

Un siglo de pregoneros gastronómicos de Villa Devoto

Por Oscar Primo Furlanetto

Las antiguas calles de Villa Devoto en el siglo transcurrido desde su fundación, son testigos del consumo gastronómico de sus habitantes. Los pregoneros, algunos ocasionales y otros con recorrido y clientes fijos fueron absorbidos por el progreso, y reemplazados por los comercios atendidos por sus propios dueños con ayuda familiar. Al término del siglo, otra mutación deja paso a los despersonalizados “súper markets” y “shoppings”. La historia vio el cambio de los proveedores pero la comida no cambió, sigue inmutable.

Vimos pasar por la avenida Tres Cruces, la de tierra, antes de ser Francisco Beiró, a los paveros arriando y ofreciendo pavos, grandes y lindos, de plumaje tornasolado, de negro a azul verdoso y cobrizo, con crestas y colgajos sanguíneos, un espectáculo en vivo color y sonido. Los pavos iban apretujados formando un triángulo, la retaguardia llegaba de vereda a vereda, no había cordones. Podía elegírselos: Quiero ese! Y el pavero con un largo alambre lo enganchaba en las patas y caía agitando sus alas desesperadamente, intuyendo su aciago destino. Eran cebados con nueces varios días antes y emborrachados con coñac el día del degüello.

Vimos pasar, antes de las fiestas de pascuas, al vendedor de corderitos, parecían ovillitos de lana con patitas. Iban sueltos, controlados por algún perro ovejero, y previo engorde con pasto. En un terreno del vecino comíamos el “cordero pascual”, asado con la cruz de hierro o en la negra asadera de la panadería.

Vimos a un italiano que fue nombrado en aquella época por su canto. Pregonando su mercadería sobre su caballo, cabalgaba con dos canastos de mimbre redondas a los costados ofreciendo mondongo, librilla, chinchulines a diez y veinte la pieza. (De Colito, el donante de “oro rojo”)

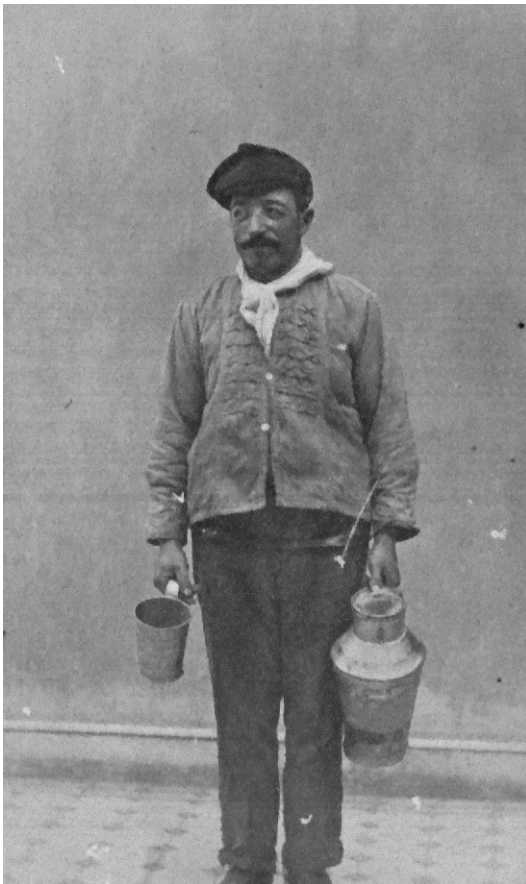
Vimos hace tiempo y no quedan muchos para contarlos, al muñeco “Pedroza o Pedroso”, gigante cabezudo, de casi tres metros de alto, como los de las fiestas de San Fermín, los días 7 de Julio en Pamplona, precedido de un redoblante, y vendedores que ofrecían: la revista de canciones populares “El alma que canta”, un cuaderno “Mapa”, un lápiz “Faber n° 2” y una goma de borrar “Dos Banderas”. Todo por una moneda grande, la de veinte centavos. De níquel puro y como “si fuera poco”, también un paquete de vainillas. El muñeco merece la inclusión en este catálogo de vendedores gastronómicos de Villa Devoto.... Y de todos los barrios..., por las vainillas.

Vimos al pollero llevando en las manos o colgados en las puntas de la gruesa caña de bambú al hombro, los pollos y las gallinas de campo, vivas, de carnes duras y fuertes, no conocían el alimento balanceado con hormonas y antibióticos. Estaban atados en yuntas, con tiritas de género o de hilo sisal, por raza..., las batarazas, las blancas, las coloradas. Al pollero se le terminó el negocio cuando los pollos debían ingresar a Buenos Aires en cajones (muertos) y no en jaulas (vivos), tal vez a pedido de los productores de pollo “incubados sin mamá”. En invierno reemplazaba los pollos por liebres recién cazadas.

Vimos a los lecheros con vacas y terneros, (esa sí que rea leche pura) del productor al consumidor sin intervención de O.S.N., solo valía veinte centavos (peso moneda nacional).

Vimos a los lecheros con sus tarros estañados y brillantes de limpieza. Llegaban con el carro fileteado (el fileteado es un arte auténticamente porteño), con el caballo, casi siempre blanco. Con montura “bordada” de tachas de bronce, (que necesitábamos para nuestros

baleros de cedro). Se bajaba del carro voceando ¡lechero! Con la mano izquierda destapaba el tarro y con la derecha lo levantaba y junto con la pierna del mismo lado, lo apoyaba en el muslo llenado de un solo golpe la medida de la mano izquierda con un litro de leche. La volcaba en la lechera de la cliente y todavía le agregaba un poco más, ¡era la yapa! Bajaba el tarro. Lo tapaba y hurgaba en el bolsillo de su ancho cinturón de cuero negro la moneda de cinco centavos, como vuelto de la de veinte que había recibido, (queda en claro que la leche blanca, cremosa y algo humectada, valía solo quince centavos moneda nacional de curso legal) El lechero subía por la culata de su carro, y el caballo, solo arrancaba y sólo se detenía en el próximo cliente. Los científicos lo llaman “reflejos condicionados” de Iván Pavlov (1849-1936), ruso, premio Nóbel 1904). Así hacían la unidad caballo-lechero su diario recorrido, 50 años después, electrónica mediante, las modernas máquinas, herramientas equipadas con c.n.c. (control numérico computarizado), hacen lo mismo, repiten el ciclo.



Repartidor de leche , año 1914

Vimos los carros de La Vascongada, La Martona, Santa Brígida, Cabaña Tuyú.... Repartiendo leche pasteurizada, envasada en la usina, en botellas con sellos de aluminio en nombre de la salud, higiene y en detrimento de los lecheros con vacas y de los lecheros con tarros.

Vimos en 1918 hasta 1990 a los repartidores de soda Folco y Lozza y ahora vemos los nuevos sifones, sin vidrio y sin estaño, de puro plástico.

Vimos al panadero de la Panificación Argentina que paraba la “jardinera”. Era un carro liviano con dos ruedas con cabina, pintada de colorado, con la dirección, Canalejas 753. Con un solo caballo. Para los días de lluvia llevaba de ladero una mula, fue el símbolo de una época u hoy es el isotipo en los camiones de la empresa. El pan de la Panificación Argentina no era un pan anónimo o cualquiera, era un pan conocido por su forma inusual y de gusto particular, era como un pan firmado, como un cuadro conocido.

También vimos el carro de la panadería de la Villa que nos regalaba una media luna, de yapa, con el pan francés de cada día.

Vimos el pescador que gritaba ¡opeeshe!, con el balancín de las dos canastas con los pescados protegidos del calor con hielo y bolsas de yute mojadas.

Vimos al papero, Don Rafael, hasta 1965 por Salvador María del Carril con el camioncito, ya me olvidé si Ford o Chevrolet, pero si me acuerdo que era verde. Hombre sencillo y bonachón pero orgulloso de haber doctorado dos hijos y una hija en medicina, vendiendo papas y cebollas en la Villa.

Vimos el espectáculo multicolorido de las ferias municipales. Empezaban a montar el escenario a las tres y media de la madrugada. Los feriantes nómadas semanales, actuaban desde las cinco hasta las doce y terminaban cargando lo que no se vendía, en sus carros y camioncitos; a la semana siguiente repetían el acto. En la conspicua feria de Emilio Lamarca entre Pedro Morán y S. M. del Carril, los días miércoles, se daban cita las más representativas damas de la villa. Linda ocasión para lucir en invierno los tapados de pieles. Algunos vecinos frentistas tenían una “suerte negra”. El maestro de Villa Devoto, Gino Mónaco, disfrutaba con un puesto de pescado al igual que al Coronel Vicente Damasco, posteriormente Ministro y Embajador, y la futura esposa del Dr. M Demayo el puesto mas lindo, multicolor y perfumado, el de las frutas de estación. Las ferias municipales dejaron de cumplir su misión cuando, fueron internadas por el intendente (de 1976 a 1983) Brigadier Osvaldo Cacciatore.

Vimos al hielero que vociferaba ¡yelo! Y por cinco centavos repartía un octavo de cristalina barra de agua congelada, y la envolvía en una bolsa de yute para protegerse las manos del frío. El secreto para que el hielo durara más era envolverlo en un papel de diario con un puñado de sal gruesa.



Vimos a los verduleros, al principio con dos canastas de mimbre, después empujando carritos y luego empuñando las riendas del carro y siempre regalando el perejil y la verdurita.

Vimos a los fruteros vendiendo las ciruelas remolacha y los duraznos brincos de las islas del Tigre ofreciéndolos a ¡cuarenta el ciento lo durazno!

Vimos al vendedor de huevos, envueltos por docena en papel de diario.

Vimos y vemos al vendedor de ajos, con las ristras de cabezas de ajos blancos o colorados trenzados, atados de a pares, colgados en las puntas del palanquín directamente en los hombros. Y ahora están fomentando la moda de las medias ristras para colgar, con la cinta roja atada con nudo y moño, detrás de la puerta, contra el mal de ojo, reemplazando la planta de ruda macho en el jardín, con el mismo fin.



Carro verdulero

A treinta la ristra de ajo,
Y a cincuenta la verdeo
¡Que le parece patrona
aproveche el menudeo!

“El cebollero” Tango de Gradito-Scaparone

Vimos al vendedor de ¡calada y colorada la sandía!, en un carro al tope de sandía de cáscara oscura, pulpa roja y semillas negras y de melones de cáscara bordada, el Lázaro. En 1984 conseguían “concesiones” y se establecían en veredas bien ubicadas y con un farol “Sol de Noche” pasaban días y noches, hasta meses para vender sandías de cáscara verde clara, pulpa rosada y semillas blancas y melones de cáscara amarilla. “Calada y colorada la sandía”, fue inmortalizado por un tango.

Vimos a “Pajarito” apodo con que conocíamos al viejito que nos tría los pajaritos, limpios, sin plumas ni vísceras, ensartados por docena con el hilo blanco de coser marca Cadena, cazados con red en los campos de Zárate y Campana, para que los venecianos y friulanos, se deleitaran con “polenta e’ ossei”. “Pajarito” en su canasta, disimulados bajo una bolsa, contrabandeaba perdices y liebres, también ranas vivas; era el reductor de cazadores furtivos.

Vimos y oímos como mi amigo Vicente Grillo recordaba a su padre Isidoro Grillo, que antes de fabricar te de quesos con once fábricas y miles de hectáreas y vacas, fue vendedor de quesos Parmeggiano, Reggianito, Sardo, Provolone, Pecorino.... Con canasta al brazo los vendía en las casa de las “pastasciutas” domingueras.

Vimos al heladero pionero, que los ofrecía sacándolos directamente de la máquina que llevaba con una correa al hombro. La máquina consistía en dos tarros, el interno servía para hacer el helado, tenía una manija articulada que giraba la espátula para revolverlo, entre el interno y el externo se ponía hielo mezclado con sal gruesa. Los fabricaba solo de crema y valía cinco centavos, la moneda de níquel más chica.

Vimos al heladero en triciclo que llenaba cucuruchos y sándwiches con helados de los tres gustos clásicos, crema, limón y chocolate, estilo “Uso Napoli”, hechos en casa por el vendedor napolitano de Laponia y Noel.

Vimos y vemos al manisero del tacho con fogón y chimenea humeante, el humo y su peculiar corneta de bronce invitaban a comprarle maníes calentitos en un cucurucho hecho con papel de diario o despachado con un tarrito de conserva para llevarlos en el bolsillo del pantalón y sentir su calor. Solo valía cinco centavos. A la entrada de la estación Devoto del ferrocarril Buenos Aires al Pacífico vimos por muchos años una replica de la locomotora a vapor, de color negro reluciente, lustrosos bronces y con altas ruedas. También invitaban a comer “manises”.

Vimos al fainero en las puertas de las escuelas. Llegaba media hora antes de entrar o salir cada turno, con la pizzera de lata de un metro de diámetro haciendo equilibrio en la cabeza y el banquito para apoyarla en el brazo.

Vimos al vendedor de turrón japonés de muchos y vivos colores formando hondas. De duro que era lo cortaba con un cuchillo y el martillo. Se alternaba en las escuelas con el fainero para evitar competencia.

Vimos y vemos en la plaza al vendedor de barquillos con recipiente colorado, semejaban buzones para chicos, que tenía la ruleta en la tapa. Debía ser ruleta cargada, nunca marcaba más de uno o dos barquillos a pesar que tenía marcado hasta el número cinco y solo por cinco “guitas”. El “barquillero” deambulaba por las calles haciendo sonar un grueso triángulo de metal sostenido por una argolla y un piolín. Mediante el golpeteo de una varilla de hierro. (Relatado por el canillita de Devoto, Colito, Fortunato Nicolás Troisi en “Villa Devoto que vi. crecer”).

Vimos y vemos al vendedor de caramelos “pirulines” (el diccionario dice pirulis), cónicos, largos y puntiagudos, de varios colores con un palito para tenerlo y recubierto de papel transparente difícil de despegar. “El pirulero los llevaba colocados en agujeritos de un palo de escoba que tenía en la punta una muñeca primorosamente vestida que por medio de hilos hacia bailar al compás de la música de su armónica” (de Colito”).

Vimos y vemos al vendedor de pochochos, manzanitas de higos ensartados en un mimbre, acaramelados, protegidos en el escaparate de vidrio del triciclo y la campanita sonando llamaba a la clientela infantil.

Vimos al famoso “chuenga” inventor del caramelo masticable de cancha, vendiéndolos en el club “San Martín”, ex “Pacific” de Sáenz Peña. ¿Es o no el apéndice deportivo de Villa Devoto? Era vecino de Villa Luro y fue infaltable en los partidos importantes de fútbol hasta que se paso al rugby.

Vimos y vemos al vendedor de churros calientes, solo en invierno en bicicleta, con la canasta y el pito.

Vimos pasar por la avenida San Martín, entrando a Buenos Aires, carretas de antología con bueyes, yuyo y picana, cargadas de nueces riojanas.

Vimos en los centros comerciales y galerías a los cafeteros con arnés para sus termos, el porta vasitos en banderola y la canasta con alfajores.

Vimos a los empresarios cuenta-propistas mas recientes, los cubanitos con dulce de leche, en las barreras de la avenida Chivilcoy.

Vimos desde 1984 a todo Buenos Aires convertido en un mercado persa, un cambalache como diría Discepolín. Los vendedores ambulantes se convirtieron en mercachifles establecidos en la acera con mesa de caballetes o cajones o directamente en el suelo

ofreciendo entremezclados frutas, zapatillas, quesos, juguetes, salamines, medias y alfajores, todo en liquidación y oportunidad.

Antes todo se entregaba en domicilio, ahora todos sucumbieron al “súper-market”, ¿cómo evolucionaremos en el futuro cercano en abastecimiento de la boca?

¿Qué agregaran y suprimirán de esta enumeración de vendedores gastroambulantes los cronistas desde el centenario al sesquicentenario de Villa Devoto?.

Reproducción del cuaderno número 2 de la Junta de Estudios Históricos de Villa Devoto editado en Diciembre de 1996