



CATALINA FARA

Un menú
para Mario Canale



Un menú para Mario Canale

A Menu for Mario Canale

Catalina Fara

Editorial Fundación Espigas

Centro de Investigaciones en Arte y Patrimonio



SERIE CUADERNOS

NÚMERO 5

DIRECCIÓN Y EDICIÓN

Sandra Szir

Agustín Díez Fischer

TRADUCCIÓN

Florencia Poggi

ASISTENTES DE EDICIÓN

Carla García y Diana Gómez

CORRECCIÓN

Alicia Di Stasio

Mario Valledor

COORDINACIÓN GENERAL

Luisa Tomatti

DISEÑO

clan-paraná

Agradecemos especialmente al Museo Nacional de Bellas Artes la cesión y autorización de reproducción de la imagen *La noche de los viernes* (1914), de Mario Canale.

Fara, Catalina

Un menú para Mario Canale / Catalina Fara ; editado por Sandra Szir ; Agustín Ricardo Díez Fischer. - 1a edición bilingüe - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Fundación Espigas ; Centro de Investigación en Arte y Patrimonio-CIAP, 2022.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online

Edición bilingüe : Español ; Inglés.

ISBN 978-987-1398-56-0

1. Artes Visuales. 2. Historia del Arte. 3. Historia de la Cultura. I. Szir, Sandra, ed. II. Díez Fischer, Agustín Ricardo, ed. III. Título.

CDD 760.09



ÍNDICE



INTRODUCCIÓN

Una vez más, el Centro de Estudios Espigas (Escuela de Arte y Patrimonio, UNSAM), junto con la Fundación Espigas y el Centro de Investigaciones en Arte y Patrimonio (CONICET – Escuela de Arte y Patrimonio, UNSAM), ponen a disposición del público tres ensayos breves que analizan diversos aspectos de documentos seleccionados de los fondos y colecciones de Espigas.

Para cualquier investigador o investigadora, particularmente en el área de humanidades y ciencias sociales, la experiencia de recorrer documentos implica un proceso fundamental de la práctica profesional. Consultar un archivo comprende mucho más que relevamiento de datos y necesidad metodológica; involucra un ejercicio intelectual y sensorial de organización y adquisición de conocimientos y descubrimientos, arduo y placentero a la vez. Sin embargo, lo que enriquece y pone en valor estos documentos son las preguntas que se les formulan. Esos encuentros entre las maniobras de investigación y las de interpretación activan nuevos conocimientos teóricos y empíricos, y generan nuevos interrogantes. De eso se trata esta serie de *Cuadernos*, de iluminar aquellos cruces particulares entre archivo e investigación.

En el primero de esta nueva serie, Silvia Dolinko examina un aguafuerte de Luis Felipe (Yuyo) Noé reproducido junto con una tarjeta de saludo de fin de año impresa por la Galería Bonino (sede Nueva York) en 1966. Estos documentos gráficos que produce la galería forman parte de su proyecto artístico y de su estrategia comercial. En este caso particular, el aguafuerte fue creado por Noé en su estancia en Nueva York, al calor de su vínculo con el New York Graphic Workshop y los artistas que allí trabajaban, en la vanguardia del grabado. La cualidad de este tipo de impresión, que permite la multiplicación de ejemplares, se enriquece al comparar dos de ellos, el que se encuentra resguardado en Espigas con el de la colección del Museo Nacional del Grabado. Este último conserva solo el aguafuerte; en Espigas, en cambio, aguafuerte y tarjeta están asociados, enfatizando la relación entre documento y obra. Con acento en estos últimos términos, Catalina Fara aborda otro tipo de objeto gráfico de interés, el menú de un banquete celebrado en honor al artista Mario Canale con motivo de su primera exposición de grabados.

Un documento que combina, en su cualidad de *ephemera*, aspectos culturales, técnicos y estéticos a la vez que exhibe la sociabilidad artística del momento. Estos dispositivos gráficos, de interés múltiple, se distinguen como documentos, pero también como objetos visuales y de diseño, y encierran cuestiones a investigar acerca de sus funciones y consumo. El caso del menú estudiado es además huella de un acto o momento específico, posible de seguir por las intervenciones, firmas o dibujos que exhibe de los asistentes al banquete.

Por su parte, Caroline Olivia Wolf analiza los catálogos de la Galería Witcomb de 1934, 1937 y 1941 de tres exhibiciones de la artista argentinolibanesa Bibí Zogbé, los que son estudiados en sus aspectos modernistas, pero también con el foco puesto en Zogbé como artista migrante. Como otras mujeres artistas, su recepción crítica fue a menudo estereotipada, desestimando su trabajo como “pintora de flores”, pero Wolf lee su obra a través de estos catálogos en clave transnacional y feminista, pensando los sentidos sociales, políticos y culturales de las diásporas.

Estos objetos impresos, sin ser documentos únicos, pueden portar marcas de uso, de tiempo o particularidades que los hacen singulares y significativos, y que cobran sentido en la perspectiva de estas tres investigadoras que los estudian a través de detalles, de vínculos contextuales o en relación con otros documentos que les permiten urdir conjeturas y nuevas líneas de investigación.

Agradecemos especialmente a la Fundación Banco Santander y al Programa de Promoción Cultural - Mecenazgo del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires por el apoyo en la realización de esta publicación.

—

Agustín Díez Fischer

Director

Centro de Estudios Espigas

Sandra Szir

Directora

Centro de Investigaciones
en Arte y Patrimonio

INTRODUCTION

Once more, the Centro de Estudios Espigas (Escuela de Arte y Patrimonio, UNSAM), together with Fundación Espigas and Centro de Investigaciones en Arte y Patrimonio (CONICET - Escuela de Arte y Patrimonio, UNSAM), is pleased to make available three short essays that analyze select archival documents held in Espigas' collections.

For every researcher, especially in social sciences and humanities, searching through documents is a fundamental part of professional practice. To consult archives requires much more than simply collecting data and methodological ability; it means engaging in an intellectual and sensory exercise of organization and acquisition of knowledge and discovery, a task both laborious and rewarding at the same time. Still, the questions that they formulate enrich and enhance these documents. The encounter between strategies of research and interpretation can activate new theoretical and empirical knowledge and generate further inquiries. This is the focus of the *Cuadernos* [Notebooks] series: to shed light upon the intersections between archives and research.

In the first text, Silvia Dolinko examines an etching by Luis Felipe (Yuyo) Noé, issued along with a Christmas greeting card printed by Bonino Gallery (New York) in 1966. These graphic documents play a part in the gallery's artistic project and commercial strategy. In this particular case, Noé created the etching during his stay in New York, at the height of his collaboration with the artists at the New York Graphic Workshop, which was at the cutting edge of engraving practices at the time. The print's characteristics—which allow for unlimited replicas—are revealed when comparing two copies: the one held by Espigas and the one in the Museo Nacional del Grabado. While the latter consists only of the etching, the version in Espigas is composed of both the etching and the greeting card, foregrounding the link between artwork and document. Focusing on these concepts, Catalina Fara addresses another form of relevant graphic object: the menu for the banquet held in honor of artist Mario Canale to celebrate his first etching exhibition. Due to its nature as ephemera, the menu combines cultural, technical, and aesthetic elements and demonstrates the social affairs of the artistic community at the time. These graphic devices—relevant in many fields—are documents and visual and designed objects. They entail aspects

related to function and consumption that are worth exploring. Furthermore, the menu at hand marks a specific moment, a time to be traced through the interventions, signatures, or drawings by the banquet's attendees.

For her contribution, Caroline "Olivia" Wolf analyzes Witcomb Gallery catalogs from 1934, 1937, and 1941, all three of which are dedicated to exhibitions of the Argentine-Lebanese artist Bibí Zogbé. The study focuses on the catalogs' modernist nature but also highlights Zogbé as a migrant artist. Like many other female artists, her critical reception was many times stereotyped, and her work remained underestimated as "floral painting." Instead, Wolf interprets her work through these catalogs in terms of transnationalism and feminism, considering the social, political, and cultural meanings of diasporas.

Although not unique documents, printed objects can carry traces of use, time, or details that make them singular and significant. These features are essential in the detailed studies executed by the three researchers included in this issue of *Cuadernos*, whether through contextual links or with other documents that lead to new lines of investigation.

We would like to extend a special thanks to the Programa de Promoción Cultural - Mecenazgo del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires for the support provided in the production of this edition.

—

Agustín Díez Fischer

Director

Centro de Estudios Espigas

Sandra Szir

Director

Centro de Investigaciones
en Arte y Patrimonio

UN MENÚ PARA MARIO CANALE

Catalina Fara

Mario A. Canale (1890-1951) fue una de las figuras centrales de la escena cultural argentina en la primera parte del siglo XX, destacándose como pintor, grabador, editor, docente y funcionario público. El vasto fondo documental conservado en Espigas nos permite reconstruir su accionar dentro del campo artístico.¹ Entre los variados materiales que lo componen (tales como fotografías, correspondencia y catálogos) encontramos un menú que recuerda el banquete celebrado en honor al artista el 31 de julio de 1917, con motivo de la inauguración de su primera exposición de grabados (Fig. 1). Un documento como este llama la atención por la imagen que incluye, por su combinación de técnicas –impreso industrial y aguafuerte–, pero sobre todo porque puede decirnos mucho acerca de la vida artística y social del momento. A continuación, plantearemos algunas cuestiones que nos permitirán entender la importancia de este tipo de materiales para la historia del arte.

El menú como objeto y como *ephemera*

Un menú se define como la lista de platos disponibles para ser ordenados en un local, impresa o escrita en un soporte de materiales, dimensiones y formatos variables. Su descripción se amplía por su contexto de uso,² las técnicas utilizadas para su producción, el diseño y las intervenciones diversas (por ejemplo, firmas, dibujos y dedicatorias) que están relacionadas con la sociabilidad, la memoria y las prácticas artísticas.

Sin embargo, es importante ubicar el menú dentro de la *ephemera*, que comprende aquellos documentos de la vida cotidiana con un uso breve

1 • Véase Roberto Amigo y María Isabel Baldasarre, *Maestros y discípulos. El arte argentino desde el Archivo Mario A. Canale*, Buenos Aires, Fundación Espigas, 2006. En 2019 se realizó en Espigas la muestra *Un día en la vida de Mario Canale*, curada por Milena Gallipoli, Larisa Mantovani y Giulia Murace, donde se exhibió material del archivo.

2 • Barbara Morris propone la siguiente clasificación para los menús: banquetes, empresas de catering, bares y restaurantes, room service de hoteles, delivery y takeaway, viaje (provistos en aviones, trenes, barcos), casamientos, hojas de dieta. *Thesaurus of Ephemera Terms*, Centre for Ephemera Studies, University of Reading, 2013.

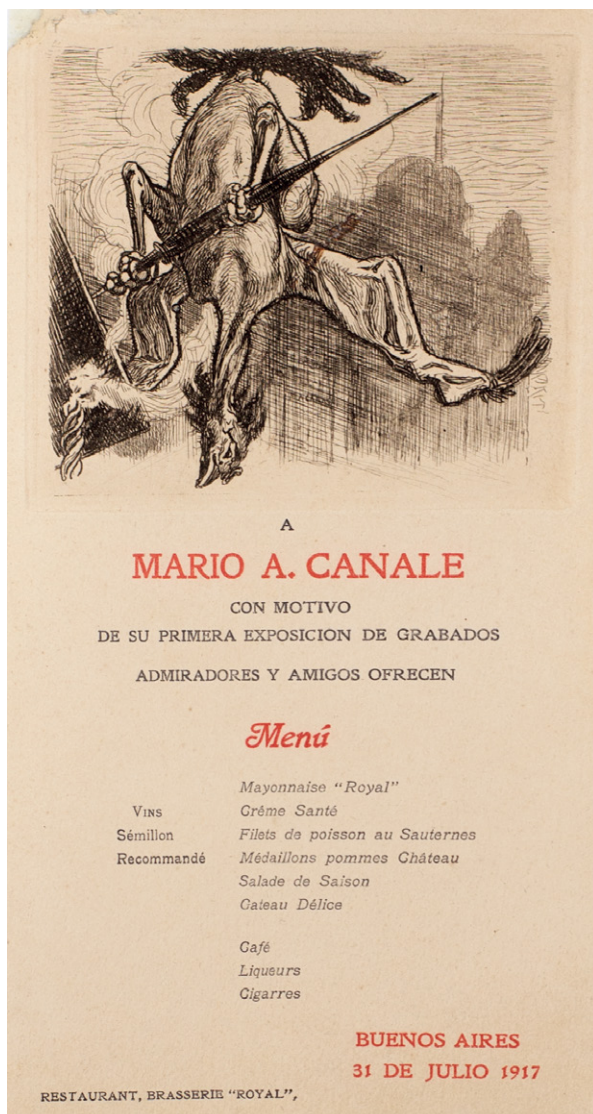


Fig. 1.

Menú de banquete homenaje a Mario Canale. Restaurant Royal, Buenos Aires, 31 de julio de 1917, aguafuerte (atribuido a Alfonso Bosco) impreso sobre papel, 21,2 x 11 cm.

Fondo Documental Mario Canale, Colección Centro de Estudios Espigas - Fundación Espigas

para luego ser desechados, como boletos, panfletos, programas de teatro o etiquetas.³ Pero hay un sentido trascendental, dado por su valor afectivo, documental o estético, que hace que estas piezas superen su obsolescencia y sean conservadas. El coleccionismo y el desarrollo de estudios específicos en las últimas décadas han llevado a entender la *ephemera* como una parte fundamental para el estudio de la historia y, sobre todo, de la visualidad.⁴ La mirada sobre su uso, contenido y lenguaje la convierte en evidencia para reconstruir detalles de períodos o prácticas que se hacen esquivos en otro tipo de documentos. Por ejemplo, la historia del diseño gráfico o la del desarrollo de las técnicas de impresión estaría incompleta si no se observara la vasta producción de *ephemera* que circula en la sociedad desde hace cientos de años.⁵

Cabe entonces trazar una breve historia del menú como pieza gráfica. El primer menú en papel se le atribuye al francés Pierre Boulanger, quien en 1765 colocó un afiche en la puerta de su café en París con los especiales del día. Los restaurantes comenzaron a desarrollar el menú para llevar a la mesa a principios del siglo siguiente, cuando el servicio “a la francesa” (donde todas las comidas y bebidas se exponían juntas) se cambió por el servicio “a la rusa” (una sucesión de platos fija según un programa por el cual llegaban a la mesa ni bien cocinados).⁶ Pero su importancia y uso tal como lo entendemos en la actualidad se deben a Auguste Escoffier, quien en 1912 publicó un libro dedicado a las prácticas de la gastronomía. Fue uno de los primeros en definir al menú impreso como “la puesta en forma del programa de las comidas, transcripto para ser entregado y que cada comensal pueda escoger”, y agregaba que además debía ser como un poema que despertara sentimientos y pudiera convertirse en un *souvenir*.⁷

A fines del siglo XIX, en Francia, los restaurantes produjeron piezas cada vez más sofisticadas para distribuir entre su clientela como un modo de diferenciación. Muchos encargaron el diseño a artistas como Alphonse

3 • Sobre *ephemera* y sus definiciones, véanse Maurice Rickards, *Collecting Printed Ephemera*, Oxford, Phaidon/Christie's, 1988; *The Encyclopaedia of Ephemera: Fragmentary Documents of Everyday Life*, 2000; John Lewis, *Printed Ephemera*, Woodbridge, Antique Collectors Club, 1990 [1962].

4 • Michael Twyman, “The Long-Term Significance of Printed Ephemera”, *RBM*, vol. 9, n° 1, primavera de 2008.

5 • D.M. Henkin, *City Reading: Written Words and Public Spaces*, New York, Columbia University Press, 1998.

6 • Véase Maurizio Campiverdi, *Arte e storia a tavola: due secoli di menù*, Milano, Accademia della Cucina, 2003.

7 • Auguste Escoffier, *Le Livre des menus*, Paris, Flammarion, 1912.

Mucha o Henri de Toulouse-Lautrec, y apareció así la idea del menú como un objeto artístico, en la intersección entre las prácticas del consumo, la sociabilidad y la visualidad. Por eso, este período también es concebido por muchos autores como los “años del banquete”, en los que París, como capital cultural del mundo, establecía la moda en el vestir, las artes y los placeres de la vida celebrados con comida y vino.⁸

Los banquetes eran una actividad muy difundida entre grupos con notoriedad social o cultural, en general realizados en restaurantes o en las sedes de instituciones privadas y públicas. Es en estas ocasiones cuando la puesta en escena de los platos entra en estrecha relación con la puesta en escena del evento, evidenciados en el menú impreso *ad hoc*. Entre los artistas, fue muy común la costumbre de rendir homenaje a sus colegas por sus logros (muestras exitosas, obtención de premios, designaciones como funcionarios públicos, etc.) con banquetes organizados por agrupaciones culturales, instituciones diversas o simplemente por un “grupo de admiradores” (tal como aparece en la pieza que nos ocupa). A la vez, es necesario poner en relación con los menús una serie de dispositivos asociados a la organización y al evento en sí, tales como diplomas, invitaciones, folletos, correspondencia, fotografías y notas de prensa.

Banquetes, homenajes y la bohemia porteña

En el período comprendido entre las últimas décadas del siglo XIX hasta los años 40 del siglo XX podemos encontrar una gran cantidad de menús producidos en ocasión de banquetes en honor a figuras del campo artístico porteño.⁹ En general todos contienen, por supuesto, la lista de platos y bebidas, el nombre del homenajeado y el motivo, el nombre de la institución o personas organizadoras, el lugar y la fecha. Sin embargo, el banquete como demostración de la performatividad de la identidad burguesa¹⁰ queda manifiesto en la “exclusiva” aparición de la lista de participantes. La réplica en la prensa periódica, muchas veces acompañada por descripciones de los invitados, los platillos

8 • Véase Julia V. Schrank, *Menus objets ou menus, objets d'art?: Les Menus d'Alphonse Mucha*. Tesis de estudios Españoles y Franceses, The Pennsylvania State University, 2014.

9 • En la colección del Centro de Estudios Espigas - Fundación Espigas es posible encontrar muchos ejemplos de menús en los fondos documentales de diversos artistas.

10 • Véase Rachel Rich, *Bourgeois Consumption: Food, Space, and Identity in London and Paris 1850–1914*, Manchester, Manchester University Press, 2011.

servidos y otros pormenores de la velada, ahonda en la relevancia de estos encuentros para la *sociabilité* local.

La asistencia era fundamental para fortalecer las redes vigentes o crear vínculos nuevos que dinamizaban las relaciones entre los actores del campo artístico. Así, por ejemplo, Eduardo Sívori le aconsejaba a un joven Mario Canale en 1909 que “sería una lástima perder mi tarjeta del banquete a Cárcova y podrías aprovechar tú yendo en mi nombre y representación. Tengo frac y el traje completo que te irá bien”.¹¹ A pesar de la elegancia implicada en la mención al frac, estos banquetes estaban muy relacionados con la *bohemia*. El uso de este concepto tuvo su auge a principios del siglo XX para describir las prácticas de escritores y artistas caracterizadas por el desinterés por los aspectos materiales de la vida. Esta postura se conformó como una forma de pertenencia o de identidad de grupo entre quienes privilegiaban el “amor al arte” y las actividades intelectuales.¹² Los cafés porteños se convirtieron en el lugar de reunión preferido por los bohemios, pero también las peñas, clubes y asociaciones de diversa índole que generaron una forma de sociabilidad de la cual los banquetes son la expresión más cabal.

Otro aspecto para tener en cuenta en el análisis de los menús está vinculado al lenguaje: el frecuente tono humorístico (en el nombre de los platos o la inclusión de versos y chistes sobre el homenajeado), el uso del lunfardo, la mezcla de idiomas o el empleo del francés (teniendo en cuenta que era el idioma de la gastronomía por antonomasia).

La dimensión humorística podía estar dada también en la inclusión de viñetas o caricaturas. Aquí aparece la fundamental intervención de los artistas en la ilustración o el diseño de los menús. Esta era una parte muy tenida en cuenta tanto por los organizadores como por los mismos homenajeados, tal cual se lee en una carta en la que Juan de Dios Filiberto le decía a Pío Collivadino: “...le mando tres postales fotográficas para que Ud. elija, para menú y caricatura, a mí me gusta la con sombrero y su ponchito [...] también me gusta para menú la de cabeza descubierta por ser

11 • Tarjeta personal de Eduardo Sívori con mensaje para Mario Canale, 15 de julio 1909. Fondo Documental Mario Canale, Colección Centro de Estudios Espigas - Fundación Espigas.

12 • Pablo Ansolabehere, “Buenos Aires, la ciudad de la bohemia”, en Adrián Gorelik y Fernanda Aréas Peixoto (comps.), *Ciudades sudamericanas como arenas culturales*, Buenos Aires, Siglo XXI, 2016, pp. 39-55.

muy sencilla como para caricatura...”¹³ (Fig. 2). Así la elección del artista-diseñador podía tener que ver con la cercanía con el protagonista del evento, o simplemente por su renombre.

En las colecciones de muchos artistas es posible encontrar bocetos para menús (no solo para banquetes, sino también para restaurantes, hoteles y bares), dando cuenta de una parte importante de su producción que ha sido soslayada. El menú se convierte tanto en un testimonio de la vida cultural, social y política de un período como en soporte artístico y publicitario.¹⁴ Son ejemplos de la “cultura gráfica”¹⁵ que, a pesar de su carácter efímero, son “objetos artísticos” que nos permiten reparar tanto en su diseño como en las formas de la visualidad y los imaginarios sociales a los que remiten.

Un menú impreso podía ser también intervenido con pinturas, dibujos y firmas de los asistentes al banquete. Es aquí donde se convierte en un *souvenir*, que recuerda no solo dónde y qué se comió, sino quiénes estuvieron allí presentes.¹⁶ Funcionan entonces como refugios de la memoria que nos permiten desentrañar las redes de relaciones del campo artístico. Teniendo en cuenta esta cualidad, enfoquemos ahora en algunos detalles de la pieza que nos ocupa.

Celebrando a Mario Canale

Mario Canale se dedicó a la difusión del grabado, con proyectos como la publicación de la revista especializada *El Grabado* y la fundación de la Sociedad de Grabadores, ambos en 1916. Al año siguiente realizó su primera exposición individual en los salones de la Comisión Nacional de Bellas Artes, compuesta de 76 obras ejecutadas en diferentes técnicas gráficas (Figs. 3-4). El éxito entre el público y la crítica le merecieron un homenaje ofrecido por sus “admiradores y amigos” en el restaurante Royal de Buenos Aires.

13 • Carta de Juan de Dios Filiberto a Pío Collivadino, 18 de abril 1930. Colección Museo Pío Collivadino. Subrayados en el original.

14 • Véanse los textos de Patrick Rambourg *Le Menu du Moyen Âge au XX^e siècle*, [http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/janvier 2012](http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/janvier%2012) (consultado el 15 de octubre de 2020); *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin, 2010.

15 • Armando Petrucci, *La escritura. Ideología y representación*, Buenos Aires, Ampersand, 2013.

16 • Véase Paul Clarke y Julian Warren, “Ephemera: Between Archival Objects and Events”, *Journal of the Society of Archivists*, n° 30.1, abril de 2009.

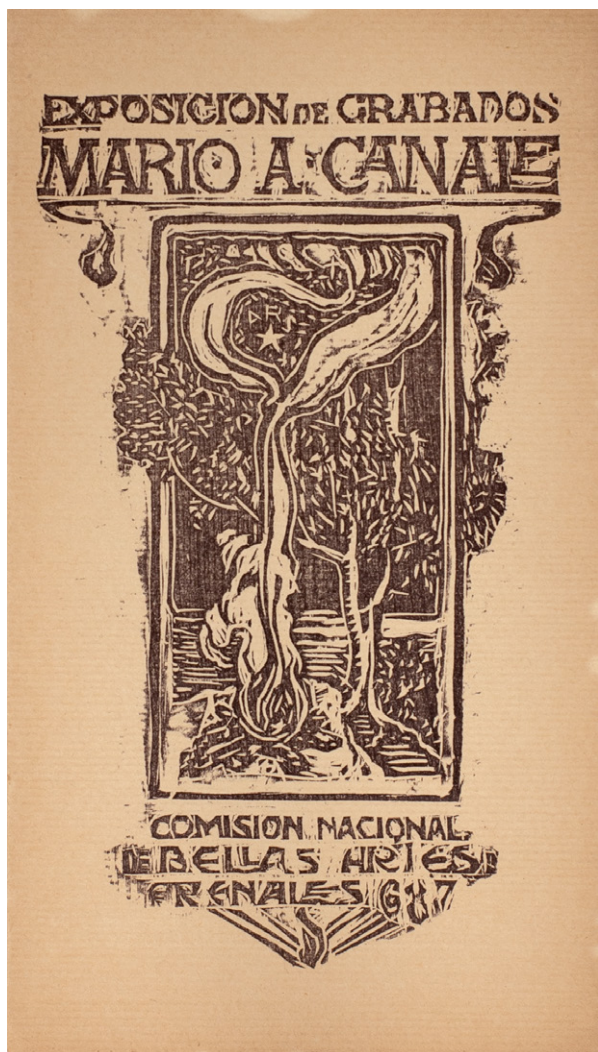


Fig. 3.

Portada del catálogo *Exposición de grabados*. Mario A. Canale, Comisión Nacional de Bellas Artes, Buenos Aires, julio de 1917, desplegable 19,3 x 11 cm.

Fondo Documental Mario Canale, Colección Centro de Estudios Espigas - Fundación Espigas

El menú que recuerda el evento registra los platos en francés (entre ellos: *Filets de poisson*, *Salade de saison*, *Gâteau Délice*), incluyendo café, cigarros, licores y un vino recomendado. El texto impreso se combina con una ilustración realizada en aguafuerte atribuida a Alfonso Bosco (1858-1921). Este artista italiano había introducido la técnica del aguafuerte en color a su llegada a nuestro país, en 1882, y fue uno de los maestros de Canale. Ambos emprendieron luego diversos proyectos en torno a la innovación de las técnicas del grabado.¹⁷ Por lo tanto, no resulta extraño que Bosco hubiera diseñado el menú en honor a su amigo y socio. La imagen muestra un gallo cabeza abajo sosteniendo un punzón sobre una placa, donde el tono humorístico aparece en el “espíritu” que sale del ave –que seguramente terminará en algún plato–. En el archivo se encuentra también una prueba del impreso, con la imagen rotada.

Nos interesa rescatar entonces este menú como un registro de las prácticas de la bohemia que testimonia las formas ritualizadas del ambiente artístico local y las redes de conexiones entre artistas y otras figuras de la cultura porteña. Al ponerlo en relación con otros documentos del Fondo Canale, podemos reconstruir el evento e inferir que seguramente estuvieron presentes sus compañeros de curso en la Academia Nacional de Bellas Artes: Nicolás Lamanna, Raúl Mazza, Valentín Thibon de Libian, Walter de Navazio y Cayetano Donnis (Fig. 5), protagonistas, entre otros, de la actividad de un grupo que quedó inmortalizado en el óleo de Canale *La noche de los viernes* (Fig. 6).¹⁸ Así este menú se convierte en un testimonio y una marca más de las que construyen la memoria de la sociabilidad artística.

17 • Sobre la vida y obra de Canale y su relación con Bosco, véase Roberto Amigo y María Isabel Baldasarre, *op. cit.*

18 • La obra se encuentra en el Museo Nacional de Bellas Artes; véase la ficha erudita por María Isabel Baldasarre en <https://www.bellasartes.gob.ar/coleccion/obra/5683/>

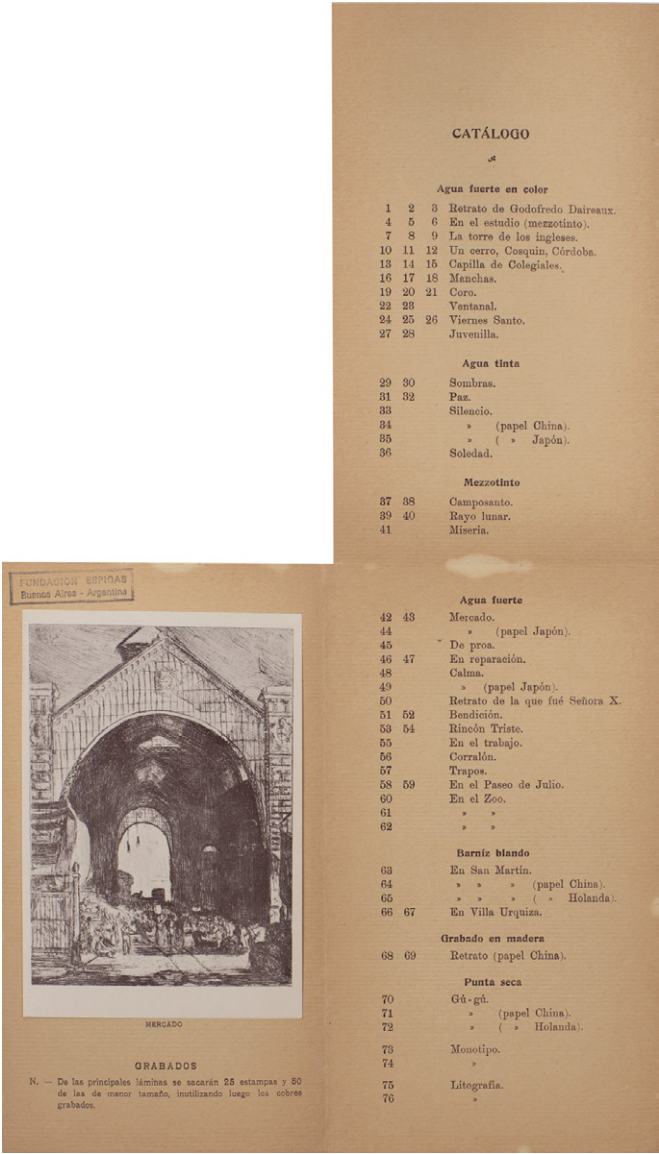
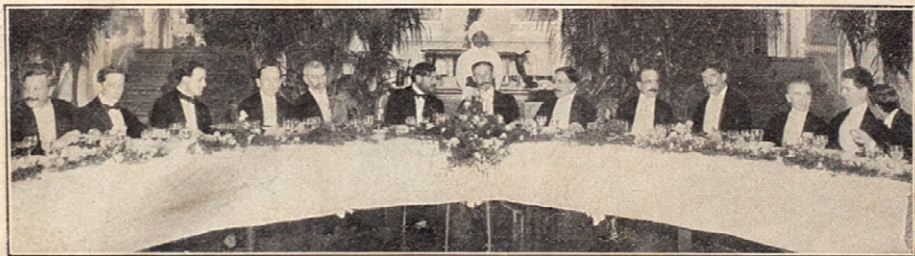


Fig. 4.
Interior del catálogo *Exposición de grabados*. Mario A. Canale, Comisión Nacional de Bellas Artes, Buenos Aires, julio de 1917, desplegable 19,3 x 11 cm.
Colección Centro de Estudios Espigas - Fundación Espigas

Banquete a seis artistas argentinos



Cabecera del banquete ofrecido a los artistas Jorge Bermúdez, Cupertino del Campo, Pedro Delucchi, Gonzalo Leguizamón Pondal, Walter de Navazio y Pedro Zozz Briano, por sus numerosos amigos, celebrando el éxito de la exposición propiciada por la Comisión Nacional de Bellas Artes, en que aquéllos participaron.

Fig. 5.

"Banquete a seis artistas argentinos". *Caras y Caretas*, 1914.



Fig. 6.

Mario Canale, *La noche de los viernes*, óleo sobre tela, 195 x 212,5 cm, 1914.

Colección Museo Nacional de Bellas Artes

A MENU FOR MARIO CANALE

Catalina Fara

Mario Canale (1890–1951) was one of the central characters of the cultural scene in Argentina during the first half of the twentieth century, distinguished as painter, engraver, editor, professor, and public official. The vast documentary records kept by Espigas enable a reconstruction of his activities within the artistic field.¹ Among the varied range of elements that populate the archives (such as photographs, correspondence, and catalogues), there is a menu that recollects a banquet held on July 31, 1917, in honor of the artist, which celebrated the opening of his first print exhibition (Fig. 1). Such a document stands out thanks to the image it portrays and its combined techniques—industrial print and etching—but above all because it serves as evidence of the artistic and social life of the period. In the following paragraphs, we will raise some points to better understand the relevance of these kinds of items to art history.

The Menu as Object and Ephemera

A menu can be defined as a list of the available dishes that may be ordered in a venue, printed or written on a medium, with a diversity of materials, formats and dimensions. This description can be extended according to the context of use,² the production techniques, the designs and interventions (e.g., signatures, drawings, and dedications) associated with sociability, memory, and artistic practice.

However, it is important to inscribe the menu in the domain of ephemera, which encompasses those documents of everyday life meant to be discarded after brief use, such as tickets, pamphlets, theater programs,

1 • See Roberto Amigo and María Isabel Baldasarre, *Maestros y discípulos. El arte argentino desde el Archivo Mario A. Canale*, Buenos Aires, Fundación Espigas, 2006. The archives were displayed in Espigas in an exhibition named *Un día en la vida de Mario Canale*, curated by Milena Gallipoli, Larisa Mantovani and Giulia Murace, in 2019.

2 • Barbara Morris suggests the following classification of menus: banquets, caterer's, bars and restaurants, room service menus, delivery and takeaway, travel menus (planes, trains and ships), weddings, and diet sheets. *Thesaurus of Ephemera Terms*, Centre for Ephemera Studies, University of Reading, 2013.

or labels.³ Yet, there is a transcendent significance provided by an emotional, documentary, or aesthetic value that surpasses obsolescence and ensures the items' storage. Collecting practices, along with the development of specialized studies over the last decades, have contributed to an understanding of ephemera as a keystone in the comprehensive studies of history and, above all, visuality.⁴ When the spotlight is put on the use, content, and language, the item turns into a piece of evidence in the reconstruction of details from periods or activities that are somewhat veiled in other types of documents. For instance, the history of graphic design or the development of printing techniques would be incomplete without noticing the wide production of ephemera that has been spreading for centuries.⁵

It is therefore relevant to trace a brief history of the menu as a graphic artwork. The first menu can be traced back to the Frenchman Pierre Boulanger, who, in 1765, placed a poster on the door of his café in Paris announcing the daily specials. Restaurants began to bring the menus to the table in the early nineteenth century, when the "French" service (in which all dishes and drinks were announced altogether) was substituted for the "Russian" service (a sequence of established dishes taken to the table as soon as cooked).⁶ Still, the credit for the value and application of the menu as we know it today belongs to Auguste Escoffier, who, in 1912, published a book on culinary practices. He pioneered the definition of the printed menu as "the realization of the dish program, transcribed to be handed in so that each guest can make a selection," and also mentioned that it should act as a poem and stir feelings so as to become a souvenir.⁷

By the end of the nineteenth century in France, restaurants would issue increasingly sophisticated menus to be distributed among their customers, as a way to distinguish themselves from their competitors. Many of these designs were commissioned by artists such as Alphonse Mucha or Henri de Toulouse-Lautrec, hence the idea of the menu as an artistic object, born at the junction between consumption, sociability, and visuality.

3 • On *ephemera* and its definitions, see Maurice Rickards, *Collecting Printed Ephemera*, Oxford, Phaidon/Christie's, 1988; *The Encyclopaedia of Ephemera: Fragmentary Documents of Everyday Life*, 2000; John Lewis, *Printed Ephemera*, Woodbridge, Antique Collectors Club, 1990 [1962].

4 • Michael Twyman, "The Long-Term Significance of Printed Ephemera," *RBM*, vol. 9, no. 1, Spring of 2008.

5 • D. M. Henkin, *City Reading: Written Words and Public Spaces*, New York, Columbia University Press, 1998.

6 • See Maurizio Campiverdi, *Arte e storia a tavola: due secoli di menù*, Milan, Accademia della Cucina, 2003.

7 • Auguste Escoffier, *Le Livre des menus*, Paris, Flammarion, 1912.

Along these lines, this period is also regarded by many authors as the “banquet years,” where Paris, considered the world’s cultural capital, set the stage for fashion, arts, and everyday pleasures celebrated with food and wine.⁸

Banquets were a widely spread activity among culturally and socially acclaimed groups, usually carried out in restaurants or even in public or private institutions. It is on such occasions that the dish *mise-en-scène* develops a strong connection with that of the event, revealed through the menu printed ad hoc. Among artists, it was a popular habit to pay tribute to their colleagues for their achievements (a successful exhibition, an award, an appointment as public official) through banquets organized by cultural associations, different institutions or simply by “a group of admirers” (as reads the piece at hand). Simultaneously, a connection must be traced between the menus and a series of items associated with the organization of the event itself, such as certificates, invitations, brochures, correspondence, photographs, and press releases.

Banquets, Tributes and the *Porteño*⁹ Bohemia

During the period between the last decades of the nineteenth century up to the 1940s we can find a large number of menus issued in the context of banquets organized in honor of figures in the artistic field in Buenos Aires.¹⁰ As a general rule, they all include the list of dishes and drinks, the name of the honoree and motive, the name of the institution or organizer, the place, and the date. However, the banquet as a performance of bourgeois identity¹¹ becomes evident through the “exclusive” inclusion of the names of the attendees. The spread of the piece of news in the printed press, often paired with descriptions of the guests, dishes and relevant details of the event, nurtured the relevance of these types of gatherings for local *socialité*.

Assistance was essential in order to strengthen the current links or to create new ones that would enable relationships among the artistic actors.

8 • See Julia V. Schrank, *Menus objets ou menus, objets d'art?: Les Menus d'Alphonse Mucha*. French and Spanish Studies Thesis. The Pennsylvania State University, 2014.

9 • Born in and resident of Buenos Aires.—Trans.

10 • In the Centro de Estudios Espigas Collection - Fundación Espigas there are several menus among the documentary records of different artists.

11 • See Rachel Rich, *Bourgeois Consumption: Food, Space, and Identity in London and Paris 1850–1914*, Manchester, Manchester University Press, 2011.

In this sense, Eduardo Sivori commented to a very young Mario Canale in 1909 that “it would be a shame to lose my card for Cárcova’s banquet, so you could attend on my behalf and representation. I own a tailcoat and a suit that will surely fit you.”¹² Regardless of the elegance implicit in the mention of the tailcoat, the banquets were usually related to *bohemia*. The concept was booming in the early twentieth century and applied to the activities of writers and artists characterized by a lack of interest in the material aspects of life. Such a standpoint became established as a form of belonging and group identity among those who were inclined to the “love for art” and intellectual activities.¹³ The *Porteño* cafés became the favorite meeting places for the bohemians, as well as some *peñas*,¹⁴ clubs and different associations, establishing social networks of which the banquets were the finest component.

Yet another aspect to be considered when studying these menus is related to language: the frequent humorous tone (whether in the names of the dishes or in verses or jokes about the honoree), the use of *lunfardo*,¹⁵ the mixture of languages or the use of French (considering that it was the quintessential language of *cuisine*). In addition, the puns could be supported by comic strips or drawings, where the contribution of the artists in the form of illustrations or designs became crucial. This aspect had a major relevance not only for the organizers but also for the honoree, as revealed by a letter from Juan de Dios Filiberto to Pío Collivadino: “here are three photographic postcards so you can choose, for the menu and for the strip, I like the one with the hat and the poncho . . . for the menu, I also like the one with the cleared head because it’s too simple for a strip . . .”¹⁶ (Fig. 2). Thus, the appointment of an artist-designer could have been made based on the relationship with the protagonist, or merely due to his reputation.

A great number of artists’ collections include sketches for menus (for banquets as well as restaurants, hotels and bars), which brings forward a substantial part of their artwork that has been overlooked. In this way, the

12 • Personal card belonging to Eduardo Sivori with a message to Mario Canale, July 15th, 1909. Mario Canale Archive, Centro de Estudios Espigas Collection - Fundación Espigas.

13 • Pablo Ansolabehere, “Buenos Aires, la ciudad de la bohemia,” in Adrián Gorelik and Fernanda Arêas Peixoto (comps.), *Ciudades sudamericanas como arenas culturales*, Buenos Aires, Siglo XXI, 2016, pp. 39–55.

14 • Popular local gatherings often involving live music and food.—Trans.

15 • Jargon used in Buenos Aires.—Trans.

16 • Letter from Juan de Dios Filiberto to Pío Collivadino, April 18th, 1930. Museo Pío Collivadino Collection. Underlining from source text.

menu constitutes not only an evidence of the cultural, social, and political life of the period, but also an artistic and advertising medium.¹⁷ These are examples of the “graphic culture”¹⁸ and, regardless of their ephemeral nature, also “artistic objects” from which to consider the design and form of visual elements along with the social worldview they allude to.

The printed menu would also present different inputs such as drawings, paintings, and the signatures of the attendees of the banquet. In this way, it becomes a *souvenir* that recalls not only the venue and dishes but also who was present.¹⁹ It acts, then, as a haven for memory and allows us to untangle the network of relationships across artistic fields. Taking this into consideration, let us focus on some details of the piece at hand.

Celebrating Mario Canale

Mario Canale was devoted to the promotion of engraving, through projects such as the edition of the specialized magazine *El Grabado* and the foundation of the Sociedad de Grabadores, both in 1916. In the following year, he launched his first solo exhibition in the halls of the Comisión Nacional de Bellas Artes, which included seventy-six pieces produced with different graphic techniques (Figs. 3–4). The show was a huge success, with his friends as well as the critics, and earned him a tribute from his “admirers and friends” at the Royal restaurant in Buenos Aires.

The menu that recollects the event displays the dishes written in French (among them: *Filets de poisson*, *Salade de saison*, *Gâteau Délice*) and includes coffee, cigars, liquors, and a suggested wine. The printed text is combined with an etching illustration attributed to Alfonso Bosco (1858–1921). Upon his arrival in Argentina in 1882, the Italian artist had introduced the technique of color etching in the country, and was later to become one of Canale’s *maestros*. Both of them were to develop different projects to innovate the engraving techniques.²⁰ It is therefore not surprising that Bosco was the one to design the menu in honor of his friend and colleague.

17 • See Patrick Rambourg, *Le Menu du Moyen Âge au XX^e siècle*, <http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/janvier/2012> (looked up on October 15th, 2020), and *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin, 2010.

18 • Armando Petrucci, *La escritura. Ideología y representación*, Buenos Aires, Ampersand, 2013.

19 • See Paul Clarke and Julian Warren, “Ephemera: Between Archival Objects and Events,” *Journal of the Society of Archivists*, no. 30, April 1st, 2009.

20 • On Canale’s life and relationship with Bosco, see Roberto Amigo and María Isabel Baldasarre, op. cit.

The figure depicts a rooster hanging upside down and holding a graver over a plate; the humorous tone comes from the “spirit” leaving the bird—that would surely end up as a dish. A print test exists in the archive, with the image rotated.

This menu is worth thoughtful consideration as a record of the bohemian activities that bear witness, on one side, to the ritualized forms in the local artistic environment and, on the other, to the underlying networks involving artists and other names of the local culture. If the menu is to be contrasted with other documents in the Canale archive, the original event can be reconstructed and it can be assumed that his classmates in the Academia Nacional de Bellas Artes were likely present: Nicolás Lamanna, Raúl Mazza, Valentín Thibon de Libian, Walter de Navazio, and Cayetano Donnis (Fig. 5), main characters, among others, of the group that was immortalized in Canale’s painting *La noche de los viernes* [Friday Nights] (Fig. 6).²¹ This menu is both a testimony and a keystone that enables us to build a memory of artistic sociability.

21 • The work is exhibited in the Museo Nacional de Bellas Artes; see text by María Isabel Baldasarre at <https://www.bellasartes.gob.ar/coleccion/obra/5683/>

SOBRE LA AUTORA

Catalina Fara

Es doctora en Historia y Teoría de las Artes por la Universidad de Buenos Aires (UBA), magíster en Historia del Arte Argentino y Latinoamericano por la Escuela Interdisciplinaria de Altos Estudios Sociales de la Universidad Nacional de San Martín (IDAES-USAM) y licenciada en Artes y profesora en Historia del Arte por la UBA. Fue becaria posdoctoral y becaria de posgrado del CONICET. Ha obtenido becas de la Getty Foundation y el Fond National Suisse de la Recherche Scientifique. Es profesora de grado y posgrado en la Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo (FADU-UBA), en IDAES-UNSAM y en la Universidad Torcuato Di Tella. Desde 2018 es coordinadora académica de la Maestría en Historia del Arte Argentino y Latinoamericano de IDAES-UNSAM. Es autora de *Un horizonte vertical. Paisaje urbano de Buenos Aires 1910-1936*, publicado en 2020 por la editorial Ampersand.

cfara@unsam.edu.ar

ABOUT THE AUTHOR

Catalina Fara

She holds a doctoral degree in Art History and Theory from the Universidad de Buenos Aires (UBA), a master's degree in Argentinean and Latin American Art History from the Escuela Interdisciplinaria de Altos Estudios Sociales at the Universidad Nacional de San Martín (IDAES-UNSAM), and a bachelor's degree in Art History from UBA. She was granted a postdoctoral scholarship and a postgraduate scholarship by the Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). She has been granted scholarships from the Getty Foundation and the Fond National Suisse de la Recherche Scientifique. She is a professor and postgraduate professor at the Faculty of Architecture, Design and Urbanism (FADU-UBA), at IDAES-UNSAM, and at the Universidad Torcuato Di Tella. Since 2018, she is the academic coordinator of the master's degree in Latin American and Argentinean Art History at IDAES-UNSAM. She is the author of *Un horizonte vertical. Paisaje urbano de Buenos Aires 1910-1936*, published by Ampersand in 2020.

cfara@unsam.edu.ar

AUTORIDADES

ORGANIZATION

FUNDACIÓN ESPIGAS

Gabriel Vázquez

Presidente

Raúl Naón

Vicepresidente

Adriana Rosenberg

Secretaría

Gabriel Werthein

Tesorero

Laura Malosetti Costa

Prosecretaria

Sergio Butinof

Vocal

Eleonora Jaureguiberry

Vocal

Inés Justo

Vocal

COMITÉ INTERNACIONAL

Benedicta M. Badia Nordenstahl

Claudia Caraballo de Quentin

Erica Roberts

Clarice O. Tavares

Mauro A. Herlitzka

Presidente honorario

Marcelo E. Pacheco

Vocal emeritus

Agustín Díez Fischer

Vocal ex officio

ESCUELA DE ARTE Y PATRIMONIO, UNSAM

Laura Malosetti Costa

Decana

Stella Maris Más Rocha

Secretaria académica

Silvia Dolinko

Secretaria de Investigación

CENTRO DE ESTUDIOS ESPIGAS, EAYP-UNSAM

Agustín Díez Fischer

Director

Luisa Tomatti

Coordinadora

Melina Cavalo

Bibliotecaria – Archivista

Diego Sebastián López

Asistente de Coordinación

Adriana Donini

Asistencia general y referencia

Lucas Baron Pedernera

Asistencia en biblioteca y archivos

Mayra Romina Piriz

Asistencia en biblioteca y archivos

CENTRO DE INVESTIGACIONES EN ARTE Y PATRIMONIO, CIAP CONICET-EaYP, UNSAM

Sandra Szir

Directora

Verónica Tell

Vicedirectora

Carolina Vanegas Carrasco

Coordinadora

PERSONAL DE APOYO

Noelia Bruzzone

Área Biblioteca y Referencia

Vanesa Iglesias

Área Comunicación y Transferencia

Cecilia Gallardo

Área Fotografía

Liliana Recarey

Asistente Administración



Centro de Estudios
Espigas
EaYP UNSAM



Centro de Investigaciones
en Arte y Patrimonio
CIAP-EaYP UNSAM-CONICET



Escuela de
Arte y Patrimonio
EaYP UNSAM



FUNDACIÓN
ESPIGAS



MECENAZGO



ISBN 978-987-1398-56-0



9 789871 398560



Centro de Estudios
Espigas
EAYP_UNSAM



Centro de Investigaciones
en Arte y Patrimonio
CIAP-EAYP_UNSAM-CONICET



CONICET
Universidad
Nacional
de San Martín
C I A P



FUNDACIÓN
ESPIGAS



MECENAZGO



Santander
Fundación