



(82) entre fogones

# LOS BUENOS AIRES DEL *Buenos Aires*

**TEXTO:** Carmen Herreros González

**FOTOGRAFÍAS:** Oscar Ortega Quesada

Comer en el “Buenos Aires” es un viaje a los sabores y olores más tradicionales, a la comida de abuela, de madre, de tía... a esos placeres con los que todos nos deleitamos cuando se trata de comida casera “de verdad”.





## LOS ORÍGENES

Pilar (*Pitu* para los amigos) nos recibe en el restaurante con una sonrisa enorme. Sus ojos brillan tras las gafas y, aunque sabemos que está a punto de jubilarse, no lo parece en absoluto. Son las 13:00 y el restaurante está listo para empezar con el jaleo del día. De hecho hemos conseguido sacarla de la cocina a duras penas. No le gusta el protagonismo, lo elude siempre que puede, prefiere estar entre verduras, cazuelas, pescados y perolas, pero hemos insistido y nos ha hecho este gran favor, porque ella es el alma del local. Es la esencia de un “Buenos Aires” que tiene historia.

Aunque ahora el restaurante se encuentra en el número once de avenida República Argentina (Logroño), el origen de todo se encuentra en la calle del Cristo, en el Bar la Estrella, regentado al inicio por su bisabuela y donde empezó una tradición dedicada a la cocina. Después se trasladaron a la calle san Agustín, a un barcito con mucho ambiente donde era frecuente ver a futbolistas ir a comer. Tanto es así que







varias terminaron casándose con uno de ellos. Después, en torno a 1943, se trasladaron ya al “Buenos Aires” de la calle Laurel de la mano de su abuela (donde llegaron a comprar el local y la casa) y allí fue donde, de alguna manera, el “Buenos Aires” actual empezó a cobrar vida. Pero antes de llegar a República Argentina en 1989 (un salto sustancial), esta generación de mujeres que podía con todo había dado muchísimos almuerzos, comidas y desayunos en todo tipo de situaciones: tertulias de fútbol, taurinas, partidos de pelota... cualquier

---

La comida de Pilar y el trato de José Mari han sido, durante los 27 años que el restaurante ha estado funcionando, los dos pilares fundamentales

---

ambiente era bueno para ofrecer un buen plato. Nacida en la calle San Juan y criada en la calle Laurel, para Pilar era normal estar entre fogones.

### **LAS MUJERES DEL “BUENOS AIRES”**

Pilar nos cuenta cómo, de alguna manera, seguramente por la sociedad de antaño, por la poca costumbre de ver a un hombre en la cocina o por las vivencias de su propia familia que tuvo que “tirar para adelante” en muchas ocasiones (su madre se quedó viuda muy pronto y ella misma ha vivido momentos personales muy complicados), en su casa se gestó una generación de mujeres cocineras, cuidadoras, protectoras, luchadoras, que ha pervivido hasta la actualidad. Una generación, además, que se vio acompañada de todo un entorno similar en la calle Laurel, en el que todo eran mujeres que sacaban adelante los negocios cocinando, limpiando, innovando...



Una red femenina de apoyo que permitió salir adelante a muchas familias vinculadas al mundo de la hostelería y que, a consideración de Pilar, merecen su recuerdo. “Mi sueño sería jubilarme, que lo haré en breve, pero poder escribir un libro sobre estas mujeres, no solamente las de mi familia, sino todas aquellas de la calle Laurel, las que dieron pie a ese fenómeno que vemos hoy. La base de la Laurel, las casas de comidas iniciales donde empezó todo”.

Ante su inminente jubilación, que despierta en ella, inevitablemente, sentimientos encontrados, le preguntamos por la continuidad del local. Lo siente mucho, pero las nuevas generacio-

nes de la familia, tanto de hombres como de mujeres, no continuarán. Un mundo moderno, diferente, y en muchas ocasiones alejado del propio Logroño, lo ha impedido. Algo perfectamente entendible por otro lado, como nos constata la propia Pilar. “La vida en el restaurante es muy agradable y llena de satisfacciones, pero también





es muy dura. Renuncias a muchos momentos personales importantes”.

Aunque las mujeres han sido el elemento fundamental del restaurante en el “Buenos Aires” actual hemos podido encontrar, durante mucho tiempo, a su particular responsable de sala, el *alter ego* de Pilar, su gran apoyo y la otra *alma mater* del restaurante, su marido José Mari.

La comida de Pilar y el trato de José Mari han sido, durante los 27 años que el restaurante ha estado funcionando, los dos pilares fundamentales. No solamente se trata de comer una comida casera, sino de hacerlo en un restaurante agradable, en un entorno tranquilo, sin estridencias, sin jaleo incluso cuando el restaurante está a rebosar, como suele ser frecuente, donde además te sientes tratada como en casa. La camaradería de José Mari es afectuosa, todo el que va allí se siente familia, y ese es otro de los éxitos que acompaña a la buena comida.

---

En el universo Buenos Aires no hay cabida para los botes o para todo aquello que no sea artesanal y del momento

---

Sobre el nombre también le hemos preguntado. Nos cuenta Pilar que cuando sus abuelos cogieron el primer “Buenos Aires” de la Laurel el nombre ya era así, y en el cambio se decidió mantenerlo precisamente por los buenos aires que trataban de fomentar.

### UNA COMIDA PARA “CHUPARSE LOS DEDOS”

Pilar define la comida del “Buenos Aires” como “cocina de mercado”, en la que la carta evoluciona y se transforma en función de la época del año, de lo que en el mercado en cada momento se puede encontrar fresco, del día. Una cocina tradicional, cocinada de forma

absolutamente fiel a las prácticas de las diferentes generaciones femeninas de la familia que le enseñó. Productos de la tierra, frescos, de temporada, del día... Son el tipo de productos que se pueden degustar en este restaurante. “Del mercado al plato”, es una de sus máximas. Como la que siempre le aconsejaba su madre: “compra bueno”, y así lo hace cada día; o “ponle cariño”, y así lo demuestra.







A esto se une la importancia de las materias primas y de la elección de los diferentes productos que se necesitan para cocinar. El mejor aceite, las mejores harinas... Todo ha de ser de primera calidad.

---

### Pilar es el alma del local. Es la esencia de un Buenos Aires que tiene historia

---

En el universo “Buenos Aires” no hay cabida para los botes o para todo aquello que no sea artesanal y del momento. La gente se acerca precisamente por eso. Buscan la verdura de temporada, el plato de cuchara, las croquetas, los pimientos rellenos, la merluza fresca rebosada, las lecherillas, los calamares (exactamente iguales a los que hacía su abuela)... Son todo platos tradicionales que evolucionan con cada época del año, con una carta fiel que solamente cambia de acuerdo a algunas de las nove-

dades que la sociedad y el propio mercado va incorporando en cada momento.

No deja de resultar muy llamativo cómo Pilar nos cuenta, y así lo constatamos por experiencia personal, que los clientes del Buenos Aires se “heredan”. Es decir, que han tenido a las diferentes generaciones de las mismas familias acudiendo allí a celebrar eventos o, simplemente, a degustar una buena comida. Primero los padres, después los hijos y ahora los nietos, que ya se han hecho mayores. Lo compara con sus proveedores. Mantiene los mismos desde siempre, los conoce, la conocen, y saben lo que quiere. Es decir, que el componente generacional, tradicional, adaptado a los tiempos modernos, se convierte en una seña de identidad y en el éxito de un restaurante que, seguro, echaremos de menos cuando termine su andadura, previsiblemente, y si nada lo impide, en 2018.

No se lo pierdan. Todavía están a tiempo de degustar los buenos aires del “Buenos Aires”. Que aproveche.

