

EL NUEVO REFUGIO – Av. Caseros y Luna

15/04/13 – 12.45 a 14:00

Registro de campo (Mercedes)

Caigo en pleno horario de almuerzo, las mesas están casi todas ocupadas. Sólo una con una pareja mayor, el resto todos hombres en edad laboral, perfil taxista o trabajador manual (entre 30 y 65). Hay 6 señores que comparten una de las mesas, el resto come de a dos o solos. Hay un murmullo general pero sin griterío. El recambio es permanente. Los precios son ridículamente baratos.

El local es en esquina. En la parte de afuera tiene una galería de metal (como la del bar El Faro, pero más arruinada) con una gran marquesina moderna con el nombre del local. En el ventanal al lado de la entrada un cartel de esos viejos de tela donde se incrustan las letritas da precio para algunas bebidas (café, mate, submarino). Por dentro, se lo ve limpio y bien pintado. La entrada, puertas de vidrio, es por la ochava y tiene otra anulada por Luna. Tiene ventanales dobles en guillotina con armazón de hierro pintado de amarillo claro. Todas las ventanas y puertas tienen unas cortinas rosa viejo atadas por una cinta de la misma tela. Por encima de los ventanales, el pedazo de pared que queda hasta el techo está adornado con pequeños cuadritos – recortes de revistas viejas con publicidades o películas –, un cuadrito de Ford, uno de Chevrolet, uno de Huracán, un disco de vinilo pintado de colores, cuadros más grandes de paisajes varios, un cuadro con un auto deportivo, un banderín de Barracas Central. Hay tres ventiladores de techo, uno industrial de pared, dos estufas viejas de pared. Las luces son de tubo. En el perímetro de la ventana hay una tira de luces navideñas apagadas. Muchos potus colgando y muchas plantas de plástico.

El local tiene 18 mesas dobles y 3 simples. El piso es granítico beige y negro, las paredes, azulejadas hasta 1 y 1/2m en rosa viejo suave jaspeado. De ahí al techo, pintura amarillo suave. Las mesas y sillas son de caño con tapa de fórmica beige. La barra, en L, está enchapada en fórmica, también adornada con luces de navidad apagadas y plantas de plástico. Sobre la barra, dos bodeguitas de madera en forma de tonelitos, llenas de vino tinto, estanterías con vasos, máquina de café y registradora. Por encima cuelga el copero lleno. Detrás, una vitrina vidriada con botellitas de coca cola de colección y bebidas, fotos y una máquina de cortar fiambre.

Atienden dos mozos, uno viejo y uno joven, con chombas identificatorias con el nombre del local en la espalda. En una esquina veo un soporte de TV pero la TV no está. Se escucha reaggeton y música latina a un volumen medio (no es radio). Una señora (creo que es dueña o encargada) sale de atrás de la barra, reta al mozo viejo. Luego se sienta a tomar un cortado y pelea con un cliente por si una mesa estaba reservada o no – el cliente es habitué, se tratan por el nombre.

Cuando me siento, me traen un menú que es una hoja escrita a mano con birome y puesta en un folio grasiento. El menú incluye minutas y algunas originalidades caseras como albóndigas, buñuelos de acelga o sardinas con cebolla. Me traen panera de plástico con una flauta enorme, un salero de plástico grande, un frasco de Minerva, aceite y vinagre - todo grande-, de litro. Pido agua con gas y me traen un sifón de 500ml. En las mesas donde hay vino, es uno envasado en botella de 1 y ½ litro de

plástico verde con un nombre tipo Montecasino, no llego a leer bien las etiquetas, hay blanco y tinto. Casi todos toman ese, algunos incluso tienen botellas empezadas, se ve que se las guardan. Los platos de vidrio durax, las ensaladeras individuales de metal, los servilleteros de plástico. Lo que más sale es la milanesa con fritas, el filet con puré y el pollo al horno con fritas. También salen postres: ensalada de frutas, queso y batata o flan. Pocos toman café.

Además de la gente que viene a comer, mucha gente viene a llevarse comida. En un momento entra una banda de adolescentes en uniforme a pedir comida. Los que entran saludan a los que están comiendo y a los mozos. Hay una dinámica alegre, los que comen solos parecen no estarlo tanto. Todos se miran, se pasan los condimentos, se dan charlas eventuales por la cercanía entre las mesas. Es divertido ver el contraste con el bar restaurante de enfrente, mucho más prolijo y estético, pero casi vacío.

Tipo 13.30 el local está lleno. Los nuevos que entran cogotean a ver si encuentran a algún conocido y van a sentarse con él. Si no conocen, se quedan mirando, hasta que alguno de los sentados les levanta la mano, avisando que ya se va. En uno de estos recambios entran tres alemanes, uno joven y dos cincuentones. Miran el menú con curiosidad, logran descifrar “milanesa” y “tortilla”. El mozo viene a ayudarlos, les explica. El joven le pide “no carne”, el mozo le ofrece los buñuelos de acelga. Los otros piden filet con papas fritas y milanesa con papas fritas, y una cerveza de litro. Cuando llega la comida, veo que el joven mira con extrañeza los buñuelos. Decide tomar el pan de la panera y se hace un sándwich con ellos. Al finalizar, les cuesta mucho entender la cuenta (no hay papel, es de palabra). Dejan una propina miserable. Después llegan dos parejas grandes, en ningún momento mujeres solas o grupos de mujeres.

Algunos, antes de sentarse, circulan bastante, saludando gente o simplemente mirando las mesas. Uno con pinta de indigente se va armando una mesa simple para él solo. Va y se busca una pepsi, un vino tinto, una panera con pan, un sacacorchos. Se sienta, se abre el vino y lo mezcla con la pepsi mientras se come el pan (también otros mezclan vino con gaseosas). Se hace todo solo, nadie lo mira. Veo igual que en una de las heladeras hay una hoja impresa de computadora que dice “SE PROHIBE ABRIR LAS HELADERAS. PEDIR AL MOZO.” También veo a otro que se levanta, va a la máquina de café y, si bien el café lo prepara el mozo, después es el cliente el que lo lleva a la mesa.

Veo mucha comunidad, habría que volver en otro horario, más de café.