

2

PRIMEROS CAFÉS

Café romántico (1800)



Café del Espejo (1845)



La Rotonde (1916)



El café: bebida

La polisemia de la palabra "café" obliga a consultar el Diccionario de la Real Academia Española¹⁵. A los efectos del presente trabajo -si bien interesa conocer la historia sobre el origen de la bebida que se hace por infusión con la semilla del cafeto tostada y molida- se recorta y centra el campo de estudio en el "café" como sitio público donde se vende y consume dicho producto. Esta última acepción admite la inclusión de otras consumiciones, surge de este modo su fusión con el "bar", el que es definido como un local en el que se despachan bebidas (variadas) que suelen tomarse de pie, ante el mostrador.

Las versiones sobre la historia del café como bebida son generalmente coincidentes, no obstante, según la fuente consultada, se hallan novedosos matices. En síntesis, se dice que fue un pastor etíope quien, a mediados del siglo XV, observó que su rebaño de cabras no dormía durante la noche tras haber ingerido los frutos de unos arbustos silvestres. Esta noticia fue comunicada a los monjes de un monasterio cercano, quienes vislumbraron el potencial del hallazgo, utilizándolo con el fin de aumentar las horas de vigilia nocturna para las oraciones.

¹⁵ **café.**

(Del it. *caffè*, este del turco *kahve*, y este del ár. clás. *qahwah*).

1. m. cafeto.

2. m. Semilla del cafeto, como de un centímetro de largo, de color amarillento verdoso, convexa por una parte y, por la otra, plana y con un surco longitudinal.

3. m. Bebida que se hace por infusión con esta semilla tostada y molida.

4. m. Establecimiento donde se vende y toma esta bebida y otras consumiciones.

5. m. coloq. *Arg., Bol., Chile, Perú y Ur.* Reprimenda áspera. *Dar un café*

6. adj. *Chile, Ec., Méx. y Ur.* marrón (color).

cafeto.

1. m. Árbol de la familia de las Rubiáceas, originario de Etiopía, de cuatro a seis metros de altura, con hojas opuestas, lanceoladas, persistentes y de un hermoso color verde, flores blancas y olorosas, parecidas a las del jazmín, y fruto en baya roja, cuya semilla es el café.

bar.

(Del ingl. *bar*, barra).

1. m. Local en que se despachan bebidas que suelen tomarse de pie, ante el mostrador.

2. m. Cierta tipo de cervecerías.



18

Fue así que inventaron el café, cociendo los granos del cafeto para hacer una infusión. Desde la provincia de Kaffa, Etiopía, se extendió rápidamente "(...) De El Cairo pasó a Constantinopla y de ahí a Europa. Francia, en tiempos de Luis XIV lo saborea y pasa también a Inglaterra y a las ciudades de Génova y Venecia. En Francia se agrega el azúcar, que hasta entonces sólo se vendía en las farmacias y en pequeñas cantidades."¹⁶

El sociólogo Lorenzo Díaz aporta más piezas al puzzle: "Cuando el emperador Carlos V salvó a la ciudad de Viena del asedio de los turcos alguien encontró unos sacos de café que los atacantes dejaron en su precipitada retirada. Así llegó el café a Europa (...)"¹⁷

Curiosamente, se ha leído también: "Sin embargo, sus primeras manifestaciones no fueron en forma de bebida sino como un alimento sólido, como ración de los guerreros constituida por varias bolitas de café pulverizadas y amasadas con manteca."¹⁸

¹⁶ "Y como el aroma del café es demasiado escandaloso para permanecer secreto, pronto el descubrimiento se generalizó y en todas las mesas de la región se hizo indispensable cuando había que prolongar la velada en las armas o en la oración. Lo cierto es, que en el siglo XVI, en las calles de El Cairo podían verse numerosos puestecillos de café. Pero su abuso hizo que fuera prohibido por la religión musulmana. Sin embargo, la prohibición duró poco tiempo, ya que iba contra un prometedor negocio. De El Cairo pasó a Constantinopla y de ahí a Europa. Francia, en tiempos de Luis XIV lo saborea y pasa también a Inglaterra y a las ciudades de Génova y Venecia. En Francia se agrega el azúcar, que hasta entonces sólo se vendía en las farmacias y en pequeñas cantidades." BARRETO GUGELMEIER, Mario. *Op. Cit.* Pág. 129-130

¹⁷ "Cuando el emperador Carlos V salvó a la ciudad de Viena del asedio de los turcos alguien encontró unos sacos de café que los atacantes dejaron en su precipitada retirada. Así llegó el café a Europa y, a los pocos años, comenzaban a abrirse en varias ciudades establecimientos dedicados a servir el delicioso brebaje descubierto por el pastor y los monjes etíopes. (...) "El más antiguo y también el más bonito café que he visto en mi vida está en El Cairo, muy cerca del Universidad de Al-Ashar y las grandes mezquitas. Lleva el nombre del caballero que lo fundó, a comienzos del siglo XIX, Al Fishawi, que aparece retratado de cuerpo entero en una de las paredes del local. Ninguna otra de las instituciones urbanas ofrece al visitante tan cálida acogida."² DÍAZ, LORENZO. (1992). *Tabernas, botillerías y cafés.* Pág. 11

¹⁸ Publicado en "El Mercurio" de 15 de marzo de 1959. Citado por BARRETO GUGELMEIER, Mario. *Op. Cit.* Pág. 129

El café: establecimiento comercial



19

El Cairo, por el año 1500, fue la primer ciudad que contó con puestos de venta de café "al paso". Rápidamente se extendieron por el oriente cercano, convirtiéndose sincrónicamente en cómodos locales que invitaban a prolongadas y parsimoniosas estancias, a tomar café como un ritual.

En Europa, la costumbre se impuso recién a principios del siglo XVIII. Se dice que el "**Florián**" de Venecia fue el café pionero del continente. Siguiéronle los parisinos, *"al principio mal servidos y mal iluminados, hasta que evolucionan hasta el suntuoso café decorado con espejos y cuadros, con mesas limpias y casi lujosas enfrente al antiguo teatro de la Comedie Française, donde se reúnen Voltaire, La Fontaine y otros literatos y artistas de su tiempo."*¹⁹ "**Le Procope**", fundado en 1686, emblemático café parisino -posteriormente transformado en restaurante- fue punto de encuentro de ideólogos de la Revolución Francesa, gestada en medio de la atmósfera de *"viejos medallones pintados al óleo con todas las glorias de Francia, desde Moliere a Scarron."*²⁰

En Inglaterra, especialmente en Londres, los "Coffee Houses", "bares" y "pubs"²¹, pertenecen a la misma familia de instituciones. Nacidos como nuevos ámbitos públicos de encuentro y de lectura de prensa, introducen el mostrador en el siglo XVIII para separar al dueño de la clientela.

¹⁹ BARRETO GUGELMEIER, Mario. Op. Cit. Pág. 130

²⁰ GÓMEZ DE LA SERNA, RAMÓN. (1941). *Pombo: biografía del célebre café y de otros cafés famosos*. Pág. 22

²¹ "Pub" - abreviatura de "public house". "A pub is a house open to the public at stated times for the purpose of social drinking. Any other purpose, such as eating or entertainment, is incidental." DAVIS, BEN. (1981). *The Traditional English Pub*. Pág. 2



20



21



22

El café da escala a un espacio público de encuentro, es una puerta de la ciudad que permite acceder a un lugar contenido, confortable, protector, que invita al intercambio de palabras y miradas. Asimismo, y como todo espacio público, es un "(...) terreno neutral. (...) en el que nadie es forastero, precisamente porque todo el mundo lo es."²²

Su especial atmósfera interior, otorgada por los símbolos que hacen a su esencia y arquetipo -el equipamiento, la iluminación, el aroma de la infusión, entre otros- hace que el café se constituya en el espacio elegido, por excelencia, para el encuentro urbano.

"En Málaga es donde mejor nombre se les ha dado a los cafés, se les llama "Divanes". (...) Sobre todo, en invierno, los cafés son las únicas plazas públicas en que se puede uno sentar en un cómodo banco público, sin dejar de estar guarecido."²³

No obstante, los inquietantes cuadros de Vincent Van Gogh: "Café nocturno" (1888, Yale University Art Gallery) y "Terraza del Café por la noche" (Kröller-Müller Museum en Otterlo) muestran magistralmente la dualidad y contradicción de la naturaleza de dichos sitios. A propósito, el propio autor expresó que pueden convertirse en "un lugar donde uno puede arruinar su vida, enloquecer y cometer crímenes".²⁴

²² "En una comedia de Miguel Mihura, dos personajes conciertan una cita y no se ponen de acuerdo acerca del lugar en que debe celebrarse la reunión. Uno de ellos dice, finalmente: "Veámonos en el café, que es terreno neutral." No se ha inventado -si se hubiera inventado se sabría-, mejor lugar de encuentro que el café. Es un territorio en el que nadie es forastero, precisamente porque todo el mundo lo es. (...) Entrar en un café al caer la tarde de un día de invierno, colgar el abrigo en el perchero, tomar una mesa o sentarse en la que ocupó la persona con la cual hemos quedado, proporciona una de las más placenteras sensaciones de la vida urbana. La cargada atmósfera, el aroma del "divino néctar" son el mayor antídoto contra la soledad y ofrecen el ambiente más propicio para la conversación." CARANDELL, Luis (Prólogo) en DÍAZ, LORENZO. (1992). *Tabernas, Botillerías y Cafés*

²³ GÓMEZ DE LA SERNA, RAMÓN. (1941). *Pombo: biografía del célebre café y de otros cafés famosos*.

²⁴ Fuente: exposición MOMA, New York. (Setiembre 2008 - enero 2009)



23



24



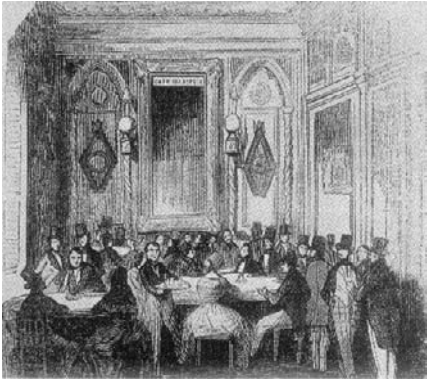
25

Horror vacui

La expresión del miedo al vacío fue la pauta imperante para el diseño de interiores, principalmente en la época victoriana, y a partir de la misma. La riqueza decorativa y la profusión de elementos ornamentales incitó a la mirada, que sin descanso, mudaba constantemente entre formas, figuras, colores y luces, llegando en muchos casos al agobio. Sin embargo, la intención del diseñador fue explícita: atrapar, cautivar, estimular al cliente para que permaneciera en el sitio - consumiendo- el mayor tiempo posible. Paredes totalmente ocultas tras espejos, cuadros, boiserías, cornisas, pinturas, cortinados. Uso de costosos materiales: finos cristales, mármoles y maderas. Columnas de porte palaciego. Cielorrasos cubiertos de molduras, pinturas, plafones, vitrales. Fastuosas arañas, junto con la pequeña escala de luces puntuales. Pisos de diseños y colores llamativos. Cómodas mesas, sillas y divanes -mullidos y aterciopelados- que invitaban a largas tertulias.

La asociación de la idea del "buen gusto" con la posesión de gran cantidad de objetos valiosos, en cuanto a su diseño y materialidad, condujo a una elevada valoración de la saturación ostentosa.

Esta suntuosidad y confort de los espacios, era un atributo que estaba ausente en la mayoría de las viviendas de los concurrentes y que posiblemente justificara, en parte, sus dilatadas estancias. Es de presumir, que la mayoría de ellos -no sólo los pertenecientes a las clases económicas medias y bajas, sino también la elite cultural de vanguardia- encontraron en los cafés un salón que cumplía con las exigencias de confort físico y de representatividad social que hubieran anhelado para las salas de sus casas.



26



27

El espejo

Allende su calidad decorativa, su propósito de reflejar y crear la ilusión de que el espacio es más grande, el espejo posee un simbolismo que trasciende al diseño arquitectónico. Es el ícono por excelencia del equipamiento de interiores que habilita el "ver y ser visto". Y, es que el propio café responde a dicho arquetipo: los ventanales que se abren a la ciudad, junto con las mesas y sillas -en especial las de las terrazas- se disponen, todos ellos, para ver y ser vistos a la vez. Incluso el mostrador "se muestra" y quien está parado a su lado sabe que se hace ver y que está en un sitio de privilegio para mirar en derredor. Consideramos, en un extremo, el uso restringido del espejo, el ejemplar aislado que preside el espacio con exquisito marco que enfatiza su presencia, situado estratégicamente en un lugar destacado de la composición. Constituye el retrato contenido, el ojo que mira discretamente, que devuelve nuestra propia imagen y nos abre la puerta al conocimiento de nuestra interioridad. En simultáneo, se genera el espacio de la mirada cautiva por luces e imágenes en movimiento, el curioso juego que alterna constantemente la relación entre sujetos y objetos, entre los otros y el yo.

Hasta el uso abusivo, la secuencia continua de espejos indiferenciados, sin marcos perceptibles, cubriendo todas las paredes del recinto, y en casos, incluso el cielorraso. Aturdimiento visual que, por saturación, se traduce en un vacío de contenidos. Es la representación del espacio sin límites, el mundo engañoso y mágico de los reflejos, que se multiplican exponencialmente hasta el infinito, repetición interminable de figuras, imágenes, luces, pudiendo llegar -en ocasiones- al hartazgo y la alucinación.

Primeros cafés montevidéanos

Cuando los cafés se instalaron en el Río de la Plata, lo hicieron en locales rudimentarios, continuando sin rupturas la tradición de las viejas pulperías y almacenes de ramos generales con mostrador de copas. Se caracterizaron por sus interiores penumbrosos, de gruesas paredes blanqueadas a la cal -tal vez adornadas con algunas pinturas o cuadros-, los rústicos muebles de madera y las olorosas lámparas de aceite.

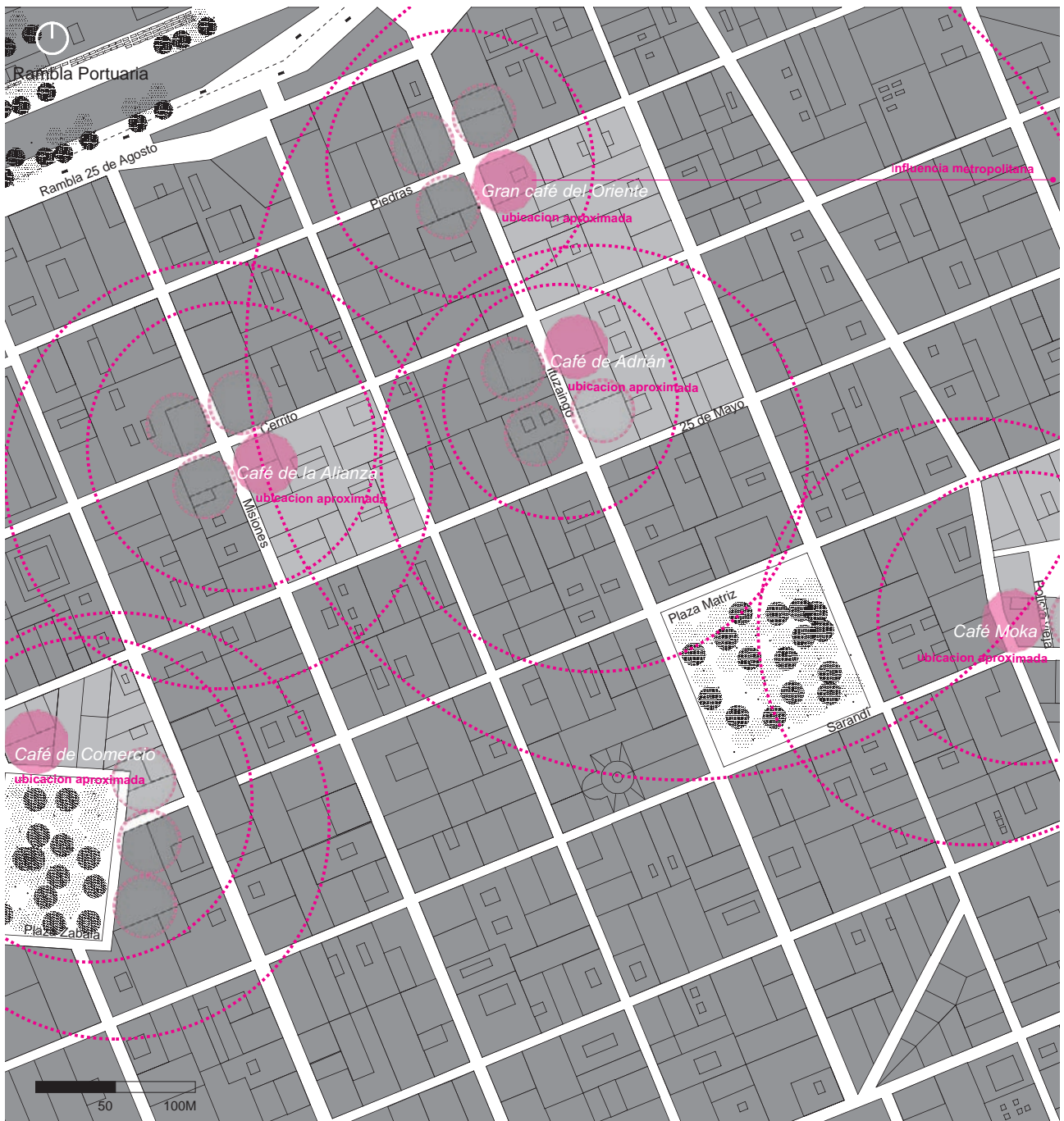
Ya las crónicas de los tiempos de la invasión inglesa, en 1807, mencionaban el gran incremento de la cantidad de cafés y billares, en los que pasaban largas horas los ingleses, incluidas las de la noche.

La historiografía de la arquitectura nacional estuvo siempre alejada de estos ámbitos populares. Los primeros cafés montevidéanos que pasaron a la historia lo han hecho por razones de índole social, político o por llamativas anécdotas, no por sus características arquitectónicas. Sólo han quedado de los mismos algunos relatos -pero sin ningún registro gráfico- principalmente de Aníbal Barrios Pintos²⁵, que nos permiten situarlos aproximadamente en un mapa de la Ciudad Vieja, ya que únicamente se menciona su ubicación con respecto a un determinado cruce de calles (pero sin hacer referencia exacta a cual de las cuatro esquinas posibles se refiere).

Cabe destacar que ya desde sus orígenes ciudadanos, el café y bar buscó la esquina por su inherente posición jerárquica dentro del damero homogéneo impuesto por las Leyes de Indias.

²⁵ BARRIOS PINTOS, Aníbal. *Op. Cit.* Pág. XIII

Ubicación Ciudad Vieja





28

"**Café de Comercio**", ubicado junto al Fuerte -residencia de los gobernadores españoles, en el actual sitio de la Plaza Zabala- estuvo relacionado con el Cabildo Abierto del 21 de setiembre de 1808. En él también se rindió homenaje al Brig. Gral. Juan Antonio Lavalleja con motivo del 27° aniversario de la batalla de Sarandí, el 12 de octubre de 1852.

"**Café de la Alianza**", en la calle del Cerrito y Misiones, según se dice, en 1813, un tigre entró a la trastienda aterrorizando al propietario del establecimiento. Alguien que acudió en su ayuda le dio muerte a tiros, de ahí quedó el nombre vulgar de "la esquina del tigre". *"Sus paredes estaban pintadas al óleo con figuras alegóricas y de su techo pendían unas cuantas lámparas de aceite, cuyo olor y humo penetraban por las narices y las bocas de los parroquianos, en su mayor parte figuras de la política y del foro."*²⁶ El juego de billar era habitual, así como el de damas, ajedrez y naipes.

"**Café de Adrián**", ubicado en la calle de San Juan (hoy Ituzaingó) entre 25 de Mayo y Cerrito. *"(...) la casa era de teja y existió, aproximadamente, hasta la década de 1890. Tenía gruesas paredes, que alguna vez fueron blanqueadas, de vara y media de espesor. Cuatro o cinco mesas de pino, sin pintar, dos lámparas de aceite que alumbraban escasamente el lugar, algunos bancos toscamente contruidos y algunos cuadros de batallas, eran los adornos del café del tuerto Adrián, célebre por el chocolate."*²⁷ El café también quedó marcado por un hecho trágico, el suicidio -escopeta mediante- de un comerciante arruinado, junto a la taza de chocolate.

²⁶⁻²⁷ Op. Cit. Pág. XVII

“Gran Café y Restaurante del Oriente” sito lindante al Teatro Cibils, en la calle Piedras 225, esquina Ituzaingó. En 1876 se instaló, habiendo sido el primer café con lujosa decoración del que tenemos noticias, no obstante, vivió no más de cuatro años.

“Café Moka”, en la calle Sarandí y Policía Vieja, abierto al público en 1869. Su pequeño local fue cuna de cenáculos literarios, precursor de la saga de grandes cafés de intelectuales y artistas del novecientos. Se constata, en estos primeros ejemplos sobre los que se tienen noticias, la cercanía al Puerto de Montevideo -ubicados sobre las vías principales de acceso y salida del mismo-, el que actuó como estructurador por excelencia de la ciudad en ciernes.

Imágenes

- 18 - Dibujo de Woody Pirtle (en *Periódico de la Comisión de Buenos Aires - N°3*)
- 19- Óleo de Esquivel "Café romántico", fines S.XIX (en *Tabernas, Botillerías y Cafés*, p.58)
- 20 -Ludwig Passini "Il Caffé Greco" (en *Teorías de los Cafés*, p.92)
- 21 - Litografía de Toulouse-Lautrec, 1893 (en *Teorías de los Cafés*, p.88)
- 22-Óleo de Tullio Garbari "Los intelectuales en la Rotonde", 1916 (en *Teorías de los Cafés*, p.103)
- 23 -"Victorian and Edwardian details" (en *The Traditional English Pub*)
- 24 - Óleo de Sir William Orpen "El Café Royal en Londres", 1912 (en *Teorías de los Cafés*, p.118)
- 25- "Café de la Paix" (en *Restaurant in Paris*)
- 26- "Café del Espejo", 1845. Colección Casariego (en *Tabernas, Botillerías y Cafés*, p.34)
- 27- Espejos del "Pub Red Lion", Duke of York Street, Westminster (en *The Traditional English Pub*)
- 28- Café y Bar "La Proa", Ciudad Vieja - Montevideo (Archivo IMM)

3

GRANDES CAFÉS

1890 / 1950

Plaza Independencia / Av. 18 de Julio

Polo Bamba (1885)
Plaza Independencia



Británico (1896)
Plaza Independencia



La Giralda (1910)
Plaza Independencia



Antequera (1950)
Plaza Independencia



Tupi Nambá (1889)
Plaza Independencia



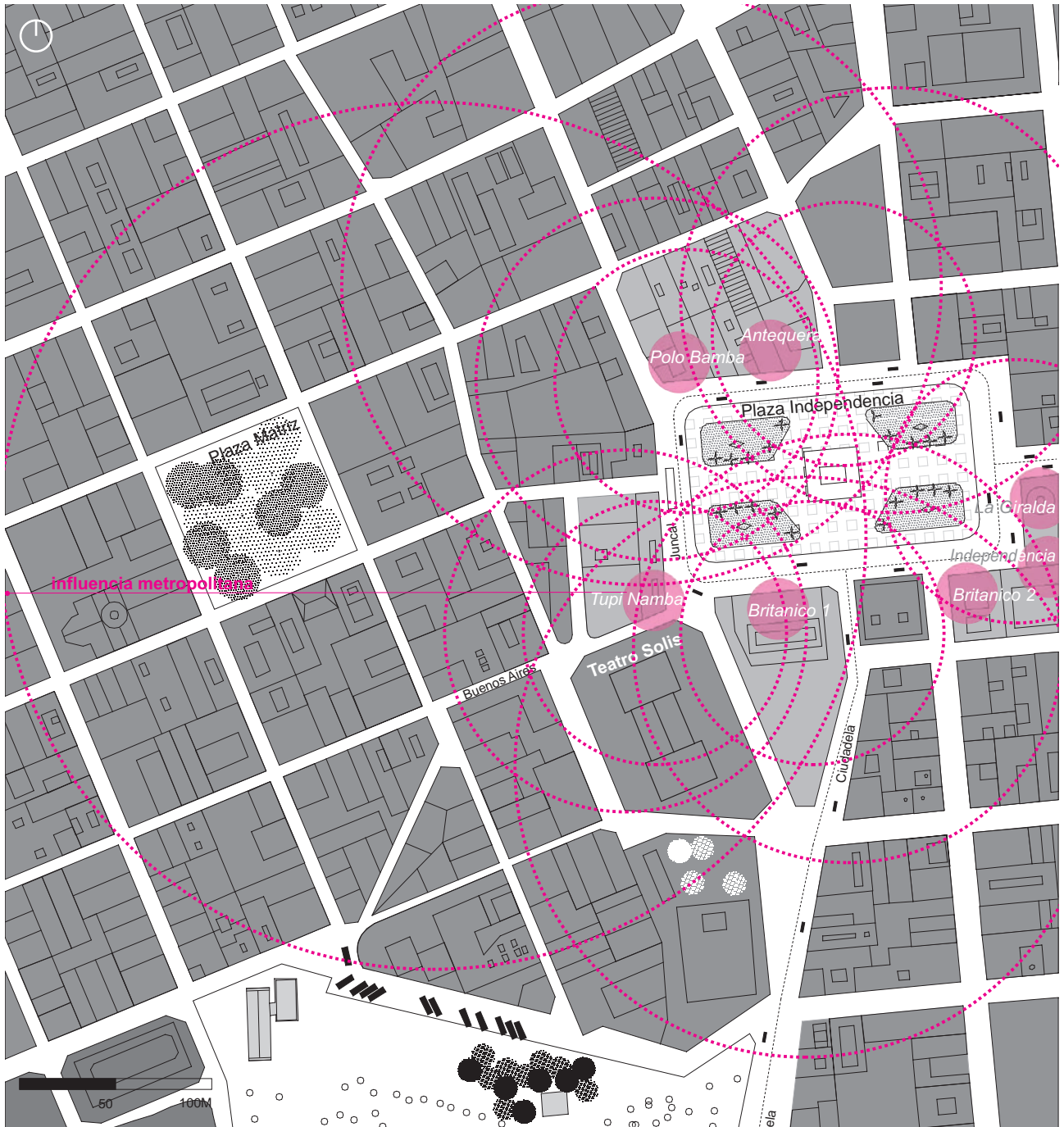
Tupi Nambá (1926)
Av. 18 de Julio



Sorocabana (1939)
Av. 18 de Julio



Grandes cafés / Plaza Independencia





29



30

La inculta condición inaugural del café, rústico y aldeano, dio paso a fines del siglo XIX al surgimiento del café mundano de intelectuales como refugio de reunión y de tertulia, en el marco de un naciente esplendor decorativo.

No obstante, el café popular -de clases medias y bajas- identificado con la vida de la ciudad-puerto, siguió su línea como café de barrio, extendiéndose a los suburbios.

Luego de culminada la demolición de la Ciudadela en 1877, constituida la Plaza Independencia en el corazón cosmopolita de la urbe montevideana -a semejanza de la Puerta del Sol de Madrid- se pretendió que los edificios perimetrales adquirieran una fisonomía acorde a su emplazamiento. En tal sentido, el Arq. Carlos Zucchi, quien realizara el primer plan de ordenamiento de la Ciudad Nueva, incluyó en el mismo la regularización del contorno de la plaza. La aspiración de obtener una fuerte imagen unitaria se plasmaría en la incorporación de una galería perimetral continua -llamada "pasiva"²⁸- en las plantas bajas de los edificios circundantes. Anheló que no alcanzara su concreción total.²⁹

Pero este "fracaso" arquitectónico no actuó en desmedro de la atracción cívica que ejercía la plaza. Situados en su entorno edificios de alta jerarquía institucional, el Palacio Estévez -Casa de Gobierno- y el Teatro Solís, se instalaron asimismo los grandes cafés, a sabiendas de que contarían con clientela asegurada.

²⁸ El nombre "pasiva" proviene de la Guardia Militar Pasiva, que en épocas de la Guerra Grande se apostaba en dicha galería aporricada. (En España denominada "soportal")

²⁹ GONZALEZ, Nery. En <http://blogs.montevideo.com.uy/patrimoniosxng>

Café “Polo Bamba”

A principios del siglo XX el café “Polo Bamba”³⁰, ya existente, fue trasladado a los bajos de una casona neoclásica -de las que no poseyeron “pasiva”- del lado norte de la Plaza Independencia, esquina Ciudadela. Éste, el primer gran café de intelectuales, había nacido el 25 de julio de 1885 cerca de la plaza, en la calle Colonia esquina Ciudadela. Dio comienzo a la saga de los míticos ámbitos de morosas tertulias en torno a una mesa, frente a un pocillo de café. Fundado por Francisco San Román, legendario cafetero oriundo de Galicia, quien había aprendido el arte de la torrefacción del café en Brasil junto a su hermano, Severino, quien pasó a ser el propietario en 1889³¹. Pero, fue recién cuando se reubicó frente a la plaza que pretendió adquirir el estilo de los célebres cafés parisinos, a pesar de que no ostentó el lujo de los mismos, sino que mantuvo su típico carácter, entre criollo y español. Abrió sus amplios ventanales a la calle, dotando al salón de mesas y sillas de calidad, así como de moderna iluminación. No fue un café de señores de clase alta, sino un popularísimo “Ateneo de la Bohemia”, refugio de “estudiantes y periodistas, muy alborotadores y poco provistos de monedas”, donde “se hablaba mucho y se consumía poco”³². Motivo por el cual -ruina mediante de su propietario- cerró hacia 1915.

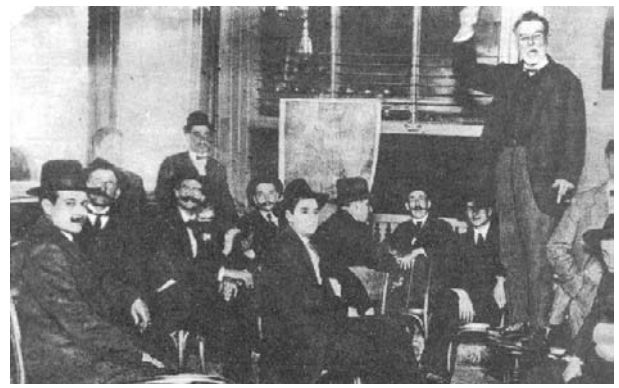
³⁰ En “La Tribuna Popular” del 13 de marzo de 1886 se analiza la etimología del nombre: proviene de la tribu de los Polo-Bamba (que querría decir pueblo fuerte en lengua maya) que se levantó en una importante insurrección en lo que luego fue el Perú y señala el cronista: “tal vez suponiendo San Román que el valor, la fuerza y robustez proverbial de los indios Polo-Bamba, dimanaba del uso que hacían del café, mucho antes de ser conocido en Europa, habrá querido levantar un monumento a la memoria de aquellos valerosos indios o decimos a los aficionados al café.” Citado en BARRETO GUGELMEIER, Mario. *Op. Cit.* Pág. 133

³¹ Expendía toda clase de café tostado y crudo, Moka, Java, Costa Rica, Bolivia, Puerto Rico, Caracolillo, Brasil.

³² ZUMFELDE, Alberto en MICHELENA, Alejandro. *Op.Cit.* Pág. 84



31



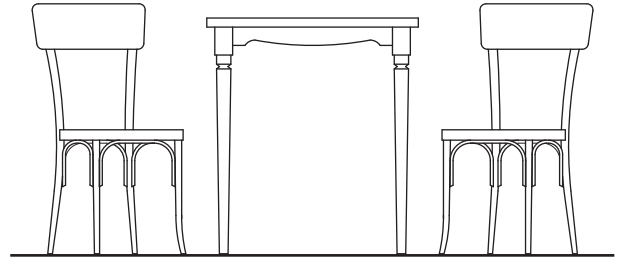
32

Más allá de las dos fotos que lucen en esta página, no se pudo hallar documentación gráfica que permitiera reconstruir con certeza las cualidades de los espacios interiores.

Al no encontrar planos de ninguno de los locales que ocupó el establecimiento en las distintas etapas de su vida, no es posible aventurar su representación gráfica.

La parcialidad del encuadre de las fotos disponibles, sólo habilita al conocimiento de las sillas y mesas que lo equipaban, siendo las mismas modelos de uso corriente en la época, popularmente difundidas.

En situación análoga se encuentran los siguientes tres casos de estudio, también ubicados en la Plaza Independencia.



sillas y mesa interiores
esc. 1:25

Café "Británico"



Girando la mirada hacia el sur, se descubría el espacioso café "Británico", inaugurado el 29 de diciembre de 1896. Éste sí formaba parte indisoluble del tramo de "pasiva" consolidado, sito entre las calles Juncal (ex-Liniers) y Ciudadela.

La sobria "pasiva de Gil", galería de columnas y arcos de medio punto -modesta emulación de la Rue de Rivoli- cumplió su designio como vestíbulo, terraza cubierta, umbrío refugio y mirador a la vez. Fue generoso espacio de transición entre lo público y lo privado, intensamente vivido por gente de todas las clases sociales.

*"Los inmigrantes encontraban allí un no sé que europeo, algo viejo que olía a tradición napolitana o calabresa, algo bueno que sabía comprenderlos y que los defendía del sol y de la lluvia. (...)"*³³

Puertas adentro del café, su clientela parecía vivir en un mundo paralelo al real, cobijado por paredes que *"reproducían el Támesis, el Sena y el Vesubio, junto a las alegorías de las cuatro estaciones pintadas por Casanovas, maestro de dibujo de Barradas."*³⁴

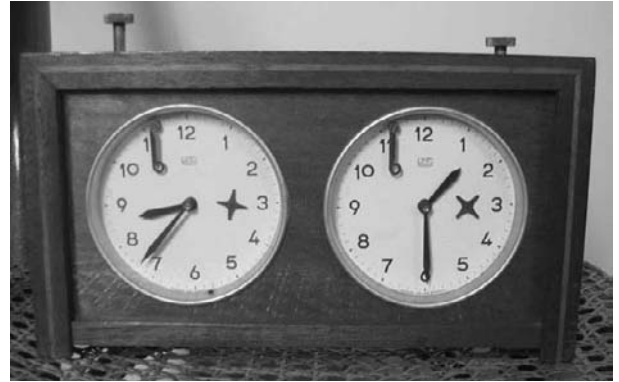
Albergó multitudinarias partidas de ajedrez, cuyas mesas se expandían dentro y fuera del local, colonizando la "pasiva". Las más célebres, fueron protagonizadas por los campeones mundiales Alehine y Capablanca.³⁵

³³⁻³⁴ MARZOL, Marcelo. (2003) *Columnas y paraísos*. Texto inédito del sobrino-nieto de Félix Croacia, alias "Feliche", quien fuera dueño de los cafés "Británico" y "Antequera". "(...) Enfrentándose a la puerta del Café, bastaba dar un paso para descubrir, una mezcla de ruidos, olores y voces que se hacía a cada paso más fuerte y envolvía una concurrencia de ácratas, vegetarianos, teósofos, socialistas, burócratas y morfinómanos, deambulando entre las sillas de Viena y las mesas de mármol blanco con sus jugadores de ajedrez y dominó, discutidores y escritores, periodistas, jubilados, poetas, artistas y soñadores. Mezcla milagrosa de sabihondos y suicidas diría Discepolo. Las paredes de este nuevo mundo reproducían el Támesis, el Sena y el Vesubio, junto a las alegorías de las cuatro estaciones pintadas por Casanovas, maestro de dibujo de Barradas."

³⁵ MICHELENA, Alejandro. *Cafés de Montevideo*. Pág.288

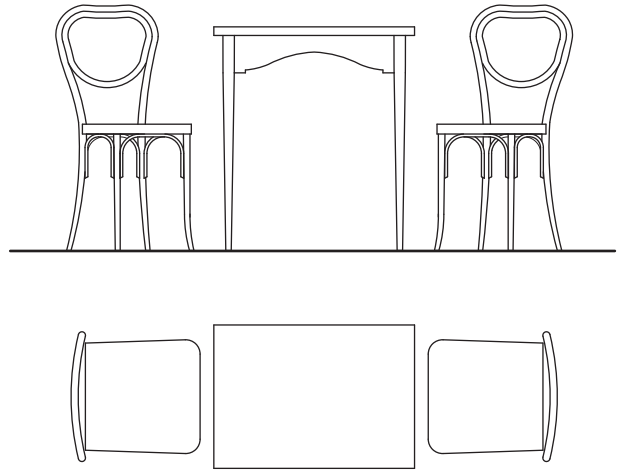


35



36

Los embanderados de la Arquitectura Moderna, junto con los especuladores inmobiliarios, dieron muerte a la "pasiva de Gil" y a los edificios contiguos. Fue un prolongado proceso, durante el cual el café luchó por sobrevivir, iniciando un periplo que hacia 1930 lo ubicó en la esquina de la plaza con la calle Florida. Y posteriormente, en 1955 atravesó la plaza agonizante, asentándose sobre la acera norte y cambiando su nombre por el de "Antequera". Desafortunadamente, los únicos testimonios gráficos del tan popular café que se conservan consisten en algunas fotos de fachada, pero ninguno de su espacio interior. En compensación, el destino me permitió conocer a Marcelo Marzol quien atesora aún varios objetos pertenecientes al café: sillas de Viena, alguna mesa de mármol, un reloj para el juego de ajedrez y una campanilla para llamar al mozo, entre otros.



sillas y mesa interiores
esc. 1:25

Café “La Giralda”



37

Estuvo emplazado en el sitio donde hoy se yergue el Palacio Salvo, sobre la Av. 18 de Julio y con fachadas hacia la “pasiva” de la plaza Independencia y hacia la calle Andes. Pasó a la historia por un hecho memorable: el 19 de abril de 1917 el cuarteto de Roberto Firpo estrenó “La Cumparsita”, un tango compuesto por el -posteriormente célebre- estudiante de medicina Gerardo Matos Rodríguez, para una improvisada comparsa estudiantil de carnaval.³⁶ Al ser demolido el edificio original que lo albergó, el comercio se trasladó a un nuevo emplazamiento, manteniendo sólo el nombre y tal vez algún elemento de equipamiento. Sigue vivo en la actualidad, -aunque completamente modernizada su imagen- sito sobre Bulevar Artigas esquina Francisco Canaro. Se conservan algunos testimonios fotográficos referidos al interior del local fechados en el año 1945 (ver Capítulo 5, pág. 144). En los mismos se observa un magnífico mostrador de mármol, de exquisito diseño, trabajado a base de motivos geométricos, con fajas de distintos colores interrumpidas por un gran triángulo que enfatiza el eje de simetría.

Constituía este café la rótula entre la Plaza Independencia y la Av. 18 de Julio, asimismo marcaba el remate de la “pasiva” como sitio de transición entre el espacio público descubierto -la ciudad- y el espacio público interior -el café-. La “pasiva” con su connotación de puerta / antesala / preámbulo / atrio / recibidor, llegaba acá a su fin, al inicio de la Av. 18 de Julio. Sobre esta avenida los edificios se fueron construyendo lindando directamente con la acera, con la ausencia de espacios que intermediaran los grados de privacidad.

³⁶ BARRIOS PINTOS, Aníbal. (1972). *80 Aniversario 1892-1972. Centro de Almaceneros Minoristas, Baristas y Afines del Uruguay (CAMBADU)*

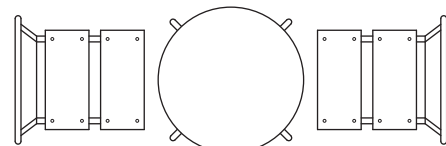
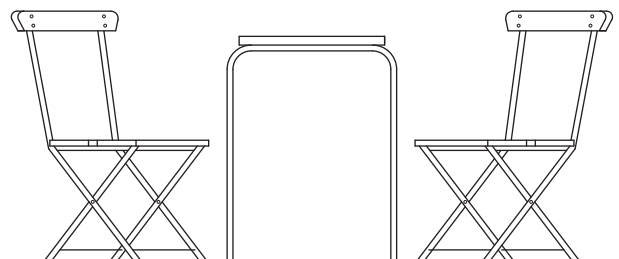
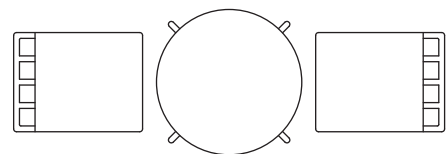
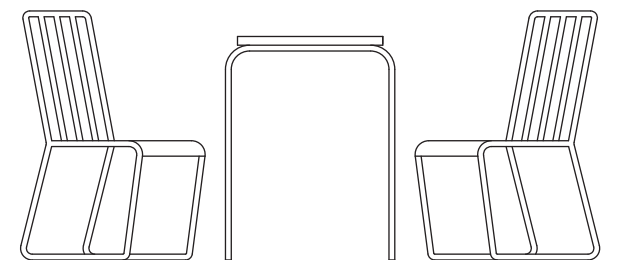
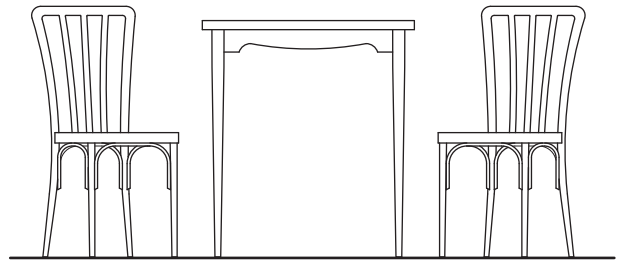
Café "Antequera"



38

Como legatario pobre, pero digno, del café "Británico", mantuvo su sesgo intelectual y ajedrecista. Y, como expresara un periodista: "(...) Parado en la puerta, con la vista al frente, es "un bar como tantos" (...) a la derecha, el mostrador de mármol, varias vitrinas, una caja registradora. Sobre la pared de la izquierda, una larga fila de mesas y sillas con escasos parroquianos."³⁷

No existen gráficos que permitan acercarnos al conocimiento total de su interior, pero a través de fotos halladas se pudo constatar la abundante presencia de mesas y sillas -tanto interiores como exteriores sobre la acera- que daban sostén a las partidas de dominó, generala y ajedrez.



sillas y mesa interiores (madera)
sillas y mesa exteriores (metálicas)
esc. 1:25

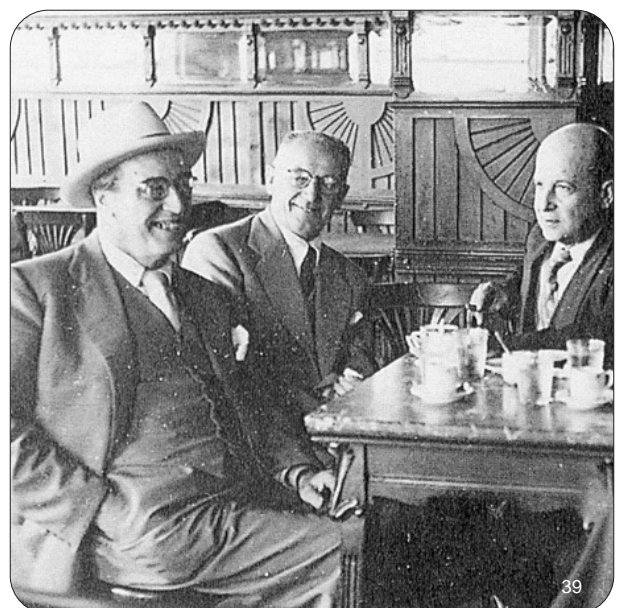
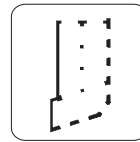
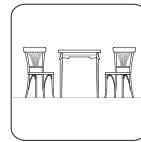
³⁷ RONZONI, Raúl. Periodista del diario "El Día", Artículo de 8 de octubre de 1978.

Imágenes

- 29-Plaza Independencia (Archivo SODRE)
- 30 - Café "Independencia" en un recodo de la "pasiva". (Archivo IMM)
- 31-Polo Bamba, 1912 (Archivo IHA)
- 32 - Polo Bamba,sobre el taburete: Severino San Román (en Crónica General del Uruguay)
- 33- "Británico" (Archivo M. Marzol)
- 34 - Pasiva frente al "Británico" (Archivo M. Marzol)
- 35 - Campanilla para llamar al mozo (Archivo M. Marzol)
- 36-Reloj de ajedrez (Archivo M. Marzol)
- 37- "La Giralda", desde Plaza Independencia. (Archivo IMM)
- 38-Fachada "Antequera" (Archivo M. Marzol)

Tupi Nambá

1889
Buenos Aires y Juncal



Un caso especialmente relevante



40



41

He aquí el café de Montevideo que más devoción ha despertado, cuyo prestigio concitó la atención internacional. Su extraordinaria historia obliga a formular varias interrogantes:

¿Cómo es posible que un café haya sido objeto de culto, exaltado hasta el frenesí, durante tantos años?

¿Por qué escritores y periodistas le destinaron un sinfín de páginas?

¿Por qué la historiografía de la arquitectura nacional no registró su existencia, no obstante la intelectualidad vanguardista de la época - incluidos los arquitectos- tenían ahí su reducto?

¿Por qué luego de su desaparición, fue tan rápidamente borrado de la memoria colectiva?

Su ilustre creador fue Don Francisco San Román, quien cinco años antes fundara el café "Polo Bamba". El extraño nombre del café -del mismo modo que lo hizo con el "Polo Bamba"- lo dio para honrar a una tribu de aguerridos indígenas de San Vicente, nordeste brasileño, quienes pelearon hasta la muerte contra la dominación portuguesa.³⁸

El 8 de mayo de 1889 se fundó el primigenio "Al Tupí Nambá" en la calle Buenos Aires, frente al Teatro Solís. La contracción "al", posteriormente desaparecida, denota claramente la intención de homenaje del patronímico.

³⁸ Habitaron tierras de ricos cafetales y según la leyenda "cuyo valor y cuya fuerza dimanaba del uso que hacían del café".

El propio San Román citaba el verso del "Gigante de Pedra" por Gonçalvez Díaz:

"Ceifando os bríos rústicos

Das tribus sempre amigas,

Famoy a raça antiga

Feroz "Tupinambá".

Fuente: SAN ROMÁN, F. e hijos. (1927). "Tupí Nambá" - *Centro de Atracción Espiritual*.



42



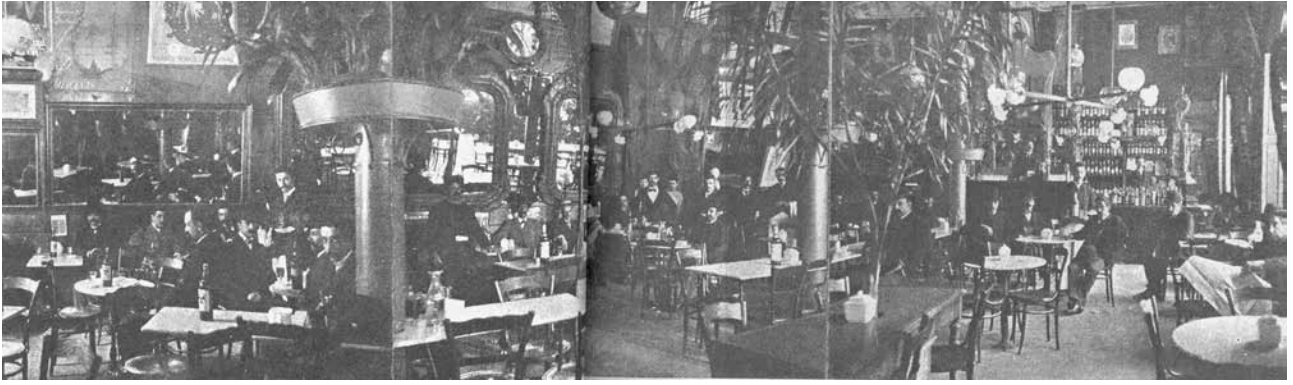
43

La estética del flamante salón de "estilo europeo", en conjunción con el aroma del "café puro de Brasil", cautivó rápidamente a los montevideanos. No existe registro gráfico alguno de su espacio interior, pero un anónimo cronista de la época ha legado una pormenorizada descripción.³⁹ Se distinguió por la incorporación de dos elementos infrecuentes en el naciente Montevideo: la fachada revestida con elegantes tableros de madera -a modo de los comercios tradicionales españoles- y en contraste, tal vez, el exótico "lujo oriental" interior que inauguró el uso de divanes. "(...) La época se maravilló ante el lujo del nuevo café. En el mismo sitio que hasta entonces ocupó el café "Peninsular", acaba de habilitarse este "Tupi Nambá", lleno de buen tono y "confort"; reformado desde el "parterre" hasta el "plafond", con un gusto exquisito, rico papel de agua y cenefas azules, grandes espejos dorados, sofaes tapizados en reps de seda, cortinas adamascadas y cuanto puede desearse de agradable a la vista, en fin, un lujo oriental."

En poco tiempo, el éxito comercial y la popularidad alcanzada hicieron que el café necesitara una casa más amplia. Se trasladó a pocos metros,

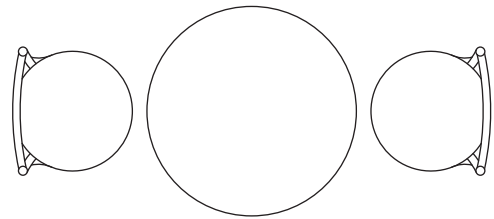
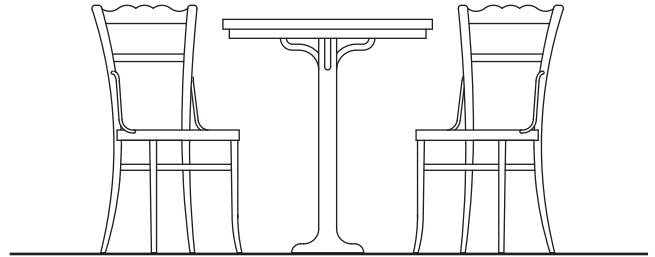
³⁹ "Tenía dos entradas, cuatro pequeñas vidrieras; estaba instalado en un edificio de dos plantas, revestido su frente de maderas y cuyo balcón y frontispicio lucían grandes letreros, formados por delgadas letras que decían: "Al Tupi Nambá". El empedrado de la calle era terriblemente malo; grandes pozos desigualaban las piedras y, por el medio del arroyo, corrían paralelos los esmirriados carriles de aquel trencito de caballos que fue la comodidad de nuestros circunspectos abuelos. Grandes farolones de gas iluminaban la entrada del nuevo establecimiento que la tesonera dedicación de don Francisco San Román brindaba al progreso metropolitano. La época se maravilló ante el lujo del nuevo café. En el mismo sitio que hasta entonces ocupó el café "Peninsular", acaba de habilitarse este "Tupi Nambá", lleno de buen tono y "confort"; reformado desde el "parterre" hasta el "plafond", con un gusto exquisito, rico papel de agua y cenefas azules, grandes espejos dorados, sofaes tapizados en reps de seda, cortinas adamascadas y cuanto puede desearse de agradable a la vista, en fin, un lujo oriental."

Fuente: Recorte de un diario no identificado, perteneciente a María Inés San Román, nieta de Francisco San Román.



44

a la esquina de Buenos Aires y Juncal, mirando hacia el Teatro Solís y hacia la plaza Independencia. El edificio, de sobrio neoclasicismo, estaba compuesto de sótano, piso bajo - el del café- y dos pisos altos. Había sido construido en 1887, propiedad de Don Vicente Carrara. Su espacio interior -manifiesto al horror vacui- se hallaba atiborrado de objetos ornamentales de diversa índole: espejos, plantas, carteles, estatuas y otros.⁴⁰ Subrayando la saturación pomposa como sinónimo de "buen gusto" y refinamiento. Hizo gala de las clásicas mesas circulares de mármol con un solo pie -llamados "veladores" en España- que por su pequeño tamaño invitaban a la reunión íntima.



sillas y mesa (anteriores a 1912)
esc 1:25

⁴⁰ "Últimamente sus mostradores exhibían entre plantas y cuadros, varios bustos grandes y pequeños de Voltaire con su mueca de perpetua ironía. -Según lo dice Thiers y Henri Martín, - nos contestó solícito San Román, Voltaire fue un gran bebedor de café; era el licor que tomaba y que introdujo en la corte de Federico de Prusia."
"La Razón" - Montevideo, 8 de mayo de 1890. Citado en SAN ROMÁN, F. *Op. Cit.*



45



46

En 1912 el local fue totalmente renovado con fastuosidad⁴¹, siendo de ahí en más el que concentró todas las glorias y mitos inherentes a los grandes cafés cosmopolitas, hasta su cierre -por demolición del edificio- en 1959. Situado a la altura de los emblemáticos madrileños, como el "Gijón" y el "Lyon d'Or", y a la par del "Tortoni" y el "Brasil" bonarenses, cobijó a grupos variopintos de intelectuales de vanguardia en las primeras décadas del novecientos. Su fama internacional es denotada por la leyenda que cuenta que, fruto de una apuesta, fue remitida desde Europa una carta cuyo destinatario era apenas "Tupí Nambá Sud América" y la misma llegó a destino!⁴²

⁴¹ Relato de un cronista de "La Razón", de 12 abril de 1912:

"Esta tarde, poco después de salir a la calle esta edición, reabrirá sus puertas el popular café "Tupí Nambá", que la actividad y talento de Francisco San Román creó, desarrolló y llevó a las alturas nunca imaginadas entre nosotros. Pero el "Tupí Nambá" que ahora vuelve a la vida del movimiento y del éxito no es el mismo que hace pocos meses, al expirar el año 1911, congregaba en sus salones miles y miles de tertulianos. Una fuerte brisa de modernismo ha pasado sobre él y lo ha transformado completamente. Del antiguo café no queda más que el local. Todo lo demás es nuevo y magnífico. Lo visitamos esta tarde y quedamos sorprendidos de lo que San Román ha hecho allí. Nada de lo que hemos visto en la capital argentina o brasilera puede igualarse. Es un café único en esta parte del continente sudamericano. El principal salón ha sido decorado a estilo Imperio. El palo guinda domina, dando a la sala un aspecto rosa interesante en extremo. Grandes cortinas del mismo color hacen juego con el fondo de las mesas dispuestas artísticamente y cubiertas con legítimo cristal. El otro salón, de mayor amplitud que el antiguo, tiene un color claro, que contrasta con el primero, poniendo una nota de alegría en el conjunto del decorado. Los frisos constituyen un detalle artístico, tanto en una como en la otra sala. Esculpidos con sencillez y gusto, hacen honor a los Talleres de la Escuela de Artes y Oficios, donde fueron ejecutados. El cristal abunda, en los espejos, que se multiplican a lo largo de las paredes, en las mesas, en las puertas y ventanas, en el mostrador, etc., etc. Y como el cristal, la luz. Hay centenares de lamparillas extendidas en los techos, sobre la línea de los adornos y grandes rosetones de gas y luz eléctrica en los vastos lienzos de pared, a fin de que aquello ofrezca un efecto deslumbrador. Y lo ofrece, en realidad. Cuando irradian toda aquella colección de luces, cayendo a plomo sobre las mesas y reflejándose en la luna de los espejos, parece que se tuviera delante una de esas decoraciones deslumbradoras de claridad y color que se exigen en el teatro moderno. No se ha escatimado ningún esfuerzo para que la instalación resulte digna de popularidad que, a justísimo título, ha adquirido en América el "Tupí Nambá". Un café verdaderamente a la moderna, lujoso, artístico y amplio, cuyo propietario se ha complacido en utilizar exclusivamente elementos del país, desde el escultor en madera hasta el fundidor del bronce, para ofrecer al público montevideano un lugar propio de su cultura para beber el delicioso néctar del rey David y para pasar agradablemente un rato de tertulia."

⁴² MICHELENA, Alejandro. *Cafés de Montevideo*. Pág.19



47

En la publicación realizada a los 80 años de CAMBADU-ANB, editada por el historiador Aníbal Barrios Pintos, éste narra que por el Tupí pasaron prestigiosas figuras, como García Lorca, Clemenceau, Anatole France, Zamacois, Benavente, Gómez de la Serna, entre otras.

Las crónicas capitalinas dejaron innumerables testimonios de los cenáculos allí incubados, tanto de inmigrantes de diverso origen -en especial exiliados políticos españoles-, como de precursores del prototipo bohemio montevideano: largas melenas, vestimenta extravagante, chambergos de ala ancha y grandes corbatas de moña. Entre ellos, la llamada "Generación del Novecientos" y con posterioridad el "Grupo Teseo", movimientos intelectuales que marcaron la cultura de su época. El significado del año 1898 para las letras españolas, lo reprodujo en Uruguay el año 1900. A dicha generación pertenecieron reveladoras figuras jóvenes, pioneros en la búsqueda de una literatura propiamente latinoamericana.⁴³

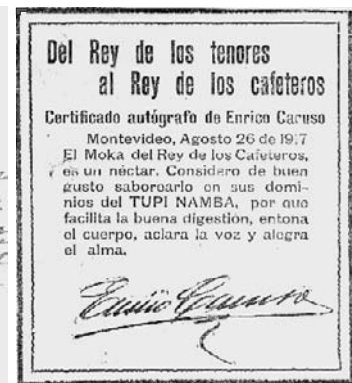
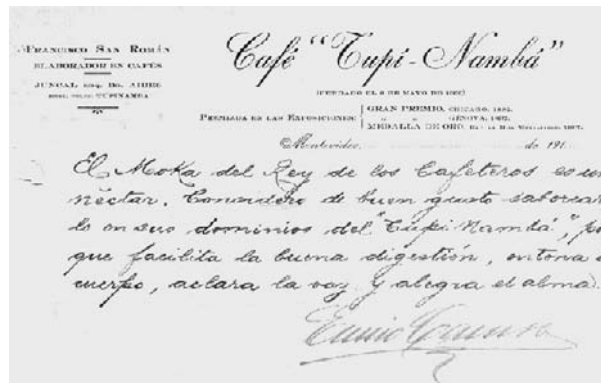
En 1918 el Grupo Teseo, creado por el escritor Eduardo Dieste, inició sus habituales reuniones. Su producción de ensayos de estética y de crítica, dio lugar a valiosas publicaciones, entre ellas la Revista Mensual TESEO.⁴⁴ Hasta el célebre Carlos Gardel tenía su mesa preferida sobre la calle Buenos Aires, mirando al Teatro Solís, de igual modo que los primigenios actores de la Comedia Nacional.

⁴³ La "Generación del Novecientos" estuvo integrada por: José Enrique Rodó, Carlos Reyles, Javier de Viana, Florencio Sánchez, Julio Herrera y Reissig, Horacio Quiroga, María Eugenia y Carlos Vaz Ferreira, Emilio Frugoni, Delmira Agustini, entre otros.

⁴⁴ Miembros del Grupo Teseo: el escritor Alberto Zum Felde, junto a "Carlos Sabat Ercasty, el poeta Emilio Oribe, Justino Zavala Muniz, José Mora Guarnido, los artistas: Adolfo Pastor, José Cúneo, Carmelo de Arzadún. El músico Eduardo Fabini. También el bardo peruano Juan Parra del Riego y su jovencísima compañera Blanca Luz Brum- "la primera mujer que sorteó una valla hasta entonces infranqueable para las damas "de honor": el temido Café que, según las mamás de la época, era el antro exclusivo de hombres que de poetas tenían muy poco, y mucho de locos." "El País", 3 de agosto de 1997, pág.11



48



49

Tres claves para la comprensión del éxito histórico-comercial

1. Calidad del Café (como infusión)

El café del Tupí Nambá, servido en su atmósfera de especial ritual, ha sido reiteradamente ensalzado sin parangón con ningún otro.⁴⁵ Por si las palabras no fueron suficientes para describir las cualidades de la sustancia, se adicionaron los números del análisis químico realizado por el "Laboratorio Municipal Químico y Bacteriológico", publicado en la prensa montevideana.⁴⁶

"A pedido del Sr. Don Francisco San Román, certifico: que del análisis químico, observación microscópica y propiedades organolépticas, del café remitido por aquel señor y examinado en esta oficina, resulta: que es de primera calidad sin mezcla de sustancias extrañas y por consecuencia apto para la alimentación.

Montevideo, Agosto 29 de 1891

J. Arechavaleta

La muestra de café tostado remitido por el Sr. Francisco San Román, es café tipo "Borbón", del Estado de San Pablo - Brasil."

⁴⁵ - "el Moka del Rey de los Cafeteros es un néctar" - Escrito por Enrico Carusso. (El café Moka lo importaba San Román directamente desde Arabia)

- "el delicioso néctar del rey David" - "La Razón", 12 de abril de 1912

- "se podía saborear el mejor café del Brasil"

- "exquisito café "Express""

- "un café "Express" que haya identificado un lugar por lo delicioso"

- "humeaba esa exquisitez"

- "lo aromático de su café"

- "era único, por su densidad, por su sabor, por su aroma y su buquet (...) seguramente que el secreto estaría en la mezcla de distintos granos" - "La Mañana", 3 de mayo de 1995

- "el culto del café es, aquí, tanto o más maravilloso que el de la más complicada de las religiones asiáticas" - Ferreiro, Mario A. en "Mundo Argentino" 1939, pág.23

- "envuelto en la fragancia exclusiva del pocillo humeante del auténtico "oro negro", que no es el petróleo ciertamente." - "Rebar", en "El País", Sábado Show, 10 de agosto de 1991, pág.32

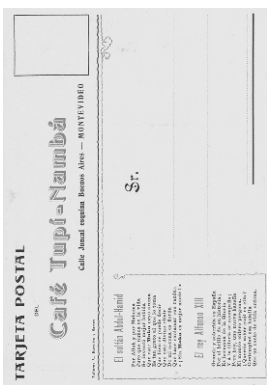
- "y así (San Román) pregonaba su mercadería por amor, por adoración, por respeto místico (...) porque simplemente creía en el café" - Marichal, Yamandú en "El Día", 29 de julio de 1984

- "casi todos los sentidos son solidarios en la degustación de la preciosa esencia (...) saboreado así, lentamente, conscientemente, el café aligera el alma, da buen humor y fomenta la confraternidad entre los hombres" - "Boy" (Soto, Antonio) en "La Nación", Montevideo, marzo de 1928

⁴⁶ (Número de análisis: 3725. Número de la boleta: 39 Serie: E) Publicado en "El Siglo" el 19 de septiembre de 1891. Citado en SAN ROMÁN, F. Op. Cit.



50



51



52

2. Carisma del Propietario

Al cumplir el "Tupí" sus primeros diez años, el loado Francisco San Román fue galardonado en su profesión de verdadero "cafetero".

Su celoso cuidado en la calidad y la estética del servicio se manifestó en todos los detalles. Vestía siempre formalmente: un impecable traje negro con chaleco, camisa blanca y corbata de moño. Los mozos se distinguían por su clásica elegancia, con sus casacas blancas -especie de frac sin cola- y los circunspectos moños al cuello.

En tan solemne consagración, sus parroquianos le ofrecieron un memorable banquete en el elegantísimo restaurante "Piramydes".

El prestigio del "Rey de los Cafeteros" trascendió fronteras, y con el motivo de conmemorarse el segundo centenario de la iniciación del cultivo del café en el Brasil, fue invitado especialmente al "Congreso y Exposición del Café" que se realizó en el Palacio de las Industrias, de San Pablo, el 7 de Setiembre de 1927.⁴⁷

⁴⁷ Invitación publicada en la prensa montevidéana:

"Segundo Centenario do Cafeeiro no Brasil. Commissao Central Commemorativa.

Sao Paulo, 14 de Maio de 1927.

Exmo. Sr. Francisco San Román.

Montevideu.

A Commissao Central Commemorativa do Segundo Centenario do Cafeeiro no Brasil, reconhecendo na pessoa de V. Excia. um dos mais conceituados propagandistas do café brasileiro nas Republicas Platinas; tem o grato prazer de convidar a V. Excia. , por meu intermedio, para assistir e tomar parte no Congresso e na Grande Exposicao de Café, a inaugurarse, no Palacio das Indústrias, em 7 de Setembro proximo, nesta Capital de Sao Paulo.

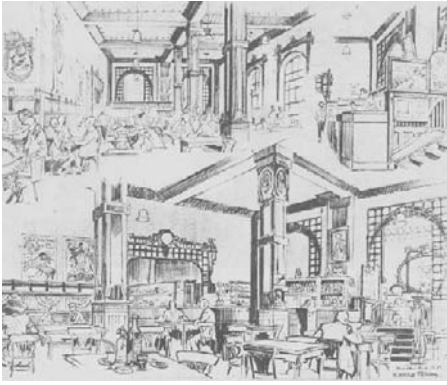
As boas referencias trazidas ao conhecimento desta Commissao Central pelo noso Consul Geral, Sr. Paulo Demoro, de Buenos- Ayres, e a caprichosa e rica instalacao do "Café Tupí Nambá" levada a effeito por V. Excia., nessa bella Capital, constituem para a Commissao attestados do mais subido valor da dedicacao e simpatia que Vossa Excia., vota ao Brasil e ao nosso principal producto o Café.

E, pois com a mais viva satisfacao que transmito a V. Excia. este convite, aproveitando o ensejo para apresentar a V. Excia. os meus protestos de estima e distinta consideracao.

Saude e Fraternidade.

Rogério de Camargo

1º Secretario do Comité Central Organizador"



53



54

3. Diseño de Interiores

A partir de la exhaustiva descripción del citado cronista de "La Razón", complementada la misma con algunas escasas fuentes documentales -escritos, dibujos y fotografías- se puede aventurar la reconstrucción del espacio interior y su equipamiento.

Es posible imaginarse en 1912 -recién inaugurado el café tras la remodelación- ingresando por la entrada principal de la calle Buenos Aires, traspasando el sistema de dobles puertas, diseñado a modo de exclusiva para atemperar los vientos del sur. Una vez dentro del Salón Imperio, nos encandila el sol matinal que derrama por los amplios ventanales que dan a la plaza. Su espaciosa planta -que se aproxima a los 150 m²- es de forma casi rectangular, con su eje longitudinal notoriamente marcado a través de una hilera de columnas de base cuadrada. Las paredes, así como las columnas, están íntegramente revestidas en su parte baja -hasta 1,50 m- con un elegante friso de madera oscura -palo guinda- trabajado en relieve con sencillos motivos geométricos, esculpidos en los Talleres de la Escuela de Artes y Oficios.

A la altura de los ojos, una cinta de espejos recorre los bordes, fusionándose a través de sus marcos con la madera del basamento. Los espejos, deslumbrantes, trepan hasta el techo por las columnas. En los paños lisos de paredes, la vista se detiene en coloridos afiches taurinos y se pierde en el alto cielorraso -a unos 5m de altura- y se encandila, si es de noche, con cientos de lamparitas incandescentes adosadas a las cornisas perimetrales.



55



56

El salón está totalmente colonizado por conjuntos armónicos de mesas y sillas. Las mesas son rectangulares, de patas de madera y tapa de mármol blanco fuertemente vetado de oscuro. Las modernas sillas, estilo Thonet (modelo n.221), retoman en el diseño del respaldo la forma de abanico, motivo también presente en el fuste de las columnas. En este imaginario recorrido, al llegar al fondo, nos sorprende el sobrio mostrador que destaca sobre un espejo de gran tamaño enmarcado en profusa ornamentación. Desvían la atención hacia un lado, cinco escalones y un vano ricamente decorado, es la conexión con el Salón Blanco. Éste, ocupa parte de un edificio lindante por la calle Juncal, por donde también se pueda acceder, tal vez. Al ascender por la cómoda escalera, el gran espejo oval -de clásico estilo español- devuelve nuestra imagen, constituyendo el remate del eje longitudinal del salón principal. El estilo del salón continúa la suntuosidad del principal, pero en colores claros. El cambio más notorio se percibe en el diseño de los frisos -dibujos geométricos que simulan vegetales- y en los espejos: pequeños ojos elípticos intercalados rítmicamente en la banda horizontal de similar material.

En las tardes y noches de verano el café se expande y se apropia de la vereda sobre Juncal. Al resguardo de toldos de lona se instalan los juegos de sillas y mesitas circulares (de menor tamaño que las interiores), con pies metálicos muy trabajados, simulando hojas de acanto.

El ambiente descrito, calificado como "lujo" en su momento por su calidad y magia, se mantuvo incólume -con el debido respeto al desgaste natural- hasta la demolición del edificio en 1959.

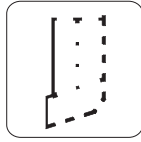


57

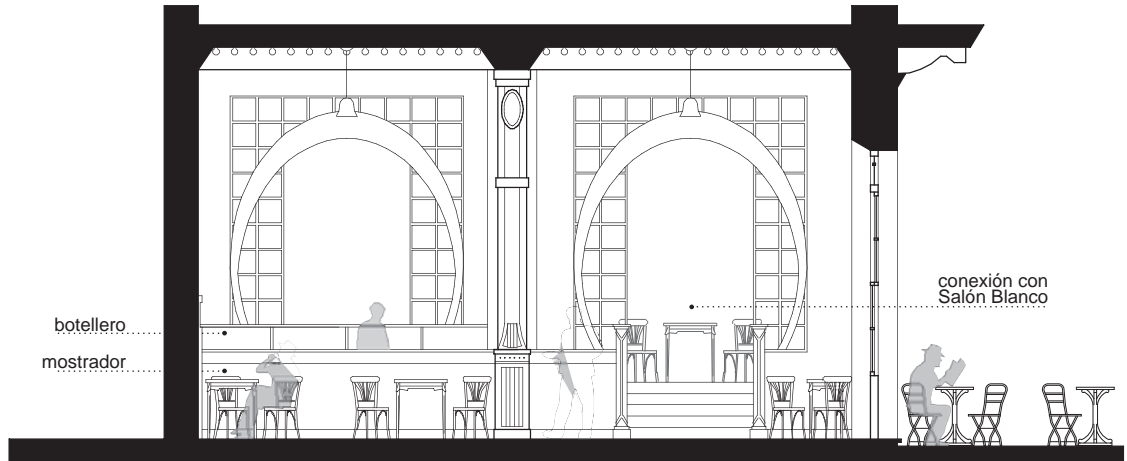
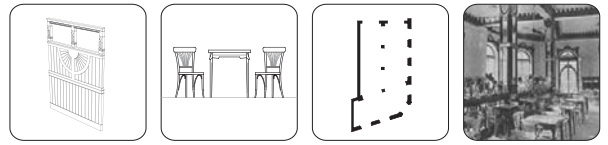
No caben dudas respecto a las influencias ejercidas desde Europa por los "Cafés Vieneses", en especial por el paradigmático "Café Museum" de Adolf Loos de 1899, a partir del cual se impuso una estética más despojada en el diseño de interiores, reafirmada por el uso de sillas estilo "Thonet". Las mismas -por su diseño simple y elegante, su sencillez constructiva y de ensamblaje, unidos al bajo precio- se constituyeron en las sillas más usadas en cafés y bares, extendidas a todo el mundo.

El café Tupí Nambá no fue ajeno a esta tendencia en el "gusto". Aunque, presumiblemente, los anónimos autores de esta obra no hayan conocido directamente a la de Loos, ni hayan sido portavoces de una determinada teoría arquitectónica. Pero, sí se evidencia que miraban de reojo los estilos y últimas tendencias arquitectónicas europeas, tomando elementos de unos y otros, los que fueron combinados desprejuiciadamente. El Salón Imperio fue un claro exponente, con leves toques expresivos Art Nouveau en las aberturas, con pilares que recuerdan a Mackintosh, y una ornamentación -aunque historicista aún- perteneciente a un estilo simple y cálido, inundado de luz solar. Sus paredes claras que reflejaban la claridad, los sobrios frisos de madera y espejo, las cornisas con decoraciones geométricas a base de simples líneas y bandas que alternan con circunferencias, expresan un gusto más afiliado al denominado "Estilo Meridional Mediterráneo"⁴⁸, propio de España meridional e Italia. No obstante, el Salón Blanco siguió la tradición de los cafés franceses, con una ornamentación que evocaba la última Belle Époque como símbolo recurrente de representatividad social de los sectores encumbrados.

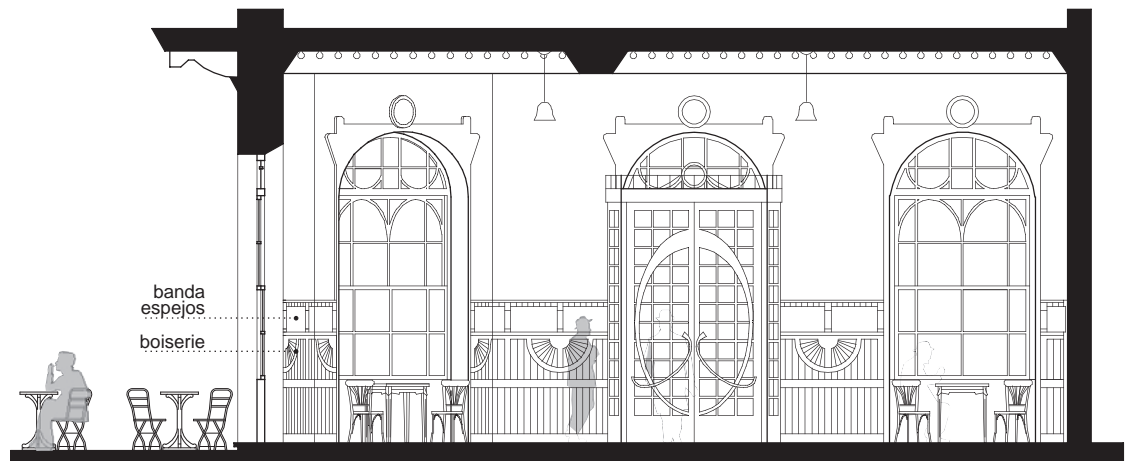
⁴⁸ Asesoramiento brindado por el Arq. Pedro Feduchi (14/11/2006)



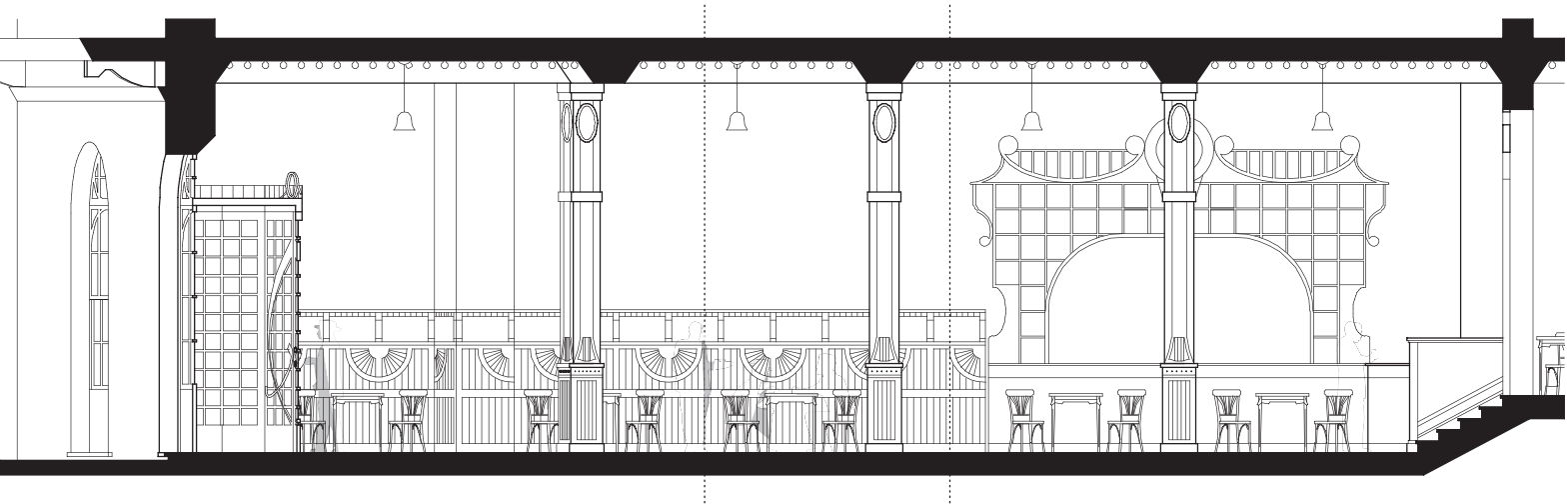
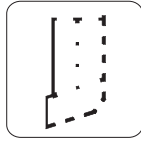
planta
esc 1:100



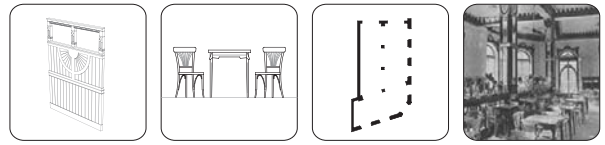
corte 2-2
esc 1:100



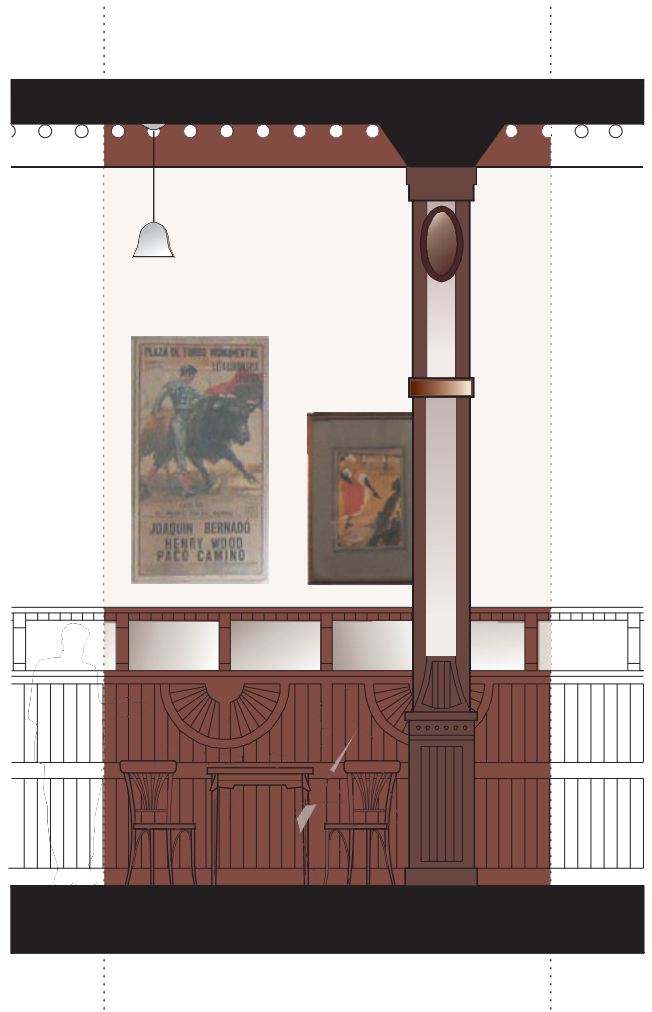
corte 3-3
esc 1:100

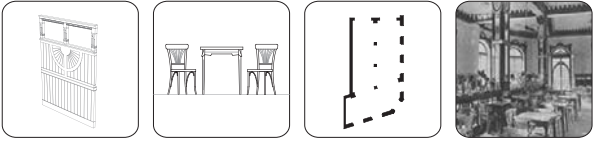


corte 1-1
esc 1:100

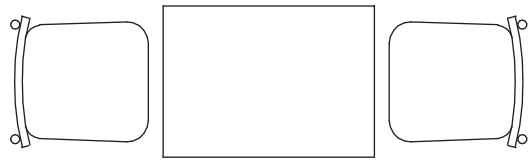
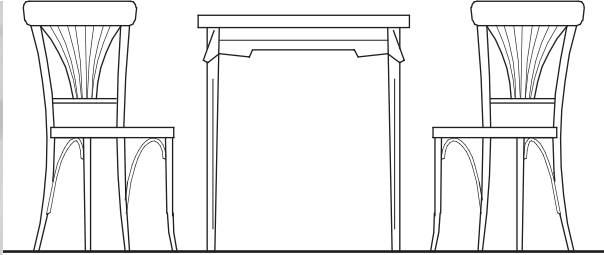


detalle corte 1-1
esc 1:50





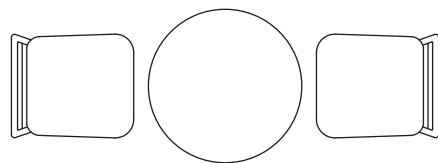
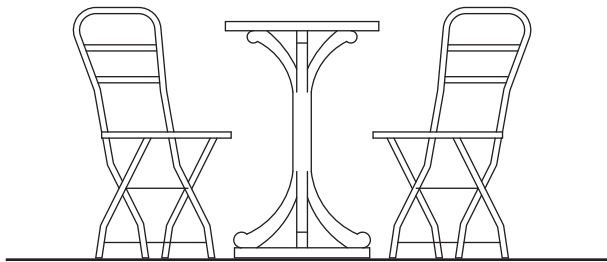
58



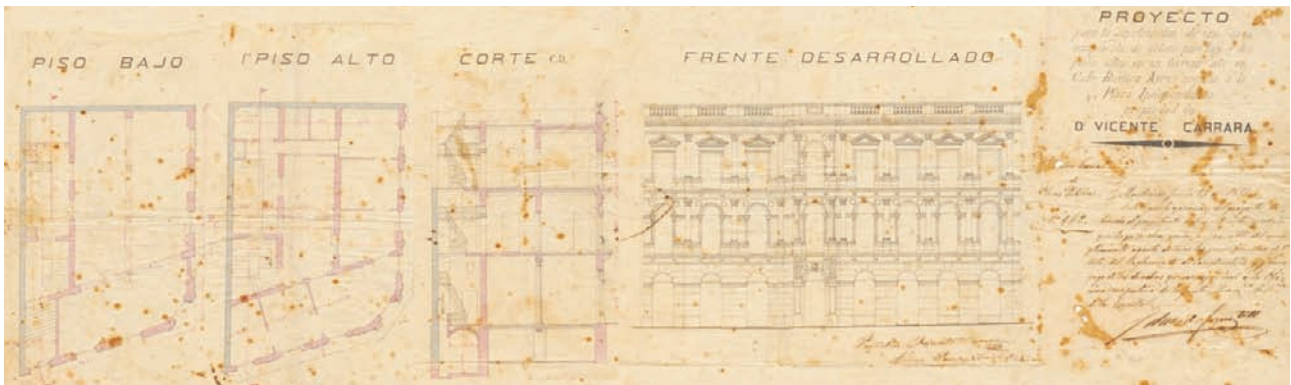
sillas y mesa
esc 1:25



sección de la boiserie



sillas y mesa exteriores
esc 1:25



59

ANÁLISIS DEL CAFÉ DEL TUPÍ NAMBA

He aquí el certificado expedido por el célebre químico J. Arechavaleta respecto al café que se expende en el establecimiento denominado «Tupí Nambá».

LABORATORIO MUNICIPAL QUÍMICO Y BACTERIOLÓGICO

Número del análisis: 3725.

Número de la boleta: 39. Serie: E.

El director del Laboratorio Municipal certifica que la muestra rotulada Café tostado, remitida por el Sr. Francisco San Román, ha sido analizada obteniéndose los resultados siguientes:

Agua.....	1.96
Celulosa.....	40.63
Materia grasa.....	18.36
Sustancia azoada.....	10.20
Goma.....	0.48
Azúcar.....	1.24
Cafeína.....	0.99
Cenizas (cloro % 0.554)....	5.10
Sustancias indeterminadas...	21.04
	<hr/>
	100.00
Extracto acuoso.....	2.93

Observación microscópica: No revela la presencia de sustancias extrañas.

De los datos que anteceden, se deduce que la sustancia analizada es apta para la alimentación.

Montevideo, 22 de Agosto de 1891

J. ARECHAULETA

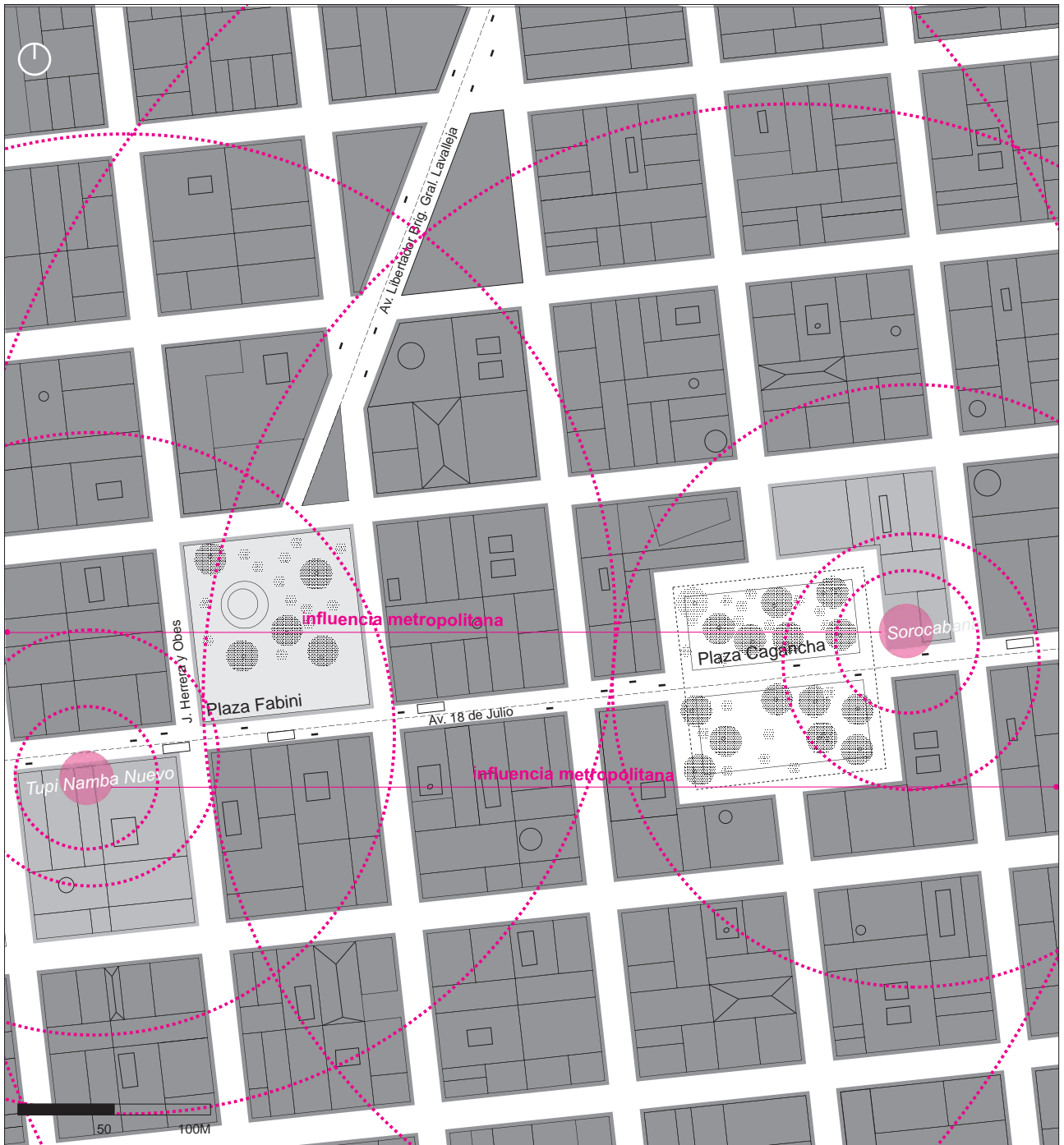
* * *

60

Imágenes del Tupí Nambá de Plaza Independencia

- 39** - Arq. Mauricio Cravotto y otros (en Monografía ELARQANº1)
- 40** - El primer local del Café Tupí Nambá el día de su inauguración. (En SAN ROMÁN, F. e hijos. "Tupí Nambá" - Centro de Atracción Espiritual)
- 41** - Foto Archivo IMM
- 42-43** - Fotos Archivo IHA
- 44** - Fotos publicadas en "Uruguay Ilustrado", enero de 1901 (en RODRÍGUEZ VILLAMIL, SILVIA. *Escenas de la vida cotidiana / La antesala del siglo XX / 1890-1910*. P. 72-73)
- 45** - Salón Imperio
- 46** - Salón Blanco (en SAN ROMÁN, F. e hijos. *Op. Cit.*)
- 47** - Arq. Julio Vilamajó y Antonio Pena (Foto de C. Lousteau)
- 48** - Escudo del café Tupí Nambá. (en SAN ROMÁN, F. e hijos. *Op. Cit.*)
- 49** - Nota autografiada de Enrico Caruso. Archivo María Inés San Román
- 50** - Diploma otorgado a Francisco San Román proclamado Rey de los Cafeteros por sus méritos adquiridos y con motivo de su coronación. Montevideo 27 de Junio de 1899. (en SAN ROMÁN, F. e hijos. *Op. Cit.*)
- 51** - Tarjeta postal realizada por "Parva Domus" en honor a Francisco San Román. Archivo María Inés San Román
- 52** - Foto de Francisco San Román con la máquina de café. Archivo María Inés San Román. "La máquina de "express" que hizo época y que provocara el abandono de las viejas "cafeteras", resalta muy cerca de la heladera de diez puertas a clásico "yelo" en barra como se estilaba en la época." ("La Mañana" miércoles 3 de mayo de 1995 - *El café del Tupí*)
- 53** - Dibujo de Pierre Fossey. Archivo IHA
- 54** - Foto de Francisco San Román en el Salón Blanco. Archivo María Inés San Román.
- 55** - Archivo SODRE
- 56** - Archivo María Inés San Román
- 57** - Café Museum, Adolf Loos (1899), Vienna foto www.anneke.net/Loos
- 58** - Sillas Thonet mod. N° 221. <http://www.thonet.de/>
- 59** - Permiso de Construcción de 1887. Archivo IHA
- 60** - Certificado del Laboratorio Municipal. (en SAN ROMÁN, F. e hijos. *Op. Cit.*)

Grandes cafés / Avenida 18 de Julio





61



62

Con su crecimiento, la ciudad cosmopolita fue trasladando su centro cívico de la Plaza Independencia a la Avenida 18 de Julio. Esta avenida, eje neurálgico y principal espacio colectivo de la Ciudad Nueva, se fue jalonando en las primeras décadas del siglo XX con nuevas plazas, edificios públicos y residenciales de carácter palaciego. Acompañó dicho proceso la expansión de establecimientos comerciales (se instalaron las grandes tiendas que deslumbraron a los montevideanos por su cantidad y variedad de mercaderías importadas de Europa) y entre ellos, los cafés, bares y confiterías, como complemento ineludible de las flamantes salas de cine. Grandes cafés y bares que actuaron como "atractores" en la ciudad, tanto en lo comercial como en lo social, dando vida o revitalizando a otros establecimientos que se encontraban de paso a los mismos. De acuerdo a su localización y proximidad a determinados centros, se fueron perfilando con clientela diferenciada: cafés literarios, cafés políticos, cafés deportivos, cafés de periodistas, cafés de bancarios, cafés de estudiantes, cafés de billares, cafés de palcos musicales, etc.⁴⁹ Entre los de carácter más marcado, estuvieron el desaparecido "**Café Montevideo**", frecuentado por periodistas del diario "El Día"; el "**Café Ateneo**", con palcos de orquesta en la Plaza Cagancha; y el "**Gran Sportman**" de concurrencia estudiantil, frente a la Universidad. A los efectos del presente trabajo de investigación se seleccionaron dos de los ejemplos más relevantes ubicados sobre la Avenida 18 de Julio, de características notoriamente disímiles: el "**Tupí Nambá Nuevo**" y el "**Sorocabana**" de la Plaza Cagancha.

⁴⁹ BARRIOS PINTOS, Aníbal. (1973). *Pulperías y cafés: Instituciones substanciales del vivir oriental*. Pág. X

“Tupí Nambá” sucursal 18 de Julio

1926

Av. 18 de Julio, entre
Río Branco y J. Herrera y Obes



63



64

El nuevo local, homónimo del café de la plaza Independencia, abrió sus puertas el 24 de setiembre de 1926. Esta inauguración -del mismo modo que en 1912 lo fue con la remodelación del local de la plaza Independencia- despertó públicamente una euforia inusitada. Nuevamente la prensa destinó fervorosos comentarios celebrando la opulencia del establecimiento, siendo catalogado de propulsor del embellecimiento y del progreso urbano. “(...) un establecimiento que es una maravilla de suntuosidad, de lujo, y, sobre todo, de extraordinario buen gusto artístico.” Se concibió como un lugar de descanso y esparcimiento que refería a la imagen de un palacio, como un sitio que estimulaba la imaginación y conducía al “(...) Oriente de ensueño, fantástico y mirífico, que surge en el alma, en evocación nostálgica, al recordar los cuentos inmortales de Scheherazada.”⁵⁰

Junto con la alegoría de palacio asiático surgió un placo de orquesta desde el cual se escucharon las letras del tango rioplatense. Esta extraña hibridación, recibió las distinciones del “Concejo de Administración Departamental” y al decir de un cronista de época “(...) ha hecho que las mejores familias de Montevideo frecuenten el magnífico salón, poniendo en éste una nota de novedad y distinción digna de los mejores establecimientos de las grandes capitales.”⁵¹

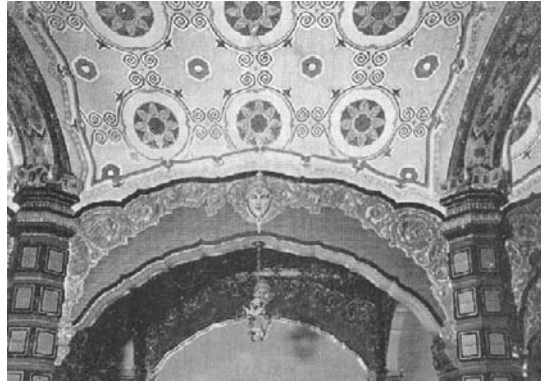
⁵⁰ “El señor San Román, en efecto, quiso hacer las cosas en grande, con decisión espiritual que lo honra, porque muestra su ánimo progresista. Y, secundado por artistas de enjundioso espíritu, ha construido un establecimiento que es una maravilla de suntuosidad, de lujo, y, sobre todo, de extraordinario buen gusto artístico.

Con adecuación estricta a los objetivos espirituales de un café -lugar de descanso, de olvido y de expansión cordial- el del señor San Román figura ser un magnífico palacio de Oriente, pero no del Oriente real y positivo de las informaciones telegráficas, agobiado por nuestros mismos problemas y asediado por nuestras mismas inquietudes, sino del Oriente de ensueño, fantástico y mirífico, que surge en el alma, en evocación nostálgica, al recordar los cuentos inmortales de Scheherazada.”

“El Día”, 24 de setiembre de 1926. Citado en SAN ROMÁN, F. *Op. Cit.*



65



66



67

La costosísima y exótica obra de interiores, máximo exponente representativo del horror vacui -encargada al decorador Albertazzi- consistió en la puesta en escena de repertorios formales foráneos inspirados en elementos decorativos asiáticos. Fue una manifestación que ejemplificó la dualidad cultural de su tiempo, que en la desprejuiciada búsqueda de "belleza" y "progreso" entendía esta rareza como un posible estilo más. Dichas resoluciones ornamentales -a base de motivos vegetales combinados con figuras geométricas entrelazadas- recuerdan los dibujos de patrones de Owen Jones, en especial sus láminas referidas al Ornamento Indio y Chino.⁵²

Como hecho arquitectónico, su diseño -unido indisolublemente a los signos que connota- despertó controvertidas opiniones. Para muchos fue un soberbio exponente de buen gusto, confort y riqueza decorativa, un motivo de orgullo para la ciudad, una positiva influencia cultural, "un fermento superiorizante y estimulador".⁵³ Para otros -los parroquianos habituales del café (intelectuales, literatos y artistas)- el nuevo café resultó ajeno, recargado en su estridente decoración en escarlata y negro, por lo tanto, continuaron en el "Tupí Viejo" sus tertulias. Para la historiografía de la arquitectura no existió -no fue posible hallar ningún registro del mismo- y la academia lo ignoró.

⁵¹ "(...) San Román sería el que dotase a Montevideo del establecimiento de café más lujoso de cuantos existen en el mundo. (...) Con esta casa, don Francisco no solo ha conseguido poner un broche de oro a su fecunda vida de comerciante. Ha logrado también que el Concejo de Administración Departamental, vista la positiva influencia cultural de la obra, le haya dirigido -caso único- un testimonio de felicitación y complacencia. Y ha hecho más: ha hecho que las mejores familias de Montevideo frecuenten el magnífico salón, poniendo en éste una nota de novedad y distinción digna de los mejores establecimientos de las grandes capitales. El caso era totalmente desconocido entre nosotros, y se explica: faltaba el establecimiento."

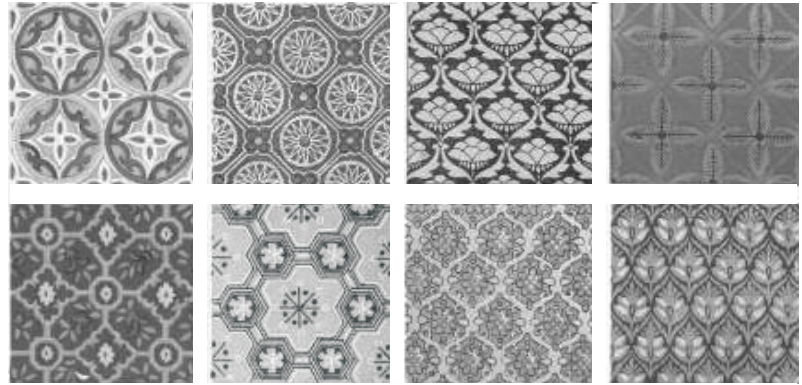
"El Plata", 7 de mayo de 1927. Citado en SAN ROMÁN, F. *Op. Cit.*

⁵² OWEN JONES. (1856). Gramática del Ornamento. (<http://www.illuminated-books.com/books/grammar.htm>)

⁵³ "El Día". Artículo citado.



68



69

Desde la Escuela de Artes y Oficios, el Dr. Pedro Figari ya había criticado duramente la recurrencia a tipos ornamentales exóticos "aliados a la práctica del "lujo", en el sentido de gusto por la superfluidad, gasto improductivo y derroche."⁵⁴ En su cruzada por instaurar un estilo regional y racional, desde comienzos del novecientos, Figari manifestó su rechazo a la profusión del ornamento ostentatorio y al culto a la acumulación de objetos suntuarios, en el rol de calificadores sociales y culturales del ambiente. Anticipándose así, a lo expresado muchos años después por J. Baudrillard: *"Esta herencia de "saturación" y "redundancia" propia de la vivienda familiar decimonónica (...) puede analizarse como una compulsión ansiosa de secuestro, como símbolo obsesivo: no sólo poseer sino subrayar dos y tres veces lo que se posee; es la obsesión del pequeño propietario urbano o suburbano"*.⁵⁵ Actitud que naturalmente se extendió a todos los espacios de dominio del hombre, en la pretensión de demostrar una prestigiosa posición social.

Su vida fue corta. Semejante lujo oriental fue insostenible, resultando un gran fracaso económico que condujo al cierre.

Imágenes capítulo 3- Cafés Av. 18 de Julio

61- Av. 18 de Julio, Café Sorocabana. Archivo SODRE

62- Av. 18 de Julio, Plaza Cagancha y Café Sorocabana. Archivo IMM

63-64- Salón estilo asiático. Archivo M. I. San Román

65- Pagoda china para venta de cigarrillos y bombones.

66- Detalle de la bóveda del salón. (SAN ROMÁN, *Op. Cit.*)

67- Farol del Salón asiático. Archivo M. I. San Román

68- Papel de envoltorio.

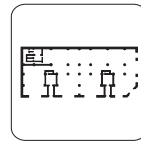
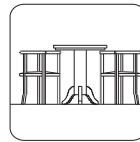
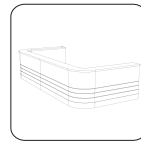
69- Dibujos de patrones de Owen Jones, Ornamento Indio y Chino (en Gramática del Ornamento - <http://www.illuminated-books.com/books/grammar.htm>)

⁵⁴ PELUFFO, G. (1985). *Figari: arte e industria en el novecientos*

⁵⁵ BAUDRILLARD, Jean. (1974). *La moral de los Objetos. Función -signo y lógica de Clase*. Citado en PELUFFO, G. *Op. Cit.*

Sorocabana

1939
Av. 18 de Julio esq. Plaza Cagancha



El último gran café



71



72

Instalado en la espaciosa planta baja del afrancesado "Palacio Montero", abrió sus puertas el 19 de setiembre de 1939 y las cerró en 1988, habiendo sido el último gran café de Montevideo. Su nombre evocó a la ciudad de Sorocabá, en el área cafetera del Estado de San Pablo, Brasil.⁵⁶ *"Este tipo de café fue parte de un gran proyecto del Departamento Nacional del Café de Brasil, pautado tras cosechas sobredimensionadas del producto en su territorio lo que les llevó a quemar los excedentes y a realizar una apertura hacia el mercado uruguayo, paraguayo y argentino para promocionar su café. (...)"*⁵⁷

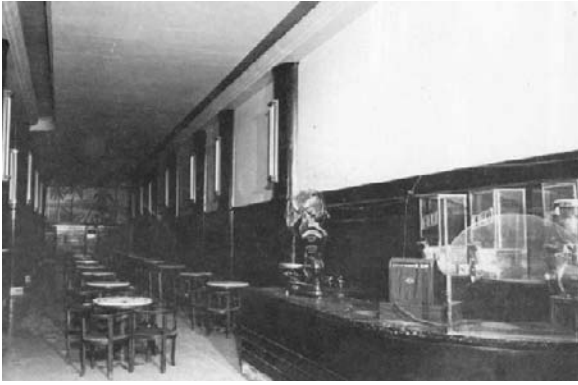
Nuevamente la prensa montevideana celebró la apertura -como lo había hecho anteriormente con los "Tupí Nambá"- pero en este caso destacando su estilo simple y "ultramoderno" (la palabra "lujo" ya había dejado de aplicarse a "lo moderno"). Fue éste un café ciertamente innovador para su época, en su austera y despojada estética "Art Déco", opuesta a la tradicional saturación ornamental asociada al "buen gusto".

El perfil de café bohemio e intelectual lo manifestó ya desde sus inicios, una juventud de vanguardia cultural -incluidas las mujeres, a partir de los años cuarenta- se aquerenció en su recinto. Hecho que fue propiciado por la proximidad de centros de enseñanza: el Taller Torres García (en los bajos del Ateneo) y el Instituto Normal.

⁵⁶ MICHELENA, Alejandro. (2003). *Gran Café del Centro. Crónica del Sorocabana de la plaza de Cagancha*

⁵⁷ "En el caso del Sorocabana uruguayo se estableció un convenio a largo plazo de abastecimiento gratuito del mismo a los distintos locales de expendio. Fue tanto el auge, que en la década del 40, en un solo local se vendía un promedio de 20 mil cafés diarios. En sus mejores épocas tuvo 23 locales, cinco de ellos en Montevideo."

Diario "El Observador". (1999). *El Sorocabana llegó a los 60.* (Fuente: IHA) Paralelamente, la empresa fundó varias sucursales: en la plaza Independencia, en los bajos del Palacio salvo; en la Ciudad Vieja, en la calle 25 de Mayo; En Goes, en La Unión y en capitales del interior. También en Córdoba y Buenos Aires. (MICHELENA, A.)



73



74

Es que la plaza misma -primera en la Ciudad Nueva de extramuros- se había convertido por aquellos tiempos en centro y escenario de la movida cultural montevideana.

*"Memoriosos recuerdan que al principio era un salón relativamente pequeño, que no abarcaba ni la mitad del amplio espacio que luego lo iba a caracterizar. Al comienzo se bebía el café parado, junto al mostrador, al estilo de tantos cafés rápidos que en esa época eran comunes en cualquier gran ciudad. (...) Luego se le agregaron mesas, y poco a poco fue ampliándose el salón, abriéndose por fin a través de grandes ventanales hacia la plaza."*⁵⁸

Curiosamente -no obstante sus amplios ventanales- fue siempre un café "hacia adentro", distante de la vida mundana exterior. *"Vereda ancha sobre la plaza Cagancha, que por motivos misteriosos nunca funcionó como un café al aire libre, como colega de alguno de la Av. De Mayo."*⁵⁹

Fue prevalente el "ver" frente al "ser visto", el "ver" desde un refugio, al amparo de las vidrieras y cortinados. Tal vez buscando a través de la mirada soslayada alcanzar el conocimiento de las cosas, pero sin estar involucrado en ellas. Rehuir al estar expuesto, al "ser visto", construyendo una percepción íntima de uno mismo y del grupo al que se pertenece. No obstante, pasada esa barrera, nunca dejó de estar presente dentro del propio café -que por su gran tamaño dio cobijo a numerosísima clientela- el juego de las miradas indagatorias de las personas que alternaron sus roles -entre el ver y el hacerse ver- a lo largo de sus habituales tertulias.

⁵⁸ "(...)Hasta una pecera lo adornaba, complementando el marcado estilo decó de su decoración e instalaciones, en ese momento aerodinámico de tan moderno. (...)" MICHELENA, Alejandro. *Op. Cit.* Pág.13

⁵⁹ CARBAJAL, Miguel. Artículo en "El País" (23/03/1986). *"Sorocabana: las últimas fotos. Historia de brasas, no de cenizas"*. (Fuente: IHA)



75



76

La lógica de diseño del espacio interior fue tributaria de la racionalidad compositiva del edificio que lo albergó, construido en 1925, aunque su imagen externa denotara filiación historicista. Su planta cuasi-libre evidenció el tránsito de la concepción clásica-académica (uso de criterios de simetría y jerarquización) a la espacial moderna: circulaciones verticales exentas, ordenamiento modular de las columnas, disposición rítmica de los amplios vanos exteriores.

Su salón, que fue creciendo a la par de la prosperidad comercial, llegó a ocupar una superficie de 650 m². La singularidad de su forma accidentada, resultó de la contundente presencia de las cajas que contenían las circulaciones del inmueble y de la extraña escalera descendente en el medio del salón, que conducía al subsuelo donde funcionaban oficinas y depósitos. Esta fragmentación determinó la existencia de ámbitos con espacialidades opuestas y complementarias a la vez. La riqueza ambiental resultó de la convivencia del dinamismo inherente al gran sector longitudinal indiviso (recostado a la pared medianera este) y la serenidad de los compartimientos estancos que miraban hacia la plaza. Este par de opuestos también tuvo su correlato en el tema de la iluminación natural, casi ausente en el primer sector y marcadamente protagonista en los últimos.

El carácter unitario del conjunto estuvo pautado por la consigna del "diseño integral" de la arquitectura de interiores, desvelo inherente al Art Déco.



77

Fue éste un estilo de gran aceptación popular local, interpretado como signo de mundanidad, cuyo repertorio formal se asoció a la estética de la vida moderna (cine, medios de comunicación, automóviles, aeronáutica, tecnología) y al concepto de confort.

Bajo dicha premisa de diseño, se logró la sólida integración de la decoración, los elementos de equipamiento -fijos y móviles- y las instalaciones, con el edificio existente. Aparentó ser un ejemplo tardío del estilo nacido en 1925 en la emblemática Exposition Internationale des Arts Décoratifs et Industriels Modernes de París, que dejó su sello en la producción arquitectónica, tanto en Europa como en el medio local, hasta principios de la década del 30. Se identificó con una actitud ecléctica, de desprejuiciada integración sincrética de múltiples elementos visuales revalorizados, provenientes de fuentes asiáticas, africanas y mesoamericanas, conjuntamente con aportes de las vanguardias artísticas europeas.

*"Un mundo que fue impactado y revolucionado por nuevas pautas de diseño, un diseño renovado y "moderno", que dio marco a la cotidianidad en aquellos años donde el Art Déco se movió con comodidad (y donde fue aceptado y asumido con naturalidad), antes de ser condenado por el gusto oficial, elitista, como hueca "ornamentación"."*⁶⁰

El desconocido diseñador del Sorocabana, en este contexto de gran apertura, adoptó criterios de claridad funcional y de sobriedad formal de base abstracta, derivados de la Secesión vienesa y la Escuela de Glasgow.

⁶⁰ ARANA, M. MAZZINI, A. PONTE, C. SCHELOTTO, S. (1999). *Arquitectura y Diseño Art Déco en el Uruguay*.



78



79

Y, en especial también, en consonancia con la vertiente "Stream Line" del Déco que se desarrolló en Estados Unidos en la década del 30, de inspiración en formas aerodinámicas, superficies curvas y extendidas líneas horizontales que simulaban el efecto de la velocidad. Como contrapunto, en la acentuación de la verticalidad, surgió la gigantesca cartelera exterior cuya tipografía hizo gala de la estética Déco.

La pretendida unidad ambiental fue proporcionada básicamente por el repertorio formal -geométrico y austero- y la economía de recursos expresivos empleados: el uso de un único material dominante -la madera de nogal lustrada- y el peculiar diseño y disposición de los artefactos de iluminación.

La boiserie que revistió paredes y bases de columnas tuvo un diseño de cierta severidad: un friso continuo de importante altura -3 mts aproximadamente- con el único destaque de finas molduras horizontales, apenas perceptibles. A la madera laminada lisa y pulida, se adicionaron los zócalos, metálicos y brillantes.

Hubo dos mostradores, también de la misma madera: uno de mayor tamaño -de expendio de café en pocillos- y otro más pequeño -de venta de café embolsado en brillante papel amarillo y verde- los que exhibieron un diseño aerodinámico, con leves toques expresionistas en las esquinas curvas y en el ranurado horizontal. La técnica del enchapado y laminado permitió lograr fajas curvas y continuas, de fina terminación.

Esta esmerada preocupación por la resolución del detalle hizo a la definición plástica de las superficies, mediante el sutil juego de luces y sombras.



80



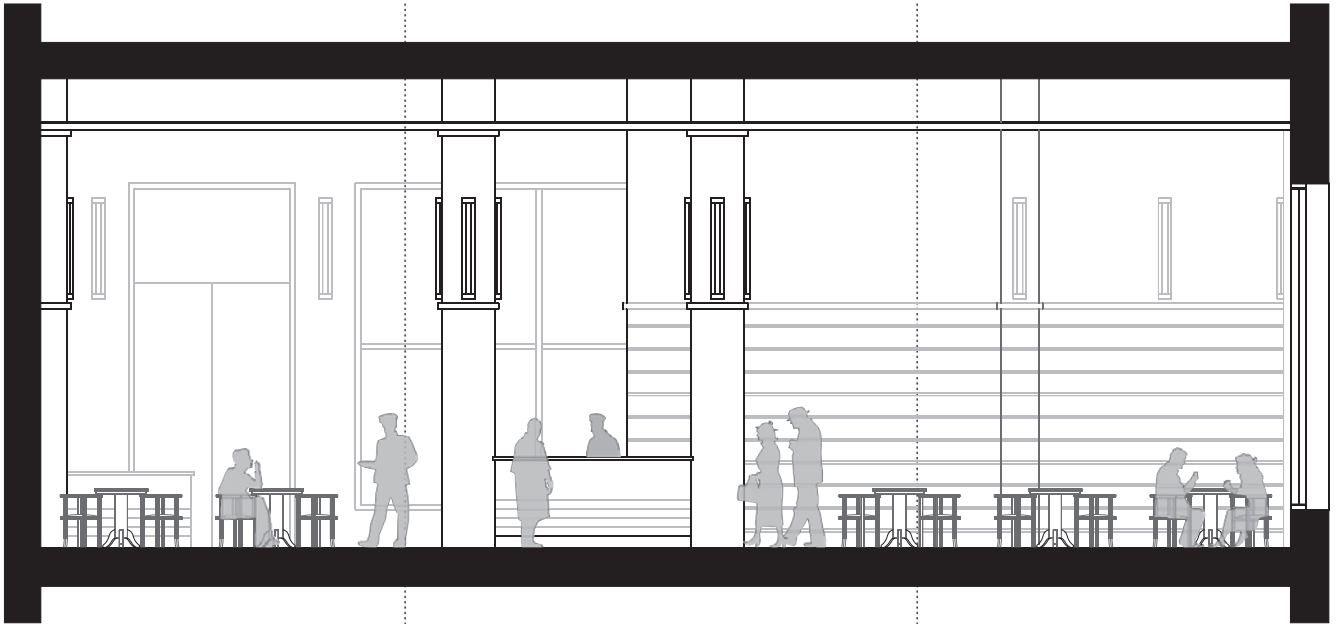
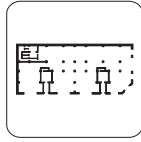
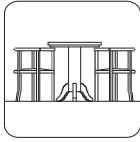
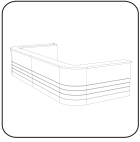
81

Desde la plaza, la luz natural ingresó a raudales a través de los amplios ventanales de marcos casi inexistentes, con etéreos cortinados de muselina blanca.

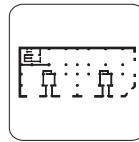
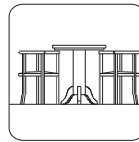
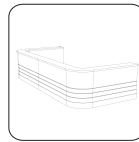
La luz artificial en su uso escenográfico jugó un papel protagónico y caracterizante en la definición espacial: por un lado, difusa y oculta en la yesería del cielorraso y por otro, singularmente expuesta en alargadas líneas de luz. La rítmica sucesión de artefactos compuestos por tres tubos fluorescentes al desnudo, colocados en posición vertical sobre paredes y columnas, confirió el énfasis en la verticalidad propio del Déco.

El equipamiento móvil, de madera oscura, fue de clara inspiración en los diseños de Josef Hoffmann, aunque de una geometría más pura y simple. Las mesas circulares de mármol blanco vetado, tuvieron un pie central constituido por un cilindro que se convertía en trípode al llegar al suelo. Las sillas, amplias como sillones, con asiento (tapizado en cuero verde) y respaldo-posabrazos en forma de semicírculo, fueron una reformulación directa de modelos creados por Hoffmann. Llamaron la atención por sus múltiples virtudes: la calidad de diseño, la comodidad, la solidez constructiva y la sencillez de producción. El juego básico se compuso de una mesa y tres sillas, aunque la forma circular de la mesa admitiría la incorporación de más sillas en tanto fuera aumentando la cantidad de contertulios. El local llegó a albergar la significativa presencia de 100 mesas y 300 sillas.

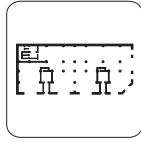
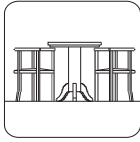
Nota: La vestimenta típica de los mozos formaba parte de la cuidada ambientación, estuvo compuesta por delantales blancos que dejaban asomar las oscuras corbatas, los cinturones verdes y los gorros también blancos.



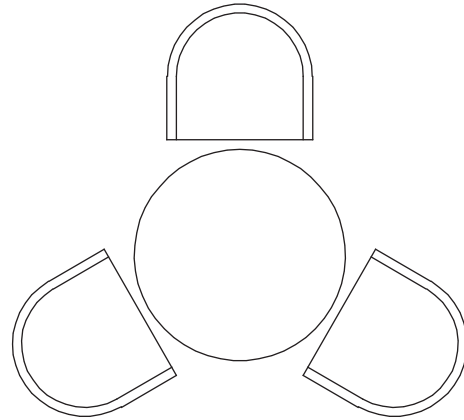
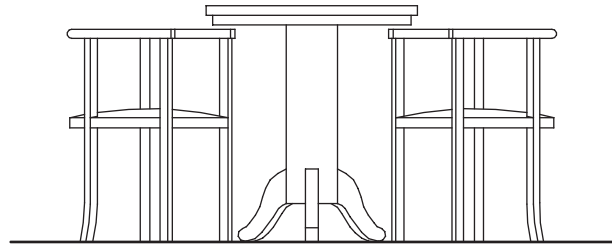
corte 1-1
esc 1:100



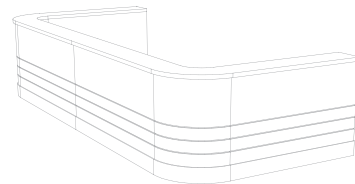
detalle corte 1-1
esc 1:50



82



sillas y mesa
esc 1:25



Imágenes del Sorocabana

- 70- MICHELENA, A. *Gran Café del Centro. Crónica del Sorocabana de la plaza de Cagancha*, p.42
- 71- Palacio Montero - Café Sorocabana, Sucursal Plaza Cagancha. Revista ELARQAN°3, p.57
- 72- Palacio Montero, acuarela de estudiantes del Taller Folco (1991). Revista ELARQAN°3, p.57
- 73-74- MICHELENA, A. *Op. Cit.* , p.41-42
- 75a77- Fotos archivo Arq. J.C.Vanini
- 78 - 79 - Pinturas realizadas por el Arq. C.A. Vanini. Archivo Arq. J.C.Vanini
- 80- MICHELENA, A. *Op. Cit.* , p.73
- 81- MICHELENA, A. *Op. Cit.* , p.46
- 82- Sillones diseñados por Josef Hoffman en 1905: Bentwood Armchairs / Kunstschau Armchair / Sitting group. ([Http://www.modernfurnitureclassics.com](http://www.modernfurnitureclassics.com))

4

CAFÉ Y BAR

1880 / 1930

Ciudad Vieja y Centro

Florida (1930)



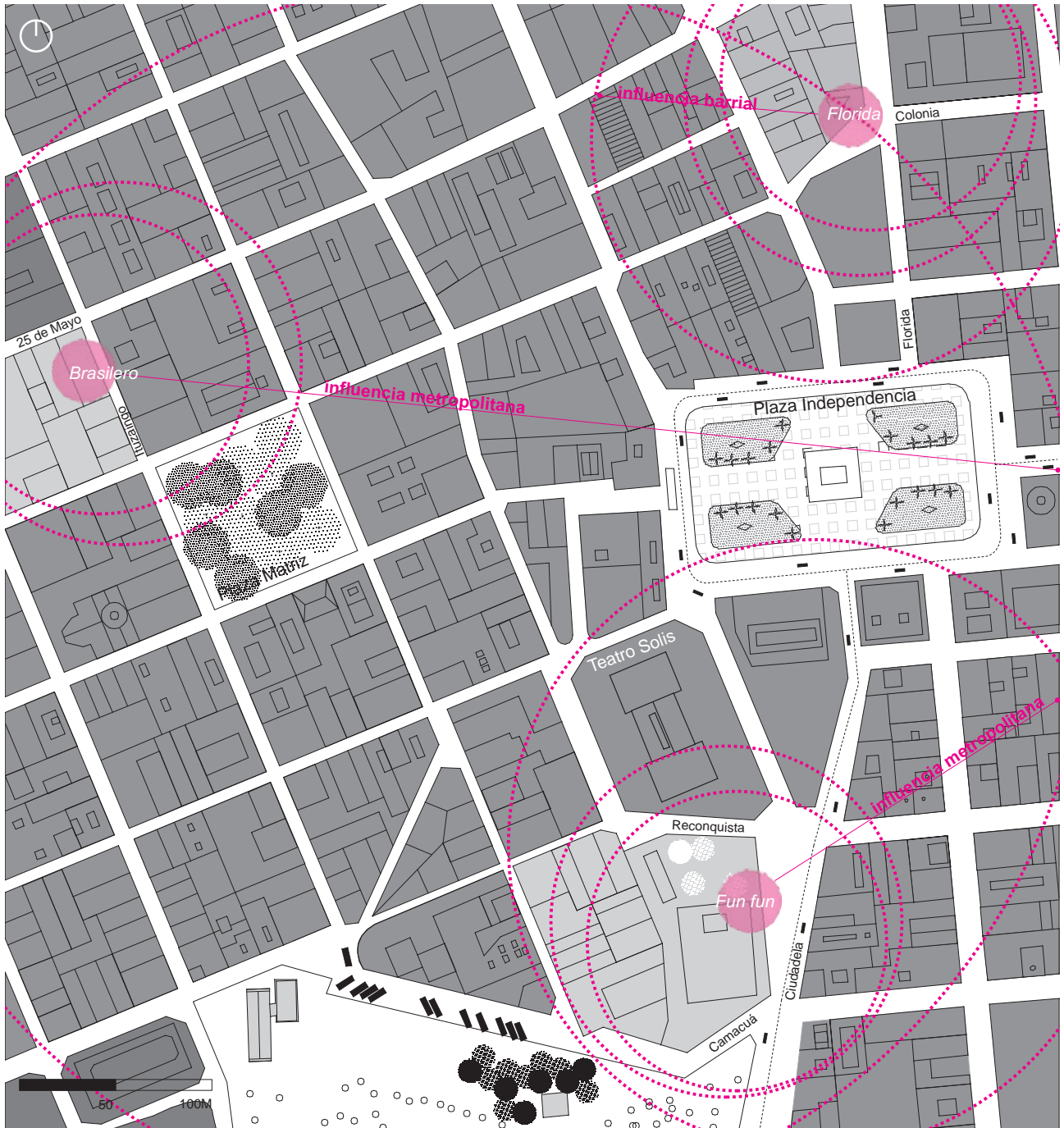
Fun Fun (1895)



Brasileiro (1877)



Café y Bar / Ciudad Vieja y Centro





83

En sincronía con el avance de los suntuarios "Grandes Cafés", se consolidaron a partir de fines del siglo XIX dos tipos de establecimientos con perfiles diferentes y complementarios a la vez.

Por un lado, el pequeño "Café y Bar" -de escala doméstica, signado por la introversión- que mantuvo el carácter de café intelectual y bohemio, ubicado en Ciudad Vieja y posteriormente en el Centro. Por otro, el "Almacén y Bar", vertiente más popular -de clases medias y bajas- que se extendió por todos los barrios.

Para la instalación de cafés y bares, en tanto expendio de bebidas, fue la palabra "limpieza" el motor que animó el dictamen de las Ordenanzas del Concejo Departamental de Montevideo relacionadas con la Construcción de Edificios.⁶¹ Los elementos claves fueron: "el mostrador", "la pileta" y "el agua" para la limpieza (no para beber). El mostrador -que generalmente contuvo a los otros dos- se convirtió en el estructurador del espacio, concentrando toda la atención de diseño. Para los Despachos de Bebidas, la Ordenanza de 16 de Setiembre de 1903, definió claramente los requisitos exigidos para los mostradores:

"Artículo 1º - A los efectos de la presente ordenanza se dividen los despachos de bebidas -sean o no anexos a otros negocios- en tres categorías: 1) Despachos en mostrador; 2) despacho en mesas; 3) despacho mixto;

Art. 2º - Los mostradores de la Categoría 1ª y 3ª se cubrirán de madera dura, chapas metálicas, mármoles u otros materiales de difícil impregnación y se mantendrán limpios en todas sus partes. (...)"

⁶¹ CONCEJO DEPARTAMENTAL DE MONTEVIDEO. Leyes, Ordenanzas, Decretos y Resoluciones relacionadas con la Construcción de Edificios. Montevideo: Edición Oficial 1957. Pág. 133-136

Nota: el texto completo de las Ordenanzas citadas puede consultarse en las páginas 104 a 106.

Dicha Ordenanza indica cómo debía hacerse la limpieza de los vasos "*(...) se hará por medio de un surtidor de agua, colocado en sitio visible para el consumidor, (...)*", de modo tal que el cliente pudiera corroborar la calidad del servicio. El agua empleada podía provenir de pozos y aljibes, siempre y cuando fuera potable. Quedando terminantemente prohibido utilizar a tal fin las aguas servidas, que - en el caso de no existir caños de desagüe- se recogerían en depósitos cubiertos. Para garantizar la higiene, también debían estar visibles los paños que se empleaban para el secado de vasos y manos.

La Ordenanza asimismo refiere al uso de saliveras, su ubicación y características:

"Art. 8° - En los despachos de la 1ª y 3ª categoría se colocará una o más saliveras, en sitio apropiado, al frente del mostrador. En los de 2ª y 3ª, dos o más por cada mesa, según sus dimensiones.

Art. 9° - Las saliveras serán impermeables y se mantendrán permanentemente con aserrín humedecido con una solución antiséptica o con cal en polvo."

Los despachos de 2ª y 3ª categoría debían tener por lo menos una letrina, la que se mantendría en estado de limpieza constante.

"Art. 13° - Se considerará falta de limpieza, al efecto de las penalidades, toda vez que las incrustaciones u otras oculten la naturaleza de los materiales de los pisos o aparatos sanitarios en cualquiera de sus partes accesibles."

A tal extremo fue un objetivo primordial la limpieza, que su falta comprobada por los inspectores era penada con multas "*o en su defecto con prisión equivalente."*



84

La Ordenanza de 2 de Julio de 1919 incorporó el uso obligatorio de la "pileta" con características y medidas mínimas predeterminadas.

"Artículo 1° - Los despachos o almacenes en donde se expendan bebidas deberán tener una pileta en el mostrador o en sitio inmediato a él para el lavado de vasos, copas y demás utensilios, la que será de material impermeable, de una longitud no menor de 50 centímetros, por 30 de ancho y profundidad como mínimo, y dotada de un sifón de plomo de 0m.51."

Y a partir de la Ordenanza de 14 de Enero 1927 fue creciendo en complejidad el artefacto "pileta":

"Art. 1° - Es obligatorio el uso de piletas para el lavado de los vasos de vidrio, las que tendrán doble fondo, el primero de rejillas y de vaciamiento continuo del agua. Los que no tuvieren en condiciones las piletas, se les impondrá el uso de vasos de papel."

Las normas también refirieron a aspectos de higiene de los alimentos, en este caso nos interesan las que tuvieron por objetivo garantizar la calidad del café comercializado en almacenes y bares.⁶²

"Art. 284° - Con el nombre de café tostado, en grano o molido, se entiende el producto obtenido por torrefacción de semillas con cafeína del género Coffea, desprovistas de sus tegumentos exteriores (espermoderma) y de materias extrañas al café. El café tostado no debe contener más de 5% de agua ni más de 2% de azúcar agregado.

Art. 285° - Extracto de café es el obtenido por infusión del café tostado y evaporación a sequedad del líquido filtrado. Debe contener un mínimo de 2gr.50 de cafeína por ciento. (...)"

⁶² DIGESTO MUNICIPAL. Recopilación disposiciones, ordenanzas, etc. vigentes hasta el 30 de abril de 1958. Tomo II. Título II. Pág. 330

Ordenanzas municipales

DESPACHO DE BEBIDAS

Ordenanza de 16 Setiembre 1903.

Artículo 1º - A los efectos de la presente ordenanza se dividen los despachos de bebidas -sean o no anexos a otros negocios- en tres categorías:

1) Despachos en mostrador; 2) despacho en mesas; 3) despacho mixto;

Art. 2º - Los mostradores de la Categoría 1ª y 3ª se cubrirán de madera dura, chapas metálicas, mármoles u otros materiales de difícil impregnación y se mantendrán limpios en todas sus partes.

Art. 3º - La limpieza de los vasos se hará por medio de un surtidor de agua, colocado en sitio visible para el consumidor, en el caso que se efectúe en el mismo despacho.

Art. 4º - El agua que se emplee para la limpieza de los vasos podrá ser corriente, de aljibe, o pozo; en los dos últimos casos se prohibirá su uso siempre que resulte no ser potable por cualquier causa que no sea el simple exceso de sales.

Art. 5º - Las aguas servidas irán a los caños de desagües o se recogerán en un depósito que se mantendrá cubierto.

Art. 6º - Prohíbese emplear para la limpieza de vasos las aguas del depósito.

Art. 7º - Los paños que se utilicen para secar los vasos o las manos, se colocarán en sitios visibles.

Art. 8º - En los despachos de la 1ª y 3ª categoría se colocará una o más saliveras, en sitio apropiado, al frente del mostrador. En los de 2ª y 3ª, dos o más por cada mesa, según sus dimensiones.

Art. 9º - Las saliveras serán impermeables y se mantendrán permanentemente con aserrín humedecido con una solución antiséptica o con cal en polvo.

Art. 10º - Las letrinas de los despachos de 2ª y 3ª categoría que tengan servidumbre de cloaca, se dotarán de tanques con descarga automática o facultativa de cinco litros de capacidad útil por lo menos, alimentados con aguas corrientes u otras y se mantendrán en estado de funcionamiento eficaz. Las casas que tengan fosas, no quedan sujetas a la dotación del tanque.

Art. 11º - Todo establecimiento de 2ª y 3ª categoría tendrá por lo menos un letrina.

Art. 12º - Las letrinas u orinales se mantendrán en estado de limpieza constante, removiéndose tantas veces como fuere necesario las incrustaciones del piso y de los aparatos sanitarios (taza de letrina y orinal); se conservarán en buen estado estos últimos, así como los revoques; se renovará el blanqueo, se lavarán las pinturas tanto al interior como al exterior y pintarán de nuevo, de tiempo en tiempo.

Art. 13º - Se considerará falta de limpieza, al efecto de las penalidades, toda vez que las incrustaciones u otras oculten la naturaleza de los materiales de los pisos o aparatos sanitarios en cualquiera de sus partes accesibles.

Art. 14º - Los pisos de despacho, el mostrador, vasos y utensilios; los patios y corredores de acceso a los orinales y letrinas, se mantendrán en estado de limpieza. Se conservarán los revoques, blanqueos y pinturas en buen estado, haciendo las reparaciones de los primeros y renovando el blanqueo y pinturas, cuando su estado dificulte el mantenimiento de la limpieza exigida.

Art. 15º - Las aguas de bebida serán analizadas cuando lo juzgue oportuno la Dirección de Salubridad o dependencias competentes. En caso de no ser potables, se intimarán los desagotes de aljibes o pozos donde procedan pudiendo la Dirección de Salubridad inhabilitar unos y otros temporal o permanentemente en el caso de que la mala calidad de las aguas resulte por defectos de construcción de los aljibes, manantiales o pozos; fosas, cañerías de desagües, de la permeabilidad del terreno o de la naturaleza de las aguas.

Art. 16º - Las bebidas deberán conservarse, en general en sus envases y con los rótulos o etiquetas originales. En el caso de que por la calidad o tamaño del envase u otras causas atendibles, se colocaran en otros continentes fraccionarios, éstos deberán ser rotulados con el nombre de la bebida y referencias exactas sobre el envase original o procedencia.

Art. 17° - En las horas en que se expendan bebidas al público, los funcionarios dependientes de la Dirección de Salubridad, que ejerzan funciones de inspección o control, tendrán libre acceso a los despachos y dependencias.

Art. 18° - La falta de cumplimiento a las disposiciones de la Dirección que se dicten a los efectos de que se mantengan los despachos dentro de lo preceptuado, será penada con multa de \$ 10 o redimida con tres días de arresto.

Art. 19° - La falta de limpieza comprobada por los Inspectores o Comisarios de Salubridad, será penada con \$ 4.00 o en su defecto con prisión equivalente.

Art. 20° - Todo despacho de bebidas tendrá en sitio visible un ejemplar de la presente ordenanza.

Ordenanza de 2 Julio 1919.

Artículo 1° - Los despachos o almacenes en donde se expendan bebidas deberán tener una pileta en el mostrador o en sitio inmediato a él para el lavado de vasos, copas y demás utensilios, la que será de material impermeable, de una longitud no menor de 50 centímetros, por 30 de ancho y profundidad como mínimo, y dotada de un sifón de plomo de 0m.51.

No se hace extensiva esta obligación a los despachos que actualmente disponen de ellas, aún cuando no de las proporciones precisas de que habla el inciso anterior, siempre que las piletas en uso, reúnan condiciones de impermeabilidad, se hallen en buen estado de conservación y estén munidas de una válvula de escape. En caso de que hubiere necesidad de cambiarlas, por cualquier motivo, deberá ajustarse su instalación a lo que preceptúa el artículo anterior.

Art. 2° - El desagüe de la pileta se verificará en la forma siguiente:

a) en los establecimientos provistos de cloaca domiciliada se conectará con ésta el desagüe de la pileta dentro de un plazo de tres meses.

Mientras tanto se colocará un recipiente provisorio debajo de aquélla, destinado a recibir las aguas servidas, el que será de material impermeable, de una capacidad mínima de veinticinco litros y máxima de cincuenta, debiendo tener la forma de un embudo, a fin de hacer fácil la conexión respectiva al caño de desagüe.

b) En los establecimientos que carezcan de alcantarillado, se recogerán las aguas mencionadas, en el recipiente indicado en el inciso anterior.

Art. 3° - Para el lavado de vasos, copas y demás utensilios se permitirá el uso, de paños de color blanco, en perfecto estado de limpieza.

Art. 4° - En caso de no poder colocarse los grifos de agua corriente sobre la pileta, se autorizará la instalación de caños metálicos o de goma con ajuste definitivo, para la provisión de ese líquido.

Art. 5° - En los establecimientos de que tratan los artículos anteriores, será obligatoria además, la colocación de dos salvaderas, como mínimo, las que contendrán cal viva en polvo, prohibiéndose el uso de aserrín tanto en aquéllas como en los pisos de esos locales.

Art. 6° - Las infracciones a la presente Ordenanza serán penadas con multas de diez pesos la primera vez y de veinticinco pesos en caso de reincidencia. La falta de pago de las multas impuestas dará mérito para que se solicite el arresto de los infractores por el término legal.

Ordenanza de 14 Enero 1927.

Art. 1° - Es obligatorio el uso de piletas para el lavado de los vasos de vidrio, las que tendrán doble fondo, el primero de rejillas y de vaciamiento continuo del agua. Los que no tuvieren en condiciones las piletas, se les impondrá el uso de vasos de papel."

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS - 1° de agosto de 1947

CAFÉ

Art. 284° - Con el nombre de café tostado, en grano o molido, se entiende el producto obtenido por torrefacción de semillas con cafeína del género Coffea, desprovistas de sus tegumentos exteriores (espermoderma) y de materias extrañas al café. El café tostado no debe contener más de 5% de agua ni más de 2% de azúcar agregado.

Art. 285° - Extracto de café es el obtenido por infusión del café tostado y evaporación a sequedad del líquido filtrado. Debe contener un mínimo de 2gr.50 de cafeína por ciento.

Art. 286° - El café sin cafeína o café descafeinado, debe contener menos de 0gr.10 de cafeína por ciento. El procedimiento empleado para eliminar la cafeína no debe privar al café de ningún otro de sus constituyentes útiles.

Art. 287° - Con el nombre de café torrado se entiende el café tostado o ligeramente quemado en grano o molido. Café abrigantado o café glaseado, es el café torrado en grano o molido, al cual se le ha agregado azúcar comercialmente pura en una proporción no mayor de 25 kilogramos por cada 100 kilogramos de café puro. No podrá contener más de 8% de agua. Sólo se permitirá el uso del nombre de café a los productos especificados en los artículos anteriores.

Art. 288° - Con el nombre de malta tostada o torrada, se entiende la cebada germinada, sometida a la torrefacción sin adiciones extrañas. La designación de cebada tostada, corresponde a la cebada sana y limpia, tostada en su estado natural. Cuando se le agrega azúcar en las mismas condiciones del artículo 287° se denominará cebada tostada glaseada.

Art. 289° - Con el nombre de cereales torrados se considera el producto obtenido por la torrefacción de cereales limpios y sanos, de una sola especie o de varias sin mezcla con especies del género Coffea, pudiendo ser cereales tostados naturales o cereales tostados glaseados. En este último caso podrá emplearse un 10% de azúcar como máximo. La denominación de cereales, puede ser sustituida por la designación correspondiente a la especie o especies vegetales que lo constituya, por ejemplo: el trigo tostado natural cuando se emplee el trigo sano y limpio; tostado en su estado natural y trigo tostado glaseado, cuando se le adicione azúcar en las condiciones del artículo 287° para el café; igualmente, cuando el cereal empleado sea el maíz, se designará maíz tostado natural y maíz tostado glaseado. En los casos de mezcla de varios cereales, se denominarán por sus componentes, con la sola diferenciación de naturales o glaseados, por ejemplo: cebada y trigo naturales o cebada y trigo glaseados. En todos estos casos en que no se emplea la palabra café, se admitirán en los rótulos la leyenda en caracteres menores "Sucedáneo del café".

Art. 290° - Se entiende por achicoria tostada o torrada simplemente el producto de torrefacción de raíz de achicoria (cichorium intybus L.) limpia y sana. El residuo de la calcinación de la achicoria calculado sobre producto seco, debe ser inferior a 10% y de esta cifra sólo 3 puede estar constituido por sustancias silíceas insolubles en el ácido clorhídrico. La achicoria no debe ser adicionada en más de 3% de azúcar, melaza, grasa o sustancias amiláceas.

Art. 291° - No se permitirá la venta de café mezcla con cereales, achicorias u otras sustancias. Estos productos deberán ser expandidos por separado.

Art. 292° - Los envases conteniendo café, sustitutos o derivados, deberán llevar un rótulo indicativo del contenido, en las siguientes condiciones:

a) Nombre del fabricante o razón social y ubicación exacta de la fábrica.

b) Cuando se trate de café puro, tostado en grano o molido, café torrado, extracto de café, café sin cafeína, tostado o torrado, bastará imprimir en el rótulo la designación exacta del producto.

c) Tratándose de "sucedáneos del café", sea que se emplee esta expresión o el nombre de cada uno de los componentes, dichas designaciones deberán estar impresas en el rótulo principal en caracteres bien legibles e indelebles, de una altura mínima de un centímetro y un ancho de un milímetro por lo menos. (...)

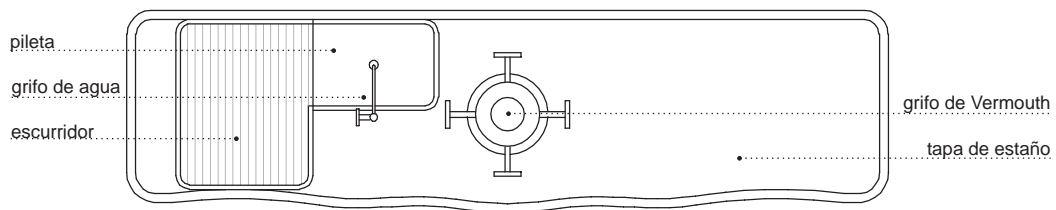
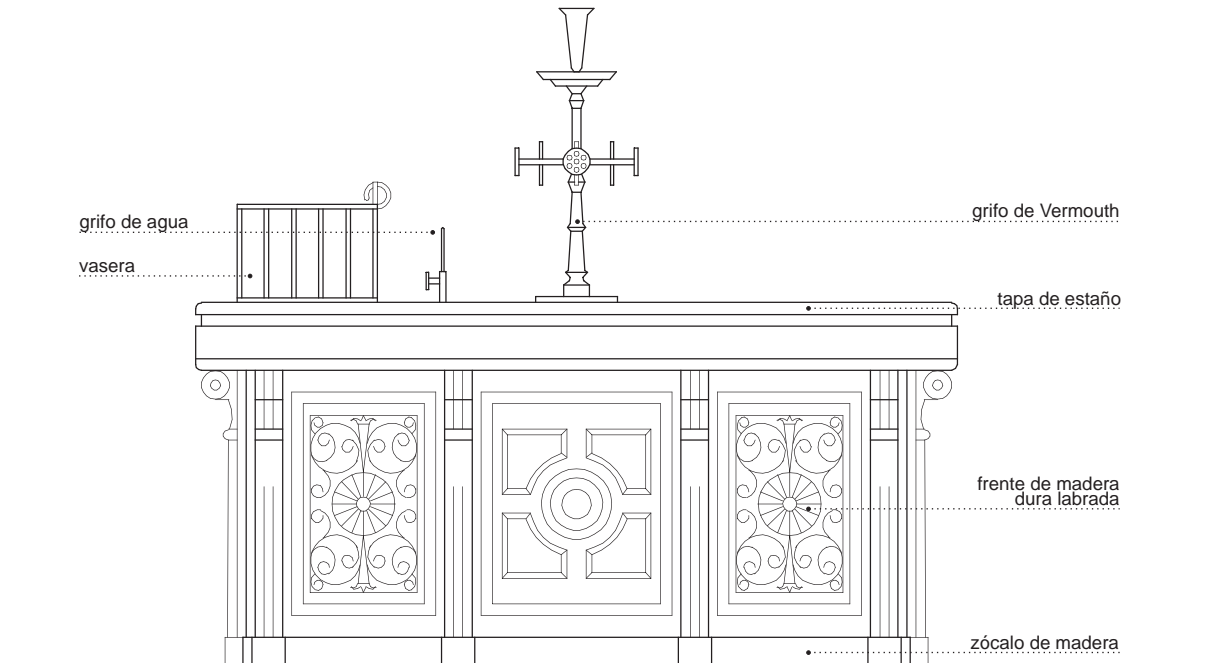
Florida

1930 (foto)
Florida y Mercedes





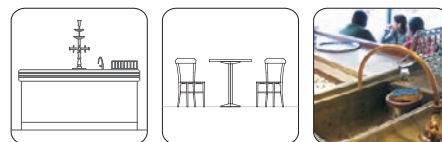
arquetipo de mostrador

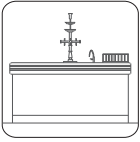


planta y fachada
esc 1:25

Fun Fun

1895
Ciudadela 1229





grifo de Vermouth

tapa de estaño

frente de madera

grifo de agua

vasera

grifo de Vermouth

tapa de estaño

pileta

grifo de agua

escurridor

planta y fachada
esc 1:25



87



88

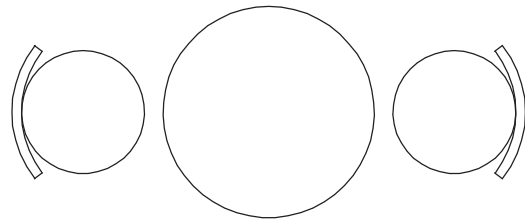
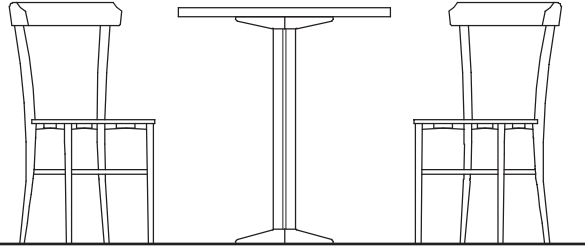
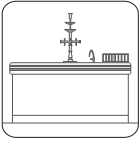
Los ejemplos pertenecientes a este grupo se caracterizan por el pequeño tamaño de sus recintos, muy próximos a la escala doméstica. Esta escala potencia la íntima relación entre el usuario y el sitio, e intensifica el sentido de pertenencia al mismo.

El escaso contacto con el espacio público, en conjunción con la luz natural que se convierte en penumbra, determinan un interior concentrado en sí mismo, con vida propia signada por la introversión. Son resguardos elegidos como zona espiritual privada que habilita la introspección y la abstracción de los sentidos.

Es una especialidad compartida con la "casa estándar", que le fue contemporánea, que se constituyó, en lo físico, por volúmenes neutros calificados por los elementos de equipamiento; y por los modos de apropiación del espacio, sustentados en la intimidad.

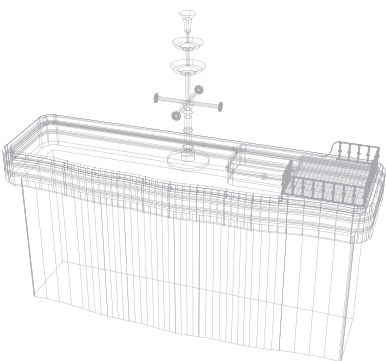
Del bar original, nacido en 1895 dentro del Mercado Central, sólo queda el mostrador. Por la demolición del mercado, tuvo que trasladarse varias veces dentro del nuevo edificio que le sustituyó, asumiendo el mostrador de estaño la condición de ambulante. No obstante, el mismo mantiene intacto su diseño original con los elementos que lo componen: grifos, pileta y vasera.

Los objetos que contiene el local, resultado de la sumatoria de incorporaciones posteriores, acompañan y refuerzan la jerarquía del mostrador como centro de todas las miradas. Generan a partir de él un mundo propio, aislado, en el que el tiempo se ha detenido. La iluminación mortecina, el equipamiento en madera oscura y los objetos ornamentales retrotraen a principios del novecientos.



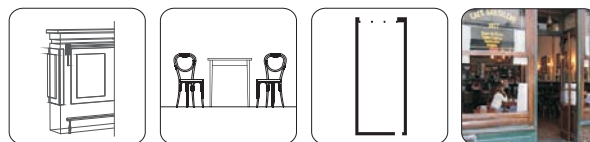
sillas y mesa
esc. 1:25

89



Brasileiro

1877
Ituzaingó 1447





91



92



93

Su pequeño local -de un poco más de 50 m²- de planta rectangular y frente angosto -menos de 5m- es el paradigma del café vienés, en cuanto al diseño del espacio interior y equipamiento, el único auténtico de Montevideo.

Fundado el 29 de octubre de 1877, ha sido objeto de sucesivas transformaciones durante su larga vida. En el año 1920 -alcanzado por las vanguardias europeas del mundo de las formas- adquirió la fisonomía Art Nouveau que dejó su marca en todas las escalas de diseño. La singularidad ya se vislumbra desde la fachada: subrayando el eje se ubica la clásica puerta de dos hojas de tipo cancel, a ambos lados la jalonan dos palcos simétricos con altas ventanas tipo guillotina, en madera y vidrio. El ambiente interior, pese a las varias modificaciones sufridas, conserva la cálida atmósfera de los cafés tradicionales, dada por valores arquitectónicos y otros intangibles -históricos, perceptivos, mágicos- que los trascienden. La pródiga presencia de madera -en el piso de tablas y la boiserie que recorre todas las paredes- otorga cualidades de confort al ambiente, a modo de afable estuche que resguarda del mundo exterior.

El pequeño mostrador ubicado al fondo del salón responde a clásicos patrones de diseño de la mueblería fina, a base de paneles rectangulares con molduras en relieve. Las formas libres curvadas propias del Art Nouveau, se limitan a la composición de fachada y, con mesura, a los marcos de los pequeños espejos situados detrás del mostrador. Se dice que hubo también espejos de grandes dimensiones de neta filiación Art Nouveau, pero no quedan registros de los mismos.



94

Thonet / "la silla de las sillas"

Íntimamente ligados al perfil del conjunto, los elementos móviles están compuestos por los íconos emblemáticos del equipamiento de cafés y bares: mesas, sillas y percheros Thonet. Las sillas del Café Brasileiro corresponden al modelo número 215, una leve variante de la célebre "Kaffeehaus-Stuhl n.14" ("Silla de café Número 14"), actualmente llamada "Número 214", que impuso la empresa Gebrüder Thonet en 1859. Michael Thonet, inventor del proceso "Bentwood" - técnica del curvado de la madera aplicado a la industria del mueble- generó a partir de seis secciones de madera unidas por algunos pernos y tornillos, una silla resistente, liviana, de fácil transporte y montaje. El conjunto de las seis piezas, originalmente de madera de haya, estaba constituido por: el respaldo y las patas traseras conformando una única pieza, el arco interior del respaldo, el asiento circular de esterilla o contrachapado, las dos patas delanteras independientes y el aro chambrana ligando las cuatro patas. En Uruguay, por lo general, el aro chambrana fue sustituido por cuatro arcos -cada uno uniendo dos patas con el asiento- a modo de triangulación; el diseño se hizo más complejo, pero se ganó en rigidez. La clave de la estabilidad de la estructura estaba basada en la reducida cantidad de piezas y en la resolución de sus uniones, sustituyendo los tradicionales adhesivos por elementos metálicos en los encuentros sometidos a mayores esfuerzos.

Por su solidez, resistencia y capacidad para soportar el desgaste -en conjunción con la ligereza y aire de modernidad- fue la preferida para usos intensivos de alta exigencia. Factor que determinó su empleo generalizado como silla de cafés y bares, nacida en Viena y extendida



95



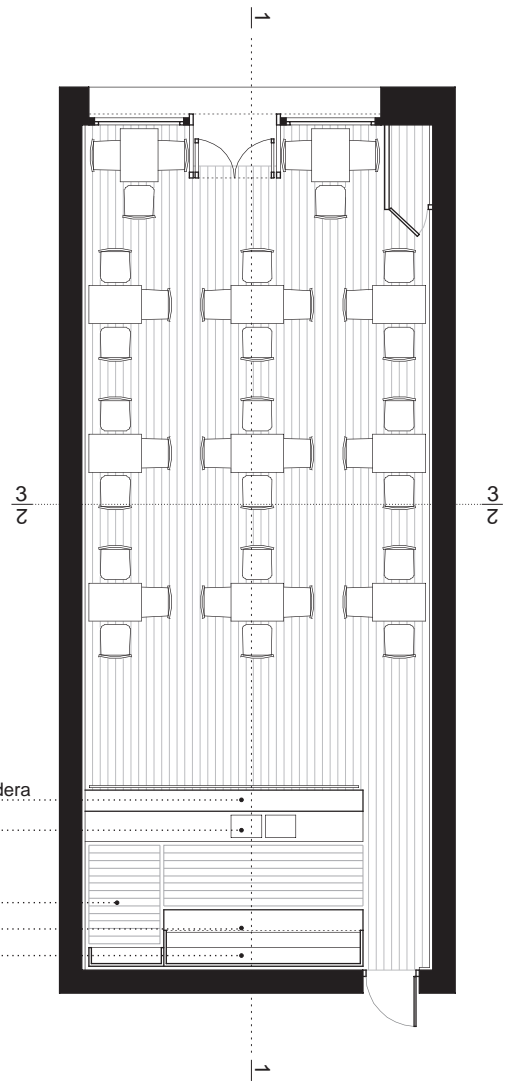
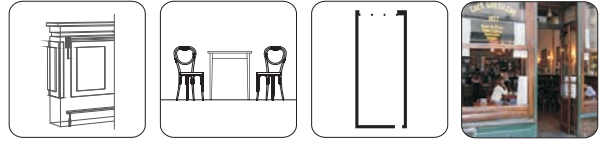
96

al resto del mundo. La sencillez constructiva permitió rápidamente el pasaje de la artesanía a la producción industrial, convirtiéndose en la primer silla producida en serie y a bajo costo, impuesta masivamente. De acuerdo a los principios del diseño modular, cada elemento individual de un modelo podía combinarse con partes de otro, estableciendo así las bases para la futura generación de una extensa variedad de modelos. Su diseño, seductor desde el nacimiento por la belleza emergente de la simplicidad de las formas orgánicas -curvas sinuosas-, unido a sus características técnicas, hizo que se constituyera en "la silla de las sillas". Y, como ha expresado Le Corbusier: "Nunca ha sido creado algo más elegante y mejor concebido, más preciso en su ejecución y más excelentemente funcional", hecho comprobado al celebrar recientemente sus 150 años de vida. Asimismo, el innovador concepto de empaquetado y transporte -una caja de un metro cúbico contenía 36 sillas desarmadas cuyo ensamblaje se realizaba en el sitio de destino- hizo que la silla número 214 fuera el producto industrial más exitoso del siglo XIX, con más de 50 millones de unidades vendidas hasta 1930.⁶³

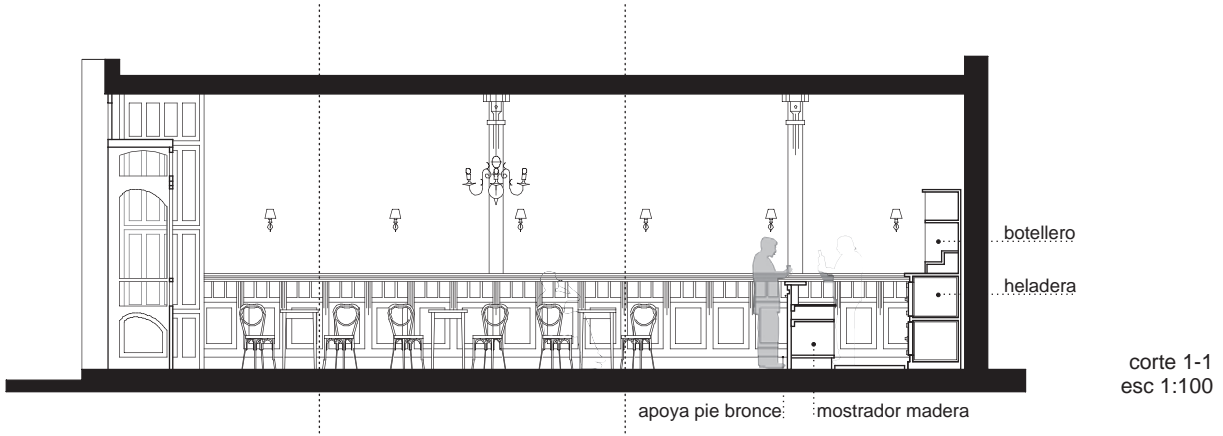
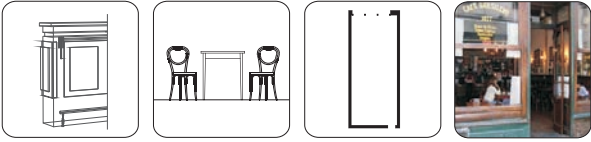
"La sucesora de la silla de madera será la silla Thonet, a la que ya hace treinta y un años calificué de única silla moderna. Jeanneret (Le Corbusier) también la ha visto y la ha propagado en sus construcciones; de todos modos, en un modelo equivocado. (...) La persona que piensa en la economía política y social comprende por qué la silla Thonet y la de rejilla han conseguido la soberanía, mientras que nosotros, entristecidos, enterramos el cepillo de carpintero con el viejo Veillich." Adolf Loos⁶⁴

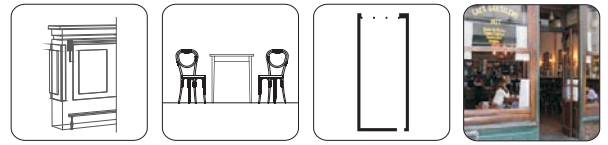
⁶³ THONET GmbH, Frankenberg, Germany. [Http://www.thonet.de/](http://www.thonet.de/)

⁶⁴ LOOS, Adolf. *Escritos II*. 1910/1932. Artículo sobre JOSEF VEILLICH (ebanista de sillas). Pág. 268



planta
esc 1:100

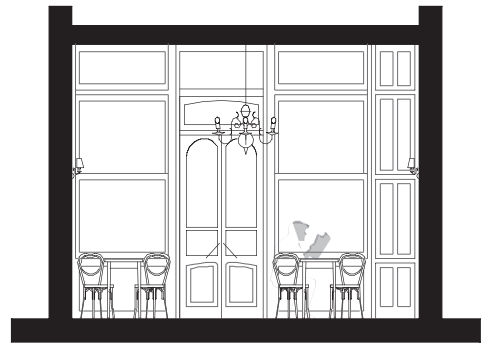




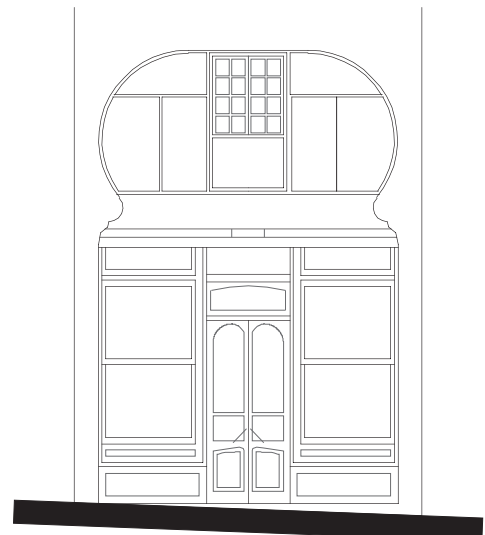
corte 2-2
esc 1:100

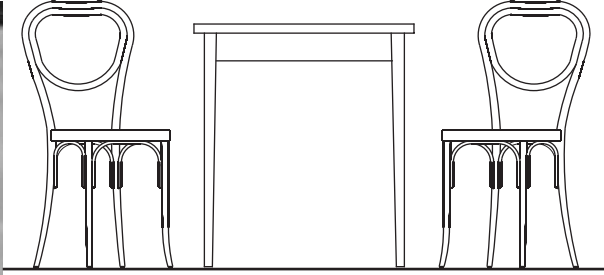
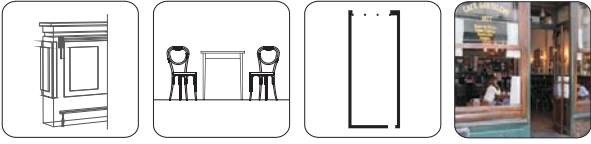


corte 3-3
esc 1:100



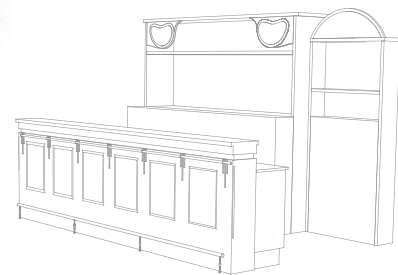
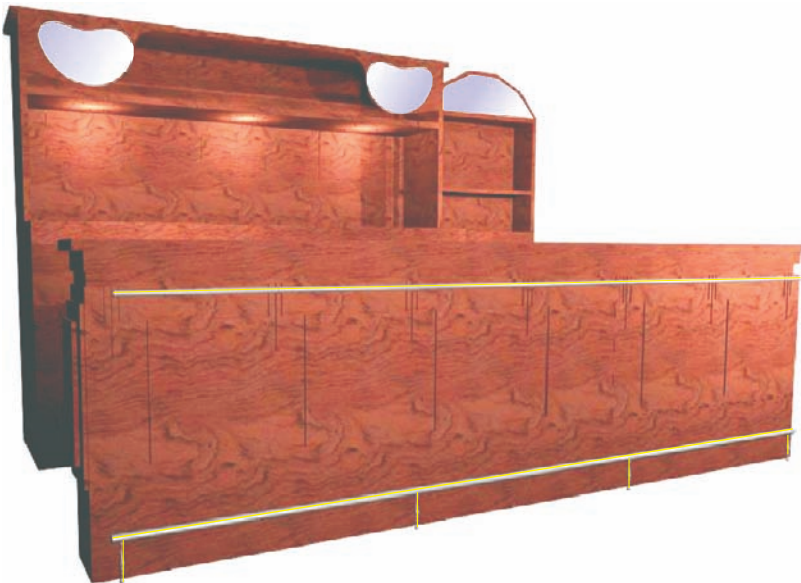
fachada
esc 1:100





sillas y mesa
esc. 1:25

97



Imágenes

83 - Café y Bar "La Proa". Archivo IMM

84 - Interior Bar. Archivo IMM

85 - Foto Archivo SODRE

86a93 - Fotos de la autora

94 - Imágenes obtenidas de <http://www.thonet.de/>

95 - Foto de la autora

96 - Foto de 1925 (*Libro del Centenario*, p.988)

97 - Fotos de la autora

5

ALMACÉN Y BAR

1900 / 1930
Barrios

La Giraldiva (1900)



Tabaré (1919)



Montevideo Sur (1930)





98

La variante programática "Almacén y Bar" -sucesora de las viejas Pulperías y Almacenes de Ramos Generales- se constituyó desde fines del siglo XIX en una institución de fuerte peso popular, floreciente en todos los barrios de la ciudad. Son los denominados "comercios minoristas": *"Que venden cosas que se miden por metros, que se pesan por menos de 12 quilos y que actúan en operaciones en las que se cuenta por bultos sueltos"*, de acuerdo al artículo 3° del Código de Comercio.⁶⁵ Se caracterizan por su invariante localización en las esquinas, por la austeridad de su imagen exterior y, en contraposición, por la riqueza de diseño interior. Asimismo, por ser negocios familiares de pequeño giro de capital, cuyos integrantes realizan dicha actividad comercial como único medio de vida.

*"El almacenero ha sido, a través de los tiempos un factor decisivo e integrante en la organización de los pequeños y grandes núcleos de población. (...) donde convergen todos los moradores de un lugar en razón de una necesidad de vida, lo que crea un vínculo indestructible con las familias de todo un vecindario (...)."*⁶⁶

⁶⁵ BARRETO GUGELMEIER, Mario. *Op. Cit.* Pág. 9

⁶⁶ "El almacenero ha sido, a través de los tiempos un factor decisivo e integrante en la organización de los pequeños y grandes núcleos de población. El almacén minorista imprime la vida de comunidad y de relación en cualquier lugar en que se levante: él es el centro modesto y hasta humilde de los barrios apartados de todo municipio o pueblo: es el club democrático del barrio, donde convergen todos los moradores de un lugar en razón de una necesidad de vida, lo que crea un vínculo indestructible con las familias de todo un vecindario y en consecuencia, constituye un factor utilísimo en la organización de la sociedad. El almacén minorista, especialmente en los barrios pobres, es la despensa a mano de la población: él está obligado a permanecer abierto todas las horas del día: no tiene horario ni reglamento en su trabajo. Debe atender la demanda de su clientela, que varía desde la modestísima adquisición fraccionada de artículos alimenticios hasta la utilización de innumerables servicios gratuitos. Es pequeño banco y caja de cambio; es oficina telefónica de barrio; es agente informativo para propios y extraños; es intermediario y sirve de referencia comercial a su clientela: es el que facilita los diarios de mayor circulación a los vecinos no abonados; es el primero en contribuir moral y económicamente cuando se trata del mejoramiento del vecindario; forma parte siempre de las comisiones vecinales de fomento urbano. Es en resumen, el almacenero el animador espiritual del barrio". Publicado en "El Mercurio" de 7 de agosto de 1931. Citado por BARRETO GUGELMEIER, Mario. *Op. Cit.* p. 9-10



99



100

De acuerdo a datos históricos recogidos por Aníbal Barrios Pintos, con la quiebra del Banco Nacional en 1890 y la posterior clausura del Banco Inglés, estalló una de las peores crisis financieras que atravesara el país. *"Como es usual, una crisis de esa naturaleza alcanzó primero que a nadie al comercio minorista, (...) se aumentaron radicalmente los aportes impositivos a las empresas legalmente establecidas y con ello se favoreció a las modalidades informales, (...) "*⁶⁷

Denuncia indignado el citado historiador las injusticias que se produjeron en 1892, con la creación de una gravosa Ley de Patentes de aplicación para los comerciantes registrados y da cuenta de los abusos cometidos: *"se había sometido a prisión a comerciantes establecidos aduciendo presunto incumplimiento, a lo que se sumaban enormes multas."* Esta represión motivó que los damnificados se movilizaran y convocaran a una Asamblea -a la que asistieron 600 comerciantes- que se celebró el 26 de octubre de 1892, con el fin de fundar la organización gremial que los amparara frente a la avidez y arbitrariedad fiscal. Así nació el "Centro de Almaceneros Minoristas", que agrupara también a baristas, hecho que recién en 1971 es denotado por el cambio de denominación, pasando a llamarse "Centro de Almaceneros Minoristas, Baristas y Afines del Uruguay" (CAMBADU)⁶⁸

⁶⁷ "Como es usual, una crisis de esa naturaleza alcanzó primero que a nadie al comercio minorista, el cual compartía con la población repentinamente pauperizada las consecuencias de una administración imprevisora y una coyuntura internacional desventajosa. Apremiados por las circunstancias, los poderes públicos apelaron a un recurso que se hizo rutina en el siglo XX, tanto en Uruguay como en la mayor parte del mundo: se aumentaron radicalmente los aportes impositivos a las empresas legalmente establecidas y con ello se favoreció a las modalidades informales, las cuales incurrieron en el contrabando y en la venta clandestina para lograr suculentas ganancias."

BARRIOS PINTOS, Aníbal. (1972). *80 Aniversario 1892-1972. Centro de Almaceneros Minoristas, Baristas y Afines del Uruguay (CAMBADU)*

⁶⁸ BARRETO GUGELMEIER, Mario. *Op. Cit.* Pág. 125



101



102

Sus órganos de difusión dan cuenta de los logros de la Institución: al principio "La Revista Quincenal", nacida el 8 de junio de 1894, y en especial "El Mercurio", a partir del 4 de octubre de 1918.⁶⁹

Cabe destacar la importante participación que ha tenido la inmigración española -mayoritariamente gallega- en la actividad gremial almacenera y barista. No obstante la fragilidad económica y la modestia de los establecimientos, el diseño de interiores y su equipamiento tuvieron un altísimo nivel de calidad. Dichos comercios fueron el fiel reflejo de los patrones culturales y estéticos importados, fusionados los mismos con las tendencias del "gusto" y los materiales y procedimientos locales.

División programática

En sus orígenes -pulperías- el almacén y bar constituían una unidad indisoluble. El mismo mostrador servía a ambos y el mismo comerciante atendía uno y otro pedido. Con el correr de los años, evolucionaron diferenciándose y adquiriendo carácter específico. De ocupar un solo local, pasaron a ocupar dos -conectados entre sí- cada uno con su correspondiente mostrador, cada uno atendido por una persona diferente. El sector de almacén, en tanto despacho de alimentos, tuvo características análogas a las de las tiendas de "ultramarinos" españolas.⁷⁰

⁶⁹ En su editorial define que: "Es una publicación sincera, fraternal y noticiosa, pero antes que todo eso, es un periódico de lucha, decidido y pujante, engendrado al contacto de las necesidades de nuestro gremio y surgido para saber defenderlo y para saber guiarlo, siempre con la sana y sabia manera de aquellos que prodigan el consejo, y la virtud valiosa del ejemplo." BARRETO GUGELMEIER, Mario. *Op. Cit.* Pág. 83

⁷⁰ **ultramarino, na.**

1. adj. Que está o se considera del otro lado o a la otra parte del mar.

2. adj. Se dice de los géneros o comestibles traídos de la otra parte del mar, y más particularmente de América y Asia, y en general de los comestibles que se pueden conservar sin que se alteren fácilmente. U. m. c. s. m. pl. *Lonja, tienda de ultramarinos.* (Diccionario de la Real Academia Española)

Las Ordenanzas relacionadas con la Construcción de Edificios⁷¹ dieron pautas -de índole higienista- que condicionaron de forma rigurosa desde la elección de los materiales de revestimiento, hasta el diseño del equipamiento de los establecimientos. La obligación de separar y clasificar estrictamente todas las mercadería condujo a la hiperfragmentación de los componentes: mostradores, estantes, cajoneras, baúles, vitrinas, botelleros, armarios, heladeras, etc. A cada parte, claramente identificable, le correspondía una función específica (apoyo y empaque, acopio de comestibles a granel, exhibición de productos envasados, etc.)

⁷¹ **ALMACENES DE COMESTIBLES.** Ordenanza 23 Enero 1903.

Artículo 1° - Los artículos que se expenden en los almacenes deberán mantenerse perfectamente separados, de modo que no sea posible la confusión ni el contacto con las sustancias alimenticias de las venenosas o nocivas para la salud, como ser la potasa, los fósforos, el kerosene, las pinturas, los venenos para hormiguicidas y otros similares.

Art. 2° - Las medidas, cucharas y otros utensilios metálicos, deberán ajustarse a lo dispuesto en la ordenanza de 3 de Setiembre de 1890; serán mantenidos todos en estado de perfecto aseo y no se usarán indistintamente para sustancias que puedan perjudicarse.

Deberán también conservarse siempre limpias las balanzas.

Art. 3° - Las armazones y cajones deberán mantenerse limpios y sin agujeros o rendijas que permitan mezclarse cualquier sustancia con la que aquéllos contengan.

Art. 4° - Queda prohibido expresamente el tener en los depósitos debajo de los mostradores, mezclados o en condiciones de fácil confusión o mezcla, los artículos a que se refiere el Art. 1°.

Art. 5° - Los cascos, cajones y demás envases vacíos se tolerarán siempre que se encuentren en perfecto estado de limpieza.

Art. 6° - Para envolver los artículos que lo requieran se usará papel limpio y de suficiente consistencia. En los demás envases se tendrá presente lo dispuesto en el artículo 2° para impedir mezclas o contaminaciones nocivas.

Art. 7° - Si el agua que existe en la casa es de aljibe o manantial deberá comprobarse su potabilidad con análisis que se efectuará anualmente o cuando por alguna ocurrencia sanitaria se crea oportuno.

Art. 8° - Las letrinas deberán ser conservadas en condiciones higiénicas.

Art. 9° - Los pisos del despacho deberán mantenerse en estado de perfecta limpieza.

Art. 10° - Cuando los almacenes tengan despacho de bebidas anexo, regirá también para ellos lo dispuesto en los artículos 1°, 2, 3, 4, 9 y 10 de la ordenanza respectiva.

Art. 11° - Los inspectores y comisarios de Salubridad tendrán acceso libre a los almacenes y sus dependencias para velar por el cumplimiento de esta ordenanza y toda resistencia será penada como infracción, sin perjuicio de las medidas que se considere oportuno adoptar en cada caso para hacer efectivas las disposiciones municipales.

Art. 12° - Las infracciones a esta ordenanza serán penadas con multas de diez pesos o prisión equivalente."

CONCEJO DEPARTAMENTAL DE MONTEVIDEO. Leyes, Ordenanzas, Decretos y Resoluciones relacionadas con la Construcción de Edificios. Montevideo: Edición Oficial 1957. Pág. 190

Imágenes

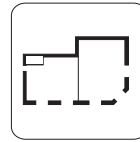
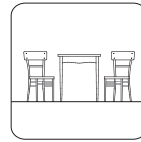
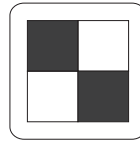
98 - Almacén "del Patriota", calle Piedras.
Archivo IMM

99-100-Almacén y Bar "8 de Octubre". Archivo
mueblería Capozzolo.

101 - 102 - "La Giralda", interior 1945 (nuevo
emplazamiento - Archivo CAMBADU)

La Giraldiva

1900
José Benito Lamas y Enrique Muñoz



Ubicación





104



105



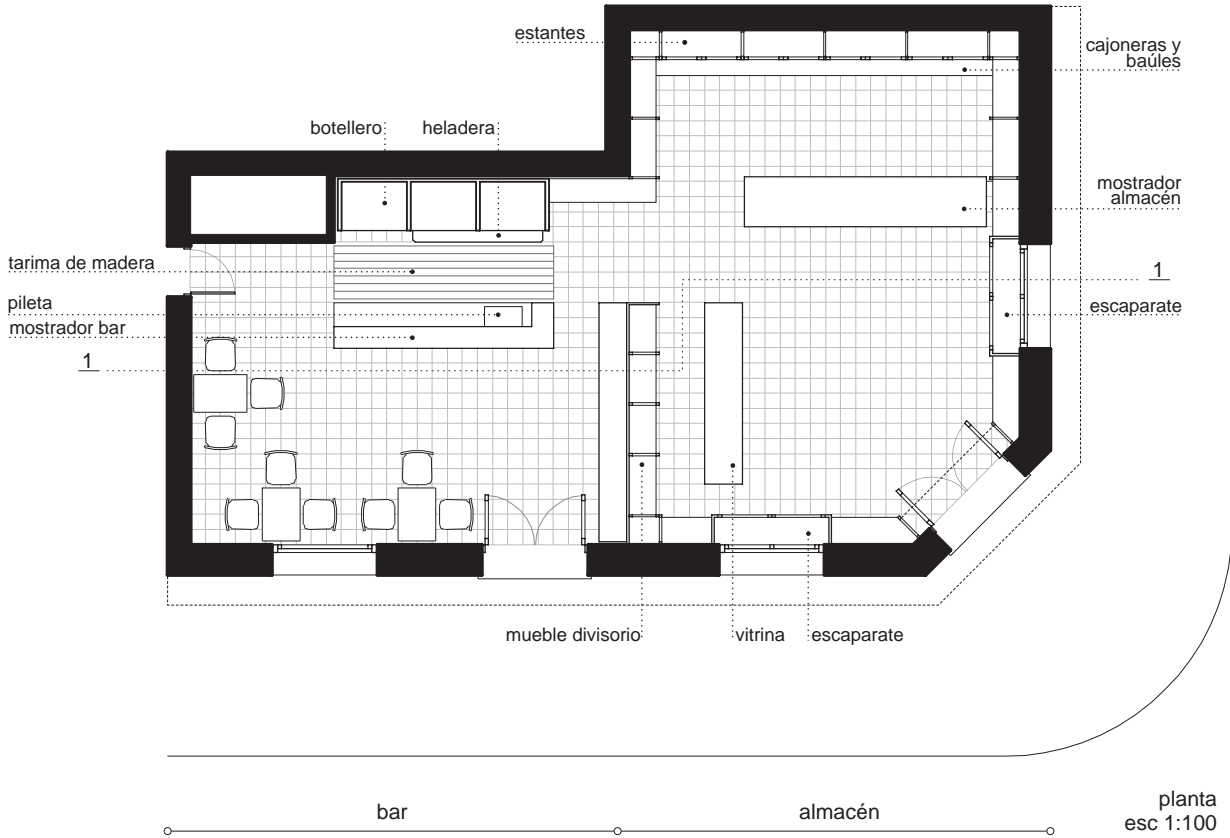
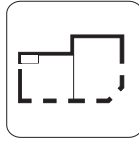
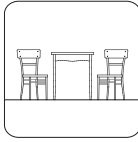
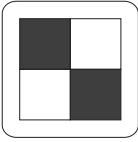
106

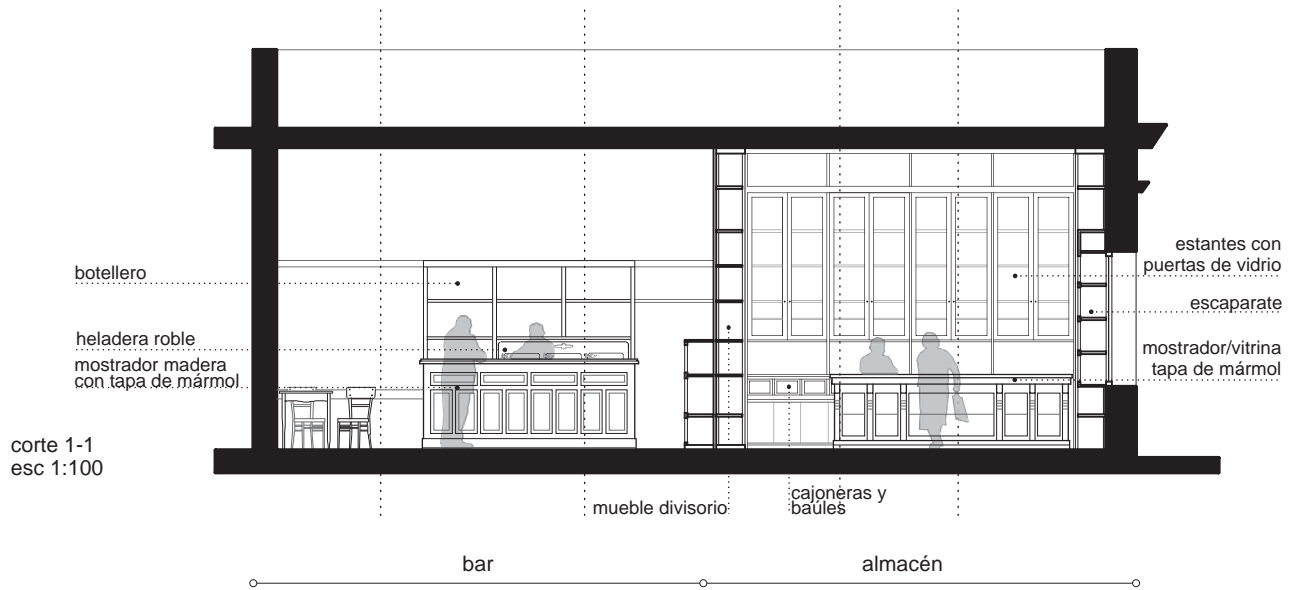
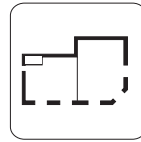
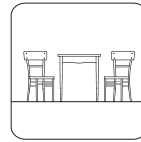
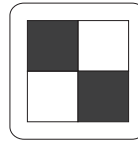
Modestia

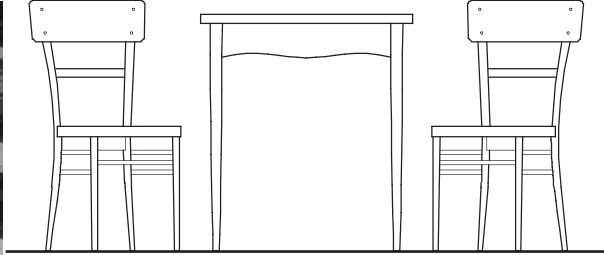
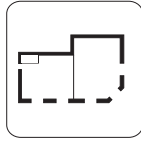
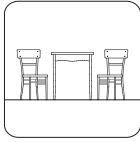
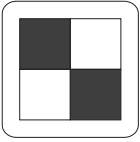
Es un sencillo ejemplo de Almacén y Bar de principios del 900, tanto en la edificación como en su equipamiento, en el que se recurrió al uso de materiales de calidad media y económica. Su escasa superficie fue explotada al máximo con criterios de lógica funcional y eficiencia.

En la esquina, con acceso por la ochava, se ubica el almacén (caso poco frecuente), su equipamiento empotrado es de madera y cubre todas las paredes: altas estanterías con puertas vidriadas, faja de cajoneras a la altura de las mesas y baúles por debajo. El mostrador es el elemento de diseño más trabajado: la tapa de mármol blanco y el frente de madera tallada combinada con sectores de vidrio para exhibir la mercadería. Mantiene la antigua balanza marca "Berkel", elemento icónico -junto a la caja registradora- de los típicos almacenes de barrio, así como los escaparates que exponen las mercaderías de oferta hacia la vía pública.

El bar se halla separado del almacén por un alto mueble -con frentes a ambos lados- que llega hasta el techo, dejando sólo un estrecho vano de conexión. El bar cuenta con un área reducidísima (5 mts. x 5 mts.) la que es ocupada por un pequeño mostrador de madera oscura con tableros geométricos y tapa de mármol, una heladera de roble de seis puertas, un sencillo botellero y unas pocas mesas y sillas. Las notas de color están dadas por el piso en damero, de baldosas calcáreas rojas y blancas, y los afiches y recuerdos que lucen en las paredes.

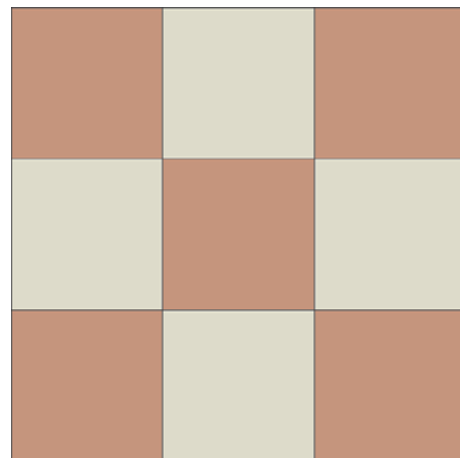
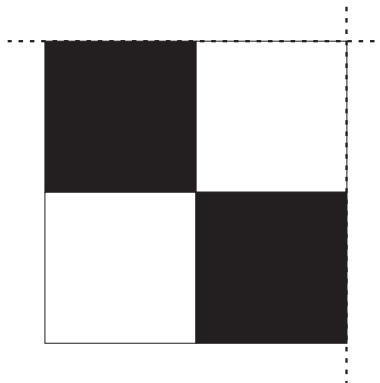






sillas y mesa
esc 1:25

107

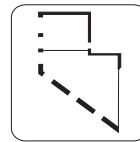
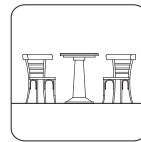
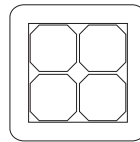


baldosaspavimento
esc. 1:10

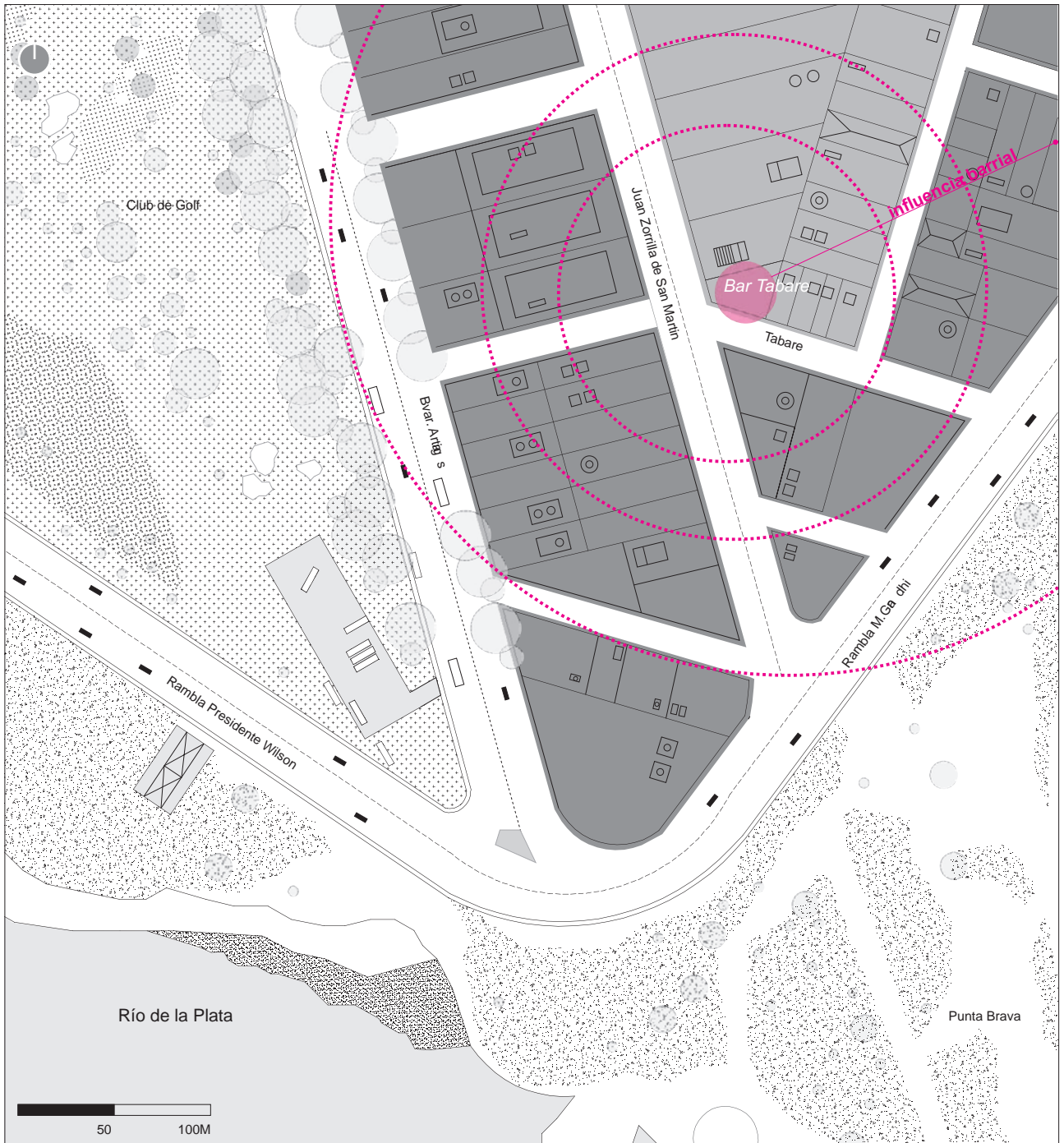
Imágenes de la Giraldira
103-Foto Leo Barizzoni, en M. Delgado Aparain
104 a 107-Fotos de la autora

Tabaré

1919
Zorrilla de San Martín 152



Ubicación





109



110



111

Unidad ambiental, un caso paradigmático

La construcción del edificio data de 1910, incluyendo la vivienda contigua para los dueños del comercio. Se convirtió a partir de 1919 en Almacén y Bar de pescadores, siendo un fiel reflejo de la concepción de "unidad ambiental" manifestada en las distintas escalas de diseño.

En el almacén, la pauta imperante fue el aprovechamiento de las paredes en toda su altura con la aplicación de criterios de máxima practicidad. Los grandes planos verticales se cubrieron de piso a techo con mobiliario en madera empotrado (vitrinas, botelleros y la imprescindible escalera móvil para acceder a los estantes altos). De la monocromía otorgada por la madera lustrada, destaca el sector destinado a exponer los jamones y embutidos, resuelto a modo de nicho revestido en mármol (por razones de higiene) y con una barra de bronce de la que cuelgan los ganchos. Al alcance de la mano están las cajoneras compuestas por una serie de pequeñas gavetas para mercaderías especiales y delicadas, y grandes baúles apoyados en el piso para alimentos a granel. El mostrador, logra su expresividad a través de la materia: mármol blanco veteado en la tapa y el frente, éste último con sectores de vidrio, y el zócalo en mármol negro. La sencillez constructiva es explícita, se expone la naturaleza de la ejecución dejando a la vista las uniones de las partes, así como los elementos de sujeción (tornillos que unen las placas de mármol a la estructura de madera).

NOTA: En 1993 el establecimiento fue ampliado y transformado en pub y restaurante, pero mantuvo los elementos originales de equipamiento refuncionalizados. Intervinieron en dichas obras el Arq. F.Comerci y con posterioridad el Arq. E.Folle.



112



113

Los escaparates tienen un fino diseño en sus puertas interiores, cuyos vidrios están arenados en delgadas bandas horizontales. Los objetos complementarios, que tuvieron en tiempos pasados una función utilitaria, ahora satisfacen una función simbólica: la balanza de dos platillos y pesas de bronce, las carameleras de vidrio -casi esféricas- y la caja registradora de metal esmaltado.

Entre el almacén y el bar se halla un mueble divisorio con vitrinas hacia ambos lados que permite la comunicación de los locales por dos aberturas (una vinculando los sectores de público, la otra los de despacho).

En el bar se identifican los mismos recursos expresivos, basados en la explotación de las cualidades de los materiales y en la esquematización y simplificación geométrica de las superficies. Es ostensible la racionalización decorativa y técnica, a través de una limitación voluntaria de materiales y procedimientos.

Dentro de su sobriedad formal (los colores imperantes son el marrón oscuro de la madera, y el blanco, gris y negro del mármol), entendido el bar como ámbito de relaciones sociales, denota a través del diseño y la ornamentación ciertas búsquedas de representatividad, condición que no era necesaria en el almacén. El mostrador, que continúa el del almacén, se impone con su rotunda presencia de placas de mármol gris con llamativas vetas, y angostas fajas horizontales negras del mismo material. El uso del material y su diseño es de inspiración principalmente italiana, no obstante en España fue también común hallar este tipo de mostradores en tiendas de ultramarinos, mantequerías y lecherías.



114



115



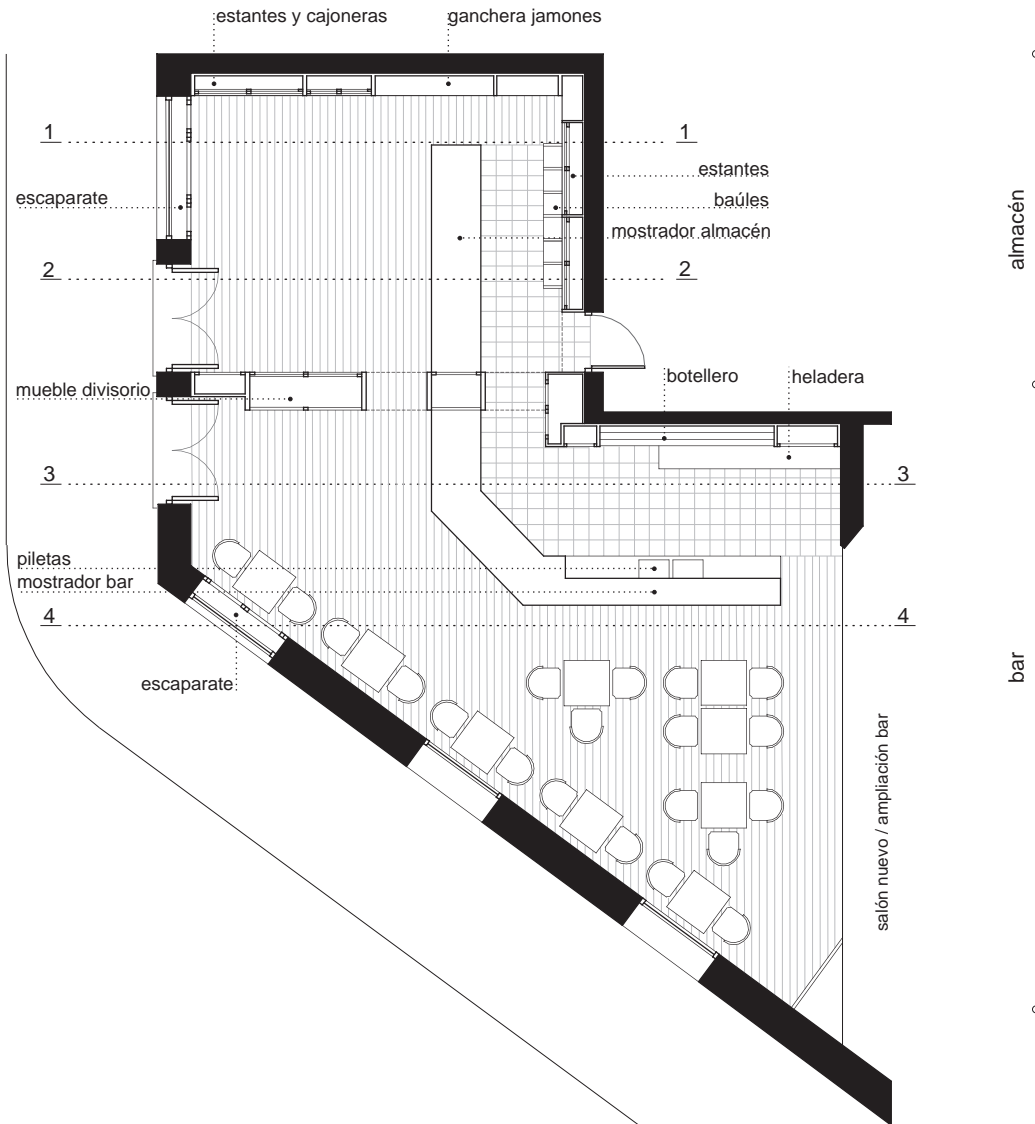
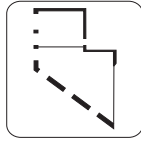
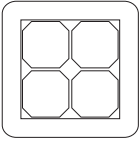
116

Por detrás, el botellero de madera -de clásica composición simétrica- acompaña la horizontalidad del mostrador, al que contrapone simultáneamente el acento en su eje vertical dado por la ubicación del espejo y el reloj. Aparece la tipografía como un objeto más de diseño, con un estilo característico de los años 30. Complementa el equipamiento la gran heladera de roble de ocho puertas, de la famosa marca norteamericana "Kelvinator", que incluye un grifo de agua en uno de sus laterales.

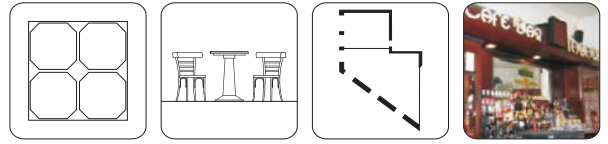
Una simple boiserie lustrada reviste las paredes, con zócalos y ribetes pintados de negro.

Los pisos de los salones son de largas tablas de madera, excepto en las zonas de despacho por detrás de los mostradores, que para permitir el lavado son de baldosas calcáreas, en color beige y marrón.

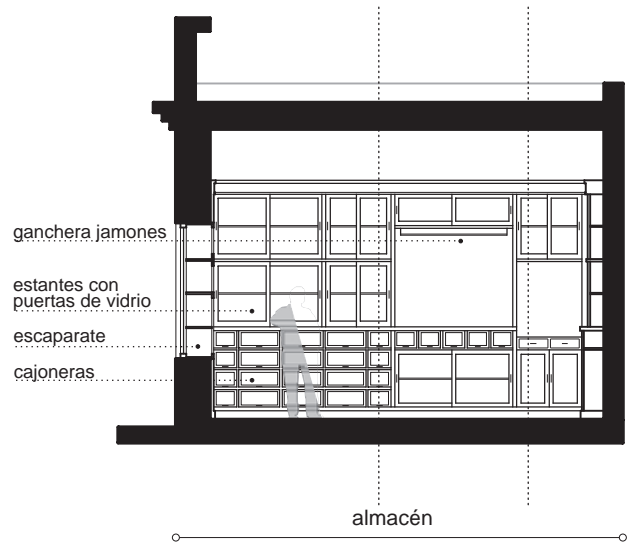
Las mesas y sillas son de diseño exclusivo, no habiendo hallado similares en otros cafés montevideanos. Las mesas, cuentan con un pie central compuesto por dos pirámides truncadas superpuestas; la inferior, de menor altura, pintada de negro y la superior, más esbelta, en madera lustrada. Las tapas están constituidas por placas cuadradas de mármol vetado, en colores blanco o negro. Constituyen excelentes representantes de un marcado estilo post-déco geométrico.



planta
esc 1:100

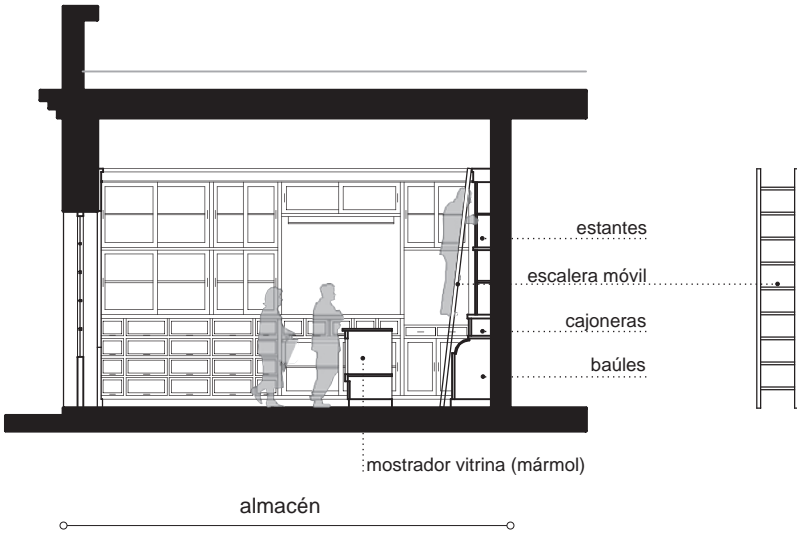
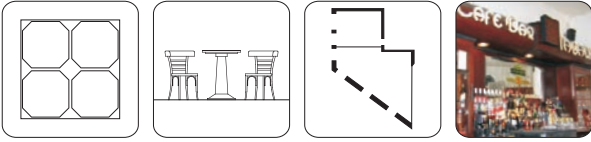


corte 1-1
esc 1:100

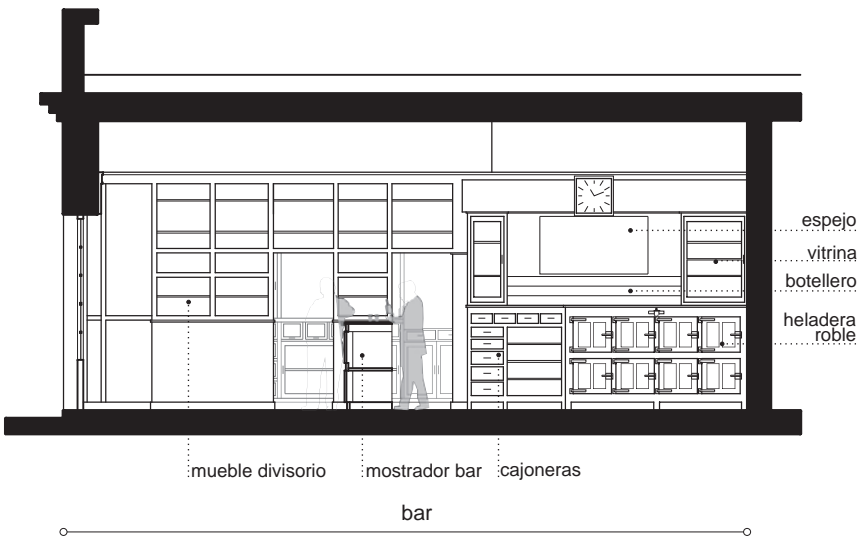


detalle corte 1-1
esc 1:50

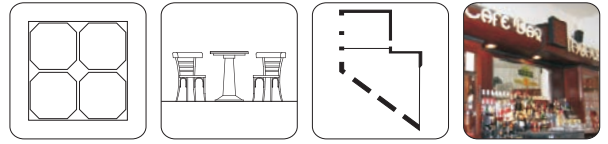




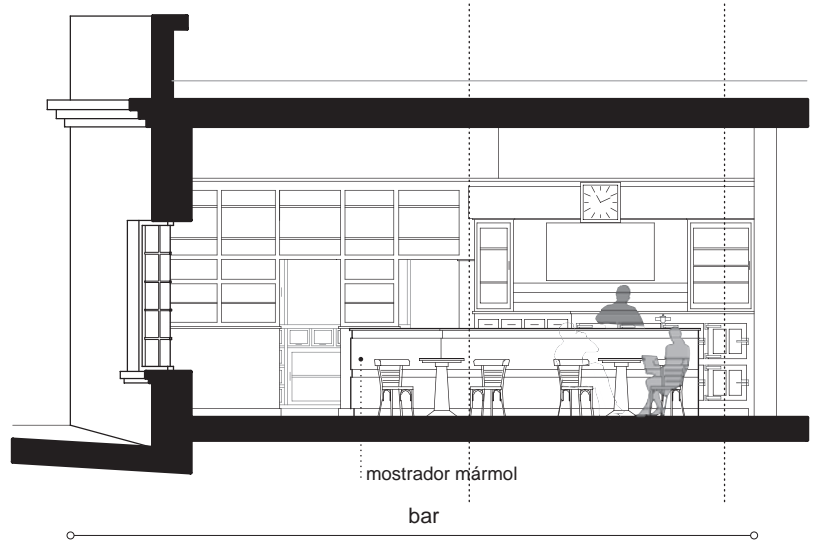
corte 2-2
esc 1:100



corte 3-3
esc 1:100

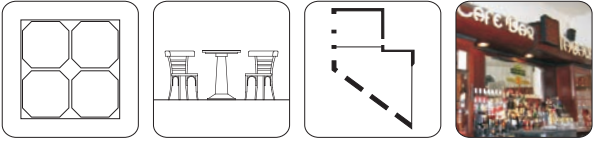


corte 4-4
esc 1:100

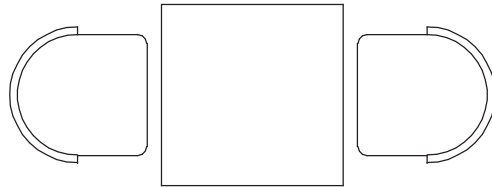
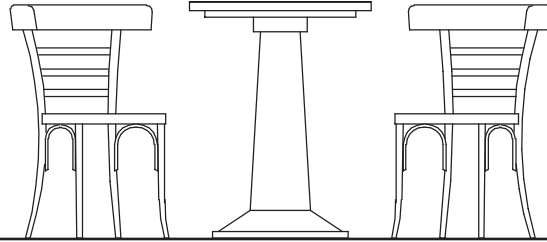


detalle corte 4-4
esc 1:50

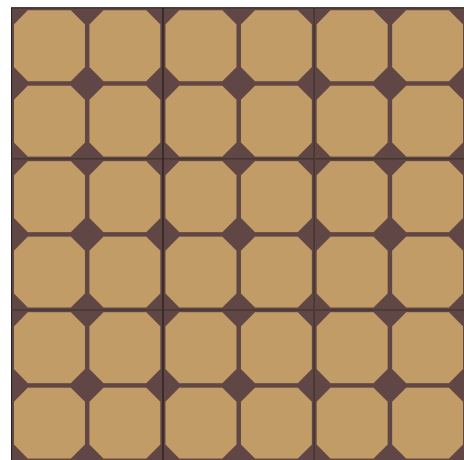
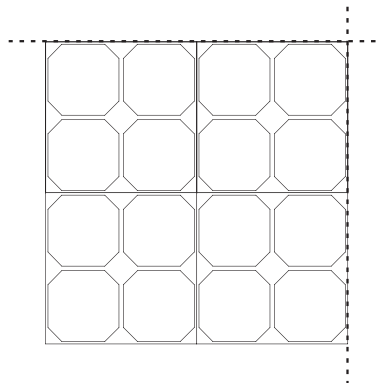




117



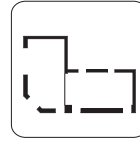
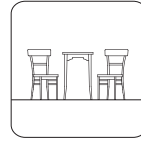
sillas y mesa
esc 1:25



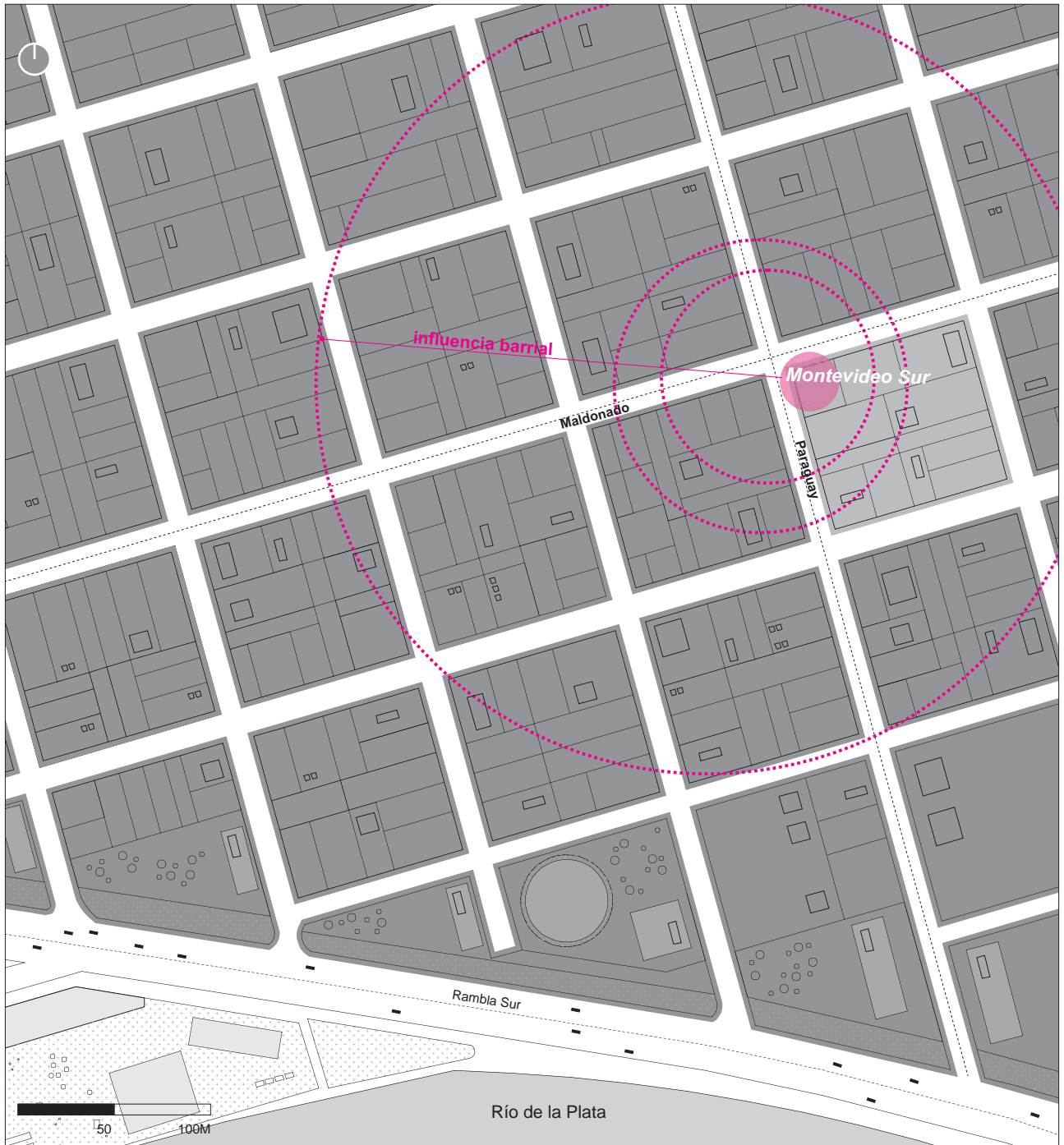
baldosas pavimento / sectores de despacho
esc 1:10

Montevideo Sur

1930
Paraguay 1150



Ubicación



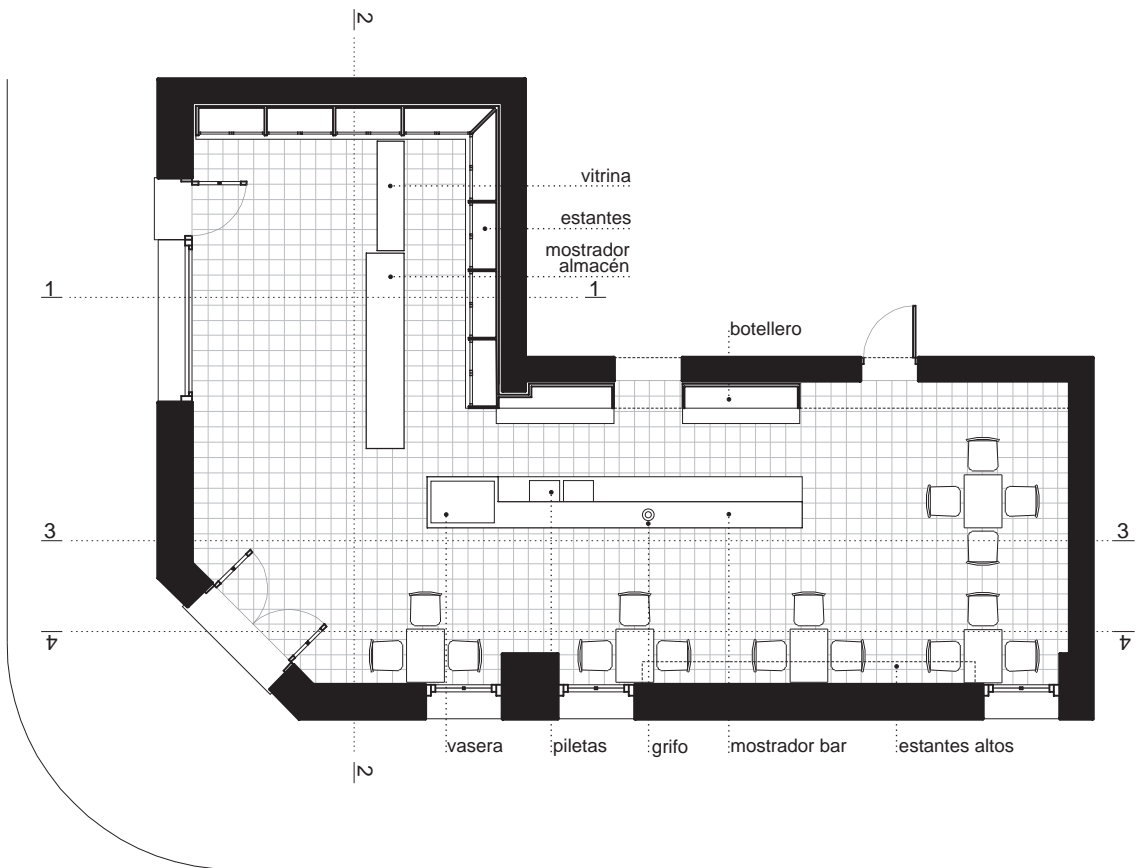
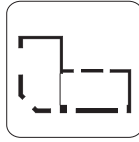
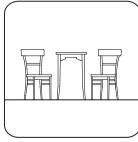


Hibridación déco-andaluza

Inserto en la planta baja de un edificio de moderada filiación déco, de austeras fachadas terminadas en revoque gris, presenta una curiosa e interesante dualidad en la concepción del diseño de su espacio interior. Destaca la convivencia de elementos del gusto déco en conjunción con decoración de influencia andaluza. Su planta tiene forma de "L", con el acceso principal por la ochava de la esquina. Hacia la izquierda se ubica el almacén y hacia la derecha el bar, ambos espacialmente integrados. Los diferencia sí el equipamiento, su diseño y materialidad.

El mobiliario del almacén se impone con su presencia y tamaño, compuesto por altísimas vitrinas botelleras con puertas vidriadas biseladas, complementadas por multiplicidad de armarios y cajoneras que cubren todas las paredes. La madera oscura otorga la nota de color dominante. Su robusto mostrador demuestra gran solidez, resuelto en dos colores: la madera barnizada en los amplios paneles y la madera pintada de negro destacando sectores -la tapa, el zócalo y las ménsulas-, característica propia del gusto déco.

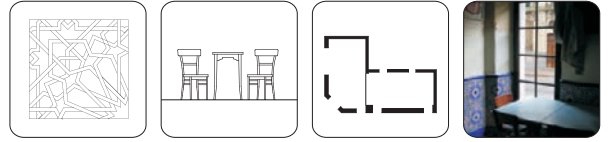
En cambio, el bar tiene un diseño más a escala humana, distendido y colorido. Hay un despliegue de materiales de diferentes texturas, que conviven en armonía. El mostrador de mármol en tonos grises veteados contiene un elegante grifo de cervezas en mármol y bronce, de finísima ejecución, y una vasera de bronce de tres niveles. Por detrás del mostrador se halla el botellero de madera oscura, con su coronamiento acentuado por un arco (sobre el pasaje a la trastienda), en cuyo eje se ubica el típico reloj que identifica a estos establecimientos.



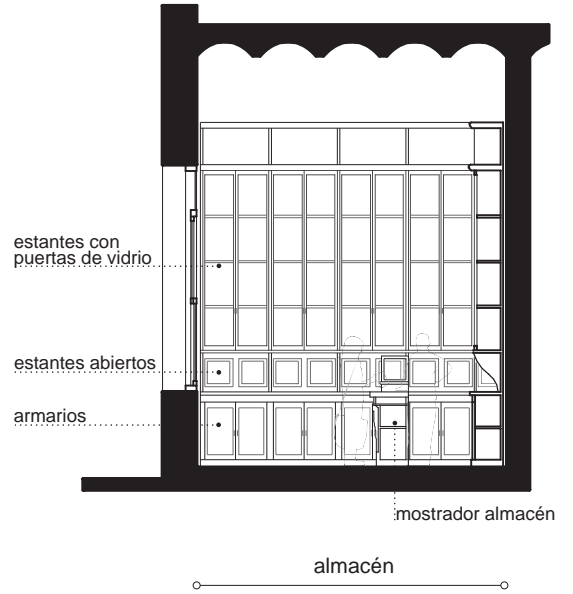
almacén

bar

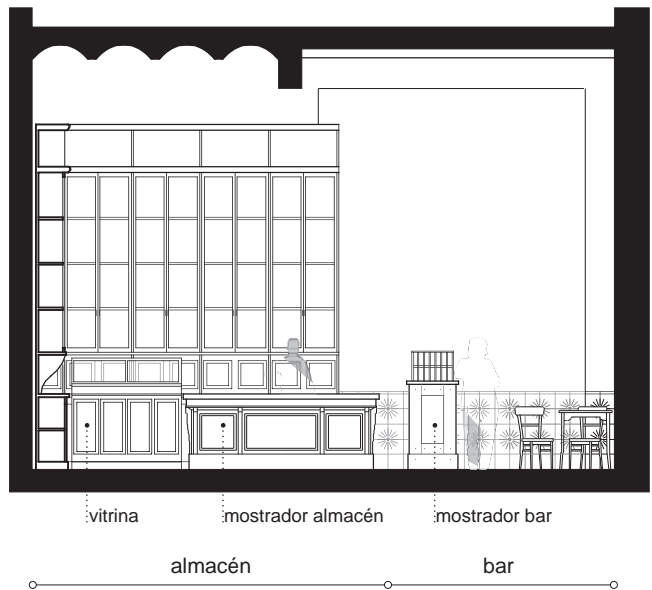
planta
esc 1:100

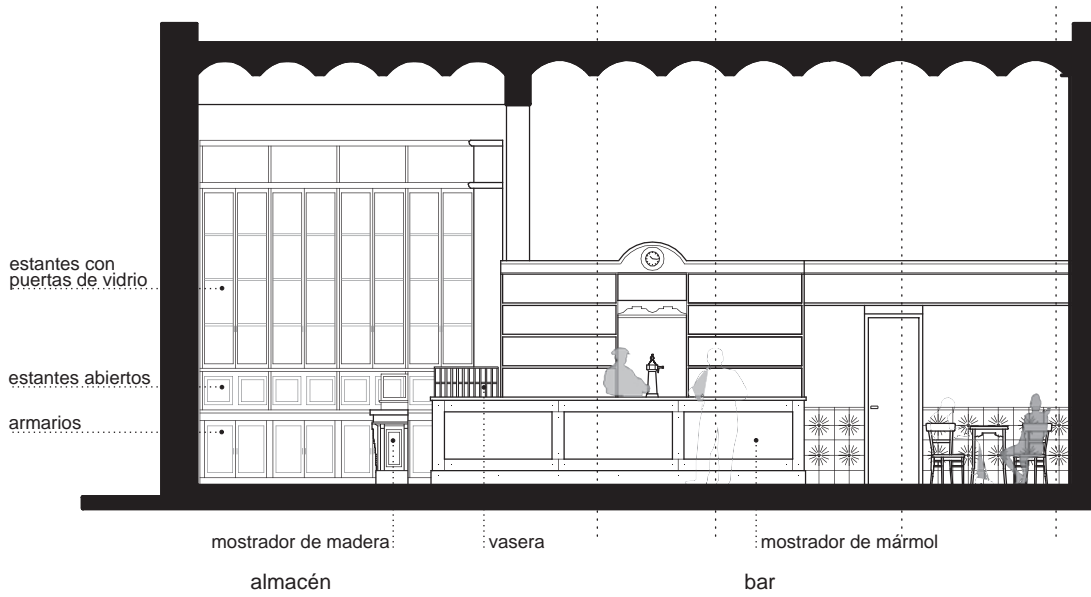
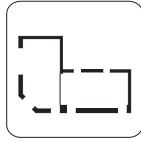
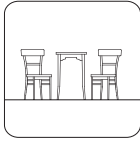


corte 1-1
esc 1:100

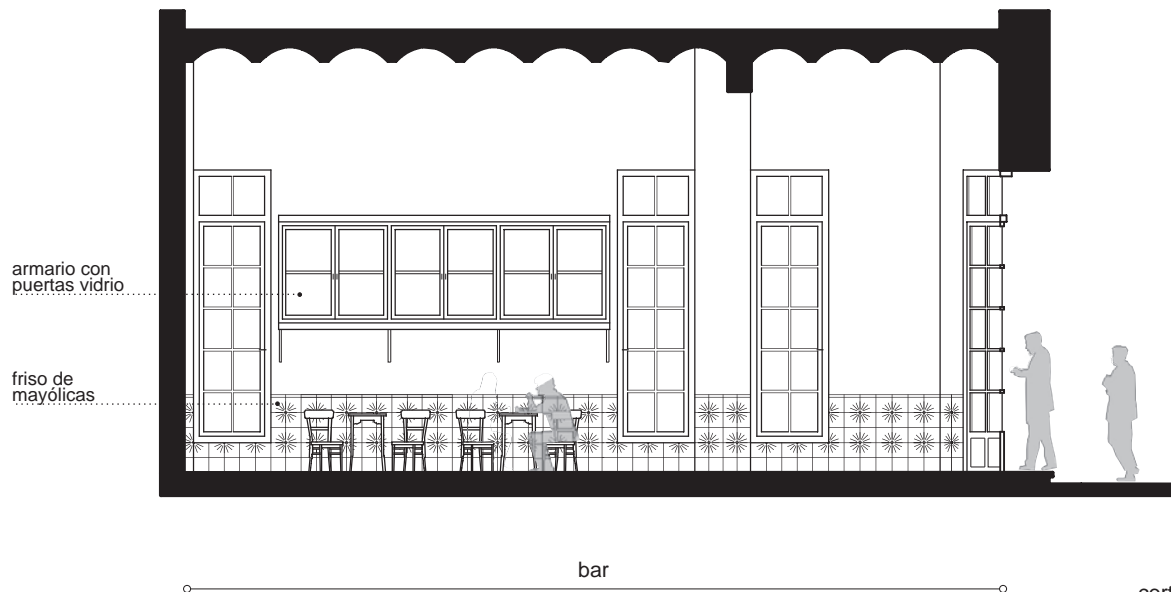


corte 2-2
esc 1:100

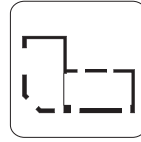




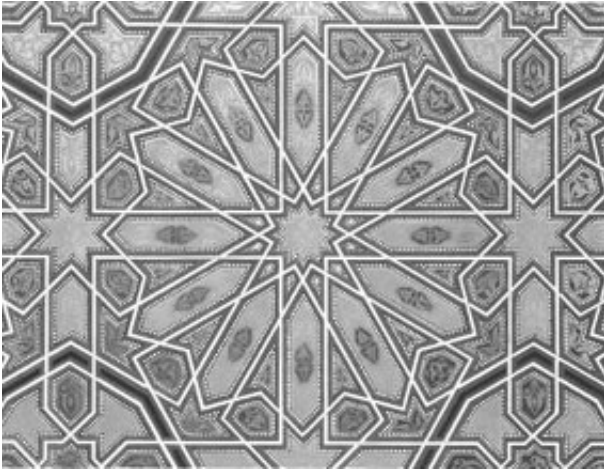
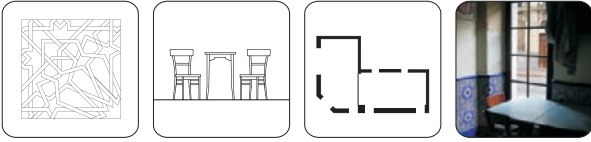
corte 3-3
esc 1:100



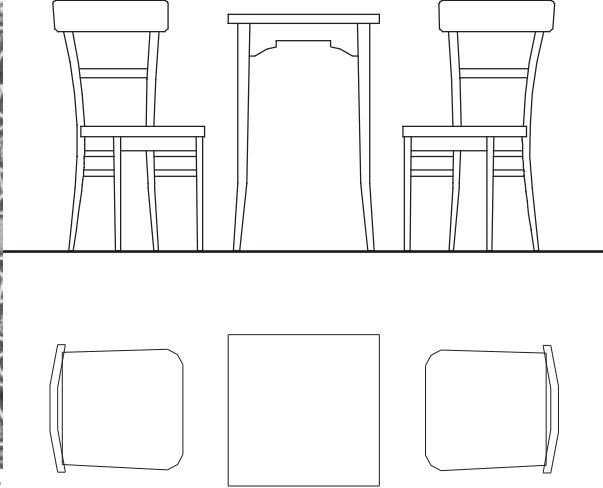
corte 4-4
esc 1:100



detalles corte 3-3
esc 1:50



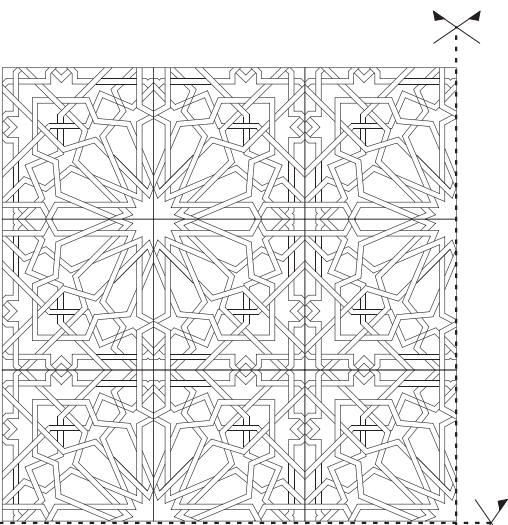
122



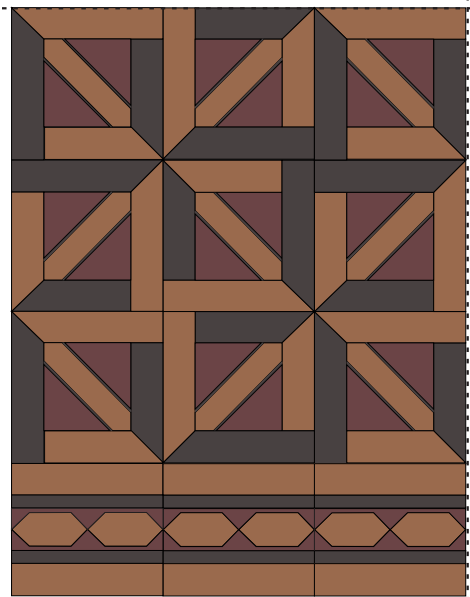
sillas y mesa
esc 1:25

Las paredes están revestidas con un friso de mayólicas andaluzas -cuyo uso se generalizó a partir de la Expo-Sevilla de 1929- creando patrones decorativos de alegres colores (azules y verdes) que generan una cálida atmósfera, reforzada por el ingreso de la luz natural a través de las altas ventanas.

El piso de diseños geométricos, en marrón y beige, aparenta haber sido concebido independientemente del zócalo de mayólicas, no obstante ambos conviven en extraña armonía.



friso de mayólicas
esc. 1:10



baldosas pavimento
esc. 1:10

Imágenes

108a121-Fotos de la autora

122 - Owen Jones, Detail of Plate 42,
"Moresque No. 4." Chromolithograph. *The
Grammar of Ornament*, from facsimile of 1856
edition (Studio Editions, 1986)