Aires*. Buenos Aires, SADE, 1971.
- Ballester, Luis A., *Revelación de Buenos Aires*, Buenos Aires, Torres Agüero, 1985.
- Borges, Jorge Luis, *Narraciones*, Madrid, Cátedra, 1980.
- Bossio, Jorge A., *Los Cafés de Buenos Aires*, Buenos Aires, Schapire, 1968.
- Bucich, Antonio J., *La Boca del Riachuelo*, Buenos Aires, AAEMBAB, 1971.
- Cadícamo, Enrique, *Memorias*, Buenos Aires, Fernández, 1978.
- Cartolano, Ana M., *Los cafés literarios*, Biarritz, Seguiré, 1998.
- Centre Pompidou, *Cafés, bistrots et compagnie*, París, 1977.
- Cirulli, Estela, *Un álbum para el recuerdo*, Buenos Aires, AHRCC, 1995.
- Cortázar, Julio, *Los Premios*, Buenos Aires, Sudamericana, 1960.
- Derlis, Rubén, *Homo Porteñesis*, Buenos Aires, Dena, 1993.
- Fernández Moreno, Baldomero, *Antología*, Buenos Aires, Espasa Calpe, 1954.
- Ferrer, Horacio, *Enciclopedia del tango*, Barcelona, Antonio Tersol, 1980.
- Folino, Norberto, *Café, bar, billares*, Buenos Aires, Instituto Movilizador de Fondos Cooperativos, 1999.
- Ford, Aníbal, *Homero Manzi*, Buenos Aires, Centro Editor de América Latina, 1971.
- Gayol, Sandra, *Sociabilidad en Buenos Aires. Hombres, honor y cafés 1862-1910*, Buenos Aires, Editorial del Signo, 1995.
- Gómez Bas, Joaquín, *Buenos Aires y lo suyo*, Buenos Aires, Plus Ultra, 1976.
- Gómez de la Serna, Ramón, *Explicación de Buenos Aires*, Buenos Aires, Ediciones de la Flor, 1975.
- Gómez de la Serna, Ramón, *Nuevas páginas de mi vida*, Madrid, Alianza, 1970.
- Gómez de la Serna, Ramón, *Selección de Greguerías*.
- Iglesia, R. y M. Sabugo, *La ciudad y sus sitios*, Buenos Aires, CP 67, 1987.
- Larroca, Jorge, *San Cristóbal el barrio olvidado*, Buenos Aires, Freeland, 1969.
- Lemaire, Gérard G., *Teorías de los cafés*, París, Imec-Koehler, 1998.
- Longo, Rafael, *Cafés*, Buenos Aires, JEHST, 1981.
- Marechal, Leopoldo, *Adán Buenosayres*, Madrid, Allca XX, 1997.
- Marechal, Leopoldo, *Historia de la calle Corrientes*, Buenos Aires, Paidós, 1967.
- Moore, Esteban, *Antología poética*, Buenos Aires, Fondo Nacional de las Artes, 2004.
- Nogués, Germinal, *Buenos Aires ciudad secreta*, Buenos Aires, Sudamericana-Ruy Díaz, 1993.
- Ohienart, Marcelo, *De tangos a cafés*, Buenos Aires, Ediciones Escritores de Hoy, 2005.
- Ostuni, Ricardo y Oscar Himschoot, *Los cafés de la Avenida de Mayo*, Buenos Aires, JEHST, 1991.
- Peña Muñoz, Manuel, *Los cafés literarios en Chile*, Santiago de Chile, Dil Edit., 2002.
- Pequeño Larousse Ilustrado, Buenos Aires, Larousse, 1970.
- Pino, Diego A. del, *Los cafés de Villa Crespo*, Buenos Aires, IJH, 1992.
- Piñeiro, Alberto G., *Barrios, calles y plazas de la ciudad de Buenos Aires. Origen y razón de sus nombres*, Buenos Aires, IHCBA, 1997.
- Puccia, Enrique H., *Barracas, su historia y tradiciones*. Buenos Aires, Ediciones del Autor, 1968.
- Requeni, Antonio, *Cronicon de las Peñas de Buenos Aires*, Buenos Aires, Corregidor, 1986.
- Roxlo, Conrado Nalé, *Antología total*, Buenos Aires, Huemul, 1968.
- Sábat, Hermenegildo, *Poemastros*, Buenos Aires, Ágora, 2002.
- Sabato, Ernesto, *Sobre héroes y tumbas*, Buenos Aires, Sudamericana, 1969.
- Salas, Horacio, *La poesía de Buenos Aires*, Buenos Aires, Pleamar, 1968.
- Sánchez Sorondo, Gabriel, *Buenos Aires populares. Guía de bares, cafés y restaurantes populares de la Ciudad*, Buenos Aires, Del Nuevo Extremo, 2003.
- Scenna, Miguel A., "Los cafés una institución porteña" en *Todo es Historia* N° 21, Buenos Aires, 1984.
- Sietecase, Reynaldo y Mario Laus, *Bares, barcos en tierra a orillas del Paraná*. Rosario, Fundación Ross, 1997.
- Soncini, Alfredo, *El barrio de Boedo*, Buenos Aires, CEI, 1984.
- Spinetto, Horacio J., "1966, Buenos Aires era un happening" en *Todo es Historia* N° 280, Buenos Aires, 1990.
- Spinetto, Horacio J., *Cafés de Buenos Aires, Comisión de Cafés Notables*, Buenos Aires, GCBA, 2000.
- Tartarini, Jorge, *Guía de Patrimonio Cultural. Arquitectura Industrial*, Buenos Aires, DGPAT-GCBA, 2006.
- Tartarini, Jorge, *Guía de Patrimonio Cultural. Edificios-Sitios-Paisajes*, Buenos Aires, DGPAT-GCBA, 2003.
- Thomazeau, François y Sylvain Ageorges, *Au vrai zinc parisien*, Parigramme, Tours, 2004.
- Torre, Miguel de, *Borges, fotografías y manuscritos*, Buenos Aires, Renglón, 1987.

Diarios

Clarín, Crítica, Crónica, El Cronista Comercial, El Mundo, La Nación, La Prensa, La Razón, Noticias Gráficas, Tiempo Argentino.

Revistas

Aconcagua, Argentina, Continente, ARTiempo, Martín Fierro, Summa, Summa +, Todo es Historia.



Agradecimientos

Agradecemos el aporte de Martha Mercader, Luisa Valenzuela, Leticia Maronese, Ernesto Lach (Mario Valdés), Enrique Bugatti, Ángel Álvarez, Horacio Ramos, Pablo Durán, Manuel Novo, Daniel L. López Novaro, Ana Suárez, María Antonia Bychowiec, Ramón Marino, Guillermo Fuentes Rey, Norberto Fernández, Any Acosta, Patricia Corradini, Esteban Moore, Carolina Spinetto, Norberto Caral, Pablo Vinci, Rubén Derlis, Rubén Rodríguez Ponziolo, Carlos Szwarczer, Roberto De Luca, Alejandra Marín, Julia Vulcano, Juan Bautista Spinetto, Silvia Troian, Dominique Cortondo, Marcelo Bukavec, Lidia Yadarola, Mariel Pereira, Hernán Pazos Baracat, Reinaldo Jiménez, Graciela Kessler, Roberto Baracat, Graciela Dumon y David Swirido quienes, cada uno de diferente manera, ayudaron de manera muy valiosa para que la realización de este libro fuera posible.



Índice

	Presentación
7	<i>por Mauricio Macri</i>
9	<i>por Hernán Lombardi</i>
11	<i>por María Victoria Alcaraz</i>
13	<i>por Liliana Barela</i>
	Prólogo
15	<i>por José María Peña</i>
19	Cafés notables de Buenos Aires <i>por Horacio Julio Spinetto</i>
21	Bar Bar O. Tres Sargentos 415, Retiro
22	La Biela. Av. Quintana 600; Recoleta
25	Británico. Brasil 399, San Telmo
27	The Brighton. Sarmiento 645, San Nicolás
28	La Buena Medida. Suárez 101, La Boca
31	Bar de Cao. Av. Independencia 2400, San Cristóbal
32	Claridge. Tucumán 535, San Nicolás
34	Clásica y Moderna. Av. Callao 892, Recoleta
36	Confitería Las Violetas. Av. Rivadavia 3899, Almagro
39	La Coruña. Bolívar 982/94, San Telmo
40	Bar Plaza Dorrego. Defensa 1098, San Telmo
43	La Embajada. Santiago del Estero 88, Montserrat
44	Florida Garden. Florida 899, Retiro
46	Café de García. Sanabria 3302, Villa Devoto
49	El Gato Negro. Av. Corrientes 1669, San Nicolás
50	La Giralda. Av. Corrientes 1453, San Nicolás
52	Confitería Ideal. Suipacha 384, San Nicolás
54	London City. Av. de Mayo 599, Montserrat
56	Miramar. Sarandí 1190, San Cristóbal
58	Café Nostalgia. Soler 3599, Recoleta
60	Bar Oviedo. Lisandro de la Torre 2407, Mataderos
63	La Perla. Av. Don Pedro de Mendoza 1899, La Boca
64	Petit Colón. Libertad 505, San Nicolás
66	Plaza Bar. Florida 1005, Retiro
69	El Preferido de Palermo. Jorge Luis Borges 2108, Palermo
70	El Progreso. Av. Montes de Oca 1700, Barracas
72	La Puerto Rico. Alsina 420, Montserrat
74	El Querandí. Perú 302, Montserrat
76	Bar Seddon. Defensa 695, Montserrat
78	Bar Sur. Estados Unidos 299, San Telmo
81	Café Tortoni. Av. de Mayo 825/29, Montserrat
82	12 de Octubre. Bulnes 331, Almagro
84	Los 36 Billares. Av. de Mayo 1265/71, Montserrat
86	Localización
89	English version
115	Bibliografía

Esta edición de 2.000 ejemplares
se terminó de imprimir
en Talleres Trama S.R.L., Garro 3160,
Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina,
en el mes de abril de 2012.