



## Lugares



Texto producido en base a información suministrada por Nashi - Tienda de Contenidos.

FOTOS  
Florencia Rey, Nicolás Améndola y archivo Bar El Cao.

Buenos Aires está plagado de los llamados «bares de esquina», esos míticos ámbitos en los que las charlas y discusiones de fútbol y política suelen estar a la orden del día actuando además, desde tiempos inmemoriales e incluso cuando la fisonomía de la ciudad era otra, como centro social.

Muchas de las costumbres de la época en que este tipo de comercios abrieron sus puertas sin dudas se han modificado como así también, si se quiere, se han aggiornado las propuestas o perfiles comerciales preservando, no obstante, ese «no se qué» que los vuelve mágicos para todos los amantes de este tipo de lugares.

En esta edición ZN da a conocer un nuevo boliche porteño con más de cien años de historia como es el Bar de Cao.



**UN POCO DE HISTORIA**

El edificio fue construido en 1915 por Ambrosio Besana, pero las crónicas sobre sus años jóvenes no coinciden. Podría haber sido fonda, pulpería o simplemente vivienda.

La historia segura comienza con la llegada de los primeros Cao a Buenos Aires: oriunda del pueblo San Tirso de Abres (Asturias, España), la familia estaba integrada por los padres, siete hermanos varones (uno de ellos, Basilio, falleció a temprana edad) y una hermana: Francisca. Ramón, el mayor, emprendió la travesía para abrirle el camino a los más chicos: corría 1918.

Cuatro años más tarde llegó su hermano Julio y ambos realizaron todo tipo de trabajos hasta que se les presentó la oportunidad de alquilar la esquina de Independencia y Matheu.

El almacén con despacho de bebidas fue bautizado como «La Armonía», nombre que recuperaba parte del espíritu de aquellas tierras bucólicas que los vieron crecer.

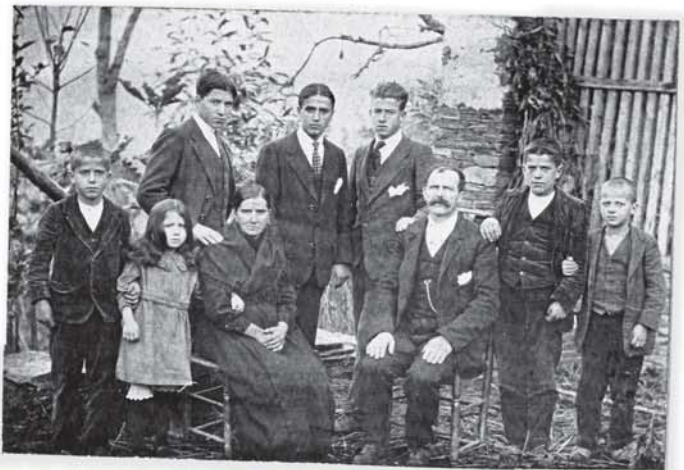
El 15 de diciembre de 1927 Vicen-

te Cao embarcó en el «Mosella» desde el puerto de La Coruña para unirse a sus dos hermanos. Aquellos querían entrenarlo en el oficio antes de ponerlo al frente del almacén por lo que lo ubicaron en otro local para que adquiriera experiencia.

Luego de la Navidad de 1932 llegó José María «Pepe» a bordo del «Monte Sarmiento».

Ya formado el equipo, Ramón los dejó a cargo del negocio y regresó a España para cuidar de su madre viuda -Genoveva Rodríguez-, responsabilidad que tradicionalmente le correspondía al hermano mayor mientras que los otros dos hermanos que se instalaron en Buenos Aires (Jesús

SIGUE ->



y Balbino) se dedicaron al reparto de leche, primero con carro y caballo, luego en camioneta.

Segunda, la esposa de Balbino, supo ser la cocinera oficial de la familia: guisos, sopas y especialidades españolas transformaban cada comida en un reencuentro con sus orígenes y tradiciones.

En aquel entonces Julio, Vicente y Pepe se repartían los quehaceres del local: abrían de 8 a 23 horas y no cerraban para comer, pero se turnaban para dormir la siesta.

Por otro lado vale aclarar que mientras que el almacén interrumpía su actividad de 13 a 16, el bar seguía abierto hasta la noche como ya se puntualizó.

Del mismo modo los jueves cerraban a la tarde para reunirse con compatriotas en los centros españoles de Olivos y disfrutar de sus orquestas, bailes y comidas típicas.

En 1950, durante uno de los encuentros en el Centro Asturiano, Pepe conoció a María Rogelia Rodríguez: él tenía 39, ella 27. Fue un amor a primera vista, intenso: a los ocho meses se casaron (el festejo se hizo en el bar) y al año tuvieron a su primera hija, Alicia. Más tarde llegarían Irma y las mellizas Mirta y Graciela.

## CAMBIOS

Durante la década del 40' un decreto obligó a separar el bar del almacén, que cerraba a las 8 de la noche.

Para ese entonces la alta fideera, que hoy continúa la barra, separaba al extenso salón en dos espacios. Los fiambres cortados en el momento, el jamón crudo y las sardinas españolas eran algunas de las especialidades de «La Armonía».

Los fideos, el azúcar y el arroz sueltos para venta al peso, las galletitas de lata, las legumbres, las conservas y los artículos para el hogar (kerosene, jabón, detergente) se vendían a diario.

Las clientas más fieles tenían cuenta corriente: ellas mismas ano-



taban su compra en el cuaderno de los Cao para saldarla a fin de mes.

Pero en 1971 la sociedad se dividió: Julio vendió el fondo de comercio a sus hermanos Pepe y Vicente y regresó a España, en donde falleció años más tarde.

Como sucedió en muchos casos y casi al unísono, «La Armonía» fue un negocio próspero y constante hasta

la llegada de los autoservicios y supermercados.

Paralelamente la salud también comenzó a amenazar su estabilidad: en 1999 falleció Vicente mientras que seis meses más tarde Pepe, a sus 87 años, bajó la cortina del almacén por última vez. Viajó a su pueblo natal y falleció poco tiempo después de su regreso, el 14 de abril de 2002.



**HISTORIA RECIENTE**

Entre 2000 y 2004 la esquina levantó sus persianas con unas pocas reformas, nuevo nombre -Bar de Cao- y nuevos dueños: primero el habitué y vecino Néstor Rosales junto a dos socios, luego el músico Jorge Mehaudy.

Pero su versión definitiva llegó con la reapertura de septiembre de 2005. Las visitas de los artistas León Ferrari y Roberto Del Villano, los fileteados del letrista y dibujante Guillermo Pérez Bravo, las ficciones literarias del escritor Edgardo Lois, las crónicas del historiador urbano Horacio Spinetto y del museólogo Diego Ruiz y los encuentros de la Presidenta de la Academia Porteña del Lunfardo Otilia Da Veiga y Concepción Gamás son algunas de las huellas que mantienen vivo el espíritu de los hermanos Cao, dupla invencible que el barrio de San Cristobal (Av. Independencia al 2400) adoró y que las paredes, muebles y vitrinas de su almacén y bar -su casa- recuerdan con celo cariñoso

**ACTUALIDAD**

Hoy en día el Bar Cao es uno de los denominados Bares Notables, o sea uno de los ámbitos *«relacionados con hechos o actividades culturales de significación; aquellos cuya antigüedad, diseño arquitectónico o relevancia local, le otorgan un valor propio»* según la definición de la mismísima ley del Gobierno de la Ciudad que otorgó la citada puesta en valor.

A ciento un años de la fundación de su edificio, Bar de Cao amanece cada día con un firme propósito: ser espacio de encuentros y rituales como el vermú a media mañana, la sobremesa sin apuro, el truco de la tarde y la charla sobre la vida con un tango que suena de fondo adornado todo ello por coloridos filetes porteños que decoran cuanto rincón estuvo al alcance del pincel del artista porteño.



CONTINUA EN PAG. 14 -->



**TORTILLA**  
ESPAÑOLA

**CO**



En su interior se respira ese hermoso y cálido olorcito a nostalgia que emanan del antiquísimo en envidiado mobiliario en el que se destacan la inmensa «fideera» con vinoteca incluida o los grandes cajones de madera donde solían disponerse insumos como el pan o incluso las papas y cebollas y ni hablar de la gastaba barra de madera dura.

Donde la mirada apunte hay algo para observar con detenimiento más allá de lo más expuesto como el mobiliario ya señalado. Las chapas publicitarias enlozadas que decoran las paredes, el filete porteño que decora todo lo que ha encontrado a su paso, las viejas botellas de todo tipo de bebidas que forman parte ya de la decoración, las antiguas balanzas, la cortadora de fiambre y hasta la peculiar cafetera de antaño ineludible a los ojos de cualquier amante de las antigüedades.

En este mismo sentido no puede dejar de mencionarse el techo de ladrillos, los pisos de granito y pino tea o la decoración de los grandes ventanales.

En síntesis, el Bar Cao es otro de los lugares que, todo aquel amante de este tipo de «boliches», no puede dejar de visitar.

