

En el '80 el café era ya una bebida antigua y universal, cuando se conocía poco en Buenos Aires, y se usaba menos todavía. La gente concurrente a confiterías y a bares no acostumbraba a tomar café. En Buenos Aires hace 100 años se tomaba mucha bebida blanca, el hombre en la calle tomaba coñac, anís o ginebra; pero nunca se le habría ocurrido tomar una taza de té. Y cuando alguien tomaba café era porque había estado en Europa o vivido en el Brasil. Entonces en las confiterías se hacía todo un aparato espectacular para servir un café; había que pedirlo, traían una cafeterita con capacidad para dos pocillos, luego venía el mozo con una bandeja con una jarra de agua hirviendo, delante del cliente se echaba el agua, se esperaba que goteara y se tapaba el conducto por donde salía con una caperucita de metal blanco que tenía una cadenita para no perderla; porque sospecho que el perfume del café tuvo mucho que ver en todo esto que quiero contar. Mis indicaciones son puramente familiares y recuerdos, no es nada erudito; pero quiero ayudar a destruir esa leyenda absurda y pueril de los caños, una de las más grandes tonterías que se repiten en Buenos Aires.

El café venía generalmente en grano, se traía de Italia y luego de los países tropicales; venían distintas clases de café: había un café verdoso que llamaban natural, uno gris, otros color café, naturalmente, y uno muy negro que era el que preferían los italianos, cuyo origen era Abisinia; se llamaba "Moca" y se usaba especialmente en Italia, donde se sigue usando el café muy negro y muy espeso, al revés, o en contra, de en Estados Unidos de Norte América donde el café es un té mal hecho.

* Leído en sesión académica nº 791 del 13 de setiembre de 1984.

En las casas en cuyo menú, o final de menú, intervenía el café, las señoras acostumbraban a ir personalmente a los comercios que vendían productos relacionados con la yerba mate, el té, los yuyos, —las casas que llamaban “Paraguayas”— y compraban determinados tipos de café, en grano; el Moca negro, el Caracolillo, el Puerto Rico y algunos del norte de Brasil que eran más baratos, más claritos, más livianos. Hacían mezclas porque había mucha superstición; en el café, prepararlo era una cosa importante y el perfume era indispensable, de manera que para que no se perdiera el perfume no podían molerlo, tostarlo ni torrarlo en cantidad porque no había manera de evitar que el perfume desapareciera; entonces las buenas dueñas de casa tenían un molinillo y al oscurecer molian el café indispensable para esa noche o para la otra mañana de manera que no le dieran tiempo a evaporarse. El famoso molinillo lo tenían también las casas de confitería porque no había manera de tostarlo, molerlo, separarlo, combinarlo, en fin, todo eso que se llamaba *ATORRAR*. Como el trabajo de atorrar, o como decían otros torrar, era breve —cada casa hacía lo indispensable para la venta del día— venían unas personas —algún inválido, algún viejo asmático o algún haragán, linuya como se lo llamaba entonces, y algún que otro esquenún, que no quería doblar la esquena, es decir la espina dorsal— y trabajaba en la tarea de atorrar; es decir mezclar, tostar, moler y luego ponerlo en unos jarros de vidrio para el uso del día; podían tardar, según las casas, una hora o dos, de manera que el que atorraba trabajaba poco. Seguramente ese breve espacio de tiempo que empleaban los que se dedicaban a esa tarea dio origen al vocablo con que nosotros llamamos ahora a los vagos. Pero el trabajo de atorrar era breve y según tradiciones de familia en el año ochenta y tantos, en el ochenta y tres, cuando vino la luz eléctrica, era una expresión popular así como ahora se dice al vago, al que hace perder tiempo, “¡Andá a bañarte!”, entonces se decía “¡Andá a torrar!”, es decir el trabajo ese que lo tomaban por una cosa insignificante. De manera que ese “¡Andá a torrar!” indica que cuando se crea el término, perfectamente lógico y castellano, de “ATORRAR” y el hombre que lo hace o se dedica a ello “ATORRANTE”, es el que “TORRABA”.

Cuando las casas consiguen un motor y pueden aplicar la luz eléctrica, la fuerza motriz, ya es después de 1884 o 1885, vienen los primeros motores de medio caballo o de un caballo de fuerza. Entonces reemplazan las casas grandes como 'Saint Hnos.' que era una chocolatería, 'Noel' que era otra chocolatería, 'Bagley' y 'La Perfección' —de la calle Corrientes y Esmeralda— reemplazan a esos hombres que llegan todas las mañanas y trabajan dos horas, por el motor y ya pueden hacer el torrado más rápidamente y el molido más ligero, —en el momento que lo necesiten no tienen más que hacer un enchufe— puede hacerse por la mañana o por la tarde o por la noche. Luego se va perdiendo la superstición del perfume, porque ahora ustedes ven que la gente toma café como si tomara una limonada: no se le ocurre olerlo; y sin embargo antes era una cosa fundamental el perfume del café.

Así que el pequeño motor, la fuerza eléctrica, la tostadora eléctrica, desplazan al hombre que viene a torrar y el atorrante desaparece. Pero en las bajas capas sociales y en el vocabulario diario, en el vocabulario general, el "torrar" como sinónimo de haragán marchan juntos. Se sospecha que el que se dedica a torrar es porque no quiere trabajar o quiere trabajar poco, y se va haciendo popular en tal forma que en la última década del siglo ya "atorrante" vale por vago. Pero el atorrante vago en Buenos Aires no alcanzaba a media docena, perfectamente conocidos por la policía y por los vecinos, que les daban de comer, o los dejaban dormir en el zaguán. Uno que conocimos nosotros, que era visita habitual, era uno que llamaban Casilla, que yo lo recuerdo en mi *Calle Corrientes*. Casilla era un italiano, pintor de brocha gorda, que por alguna enfermedad o por el alcohol se convirtió en un indolente, una persona a la que no le interesaba nada. Un linuya, en el término popular de la época. Él, que era un verdadero vago, cuando las noches apacibles dormía en la plaza, cuando eran semitempladas dormía en cualquier zaguán o en un atrio de iglesia y si hacía frío se iba a la Comisaría 3ra. y pedía un calabozo que de buena gana le ofrecían; le daban la tarima, con el saco hacía el cabezal, le daban un capote de vigilante viejo o una 'frezada', como decía él, y así dormía espléndidamente. Era un vago que tenía alojamiento en la Comisaría

3ra., íntimo amigo del Comisario Udabe que después, con el tiempo, fue Jefe de Policía de Yrigoyen, comisario que barrió de malevos todo el centro de la ciudad porque los vigilantes les decían —por el apodo—: “Mirá, el Comisario no te quiere ver en su seccional” y entonces se iban más allá de Callao. Ese es el vago; no hay vagos en Buenos Aires hasta que no llegan las grandes masas de inmigración y refluyen los que no tienen trabajo en el campo. Es en el Buenos Aires del '80 cuando comienza a usarse la palabra torrar. Yo tuve durante mucho tiempo un territo de café en cuya etiqueta decía: “Café torrado Águila”, y el diccionario dice: “atorrante - vago”; está equivocado, no es así. La palabra nace de torrar café. Y ahora en los diarios y revistas españolas he visto que en lugar de torrado ponen ‘tostado’ y otros ponen ‘tueste’; por ejemplo avisos del Café Nestlé en Madrid, hablan de un “tueste, torrefacto y descafeinado (sin cafeína)”, pero llaman “tueste” al tostado, a lo que antes se llamaba “tostar”.

Luego el café en caja comienza a divulgarse por el centenario y ya eso lo alcanzamos a ver nosotros; porque vino y se estableció primero una gran compañía con muchas sucursales que se llamaba “La Brasileña” y luego, para hacer la competencia, otra compañía que se llamaba “Paulista”, y entonces empezaban a vender pocillos de a pie y sentados en cualquier parte y la costumbre de beber pocillos de café desterró en parte, —eso tuvo de bueno— el uso de la bebida blanca. Ya nadie va al almacén a tomar un coñac, una ginebra; va poco, antes era general. En los almacenes por ejemplo la caña con fruta, el guindado, el durazno, era de todos los días; eso desapareció. El café en las casas también entró lentamente, porque a las madres se les había ocurrido, o les habían dicho, que el café los ponía nerviosos a los chicos y no les daban; les daban leche chocolatada, leche con mazamorra, arroz con leche; el té era una cuestión de extranjeros, se tomaba cuando dolían las muelas, cuando las jaquecas, cuando tenían dolor de vientre, y después se generalizó; pero fue mucho después, después del Centenario.

Más o menos eso es todo lo que hay, pero no tiene nada que ver, absolutamente nada que ver con ningún caño.

CROTO

Yo no sé a quién se le ha ocurrido agraviar al pobre José Camilo Croto con esa palabra; no lo merece, era un intelectual a su manera; hasta poeta era Croto. La palabra *croto* es de origen francés. Las casas de tolerancia de fines del siglo pasado tenían las pupilas en su mayoría francesas o afrancesadas, muchas polacas afrancesadas. Todas las mujeres que recogían los tratantes de blancas en Europa las llevaban a Marsella. Marsella parece que era la "Universidad" necesaria para cursar unos "cursos" y luego las distribuían por todo el mundo. Para entenderse, igual que los diplomáticos, hablaban un francés más o menos callejero, le llamaban "francés marsellés". Estando reunidas las mujeres en las horas de recreo entraban clientes; cuando entraba un sucio, mal vestido, un atorrante, entre ellas se decían "*crotte*". La criolla, también pupila, que oía decir "*crotte*" dijo "*croto*" —pero todo eso 20 años antes de que Croto fuera el gobernador de la provincia— y el *crotte* se hizo *croto*, y era una palabra vulgar que quería decir entre ellas "ahí viene un sucio". Es de origen francés; el término lo originan los que hablan del lunfardo diciendo que durante la gobernación de Croto en la provincia de Buenos Aires se produjo una crisis entre los trabajadores "golondrinas", linyeras. Entonces él creyendo que los beneficiaba, pidió a la compañía ferroviaria de la provincia de Buenos Aires que dejaran viajar a los linyeras en los vagones de carga o en los techos de los vagones de pasajeros de un pueblo al otro. Y eso se hizo, durante un tiempo, los linyeras subían al tren y nadie les pedía pasaje. Pero nunca se les llamó "CROTOS". ¿Por qué se les iba a llamar *croto*s si ya tenían su nombre propio? Eran linyeras. Nada más que linyeras.

BERNARDO GONZALEZ ARRILI

Comentarios y preguntas respecto de ATORRAR

Presidente Castagnino: ¿Puedo hacer una pregunta? Parecería que se produce una bifurcación de significados; por ahí aparece torrar y atorrante en relación con vago. Pero el torrar referido al café ¿no significa que se le echa otro ingrediente al café, no se le echa azúcar?

González Arrili: A veces sí, en los tarritos esos que se vendían en la Campaña, el que decía torrado, tenía azúcar. Pero el azúcar creo que era para que no se apelmazara, para que el café molido con el tiempo no se pegara.

Castagnino: Pero por otra parte se usaba para ennegrecer al café. Ese café se mezclaba con achicoria y ennegrecía el líquido. El café torrado era mucho más negro que el café corriente, sin torrar.

Vocos Lescano: En el momento de hoy, actual, la palabra atorrante —según tengo entendido— más que vago es sinvergüenza. Cuando dicen: “¿Qué atorrante!” no es porque sea vago, es porque ha hecho una fechoría.