

**DESCONOCIDA
BUENOS AIRES**
PULPERÍAS Y BODEGONES



LEANDRO VESCO

**DESCONOCIDA
BUENOS AIRES**

PULPERÍAS Y BODEGONES

Vesco, Leandro

Desconocida Buenos Aires: pulperías y bodegones / Leandro Vesco. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires: El Ateneo, 2021.

256 p.; 23 x 16 cm.

ISBN 978-950-02-1232-8

1. Naturaleza. 2. Crónica de Viajes. 3. Turismo. I. Título.

CDD 910.4

Desconocida Buenos Aires. Pulperías y bodegones

© Leandro Vesco, 2021

Derechos exclusivos de edición en castellano para todo el mundo

© Grupo ILHSA S.A. para su sello Editorial El Ateneo, 2021

Patagones 2463 - (C1282ACA) Buenos Aires - Argentina

Tel.: (54 11) 4943 8200

editorial@elateneo.com - www.editorialelateneo.com.ar

Dirección editorial: Marcela Luza

Coordinación editorial: Carolina Genovese

Colaboración editorial: Macarena Manzone

Producción: Pablo Gauna

Diseño de interiores: Claudia Solari

Diseño de mapas: José Pais

Fotografías de tapa y solapa: Ricardo Pristupluk

Fotografía de contratapa: Leandro Vesco

1ª edición: diciembre de 2021

ISBN: 978-950-02-1232-8

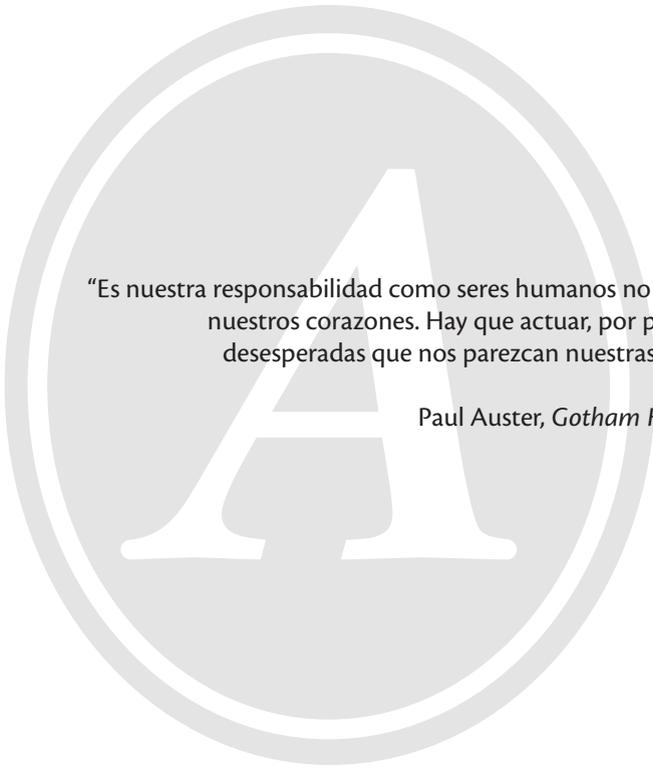
Impreso en Printing Books,
Mario Bravo 835, Avellaneda,
Provincia de Buenos Aires,
en diciembre de 2021.

Tirada: 4000 ejemplares

Queda hecho el depósito que establece la ley 11.723.

Libro de edición argentina.

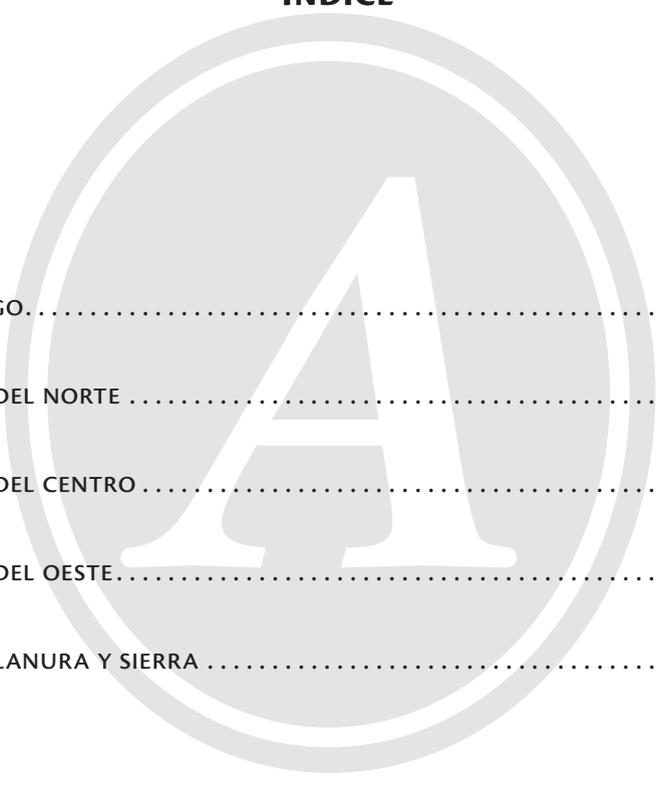
La presente publicación se ajusta a la representación oficial del territorio de la República Argentina establecida por el Poder Ejecutivo Nacional a través del Instituto Geográfico Nacional por Ley N° 22.963 y su impresión ha sido aprobada por Expte. N° EX-2021-102567001-APN-DNSG#IGN, de fecha 3 de noviembre de 2021



“Es nuestra responsabilidad como seres humanos no endurecer
nuestros corazones. Hay que actuar, por pequeñas o
desesperadas que nos parezcan nuestras acciones”.

Paul Auster, *Gotham Handbook*.

ÍNDICE



PRÓLOGO.....	11
RUTAS DEL NORTE	13
RUTAS DEL CENTRO	73
RUTAS DEL OESTE.....	155
MAR, LLANURA Y SIERRA	195

PRÓLOGO

Bolichones, pulperías, parrillas, almacenes rurales, paradores y otras yerbas. Eso es lo que tratamos de encontrar los que viajamos cuando salimos a la ruta. Revivir las experiencias que vivimos con nuestros padres, las historias que nos contaban nuestros abuelos, y las que hoy intentamos redescubrir y mantener vivas.

¿Será la gastronomía pulpera? ¿Serán sus personajes? ¿Será ese paisaje diferente? ¿El campo, el mar, la montaña, la estación de servicio, la ruta? ¿Será la empanada, su bandera insignia? O ¿el salamín campero? Un gaucho, un puestero, un almacenero, un caballo, un tractor, un molino y un colectivo viejo.

En las próximas páginas encontrarán algunas respuestas, pero, sobre todo, Leandro Vesco los dejará con más ganas de ir a ver con sus propios ojos la magia que ocurre en cada pulpería de la provincia de Buenos Aires. Porque Vesco no hace una guía en este libro, él se adentra en los boliches de caminos rurales, habla con los pulperos con los que nadie habla y le da valor como nadie a los lugares más inhóspitos de Buenos Aires.

No es una guía de internet, sino todo lo contrario. Acá vas a hallar el alma y el corazón de un escritor, y la curiosidad de un periodista que con mucho coraje hace años se propuso esta tarea de salir a la ruta a buscar historias.

Y en eso nos identificamos. Yo también soy un fanático de la ruta, de andar y de buscar, en mi caso por las comidas, las historias y la gente, que nos conectan con nuestras raíces y nuestro pasado.

¿Qué espera uno cuando llega a esa barra enjaulada de ese solitario boliche de campo? Un Cinzano cortado con fernet y un susto de soda. Una cañita Legui mañanera o simplemente un vaso de vino, o una cerveza bien helada. A veces con ruido y otras en silencio. Y nuestra tradición.

Conservas, queso de chanco, porotos con cuerito, un guiso carrero, un churrasco a la llama o un pedazo de cordero. Siempre un salamín, un queso fresco y, si tenés la suerte de que te converse el pulpero o algún baqueano que para a hacer la pausa, se abre la posibilidad de saber escuchar ese relato.

Porque de eso se tratan las pulperías, de un despertar de nuestras tradiciones, de detener el tiempo y observar a quienes aún viven en un pasado no tan lejano, a quienes hacen un culto de los rituales y de sus costumbres.

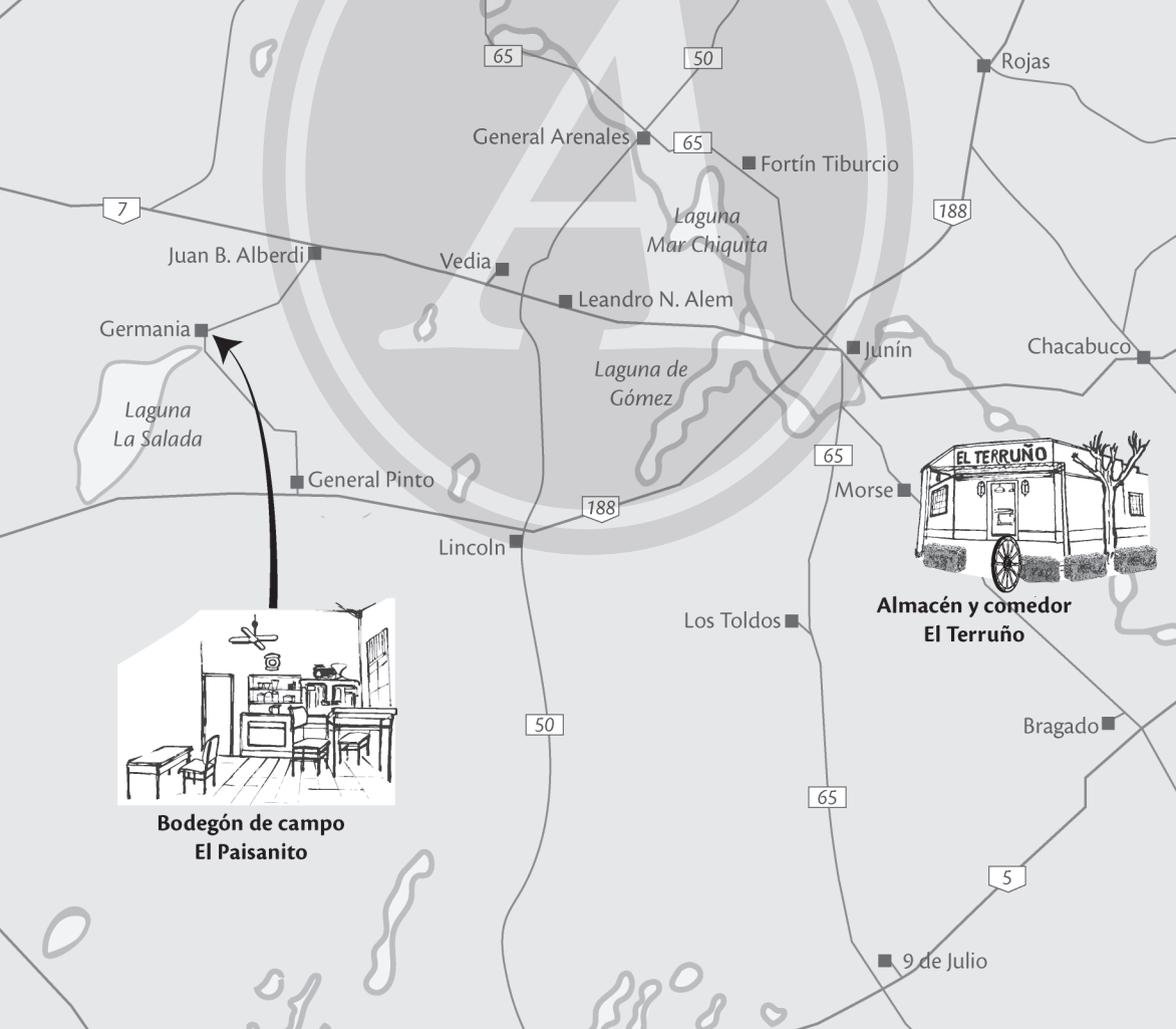
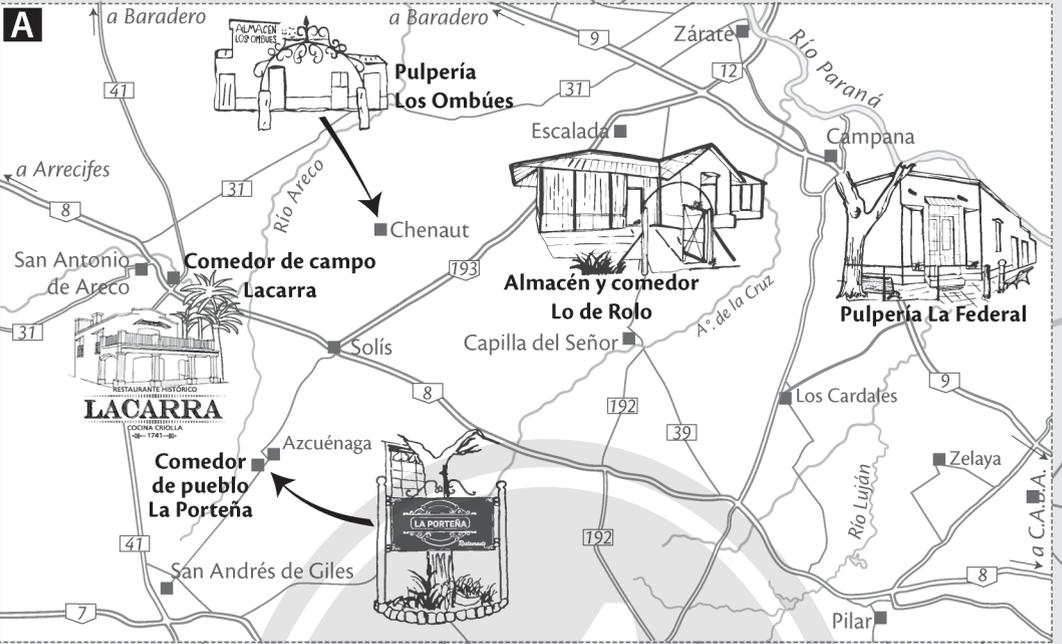
Salir a las rutas con este libro es retornar a la infancia, a nuestros abuelos y a nuestras raíces. Es volver a encontrarnos con quienes fuimos, pero también con quienes somos.

Apaguen los celulares y disfruten de las historias, de los caminos, de los personajes que encuentran y, sobre todo, de ese reencuentro con ustedes mismos, que seguro los emocionará tanto como a mí cada vez que llego a una pulpería.

LELE CRISTÓBAL

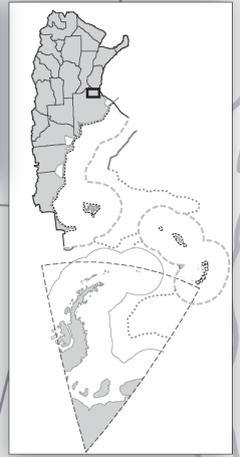


RUTAS DEL NORTE



Referencias

- 3 Ruta nacional
- 65 Ruta provincial
- Capital de nación
- Localidades



Almacén y bodegón de campo Beladrich



Almacén y comedor Freire



ALMACÉN Y COMEDOR EL TERRUÑO, DONDE EL ALMA SE ALIMENTA

“Somos seres sociales que tenemos la necesidad primaria de interactuar con otros en la vida real. El Terruño es una respuesta concreta a este deseo vital. Un espacio físico para conectar después de un largo tiempo de restricciones”, manifiesta, categórica, Verónica Rezk a cargo junto a su prima Marita del almacén El Terruño en Morse (Junín), fuente de amistad y encuentros en un pueblo que estuvo durante muchos años huérfano de un espacio así. “Nada funciona en Morse”, “la gente se queja si no hay nada, pero cuando hay algo no apoya”, estas frases comunes a todos los pueblos, verdaderos mitos rurales, fueron derribadas por estas dos mujeres que se trazaron un objetivo: devolverle al pueblo parte de su encanto. “Volver a encontrarnos, compartir una comida y una charla”, asegura Verónica. No es poco, en un pueblo que tiene rango de revolución.

La historia comienza en Beirut. Allá lejos. Corría el año 1910, en el puerto de aquella ciudad del Oriente Próximo subió a un barco Sofía Nadeh, una mujer que desafió un mundo en donde solo tenía espacio muy detrás de los hombres. Llegó a Buenos Aires, sin saber el idioma, ni mucho menos qué era este país al fin del mundo. Venía tras una pista: encontrarse con sus primos y tíos que estaban en Junín. “Sin documentos y con toda la

cultura árabe a cuestras, se puso al frente de un negocio”, afirma su nieta Verónica. “El rol de la mujer se limitaba a las cuestiones domésticas”, reafirma. Sofía tenía personalidad, podía mover una montaña si se lo proponía. Morse en aquellos años era un pueblo pequeño, dinámico y cosmopolita. Un espejo de lo que sucedía en todas las localidades bonaerenses. En una misma cuadra caminaban un gallego, un judío, un italiano, un ruso y un vasco. Así se hizo Argentina.

Sofía encontró a un libanés en Morse, Abdala Salomón, se casaron y tuvieron seis hijos. Esto no le impidió seguir atendiendo su boliche de adobe en las tierras bajas del pueblo. Muchas veces se le inundó, pero tampoco significó renunciar a tener ese espacio propio de trabajo y sustento. En 1950 consiguen comprar un terreno en una zona más alta y hacen un almacén y una casa con material: este es El Terruño actual. En 1976, la todopoderosa Sofía fallece y uno de sus hijos, Eduardo, se hace cargo del boliche hasta 1993, aquellos años fueron duros para los sueños. La esquina “del turco Salomón” parecía vivir sus últimos días.

Dos nietas de Sofía, que llevan en su sangre la tenacidad árabe, tuvieron una idea. En julio de 2020 Marita quería un negocio, pero mucho más que eso: recuperar la esquina familiar que 70 años antes había sido el epicentro de la actividad en el pueblo. Verónica estaba en la misma sintonía. Si Sofía, con seis hijos lo había logrado, ¿por qué ellas no? Así fue que le dieron forma a El Terruño, una casa que es museo y almacén, que “le devolvió la vida social al pueblo y lo puso en el mapa recreativo de la zona”, sostiene Verónica.

¿Cómo es El Terruño? “Es un punto de encuentro, identidad y pertenencia. Nació con el propósito de promover la producción local de sabores y artesanías, poner en valor la historia y el patrimonio cultural de Morse. Es un almacén de comestibles, casa de picadas, feria de ropa, museo y espacio cultural”, describe Verónica. Es un montón. Abrieron

en tiempos de pandemia, y les va muy bien. Vamos a conocer un poco más de qué se trata.

La vieja esquina donde atendía la mítica Sofía conserva sus palenques, por si algún gaucho aparece a caballo. En una galería, están presentadas mesas, y también hay en un formato más pequeño para que los niños no se queden afuera de la ceremonia. “No se trata solo de venir a comer, sino que tenemos talleres de manualidades, música, baile, muestras de arte, degustaciones, peñas de amigos, cumpleaños y torneos de truco”, asegura Verónica. Nadie queda afuera. Todos están invitados, estamos invitados.

“Se respira una atmósfera afectuosa. Es volver a la casa de nuestros abuelos”, resume Verónica. El interior está decorado con señales de otras épocas que impactan al corazón. “En el mostrador es común ver a una mamá enseñándole a su hijo la lata de las galletitas que compraba cuando era niña”, afirma Verónica. El Terruño está pensado para potenciar el turismo en el pueblo, pero también para que tenga un impacto local directo. “Es un espacio de pertenencia familiar y comunitaria”, enfatiza Rezk. ¿Las emociones pueden mensurarse, es aplicable creer que el corazón entiende el lenguaje de aquello que ha dejado de existir en un tiempo? En este almacén, están todas las respuestas.

“Todo el tiempo pasan cosas lindas. Hemos visto llorar frente a la estufa Bram Metal, o una radio Carina, o cuando servimos Hesperidina”, describe el mapa de los sentimientos que se despliega en el almacén. “Es mucho más que eso, es una experiencia que se disfruta con todos los sentidos”, destaca Rezk. Las paredes hablan por sí solas. Fotos de la gesta familiar de Sofía Nadeff, aquí entronizada, personajes destacados del pueblo e íconos de la cultura nacional. “Cada visitante se reconoce con alguna historia”, resume.

Como todo lo que tiene éxito en el mapa de los silencios y la calma, El Terruño es un emprendimiento familiar. Verónica y Marita están atentas

a cada detalle. Tienen colaboradores de Morse. Lo local tiene una importancia crucial. Todo lo compran en el pueblo. Pan y facturas, de las dos panaderías que tiene la pequeña localidad de 2000 habitantes. “Si necesitamos un plomero, herrero o carpintero, siempre primero pensamos en Morse”, conforma Verónica.

En el poco tiempo que está reabierto, El Terruño ya se hizo un clásico. Vecinos y turistas lo frecuentan. Los caminos de tierra, la pequeña escala, el estar atento al vuelo de un ave, seguir el trote de un caballo, estas pequeñas cosas son las señales que se buscan en los viajes tierra adentro. “Sabíamos que estas escapadas iban a ser deseadas. Se sabe que cuanto más hostil se vuelve el entorno, el hombre busca lo conocido porque le da seguridad”, afirma Rezk. Agregamos que busca lo conocido y volver a sus raíces. “El Terruño funciona como un refugio donde podemos abstraernos del mundo exterior y anclar en medio de tanta incertidumbre”, agrega.

La felicidad suele ser austera, basta con un mostrador de 100 años, historias y aromas. Para Morse, El Terruño cumple la misma función que tuvo cuando aquella siria zarpó del puerto de Beirut: ofrecer provisiones, en este caso, están los comestibles, pero también las que alimentan al alma. “Los clientes del pueblo vienen atraídos por la novedad, a conocer gente nueva y, sobre todo, vienen a charlar, algo tan básico que se había perdido”, afirma Rezk. Las cantinas de los clubes, boliches y bares habían cerrado. “Una señora vino a merendar con sus nietos, después a comer con su marido y más tarde a tomar mates con sus amigas”, describe el sentido de pertenencia al que apuntan. Lo logran, alcanzan sus metas. Pudieron hacer un almacén que es abrazo, alegría y esperanza. Morse tiene un terruño encantador. Las sonrisas que se oyen en el pueblo nacen en este almacén con aires del Medio Oriente.

GASTRONOMÍA
DE EL
TERRUÑO



La gastronomía del almacén es simple y criolla, no hay secretos. Buena señal. Lo simple significa despojo de banalidades. Picadas con salame y queso de la zona, empanadas de carne fritas en el momento, berenjenas al vino blanco y escabeches pampeanos. ¿Postre? Queso con dulce y pastelitos para los dos bandos: batata y membrillo. Para la tarde, suman pastafrolas, alfajores de maicena, facturas, buñuelos y un clásico campero: la torta de chicharrón. Durante la ceremonia no faltan los aperitivos como Pinal, Hesperidina o Amargo Obrero, y bebidas de porte pulpero: ginebra y caña. Vinos y cervezas. Para los niños: chocolate caliente. + **info:** @el_terruno_morse

MORSE,
CUNA DE
COSECHEROS



El pueblo es el más grande del distrito de Junín. Está sobre ruta 46, a 30 kilómetros de aquella ciudad cabecera. Es típicamente agrícola. Aquí se realiza la Fiesta Provincial del Cosechero. Se puede visitar el Museo Agropecuario al aire libre con objetos y maquinaria agrícola de todos los tiempos. La joya: un tractor Deering de 1924, que aún funciona. El pueblo se llama así en honor al inventor del teléfono.

EL ÁNGEL
GRIS



El escritor Alejandro Dolina nació en Morse. Se trató de un hecho impensado, ya que tenía que nacer en Baigorrita (General Viamonte), pero la partera no podía trasladarse a esa localidad y la mamá de Alejandro debió viajar hasta Morse, para dar a luz al autor de *Crónicas del Ángel Gris*, entre otros inolvidables libros populares.