

Gastronomía alemana y espacios de sociabilidad en Buenos Aires a comienzos del siglo XX

Fernando Diego Rodríguez
UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES

ABSTRACT

During the first decades of the 20th Century, in Buenos Aires the practice of gathering in pubs and celebrating banquets represented both a group habit and a ritual of personal initiation for many intellectuals. Those habits and rituals were related to the creation of spaces of sociability. Moreover, intellectuals were choosing especially German places for eating and drinking. However, the expansion of this immigrant gastronomy also spread across other social segments. The aim of this article is to focus on those "German" way of cooking and drinking in Buenos Aires as a part of a culinary culture marked by hybridization.

Keywords: Buenos Aires, intellectuals, gastronomy, German immigration.

En la constitución de los espacios de sociabilidad de los intelectuales bonaerenses durante las primeras décadas del siglo XX, la práctica de reunirse en bares y celebrar banquetes fue un hábito grupal y a la vez un ritual de afirmación individual para muchos de aquellos hombres de letras. Los ámbitos de bebida y comida de origen alemán fueron particularmente elegidos por estos grupos. Sin embargo, la expansión de esta gastronomía migrante no se detuvo allí y conquistó grandes sectores de distintos estamentos sociales. Aquí buscamos reponer esta forma "alemana" de comer y beber en Buenos Aires, como parte de una cultura gastronómica signada por la hibridación y la mezcla.

Palabras clave: Buenos Aires, intelectuales, gastronomía, inmigración alemana.

Introducción.

Este artículo intenta responder a dos preguntas vinculadas a la sociabilidad de los intelectuales y a la escena gastronómica de Buenos Aires durante las primeras décadas del siglo XX¹.

La primera de ellas surgió de una serie de fuentes que señalaban la reiterada presencia de la comida y bebida alemana en la escena del convivio literario de los años que rodearon al Centenario de la Revolución de Mayo (1910). Aquella presencia no se verificaba exclusivamente en la documentación gráfica disponible o en las notas costumbristas de revistas y periódicos; el asunto iba incluso más allá y señalaba a estos amables lugares como sitios propiciatorios de la producción literaria. Para decirlo en términos de época, lugares “inspiradores”.

La segunda pregunta se desplegó en torno a la importancia relativa de la comida alemana frente a la evidencia del exiguo tamaño de la inmigración de ese origen.

¿Cómo había sido posible que una inmigración tan pequeña como la alemana dejara desde allí para adelante una marca notable en la escena del “comer fuera de casa” porteño? En efecto, la presencia de los sitios de comida y bebida alemana fue importante no sólo para el reducido ámbito de la intelectualidad porteña, sino también para el conjunto de las clases medias urbanas hasta bien entrado el siglo XX. El crítico gastronómico y poeta Miguel Brascó planteó este mismo interrogante hace ya varios años en una forma clara y económica: “Curiosa la persistente nostalgia del *morfi deustche*, o sea comer sabrosas succulencias alemanas, que tenemos todos los argentinos” (Brascó, 2000).

Esta afirmación hecha en el marco de su comentario celebratorio a uno de los restaurantes emblemáticos del espacio alemán, el *ABC*, indicaba además que la escena gastronómica porteña había contado “con los profusos *Múnich* que todavía en los años sesenta había en Buenos Aires” (*ibidem*). Si el *ABC* y otros restaurantes de su tipo florecieron en el centro porteño y cobijaron a la bohemia literaria de la época, muchos otros comercios análogos fueron apareciendo en los barrios de Palermo, Belgrano y Villa Pueyrredón, y en localidades de las provincias de Buenos Aires, Santa Fe y Córdoba, donde un número considerable de ellos todavía perdura.

Nos proponemos ordenar estas preguntas dentro del proceso más general de la sociabilidad del campo intelectual de la primera mitad del siglo XX,

¹ Este trabajo constituye una deriva de la investigación sobre los banquetes y la sociabilidad de los intelectuales en Buenos Aires durante la década de 1920 (Rodríguez, 2017).

reponiendo allí la presencia de la cultura germana, notable en muchos aspectos, pero poco o nada valorada por su aporte a la cultura gastronómica.

Por cultura gastronómica entendemos, un sistema de representación y auto representación que permite a las sociedades formar identidades propias y vincularse en intercambio con otras, a través de uno de los actos fundantes de la vida tal como lo es la alimentación (Goody, 1995; Montanari, 2004; Flandrin y Montanari, 2004). La comida y el acto de comer en común es, por eso mismo, un acto cultural complejo, ya sea en la intimidad del hogar como en las diversas escenas de sociabilidad que se traman alrededor de ella. Sobre estos supuestos generales se orienta nuestra pesquisa acerca de la presencia germana en la cultura gastronómica porteña.

Una aproximación a la inmigración de habla alemana.

Numerosos autores han abordado este tema, y buscaron dar cuenta de la historia de estos migrantes en su totalidad o en la de alguno de sus subgrupos. Sus investigaciones han cubierto diversos aspectos de la vida cultural social o política de los alemanes en el Plata, con especial énfasis en el período que se abre en 1933 con el ascenso de Hitler (Newton, 1977; Lütge, 1981, 2017; Weyne, 1987; Saint Saveur-Henn, 1995; Rohland de Langhem 1999, 2008; Friedmann, 2010).

Dentro de la diversidad de los enfoques hay coincidencia en la mayoría de ellos acerca de algunas características básicas de esta corriente migratoria. La primera es de orden cuantitativo y señala que esta inmigración ha sido a la vez temprana y constante durante el período que va de 1880 a 1930, pero a la vez acotada en su magnitud. El otro aspecto que se suele destacar es el alto nivel educativo de estos migrantes, sobre todo en comparación con los italianos y españoles que afluyeron masivamente al Río de la Plata en el mismo período (Saint Saveur-Henn, 1995, p. 262).

El flujo de arribo de los germano parlantes desde mediados del siglo XIX reconoció algunos picos ligados a la situación político-social del país de origen, particularmente alrededor de 1890 y durante los años de la primera posguerra. Entre 1921 y 1924, llegaron a estas costas 25 mil de ellos, el 11% de la inmigración total bruta ingresada en el período. Las recurrentes crisis políticas y económicas de la República de Weimar fueron sin duda determinantes de este aumento coyuntural.

No obstante, aún dentro de estas fluctuaciones, siguió constituyendo una comunidad pequeña dentro de nuestras fronteras y modesta en términos globales si la comparamos con el vecino Brasil, que para la misma época muestra cifras de

acogida que triplican a las de Argentina². Hasta 1900, Brasil fue el tercer receptor mundial de germano parlantes, luego de Estados Unidos y Canadá (Seefeld, 1986).

Este número, relativamente exiguo y mayoritariamente afincado en la ciudad de Buenos Aires y alrededores³ pone de relieve, por contrapartida, la notable influencia que esta inmigración tuvo en la sociedad argentina de entonces. La mayoría de los autores enfatizan su influencia en los campos técnicos, científicos, comerciales e industriales; sin embargo, no son muchos los que se detienen a considerar en conjunto sus aportes en los campos del arte y la filosofía y ninguno – hasta donde hemos podido avanzar en nuestra investigación – habla de la marca que esta inmigración dejó en la cultura gastronómica, por fuera de las historias ligadas a los grandes complejos cerveceros (Alonso, 2010).

Sin embargo, aquella marca cultural quedó inscripta con fuerza en la geografía gastronómica urbana al menos hasta los años 70 del siglo XX. Como lo dice el citado Miguel Brascó, las cervecerías y restaurantes estilo *Múnich* poblaron los barrios porteños y, descontando la obvia preminencia de españoles e italianos, ésta fue la comida de base “étnica” que se destacó de cualquier otro rival, hasta el *boom* del exotismo gastronómico, de los años 1990 en adelante.

¿Cómo se llegó a este punto? ¿Cómo fue posible un proceso de aclimatación y transferencia tal, tratándose de una comunidad a primera vista poco atenta a la cuestión gastronómica a la hora de definir su identidad, y a partir de ella darse a conocer a los demás? Y sin duda, ésta última pregunta se espeja con la situación inversa para los casos paradigmáticos de las diversas cocinas regionales de italianos y españoles, que sí hicieron y hacen de la comida un aspecto fundante de su identidad. La imbricación profunda que suele tramarse entre alimentación e identidad étnica, hace, a nuestro juicio, todavía más interesante el caso de los alemanes en el Plata, ya que este grupo migrante sólo parece haber atendido este asunto en forma tangencial y enfocado al ámbito privado y al de las celebraciones intracomunitarias. Las identidades culinarias italianas y españolas, por su parte, han sido, además de baluartes de autoafirmación, espacios abiertos a la mezcla,

² En la década de 1920, llegaron a Brasil 76000 germanoparlantes. Fuente: Instituto Brasileiro de Geografía e Estatística.

³ Estas cifras no contemplan la especificidad que representa la inmigración de los alemanes del Volga, que comenzaron a arribar hacia 1880 y se asentaron mayoritariamente en las zonas rurales de las provincias de Buenos Aires, La Pampa, Chaco y Entre Ríos. Sus descendientes comienzan a trasladarse a zonas urbanas, especialmente a la ciudad de Buenos Aires, hacia los años 1940 y 1950. El estudio de sus costumbres gastronómicas y su vinculación con las otras comunidades previamente establecidas en los lugares de asentamiento merecen un tratamiento por separado. En sus características más generales, esta inmigración ha sido estudiada por la historiadora Olga Weyne (1987).

conjunción e hibridación con otras culturas gastronómicas (Ortoleva, 1992; Corti, 1997; Montanari, 2003).

Este trabajo intenta a la vez hacer una contribución a las pioneras investigaciones del antropólogo Eduardo Archetti (2000) y del historiador Aníbal Arondo (2002) sobre la comida de los argentinos, incorporando al prisma culinario argentino una cara hasta ahora no visible en este tipo de estudios: la germana. Este costado es acaso modesto frente al influjo de españoles e italianos (e incluso, si miramos también el interior del país, frente a los aportes de la comida sirio-libanesa). Esta modestia no deja, sin embargo, de hacer necesaria su consideración, sobre todo si queremos reconstruir el panorama complejo de las formas y los ámbitos de sociabilidad gastronómica elegidos por las clases medias urbanas desde el siglo XIX en adelante.

Consideramos los aportes de todas estas cocinas (junto a las cuales se podría incluir la francesa) a la construcción de nuestra gastronomía nacional dentro del concepto de hibridación cultural, esto es atendiendo a la idea de suma y yuxtaposición de sabores y tradiciones, antes que a la mezcla indiferenciada de sus partes (Archetti, 2000). Es en este espacio y bajo este aspecto conceptual, donde debemos considerar el aporte de los germanos a la construcción histórica del “gusto” popular.

El siglo XIX y los comienzos de un éxito gastronómico duradero.

La escena del comer afuera del hogar en Buenos Aires puede rastrearse a partir de los bares y fondas que comenzaron a abrirse en la vieja aldea bonaerense en los albores del siglo XIX. Algunos alcanzaron fama como el patriótico *Café de Marco*, donde se reunían los ilustrados independentistas de 1810. Los que lo siguieron fueron en su mayoría emprendimientos de inmigrantes italianos, ingleses, estadounidenses y franceses (Gesualdo, 1985; Vidal Buzzi, 1999).

En busca de antecedentes propiamente germanos, hay que alcanzar el año 1850 para ver aparecer una llamada *Botica Alemana*, especializada en “refrescos y gaseosas”. Al ofrecer bebidas gasificadas, este local inauguró un perfil vinculado desde entonces y para siempre a esa inmigración: la reunión de la gastronomía con la innovación técnica.

En efecto, la tecnología estuvo siempre presente en el aporte de los alemanes a la sociedad argentina, también en el rubro gastronómico. El técnico industrial alsaciano Emilio Bieckert⁴, llegado a la Argentina en 1855, instaló las

⁴ Nacido en 1837, en la localidad alsaciana de Barr, Bieckert era por origen francés, sin embargo, ambas comunidades, francesa y alemana, disputan su herencia simbólica. A los fines de este artículo, y sin intención de dirimir esa disyuntiva, consideramos su aporte dentro del espacio de los bienes culturales de raíz germánica, implantados en Argentina, en este caso el de la cerveza.

primeras fábricas de cerveza (1860) y de hielo (1880) en Buenos Aires, y años después construyó uno de los primeros emporios cerveceros del país.

Ronald Newton (1977, p.9) aportó algunos datos de relevancia para aquel período. Señaló, por ejemplo, que, hacia 1870, proliferaron los fabricantes, todavía artesanales, de cerveza. Así, aparecieron vinculados a este negocio, los apellidos Westermayr, Schellenschager, Hammer y el mencionado Bieckert⁵. En 1873 Buenos Aires ya contaba con diecinueve casas de comida y bares en manos de alemanes. Una cifra respetable para lo que entonces se conocía como la Gran Aldea, una ciudad en el confín del mundo, que todavía no había recibido el gran impacto inmigratorio que la transformaría para siempre.

El predominio de los capitales de origen alemán en el campo de la producción de esta bebida aceleró la sustitución de la importación de cerveza inglesa por la argentina, fabricada por alemanes. Hacia fines del siglo XIX, con la instalación de las fabricas *Quilmes* de la familia Bemberg (1889), *Palermo* (1897) de Ernesto Tornquist, la de la cervecera de Bieckert en la localidad bonaerense de Lavallol en 1908, y por fin, en 1912, con la cervecería fundada en Santa Fe por Otto Schneider, aquel proceso alcanzó su punto de madurez⁶.

Esta bebida que, durante el siglo XIX también se importaba de otros países como Inglaterra, Estados Unidos y Francia, quedó fuertemente asociada a la cultura germana en Buenos Aires desde comienzos del siglo XX.

⁵ Estos datos aportados por Newton fueron extraídos del *Ruhland – Deutsche La Plata Kalender* (1873). Este calendario consigna, además, la primera lista de negocios en manos de alemanes en la ciudad de Buenos Aires. A las 19 “*gastwirtschaft*” (casas de comida) se suman 40 casas ligadas al comercio exterior, 25 de venta de ultramarinos y 100 artesanos ligados a la fabricación y comercio de artículos de lujo.

⁶ Los otros tres grandes apellidos de la cerveza en la Argentina, además del de Bieckert, fueron los de las familias Bemberg, Tornquist y Schneider. El primero, Otto Bemberg (Colonia, Prusia, 1827 – París, 1895), fue también un gran terrateniente y expandió sus negocios a otros rubros financieros y agropecuarios. Sus propiedades fueron expropiadas por el gobierno de Juan Perón, por evasión fiscal y prácticas monopólicas, y restituidas a la familia tras el golpe militar de septiembre de 1955. Ernesto Tornquist (Buenos Aires, 1842-1908), de nacionalidad argentina, pero de ascendencia alemana y fuertes vínculos con esa comunidad, fue uno de los más importantes hombres de negocios de la Argentina del siglo XIX y comienzos del XX. Su incursión en el negocio cervecero, decisiva para afianzar el perfil de esa industria, fue sólo un eslabón más de la larga cadena de actividades industriales y comerciales en las que participó. Para una aproximación al personaje y su época véase Gilbert, 2013. Por último, Otto Schneider (Osterode, Imperio Alemán, 1872 – Santa Fe, Argentina, 1950), de familia de cerveceros alemanes, llegó a la Argentina en 1906 y tras un paso por la antigua cervecería San Carlos (1908), funda la Cervecería Santa Fe en 1912 y la que llevó su nombre en 1931, luego de la compra de la Santa Fe por el grupo Bemberg. Schneider fue opositor a las acciones de este grupo, que ya por entonces había definido como estrategia monopolizar la producción de la cerveza en la Argentina, lo que lo llevó a este nuevo emprendimiento en pos de sostener -según su perspectiva- la calidad de su producto. Al respecto véase Alonso, 2010.

La saga de la producción local de cerveza, sostenida por la progresiva extensión del cultivo de la cebada cervecera, a partir de 1910, y la instalación de la primera maltería por parte de Bemberg en 1920, fue una historia de marchas y contramarchas, hasta lograr el autoabastecimiento (Alonso, 2010, p. 38). La feracidad de las tierras pampeanas hacía esperable, más temprano que tarde, un éxito tal. A los fines de este trabajo nos interesa destacar la vinculación entre este triple logro agrícola, industrial y comercial de los inmigrantes alemanes y el paralelo tendido de una red de bares y fondas ligados al consumo de la cerveza, con precios cada vez más accesibles para los sectores populares.

Propiciada por el aumento del consumo de cerveza, comenzó a desplegarse una red de restaurantes y bares alemanes, tanto en la ciudad de Buenos Aires, como en su periferia y en las principales ciudades del interior del país. Este rápido éxito en la conquista del gusto popular tuvo sin embargo una sugerente contrapartida. Durante el mismo período la inmigración alemana, en especial aquella que ya ha alcanzado un alto nivel socioeconómico, definió un perfil que se acentuaría con el correr del tiempo: la tendencia a reunirse alrededor de sociedades e instituciones propias⁷.

El Club Alemán, fundado en 1855 como Sociedad Alemana de Gimnasia, fue el lugar donde aquellos miembros de la comunidad de buena posición económica se reunían por entonces. Esta sociabilidad de notables no era diferente a las de las élites criollas y en ella abundaban los banquetes, cuyos menús ofrecían muestras de la alta gastronomía germánica, pero acompañada aquí y allá por el *champagne* y el *bordeaux* franceses (Anónimo, 2005, p. 29 y ss.).

Por otra parte, la gastronomía alemana de base popular, con la cerveza como nave insignia, siguió un curso parcialmente diferenciado, penetrando y conquistando progresivamente el gusto de criollos e inmigrantes de otras nacionalidades. Este éxito estaba asociado a premisas básicas de la producción alimentaria capitalista: abundancia, calidad y un precio relativamente accesible, una comida y una bebida altamente proteica y no necesariamente onerosa. La cerveza aseguraba, por su parte, un cierto standard de calidad y de higiene, difícilmente hallable en la producción vinícola de fines del XIX.

En las alas rubias de un *chopp*.

Esta expansiva trama de locales de inspiración alemana fue frecuentada asiduamente por nuestro naciente campo literario y artístico, a partir de fines del

⁷ La inmigración alemana fue particularmente activa en la constitución de asociaciones propias. Hacia 1914, ya eran 40 los centros alemanes y en 1938 las asociaciones de alemanes llegaban a 301, con alrededor de cien mil miembros. Ver al respecto, Saint Saveur-Henn (1995, p. 265), Buchbinder (2015) y Lütge (2017).

siglo XIX, estableciéndose desde entonces allí un vínculo especial entre nuestros poetas y estos ámbitos de la cerveza, el *jambonon* y el *chukrut*⁸. A su vez, al extenderse por todo el centro de la capital, estos restaurantes y cervecerías se sumarían a lo que Sergio Pujol llamó la “cartografía del ocio”, espacio donde “la convivencia se impone sobre la sectarización, más allá de las preferencias de cada clase social o cada colectividad inmigratoria” (Pujol, 2010, p. 89).

La música, un arte tan caro a la tradición germánica, sumaba además su presencia destacada, ejecutada por las entonces populares “orquestas de señoritas”, un lugar común de la escena del Buenos Aires nocturno⁹. Dentro de esta tipología el pionero fue *Hansen*, que funcionó entre 1877 y 1912, en los entonces lejanos parques del barrio de Palermo. La leyenda urbana, surgida por entonces y hoy desmentida, contaba que allí se bailó por primera vez el tango en sociedad. La asociación del surgimiento del tango a un patio cervecer alemán, cuestión además que se reforzaba con la primacía de un instrumento de origen alemán como el bandoneón, cuyo nombre evocaba a uno de sus primeros comercializadores, el lutier Heinrich Band¹⁰, es una marca destacable entre las influencias germanas en la cultura popular de Buenos Aires¹¹.

Aquella serie que abrió *Hansen* continuó con otros hitos que alcanzaron fama perdurable, detallarla aquí es una tarea que excede los límites de este trabajo, pero, no obstante, es importante señalar algunos sitios emblemáticos como el *Zum*

⁸ Los platos más frecuentes de los restaurantes alemanes no pudieron resistir el prestigio de otras lenguas o la deformación de la propia, es así que perdieron sus denominaciones originales. El *jambonon* palabra de origen francés designa al popular *eisbein*, codillo de cerdo cocido; en tanto que la palabra *chukrut* es una deformación local del original *sauerkraut*, el conocido plato de col fermentado.

⁹ Estas formaciones musicales fueron muy populares en la noche de Buenos Aires, no sólo en los bares alemanes sino en los de otras procedencias, sobre todo en los regentados por italianos. Muchos poetas las homenajearon en sus versos, e incluso dieron lugar al film *Orquesta de Señoritas*, protagonizado por la popular comedianta Niní Marshall, bajo la dirección de Luis César Amadori, en 1941. Ya para entonces el ocaso de este formato musical era notorio; el magazine *Caras y Caretas* ya lo expresaba en una nota del año 1927 (n° 1522, p.169) titulada, precisamente, “El ocaso de las orquestas de señoritas”. El desplazamiento de estas orquestas no significó, sin embargo, el fin de la música, sino su reemplazo por las *victrolas ortofónicas*, que, con sus discos de pasta, abarataron los costos de estos emprendimientos; el artículo de referencia hace mención a esta circunstancia.

¹⁰ El desarrollo y evolución del bandoneón son bastante inciertos, pero se puede destacar, como grandes colaboradores en el diseño del mismo, a Carl Friedrich Uhlig (1830) y Carl Zimmermann (1849). El nombre proviene del alemán *bandonion*, y éste es un acrónimo de Heinrich Band (1821-1860), quien fue uno de los primeros en dedicarse a comercializarlos.

¹¹ La escena musical de Buenos Aires en las tres primeras décadas del siglo XX, fundamentalmente en lo atinente a los consumos de las clases medias y populares, muestra un panorama ecléctico, híbrido y cambiante, con la presencia del jazz, el tango, los ritmos tropicales y aún los autóctonos. Un estudio pormenorizado sobre el tema es el de Corrado, 2010.

Edelweiss (1907-), *el ABC* (1927-) y el *Adam* del bajo de Retiro hoy desaparecido, entre decenas de locales que poblaron la ciudad hasta los años 30.

La gastronomía alemana conoció un nuevo ciclo de expansión a partir de 1927 con la inauguración en la Costanera Sur de la emblemática *Múnich*. Su construcción fue encargada al arquitecto austrohúngaro Andrés Kalnay, cuyas obras, así como las de su hermano Jorge son icónicas del Buenos Aires de los años 20 y 30¹². La modalidad de las *múnich* fue particularmente exitosa y se extendió por casi toda la geografía porteña, desde entonces hasta nuestro pasado cercano.

La *Múnich* que abrió en 1927 era propiedad de un empresario catalán, Ricardo Banús y marcó el inicio de otras obras del mismo arquitecto en el paseo costanero de Buenos Aires¹³. El dato acerca de la nacionalidad de su primer dueño es importante, ya que desde entonces se comienza a verificar una tendencia creciente hacia el traspaso de estos negocios a manos de los siempre dispuestos españoles e italianos, quienes no tuvieron inconveniente alguno en perpetuar, y aumentar, la fórmula de éxito que la comida alemana les garantizaba.

Planteado este escenario de expansión de los ámbitos de gastronomía alemana, conduciremos nuestra mirada hacia uno de los interrogantes que dejamos planteados, la pregunta por el vínculo entre estos lugares y la producción literaria. Esta pregunta orientada hacia estos sitios vinculados a una tradición étnica particular se inscribe, además, en una tradición de estudios como el que Cartolano, Saer y Lamaire (1998) dedicaron a los bares porteños y el que Lemaire y otros (1998) le dedicaron a un espectro más universal de este tipo de ámbitos.

En el caso que nos ocupa, la serie comenzó con el bar y restaurante de *Luzio* que rezaba en su fachada "*Bier Convent*", inaugurado en los últimos años del siglo XIX. Este local permanecía abierto toda la noche y contaba con una orquesta que tocaba ininterrumpidamente desde el atardecer. Allí se reunía la tertulia literaria de Rubén Darío, durante la estancia del poeta en Buenos Aires. El poeta nicaragüense lo recordó más de una vez, especialmente en las memorias que escribió para la revista porteña *Caras y Caretas*, en las que relata que "casi todas las composiciones de *Prosas Profanas* fueron escritas, ya en la redacción de *La Nación*, ya en las mesas de los cafés, en el *Aue's Keller*, en la antigua casa de *Luzio*, en lo de *Monti*" (Darío, 1912, p. 78). Esta última casa, cuyo nombre era *Suiza* y su propietario Eduardo Monti, era otra de las cervecerías frecuentadas por periodistas, poetas y pintores. Allí acompañaban a Darío, sus colegas, Roberto J.

¹² Andrés Kalnay (1893-1982 y su hermano Jorge (1884-1957), tuvieron a su cargo la ejecución de obras notables en Buenos Aires y en la ciudad de Córdoba, entre ellas el edificio del diario *Crítica* (1926) y el *Luna Park* (1932). Sobre la obra de Kalnay véase Anónimo, 2002.

¹³ Los otros establecimientos que se inauguraron por entonces fueron las cervecerías *Don Juan de Garay* y *Brisas del Plata*, y los quioscos *La Alameda* y *Punch de naranja*.

Payró, Charles de Soussens, Eduardo Holmberg, entre otros escritores de su tiempo.

A todos los atributos de hospitalidad que pudieran exhibir, estos lugares sumaban uno muy apreciado por el mundo noctámbulo del periodismo y las letras, nunca cerraban o al menos así lo recuerdan las memorias de quienes los frecuentaban. Uno de ellos, el escritor Felipe Amadeo Lastra, lo registró en sus memorias, dejándonos una exhaustiva lista de artistas y bohemios de toda laya que allí se daban cita en los albores del siglo XX (Lastra, 1965, p. 36).

A estos ámbitos cerrados, propios del centro de la ciudad, se fueron sumando los patios abiertos, al estilo de Hansen, que comenzaron a multiplicarse¹⁴, primero por los parques de Palermo y luego por otras zonas residenciales de la ciudad. El patio cervecero de tipo alemán estableció un temprano contrapunto con los sitios que imitaban al *Armenonville* del Bois de Boulogne parisino, que también existían por entonces en Buenos Aires. Sin embargo, el duelo virtual entre ambas tipologías nacionales fue amplia y rápidamente ganado por los locales al estilo muniqués.

A mediados de la década de 1920, el prestigio ganado por estos sitios ya era evidente por lo que no resultó extraño que el cronista de costumbres del semanario *Caras y Caretas*, Félix Lima, escribiera un breve relato ficcional sobre la visita a uno de ellos. El lugar era un imaginario *Zum Goldenenkatz* (*el Gato Dorado*). La estrategia textual utilizada por el cronista fue la de remarcar la proximidad y a la vez la diferencia entre ambas culturas, la criolla y la alemana, mediante la incorporación al relato de términos de la *gauchesca*; así describió al lugar como una “cervecería alemana con *jagüel*, orquesta y bebederos al aire libre”, señalando además que “todas las *aguadas* alemanas tienen un saludador uniformado en la puerta de calle” (Lima, 1928).

Félix Lima, enumera una serie, real o ficcional, de restaurantes de este tipo que llevaban por marca común un prefijo clave: *Goldenen*. Y, con este dato, nos da una idea acerca de la difusión de esta modalidad del comer – y especialmente celebrar – fuera del ámbito doméstico, en el Buenos Aires de los años veinte.

En este relato, donde se trama un contrapunto entre comida, música e idiosincrasias nacionales, el cronista agregó un detalle destacable. La música

¹⁴ El estilo de estos lugares buscaba imitar a los *biertgarten*, jardines cerveceros típicos de Baviera. La tradición indica que, en siglos anteriores, para tomar la cerveza fresca en los meses de verano se construyeron sótanos (los *keller*), en donde los productores vendían su cerveza a los clientes para que ellos la llevaran a sus casas. Luego comenzaron a poner mesas y así comenzó a gestarse la fisonomía de estos ámbitos. Otra es la fisonomía de los bares y restaurantes donde el consumo se produce en su interior, con sus paredes forradas en madera y sus recintos semicerrados. Para pequeños grupos de comensales. En el caso de la mayoría de los locales porteños del tipo *Múnich* ambos recintos y características se combinaban.

programada para esa velada en el *Goldenenkatze* era un conjunto de vals de Strauss. Sin embargo, los visitantes se rebelan y a voz en cuello piden que la orquesta interprete tangos de Francisco Canaro¹⁵. El dueño de la cervecería, alemán él, les responde con una negativa, ya que “los tangos atraen al malevaje”. Todo el desarrollo de la nota se constituyó en un adelanto del guion de la película de 1937, *Los muchachos de antes no usaban gomina*, cuyas escenas más recordadas transcurrían en una recreación fílmica del restaurante y cervecería *Hansen*¹⁶.

El relato publicado en *Caras y Caretas* estabilizaba una imagen, un estado de la expansión de los sitios de comida, bebida y música alemana en el Buenos Aires de los años 20. También un punto del estado de hibridación entre la cultura germana y la aluvional porteñidad de entonces.

A los pioneros *Luzio* y *Hansen* se sumaron, a su tiempo, otros que alcanzaron fama entre las sucesivas generaciones literarias que sucedieron a aquella de Rubén Darío, Payró y Soussens. El de fama literaria más perdurable entre todos ellos fue el bar y cervecería *Aue's Keller* (1882-1924), evocado por Darío en sus *Versos de Año Nuevo* (1909):

Kants y Nietzsches y Schopenhauers
 ebrios de cerveza y de azur
 Iban, gracias al *calembour*
 a tomarse un *chop* en *Auer's* [...]
Monti, Luzio y Auer's son templos (Darío, 1977).

El sitio alcanzó un lugar destacado en todas las memorias de la época por haber acogido a las vanguardias literarias ultraístas y neo-sensibles de los años 1920. A esta cervecería y bar estuvo dedicado el poema de Ernesto Palacio – bajo el seudónimo de Héctor Castillo – que abrió el número 5-6 de la revista literaria *Martín Fierro* (1924-1927), la más prestigiosa de la vanguardia argentina. Sus versos, plenos de sátira y nostalgia, llaman la atención por la específica mención de elementos, que más allá de la materialidad inmediata de la comida y la bebida, hablan de la estima de aquellos intelectuales hacia la cultura literaria alemana:

Al amparo de los grandes frescos

¹⁵ La música del tango que evoca esos lugares, titulado *Tiempos Viejos*, corresponde a Francisco Canaro. Fue compuesta en 1926 y la letra es de Manuel Romero. Lo grabó por primera vez Carlos Gardel, ese mismo año, para el sello Odeón.

¹⁶ La primera de las películas con este nombre fue la que dirigió Manuel Romero en 1937, se segunda en 1969 fue dirigida por Enrique Carreras. La secuencia entre tango, nota periodística, escritura del guion y film muestra el deslizamiento en el tiempo de una escena típica convertida en “lugar común” para señalar la vinculación entre el nacimiento del tango y aquellos ámbitos de la noche porteña.

de tus paredes -oleos de pésima escuela,
 pero evocadores como una novela-
 donde una raza de bebedores gigantescos
 Se emborracha con raudales de Mosela
 rubio como la Margarita de Fausto,
 hasta dejar el gran barril exhausto;
 mientras las succulentas piernas
 de carnero en el hogar se ahúman:
 frescos que nos hacían soñar con las tabernas
 que conocieron Heine y Schumann... (Castillo, 1924)

La lista se ampliaba con *La Helvética* (cuya existencia data de 1860), el *Bar Berna* y el *Avenida Keller*, donde se reunían los poetas sociales del grupo literario de Boedo, alrededor de la figura de Roberto Mariani. Siguiendo acaso el ejemplo de Darío, las crónicas que se publicaron en la sección “Cafés, Redacciones y Ateliers” de la revista *Martín Fierro* dieron cuenta de que Mariani proyectaba entonces un libro (proyecto luego abandonado) cuyo título *Viaje a Múnich* hacía sistema con este clima de doble recepción, literaria y gastronómica de “lo alemán”; el cronista lo recordaba como un “viaje imaginario en las alas rubias de un chopp” (*Martín Fierro*, 1924, n° 3). En el mismo número el poeta Eduardo Keller Sarmiento publica su poema *Lied*.

Como provisoria culminación de un recorrido imaginario por aquellas calles de la bohemia de los años 1920, es imprescindible recalar en el *Royal Keller*, bar elegido por el poeta Alberto Hidalgo para fundar su *Revista Oral*, un experimento vanguardista que, como su nombre indicaba, consistía en improvisar oralmente una serie de secciones de poesía, crítica y opinión, afirmando así lo efímero del acto creativo. De aquellas veladas, que se numeraban como si fuesen las ediciones de una revista impresa, participaron, entre otros, Macedonio Fernández, Leopoldo Marechal, Raúl Scalabrini Ortiz y Jorge Luis Borges y a una de ellas fue invitado Filippo T. Marinetti, en ocasión de su primer viaje a la Argentina, en 1926¹⁷.

La ubicación del *Royal Keller* fue decisiva para trazar la geografía mítica de la porteñidad: la esquina de Corrientes y Esmeralda. Este mito nació en aquel bar, ya que allí Scalabrini Ortiz borroneó las primeras cuartillas de su ensayo *El hombre que está solo y espera*, resultado final de un trabajo que comenzó siendo conocido por sus coetáneos como *La novela del Hombre de Corrientes y Esmeralda* (Cattaruzza y Rodríguez, 2005). Dos años más tarde del libro de Scalabrini, aparecido en 1931,

¹⁷ Sobre la *Revista Oral* de Alberto Hidalgo y su ubicación en las vanguardias argentinas y latinoamericanas, véase Sarco (2006).

Pracánico y Celedonio Flores compusieron el tango homónimo que inmortalizó aquel cruce de calles.

Por sobre este sótano de bebida y literatura se erguía el *Hotel Royal* y el teatro *Odeón*, ambos, como el propio *Royal Keller*, de propiedad del industrial alemán Emilio Bieckert, uno de los magnates del mundo cervecero, al que vemos entonces, cerrando, de este modo, un círculo imaginario transmutado en anfitrión de nuestros literatos vanguardistas.

A modo de conclusión. El largo (y difícil) camino de la cultura alemana en la Argentina de entreguerras.

Más allá de aquel clima que evidencia el alegre convivio de los intelectuales, es ineludible que los situemos en los difíciles tiempos que corrían, los de la inmediata primera posguerra, tiempo en el que la mayoría de los intelectuales argentinos, y más precisamente la generación de los maestros de estos jóvenes de los años 20 (Leopoldo Lugones, Ricardo Rojas, José Ingenieros) habían sostenido con vehemencia en muchos casos, la causa de los aliados; que entre ellos se asumía como la defensa de la “civilización latina” contra la *Kultur* germánica (Tato, 2016). Lo que estamos viendo aquí, al revisar estos costados de la cultura cotidiana ligados a las prácticas más elementales de la alimentación y el convivio, configura, a nuestro juicio, parte de una revisión de aquella situación bélica que había dejado bajo sospecha a todo lo que tuviese la marca de lo germánico.

Esta actitud al menos reticente hacia lo alemán tenía su contracara en la evolución de las relaciones comerciales entre ambos países, ya que la década de 1920 estuvo signada por el arribo a la Argentina de grandes empresas alemanas: Siemens, AEG Argentina, Schering, Merk, Bayer, Krupp, Thyssen, etc. Los negocios siguieron en aumento en los años 30, cuando los alemanes entraron en el negocio de la provisión de energía eléctrica (la CHADE) y del transporte, con la expansión de la red de subterráneos de Buenos Aires (CHADOPYF) (Newton, 1977: p. 72; Sommi, 1945).

En paralelo a esta intensificación de los vínculos económicos, las cuentas pendientes de la cultura comenzaron a saldarse, dando lugar a un notorio rescate de los valores de la cultura alemana y, junto a ellos, un retorno o una reafirmación a los antiguos lugares de comida y bebida alemana que Darío y otros habían transitado desde comienzos del siglo XX. Luego de las negociaciones de paz que culminaron en el tratado de Versalles (1919), del que muchos jóvenes intelectuales fueron críticos (Rodríguez, 2004: pp. 28-29), hay una nueva valoración de lo germano, tanto de lo que viene de un pasado más remoto con los nombres de Kant, Nietzsche, Goethe y otros, como de lo nuevo, lo que se está gestando en la Alemania de Weimar con la emergencia de las vanguardias expresionistas y demás

ismos afines. Sólo por citar un gesto de recuperación de procedencia ilustre, recordaremos al que tempranamente realiza Jorge Luis Borges que, en 1923, publica en la revista literaria *Inicial*, sus traducciones de dos nóveles poetas alemanes, ambos vinculados, desde la estética expresionista, a la llamada “literatura de guerra”. Ellos son Guillermo Klemm, autor del poema “La batalla del Marne”, y August Stramm, un poeta y dramaturgo muerto en el frente (Borges, 1923; Vedda, 1999). Dicho esto, debemos considerar que la recuperación borgeana no era sólo una mirada curiosa hacia las experiencias de la nueva estética alemana, sino que participaba de un sentimiento general de condena hacia la Gran Guerra y una apuesta por la construcción de un futuro de paz con justicia, incluso para la derrotada Alemania.

La actividad en las vanguardias de otro escritor argentino de origen alemán, Eduardo Keller Sarmiento, debe ser consignada dentro del contexto señalado. Este poeta estuvo presente en el primer número de *Inicial* (1923: p. 15) con su poema “Hildegard”, y además fue quien redactó varios de los burlones “epitafios” martinfierristas¹⁸, con un ritmo y estilo que podemos atribuir a su conocimiento del *lied* alemán. Junto a él se destacaba la presencia de un judío- alemán muy particular, Carlos Moisés Grünberg, una pluma celebrada por los poetas jóvenes de aquel tiempo. Junto a estos rescates en las letras y a la impactante recepción académica local de Kant y de la filosofía Neokantiana en general (Dotti: 1992), se naturalizan para siempre estos ámbitos de cultura gastronómica, dotándolos, para nuestros intelectuales del aura y la fama que luego heredaron algunos sitios aún hoy vigentes, como el *ABC*, *Hermann* y el *Zum Edelweiss*. Bohemia, literatura, gastronomía y lírica, un espejo donde los alemanes de entonces se miraban de soslayo y los de hoy quizá han olvidado, pero que marcó toda una etapa de Buenos Aires, como una sociedad urbana de complejo carácter aluvional.

Bibliografía

ALONSO, Luciano. *Otto Schneider. Tradición alemana en Santa Fe, cuna de la cultura cervecera argentina*. Santa Fe, Universidad Nacional del Litoral, 2010.

¹⁸ Los “epitafios” eran breves composiciones en verso de tono burlón y solían componerse para su lectura en los banquetes que la vanguardia reunida alrededor de la revista *Martín Fierro* celebraba frecuentemente; luego la revista solía reproducirlos en sus páginas (Rodríguez, 2017). La revista *Inicial* (1923-1927) también utilizó esta forma literaria para referirse burlonamente a propios y extraños. (Rodríguez, 2004).

- ANÓNIMO. "Andrés Kalnay un húngaro para la renovación arquitectónica argentina". Buenos Aires, Centro de Documentación de Arquitectura Latinoamericana, 2002.
- ANÓNIMO. "Club Alemán de Buenos Aires, su sesquicentenario: un recorrido por sus 150 años de vida". Buenos Aires, Club Alemán de Buenos Aires, 2005.
- ARCHETTI, Eduardo P. "Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional". *Trabajo y Sociedad*. Departamento de Sociología de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, n. 2, v. II, 2000. <http://www.unse.edu.ar/trabajosociedad/ARCHETTIFINAL.htm>
- ARCONDO, Aníbal. *Historia de la alimentación en Argentina. Desde los orígenes hasta 1920*. Córdoba, Ferreyra Editor, 2002.
- BORGES, Jorge Luis. "Acerca del expresionismo". *Inicial. Revista de la Nueva Generación*. Buenos Aires, n° 3, 1923. (pp. 15-16).
- BUCHBINDER, Pablo. "Los orígenes de la Institución Argentino-Germana: una aproximación al intercambio académico de la Universidad de Buenos Aires en tiempos de la primera posguerra". *Jahrbuch für Geschichte Lateinamerikas* 51, Böhlau Verlag, Köln, Weimar, Wien, 2014. (pp. 351 – 371).
- CARTOLANO, Ana María – Juan José, SAER - Gérard-Georges, LEMAIRE. *Los Cafés Literarios, Buenos Aires, Les Cafés littéraires*. Biarritz, Séguier, 1998.
- CASTILLO, Héctor (seud. de Ernesto Palacio). "Cafés, Redacciones y Ateliers". *Martín Fierro. Periódico quincenal de arte y crítica libre*. Buenos Aires, n° 3, 1924. (p. 4).
- CASTILLO, Héctor (seud. de Ernesto Palacio). "Elegía del Aue's Keller". *Martín Fierro. Periódico quincenal de arte y crítica libre*. Buenos Aires, n° 5-6, 1924. (pp. 1-2).
- CATTARUZZA, Alejandro - Fernando, RODRÍGUEZ. "Una vez más, El hombre que está solo y espera". Prefacio a *El hombre que está sólo y espera. Una biblia porteña*. Buenos Aires, Biblos, 2005.
- CORRADO, Omar. *Música y modernidad en Buenos Aires, 1920-1940*. Buenos Aires, Gourmet Musical Ediciones, 2010.
- CORTI, Paola. "Emigración y alimentación. Representaciones y autorrepresentaciones en la experiencia de una corriente migratoria regional italiana". *Estudios Migratorios Latinoamericanos*. Centro de Estudios Migratorios Latinoamericanos, Buenos Aires, n° 35, 1997. (pp. 103-127).
- DARÍO, Rubén. "La vida de Darío". *Caras y Caretas*. Buenos Aires, n. 736, 1912. (pp. 77-80).
- DARÍO, Rubén. *Poesía*. Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1977.
- DOTTI, Jorge. *La letra gótica. Recepción de Kant en Argentina, desde el romanticismo hasta el treinta*. Buenos Aires, Editorial de Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, 1992.

- FLANDRIN, Jean-Louis – Massimo, MONTANARI (coord.). *Historia de la alimentación*. Gijón, Ediciones Trea, 2004.
- FRIEDMANN, Germán. *Alemanes antinazis en la Argentina*. Buenos Aires, Siglo XXI, 2010.
- GESUALDO, Vicente. “De fondas, cafés, restaurantes y hoteles en el antiguo Buenos Aires”. *Todo es Historia*, Buenos Aires, n° 220, año XVIII, agosto de 1985. (pp. 8-37).
- GILBERT, Jorge. “Ernesto Tornquist, entre los negocios y las políticas económicas”. *Revista de Instituciones, Ideas y Mercados*. ESEADE Instituto Universitario, Buenos Aires, n° 58, 2013. (pp. 47-78).
- GOODY, Jack. *Cocina, Cuisine y Clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona, Gedisa, 1995.
- LASTRA, Felipe Amadeo. *Recuerdos del 900*. Buenos Aires, Huemul, 1965.
- LEMAIRE, Gérard-Georges. *Teorías de los cafés*. París, Éditions de l’Institut Memoires de l’édition contemporaine, 1998.
- LIMA, Félix. “Los conciertos en el ‘Zum Goldenenkatz’”. *Caras y Caretas*. Buenos Aires, n. 1530, 1928. (p.145).
- LÜTGE, Wilhelm – Werner, Hoffman – Karl Werner, Körner – Karl, Klingenfuss. *Los alemanes en la Argentina: 500 años de historia*. Traducción y edición Regula Rohland de Langbehn. Buenos Aires, Biblos, 2017.
- MONTANARI, Massimo. *La comida como cultura*. Gijón, Ediciones Trea, 2006.
- NEWTON, Ronald C. *German Buenos Aires 1900-1930. Social change and cultural crisis*. Austin, University of Texas Press, 1977.
- ORTOLEVA, Peppino. “La tradizione e l’abbondanza. Riflessioni sulla cucina degli italiani d’America”. *Altreitalie. Rivista internazionale di studi sulle migrazioni italiane nel mondo*, Torino, Fondazione Agnelli, gennaio – giugno, 1992. www.altreitalie.it/publicazioni/rivista/numeri_arretrati/n_7/altreitalie_7_gennaio_giugno_1992.kl
- PUJOL, Sergio. *Valentino en Buenos Aires: los años veinte y el espectáculo*. Buenos Aires, Gourmet Musical Ediciones, 2016.
- RODRÍGUEZ, Fernando Diego. “El frente estético-ideológico de la nueva generación”. Estudio Preliminar a *Inicial*. *Revista de la nueva generación (1923-1927*. Bernal, Universidad Nacional de Quilmes, 2004. (pp. 7-43).
- RODRÍGUEZ, Fernando Diego. “L’avanguardia va a tavola. Intellettuali e convivialità nella Buenos Aires degli anni ‘20” en Cattarulla, Camilla (ed.) *Identità culinarie in Sudamerica*. Roma, Nova Delphi, 2017. (pp. 111-132).
- ROHLAND DE LANGBEHN, Regula - Miguel, VEDDA (eds.). *La inserción de la minoría alemana en la Argentina entre 1900 y 1933. Anuario Argentino de Germanística*, IV, Asociación Argentina de Germanistas, Buenos Aires, 2008.

- SAINT SAVEUR-HENN, Anne. *Un siècle d'emigration allemande vers 1853-1945*. Colonia, Böhlau, 1995.
- SARCO, Álvaro (comp.). *Alberto Hidalgo, el genio del desprecio. Materiales para su estudio*. Lima, Talleres Tipográficos, 2006.
- SEEFELD, Ruth. *La emigración alemana y la inmigración alemana en la Argentina*. México, Instituto Panamericano de Geografía e Historia, Serie Inmigración Vol. II, 1986.
- SOMMI, Luis V. *Los capitales alemanes en la Argentina, historia de su expansión*. Buenos Aires, Claridad, 1945.
- TATO, María Inés. "La cultura política nacionalista en la vorágine de la Gran Guerra". *Anuario del Instituto de Historia Argentina*, Universidad Nacional de la Plata, La Plata, vol. 16, n°2, 2016. Recuperado de: <http://www.anuarioiha.fahce.unlp.edu.ar/article/view/AIHAE020>
- VEDDA, Miguel A. "Borges y el expresionismo alemán" en ROHLAND DE LANGBEHN, Regula (ed.). *Paul Zech y las condiciones del exilio en la Argentina, 1933-1946*. Buenos Aires, Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, 1999. (pp. 93-105).
- VIDAL BUSSI, Fernando. "Aportes culinarios de los inmigrantes". *Todo es Historia*, Buenos Aires, n° 380, marzo de 1999. (p. 9-22).
- WEYNE, Olga. *El último puerto. Del Rhin al Volga y del Volga al Plata*. Buenos Aires, Editorial Tesis. Instituto Torcuato Di Tella, 1987.
- ZAGO, Manrique (et. al.). *Presencia Alemana en la Argentina*, Buenos Aires, Manrique Zago Ediciones, 1992.

Fernando Diego Rodríguez

es investigador de la Universidad de Buenos Aires, miembro del Consejo Directivo del Programa de historia de las ideas, los intelectuales y la cultura "Profesor Oscar Terán", en el Instituto de Historia Argentina y Americana "Dr. Emilio E. Ravignani" de la Facultad de Filosofía y Letras (UBA). Su ámbito de investigación incluye el estudio de las revistas literarias, la cultura y la política argentina y americana en el siglo XX.

Contacto: rodriguezfernandodiego@gmail.com

Recibido: 31/01/2019

Aceptado: 16/04/2019