



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA
DE MÉXICO

PROGRAMA DE MAESTRÍA Y DOCTORADO EN HISTORIA
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS

**LOS RESTAURANTES EN LA CIUDAD DE MÉXICO: ESPACIO, SOCIABILIDAD
Y MUNDO LABORAL A PRINCIPIOS DEL SIGLO XX (1910-1915)**

TESIS
QUE PARA OPTAR POR EL GRADO DE
MAESTRO EN HISTORIA

PRESENTA
VÍCTOR MAXIMINO MARTÍNEZ OCAMPO

TUTORA:
DRA. LUCRECIA INFANTE VARGAS
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

CIUDAD DE MÉXICO, OCTUBRE DE 2018



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

AGRADECIMIENTOS

A la Universidad Nacional Autónoma de México y a la Coordinación del Programa de Maestría y Doctorado en Historia por darme la oportunidad de dedicarme por tiempo completo al posgrado mediante la beca PBEP.

Al Fideicomiso Teixidor, al Instituto de Investigaciones de Investigaciones Históricas y a la Universidad de la Sorbona por permitirme realizar una estancia de intercambio académico en el *Centre de Recherches Interdisciplinaires sur les Mondes Ibériques Contemporains*.

A mi tutora, la Dra. Lucrecia Infante Vargas, cuya inteligencia y bondad me condujeron de nueva cuenta por el camino académico.

A mis sinodales: Dra. Elisa Speckman, Dr. Diego Pulido y Dr. Mario Barbosa, sus correcciones enriquecieron y mejoraron mi trabajo. Mención especial merece la Dra. María Dolores Lorenzo, por su generosidad al nutrir mi interés por la historia social.

A mis profesores: Dra. Josefina McGregor, Dra. Claudia Agostoni, Dra. Eugenia Meyer, Dr. Hira de Gortari, Dr. Sergio Miranda y Dra. Gisela von Wobeser, quienes leyeron y comentaron esbozos —disfrazados de trabajos finales— de la presente tesis.

Al Dr. Rubén Pallol, a la Dra. Cristina de Pedro, y al Dr. Santiago de Miguel, quienes, sin conocerme, despejaron mis dudas sobre la historia urbana. A su vez, mi gratitud al Dr. Miguel Rodríguez, que hizo posible estos encuentros parisinos.

A la Mtra. Laura Quiroz, del Laboratorio de Análisis Socioterritorial de la Universidad Autónoma Metropolitana Campus Cuajimalpa, quien me reveló pacientemente los alcances de los sistemas de información geográfica.

A mis compañeros: Ana Karla, Karla, Mariana, Miguel, Miguel Ángel, Ricardo, Pablo y Tonatiuh, quienes fueron los primeros en revisar y criticar con agudeza pasajes enteros de este texto.

A mis amigos: Ile, Daniel, Andrea, Leo, Bertha, Ana, Caro, Tania y Pam, por escuchar mis inquietudes y siempre brindarme ánimos. A Óscar, cuyos consejos fueron importantes al inicio de esta travesía.

Finalmente, pero sobre todo, a mi familia por su amor y ejemplo.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	5
<i>I. Tema, espacio y tiempo.....</i>	5
<i>II. Estado de la cuestión, marco teórico y fuentes</i>	9
<i>III. Contenido y estructura.....</i>	13
CAPÍTULO UNO. “COMO AL EXTENDERSE EL COMERCIO EN LA METRÓPOLI”: LOS RESTAURANTES EN LA CONSTRUCCIÓN SOCIAL DEL ESPACIO DE LA CIUDAD DE MÉXICO	17
<i>Introducción</i>	17
<i>I. Los rumbos restauranteros y la conformación del espacio nocturno capitalino</i>	18
<i>II. Las transgresiones y las negociaciones a las normas en los restaurantes ...</i>	36
<i>Conclusiones</i>	51
CAPÍTULO DOS. “SIENDO NUESTROS FAVORECEDORES PERSONAS ENTERAMENTE CORRECTAS”: SOCIABILIDADES Y PERFIL SOCIAL DE LOS COMENSALES DE RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE MÉXICO	53
<i>Introducción</i>	53
<i>I. Algunos condicionantes: precios y salarios, domicilios y trabajos</i>	54
<i>II. Los momentos de asistencia: almuerzos, comidas y cenas</i>	68
<i>III. La diversidad de comensales: hombres y mujeres.</i>	77
<i>Conclusiones</i>	87
CAPÍTULO TRES. “ESE HOMBRE MESERO ES UN ARTÍCULO DE PRIMERA NECESIDAD... Y ¡NADIE LO SABÍA!”: MUNDO LABORAL Y CULTURA POLÍTICA DE LOS TRABAJADORES DE RESTAURANTES	89
<i>Introducción</i>	89
<i>I. El mundo laboral restaurantero: jerarquías, organización del trabajo, condiciones laborales y salarios</i>	90
<i>II. Cultura política de los trabajadores de restaurantes: organizaciones, demandas y confrontaciones</i>	103
<i>Conclusiones</i>	117
CONSIDERACIONES FINALES	120
REFERENCIAS.....	134
<i>I. Archivos.....</i>	134
<i>2. Bibliografía.....</i>	135

INTRODUCCIÓN

I. Tema, espacio y tiempo

A mediados de abril de 1912, los periódicos de la capital comentaban la reapertura del restaurante Gambrinus —ubicado en lo que ahora es la esquina de Madero y Motolinía— tras varios meses y cientos de pesos gastados en las remodelaciones. Era tal la expectativa que *El Imparcial* afirmaba: “En toda la clase acomodada reina extraordinario entusiasmo con motivo de la apertura del nuevo restaurant que ya hacía falta en México”. Dos semanas después, el Gambrinus y otros restaurantes volvían a ser noticia, pero por una razón distinta: “¿Pero qué pasa?, preguntaban los parroquianos [...] ¡Nada, que los meseros se declaran en huelga!”.¹

De los fragmentos citados, es clara la importancia que tenían los restaurantes en la vida social de las clases pudientes de la metrópoli, pero también la relevancia que cobraron las protestas de los trabajadores que laboraban en ellos. Es por lo anterior que el propósito de esta tesis es estudiar los restaurantes como espacios de sociabilidad y trabajo en la ciudad de México durante la revolución. Consideramos que estudiar los restaurantes permite comprender las prácticas sociales, ciertos espacios urbanos y una parte escasamente conocida del mundo laboral existente en la capital.

¹ “Mañana será inaugurado el Restaurant Gambrinus” en *El Imparcial*, 16 de abril de 1912 y “La huelga de los meseros estalló ayer a la hora precisa de la comida” en *El Imparcial*, 28 de abril de 1912.

Para nuestra época de estudio, los restaurantes tenían un siglo de existencia en diferentes latitudes.² En el caso mexicano, estos establecimientos surgieron a mediados del siglo XIX y prosperaron durante cincuenta años en la capital de la república.³ A principios del siglo XX, las autoridades ciudadanas contemplaban a los restaurantes por razones fiscales y de control social dentro del ramo de fondas y del ramo de bebidas embriagantes, ya que los restaurantes expendían alimentos pero tenían permitido vender vinos, licores y cerveza.⁴

Los restaurantes se diferenciaban de los locales señalados por las siguientes razones: los restaurantes comerciaban con platillos extranjeros, principalmente franceses, estadounidenses e italianos. En contraste, las fondas y figones basaban sus ganancias en la venta de platillos nacionales —muchas veces llamados garnachas y comistrajos— que solían acompañarse con pulque. A pesar de que existía la posibilidad de que los restaurantes vendieran bebidas embriagantes, este no era el giro principal de los establecimientos, a diferencia de las cantinas y bares de la época.

² Los restaurantes surgieron en el París anterior a la revolución francesa y a lo largo del siglo XIX se desarrollaron en diversas partes del mundo, cuestión que recientemente está siendo trabajada. Vid Rebecca L. Spang, *The invention of the restaurant. Paris and modern gastronomic culture*, Cambridge, Harvard University Press, 2001, pp. 8-70, Joana Monteleone, *Sabores urbanos: alimentaço, sociabilidade e consumo (Sao Paulo 1828-1910)*, Tesis de maestría, Universidad de Sao Paulo, 2008, pp. 88-106, Perrin Rowland, *Dining Out. A History of the Restaurant in New Zealand*, Auckland, Auckland University Press, 2010, pp. 7-61, Kelly Erby, *Restaurant Republic. The Rise of Public Dining in Boston* [Amazon Kindle eBook], Minneapolis, The University of Minnesota Press, 2016, s.p.

³ Este tema lo trabajamos con anterioridad en Víctor Maximino Martínez Ocampo, *Los restaurantes en la Ciudad de México en la segunda mitad del siglo XIX (1869-1910)*, Tesis de licenciatura, Universidad Nacional Autónoma de México, 2015, pp. 77-130.

⁴ Para el reglamento de fondas y figones de 1884: Manuel Dublán y José María Lozano, *Legislación mexicana o colección completa de las disposiciones legislativas expedidas desde la Independencia de la República*, México, Imprenta de Eduardo Dublán y Compañía, 1887, tomo XVII, pp. 30-32. En cuanto a la ley general de ingresos de las municipalidades de México y foráneas del Distrito Federal: *Diario Oficial del Supremo Gobierno de los Estados Unidos Mexicanos*, 20 de enero de 1897. Finalmente, el reglamento de expendio de bebidas embriagantes al menudeo del 30 de diciembre de 1904: Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Bandos, Leyes y Decretos, caja 72, exp. 55. Año 1904

Sin embargo, lo que principalmente distinguía a los restaurantes de sus contrapartes mencionadas eran elementos de orden material y de servicio promovidas por los propietarios de los establecimientos: grandes salones decorados con lujo y servidos por meseros uniformados, así como cocinas equipadas con estufas de leña o gas donde cocineros extranjeros elaboraban los manjares solicitados por medio de menús. Estas condiciones resultaban atractivas para un público compuesto por los sectores privilegiados, pero también por las clases medias de la ciudad de México que acudían a estos establecimientos a sociabilizar mediante la comida y la bebida.

Es así que nuestro objeto de estudio son las relaciones que ocurrían en los restaurantes entre los diversos actores sociales de la capital: autoridades, propietarios, trabajadores y consumidores. Estas interacciones, como veremos, ocurrían en distintos niveles y en diversos momentos, resultado de los intereses particulares que cada parte tenía. Empero, de entre la multitud de relaciones que acaecían en estos establecimientos, estamos interesados en analizar la construcción del espacio urbano, la sociabilidad mediada por el consumo y los conflictos laborales en el ramo restaurantero. A cada uno de estos asuntos está dedicado un capítulo.

Si bien a lo largo del texto se hace referencia a las viandas degustadas en los restaurantes, esto no es el argumento central del trabajo. Por lo tanto, esta no es una historia de la cocina o la gastronomía en México. Asimismo, nuestra interpretación busca distanciarse de la visión idílica que rodea a estos

establecimientos, los cuales son caracterizados exclusivamente como espacios de buen gusto y refinamiento.⁵

Durante la investigación surgieron diversas preguntas que permitieron problematizar nuestra temática. Algunas de ellas son las siguientes: ¿cómo las autoridades de la ciudad de México estructuraron el espacio urbano y por qué los restauranteros se valieron de ello para generar ambientes de convivialidad en sus establecimientos?, ¿cuáles eran las prácticas sociales realizadas por las clases altas y medias en los restaurantes y por qué se llevaban a cabo en estos espacios?, ¿cuáles eran las condiciones de trabajo de los dependientes de restaurantes y por qué vieron en la huelga el vehículo eficaz para expresar sus demandas laborales?

En cuanto a la espacialidad, hemos escogido a la ciudad de México como el territorio a estudiar debido a la importancia medular que tenía como centro político y económico del país, siendo la más importante aglomeración urbana en la época, además del principal entronque de las vías de comunicación. Todo lo anterior promovió el desarrollo del sector servicios, del que formaban parte los restaurantes que estudiamos.⁶ Con respecto a la temporalidad, hemos seleccionado el primer lustro de la revolución, una época de guerra y crisis institucional producida por el empuje del movimiento maderista, la contrarrevolución huertista y finalmente el triunfo del constitucionalismo. El estudio de los restaurantes durante los años de 1910 a 1915 permiten observar los

⁵ Rosario Hernández Márquez y Martha Angélica López Rangel, *Los Banquetes del Centenario: El sueño gastronómico del Porfiriato*, México, Rosa María Porrúa Ediciones, 2010, pp. 95-100.

⁶ La relación entre el desarrollo de los restaurantes y el comercio es esbozada en Nicholas M. Kieffer, "Economics and the Origin of the Restaurant" en *Cornell Hospitality Quarterly*, Universidad de Cornell, volumen 43, número 4, pp. 58-64.

rápidos cambios que ocurrieron en los modos de vivir y regular los espacios urbanos, en los patrones de sociabilidad y en los problemas laborales dentro de un gremio poco conocido.

Nuestro periodo de estudio inicia en las fiestas del centenario de la Independencia, apoteosis del régimen porfirista y celebración por la cual se intentó mostrar el orden y cosmopolitismo existente en el país y muy particularmente en su capital. Los restaurantes formaron parte de ese hecho al representar, desde el punto de vista de las élites, la moralidad de sus espacios, la corrección de su clientela y la armonía de clases en sus dinámicas laborales. Sin embargo, durante el llamado Año del Hambre, el país y la ciudad vivían las consecuencias de media década de lucha armada. Los restaurantes no fueron la excepción: el endurecimiento en las medidas de control social, la diversificación de los comensales y sus prácticas, así como distintas prácticas asociativas (mutualismo y sindicalismo) entre sus trabajadores permeaban en estos establecimientos. Para finales de nuestro periodo era claro que las estructuras sociales heredadas del Porfiriato también habían sido trastocadas en los restaurantes.

II. Estado de la cuestión, marco teórico y fuentes

El estudio de los espacios de sociabilidad es una temática que cobra cada vez mayor interés en la historiografía mexicana. Los trabajos disponibles están interesados en conocer las relaciones, prácticas e identidades que los sectores urbanos desarrollaron en diversos espacios de la ciudad de México a principios del siglo XX: los despachos de bebidas, los entretenimientos y las calles. Estos estudios retoman hasta cierto punto las propuestas del historiador francés Maurice

Agulhon, quien considera que en los espacios de sociabilidad podemos estudiar las relaciones y hábitos ritualizados entre los individuos en un nivel informal, materializados en distintos lugares: la casa, el taller, la oficina, la calle y el espectáculo.⁷

Entre los trabajos que recuperan el planteamiento esbozado por Maurice Agulhon, sobresalen aquellos enfocados en analizar la importancia que tuvieron los establecimientos de bebidas embriagantes en la conformación de identidades entre los diversos sectores sociales. Para estos estudios, los hábitos de consumo etílico en fondas, figones, pulquerías, cantinas y bares esculpieron entre los asistentes formas de concebirse como parte de un grupo social específico. Es así que los modos de beber o abstenerse al acudir a estos espacios mostraban las diferencias que existían entre los diferentes estratos de la sociedad capitalina.⁸

En cuanto al estudio de las calles como espacios de sociabilidad y trabajo, los trabajos existentes plantean que los habitantes concebían la ciudad como un conjunto de rumbos, esto es, como un espacio fragmentado cuyas estructuras espaciales eran restringidas y en constante movimiento de acuerdo a su vida social y laboral.⁹ Ante esta situación, las autoridades establecieron una serie

⁷ Maurice Agulhon, *Historia vagabunda: etnología y política en la Francia contemporánea*, México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 1994, pp. 19-70. y "La sociabilidad como categoría histórica" en *Formas de sociabilidad en Chile, 1840-1940*, Santiago, Fundación Mario Góngora, 1992, pp. 1-10.

⁸ Diego Pulido Esteva, *¡A su salud! Sociabilidades, libaciones y prácticas populares en la ciudad de México a principios del siglo XX*, México, El Colegio de México, 2014, pp. 21-52, 87-109. Para un periodo posterior al que estudiamos: Odette María Rojas Sosa, *La ciudad y sus peligros: alcohol, crimen y bajos fondos. Visiones, discursos y práctica judicial, 1929-1946*, Tesis doctoral, Universidad Nacional Autónoma de México, 2016, pp. 29-96. Cfr. Sandra Gayol, *Sociabilidad en Buenos Aires: hombres, honor y cafés, 1862-1910*. Buenos Aires, Ediciones del Signo, 2000, pp. 11-111.

⁹ Pablo Picatto, *Ciudad de sospechosos. Crimen en la Ciudad de México 1900-1931*, traducción de Lucía Rayas, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social y Fondo Nacional para la Cultura y las Artes, 2010, pp. 37-121. Cfr. Mario Barbosa, "Rumbos de

de mecanismos legales enfocados a regular el espacio urbano. Sin embargo, estos intentos resultaron fallidos debido a la existencia de una red de conveniencias que le permitieron a la población negociar la ley y evitar su sanción.¹⁰

Con respecto a los espacios de sociabilidad relacionados con el entretenimiento y las diversiones públicas, los textos consultados mencionan la existencia de una cada vez mayor segregación social entre los habitantes de la ciudad, tanto adentro de los establecimientos, como en la ubicación de los locales que concurrían.¹¹ Esta diferenciación de los espacios visitados por las distintas clases sociales era en última instancia producto de la dinámica urbana que privilegiaba los intereses de las élites por encima de los sectores populares.¹² Este hecho impactó directamente en las clases trabajadoras, quienes elaboraron una cultura política producto de las relaciones y prácticas que entablaron en sus espacios de trabajo, ocio y vivienda.¹³

comercio en las calles: fragmentación espacial en la ciudad de México a comienzo del siglo XX” en *Scripta Nova. Revista electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*, Universidad de Barcelona, volumen X, número 218, 2006.

¹⁰ Mario Barbosa, *El trabajo en las calles. Subsistencia y negociación política en la ciudad de México a comienzos del siglo XX*, México, El Colegio de México y Universidad Autónoma Metropolitana, 2008, pp. 221-264

¹¹ María Dolores Lorenzo Río, “Entre el vicio y el beneficio: segregación social y espacios de entretenimiento en la ciudad de México, 1810-1910” en Mario Barbosa y Salomón González (coord.), *Problemas de la urbanización en el Valle de México, 1810-1910. Un homenaje visual en la celebración de los centenarios*, México, Universidad Autónoma Metropolitana, 2009, pp. 227-262 y Ana Lidia García Peña, “El teatro como espacio de distinción” en Pilar Gonzalbo Aizpuru (edición), *Espacios en la historia. Invención y transformación de los espacios sociales*, México, El Colegio de México, 2014, pp. 168-169.

¹² Ernesto Aréchiga Córdoba, “La lucha de clases en la ciudad. La disputa por el espacio urbano, 1890-1930” en Carlos Illades y Mario Barbosa (coords.), *Los trabajadores de la ciudad de México, 1860-1950. Textos en homenaje a Clara E. Lida*, México, El Colegio de México y Universidad Nacional Autónoma Metropolitana, 2013, p. 19-30.

¹³ John Lear, *Workers, Neighbors and Citizens. The Revolution in Mexico City*, Lincoln, University of Nebraska Press, 2001, pp. 13-86 y Florencia Gutiérrez, *El mundo del trabajo y el poder político. Integración, consenso y resistencia en la Ciudad de México a fines del siglo XIX*, México, El Colegio de México, 2011, pp. 223-256.

Como hemos señalado, los estudios afines a nuestra temática parten de enfoques centrados en la historia urbana, social y laboral. Sin embargo, la mayoría de estos trabajos han privilegiado el análisis de los sectores populares, dejando de lado los espacios de sociabilidad concurridos por las clases medias y las élites urbanas, en este caso, los restaurantes.¹⁴ Asimismo, el interés de estos textos por las clases populares los ha llevado a dirigir sus esfuerzos en estudiar a los artesanos, obreros y ambulantes, dejando de lado a los trabajadores del sector servicios, como lo eran los dependientes de restaurantes.¹⁵ Es así que el aporte de la presente tesis consiste en recuperar las propuestas metodológicas de las historiografías mencionadas para estudiar espacios, prácticas y actores poco trabajados por la historiografía mexicana.

Además de la historiografía señalada, utilizamos fuentes primarias de índole administrativa y policial para estudiar los restaurantes. En estos documentos encontramos el interés que tenían las distintas autoridades del Distrito Federal —principalmente el Gobierno del Distrito Federal y la Inspección General de Policía— por fiscalizar, reglamentar y vigilar los restaurantes de acuerdo a las nociones de orden y control vigentes. Sin embargo, también es posible encontrar en estos papeles la capacidad que tuvieron los diversos actores —propietarios, dependientes y comensales— para negociar, eludir y trasgredir las

¹⁴ Los siguientes trabajos provenientes de los estudios de la vida cotidiana son la excepción, sin embargo, trabajan temporalidades distintas a la nuestra: María del Carmen Collado, “Vida social y tiempo libre de la clase alta capitalina en los tempranos años veinte” en *Historias*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, número 28, 1992, pp. 101-126 y María Susana Victoria Uribe, “Progreso a la carta. Los hábitos alimenticios de la élite capitalina y la búsqueda del progreso en los últimos años del Porfiriato” en María Eugenia Ponce Alcocer (coord.), *Cultura, política y sociedad en el México del siglo XIX. Múltiples miradas*, México, Universidad Iberoamericana, 2016, pp. 187-204.

¹⁵ Una notable excepción es el trabajo de Pulido, *op. cit.*, pp. 53-83.

disposiciones gubernamentales, consiguiendo así sus diversos fines: comerciar, sociabilizar y trabajar.

Los registros hemerográficos también resultan importantes para conocer el mundo restaurantero. En los diversos diarios de la capital es posible encontrar información sobre la vida social de los asistentes a estos espacios: los momentos, los lugares, las razones y las situaciones en las que se desarrollaban las prácticas sociales de los comensales. A su vez, la prensa es de vital importancia para comprender las condiciones laborales de los trabajadores de restaurantes, así como las organizaciones, demandas y movilizaciones que realizaron para modificar su horizonte de trabajo.

Es posible complementar lo anterior con información elaborada por el Departamento del Trabajo. A partir de 1911, esta dependencia de la Secretaría de Fomento tuvo la misión de recopilar información relacionada con la situación del trabajo en la república y servir como intermediaria entre las diferencias obrero patronales, cuando alguna de las partes lo solicitaban. Es por ello que entre sus fojas es posible encontrar noticias del mundo laboral restaurantero y las exigencias realizadas por los dependientes de restaurantes a los propietarios de estos establecimientos.

III. Contenido y estructura

La tesis se compone de tres capítulos. En el primero recuperamos de la historia urbana la idea de que los actores sociales tienen la capacidad de construir su espacio social y éste, a la vez, delimita e influye en las acciones sociales de los

individuos.¹⁶ A partir de este planteamiento analizamos la geografía restaurantera existente en la ciudad de México, haciendo énfasis en que la diversa distribución espacial de estos establecimientos correspondía a diferentes dinámicas urbanas relacionadas con el ocio y los espectáculos nocturnos. Asimismo, analizamos los intentos de regulación que ejercieron las autoridades ciudadanas en los restaurantes, explicando los fines que se perseguían y argumentando que tanto los propietarios como comensales de estos establecimientos tuvieron la capacidad de desafiar y negociar las normas aprovechándose de la flexibilidad de quienes se encargaron por velar los reglamentos.

El segundo capítulo retoma el interés de la historia social por explicar las relaciones que establecieron los actores sociales a través de las condiciones materiales y las experiencias de trabajo en los restaurantes.¹⁷ Desde este enfoque nos damos a la tarea de reconstruir el perfil social de los comensales a partir del análisis de las condiciones que posibilitaban su asistencia a estos establecimientos: precios de los alimentos, salarios y rumbos de habitación. Posteriormente, explicamos los distintos tiempos que los asistentes acudían a los locales y las sociabilidades que se derivaban de ellos, argumentando que el momento del consumo estaba ligado con los horarios de trabajo y ocio en la capital. Concluimos este apartado esbozando las diversas expectativas y actividades desarrolladas en los restaurantes por los parroquianos de acuerdo a su género y oficio.

¹⁶ Henri Lefevre, *La producción del espacio*, traducción de Emilio Martínez Gutiérrez, Madrid, Capitán Swing, 2013, pp. 97-99.

¹⁷ José A. Piqueras, "El dilema de Robinson y las tribulaciones de los historiadores sociales" en *Historia Social*, Fundación Instituto de Historia Social, número 60, 2008, pp. 81-84.

Finalmente, en el último capítulo nos valemos de los planteamientos de la historia del trabajo, que considera que existe una estrecha relación entre las condiciones y las experiencias de los trabajadores que conllevaban al hecho de percibir y articular discursivamente una identidad de clase.¹⁸ Para ello, estudiamos el mundo laboral de los dependientes de restaurantes, explicando que la organización del trabajo en estos establecimientos se inscribía en la dinámica urbana del sector de servicios. Es así que los trabajadores de estos locales veían diferenciada su jerarquía y remuneración de acuerdo al grado de especialización existente. Como respuesta a este entorno laboral, analizamos la cultura política desarrollada principalmente por los meseros de los restaurantes a través de sus organizaciones, demandas y mecanismos de confrontación. En tal sentido, se analiza el tránsito del mutualismo al sindicalismo que experimentaron los dependientes de restaurantes por medio de huelgas efectuadas y también como resultado de la relación que establecieron con la Casa del Obrero Mundial

Por todo lo anteriormente esbozado, que esta tesis es un aporte a la historia de los espacios de sociabilidad en la ciudad de México, a las prácticas sociales de las clases medias-altas y al mundo laboral del sector servicios durante el movimiento revolucionario. A pesar de las distintas obras historiográficas con las cuales se dialoga, este es un trabajo de historia social pues se hace énfasis en las relaciones que tejieron los actores sociales a través de estos establecimientos. Si bien se trata de una temática susceptible de ser estudiada desde las perspectivas

¹⁸ William Sewell Jr., "Cómo se forman las clases: reflexiones críticas en torno a la teoría de E. P. Thompson sobre la formación de la clase obrera" en *Historia Social*, Fundación Instituto de Historia Social, número 18, 1994, pp. 94-97.

de la historia fiscal, empresarial o sanitaria, estos enfoques precisan otras investigaciones, otros problemas y otras fuentes.

CAPÍTULO UNO. “COMO AL EXTENDERSE EL COMERCIO EN LA METRÓPOLI”: LOS RESTAURANTES EN LA CONSTRUCCIÓN SOCIAL DEL ESPACIO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Introducción

El presente capítulo busca enriquecer una temática de la historia mexicana recientemente estudiada: la construcción social del espacio a partir del estudio de los ámbitos de sociabilidad, en este caso, los restaurantes de la ciudad de México. Partimos del planteamiento de que el espacio no es un simple escenario dónde ocurren los procesos históricos sino un entorno construido por los distintos actores sociales y a su vez un agente capaz de moldear la realidad social.¹⁹ Es así que el texto se inserta en los recientes trabajos interesados en analizar cómo los distintos grupos sociales estructuraron el espacio urbano y generaron ambientes propicios para su interrelación.²⁰

El capítulo está dividido en dos partes. En la primera estudiamos el lugar que ocupaban los restaurantes dentro de la dinámica urbana en la ciudad de México a partir del examen de las licencias de apertura y de horas extraordinarias solicitadas en esos años. En este apartado estamos interesados en comprender los patrones de asentamiento de los restaurantes y la relación que tuvieron con otros establecimientos de servicios.

¹⁹ José Luis Oyón y Martha Serra Permanyer, “Historia urbana: el espacio no es inocente” en *Historia Contemporánea*, Universidad del País Vasco, número 39, 2009, p. 388.

²⁰ Mario Barbosa, *El trabajo en las calles. Subsistencia y negociación política en la ciudad de México a comienzos del siglo XX*, México, El Colegio de México y Universidad Autónoma Metropolitana, 2008, pp. 221-264, María Dolores Lorenzo Río, “Entre el vicio y el beneficio: segregación social y espacios de entretenimiento en la ciudad de México, 1810-1910” en Mario Barbosa y Salomón González (coord.), *Problemas de la urbanización en el Valle de México, 1810-1910. Un homenaje visual en la celebración de los centenarios*, México, Universidad Autónoma Metropolitana, 2009, pp.227-262 y Diego Pulido Esteve, *¡A su salud! Sociabilidades, libaciones y prácticas populares en la ciudad de México a principios del siglo XX*, México, El Colegio de México, 2014, pp. 21-52, 87-109.

En la segunda parte analizamos las regulaciones elaboradas por las autoridades para vigilar los restaurantes mediante el estudio de las infracciones. En esta sección buscamos explicar los elementos que esperaban normar los gobiernos, la interpretación y aplicación que realizaron los policías e inspectores del ayuntamiento de estas normas y la capacidad que tuvieron los distintos actores sociales —restauranteros y consumidores fundamentalmente— para negociar el desacato a la ley en un momento de crisis ciudadana e institucional.

I. Los rumbos restauranteros y la conformación del espacio nocturno capitalino

El asentamiento de los restaurantes de la ciudad de México durante estos años estaba inserto en el proceso de urbanización experimentado en la capital de la república desde finales del siglo XIX y principios del XX. Este proceso tuvo como rasgos principales la centralización del poder político, una expansión física cada vez mayor y un crecimiento poblacional derivado de la migración interna.²¹ Estos elementos estuvieron acompañados por el ímpetu modernizador del gobierno porfirista quien emprendió una serie de modificaciones y adecuaciones materiales en el espacio urbano: alineación y ampliación de las calles, además de la dotación de servicios públicos (agua, iluminación, drenaje y alcantarillado).

El aumento de la superficie urbanizada así como la necesidad de sanear y pavimentar a las nuevas colonias que surgieron durante esos años —producto de la especulación de compañías fraccionadoras— reveló los límites presupuestales que tenía el Gobierno del Distrito Federal para urbanizar los nacientes

²¹ Hira de Gortari, “¿Un modelo de urbanización? La ciudad de México a finales del siglo XIX en *Secuencia. Revista de Historia y Ciencias Sociales*, México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, número 8, 1987, pp. 51.

desarrollos.²² Fue así que la autoridad capitalina concentró sus esfuerzos en las colonias de clase media y alta cuyas contribuciones compensaban las obras realizadas, descuidando a los barrios de los sectores populares.²³ Por lo anterior, el espacio urbano de la Ciudad de México sufrió un proceso de segregación social que, para los años de la Revolución y en términos generales, es descrito de la siguiente manera: “los grupos populares habitaron los barrios ubicados al norte, sur y oriente de la vieja ciudad, mientras que las clases medias y altas se desplazaron para ocupar las colonias de menor densidad demográfica situadas al poniente y sur poniente”.²⁴

Los establecimientos de sociabilidad participaron de esta tendencia segregativa que existió en la ciudad de México. Durante estos años el Gobierno del Distrito Federal creó —por medio del reglamento de bebidas embriagantes de 1904 y del reglamento de fondas y figones de 1884—²⁵ un área restringida, evitando así que los establecimientos concurridos por la “plebe” se establecieran en el primer cuadro de la urbe. En esta área estaban localizados los comercios de bienes suntuarios dirigidos a los sectores altos y medios. Esta zona estaba

²² Sergio Miranda, “Urbanización, servicios públicos y gestión en el Distrito Federal durante el Porfiriato” en María Esther Sánchez y María del Carmen Bernárdez, *Servicios urbanos en las ciudades mexicanas, siglos XIX y XX*, México, Universidad Autónoma Metropolitana, 2016, p. 37.

²³ Dolores Morales Martínez, *Ensayos urbanos de la ciudad de México en el siglo XIX*, México, Universidad Autónoma Metropolitana, 2011, pp. 238-239.

²⁴ Ernesto Aréchiga Córdoba, “La lucha de clases en la ciudad. La disputa por el espacio urbano, 1890-1930” en Carlos Illades y Mario Barbosa (coords.), *Los trabajadores de la ciudad de México, 1860-1950. Textos en homenaje a Clara E. Lida*, México, El Colegio de México y Universidad Nacional Autónoma Metropolitana, 2013, p. 26.

²⁵ Para el reglamento de fondas y figones de 1884: Manuel Dublán y José María Lozano, *Legislación mexicana o colección completa de las disposiciones legislativas expedidas desde la Independencia de la República*, México, Imprenta de Eduardo Dublán y Compañía, 1887, tomo XVII, pp. 30-32. En cuanto al reglamento de expendio de bebidas embriagantes al menudeo del 30 de diciembre de 1904: Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Bandos, Leyes y Decretos, caja 72, exp. 55. Año 1904; y su reforma: Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Bandos, Leyes y Decretos, caja 73, exp. 19, año 1905.

ubicada en las calles al poniente del Zócalo, en un corredor cuyo eje principal eran las avenidas de San Francisco, Dieciséis de Septiembre y Juárez.²⁶

Sin embargo, fue por medio de las licencias de apertura que el Gobierno del Distrito Federal propició dicha segregación contemplada en las normativas existentes. Como menciona David Beckingham para el caso inglés, las licencias le permitieron al Estado contener ciertas actividades en áreas concretas y promover así nociones particulares de orden en el espacio urbano.²⁷ Empero, también consideramos que el lugar de asentamiento de los restaurantes respondió a la demanda de espacios dónde alimentarse y embriagarse por parte de las clases altas y medias.

Para nuestro periodo de estudio, la Tercera Sección del Gobierno del Distrito Federal —encargada del ramo de fondas y bebidas embriagantes— tramitó un total de 200 licencias para restaurantes. Gracias a ellas podemos conocer los patrones de asentamiento de estos establecimientos contenidos en el mapa 1. Como es posible observar, una cuarta parte (cincuenta y ocho en total) de los restaurantes existentes estaban ubicados en el área restringida establecida por los reglamentos, siendo las avenidas San Francisco y Dieciséis de Septiembre las que contaban con el mayor número (trece).

Es posible explicar la alta concentración de restaurantes dentro del área restringida debido a que ahí se ubicaban los espacios concurridos por las sectores altos y medio: oficinas gubernamentales, tiendas departamentales, despachos

²⁶ Hira de Gortari Rabiela, "La urbanización de la ciudad de México de fines del XIX y su catastro. Un estudio monográfico de varias manzanas del cuartel mayor IV" en Gortari Rabiela, Hira de (coord.), *Morfología de la ciudad de México. El catastro de fines del siglo XIX y de 2000. Estudios de caso*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2012, pp. 66-69.

²⁷ David Beckingham, "Gender, Space and Drunkenness: Liverpool's Licensed Premises, 1860-1914" en *Annals of the Association of American Geographers*, Washington, vol. 102, 2012, p. 648.

comerciales y financieros. Sin embargo, tal parece que un importante aliciente para que los restauranteros decidieran asentar su negocio ahí fue la presencia de cuatro teatros: el Colón, el Lírico, el Guillermo Prieto; y el más importante de todos, el Teatro Principal, situado en la calle de Bolívar. Así lo expresaba B. González al hablar de su restaurante ubicado en la calle de Motolinía: “cuya vida depende del pequeño consumo que en el hace el público concurrente en los teatros”.²⁸ La importancia que tenían los teatros en la rentabilidad de los restaurantes era tal que habían treinta restaurantes que se establecieron en las ocho manzanas comprendidas entre los ejes de las avenidas Juárez y San Francisco e Independencia y Dieciséis de Septiembre.

En las calles anteriormente mencionadas eran donde se ubicaban los restaurantes con mayor renombre y elegancia, debido a las condiciones materiales de los establecimientos. Por ejemplo, el restaurante Deverdun, propiedad del francés Alfredo Deverdun, era descrito con estas palabras: “Aquí todo es bello, alegre, desahogado; la vista contempla algo que no la cansa y como para comer con verdadera satisfacción, se requiere que hasta el comedor sea placentero, no tenemos para que decir, lo recomendable que es, el sentarse con decorado tan lindo”.²⁹

La aglomeración de restaurantes se repetía en menor escala en otras partes de la ciudad y con establecimientos de otras características. En la colonia Guerrero, al noroeste de la capital, el Teatro Manuel Briseño se veía rodeado por

²⁸ “B. González pide se le permita tener abierto hasta las 3 a.m. su restaurant” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Fondas y Figones, vol. 1633, exp. 732, f. 1, agosto de 1913.

²⁹ “El gran restaurante de la metrópoli. La casa Deverdun” en *Artes y Letras de México*, México, julio de 1907, núm. 38, p. 16.

nueve restaurantes, además cinco calles al sur, Juan Fernández explicaba con estas palabras su deseo de abrir un restaurante en la décima calle de Guerrero: “por encontrarse dicho establecimiento muy inmediato a un centro recreativo, donde a diario se dan cultas representaciones a las que asisten innumerables personas que a la salida solicitan alimentos”.³⁰

Al noreste de la ciudad, el Teatro y Cinematógrafo Borrás, en las fronteras de la avenida Peralvillo, ejercía su influencia. Existían quince restaurantes en las cuadras cercanas. Los establecimientos ubicados en estas zonas contrastaban con sus pares de las partes más céntricas de la ciudad debido a las descuidadas condiciones de su interior. El comisario de la tercera demarcación describía con estas palabras al local denominado “Reforma” que intentaba abrir el señor Ramón Palareque en la cuarta calle de Santo Domingo: “la parte alta de la casa se comunica por medio de una escalera situada en el fondo del patio, donde hay varios gabinetes que dan el aspecto de hotel de ínfima clase”.³¹

No obstante, el interés por posicionarse más cerca del lugar de espectáculos para conseguir clientes provocaba disputas entre los restauranteros de la zona. Rafael Ochoa al solicitar abrir su establecimiento —denominado El Turco en la novena calle de Santo Domingo— recibió una negativa por parte de las autoridades capitalinas pues Crescencio Estrada, otro propietario, afirmaba

³⁰ “Licencias para fondas concedidas durante el mes de octubre” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Fondas y Figones, vol. 1630, exp. 509, f. 10, octubre de 1912.

³¹ “Ramón Palareque, restaurant en la 4ª. Calle de Santo Domingo, no. 50” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Fondas y Figones, vol. 1630, exp. 509, f. 10, octubre de 1912.

que el primero lo estafó y quería quedarse con la renta del local para su beneficio.³²

En la coordenada sur de la ciudad de México, la injerencia que tenían los teatros existentes era menor con respecto a sus contrapartes centrales y norteñas, pues apenas agrupaban menos de media decena de restaurantes en sus cercanías, siendo el Teatro Arbeu, en la calle de San Felipe Neri, el más notable.

A pesar de su cercanía con la parte céntrica de la ciudad, los restaurantes de esta zona tenían otras características. Ejemplo de ello era el restaurante “Maison Ratée”, recordado por el escritor Ciro B. Ceballos como “Una fonducha situada en la tercera calle de las Damas. Fue fundada por su propietario, un tal Benito Pérez, el cual tuvo la peregrina ocurrencia de titularla de se modo para hacer de ella ‘el comedero de los pobres’. Y el negocio resultó espléndido, porque en poco tiempo adquirió mucha fama y atrajo a su resiento a numerosísima y productiva clientela”.³³

Una cuestión que llama la atención al suroeste de la capital eran los restaurantes ubicados en la colonia Roma de reciente edificación. Cuatro de estos establecimientos rodeaban la plaza de toros existente, la cual era popular entre los miembros de la alta sociedad de la época, siendo incluso concurrida por el presidente de la República, Victoriano Huerta.³⁴

Los restaurantes que existían en la parte este de la ciudad eran mínimos, apenas cuatro. Su pequeña cantidad es explicable debido a que los sectores más

³² “Rafael Ochoa, restaurant El Triunfo con venta de cerveza en la 9ª. Calle de Santo Domingo no. 105” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Fondas y Figones, vol. 1630, exp. 567, f. 1-3, marzo de 1913.

³³ Ciro B. Ceballos, *Panorama mexicano 1890-1910 (Memorias)*, edición crítica de Luz América Viveros Anaya, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2006, p. 138.

³⁴ “Promete ser brillante la corrida del jueves” en *El Diario*, 1 de octubre de 1913.

pobres de la población vivían en esta zona, considerada insalubre por su cercanía con el Lago de Texcoco, a pesar de las obras realizadas para el Gran Canal del Desagüe inaugurado en 1900.³⁵

La importancia que tenían los teatros en la vida económica de los restaurantes era innegable. Sin embargo, los salones cinematógrafos también incentivaron a los comerciantes a abrir los establecimientos de nuestro interés. Este tipo de espectáculos cobró relevancia desde la primera década del siglo XX pues para 1906 se abrieron treinta y cinco salas de exhibición, este número se incrementó a cuarenta y cuatro, cuya capacidad de aproximada era de 400 personas por salón.³⁶ A diferencia de los teatros, los cinematógrafos de la capital eran accesibles para buena parte de la población debido al bajo costo de la entrada (20 centavos). Empero, desde 1912 los empresarios de cinematógrafos ubicados en el área centro de la ciudad realizaron una estrategia publicitaria basada en la incorporación de personalidades celebres del teatro y la exhibición de películas en estos espacios para atraer a las clases educadas.³⁷

Esta fascinación que provocaban los cinematógrafos entre los habitantes de la ciudad de México intentó ser capitalizada por algunos propietarios de restaurantes. Por ejemplo, Carlos del Castillo del local “La Argentina” solicitó proyectar funciones cinematográficas todos los días hasta las doce de la noche. El Gobierno del Distrito Federal desestimó sus deseos debido a que el lugar en el

³⁵ Claudia Agostoni, *Monuments of Progress. Modernization and Public Health in Mexico City, 1876-1910*, Calgary, University of Calgary Press, 2003, p. 50.

³⁶ Aurelio de los Reyes, *Cine y sociedad en México 1896-1930*, 2ª. Edición, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1983, vol. 1, pp. 91-92.

³⁷ Ángel Miquel, *En tiempos de revolución. El cine en la Ciudad de México, 1910-1916*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2013, pp. 151-152

que se querían realizar las exhibiciones no estaba adaptado para ello.³⁸ Asimismo, para convencer al Gobierno del Distrito Federal de que le otorgara la licencia a su restaurante, Enriqueta Núñez mencionaba lo siguiente: “dista del cinematógrafo Vista Alegre 45 metros y del situado en la cuarta de Relox y primera de Cocheras, 115 metros”.³⁹

En la coordenada oeste de la ciudad de México los restaurantes fueron escasos. En esta parte de la capital existían doce establecimientos, seis cercanos a la avenida Reforma y otros seis enfrente de la estación del Ferrocarril Mexicano. La primera media docena de locales estaban dirigidos “para el recreo de la buena sociedad de las colonias de Santa María la Ribera, de las Artes, de San Rafael y de San Cosme”.⁴⁰ En cambio, los segundos respondían a la necesidad de alimentar a los muchos pasajeros que arribaban a la capital. Estos restaurantes ubicados en la calle de las Estaciones estaban en franca competencia con los establecimientos que estaban dentro del recinto ferroviario, los cuales rentaban un espacio bajo la condición de mostrar sus tarifas al público, tener un reloj sincronizado al de la estación y un cartel que informara la salida de los trenes.⁴¹

Los ferrocarriles no fueron los únicos transportes que incentivaron la aparición de restaurantes. Los tranvías eléctricos de la ciudad de México —

³⁸ “Cinematógrafo en el restaurant La Argentina, situado en la 2ª. De Santo Domingo” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Diversiones, vol. 1393, exp. 876, fs. 2-3, mayo de 1912.

³⁹ “Enriqueta Núñez, restauran con bebidas embriagantes High Life, 6ª. De Relox” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Fondas y Figones, vol. 1630, exp. 666, f. 10, junio de 1913.

⁴⁰ “Juan R, Flores, Casino en la 1a. De la Ribera de San Cosme No. 12, Cantina Restaurante y juegos de tresillo, billar, boliche” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Juegos Permitidos, vol. 1662, exp. 130, f. 1, junio de 1913.

⁴¹ Covadonga Vélez Rocha, “De tráfico y gritería: un acercamiento a los restaurantes y a la vendimia en algunas estaciones de ferrocarril en México” en *Mirada Ferroviaria. Boletín Documental*, México, Centro Nacional para la Preservación del Patrimonio Cultural Ferrocarrilero, número 8, 2009, p. 28.

existentes desde 1901— fueron un importante aliciente para la apertura de estos establecimientos. Desde esta fecha los restauranteros anunciaban la cercanía que tenían sus locales con las paradas de estos medios de transportación, además de la frecuencia de paso por los rumbos.⁴² La importancia que los tranvías tuvieron para nuestros negocios es palpable en las primeras calles de Santo Domingo y de Relox, donde se encontraban once restaurantes. Estos establecimientos eran cercanos a las paradas de la ruta México-La Villa y respondían al movimiento de personas que utilizaba el transporte mencionado por distintas razones: comercio, acudir a sus trabajos y casas, pero también para realizar el peregrinaje al santuario.⁴³

Otro tipo de casas comerciales que fomentaron la apertura de restaurantes y estaban relacionados con el transitar de los fuereños, fueron los hoteles y casas de huéspedes que existían en la capital. Muestra de ello eran los veinte restaurantes que reportaban estar adjuntos a esta clase de establecimientos, estando la mitad de ellos en la zona restringida del primer cuadro de la ciudad de México, siendo notable la concentración en las calles de Flamencos y San Agustín, a tres cuadras de Palacio Nacional. La afluencia de nacionales y extranjeros hacía necesario que el lugar donde se hospedaban contara con diversos servicios, entre ellos el de alimentación.

Sin embargo, el Gobierno del Distrito Federal exigía que los restaurantes estuvieran separados de los hoteles, esto para evitar la posible fuga de comensales infractores o la práctica de la prostitución clandestina gracias a las

⁴² “Café y Restaurant de Chapultepec” en *The Mexican Herald*, 10 de junio de 1906.

⁴³ Georg Leidenberger, “La peregrinación en vías entre la ciudad de México y la Villa de Guadalupe, 1857-1979” en *Boletín de Monumentos Históricos*, México, número 29, 2013, p. 104.

puertas que conectaban a ambos establecimientos. Los propietarios de restaurantes en esta situación defendían la necesidad de esta conexión por la comodidad del público: “esta puerta sirve para que los pasajeros del Hotel puedan sin salir de la calle llegar al Restaurant a tomar sus alimentos; y los clientes del Restaurant alojarse en el Hotel”.⁴⁴

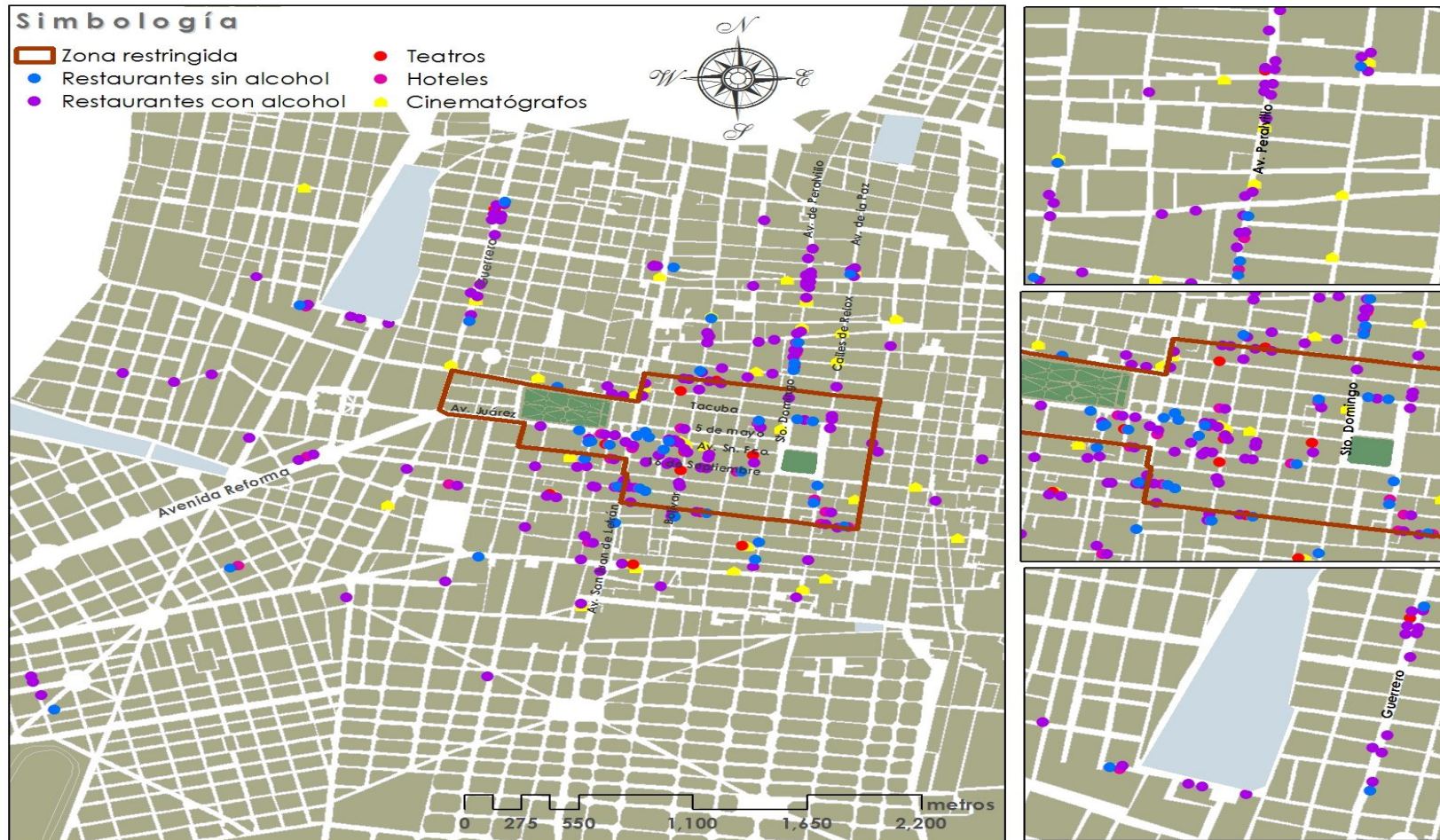
La concentración de los restaurantes en áreas específicas de la ciudad de México nos hace pensar que estos establecimientos estaban insertos en los rumbos que frecuentaban los comensales. Es así que las clases medias y clases altas que acudían a estos negocios concebían a la ciudad como un espacio fragmentado cuyas estructuras espaciales eran restringidas y en constante movimiento de acuerdo a la vida social ligada con el ocio y el consumo.⁴⁵

Una herramienta importante que construyó los rumbos en los que estaban insertos los restaurantes fueron las licencias de horas extraordinarias otorgadas por el Gobierno del Distrito Federal desde el año de 1910. Por medio de estos permisos, los establecimientos tuvieron la posibilidad de cerrar a la una de la mañana, cuando los reglamentos de fondas y de bebidas embriagantes marcaban que sus actividades se suspendían a las nueve de la noche.

⁴⁴ “El Inspector General de Policía pide se clausure una puerta del Café Inglés que comunica con el Hotel” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Fondas y Figones, vol. 1631, exp. 582, f. 7-8, marzo de 1913.

⁴⁵ Pablo Picatto, *Ciudad de sospechosos. Crimen en la Ciudad de México, 1900-1931*, trad. Lucía Rayas, México, CISAS y FCE, 2010, pp. 85-86.

Mapa 1. Restaurantes en la ciudad de México, 1910-1914



FUENTE Y CRÉDITOS: a menos de que se indique otra cosa, los mapas fueron elaborados por el autor y Laura Quiroz Rosas con base en AHCDMX, FyF, vols. 1626-1634, 1910-1914. MMOyB, M. Marroquín y Ribera, *Plano de la Ciudad de México levantado y construido para la nueva red de cañerías*, 1912.

La vida social en la noche era posible gracias al proceso de electrificación del alumbrado público que vivieron las calles de la capital desde 1881. A principios del siglo XX, 120,000 lámparas incandescentes iluminaban casi la totalidad de la ciudad.⁴⁶ Para 1905 el flujo de electricidad aumentó pues la planta hidroeléctrica de Necaxa empezó a funcionar. Lo anterior permitió que la Compañía Mexicana de Luz y Fuerza —constructora de la obra y proveedora del servicio— pudiera ofertar energía a una amplia gama de pequeñas industrias y establecimientos.⁴⁷

Es así que el servicio del alumbrado eléctrico contribuyó a la configuración de nuevas prácticas sociales ligadas con los establecimientos de entretenimiento, muestra de ello es que las licencias de horas extraordinarias eran fruto de las exigencias que tanto comensales como propietarios realizaron a las autoridades de la ciudad de México durante esos años bajo el argumento general de que “las personas que llegaban tarde en los trenes o salían de los teatros, generalmente no encontraban abierto un lugar donde cenar o tomar café”.⁴⁸

La ubicación de los restaurantes que solicitaron alargar su horario aparece en el mapa 2. El patrón de estos establecimientos nos confirma la importancia que tenía la zona poniente inmediata al Zócalo, especialmente las calles cercanas al Teatro Principal y al Colón, donde podemos observar una aglomeración de veinticinco locales con licencia en doce cuadras. Es entendible esta concentración si pensamos que las funciones de estos teatros finalizaban a las doce de la noche —siendo este hecho redituable para el negocio de los restauranteros— y eran los de

⁴⁶ Lillian Briseño, *Candil de la calle, oscuridad de su casa. La iluminación en la Ciudad de México durante el Porfiriato*, México, Miguel Ángel Porrúa, 2008, p. 96.

⁴⁷ Leticia Campos Aragón, *La electricidad en la Ciudad de México y área conurbada*, México, Siglo XXI, 2005, pp. 108-109.

⁴⁸ “Los restaurants quedarán abiertos una hora más” en *El Popular*, 13 de septiembre de 1907.

mayor capacidad en la ciudad —cuatro mil quinientos espectadores entre ambos— tras la demolición del Gran Teatro Nacional en 1901 con motivo de los trabajos de ampliación de la avenida 5 de Mayo.⁴⁹ A pesar de que en 1904 se empezó la construcción del nuevo teatro de la nación, el movimiento revolucionario detendría las obras y sería hasta 1934 cuando el actual Palacio de Bellas Artes abriría sus puertas.⁵⁰

Los rumbos cercanos a los teatros Manuel Briseño, Rosa Fuertes y Borrás al norte de la ciudad también concentraban restaurantes con horas extraordinarias, sin embargo, eran muchos menos, doce en total. Lo mismo ocurría en la zona sur de la capital donde los espectadores de los teatros Arbeu, Hidalgo y Palatino —además de los cinematógrafos circundantes— justificaban la inversión de los restauranteros para mantener abiertos sus locales.

Al este y oeste de la ciudad de México la cantidad de permisos era menor, cuatro en cada punto cardinal, siendo de nuevo la estación del Ferrocarril Mexicano el lugar con más licencias para el horario de la noche. Lo anterior nos confirma la opinión de los periódicos: el ocio nocturno de los sectores altos y medios de la urbe se aglutinaba dentro de la zona restringida, principalmente en la avenida San Francisco donde cada noche se daban cita los artistas, soldados, estudiantes y reporteros para fumar, comer y tomar un vaso de licor, puesto que las cantinas estaban obligadas a cerrar a las nueve de la noche.⁵¹

⁴⁹ Francisco José Zamora, *Guía indispensable del forastero en la Ciudad de México y Calendario para el año de 1910*, 3a. Edición, México, J. Garrido y Hermano Editores, 1910, pp. 650-652.

⁵⁰ María Eugenia Aragón Rangel, “Una obra y dos actores. El Teatro Nacional de la ciudad de México, 1841-1901” en *Boletín de Monumentos Históricos*, México, número 3, 2005, pp. 87-88.

⁵¹ Wallace Thompson, “Watching the crowd in gay patee” en *The Mexican Herald*, 10 de diciembre de 1911.

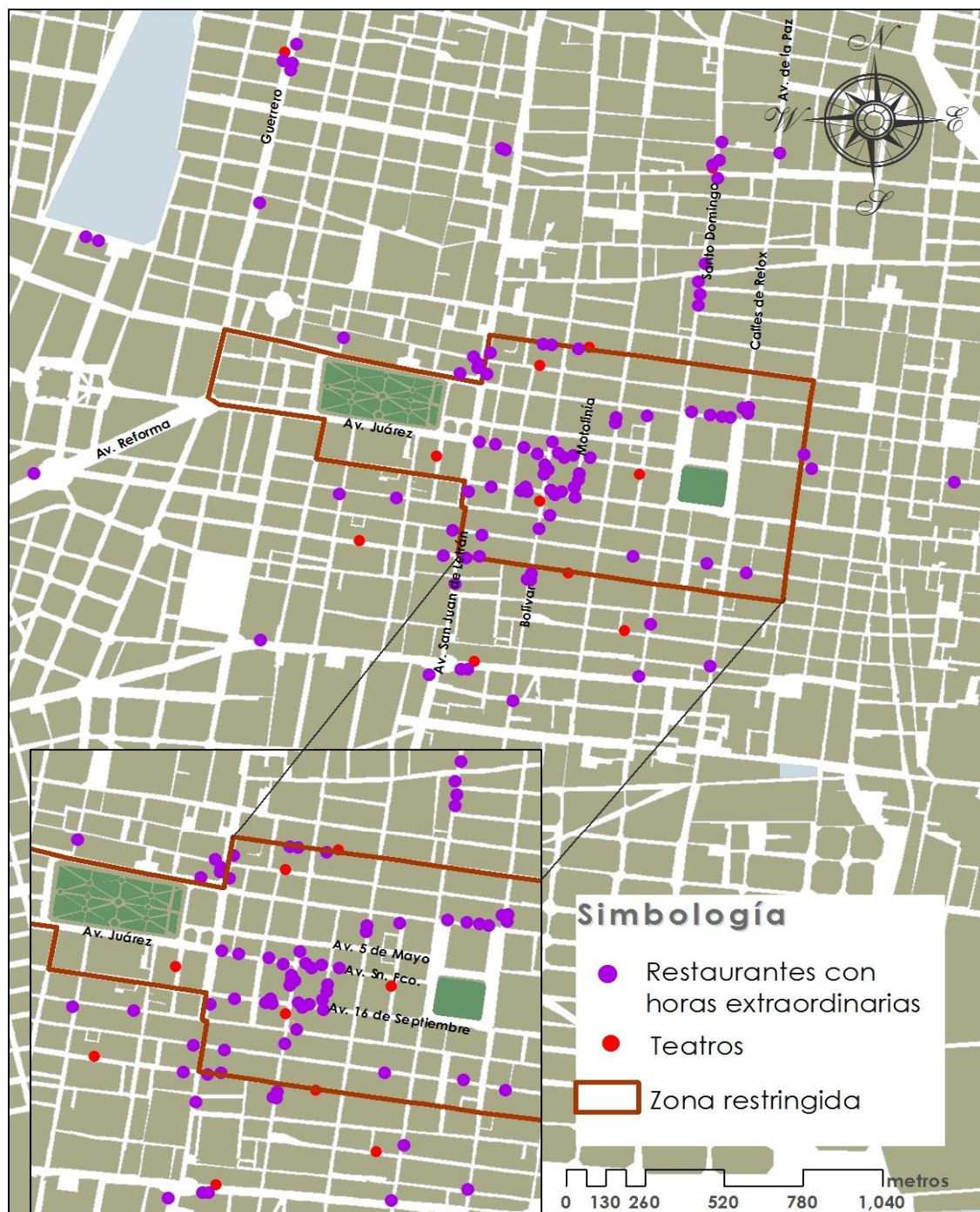
A pesar de ser los únicos comerciantes de alimentos y bebidas que tenían la posibilidad de cerrar a la una de la mañana, los restauranteros buscaban alargar el permiso de horas extraordinarias. En una misiva remitida al Gobernador del Distrito Federal, siete de los principales dueños de restaurantes solicitaban cerrar a las tres de la mañana con motivo del primer Centenario de la Independencia Mexicana. Ellos afirmaban llenar una necesidad pública pues muchos serían los visitantes que no tendrían manera de tomar sus alimentos tras asistir las fiestas cívicas que terminaban a la una de la mañana. La Tercera Sección del Gobierno del Distrito Federal rechazó la solicitud por cuestiones de orden.⁵²

La posibilidad de alargar el horario de cierre por parte de los restaurantes generó posturas encontradas. Los vecinos cercanos a los teatros exigían a las autoridades permitir el cierre hasta las tres de la mañana, pues argumentaban que eran molestados por la policía y obligados a salir “aún con los alimentos en la mano”.⁵³ Como hemos visto, los restauranteros apelaban a razones similares y agregaban otras más. Una de ellas era la competencia desigual que existía en el gremio.

⁵² “Fernández Landa y demás signatarios no se les concede permiso para cerrar sus restaurants hasta las 3 de la mañana” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Horas Extraordinarias, vol. 1635, exp. 3, Año 1910.

⁵³ “Horas extraordinarias concedidas durante el presente mes de febrero” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Horas Extraordinarias, vol. 1635, exp. 34, f. 43, Año 1912.

Mapa 2. Restaurantes con horas extraordinarias en la ciudad de México, 1910-1914



FUENTE Y CRÉDITOS: FUENTE Y CRÉDITOS: a menos de que se indique otra cosa, los mapas fueron elaborados por el autor y Laura Quiroz Rosas con base en AHCDMX, HE, vols. 1635-1638, 1910-1914. MMOyB, M. Marroquín y Ribera, *Plano de la Ciudad de México levantado y construido para la nueva red de cañerías*, 1912.

Si un establecimiento en la misma calle tenía permiso para cerrar más tarde, los demás exigían lo mismo argumentando que esto afectaba a sus intereses y por ende a la “libertad comercial”.⁵⁴ Otra razón esgrimida era la vigilancia que existía en la zona por parte de la policía, lo cual evitaría cualquier tipo de escándalos.⁵⁵

Sin embargo, también existían posturas contrarias al cierre nocturno de los restaurantes. Estas quejas provenían principalmente de las demarcaciones de policía, propietarios de cantinas y vecinos indignados. En cuanto a los comisarios, estos se quejaban ante el Inspector General de Policía y al Gobernador del Distrito Federal porque consideraban que las licencias de horas extraordinarias fomentaban el desorden público, lo cual se traducía en numerosas infracciones. Además, afirmaban que la vigilancia de la urbe se veía desatendida por el radio tan extenso de lugares que estaban a su cuidado.⁵⁶

Los cantineros también denunciaban los escándalos que se cometían en los establecimientos pasadas las nueve de la noche. Sin embargo, las denuncias eran motivadas porque los restaurantes quitaban “las ventas que pudieran hacer las cantinas, [puesto que] el consumidor concurre con mejor voluntad al restaurant, en donde con el pequeño desembolso del valor de un platillo cualquiera puede consumir con tranquilidad las cervezas que deseen”.⁵⁷

⁵⁴ “Horas extraordinarias concedidas durante el presente mes de marzo” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Horas Extraordinarias, vol. 1635, exp. 77, s.f., Año 1913.

⁵⁵ “Jesús Alba, cuatro horas extraordinarias hasta la 1 a.m. en su restaurant” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Horas Extraordinarias, vol. 1635, exp. 62, Año 1913.

⁵⁶ “Manuel Guilló, una hora extraordinaria en su restaurant” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Horas Extraordinarias, vol. 1635, exp. 63. Año 1913.

⁵⁷ “Queja de que en la fonda La América no tiene licencia para horas extraordinarias” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Horas Extraordinarias, vol. 1635, exp. 12. Año 1911.

A su vez, los vecinos de las casas próximas a los restaurantes se mostraban inconformes con las autoridades ciudadanas por los permisos para horas extraordinarias, puesto que los propietarios permitían música en sus establecimientos, escándalos tanto al interior como al exterior de los mismos, socavando así la tranquilidad del vecindario mediante “toda clase de manifestaciones ruidosas”.⁵⁸

No obstante, las inconformidades señaladas, el Gobierno del Distrito Federal solicitó a Francisco I. Madero, en ese entonces presidente de la República, en enero de 1912 modificar el reglamento de bebidas embriagantes para extender el horario nocturno de los restaurantes. La solicitud era fruto del cabildeo que algunos propietarios de restaurantes, principalmente españoles, realizaron mediante su afiliación a una asociación mercantil conocida como la “Sociedad Centro Comercial”, constituida el 5 de mayo de 1910 mediante la fusión de las organizaciones “Unión Mercantil” y “Gremio de Abarroteros”.⁵⁹ Al momento de su fundación, esta sociedad contaba con 750 miembros. Entre sus objetivos, se mencionaba auxiliar a sus socios por medio de créditos en mercancías, proporcionar seguro de vida e incendio, además de “buscar el mejoramiento general del gremio”.⁶⁰

⁵⁸ “Horas extraordinarias negadas” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Horas Extraordinarias, vol. 1635, exp. 54, f. 34-35. Año 1913.

⁵⁹ Sabemos que la Sociedad Unión Mercantil existió desde 1902 y al igual que la Sociedad Centro Comercial, realizó una serie de peticiones ante el Gobernador del Distrito Federal para proteger los intereses del giro de cantinas y expendios de licores al menudeo tras la publicación del reglamento de bebidas embriagantes de 1902. *Vid* “Reglamento de 23 de diciembre de 1902” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Bebidas Embriagantes, vol. 1332, exp. 115. Año 1903.

⁶⁰ “Agustín Núñez. Presidente de la Sociedad de Centro Comercial y testimonio. Reglamento General de la Sociedad Centro Comercial” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Bebidas Embriagantes, vol. 1344, exp. 900, foja 2. Año 1912.

Aprovechando el cambio de autoridades ocurrida tras el triunfo de la revolución maderista, en agosto de 1911 la asociación mercantil le solicitó a Ignacio Rivero —Gobernador del Distrito Federal durante la presidencia interina de Francisco León de la Barra— la aprobación de una serie de disposiciones encaminadas a desarrollar el gremio. Entre ellas destacan la concesión de horas extraordinarias hasta las tres de la mañana y la posibilidad de que las cantinas anexas a los restaurantes no estuvieran obligadas a cerrar los domingos y los días de fiesta nacional. La Tercera Sección del Gobierno del Distrito Federal respondió la solicitud con un escueto: “Será tomada en consideración su solicitud, en su oportunidad”.⁶¹

La ocasión llegó pronto pues, tras una nueva petición por parte de la Sociedad Centro Comercial, en diciembre de 1912 el gobierno de la ciudad de México le consultó a la Secretaría de Estado y del Despacho de Gobernación la posibilidad de modificar el artículo 11 del reglamento de bebidas embriagantes buscando que los restaurantes de la capital pudieran cerrar hasta las tres de la mañana, siempre y cuando se encontraran dentro de la primera categoría del centro de la ciudad⁶² y pagaran la cuota máxima de 20 pesos por licencia de horas extraordinarias.⁶³ Todo lo anterior “con el objeto de que el público que concurre a espectáculos nocturnos encuentre lugares en donde cenar, aún a las altas horas

⁶¹ “Agustín Núñez pide se reforme el reglamento de bebidas embriagantes” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Bebidas Embriagantes, vol. 1341, exp. 707. Año 1911.

⁶² Diego Pulido explica la noción de primer cuadro en los reglamentos de la época en *¡A su salud!*, *op. cit.*, pp. 41-46.

⁶³ “Agustín Núñez por la Sociedad Centro Comercial solicita horas extraordinarias en las cantinas” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Horas Extraordinarias, vol. 1635, exp. 35. Año 1911.

de la noche”.⁶⁴ A pesar de que la Secretaría de Gobernación no consideró necesario modificar la reglamentación, esta oficina expidió un acuerdo de gobierno que a partir de enero de 1912 le permitió a los restaurantes funcionar hasta las tres de la mañana y a las cantinas hasta las diez de la noche.⁶⁵

II. Las transgresiones y las negociaciones a las normas en los restaurantes

Ante las dinámicas sociales esbozadas en las líneas pasadas, las autoridades locales se vieron en la necesidad de vigilar y sancionar los restaurantes para que cumplieran los reglamentos existentes. Es así que el cuidado de la norma escrita dejaba el plano del escritorio de las oficinas burocráticas del Gobierno del Distrito Federal y de la Secretaría de Gobernación, para pasar al de la Inspección General de Policía y sus comisarías. Como bien afirma Sandra Gayol: “Efectuado el diagnóstico era posible recetar el remedio: la reglamentación y la vigilancia se transformaron en el lema para prevenir y castigar, para enmendar y educar”.⁶⁶

Los distintos establecimientos de la ciudad de México eran inspeccionados por los gendarmes de primera línea —llamados así por ser los encargados de resguardar las intersecciones principales de las calles de la capital— o la policía reservada, compuesta por oficiales vestidos de civiles quienes estaban encargados de infiltrarse en estos espacios.⁶⁷ Gracias a las actas de infracción elaboradas en las comisarías de policía podemos conocer la aplicación de los

⁶⁴ “Se consulta la reforma del artículo 11 del reglamento de expendios de bebidas embriagantes” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Bebidas Embriagantes, vol. 1341, exp. 707. Año 1911.

⁶⁵ *Diario Oficial de los Estados Unidos Mexicanos*, 8 de enero de 1912.

⁶⁶ Sandra Gayol, *Sociabilidad en Buenos Aires. Hombres, honor y cafés, 1862-1910*, Buenos Aires, Ediciones del Signo, 2000, p. 65.

⁶⁷ Diego Pulido Esteva, “Gendarmes, inspectores y comisarios. Historia del sistema policial en la ciudad de México, 1870-1930” en *Ler Historia*, número 70, 2017, pp. 38.

reglamentos en los restaurantes. Durante el periodo de este trabajo encontramos 115 infracciones ocurridas en este tipo de establecimientos.

Esta cuestión se debía a dos razones: en primer lugar, el reducido número de restaurantes existentes en la época, los cuales no superaban los doscientos. En segundo momento, el interés de la Inspección General de Policía por centrar sus esfuerzos en aquellos espacios considerados más peligrosos y propagadores del alcoholismo entre las clases bajas: pulquerías, fondas, figones y cantinas. En todo caso, la información encontrada en los libros de registro nos da un vistazo sobre el mundo restaurantero, la interpretación de los reglamentos para justificar la infracción por parte de los gendarmes y el proceso de negociación acontecido en las comisarías.

¿Cuáles eran las infracciones más comunes que los gendarmes reportaban en los restaurantes? En el 42% de los casos fueron transgresiones relacionadas con el horario: principalmente vender bebidas embriagantes fuera del horario permitido y permanecer abiertos tras la hora del cierre; pero también expender alimentos y tocar música fuera del horario permitido. En el 32% de los hechos sobresalió una única razón: comerciar con bebidas alcohólicas sin alimentos. La falta de licencias figuró como el 20% de las sanciones, siendo el más importante la ausencia de boletas por parte de los restaurantes para vender alcohol, seguido de carecer de licencia para tocar música. Lo anterior apunta a que una parte de ese 20% de restaurantes que mencionamos que no solicitaba permiso para expender bebidas embriagantes lo realizaba de manera ilegal, lo cual concordaría con la visión que tenían los gendarmes de algunos de estos establecimientos: “el

propietario trata de establecer una cantina disimulada llamándola restaurant”.⁶⁸ Finalmente, el 6% restante fueron violaciones menores: despachar a uniformados, presencia de prostitutas, tener gabinetes privados y las persianas abiertas.

Lo porcentajes señalados revelan que las autoridades ciudadanas estaban preocupadas principalmente por el consumo de bebidas alcohólicas en el espacio público de la ciudad de México. Esto resultaba acorde con los discursos criminológicos de la época, que encontraban al alcohol como el principal causante de los delitos cometidos en la capital y al alcoholismo como una amenaza al orden social.⁶⁹ Si bien existía una mayor preocupación por la libación del pulque que realizaban las clases populares, voces como la del abogado Julio Guerrero señalaban que la bebida también era un hábito peligroso entre las clases altas, pues afirmaba: “Los balazos y escándalos ocasionados por el alcohol entre diputados, magistrados y hasta generales dimisionarios han sido episodios frecuentes de nuestras costumbres”.⁷⁰

A su vez, la distribución geográfica de los restaurantes sancionados nos confirma los rumbos restauranteros existentes en la ciudad de México, pero también nos revela que existía un distinto uso social del espacio entre los establecimientos (Ver mapa 3). En primer lugar, hay que mencionar que la mayor cantidad de locales sancionados se encontraba dentro de la zona restringida, con un total de treinta y dos infracciones. Esto es explicable debido a la ya

⁶⁸ “Luis B. Martínez, 1ª. Calle de Palma no. 3” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Fondas y Figones, vol. 1633, exp. 748. Año 1913.

⁶⁹ Odette María Rojas Sosa, *La ciudad y sus peligros: alcohol, crimen y bajos fondos. Visiones, discursos y práctica judicial, 1929-1946*, Tesis doctoral, Universidad Nacional Autónoma de México, 2016, pp. 99-102

⁷⁰ Julio Guerrero, *La génesis del crimen en México: estudio de psiquiatría social*, México, Editorial Porrúa, 1977, p. 151.

mencionada importancia que tenía la zona. Las faltas que más se cometían eran vender alcohol fuera de horario seguidas por la venta de copa sin alimentos. Lo anterior nos hace pensar que estos restaurantes respondían al deseo de los consumidores por continuar la velada con un trago tras acudir a los teatros.

La segunda zona con mayor número de infracciones correspondía a la ubicada en la colonia Guerrero. Las faltas reportadas por los gendarmes eran exclusivamente por la venta de alcohol sin alimentos, lo que nos lleva a conjeturar de que estos restaurantes obtenían más ingresos explotando su cantina anexa que vendiendo comida, cuestión quizá relacionada con la clase media que acudía a disfrutar “los gestos maliciosos del género chico” en el Teatro Manuel Briseño.⁷¹ Este hecho se repetía al norte inmediato de la zona restringida, en la calle de Segunda del Factor y en el sur, entre las calles de Bolívar y Nezahualcóyotl, cuya dinámica es posible que fuera similar a la descrita.

Finalmente, las faltas ocurridas en las calles de Santo Domingo, a tres cuadras al norte del Zócalo capitalino no muestran una tendencia, pues existen diversas razones del levantamiento de la infracción. En esta cuestión es ejemplar en el restaurante denominado Louvre, cuyo propietario era Benito Brados. La Inspección General de Policía reportó al Gobierno del Distrito Federal que clausuró este establecimiento “por las múltiples quejas de particulares así como de las múltiples infracciones”, entre ellas, vender alcohol a deshoras, tocar música sin licencia, tener servicio de meseras y cerrar fuera de horario.⁷²

⁷¹ Zamora, *op. cit.*, p. 661.

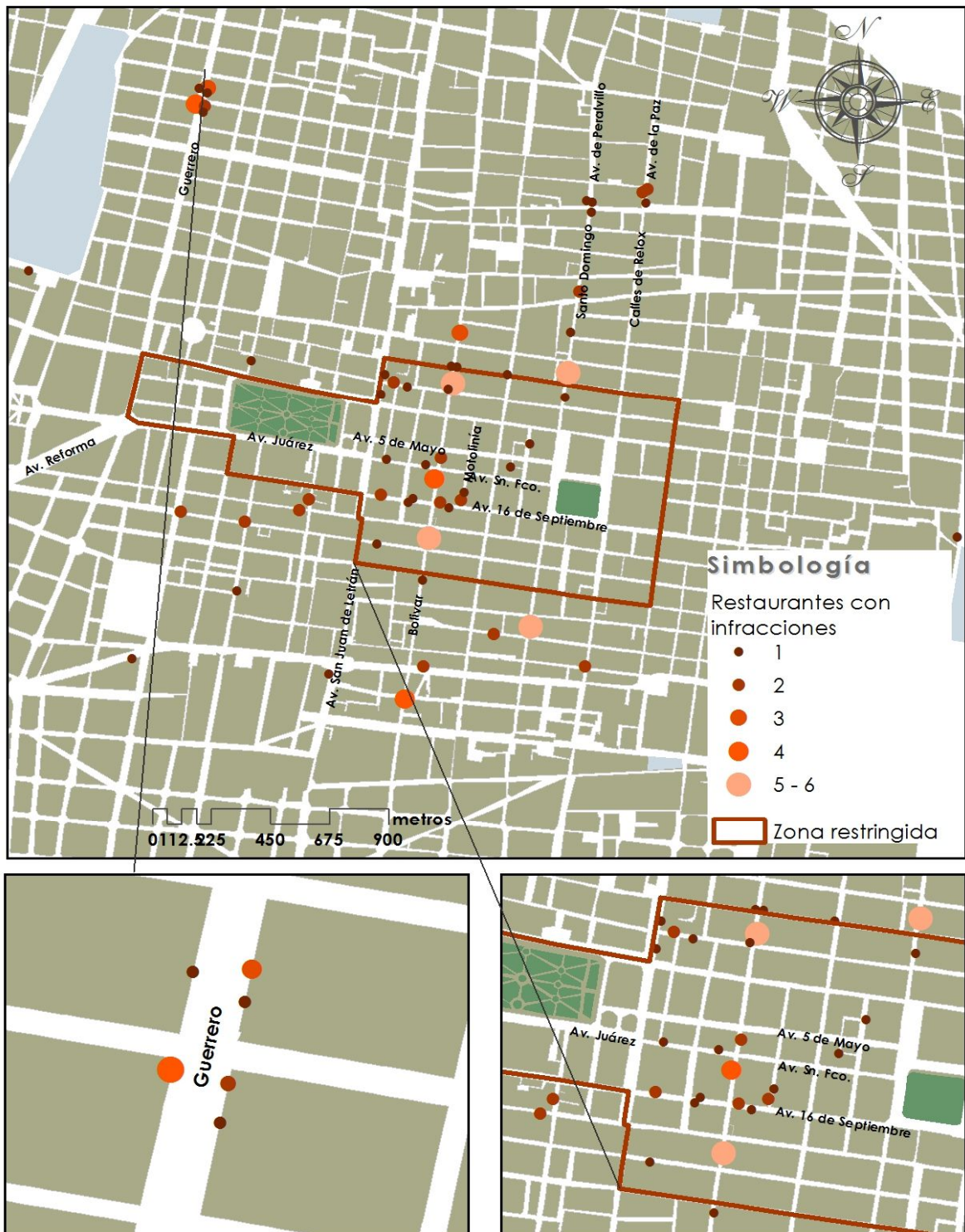
⁷² “Benito Brados pide permiso para la apertura de restaurant situado en la cuarta calle de Santo Domingo” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Fondas y Figones, vol. 1629, exp. 444, f. 1, agosto de 1912.

Sobre los días en los que se cometían las infracciones, los domingos fueron las jornadas con más incidentes, con un total de 32 actas. Posteriormente seguían los viernes, sábados y martes con 18 sucesos cada uno. En cambio, los días en los que sucedieron menos faltas a los reglamentos fueron los lunes con sólo 10 casos. Esta información nos parece que revelan las preferencias que los comensales tenían para acudir a los restaurantes. Es importante señalar que los días de mayor afluencia correspondían a las fechas en las que había función en los distintos teatros de la ciudad de México.⁷³

Los anteriores datos están relacionados con las horas que reportaron los policías en lo que se cometieron las infracciones. En el horario normal de funcionamiento de los restaurantes, es decir de siete de la mañana a nueve de la noche, acontecieron en total 25 infracciones. En las horas extraordinarias permitidas originalmente por el reglamento de bebidas embriagantes de 1904 —de nueve a una de la mañana— ocurrió la mayor cantidad de percances a la norma: 49. En cambio, los sucesos registrados en las horas extraordinarias permitidas a partir de 1912, de una a tres de la mañana, fueron 41. Por último, sólo existen 9 casos registrados en que la transgresión de la norma sucedía después de la hora de cierre permitida.

⁷³ “El Teatro Folies Bergere presenta: función por tandas” y “Gran Teatro Hidalgo: Gran espectáculo para la tarde del domingo 7” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito Federal, Serie Carteles Desprendidos y Restaurados, acervo 4, planero 1, cajón 9.

Mapa 3. Restaurantes infraccionados en la ciudad de México, 1910-1914



FUENTE Y CRÉDITOS: FUENTE Y CRÉDITOS: a menos de que se indique otra cosa, los mapas fueron elaborados por el autor y Laura Quiroz Rosas con base en AHCDMX, Inf, vols. 1645-1658, 1910-1914. MMOyB, M. Marroquín y Ribera, *Plano de la Ciudad de México levantado y construido para la nueva red de cañerías*, 1912.

Que la mayoría de multas fueran levantadas en la noche es explicable por dos razones: la primera es de nueva cuenta la mayor afluencia de comensales en las noches a la salida de las funciones de los teatros, cinematógrafos y trenes, como estos argumentaban páginas arriba. Sin embargo, no hay que descartar la mayor vigilancia policiaca en las veladas nocturnas por los peligros asociados con estas horas del día: robos, asesinatos, riñas, delitos sexuales y prostitución.⁷⁴

Las explicaciones que los propietarios de restaurantes daban para justificar su transgresión nos revelan las prácticas existentes para actuar al margen del reglamento de bebidas embriagantes. El alargue del horario de los establecimientos estaba inscrito en lo que Sebastián Rivera llama “la disputa por el tiempo social”, el cual era “negociado a través de mecanismos de poder y resistencia por parte de los distintos sujetos”.⁷⁵

Las estrategias que establecieron los dueños de restaurantes fueron múltiples. Una de las formas más comunes que tuvieron los infractores para retar la versión de los policías consistió en contradecir la hora reportada o afirmar ignorancia sobre la misma. Así lo expresó Emeterio Ruiz, propietario del restaurante El Louvre: “No es exacto que a la hora que el gendarme menciona haya salido alguna persona pues ayer recuerda muy bien que cerró a la hora reglamentaria y por tal motivo no cree tener culpa alguna”.⁷⁶ Otro argumento común fue el de apelar a un acuerdo del Gobernador del Distrito Federal que

⁷⁴ Andrés López Ojeda, “La moral oscura: conflicto cultural y vida nocturna en la Ciudad de México durante el último tercio del siglo XIX” en *Culinaria. Revista virtual especializada en Gastronomía*, número 1, 2011, p. 113.

⁷⁵ Sebastián Rivera Mir, “Los relojes públicos y la unificación social del tiempo en la ciudad de México, 1882-1922” en *Tzintzun. Revista de Estudios Históricos*, Morelia, número 58, 2013, p. 105.

⁷⁶ “Actas de infracciones del número 301 al 400” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Infracciones, vol. 1646, exp. 127, f. 87. Año 1911.

permitía a las personas que permanecieran en el interior de los restaurantes una media hora después del cierre con el objeto de que terminaran de comer.⁷⁷

Una estrategia común entre los sancionados fue la acción de clausurar las puertas de los restaurantes puntualmente, pero con la presencia de comensales en el interior. Esa fue la excusa que dio Roumaldo Álvarez, dueño del restaurante México Nuevo, para explicar la gresca que ocurrió en su establecimiento a las tres y media de la mañana: “Que a las tres de la mañana se cerró el establecimiento quedándose dichos individuos que en el interior porque aún no terminaban de cenar y a la vez con los alimentos tomaban y ya para salirse pasado unos treinta minutos por una discusión se suscitó la riña”.⁷⁸

Otra estratagema de la que se valieron los infractores para explicar que los restaurantes siguieran funcionando a deshoras consistió en apelar en la privacidad de su establecimiento. Así lo expresó Enrique Fernández, encargado del restaurante Saturno, cuando se le acusó de vender cerveza después de las nueve de la noche: “Fue el informante al teatro Palatino y allí se encontró a su primo el Sr. Juan de Lis que acaba de llegar de Sonora, por lo que lo invitó a cenar en el restaurant y con la cena tomaron dos vasos de cerveza cada uno; que cenaban por dentro del mostrador y a puerta cerrada cuando llegó la policía y tocó la puerta

⁷⁷ “Restaurant El Centro Potosino de Alberto Ledoyen en 5ª. Calle de Cinco de Febrero no. 52” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Infracciones, vol. 1652, exp. 483, f. 2. Año 1912. La disposición gubernativa a la que se apela: “Se reforma el artículo 11 del reglamento del ramo, pudiendo estar abiertos los restaurantes de la 1a. Categoría hasta las 3 A. M. y hasta la 1:00 A. M. los establecidos en calles donde haya teatros” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Horas Bebidas Embriagantes, vol. 1345, exp. 976, foja 5. Años 1911-1913.

⁷⁸ “Restaurant México Nuevo de Fernando Pando, 5ª. Calle de Bolívar” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Infracciones, vol. 1651, exp. 410, f. 3. Año 1912.

abriendo de un empujón [...]”.⁷⁹ Es así que para los propietarios y dependientes de restaurantes la frontera entre lo público y lo privado se desdibujaba.

Otro límite que era apelado para evitar las infracciones era la cuestión del ámbito laboral. Algunos propietarios de restaurantes afirmaban que donde los gendarmes veían comensales no eran otros que los trabajadores acabando su trabajo. Algunos ejemplos son ilustrativos pues nos permiten conocer las condiciones en las que laboraban los dependientes: “[Antonio Garriga] manifestó que efectivamente estaban allí varias personas, pero esas personas eran mozos y demás criados que después de cerrar la fonda estaban cenando”.⁸⁰ También Urbano Martínez, propietario del restaurante París, expresaba que habían dos trabajadores una vez cerrado su local “pues los dependientes forzosamente tienen que estar al interior de la cantina pues allí duermen”.⁸¹

En todo caso, una estrategia común de los propietarios y dependientes sorprendidos en una infracción por estar fuera de horario fue la de responsabilizar a los comensales de la falta a pesar de sus ruegos o suplicas para que salieran de sus establecimientos. Así lo manifestó el estadounidense Geo Kingman al explicar que “la madrugada del día de ayer, no estuvo el que habla en el restaurant sino la señora su esposa, quien tanto por su sexo como porque las personas que cenaban eran familias de la mejor sociedad mexicana, no pudo dicha señora hacer

⁷⁹ “Actas de infracción que quedan sin calificar” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Infracciones, vol. 1658, exp. 1262, s.f. Año 1913.

⁸⁰ “Restaurant La Flor de un día de Julián Sánchez en la 10ª. Calle de Guerrero” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Infracciones, vol. 1653, exp. 677, f. 1. Año 1912.

⁸¹ “Actas de infracción sin imposición de multas y con apercimiento durante el cuarto bimestre del año fiscal 1909 a 1910” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Infracciones, vol. 1645, exp. 121, f. 301. Año 1910.

salir a todos los comensales a la una y treinta minutos de la mañana”.⁸² Los parroquianos de los restaurantes consideraban que el pago de sus alimentos les otorgaba el derecho particular sobre los establecimientos, pues incluso llegaban a ignorar las indicaciones proporcionadas por los gendarmes para que se retiraran del lugar: “la policía levantó infracción porque se negaron algunos individuos que estaban cenando con cerveza a salir [del restaurante del Teatro Principal], no obstante las indicaciones del declarante y aun de la misma policía”.⁸³

En cuanto a las faltas por la venta de bebidas embriagantes sin alimentos, los infractores argumentaban que el expendio del alcohol se había realizado a la par que el comensal había ordenado su comida, pero que la preparación de los alimentos era tardada y la copa se le proporcionaba antes. Por ejemplo, José Sánchez —dependiente de un restaurante chino sin nombre— informó “que al llegar unos clientes al Restaurant pidieron copas de coñac las que se las sirvieron y en seguida los alimentos que pidieron”.⁸⁴

Los responsables de la infracción también argumentaban lo contrario: que el comensal había terminado su cena y sólo les quedaba por finalizar su trago. Así lo expresó Amador García, dependiente del *Lunch House*: “efectivamente la persona a que se refiere el gendarme estaba tomando una copa, pero eran en virtud de que también se encontraban comiendo, y como hay licencia para venta

⁸² “Partes de infracciones, del número 1301 al 1400” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Infracciones, vol. 1645, exp. 120, f. 168. Año 1910.

⁸³ “Actas de infracciones del número 701 a 800” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Infracciones, vol. 1646, exp. 123, f. 129. Año 1911.

⁸⁴ *Vid supra* nota 58, foja 70.

de vinos con los alimentos, no se creyó prudente negar al cliente el vino que pidió desde el momento que estaba comiendo”.⁸⁵

Algunas de las razones proporcionadas por los infractores les permitieron librar las multas que conllevaba violar el reglamento de bebidas embriagantes. Muestra de ello es que el 31% de las actas de infracción encontradas en esta época, fueron condonadas. En el 69% restante, la mayoría de las sanciones monetarias impuestas fueron mínimas: 5 a 10 pesos si consideramos que el artículo de la reglamentación referida consideraba penas de hasta 200 pesos y clausura del establecimiento.

El elevado número de infracciones a restaurantes sin algún tipo de castigo también se debió a la cantidad de informes en las que el responsable de la falta no compareció ante la comisaría correspondiente (en total treinta). Este hecho nos revela el actuar de la policía al levantar los informes, pues en algunos casos los gendarmes señalaban que los comensales se rehusaron a dar sus nombres y direcciones.⁸⁶ Esto nos hace pensar que algunas de estas comunicaciones eran acciones arbitrarias por parte de los gendarmes, quienes inventaban faltas donde no existían.

Este hecho se refuerza por las palabras de los propietarios de restaurantes, quienes muchas veces se venían enterando de sus supuestas transgresiones una vez que tenían que pagar la multa.⁸⁷ La Sociedad Centro Comercial —de la que

⁸⁵ “Actas de infracciones del número 301 al 400” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Infracciones, vol. 1646, exp. 127, f. 161. Año 1911.

⁸⁶ “Restaurant El Acuario de Arturo Galleti, 1ª. Calle de Galeana” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Infracciones, vol. 1653, exp. 679. Año 1913.

⁸⁷ “Cervecería Salón Monterrey de Julio Morán, 9ª. Calle de Guerrero” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Infracciones, vol. 1653, exp. 724, foja 3. Año 1912.

hablamos hojas arriba— se expresaba en el mismo sentido: “Que las multas impuestas a los comerciantes, sean debidamente justificadas y comprobadas y dando aviso en cada caso al comerciante presunto culpable; no procediendo como hasta la fecha se ha hecho, no dándose conocimiento al interesado y sin explicarle previamente la causa que motiva la imposición de la multa”.⁸⁸ Sin embargo, también existe la posibilidad de que los propietarios de los establecimientos infraccionados no acudieran a la comisaría como una estrategia más para evitar una posible multa.⁸⁹

El arbitrario actuar de los policías e incluso de los comisarios sólo es entendible en un contexto donde “los gendarmes estaban inscritos en redes sociales de complicidad [...]. El acoso policial estaba relacionado con una cadena de corruptelas, intereses y favores”.⁹⁰ Es así que el accionar de los llamados guardianes del orden podía favorecer o afectar a los restauranteros. En las infracciones lo más común es encontrar quejas por parte de los propietarios de estos establecimientos ante las infracciones, a las cuales las consideran producto de “venganzas” o “mala fe” por parte de los gendarmes. En otros casos, los supuestos infractores daban a entender que existía un chantaje por parte de los elementos policiacos ante la incapacidad de obtener prebendas o alimentos. Por ejemplo, Federico Alonso — propietario del restaurante La Fama— describe lo siguiente: “llegó a las siete de la noche el señor Comisario de la 3a. Demarcación

⁸⁸ “Varias solicitudes para reformas el reglamento del ramo” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Bebidas Embriagantes, vol. 1343, exp. 881. Año 1912.

⁸⁹ “El Comisario de la 5ª. Manifiesta que los infractores no obstante la cita, no se presentan a declarar” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Infracciones, vol. 1343, exp. 1192. Año 1913.

⁹⁰ Diego Pulido Esteva, “Profesional y discrecional: policía y sociedad en la ciudad de México del Porfiriato a la posrevolución” en *Antropología*, número 94, 2012, pp. 79.

Francisco Flores Verdad a quien conoce y lleva amistad y empezó a pedirle las licencias del establecimiento, que le exhibió las licencias y entonces deseoso de perjudicarlo con algo dijo que veía en el establecimiento muy poca elegancia, saliéndose en seguida sonriendo con deseos malintencionados”.⁹¹

Las amistades que podían entablar los restauranteros con los gendarmes, los comisarios de policía e incluso con el Inspector General de Policía no eran, siguiendo a Mario Barbosa, únicamente expresiones de solidaridad sino también de conveniencia mutua.⁹² Los propietarios de restaurantes se valían de sus buenos contactos con los miembros de la policía para ignorar lo dispuesto por el reglamento de bebidas embriagantes. Así da cuenta de ello Francisco Reyes, dueño de un restaurante-café: “es cierto que después de la noche estaban tocando [música] porque el gendarme del punto, que allí estaba tomando café, les dijo que el respondería de lo que sucediera”.⁹³

Más reveladoras son las palabras que le dirigió Sylvain Daumont, dueño de uno de los restaurantes más glamorosos de la ciudad, a Félix Díaz —entonces titular de la Inspección General de Policía— con respecto a la guardia nocturna que montaba un oficial enfrente de su establecimiento ubicado en la calle de Bolívar: “Mi General, no quiero abusar, pero los tiempos no son buenos y tenemos muchos gastos, esas cenitas muchas veces nos componen el día. Expreso de su bondad y si puede, mande decir a ese Señor Oficial que se pase un poco”. La

⁹¹ “Restaurant La Fama de Federico Alonso, 2ª. Calle de Bolívar” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Infracciones, vol. 1650, exp. 216. Año 1912.

⁹² Mario Barbosa Cruz, *El trabajo en las calles. Subsistencia y negociación política en la ciudad de México a comienzos del siglo XX*, México, El Colegio de México y Universidad Autónoma Metropolitana, 2008, p. 245.

⁹³ “Actas de infracciones del número 701 a 800” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Infracciones, vol. 1646, exp. 123, f. 129. Año 1911.

respuesta del sobrino del presidente no deja lugar a dudas: “Para que el mencionado tenga cuidado, pásese para hablar”.⁹⁴

Los comensales de los restaurantes también aprovechaban la flexibilidad para vigilar los reglamentos por parte de las autoridades, pues se valían de sus contactos en el gobierno para evitar ser molestados durante su estancia en los establecimientos. Por ejemplo, el oficial Valdés comentaba este episodio al intentar retirar a un comensal: “ese Señor, negándoselo, le instaba a que lo condujera a esta Comisaría, diciéndole al día siguiente sería separado de su empleo, porque él, el cliente, que después supo es el Lic. Manuel Vidaurrazaga, es íntimo amigo del Inspector General de Policía”.⁹⁵

Para evitar casos como los anteriormente indicados, desde 1912 el titular de la Inspección General de Policía envió una circular a las ocho comisarías de policía recordándole a sus subalternos que sólo los empleados superiores de policía podían levantar infracciones. El Inspector también los exhortaba a realizar sus informes consignando las palabras de otros testigos y finalmente, les recomendaba cumplir con la orden de informar a los infractores para su comparecencia.⁹⁶

Es probable que este tipo de indicaciones fueran desoídas cuando la red de influencias llegaba a niveles en los que hasta el Gobernador del Distrito Federal podía estar involucrado, pues, como exponía un restaurantero: “el Señor

⁹⁴ “Carta que hace el señor Sylvain Daumont al señor General Félix Díaz, con el fin de darle a conocer...” en Archivo General de la Nación, Félix Díaz, caja 1, exp. 49, f. 8, 1910.

⁹⁵ “Repostería El Entreacto de Juan Fernández en la 10ª. Calle de Guerrero” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Infracciones, vol. 1653, exp. 680. Año 1913.

⁹⁶ “El Inspector General de Policía participa de las diversas infracciones sorprendidas por la Policía de la capital durante el presente mes a varios establecimientos” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Infracciones, vol. 1649, exp. 149, s.f. Año 1912.

Secretario de Gobierno del Distrito le manifestó que ya consultaba ese Gobierno a Gobernación favorablemente su petición relativa a que siguiera abierto hasta las seis de la mañana su restaurant y que entre tanto siguiera como estaba y que sí tenía con el Señor Comisario alguna dificultad que le dijera que le consultara por teléfono.⁹⁷

Las dinámicas de regulación en los restaurantes desarrolladas a lo largo de este capítulo nos hace plantearnos un último problema: ¿existió una diferenciación social en la aplicación de los reglamentos de bebidas embriagantes y de fondas y figones durante nuestro periodo de estudio? En un primer momento podríamos pensar que no, que en los restaurantes ocurrieron fenómenos similares a los establecimientos populares estudiados por otros autores: al igual que las fondas y cantinas, la mayoría de las transgresiones en los establecimientos de nuestro interés eran producto del horario y la venta de alcohol sin alimentos; además los propietarios también contradecían la hora reportada por los gendarmes o cerraban sus puertas para continuar sus labores.⁹⁸

Sin embargo, existen indicios que nos hacen pensar que la aplicación de las normatividades en los restaurantes estuvo sesgada por la condición social de sus propietarios y sus comensales, quienes pertenecían a las clases altas y medias. Estos actores sociales se valieron muchas veces de su cercanía a las autoridades para torcer la ley a su favor. Muestra de ello fue la poca cantidad de infracciones reportadas, que una tercera parte de las mismas fueron condonadas y que las

⁹⁷ "Actas del no. 1490, no multadas" en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Infracciones, vol. 1657, exp. 1209, f. 36, Año 1913.

⁹⁸ Mario Barbosa, "El ocio prohibico. Control 'moral' y resistencia cultural en la Ciudad de México a finales del Porfiriato" en Romana Falcón (coord.), *Culturas de pobreza y resistencia. Estudios de marginados, proscritos y descontentos, México, 1805-1910*", México, El Colegio de México, 2005, pp. 173-178.

penas pecuniarias fueran mínimas. Es así que sólo en un caso la reiteración de las infracciones dieron lugar a la clausura del local de acuerdo a lo dictado en los reglamentos.⁹⁹ Esta cuestión resultaba un notable contraste con respecto a los establecimientos destinados para las clases populares, que fueron más susceptibles al cierre impuesto por las autoridades.

Conclusiones

¿Los restaurantes construyeron socialmente el espacio de la ciudad de México a principios del siglo XX? A partir de lo revisado en el presente capítulo podemos afirmar que sí. La dinámica de asentamiento de los establecimientos de nuestro interés nos revela que estuvieron íntimamente relacionados con otros espacios: teatros, cinematógrafos, estaciones de tren y hoteles. Esto se debió a que respondían a la demanda existente por parte del público que asistía a esos lugares. A su vez los restaurantes configuraron el espacio nocturno de la capital, permitiendo que los comensales socializaran cuando otros dormían, todo esto gracias a los adelantos en materia de iluminación y transporte urbano.

A pesar de los intentos que realizaron las autoridades por construir un espacio social ordenado en la ciudad de México de esos años, el estudio de los reglamentos e infracciones que impactaron a los restaurantes nos revela que la gestión gubernamental del espacio urbano fue disputada. Ejemplo de ello fueron las acciones llevadas a cabo por los restauranteros, quienes por medio de una asociación mercantil lograron que se extendiera el horario de servicio de sus

⁹⁹ “El Juez Cuarto Correccional pide se le informe cuándo fue clausurado y abierto el restaurant El Louvre” en Archivo Histórico del Distrito Federal, Fondo Gobierno del Distrito, Serie Fondas y Figones, vol. 1629, exp. 467. Año 1912.

establecimientos. Sin embargo, no fueron los únicos actores que solicitaron esta modificación a las ordenanzas existentes. Los comensales de los establecimientos también exigieron al Gobierno del Distrito Federal alargar el cierre de los restaurantes debido a sus prácticas ligadas con el trabajo y el ocio.

Al igual que las reglamentaciones, las infracciones en restaurantes nos mostraron que los propietarios pusieron en juego una serie de estrategias para intentar paliar las consecuencias de sus actos, ya fuera argumentando abusos de la autoridad o planteando escenarios plausibles dentro de los márgenes de la ley. Sin embargo, las faltas también nos muestran la discrecionalidad con la que operaban los gendarmes al momento de interpretar la reglamentación. Este actuar era fruto del interés que tenían las diversas autoridades por sacar beneficio a la norma escrita. Este hecho era auspiciado por los propios restauranteros e incluso a algunos comensales, quienes participaban en esta red de corruptelas o reciprocidades para velar por sus intereses.

Al final, consideramos que la construcción del espacio social relacionado con los restaurantes fue producto de la negociación entre los distintos intereses, tanto gubernamentales como por los propietarios y los consumidores.

CAPÍTULO DOS. “SIENDO NUESTROS FAVORECEDORES PERSONAS ENTERAMENTE CORRECTAS”: SOCIABILIDADES Y PERFIL SOCIAL DE LOS COMENSALES DE RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Introducción

El presente capítulo busca desarrollar una temática cada vez más estudiada por la historiografía latinoamericana: los consumidores y sus sociabilidades¹⁰⁰ a través del análisis de los espacios de consumo urbano, siendo el objeto de nuestro interés las prácticas sociales llevadas a cabo por los comensales de restaurantes de la ciudad de México. En contraste con los recientes textos interesados en estudiar los hábitos libatorios desarrollados por los sectores populares, nuestro trabajo está enfocado en comprender las relaciones que establecían los sectores privilegiados y medios a través del acto de comer en público.¹⁰¹

El capítulo está dividido en tres partes. En la primera, estudiamos las condiciones generales que nos permiten entender quiénes eran los asistentes de los restaurantes. Para ello, ahondamos en el costo de los alimentos en estos establecimientos a partir de los menús y los anuncios de los locales encontrados en la prensa, contrastando estos precios con la capacidad de consumo que tenían

¹⁰⁰ Siguiendo a Maurice Agulhon, entendemos “sociabilidades” como aquellas relaciones informales codificadas entre los individuos a través de los hábitos y maneras acaecidas en distintos espacios: el hogar, el trabajo, la calle y los espectáculos. Vid Maurice Agulhon, “La sociabilidad como categoría histórica” en *Formas de sociabilidad en Chile, 1840-1940*, Santiago, Fundación Mario Góngora, 1992, p. 8.

¹⁰¹ Sandra Gayol, *Sociabilidad en Buenos Aires. Hombres, honor y cafés, 1862-1910*, Buenos Aires, Ediciones del Signo, 2000, 234 pp., Óscar Iván Calvo y Martha Sade Granados, *La ciudad en cuarentena: chicha, patología social y profilaxis*, Bogotá, Ministerio de Cultura, 2002, pp. 275-296, Joana Monteleone, *Sabores urbanos: alimentação, sociabilidade e consumo (Sao Paulo 1828-1910)*, Tesis de maestría, Universidad de Sao Paulo, 2008, pp. 62-105, Diego Pulido Esteva, *¡A su salud! Sociabilidades, libaciones y prácticas populares en la ciudad de México a principios del siglo XX*, México, El Colegio de México, 2014, pp. 139-174 y Victoria Aupart Ortega, *Nuevos espacios de sociabilidad en las ciudades: las casas de café en Londres y la ciudad de México (1793-1855)*, Tesis de maestría, Centro de Investigación y Docencia Económicas, 2016, pp. 59-104.

las diversas clases sociales a partir del salario derivado del trabajo que realizaban. Esto con el objetivo de comprender el perfil social de los comensales de restaurantes. Además, examinamos los domicilios proporcionados por los infractores de los reglamentos, insertando dichas direcciones en la dinámica socio espacial existente en la ciudad de México de esos años.

En la segunda parte, analizamos los distintos momentos de asistencia a los restaurantes de acuerdo a los horarios de los hábitos alimenticios existentes, los cuales estaban ligados a dos factores: los tiempos de la jornada laboral y las horas de ocio en los espectáculos existentes en la capital. Esto con el fin de entender hasta que punto las sociabilidades que se desarrollaban adentro de los locales así como los asiduos a los establecimientos variaban a lo largo del día. Lo anterior mediante la utilización de notas de sociales y la información contenida en las licencias expedidas por el Gobierno del Distrito Federal.

Finalmente, en el tercer apartado —y con las fuentes ya mencionadas— examinamos a los diversos comensales que acudían a los restaurantes a partir de los discursos sobre las distintas prácticas sociales que realizaban: asistir a los establecimientos solos o acompañados, con amigos o en familia, haciendo énfasis en las diferencias de género en el marco de un ambiente de cambio social derivado del conflicto revolucionario.

1. Algunos condicionantes: precios y salarios, domicilios y trabajos

Al reflexionar sobre la sociabilidad desde la perspectiva sociológica, Georg Simmel afirma que ésta era simplemente “la abstracción de la necesidad que tienen los hombres por asociarse —abstracción entendida en su carácter de arte o

juego— y que por lo tanto demandaba la más pura, transparente y atractiva clase de interacción: la que hay entre *iguales*".¹⁰² En los restaurantes de la ciudad de México de principios del siglo XX, esta igualdad radicó en un principio fundamental: la capacidad de pagar las viandas consumidas.

La escasez de menús de restaurantes que han llegado hasta nuestros días —entendible por su condición utilitaria y efímera— así como las inserciones pagadas en los periódicos por los propietarios de estos establecimientos nos dan una idea del costo que tenía salir a comer o cenar. Por ejemplo, en el restaurante del hotel Gillow, ubicado en la Avenida 5 de Mayo, el precio de una comida al estilo francés era de 1.50 pesos, para la cena el costo se reducía a un peso.¹⁰³ Al inaugurarse el restaurante Suizo, localizado en la primera calle de Soto, sus propietarios informaban mediante anuncios volantes que el precio de las comidas en tres tiempos era de 50 centavos, resultaba más caro si se pedían los platillos a la carta, cuestión que podemos apreciar en los precios de la tabla 1.¹⁰⁴ El restaurante denominado "El Dos de Abril", ubicado en la calle homónima, reportaba las mismas condiciones.¹⁰⁵ Sin embargo, el costo de una comida o cena se podía incrementar cuando se organizaba un banquete. En los

¹⁰² Georg Simmel, "The Sociology of Sociability" en *American Journal of Sociology*, vol. 55, no. 3, 1949, p. 257. Las cursivas son del autor.

¹⁰³ *The Mexican Herald*, 25 de abril de 1910.

¹⁰⁴ "Horas extraordinarias concedidas en el presente mes de marzo" en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Horas Extraordinarias, volumen 1635, expediente 77, marzo de 1913.

¹⁰⁵ "Miguel López, restaurant en la 1a. del 2 de abril, venta de vino y licores en los alimentos" en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Fondas y Figones, volumen 1632, expediente 680, junio de 1913.

restaurantes Sylvain o Bach el monto por cubierto varió de 2 a 3 pesos, en cambio, en el San Ángel Inn se elevaba a la cantidad de 8 pesos.¹⁰⁶

Tabla 1. Precios de alimentos ofertados en un restaurante

Producto	Precio
Un vaso de leche	5 centavos
Una porción de mantequilla	5 centavos
Un vaso de crema	20 centavos
Un vaso de ponche de huevo	15 centavos
Un vaso de limonada (limón mexicano)	5 centavos
Un vaso de limonada (limón estadounidense)	10 centavos
Una dona	4 centavos
Una pieza de pastel " <i>Fat rasca</i> "	3 centavos
Una pieza de mamón	5 centavos
Una taza de jiricaya	8 centavos
Un plato de pudín de arroz	8 centavos
Un plato de conserva de manzana	10 centavos
Un sándwich de jamón	15 centavos
Un sándwich de <i>corned beef</i> , sardina o salmón	10 centavos
Un sándwich de queso	7 centavos
Una pieza de pastel	12 centavos
Una copa de helado	15 centavos
Fresas sin lecha ni crema	20 centavos
Fresas con crema	28 centavos
Fresas con helado	30 centavos
Una empanada de <i>mincemeat</i>	12 centavos
Un huevo cocido duro	6 centavos
Una rica ensalada de papas	10 centavos
Una taza de café con o sin leche	10 centavos
Un jugo caliente de carne	15 centavos
Tres hot cakes con miel	15 centavos
Unos frijoles cocidos	15 centavos
Un pieza de albóndiga	15 centavos
Papas al vapor	10 centavos
Una pieza de salchicha Viena	6 centavos
Un huevo tibio	25 centavos

Fuente: "Restaurante Gallopin y Graf. Avenida 16 de Septiembre no. 5" en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Fondas y Figones, volumen 1625, expediente 244, noviembre de 1908.

¹⁰⁶ "Sociedad" en *El Diario*, 28 de enero de 1911, "Bach's Restaurant", *The Mexican Herald*, 28 de enero de 1913 y "San Ángel Inn", *The Mexican Herald*, 7 de agosto de 1915.

Para dimensionar el valor que tenía la comida que se expendía en los restaurantes, es necesario mencionar la diversidad de salarios que existían en la ciudad de México durante los años de nuestro interés. Con respecto a los trabajadores urbanos no especializados, su salario era de aproximadamente 24 centavos diarios a principios del Porfiriato, lo cual apenas era suficiente para alimentar a su familia a base de tortillas, chile, frijoles y sal. En cambio un obrero ganaba poco más de 80 centavos en el mismo periodo lo cual le permitía complementar su dieta con papas, harina o arroz.¹⁰⁷ Moisés González Navarro menciona que para 1910, los trabajadores de la industria textil trabajaban poco más de diez horas con un salario de 13 centavos por hora.¹⁰⁸ El caso de las mujeres en este sector era más dramático, pues su paga era 33 por ciento menor que sus contrapartes masculinas, además de que sus condiciones de trabajo eran más precarias.¹⁰⁹

Debido a sus magros ingresos, las clases populares y trabajadoras quedaban exentas de la posibilidad de acudir a restaurantes, tal y como lo indicaron las palabras del Prefecto de Azcapotzalco ante la solicitud de la Compañía de Hierro y Acero de México S.A. para abrir uno de estos establecimientos en Ferrería:

No es exacto como afirman los quejosos que sea indispensable la existencia del mencionado giro, pues no se ocultará a esa superioridad que los operarios a que se alude, en su mayor parte son de nuestra clase social más baja y se

¹⁰⁷ Enriqueta Quiroz, "Vivir de un salario: El costo del consumo doméstico" en Alicia Salmerón y Fernando Aguayo (coordinadores), *"Instantáneas" de la ciudad de México. Un álbum de 1883-1884*, México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora y UAM Cuajimalpa, 2013, vol. I, pp. 127-128.

¹⁰⁸ Moisés González Navarro, *Historia moderna de México. El Porfiriato. Vida social*, coordinación de Daniel Cosío Villegas, 4ª Edición, México, Hermes, 1985, p. 284.

¹⁰⁹ Carmen Ramos Escandón, "Señoritas porfirianas: mujer e ideología en el México progresista, 1880-1910" en *Presencia y transparencia: La mujer en la historia de México*, México, El Colegio de México, 2006, p. 159.

abstienen de consumir en sus casas; que los proporcionan a precios elevados y no es de su alcance, siendo los concurrentes los empleados extranjeros de la negociación, quienes solamente hacen uso del lugar para embriagarse, jugar, etc. pues para su alimentación natural tienen a sus familias en casa adecuadas y proporcionadas por la misma Compañía.¹¹⁰

El Prefecto Político acertaba en su informe, los concurrentes de los restaurantes de la época tenían otro perfil social producto de su ocupación. Los parroquianos que contaron con la posibilidad económica de asistir a estos establecimientos eran aquellos que trabajaban en el sector de servicios públicos y privados, labores que tuvieron una importante expansión en la ciudad de México durante los primeros años del siglo XX producto de la consolidación del aparato burocrático federal y de la integración de la economía mexicana a los mercados de producción internacional. Eran aquellos varones que trabajaban en “puestos de dirección, administración y supervisión, llámense directores, gerentes, administradores o encargados [...]”. También es importante mencionar un grupo intermedio entre estos últimos y las clases trabajadoras, eran aquellos profesionistas u hombres con habilidades específicas para el control y funcionamiento de cualquier empresa o despacho: “tenedores de libros [...] empleados de oficina, comercios y negocios, mecanógrafos y taquígrafos [...] agentes de ventas e ingenieros”.¹¹¹

Sobre este hecho la historiadora Enriqueta Quiroz nos menciona que a finales del siglo XIX los altos directivos de la administración pública ganaban 333 pesos al mes, lo que representaba un nivel de gastos extraordinario comparado

¹¹⁰ “José F. Burgos pide licencia para restaurant y casa de huéspedes en Ferrería, Azcapotzalco” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Fondas y Figones, volumen 1634, expediente 835, febrero de 1914.

¹¹¹ Ambas citas en Hira de Gortari, “El empleo en la ciudad de México a fines del siglo XIX. Una discusión” en *Secuencia. Revista de Historia y Ciencias Sociales*, vol. 3, 1985, p. 45.

con el resto de la población, esto les podía permitir acudir a restaurantes y saborear la exclusiva comida que se vendía en ellos. En cambio, los ingenieros y otros profesionistas miembros de las clases medias tenían la posibilidad de asistir a estos establecimientos en ocasiones especiales, por ejemplo, en las fiestas decembrinas o bien en las fiestas patrias. Sin embargo, su salario correspondía a la mitad de las clases más pudientes, lo cual implicaba endeudarse para pagar apetitosos festines e igualarse a sus contrapartes mejor posicionadas.¹¹²

Existen estadísticas históricas que afirman que a finales del Porfiriato el salario promedio mensual del sector público era de 1.2 pesos.¹¹³ Sin embargo, recientes investigaciones han revelado que los ingresos de los trabajadores públicos variaban de acuerdo a la posición que ocupaban en el escalafón gubernamental. Ejemplo de ello eran las percepciones en la Administración General de Rastros y Mercados, cuya cabeza ganaba 12 pesos diarios y un inspector hasta 5 pesos.¹¹⁴ En el caso de la Inspección General de Policía, el titular del puesto ganaba 26 pesos diarios. En cambio, los oficiales de las comisarías junto con un cada vez más nutrido número de burócratas (mecanógrafos, taquígrafos, telefonistas y telegrafistas) y profesionistas (médicos y abogados), recibían ingresos que iban de 5 a 9 pesos diarios.¹¹⁵ En todo caso, es probable que por sus ingresos sólo los burócratas con puestos de dirección,

¹¹² Quiroz, *op. cit.*, pp. 130-131.

¹¹³ *Estadísticas Históricas de México*, 3ª. Edición, México, Instituto Nacional de Estadística y Geografía, 1994, tomo I, pp. 200.

¹¹⁴ Mario Barbosa, "Los empleados públicos, 1903-1931" en Carlos Illades y Mario Barbosa (coords.), *Los trabajadores de la ciudad de México, 1860-1950: textos en homenaje a Clara Lida*, México, El Colegio de México, 2013, p. 131.

¹¹⁵ Diego Pulido Esteva, "Los gendarmes: perfil social de la policía capitalina, 1900-1930" en Marcela Dávalos, Regina Hernández Franyuti y Diego Pulido Esteva (coords.), *Orden, policía y seguridad. Historia de las ciudades*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2017, pp. 187-188.

técnicos especializados y algunos trabajadores dedicados a las labores administrativas pudieran acceder a los restaurantes. La llamada “burocracia obrera” compuesta por mozos, conserjes y demás ayudantes de las oficinas de gobierno quedaban excluidos de las finas mesas.¹¹⁶

Sobre a la capacidad que la población de la época tenía para el consumo de bienes y servicios suntuarios —como lo eran los restaurantes de la época— lo mencionado por Julieta Ortiz es revelador: “Más de 90% de la población eran trabajadores empobrecidos de bajos salarios; 8% lo constituían burócratas y profesionales que vivían en las ciudades y tan sólo 2% correspondía a financieros, grandes comerciantes y hacendados, es decir, a los dueños del dinero y del poder adquisitivo. Por lo tanto, sólo 2% de la población total podía constituirse en un factor consumista de peso [...]”.¹¹⁷

Los ingresos y el incremento del número de los empleados públicos y privados que se vivió a principios del siglo XX proporcionaron clientes a los restaurantes. Podemos observar este hecho en diversas manifestaciones de sociabilidad existentes en estos establecimientos: Alfredo Villaseñor decidió llamar su establecimiento de acuerdo al lugar de trabajo de sus comensales, “La Oficina”.¹¹⁸ Otro restaurantero solicitó un permiso para cerrar tres horas después su establecimiento para la comida en honor de los señores estudiantes de la

¹¹⁶ Mario Barbosa, “Capacitación y posición social de los empleados público de la ciudad de México a comienzo del siglo XX” en *Historia Mexicana*, volumen 68, número 2, 2018, pp. 764-765.

¹¹⁷ Julieta Ortiz Gaitán, “La ciudad de México durante el Porfiriato: el París de América” en Javier Pérez Siller y Chantal Cramaussel, *México-Francia: memoria de una sensibilidad común. Siglos XIX-XX*, México, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla y El Colegio de Michoacán, 2004, volumen II, p. 183.

¹¹⁸ “Fondas con venta de vinos y licores, concedidas durante el presente mes” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Fondas y Figones, volumen 1627, expediente 393, diciembre de 1911.

Escuela de Comercio.¹¹⁹ Un gendarme encontró a los licenciados Cardoso y de los Ríos bebiendo copas sin los alimentos correspondientes en el restaurante La Fama.¹²⁰

La prensa también da cuenta de la importancia que tuvieron los restaurantes como espacios de celebración entre los profesionistas y futuros empleados: Agustín Tellez y Rafael Lebrija festejaron la aprobación de sus exámenes profesionales en el restaurante Gambrinus; José Aspe y Suinaga, nieto del senador Francisco de Paula Aspe, recibió una comida por finalizar sus estudios preparatorianos.¹²¹

Aunado a la relativa similitud en la condición económica que existía entre los asistentes de los restaurantes, otro rasgo semejante que compartían los comensales era su lugar de habitación. Podemos conocer este dato gracias a que los gendarmes preguntaban a los presentes su residencia al levantar una infracción, esto ante la posibilidad de que se les citara posteriormente como testigos. Es importante mencionar que tenemos que ser precavidos con las direcciones proporcionadas por los comensales, pues siempre existía la probabilidad de que mintieran para evitar un altercado con la autoridad. Sin embargo, no hay que desestimar esta información, pues es probable que el

¹¹⁹ "Pascual Tarditti. Tres horas extraordinarias el 19 de julio pasado en su restaurant situado en la calle de Dolores" en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Fondas y Figones, volumen 1632, expediente 714, agosto de 1913.

¹²⁰ "Restaurant La Fama de Federico Alonso, 2ª. Calle de Bolívar" en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Infracciones, volumen 1650, expediente 216, julio de 1912.

¹²¹ "Vida Social" en *El Tiempo*, 12 de mayo de 1912; "Nuevo abogado" en *El Diario*, 29 de julio de 1912 y "Sociales y personales" en *El Imparcial*, 15 de mayo de 1912.

informante conociera la dirección y fuera parte de su vida cotidiana, tanto en el transitar hacia su trabajo o en los lugares que frecuentaba.

Al localizar las señas que mencionaban los consumidores, encontramos una cuestión que llama poderosamente la atención: la mayoría de los comensales vivían afuera del primer cuadro de la ciudad de México, el cual a partir del reglamento de bebidas embriagantes de 1903 se definió como una zona restringida donde los expendios estaban obligados a contar con agua potable, persianas que evitaran la observación desde afuera de lo que ocurría adentro, además de mobiliario construido con materiales —como el vidrio, mármol y metal— que le otorgaba sofisticación (ver mapa 1).¹²² Esta medida tenía como objetivo retirar los establecimientos concurridos por las clases populares del área comercial preferida por las elites de la ciudad.

Dicha acción no era ninguna novedad, pues desde finales del siglo XIX se intentó configurar a este espacio como el área de negocios por excelencia.¹²³ Este hecho es entendible debido a que las Avenidas San Francisco y Cinco de Mayo, además de Dieciséis de Septiembre, Juárez y San Juan de Letrán eran donde se localizaban las principales zonas comerciales y los distintos establecimientos donde transcurría la vida social, entre ellos, —y como revisamos en el capítulo anterior— los restaurantes.

Sin embargo, los pocos concurrentes que reportaban vivir en el primer cuadro de la ciudad, lo hacían en los hoteles localizados en la zona. Pensamos

¹²² “Guillermo Landa y Escandón, gobernador del Distrito Federal. Reglamento para expendios de bebidas embriagantes al menudeo” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Gobierno del Distrito Federal, Sección Bandos, Leyes y Gobiernos, caja 72, expediente 55, 30 de enero de 1904.

¹²³ Citlali Salazar Torres, “La figuración de la ciudad comercial en 1883. El *Plano del perímetro central* de Julio Popper Ferry” en Salmerón y Aguayo, *op. cit.*, vol. I, pp. 68-69.

que estas personas eran principalmente hombres que se veían obligados a acudir a la capital para cuidar sus intereses personales o los intereses políticos y económicos —tanto locales y extranjeros— que representaban. Una guía de la época manifestaba este hecho, y la preocupación que existía por escoger un buen alojamiento, con las siguientes palabras:

Sin duda que las personas que no tienen casa en esta capital, van a posar a los hoteles, y respecto de esto, deben procurar los que vengan acompañados de familia, ver antes qué clase de hotel es al que van a hospedarse, pues una familia honorable no debe entrar a cualquier establecimiento de esta ciudad, porque en algunos, por desgracia, la moral anda muy escasa y hay facilidad para confundir a una señora o señorita con cualquier mujer de malas costumbres.¹²⁴

Esta advertencia era propiciada por sucesos como los reportados por el comisario de la cuarta demarcación a su superior: “[En el restaurante] del hotel conocido con el nombre de La Bola de Oro habían concurrido las prostitutas María y Josefina González acompañadas de un oficial del Ejército”.¹²⁵

La presencia de comensales alojados en hoteles provocaba dinámicas específicas entre los viajeros. Por ejemplo, el restaurante Cosmopolita, en los bajos del hotel homónimo, fue multado porque Manuel García y Enrique Carballedo se encontraban charlando y bebiendo a las 2:30 a.m. antes de subir a sus respectivos cuartos. Al levantar la infracción, el gendarme 1046 reportó que los señores Carlos Schilman y Alfonso Guiava bebían y jugaban dominó en el

¹²⁴ Francisco José Zamora, *Guía indispensable del forastero en la Ciudad de México y para calendario para el año de 1910*, 3ª. Edición, México, J. Ricardo Garrido y Hermano Editores, 1910, pp. 318-319.

¹²⁵ “Carta que dirige el señor V. Reyes al señor Inspector General de Policía con el objetivo de que el Hotel conocido con el nombre de La Bola de Oro...” en Archivo General de la Nación, Félix Díaz, caja 6, exp. 114, f. 633, 1910.

restaurante anexo del Hotel Panamá, siendo que los infractores vivían en distintos hoteles.¹²⁶

Con respecto a los domicilios de los comensales que acudían a los restaurantes y que reportaban vivir fuera de esta zona de exclusividad comercial respondían a la dinámica segregatoria existente en la ciudad de México durante esos años. Desde la segunda mitad del siglo XIX, la capital de la República experimentó un paulatino proceso de crecimiento explicado, según Regina Hernández, por los siguientes factores: “la consolidación del suelo urbano producto del azolve, la erosión, la desecación y el desagüe; la desamortización de los bienes de las comunidades civiles y religiosas y finalmente, de acuerdo con Dolores Morales, la incorporación de modernos medios de transporte”.¹²⁷ Producto de este crecimiento, a principios del siglo XX la capital de la República era una urbe cada vez más segregada gracias al reordenamiento que hubo de la traza, además de las distintas reglamentaciones que buscaron separar los espacios destinados a los pobres y los lugares de concurrencia de entre las elites.¹²⁸

Uno de los ámbitos en los que es posible observar esta segregación es en el desarrollo de las colonias que surgieron por estos años. Al noroeste, barrios como Santa María y Guerrero albergaban a familias de clase media, mientras que

¹²⁶ “Restaurant El Cosmopolita de Pedro Martínez. Avenida 16 de Septiembre no. 44” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Infracciones, volumen 1650, expediente 300, octubre de 1912 y “Actas de infracciones del número 701 a 800” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Infracciones, volumen 1646, expediente 123, f. 35, octubre de 1911.

¹²⁷ Regina Hernández Franyuti, *El Distrito Federal: historia y vicisitudes de una invención, 1824-1994*, México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 2008, p. 155.

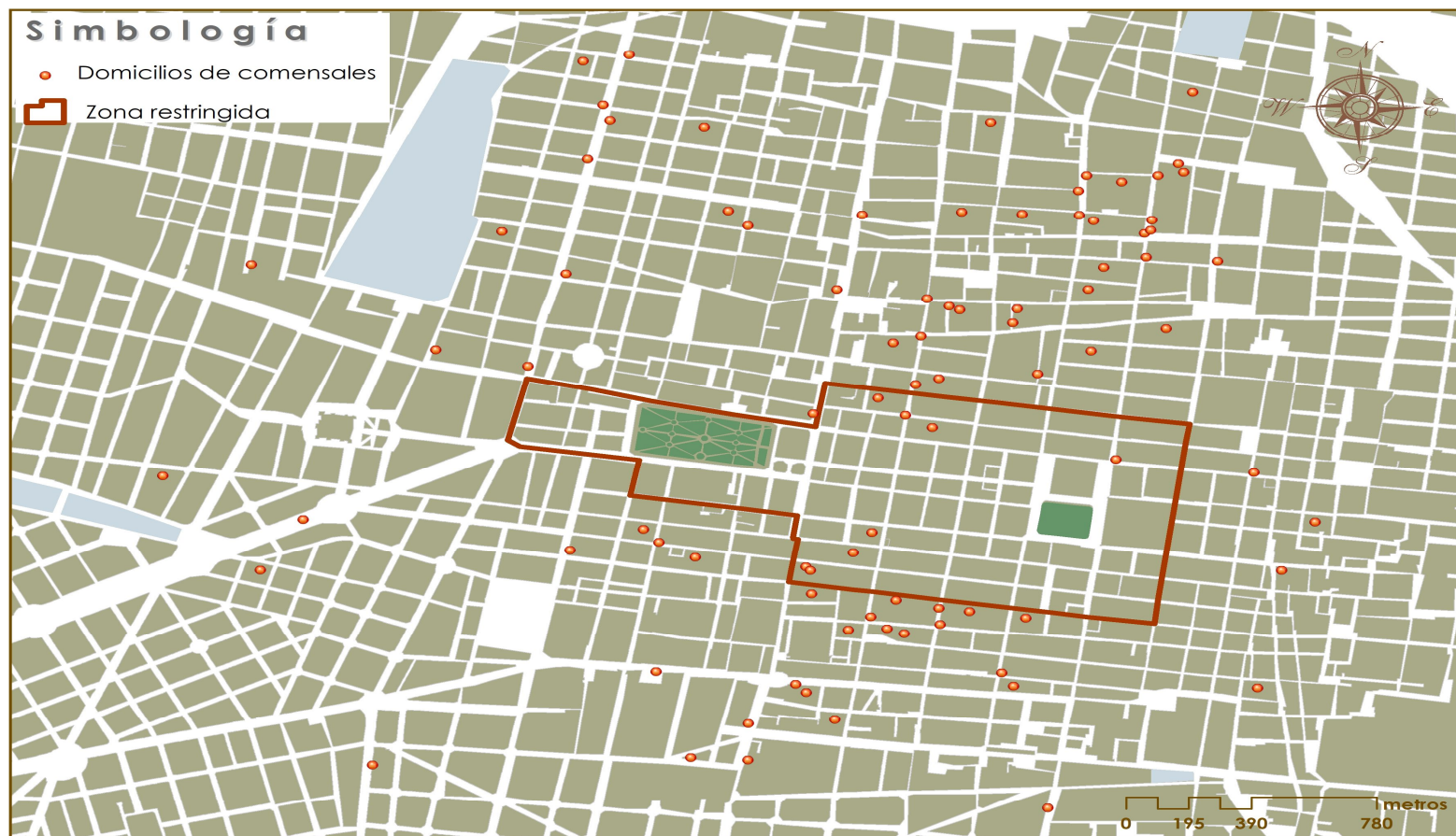
¹²⁸ María Dolores Lorenzo Río, “Entre el vicio y el beneficio. Segregación social y espacios de entretenimiento en la ciudad de México, 1810-1910” en Mario Barbosa y Salomón González (coords.), *Problemas de la urbanización en el Valle de México, 1810-1910. Un homenaje visual en la celebración de los centenarios*, México, Universidad Autónoma Metropolitana, 2009, p. 244.

las colonias recién desarrolladas Morelos, La Bolsa, Díaz de León, Rastro, Maza y Valle Gómez eran versiones mexicanas de los barrios proletarios europeos. En contraste, al oeste se desarrollaron con dos enormes proyectos para la creciente clase media profesionista urbana, las colonias San Rafael y Limantour. Por último, en la primera década del siglo XX el suroeste se convirtió en la ciudad de la riqueza, el estilo y el poder con las colonias Juárez, Cuauhtémoc, Roma y Condesa.¹²⁹

Lo anterior nos permite entender por qué cuatro de los comensales respondieron que su domicilio estaba ubicado al este o de la ciudad de México, la cual desde la época colonial era una zona marginada en la que solamente vivían los sectores más pobres, debido a los riesgos que representaban las inundaciones producidas por el Lago de Texcoco. Al oeste ocurría algo similar: sólo cinco comensales afirmaron vivir en las nuevas colonias elegantes de la ciudad. Las direcciones que más se repetían eran aquellas ubicadas al norte, noreste de la capital, en especial la colonia Guerrero. El segundo lugar de concentración de domicilio de comensales lo encontramos en el sur inmediato al área restringida tal y como podemos observar en el mapa 4.

¹²⁹ Mauricio Tenorio Trillo, *I speak of the City: Mexico City at the turn of the Twentieth Century*, Chicago, The University of Chicago Press, 2012, pp. 11-12.

Mapa 4. Muestra de los domicilios de los comensales de acuerdo a las direcciones proporcionadas en las infracciones a restaurantes de la ciudad de México, 1910-1914



FUENTE Y CRÉDITOS: a menos de que se indique otra cosa, los mapas fueron elaborados por el autor y Laura Quiroz Rosas con base en AHCDMX, Inf., vols. 1645-1658, 1910-1914. MMOyB, M. Marroquín y Ribera, *Plano de la Ciudad de México levantado y construido para la nueva red de cañerías*, 1912.

Al discutir sobre la necesidad de proteger a la población que vivía por estos rumbos de las influencias de los espacios de sociabilidad populares, las autoridades de la ciudad de México las caracterizaban con estas palabras: “al Noreste donde se encuentra la Casa de Moneda y el Jardín de la Concordia (El Carmen) en donde se reúnen las familias vecinas de aquella demarcación. Igualmente convendría ampliar la zona de que se trata al sur para incluir la calle donde se haya el Teatro Hidalgo frecuentado por nuestra modesta y honorable *clase media*”¹³⁰, es decir, estas áreas eran habitadas por miembros de la clase social que tenían la capacidad de acudir a los restaurantes para comer y embriagarse.

Sin embargo, es posible sacar otra conclusión sobre la información proporcionada por los parroquianos. La presencia de los asiduos de restaurantes en las colonias alejadas de las oficinas de gobierno y las casas comerciales nos habla de la cada vez mayor diferenciación entre el hogar y el trabajo en las capas altas y medias de la sociedad capitalina. Asimismo, esto nos manifiesta la separación urbana entre las zonas exclusivas para la casa-habitación y el área burocrática-comercial, distanciándose así de una situación común entre los artesanos de la época: la casa-taller que los obligaba a vivir, sociabilizar y trabajar en un mismo espacio, haciendo borrosas las fronteras entre lo público y lo privado.

¹³⁰ “Proyecto de reforma del Art. 12 del Reglamento de Pulquerías de 18 de diciembre de 1901” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Pulquerías, volumen 1773, expediente 525, f. 4, mayo de 1907.

II. Los momentos de asistencia: almuerzos, comidas y cenas

En enero de 1913 el inspector General de Policía remitió un informe elaborado por el comisario de la primera demarcación al gobierno del Distrito Federal acerca de la situación que se vivía en el Café y Restaurant de Filiberto Páez, ubicado en la Avenida de la Paz, al norte de la ciudad de México. En su escrito, el Comisario exponía que el establecimiento abría como muchos de su tipo, esto es, a las siete de la mañana. De esa hora hasta aproximadamente las tres de la tarde se vendían alimentos sin bebidas embriagantes. Durante este tiempo, el lugar tenía poco movimiento, a pesar del sonido de piano que vibraba en la estancia, principalmente a la hora de la comida. En la tarde, el local estaba vacío y se reanimaba paulatinamente de seis hasta ocho de la tarde, horas en las que concurrían algunos clientes “sin menor escándalo”.

Sin embargo, a partir de las nueve de la noche todo cambiaba. El comisario afirmaba que desde ese momento empezaban a acudir una buena cantidad de parroquianos, de “mujeres libertinas y de prostíbulos” que entraban y salían del lugar solas o con pareja. También las bebidas embriagantes hacían su aparición, especialmente la cerveza y el café mezclado con alcohol. Además, el piano y otros instrumentos resonaban estruendosamente, elevando el estado de ánimo de los clientes hasta la una de la mañana del día siguiente. Para el oficial de policía, durante estas cuatro horas el recinto se convertía “en un centro de escándalos”, una “reunión de excesos que llegan a la inmoralidad”.¹³¹

¹³¹ Todo lo anterior en “Café de Filiberto Peláez de la Avenida de la Paz” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Infracciones, volumen 1651, expediente 307, octubre de 1912.

El informe del comisario de la primera demarcación nos da cuenta de la diversidad de prácticas que acontecían en los restaurantes de acuerdo al horario en que acudían los comensales. Hay varios hechos que nos permiten entender los patrones de asistencia a los que estaban condicionados los restaurantes. La primera y más importante era la duración de la jornada de trabajo. Como bien menciona el historiador francés Paul Bairoch, “el uso de los restaurantes está favorecido no sólo por el nivel de ingresos sino también por la naturaleza de los empleos en el sector de servicios, localizados en el medio urbano y dotados de horarios lo suficientemente flexibles como para permitir una interrupción más prolongada del trabajo”.¹³² Cabe recordar que un aspecto fundamental del capitalismo decimonónico fue formar nuevos hábitos laborales entre los trabajadores, siendo uno de los más importantes la imposición de una disciplina temporal con horarios establecidos. A partir de ese momento, el ritmo de la vida estaría marcado por el silbato de la fábrica, el tic-tac del reloj y el timbre de salida.¹³³

Es importante mencionar que en esta época las nociones de tiempo en la que viven en la capital son similares a las que describe Sandra Gayol para Buenos Aires: “La noche parece comenzar entre las 19 y las 20, extendiéndose hasta las 24 pues, a partir de este momento, las cosas suceden a las altas horas, a primerísima hora del día, o simplemente la 1 a.m. La mañana se extiende hasta las 12, cuando comienza el mediodía para desembocar en la tarde a partir de las

¹³² Paul Bairoch, *De Jericó a México. Historia de la urbanización*, México, Trillas, 1990, p. 290.

¹³³ E.P. Thompson, “Time, Work-Discipline and Industrial Capitalism” en *Past and Present*, no. 38, 1967, p. 90.

14".¹³⁴ En el caso de los trabajadores de cuello blanco empleados en la administración federal, las labores empezaban entre las ocho y nueve de la mañana y finalizaban entre la una y las dos de la tarde. En otros despachos, por ejemplo, la Secretaría de Gobernación o de Hacienda, las labores se suspendían a las horas antes señaladas para reanudarse de cuatro a seis de la tarde, momento en que acababa la jornada.¹³⁵ Con respecto a las labores de las casas comerciales y de otros servicios, un periódico de la época resume así el pulso de la vida laboral y social en el centro de la ciudad:

Las calles principales de México están siempre ocupadas durante las horas de trabajo, a lo largo de la mañana hasta las 12:30 o 1. Luego sigue la calma de la hora de la siesta, y las cosas no empiezan a animarse hasta las tres o cuatro de la tarde. A las siete, la vida en la calle está en su apogeo. Es en esto momento cuando los carruajes de la elite salen a su paseo vespertino a lo largo del Zócalo y el Puente de San Francisco. Pero a las ocho de la noche ya pasó el último de los carruajes, y sólo los pasos apresurados del oficinista que regresa a su casa despiertan la calle [...] A las ocho y media de la noche, parece que ha muerto la última señal de vida, con excepción de media docena de farmacias, dulcerías y cantinas, la calle no tiene vida.¹³⁶

La actividad de los restaurantes se desarrollaba inversamente a lo citado. Como mencionamos, establecimientos empezaban sus labores desde las siete de la mañana, momento en que se aseaba el local para tenerlo listo una hora después.¹³⁷ De ocho a doce de la tarde, había poca actividad, momento que era aprovechado por las grandes damas para acudir y “proveerse de la golosina apetitosa, del bombón parisién, del chocolate del dulce escarchado [...]”.¹³⁸ Sin embargo, la afluencia de mujeres a estas horas ocurría después de la hora del

¹³⁴ Gayol, *op. cit.*, p. 133.

¹³⁵ José Romero, *Guía de la ciudad de México y demás municipalidades del Distrito Federal*, Madrid, Imprenta Ibérica, 1910, pp. 336-340.

¹³⁶ “Night life nearly entirely lacking in Mexico City” en *The Mexican Herald*, 19 de enero de 1908.

¹³⁷ “Actas de Infracción sin imposición de multas y con apercibimiento durante el cuarto bimestre del año fiscal 1909-1910” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Infracciones, volumen 1645, expediente 121, foja 306, junio de 1910.

¹³⁸ “La casa H. Deverdun Suc.” en *Artes y Letras*, número 30, México, enero de 1907, pp. 20-21.

almuerzo, pues “los hábitos alimenticios de la elite comenzaban en la intimidad, es decir, a puerta cerrada con una taza de chocolate o café”.¹³⁹

Durante la pausa que ocurría de las doce a las dos de la tarde, los restaurantes recibían un número mayor número de comensales para la comida. Consideramos que los hombres que acudían a estas horas a estos establecimientos eran aquellos que, como los bostonianos de finales del siglo XIX, no podían ir a comer a sus hogares por la distancia del desplazamiento.¹⁴⁰ Es así que los restaurantes se convirtieron en una solución ante los problemas que generó el crecimiento de la ciudad de México durante la primera década del siglo XX. Sin embargo, a esa misma hora también se llevaban a cabo los almuerzos o lunches de las grandes personalidades de la política, la diplomacia y los negocios.¹⁴¹

Después de las cuatro, el mundo del trabajo se imponía hasta las seis de la tarde. Las pocas actas levantadas que informaban sobre estas horas, ocurrían en restaurantes relacionados con viajeros: los señores Ernesto Nicolín y Rafael Trejo tomaban copas de coñac mientras comían unas piezas de pollo en un pequeño establecimiento cercano a la Estación San Lázaro, al oriente de la ciudad.¹⁴² Los gendarmes 1073 y 1078 reportaron que a esa hora sorprendieron a dos individuos que bebían copas en el mostrador sin alimentos de por medio. En

¹³⁹ María Susana Victoria Uribe, “La minuta del día: los tiempos de comida de la élite capitalina a principios del siglo XX” en *Historia y Grafía*, Universidad Iberoamericana, número 34, 2010, p. 28.

¹⁴⁰ Kelly Erby, *Restaurant Republic. The Rise of Public Dining in Boston* [Amazon Kindle eBook], Minneapolis, The University of Minnesota Press, 2016, s.p.

¹⁴¹ “En honor de un diplomático” en *El Diario*, 27 de enero de 1911, “Banquete en honor a Pino Suárez” en *El Diario*, 4 de octubre de 1911 y “Sociales y personales” en *El Imparcial*, 15 de mayo de 1912.

¹⁴² “Actas de Infracciones del número 701 a 800” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Infracciones, volumen 1646, expediente 123, foja 42, agosto de 1911.

el mismo tiempo, en el restaurante del Hotel German American había dos grupos de americanos que estaban bebiendo y jugando dominó sin apuestas. Es así que, en la época, la sobremesa se convertía en un pretexto para entablar relaciones sociales a través de la bebida y los juegos de azar.¹⁴³

A partir de las seis de la tarde la actividad restaurantera se animaba para la cena. Las mejoras materiales en la infraestructura pública permitieron esta vida nocturna. A principios del siglo XX, el alumbrado de la ciudad de México se hizo extensivo, pero no generalizado a pesar de que los datos oficiales indicaban que la capital estaba electrificada en su totalidad.¹⁴⁴ Lo anterior permitió que el esparcimiento cotidiano se prolongara hasta altas horas de la noche y se consolidara una clase de habitante en la ciudad: el trasnochador.¹⁴⁵

Sin embargo, la vida nocturna de los restaurantes era diversa. Aproximadamente de siete a nueve de la noche los restaurantes se llenaban de miembros del gobierno, de la banca y del alto comercio que celebraban banquetes o que simplemente disfrutaban de su cena mientras escuchaban a un quinteto de cuerdas.¹⁴⁶ También este era el horario preferido para realizar reuniones de despedida, principalmente de los viajeros que partían de la ciudad o del país, como de jóvenes que abandonaban la vida de solteros.¹⁴⁷

¹⁴³ "Partes de Infracciones. Del número 1301 al 1400" en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Infracciones, volumen 1645, expediente 121, foja 29 y 76, marzo de 1910.

¹⁴⁴ Lilian Briseño, "Ese fluido mágico que es la electricidad" en *III Simposio Internacional de historia de la electrificación: estrategias y cambios en el territorio y la sociedad*, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 2015, p. 5

¹⁴⁵ Judith de la Torre Rendón, "La ciudad de México en los albores del siglo XX" en Aurelio de los Reyes (coord.), *Historia de la vida cotidiana. Siglo XX. La imagen, ¿espejo de la vida?*, México, Fondo de Cultura Económico y El Colegio de México, 2006, tomo V, volumen 2, pp. 39-42.

¹⁴⁶ "Society" en *The Mexican Herald*, 11 de enero de 1911 y "Vida social" en *El Tiempo*, 12 de mayo de 1912.

¹⁴⁷ "Sociedad" en *El Diario*, 23 de agosto de 1912, "Vida social" en *El Tiempo*, 6 de junio de 1912.

Las prácticas en los restaurantes cambiaban a partir de las nueve de la noche. Las infracciones de policía dan cuenta de ello: casi la totalidad de las transgresiones se cometieron después de esta hora. Una pequeña muestra nos la da el informe que realizó el comisario de la tercera demarcación sobre la clausura del restaurante “El Louvre”. En menos de siete meses, en este establecimiento se impusieron 20 multas, todo producto de la vida nocturna. La más temprana de ellas, ocurrió a las 23 horas; la más tardía, a las 5:40 de la madrugada.¹⁴⁸

También durante estas horas ocurrían con más frecuencias las riñas entre los comensales de los restaurantes. Por ejemplo, el comisario de la cuarta demarcación reportaba que Chi Ju, canciller de la legación china en México, se presentó a las dos de la mañana para denunciar que una hora antes el alemán Hans Koring lo había insultado llamándolo “chino shit y chino goddamn”¹⁴⁹. La prensa también informaba de estas reyertas nocturnas que muchas veces involucraban a diversas nacionalidades: el señor Carlos McDonald se presentó en la noche del 7 de julio de 1912 ante la policía por una querrela a golpes con Manuel Contreras. En otro caso un par de individuos fueron a cenar con dos bailarinas y terminaron la velada aventando platos y sillas después de insultarse acremente con unos españoles.¹⁵⁰

¹⁴⁸ “Benito Brados pide permiso para la apertura del restaurant El Louvre situado en la cuarta calle de Santo Domingo número 50” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Fondas y Figones, volumen 1629, expediente 452, foja 6, agosto de 1912.

¹⁴⁹ “Consignaciones de extranjeros habidas durante los meses de abril a junio” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Gobierno del Distrito Federal, Sección Secretaría de Gobierno, Serie Extranjeros, caja 2, expediente 452, s.f., junio de 1912.

¹⁵⁰ “Escándalo en un restaurant elegante” en *El País*, 8 de julio de 1912 y “Escándalo en un Restaurant” en *El País*, 21 de abril de 1913.

Como mencionamos en el capítulo primero, el predominio del esparcimiento noctámbulo en los restaurantes no sólo es explicable por los horarios de la jornada laboral y los adelantos técnicos de la época, también lo es por las horas de asistencia a los teatros y cines. Así lo manifestaba el señor Enrique Fernández: la “noche del domingo 19 del actual fue el informante al teatro Palatino y allí se encontró a su primero el señor Juan de Lis, que acababa de llegar de Sonora, por lo que lo invitó a cenar en el restaurant que está encargado”.¹⁵¹

Es posible conocer a qué hora sucedían las funciones en estos espacios gracias a los carteles promocionales que informaban al transeúnte sobre el precio de los lugares, el programa de los espectáculos que se ofrecían y las fechas y horarios en los que ocurrían. Por ejemplo, el Teatro Folies Bergère informaba que el 28 de abril de 1909 tendría una función de cinco tandas que empezaban a las ocho de la noche y terminaban a las once o doce de la noche. El costo de los mejores lugares, las plateas y los palcos, eran de 3 y 1.50 pesos, incluía el costo de acceso para seis y tres personas respectivamente.¹⁵² Un mes antes, el Teatro Hidalgo mencionaba un horario similar, pero con precios diferentes: una platea entera con seis entradas valía 4.50 pesos y los palcos primeros con seis entradas costaban cincuenta centavos menos.¹⁵³

¹⁵¹ “Actas de infracción que quedan sin calificar” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Infracciones, volumen 1658, expediente 1262, s.f., febrero de 1913.

¹⁵² “El Teatro Folies Bergere presenta: función por tandas” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Gobierno del Distrito Federal, Serie Carteles desprendidos y restaurados, acervo 4, planero 1, cajón 9.

¹⁵³ “Gran Teatro Hidalgo: Gran espectáculo para la tarde del domingo 7” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Gobierno del Distrito Federal, Serie Carteles desprendidos y restaurados, acervo 4, planero 1, cajón 9.

Según Ana Lidia García, “en nuestra época de estudio el teatro fue todo un sistema de enclasmiento social burgués en el que se reafirmaban prácticas culturales de inclusión y exclusión, este espacio fue el lugar favorito de la sociabilidad de la clase burguesa mexicana donde se ponía en práctica estilos de vida relacionados con la elite social capitalina”.¹⁵⁴ Sin embargo, la existencia de las tandas —sistema introducido en los teatros de la ciudad de México en 1880 que consistía en vender los espectáculos que ocurrían por horas— redujo los precios de las entradas, logrando extender el mercado teatral a un nuevo sector de la población: la clase media.¹⁵⁵

Carlos Monsiváis afirmaba que el grupo dominante de la vida cultural de México —y quienes asistían a los teatros— en nuestros años de estudio estaban compuestos por abogados, médicos, ingenieros, funcionarios públicos, oficiales militares, grandes comerciantes, empresarios, la élite de letrados, poetas, novelistas, periodistas, artistas, músicos y teatristas conocidos.¹⁵⁶ La presencia de estos hombres de teatro también se menciona en la prensa: “El jueves último salía del teatro Hidalgo uno de nuestros repórters después de tomar sus notas teatrales y, al pasar por cierto restaurant cercano, le llamó la atención un trozo de opera que se ejecutaba en dicho restaurant; entró a deleitarse (con el derecho de todo

¹⁵⁴ Ana Lidia García Peña, “El teatro como espacio de distinción” en Pilar Gonzalbo Aizpuru (edición), *Espacios en la historia. Invención y transformación de los espacios sociales*, México, El Colegio de México, 2014, pp. 168-169.

¹⁵⁵ Susan Bryan, “Teatro popular y sociedad durante el porfiriato” en *Historia Mexicana*, volumen 33, no. 1, 1983, pp. 141-142.

¹⁵⁶ Carlos Monsiváis, *La cultura mexicana en el siglo XX*, México, El Colegio de México, 2010, p. 47.

ciudadano)".¹⁵⁷

El cine es otro tipo de espectáculo que explica la actividad nocturna en los restaurantes de principios del siglo XX. El cinematógrafo había llegado a la ciudad de México en agosto de 1896 y diez años después la urbe ya contaba con 16 salones que proyectaban las imágenes producidas por las casas Pathé, Edison, Méliès, Gaumont, Urban Trading, Warwick, Mutascope y Poliscopie.¹⁵⁸ A diferencia del teatro que estaba pensado para las elites, Ricardo Pérez Montfort menciona que en “los salones en los que se proyectaban las primeras vistas se podía reunir toda clase de representantes de los distintos sectores sociales de la capital. Damas elegantes, fiffies, y lagartijos se combinaban con palurdos, sirvientas y genízaros”.¹⁵⁹

La diversidad social de asistentes —en especial la presencia de las clases trabajadoras— en los salones cinematógrafos es explicable a partir de los costos de entrada que eran más módicos que los de los teatros. Por ejemplo, el Salón Nuevo ubicado en la segunda calle del Salto del Agua anunciaba que el precio de un asiento en primera clase en función corrida con tres tandas de cinco de la tarde a once de la noche costaba 25 centavos. En cambio, en primera y segunda clase para observar una sola tanda que finalizaba a las once de la noche valía 10 y 5

¹⁵⁷ “Alberto Ledoyer se le retira la licencia para tener abierto hasta las tres de la mañana” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Fondas y Figones, volumen 1631, expediente 632, foja 1, mayo de 1913.

¹⁵⁸ Aurelio de los Reyes, “El cine en México, 1896-1936” en Aurelio de los Reyes *et al.*, *Ochenta años de cine en México*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1977, p. 32.

¹⁵⁹ Ricardo Pérez Montfort, “Circo, teatro y variedades. Diversiones en la Ciudad de México a fines del Porfiriato” en *Alteridades*, número 26, 2003, p. 64.

centavos respectivamente.¹⁶⁰ El horario antes mencionado de los cinematógrafos propiciaba la vivencia nocturna de los restaurantes, así da cuenta de ello la señora María Castañeda, del establecimiento llamado “Saturno”: “como cerca del establecimiento existen algunos cinematógrafos por la noche varias familias solicitan cenas por lo que desea cerrar a las doce de la noche.”¹⁶¹

III. La diversidad de comensales: hombres y mujeres.

En última instancia los restaurantes, al igual que todo negocio, dependían del favor de los consumidores. Los propietarios de estos establecimientos al solicitar una licencia para su apertura hacían énfasis en la moralidad de los posibles concurrentes a sus locales. Se apelaba constantemente que la clientela era en su “mayoría gente pacífica y de mayor orden”, miembros de “un vecindario honrado y pacífico que no se presta a una serie de escándalos”.¹⁶²

Estas precisiones respondían a tres cuestiones importantes: La primera es que los dueños de estos establecimientos estaban interesados en crear un discurso de respetabilidad hacia sus locales, lo cual atraería a un público selecto capaz de pagar las viandas y bebidas que ahí se servían. La segunda se basaba en la necesidad de diferenciar estos lugares de otros similares de su ramo, pero con un componente popular que se pensaba era más propenso a las faltas de moralidad y escándalos: las fondas, figones y pulquerías. En el tercer caso, los

¹⁶⁰ “Salón Nuevo. Gran Cinematógrafo” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Gobierno del Distrito Federal, Serie Carteles desprendidos y restaurados, acervo 4, planero 1, cajón 1.

¹⁶¹ “María Castañeda. No hay lugar para la hora extraordinaria que se solicita” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Horas Extraordinarias, volumen 1635, expediente 48, noviembre de 1912.

¹⁶² “Horas extraordinarias concedidas en el presente mes de marzo” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Horas Extraordinarias, volumen 1635, expediente 77, marzo de 1913.

restauranteros se valían del lenguaje de las autoridades para lograr sus concesiones. Por ejemplo, en el artículo XIII del reglamento de fondas y figones establecía que el dueño o dependiente del lugar “cuidará de que ningún concurrente permanezca en ellos en estado de embriaguez, así como de que no haya escándalos o que de cualquier modo se ultraje la moral y las buenas costumbres”.¹⁶³

Sin embargo, este discurso también es posible leerlo en sentido contrario: los restauranteros estaban preocupados por las diversas prácticas que las autoridades podían considerar como infracciones, escándalos o faltas a la moral. Experiencias con las que lucraban y que eran indispensables para el sostenimiento de sus locales. Es, por lo tanto, que los intereses de los propietarios pasaban por la construcción y la defensa de un “parroquiano ideal”. El comensal modelo sería aquel que pudiera comer, beber, charlar, brindar, disfrutar del ambiente —y por supuesto pagar— sin generar mayores problemas.

La apología y exaltación del consumidor idóneo es entendible si pensamos a la ciudad de México de esos años como una “ciudad moral” en el sentido que propone Patrick Joyce: “La ordenación de los espacios, en términos de nuevos códigos de lo público y lo privado, fue llevado adelante por el intento de constituir el espacio céntrico de la ciudad como un medio neutral: un lugar ordenado y de libre movimiento pero también un lugar en donde la libertad debía ser moralmente

¹⁶³ “Reglamento de fondas y figones del 6 de noviembre de 1884” en Manuel Dublán y José María Lozano, *Legislación mexicana o colección completa de las disposiciones legislativas expedidas desde la Independencia de la República*, México, Imprenta de Eduardo Dublán y Compañía, 1887, tomos XVII, p. 32.

formada”.¹⁶⁴ Es así que la libertad comercial restaurantera tuvo como límite la moralidad, es decir el orden que guardaban sus comensales en estos espacios. De ese modo, el propietario de estos establecimientos era el garante de la misma.¹⁶⁵ No obstante, el consumidor ideal estaba lejano a la realidad, pues no había un solo tipo de asistente, si no muchos, con distintas características y peculiaridades.

Las fuentes consultadas son reiterativas sobre la cuestión de que en estos establecimientos —a diferencia de otros, por ejemplo, los bares que empezaban a surgir— se acudía acompañado. Es así que la sociabilidad en estos espacios consistía en relacionarse con conocidos, principalmente amigos. La prensa da cuenta de ello: el señor Manuel Octavio organizó una comida en el restaurant Sylvain para despedirse de sus amigos pues partía al viejo mundo; el poeta Luis G. Urbina era agasajado por sus coetáneos para celebrar sus logros periodísticos.¹⁶⁶

Las pocas noticias de personas que acudían sin compañía a estos lugares informan que en su totalidad eran hombres solitarios que entraban a comer y beber sin causar gran alboroto. Una muestra la encontramos en el reporte que realizó un gendarme sobre el restaurant “La Flor de un Día”. El uniformado informó que a las 1:15 a.m. encontró al Sr. José de la O, que vivía en Mixcoac, bebiendo

¹⁶⁴ Patrick Joyce, *The Rule of Freedom. Liberalism and the Modern City*, Londres, Verso, 2003, p. 151.

¹⁶⁵ Sandra Gayol, “Ámbitos de sociabilidad en Buenos Aires: despachos de bebidas y cafés, 1860-1900” en *Anuario del Instituto de Estudios Históricos Sociales*, Tandil, vol. 8, 1993, p. 270.

¹⁶⁶ “Avisos de ocasión”, *El País*, 15 de marzo de 1912 y “Banquete en honor del poeta Urbina” en *El Diario*, 10 de febrero de 1912.

cerveza sin consumir alimentos. Un caso similar menciona que un tal señor Bragado bebía una copa de coctel sin tener alguna vianda presente.¹⁶⁷

Los hombres que acudían sin compañía a los restaurantes terminaban sentados en las barras o mostradores que existían en la cantina del restaurante, mirando las copas que se podían apreciar en las vitrinas, platicando con otros varones o asediando a las despachadoras que vendían cigarros o productos de repostería, tal y como lo expresa Ángel de Campo: “[Si una mujer] Se refugia en los helados napolitanos y parece que les sirve a sus clientes lumbre, así los enardece; despacha pasteles o chocolates, o carnes frías o inofensivas gelatinas [...] tiene que hacerse sorda, cuando menos, a tres declaraciones postales (porque ya hay hasta colecciones de ellas) por hora”.¹⁶⁸

Con respecto a los comensales que asistían a los restaurantes acompañados, es avasalladora la cantidad de varones que aparecen mencionados. Lamentablemente los informes elaborados por los gendarmes no nos arrojan información sobre las edades y el estado civil de los comensales, lo que no nos permite ahondar a profundidad el perfil de los mismos. Sin embargo, si es posible afirmar que los hombres que asistían a estos espacios casi en su totalidad convivían junto con sus congéneres, lo cual es entendible si pensamos que para la época el ámbito público, y en especial la noche, eran supuestamente territorio exclusivo del género masculino.

¹⁶⁷ Respectivamente: “Restaurant La flor de un día de Julián Sánchez en la 10ª. Calle de Guerrero” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Infracciones, volumen 1653, expediente 677, foja 1, agosto de 1912 y “Actas de infracciones del número 301 al 400” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Infracciones, volumen 1646, expediente 127, foja 161, agosto de 1911.

¹⁶⁸ Ángel de Campo, “De los obstáculos para la evolución del feminismo territorial” en Héctor de Mauleón (selección y prólogo), *Ángel de Campo*, México, Cal y Arena, 2009, p. 143.

Es importante mencionar que a pesar de que los restauranteros afirmaban que eran aptos para las familias decentes, muy pocas veces se les veía en la noche. Sobre esto, el gendarme número 1190 informó que la familia del señor Severo Esparza no se retiró del restaurante Prendes hasta que acabó su cena.¹⁶⁹ Es probable que la escasa presencia de familias en el ámbito nocturno se debía a que éstas, por consideración a sus miembros femeninos, preferían acudir a horas más “decentes”, es decir, más tempranas o en espacios especialmente acondicionados. La prensa también informaba que las familias se reunían en los restaurantes para celebrar la unión en matrimonio de sus miembros, sin embargo, estas reuniones ocurrían al mediodía.¹⁷⁰

La presencia de los niños en los restaurantes es escasa contraria a lo que la historiadora estadounidense Scott Haine menciona para los cafés parisinos en la misma época: “Los padres disfrutaban la sociabilidad de los cafés, pero no se olvidaban de sus hijos, pues generalmente los monitoreaban de cerca. Rara vez los archivos judiciales o la prensa mencionaba a niños sin atención rondando por los cafés”.¹⁷¹ La excepción a lo anterior era cuando en los restaurantes se celebraba un banquete para festejar a los infantes que recibieron los sacramentos de la iniciación a la fe cristiana.¹⁷²

¹⁶⁹ “Actas de Infracción sin imposición de multas y con apercibimiento durante el cuarto bimestre del año fiscal 1909-1910” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Infracciones, volumen 1645, expediente 121, foja 353, junio de 1910.

¹⁷⁰ “Comida de bodas” en *El Diario*, 13 de febrero de 1911 y “Matrimonio” en *El Imparcial*, 4 de mayo de 1911.

¹⁷¹ Scott Haine, “From Drinkseller to Social Entrepreneur: The Parisian Working-Class Café Owner, 1789-1914” en *Histoire Sociale/Social History*, Ontario, volumen 27, número 54, 1994, p. 289.

¹⁷² “Sociales y personales” en *El Imparcial*, 20 de marzo de 1911 y

En cuanto a las mujeres en los restaurantes, sobresalen varios hechos que encontramos en las infracciones. En primer lugar, su poca asistencia a estos establecimientos durante las altas horas de la noche. Pensamos que su presencia era mayor durante las mañanas o las tardes. Esta idea se trasluce en la prensa, que hacía hincapié en los atuendos correctos que las mujeres debían portar para estar a “la moda de ir a comer al restaurant antes del teatro o bien al salir de este, ir a cenar a algunos de los cafés o restaurants de moda”.¹⁷³

En los casos en que aparecen féminas durante la vida nocturna restaurantera, no lo hacían solas. La comparecencia de mujeres en estos espacios siempre era acompañada de un hombre.¹⁷⁴ Esto es comprensible si pensamos que el ideal burgués de la época con respecto a la feminidad estaba centrado al mundo doméstico, encaminado al cuidado del hogar y los hijos. Como afirma Carmen Ramos, la participación de la mujer fuera de la esfera privada debía “mantenerse dentro de los límites de una moral que cifra en la conducta de la mujer el honor de la familia”.¹⁷⁵ Sin embargo, en los periódicos de la época es posible leer que este modelo era puesto duda en las prácticas, lo que provocaba este tipo de quejas: “¡Cuántos jóvenes matrimonios van al restaurant a buscar en el Honard a la Americana sensaciones gastronómicas que podrían proporcionarse, sin embargo, en la dulzura del hogar! Con un poco de habilidad y otro tanto de buena voluntad, la señora podría ofrecer a su marido un homard honorablemente

¹⁷³ “Crónica de la moda” en *El Diario*, 23 de abril de 1911. Cfr. “Elegancias femeninas” en *El Mundo Ilustrado*, 19 de abril de 1914.

¹⁷⁴ Un hecho que llama poderosamente nuestra atención, y que merece más estudio, es la presencia de mujeres solas consumiendo bebidas embriagantes en reposterías. *Vid.* “Repostería La Tertulia de Caralampio Molina, 4ª. calle de Allende” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Infracciones, volumen 1650, expediente 301, foja 2, agosto de 1912.

¹⁷⁵ Ramos, *op. cit.*, p. 156.

condimentado y tan conyugal que avergonzaría a muchos de su célibe condición”.¹⁷⁶

La poca presencia de las mujeres en el espacio público nocturno también se debía a los peligros asociados con la noche: robos, asesinatos, riñas, delitos sexuales y prostitución.¹⁷⁷ Sobre esto último, cabe mencionar la insistencia de los gendarmes sobre la presencia de meretrices en los restaurantes. Aquí nos parece que hay dos posibilidades que no son mutuamente excluyentes: la primera es que en efecto existía prostitución encubierta en los mismos debido a la intimidad existente, además del uso y abuso del alcohol. Sin embargo, también existía la probabilidad de que las autoridades llamaran “damas de la noche” a mujeres que rompían los parámetros morales existentes.

Concordamos en este punto con Judith Walcowitz quien afirma que la mujer pobre y de clase media “en público corría siempre el peligro de que la confundieran con una prostituta; tenía que demostrar constantemente, en su forma de vestir, sus gestos y sus movimientos que no era una ‘mala’ mujer”.¹⁷⁸ Sin embargo, desde finales del siglo XIX mujeres de todas las clases insistían en ocupar el espacio público ya fueran en los teatros de variedades, los grandes almacenes, las oficinas municipales o el pedazo de calle, lo cual nos hace pensar

¹⁷⁶ “El arte de la dueña de la casa” en *El País*, 30 de octubre de 1912.

¹⁷⁷ Andrés López Ojeda, “La moral oscura: conflicto cultural y vida nocturna en la Ciudad de México durante el último tercio del siglo XIX” en *Culinaria. Revista virtual especializada en Gastronomía*, número 1, 2011, p. 113.

¹⁷⁸ Judith R. Walkowitz, *La ciudad de las pasiones terribles. Narraciones sobre peligro sexual en el Londres victoriano*, Madrid, Cátedra y Universitat de València, 1995, p. 429.

que las fronteras entre lo público y lo privado eran más tenues de lo que se concebían.¹⁷⁹

De los parroquianos que socializaban dentro de los restaurantes, sobresalían los políticos, funcionarios de policía y militares. En cuanto a las figuras políticas, era común que se reunieran en estos establecimientos para celebrar banquetes por motivos diplomáticos, por ascensos militares o por triunfos en las elecciones.¹⁸⁰ Un par de infracciones también nos permiten conocer las correrías que Enrique Zepeda, gobernador del Distrito Federal, realizaba en las noches. En la primera, el mencionado se encontraba a las 3:45 a.m. en el restaurante del Teatro Principal departiendo con copas de coñac con los concurrentes.¹⁸¹ En la segunda, a las 10:45 p.m. disfrutaba la música de piano.¹⁸² Tan común era la presencia de Zepeda en estos establecimientos que fue en el restaurant Sylvain donde decidió fusilar al revolucionario Gabriel Hernández “mientras cenaba animosamente con sus camaradas [...] y conversaba de asuntos políticos, de mujeres, y de alegrías”.¹⁸³

También es importante recordar que, durante la Decena Trágica, uno de los restaurantes de la ciudad de México sirvió de escenario para la violencia desatada. Un escritor anónimo dejó testimonio de los sucesos comenta lo

¹⁷⁹ Lucrecia Infante Vargas, “Mujeres en la ciudad: espacio, género y cultura en el escenario urbano del México finisecular (1883-1884)” en Salmerón y Aguayo, *op. cit.*, vol. I, pp. 68-69.

¹⁸⁰ “Banquete al doctor Zarraga” en *El Mundo Ilustrado*, 21 de mayo de 1911, “Banquet in honor of Gustavo Madero” en *El Tiempo*, 12 de enero de 1912 y “Colecta para obsequiar un ministro” en *El País*, 1 de junio de 1912.

¹⁸¹ “46 actas del no. 1490, no multadas” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Infracciones, volumen 1651, expediente 1209, foja 47, diciembre de 1912.

¹⁸² “Restaurant Del Principal, de Damaso Melero en 2ª. de Bolívar” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Infracciones, volumen 1651, expediente 411, foja 1, septiembre de 1912.

¹⁸³ “Poseído de locura homicida, el gobernador del Distrito ordena el fusilamiento de Gabriel Hernández” en *El Diario*, 27 de marzo de 1913.

siguiente: “Gustavo Madero, como ya lo hemos dicho, fue detenido en el Restaurant Gambrinus donde se encontraba en alegre convivialidad con los Grales. Agustín Sanginés y José Delgado, y el Presidente de la Cámara de Diputados, Francisco Romero, que acababa de ser ascendido a General de Brigada”.¹⁸⁴

Con respecto a los trabajadores de la Inspección General de Policía, se esperaba que vigilaran estos establecimientos, no que consumieran en ellos. Durante los últimos años del siglo XIX y principios del XX, la necesidad de profesionalizar y aumentar el número de policías dio como resultado que para 1910 hubiera poco más de 3,200 efectivos.¹⁸⁵ Sin embargo, con el estallido del movimiento revolucionario la necesidad de mayor cantidad de hombres que vigilaran el orden se incrementó ante la llegada de inmigrantes provenientes de las zonas rurales.¹⁸⁶

En las múltiples infracciones levantadas en la época, encontramos casos en que los gendarmes provocaban la multa por estar bebiendo una copa durante las horas de su trabajo. Por ejemplo, en una infracción cometida en el restaurante llamado Centro Potosino, se reportó que el gendarme número 1088 tomaba una copa en el mostrador la cual le fue expendida por la dependiente del lugar.¹⁸⁷ El

¹⁸⁴ Anónimo, *La decena trágica en México. Datos verídicos tomados en el mismo teatro de los sucesos por un escritor metropolitano*, León, Editor J. Rodríguez, 1913, p. 43.

¹⁸⁵ Diego Pulido Esteva, "Profesional y discrecional: policía y sociedad en la ciudad de México del Porfiriato a la posrevolución" en *Antropología*, número 94, 2012, p. 75.

¹⁸⁶ "Pascual B. Covar, horas extraordinarias en su cantina situada en la 2ª. De Salitros y 5ª. Hojalatería" en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Horas extraordinarias, volumen 1635, expediente 59, foja 5, enero de 1913.

¹⁸⁷ "Actas de diversas fechas y documentos correspondientes" en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Infracciones, volumen 1649, expediente 164, foja 3, septiembre de 1912.

Oficial Ruperto Mosqueda reportó un hecho similar: encontró al gendarme número 1189 ocultó en el interior del restaurante “Novedades”, razón por la cual fue remitido a la sección médica de la Comisaría diagnosticándole que se encontraba en un estado de embriaguez incompleta.¹⁸⁸ No sólo los gendarmes hacían uso de los restaurantes, pues el Inspector General de Policía era invitado por los dueños de los establecimientos probablemente para ganar su favor y permitir ciertas faltas a los reglamentos de fondas y bebidas embriagantes.¹⁸⁹

Sobre la presencia de militares encontramos poca información en las fuentes consultadas. Esto es sintomático considerando que la ciudad de México vivió una importante movilización de tropas con motivo del golpe de estado de Victoriano Huerta, además que desde febrero de 1913 hasta junio de 1914 la urbe se vio acosada por las tropas zapatistas.¹⁹⁰ Por ejemplo, el teniente de artillería Manuel Pacheco le impidió al gendarme 664 la entrada al restaurante Louvre, en donde al parecer varios hombres bebían en la madrugada.¹⁹¹ Es probable que la presencia de militares en los restaurantes —y otros establecimientos de bebidas embriagantes, se acrecentó a partir de agosto de 1914— cuando las tropas constitucionalistas por fin tomaron la ciudad de México. Muestra de ello es el aviso por parte del General Heriberto Jara prohibiendo la venta de bebidas

¹⁸⁸ Durante estos años, legal y medicamente existían tres etapas de la embriaguez. Sobre los síntomas de cada una de ellas *Vid* Deborah Toner, *Alcohol and Nationhood in Nineteenth Century Mexico*, Lincoln, The University of Nebraska Press, 2015, p. 198.

¹⁸⁹ “Invitación que hace llegar el señor Maximino Parajón con el fin de invitar a su apreciable señoría para que se digne apadrinar la inauguración de su restaurant” en Archivo General de la Nación, Félix Díaz, caja 8, exp. 7, f. 152, 1910.

¹⁹⁰ Ariel Rodríguez Kuri, *Historia del desasosiego. La revolución en la ciudad de México, 1911 a 1922*, México, El Colegio de México, 2010, p. 103-105.

¹⁹¹ “Actas de Infracción del número 301 al 400” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Infracciones, volumen 1646, expediente 127, foja 96, agosto de 1911.

embriagantes a militares uniformados, así como al personal de la Gendarmería del Distrito Federal.¹⁹²

Conclusiones

¿Los restaurantes configuraron sociabilidades entre los habitantes de la ciudad de México a principios del siglo XX? Tras lo expuesto en el capítulo, consideramos que sí. Sin embargo, las relaciones sociales que se desarrollaron en estos establecimientos estuvieron reservadas para aquellos que pudieran pagar los altos costos de las viandas ofertadas. Es así que los comensales de los restaurantes fueron esas élites y en menor medida clases medias que gracias a sus ingresos pudieron disfrutar los manjares ofrecidos. Estos sectores de la sociedad que acudían a los restaurantes estuvieron conformados por políticos, militares, funcionarios públicos, miembros del comercio y la banca, además de empleados de oficinas, profesionistas, periodistas y artistas de teatro.

Asimismo, el público y las prácticas sociales que se desarrollaron en los establecimientos variaron de acuerdo a las horas del día. Esto se debió a que los momentos de sociabilidad restaurantera estuvieron íntimamente relacionados con la duración de la jornada laboral y la asistencia a los espectáculos públicos. Es así que, por las mañanas, los restaurantes estaban semivacíos debido a que el primer alimento del día se efectuaba en privado y posteriormente la rutina de trabajo dominaba el tiempo disponible. Sin embargo, a estas horas era posible encontrar a

¹⁹² “Heriberto Jara, gobernador del Distrito Federal. Se prohíbe la venta de bebidas embriagantes a militares y policías uniformados” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Gobierno del Distrito Federal, Sección Bandos, Leyes y Gobiernos, caja 80, expediente 5, 9 de octubre de 1914.

las grandes damas de la sociedad debido a la privacidad que otorgaba la poca afluencia en los establecimientos.

A mediodía, con el descanso de la comida, los restaurantes aglutinaban a los hombres selectos de la política, el comercio y las finanzas, quienes celebraban banquetes diplomáticos o de negocios. Además, era posible encontrar familias festejando bodas y bautizos. En las noches, los restaurantes eran privilegiadas por los asiduos a los teatros y cinematógrafos, que buscaban un lugar para saciar su hambre nocturna después de las funciones. Estos comensales compartían los establecimientos con los trasnochadores, quienes alargaban su estancia en los locales hasta la madrugada y consideramos formaban parte de la clase media ciudadina debido a los domicilios que informaron a la policía cuando eran amonestados por su conducta trasgresora.

La diversidad de comensales y de sociabilidades se expresó en los diferentes discursos. Si bien los restauranteros afirmaron que sus clientes eran un público respetable, las amonestaciones y conflictos que ocurrían en los establecimientos demuestran lo contrario. A su vez, los comportamientos variaban de acuerdo al género. Los varones podían acudir solos o acompañados, privilegiando las tardes y las noches para su estancia. En cambio, las féminas se veían obligadas a acudir acompañadas y limitar su presencia nocturna, esto con el fin de no poder en duda su respetabilidad. Por último, hicimos hincapié en la cada vez mayor visibilidad que tuvieron los miembros encargados en velar el orden público, siendo explicable este hecho por el contexto de ampliación de los aparatos coercitivos (civiles y militares) en la vida social de la ciudad de México.

CAPÍTULO TRES. “ESE HOMBRE MESERO ES UN ARTÍCULO DE PRIMERA NECESIDAD... Y ¡NADIE LO SABÍA!”: MUNDO LABORAL Y CULTURA POLÍTICA DE LOS TRABAJADORES DE RESTAURANTES

Introducción

El presente capítulo busca enriquecer una temática de la historiografía social mexicana poco estudiada: el mundo del trabajo a partir del estudio de trabajadores ligados con los servicios urbanos, en este caso, los dependientes de restaurantes de la ciudad de México. A diferencia de los recientes textos interesados en analizar las condiciones laborales de los trabajadores formales de servicios relacionados con el comercio, la banca y la burocracia, nuestro trabajo está enfocado en comprender las dinámicas de trabajo de los dependientes informales y las asociaciones que crearon para mejorar sus condiciones.¹⁹³

El texto está dividido en dos partes. En la primera, estudiamos las condiciones de trabajo en las que se desempeñaron dependientes a partir de los anuncios clasificados, demandas, licencias e infracciones de restaurantes. Lo anterior nos permitirá ahondar en su perfil social, además de interpretar las políticas de contratación, las jerarquías internas y las diferencias salariales existentes en estos espacios, es decir, aquella cultura laboral¹⁹⁴ que delimitó las relaciones que establecieron los dependientes con sus patrones y que nos

¹⁹³ María Dolores Lorenzo, “Ayúdame que yo te ayudaré”. La política laboral en el Banco Oriental de México (1900-1915)” en *Secuencia*, Instituto Mora, no. 64, 2006, pp. 31-48; Mario Barbosa, “Los empleados públicos, 1903-1931” en Carlos Illades y Mario Barbosa (coords.), *Los trabajadores de la ciudad de México, 1860-1950: textos en homenaje a Clara Lida*, México, El Colegio de México, 2013, pp. 155-180 y Jenny Cristina Sánchez Parra, *Novedad y tradición. Las tiendas por departamentos en la ciudad de México y su influencia en el consumo, 1891-1915*, Tesis doctoral, El Colegio de México, 2017, pp. 71-120.

¹⁹⁴ Susie S. Porter, “De obreras y señoritas. Culturas de trabajo en la ciudad de México en la Compañía Ericsson, en la década de 1920” en María Teresa Fernández Aceves y Susie S. Porter (coords.), *Género en la encrucijada de la historia social y cultural de México*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 2015, p. 180.

permiten entender las razones que los llevaron a transitar de las asociaciones mutualistas a las sociedades de resistencia.

En la segunda parte, analizamos las sociedades creadas por los dependientes de restaurantes por medio de las huellas que dejaron en los periódicos y en los informes realizados por Departamento del Trabajo. Esto con el propósito de comprender las formas en la que los trabajadores de estos establecimientos se organizaron, los mecanismos que desarrollaron para relacionarse con otros actores (patrones, autoridades y asociaciones laborales), además de entender las acciones de negociación o confrontación que idearon para mejorar sus condiciones, es decir, estamos interesados en recuperar la cultura política ¹⁹⁵ de un grupo de trabajadores en tiempos de crisis y transformación.

1. El mundo laboral restaurantero: jerarquías, organización del trabajo, condiciones laborales y salarios

El trabajo en los restaurantes de la ciudad de México a principios del siglo XX estaba inserto en una de las principales actividades económicas que existían: la dotación de servicios por parte del pequeño y gran comercio, además de los establecimientos relacionados con la estructura burocrática, bancaria y de apoyo a la producción.¹⁹⁶ Es posible clasificar a los dependientes que trabajaban en los restaurantes de la misma forma que otros laborantes del ramo de servicios: trabajadores calificados que tenían una demanda constante para la dirección,

¹⁹⁵ Miguel Orduña y Alejandro de la Torre (coords.), *Cultura política de los trabajadores (siglos XIX y XX)*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2008, p. 14-15.

¹⁹⁶ Hira de Gortari, "El empleo en la ciudad de México a fines del siglo XIX. Una discusión" en *Secuencia*, Instituto Mora, vol. 3, 1985, p. 41.

administración y supervisión de los múltiples centros de trabajo; y trabajadores poco calificados, ligados con actividades a la atención a la clientela y a la realización de actividades de índole manual ligadas con el ámbito doméstico.¹⁹⁷

En los restaurantes era posible encontrar a ambos grupos de trabajadores anteriormente señalados. Sin embargo, existía una clara jerarquía entre ellos basada en las laborales que cumplían, la cual era promovida por el propietario del establecimiento. Dentro de los trabajadores calificados se encontraban en primer lugar de importancia los administradores. Estos estaban encargados en manejar todas las cuestiones relacionadas con la solicitud de licencias, pago de multas, revisión de libros de cuentas, selección y supervisión del personal, además del pago de salarios.¹⁹⁸ Posteriormente estaban los cocineros, trabajadores especializados en el arte culinario. Muchos de ellos eran extranjeros que aprendieron su labor en restaurantes europeos y buscaban suerte en nuestro país. Además de preparar los platillos del día a día, los cocineros también tenían que preparar banquetes fuera del establecimiento.¹⁹⁹

En cuanto a los trabajadores sin cualificación encontramos en la parte superior de la jerarquía a los gerentes, encargados o *maîtres*, caracterizados por la prensa de la época de la siguiente forma: “Monsieur le gerant. Señor seriamente vestido, que va de mesa en mesa y que vigila, inspira cierto respeto [...] Un

¹⁹⁷ Hira de Gortari, “Los años difíciles. Una economía urbana: el caso de la ciudad de México (1890-1910)” en *Iztapalapa. Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, Universidad Autónoma Metropolitana, año 3, núm. 6, 1982, p. 114.

¹⁹⁸ “Actas de infracción sin imposición de multas” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Infracciones, vol. 1645, exp. 121, f. 391, abril de 1910.

¹⁹⁹ “Juicio Ordinario Mercantil por incumplimiento de contrato de prestación de servicios como cocinero en el Restaurant Chapultepec” en Archivo General de la Nación, Tribunal Superior de Justicia del Distrito Federal, Caja 0027, Folio 004939, fs. 5-6, 1900.

gerente bien poseído de su cargo es una alhaja inapreciable, y así, puede vérselo que lo mismo hace en la puerta los honores de recepción, con una delicadeza digna de un diplomático, que se lleva los platos de salsa procurando que esta no caiga sobre las espaldas de los parroquianos”.²⁰⁰ Posteriormente se ubicaban los cantineros, cuyo conocimiento en la preparación de cocteles les otorgaba una mejor posición que los meseros. Además de despachar, limpiar, y cobrar por medio de fichas, también estaban obligados a cuidar, velar el área de cantina por la noche, mantener la armonía entre los consumidores y evitar las apuestas clandestinas.²⁰¹

En el siguiente escalafón de la jerarquía del mundo laboral restaurantero se encontraban los meseros cuyo trabajo, según el escritor Ángel de Campo, consistía en arreglar y decorar las mesas, doblar servilletas, peinar la mantequilla, cargar las rabaneras, disponer de los platillos e imponer su autoridad al “rebaño de maritornes, galopines y fregatrices”.²⁰² Sin embargo, lo que se esperaba principalmente de estos trabajadores era, al igual que sus contrapartes estadounidenses, que fueran “atentos con las necesidades del comensal pero nunca intrusivos [...] La educación, la obediente y la sumisión eran consideradas cualidades esenciales de un buen mesero”.²⁰³ Es así que los restauranteros

²⁰⁰ A. R. Bonnat, “El Señor Gerente” en *El Mundo Ilustrado*, 12 de julio de 1914.

²⁰¹ Diego Pulido Esteva, *¡A su salud! Sociabilidades, libaciones y prácticas populares en la ciudad de México a principios del siglo XX*, México, El Colegio de México, 2014, p. 67.

²⁰² Ángel de Campo, “El México que desaparece: la Concordia” en *El Imparcial*, 21 de enero de 1906.

²⁰³ Andrew P. Haley, *Turning the tables. Restaurants and the Rise of the American Middle Class, 1880-1920*, Chapel Hill, University of Carolina Press, 2011, p. 35.

anunciaban que su personal estaba compuesto por personas hábiles y correctas, hombres activos, inteligentes y educados.²⁰⁴

Sin embargo, había voces que expresaban opiniones contrarias sobre el servicio proporcionado por los meseros. El franco mexicano Auguste Genin afirmaba que “el extranjero queda desagradablemente sorprendido de la poca limpieza de los mozos que le sirven en los restaurantes y cafés. En México se recluta a los mozos de los restaurantes o de café al azar, entre gente que no tiene idea de lo que es el servicio”.²⁰⁵

En cambio, según el ya citado Micrós, las meseras cumplían con otras labores debido a su género: “Lava, vende, cobra, bebe con borrachos, recibe innobles propinas y oye requiebros de guapos”. En su paso por la ciudad de México, Ramón López Velarde recordaba a estas trabajadoras como “zalameras y ladinas”, prestas a alabarlo con “conmiseraciones baladíes” debido a su situación económica agravada por las constantes amenazas del gobierno local por prohibirlas.²⁰⁶ Sin embargo, para el escritor Rubén M. Campos las meseras de los restaurantes adjuntos a los bares que concurría tenían mejores atenciones para el servicio, pues eran “muchachas pulcramente vestidas, sin pretensiones de elegancia ni aspecto de cabareteras nocturnas, simplemente era solícitas para atender a los clientes y complacerles sirviéndoles prestamente, sin sentarse a su lado ni aceptar las copas o refrescos que las invitasen”.²⁰⁷ No obstante, la

²⁰⁴ “Café y restaurante Chapultepec” en *El Mundo Ilustrado*, 1 de enero de 1906.

²⁰⁵ Auguste Genin, *Notes sur le Mexique*, México, Imprenta Lacaud, 1910, p. 150.

²⁰⁶ Ramón López Velarde, “Semana Mayor” [1917] en *Obra poética*, edición de José Luis Martínez, San José, Universidad de Costa Rica, 1998, pp. 315-316.

²⁰⁷ Rubén M. Campos, *El bar: la vida literaria de México en 1900*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1996, p. 110.

Inspección General de Policía las juzgaba con más dureza al considerar que contaban con antecedentes dudosos.²⁰⁸

Contamos con poca información para conocer las políticas de contratación dentro de los restaurantes. Empero gracias a los anuncios clasificados sabemos que los requisitos para ingresar a laborar en estos establecimientos variaban de acuerdo al grado de calificación del trabajador. Debido a que sus habilidades eran apreciadas, algunos cocineros tenían la capacidad de escoger dónde trabajar o exigir condiciones laborales más ventajosas, por ejemplo, firmar un contrato con su patrón.²⁰⁹ Sin embargo, esta situación sólo estaba reservada para aquellos cocineros cuyo oficio otorgaba prestigio al restaurante. En cambio, las cocineras no gozaban de ese privilegio debido a que su trabajo era considerado de menor calidad a la de sus contrapartes masculinas.²¹⁰

Muestra de ello es la demanda que el cocinero francés Louis Valentín entabló hacia su connacional Emmanuel Bayonne, propietario del Restaurant Chapultepec, por incumplimiento de contrato. En el acuerdo se estipulaba que el restaurantero sería el responsable de sufragar los costos de transportación de Valentín desde Marsella, las responsabilidades que el cocinero tendría, el monto mensual de sus honorarios y las razones de rescisión de la contrata.²¹¹

La anterior demanda también resalta una cuestión importante en la contratación de cocineros: la nacionalidad. En los anuncios clasificados tanto el propietario del restaurante como el futuro trabajador hacían énfasis del origen,

²⁰⁸ "Que informen las Comisarías acerca de las fondas, reposterías que tengan licencia para música" en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Fondas y Figones, vol. 1627, exp. 387, f. 4, noviembre de 1911.

²⁰⁹ "Avisos" en *El Imparcial*, 18 de febrero de 1911 y "Sirvientes" en *El País*, 7 de abril de 1911

²¹⁰ "Decadencia del arte culinario" en *El Tiempo*, 12 de enero de 1912.

²¹¹ *Vid supra* nota 5.

cuestión explicable en el caso de los dueños de locales, la gran mayoría de ellos extranjeros que preferían contratar a sus connacionales, esto debido a estilo de comida ofertada en el local, pero sobre todo por los vínculos de paisanaje existentes.²¹²

En contraste, los anuncios clasificados dirigidos para meseros, meseras y otros ayudantes muestran pocos requisitos para ingresar a laborar en los restaurantes. Por ejemplo en anuncios publicados en la prensa se mencionaba lo siguiente: “Muchacho mesero, apto con buenas referencias y sin pretensiones, tendrá trabajo inmediatamente, lo mismo una buena galopina”.²¹³ Las noticias de sus antiguos patrones fueron un factor importante para la contratación en estos puestos, pues fueron el único requisito que se repitió en diversos los avisos de ocasión.²¹⁴ Aunque —al igual que en caso de los cocineros— la nacionalidad fue un poderoso aliciente para la contratación de los dependientes. Eso revela la demanda penal por robo en el restaurante “Vista Alegre”, cuyo propietario español contrató exclusivamente a sus paisanos para la labor de encargado, cantinero y mozo.²¹⁵

Es importante mencionar que existió una mayor cantidad de anuncios solicitando meseras a diferencia de su contraparte masculina.²¹⁶ Esto es entendible debido al atractivo que representaban para consumidores

²¹² “French chef, desires position” en *The Mexican Herald*, 3 de septiembre de 1913, “Wanted a German cook for Restaurant Mandel” en *The Mexican Herald*, 26 de octubre de 1913. “German chef wants work” en *The Mexican Herald*, 12 de noviembre de 1913 y “Wanted a good Swiss cook” en *The Mexican Herald*, 25 de noviembre de 1913

²¹³ “Sirvientas” en *El Imparcial*, 8 de enero de 1911.

²¹⁴ “Avisos económicos” en *El País*, 28 de junio de 1911 y “Avisos de ocasión” en *El Imparcial*, 9 de noviembre de 1911.

²¹⁵ “Juicio Penal por robo de pesos en el restaurante Vista Alegre” en Archivo General de la Nación, Tribunal Superior de Justicia del Distrito Federal, Caja 0379, Folio 067799, fs. 1-5, 1905.

²¹⁶ “Avisos de ocasión” en *El Imparcial*, los días 1, 4, 17 de junio, así como el 5 de agosto de 1911.

predominante masculinos, cuestión que es resaltada por la solicitud de que las meseras tuvieran “buena presencia”, hecho que no se mencionaba con los meseros.²¹⁷

La utilización de meseras como recurso de explotación en los establecimientos fue combatida desde 1903 por el Gobierno del Distrito Federal mediante un decreto que prohibía su contratación. Sin embargo, esta disposición fue en múltiples ocasiones violada por los dueños de los restaurantes.²¹⁸ Las razones para prohibir el trabajo femenino en estos locales eran que las meseras atentaban contra la moralidad pública, pues se afirmaba que ellas fomentaban la embriaguez y sus labores eran sólo un disfraz para ejercer la prostitución.²¹⁹

A pesar de las supuestamente terribles consecuencias que las meseras provocaban al público, su labor en los restaurantes continuó. Es así que en 1912 el Gobierno del Distrito Federal volvió a vetar la presencia de trabajadoras en los establecimientos, argumentando los frecuentes escándalos e infracciones que motivaban.²²⁰ Aunque la medida fue celebrada por el Ayuntamiento de la ciudad de México, el problema persistió debido a que los restauranteros afirmaban que las mujeres eran de su parentela y por ende no podían prescindir de ellas.²²¹

²¹⁷ “Anuncios Clasificados” en *The Mexican Herald*, 4 de septiembre de 1915.

²¹⁸ “Con motivo de escándalos originados por las meseras de servicio en el restaurante El Bosque...” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Fondas y Figones, vol. 1621, exp. 83, f. 1, septiembre de 1903. Cfr. “Un incentivo a la prostitución” en *La Voz de México*, 14 de agosto de 1904.

²¹⁹ “Cruzada contra la inmoralidad” en *El País*, 14 de octubre de 1906 y “Las fondas y restaurants” en *La Voz de México*, 3 de junio de 1908.

²²⁰ “El Concejal Gutiérrez de Lara propone que se felicite al Gobierno del Distrito por haber prohibido que haya mujeres empleadas” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Policía en general, vol. 3645, exp. 1706, f. 2, marzo de 1912.

²²¹ “Prohibir que en los establecimientos del Ramo estén servidos por meseras” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Bebidas Embriagantes, vol. 1342, exp. 789, f. 22-24, febrero de 1903.

Las condiciones de trabajo en las que se desarrollaban los trabajadores de restaurantes variaban de acuerdo al espacio laboral en que se encontraban, aunque existían ciertos elementos comunes. En general, todos los dependientes tenían una jornada laboral de sol a sol. Las labores de los trabajadores comenzaban a las siete de la mañana, momento en que los meseros y los ayudantes se encargaban de asear el establecimiento, barrer el frente, acomodar las mesas y demás enseres para el trajín del día. En el caso de los cocineros, éstos tenían que encender las estufas y hornos que funcionaban con leña, además de ir preparando los alimentos que se necesitarían para más tarde.²²²

El trabajo concluía al cierre del establecimiento, es decir a las diez de la noche según el reglamento vigente.²²³ Sin embargo, los propietarios de restaurantes tenían la opción de pagar una licencia de horas extraordinarias que les permitían cerrar sus establecimientos hasta la una de la mañana en 1910. En 1912 este permiso se prolongó hasta las tres de la mañana, pero muchos locales no respetaban esa hora y prolongaban sus actividades, cuestión que los dependientes tenían que soportar.²²⁴

Para algunos trabajadores la jornada terminaba, pero su estancia continuaba en los locales. Por ejemplo, el señor Urbano Martínez, propietario del restaurante y cantina "París", reportaba al Jefe del Cuerpo de Gendarmería que los dependientes Andrés Pardo y Miguel Canteras se encontraban a deshoras en

²²² "Actas de infracción sin imposición de multas" en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Infracciones, vol. 1645, exp. 121, f. 306, abril 1910.

²²³ Manuel Dublán y José María Lozano, *Legislación mexicana o colección completa de las disposiciones legislativas expedidas desde la Independencia de la República*. México, Imprenta de Eduardo Dublán y Compañía, 1887, tomo XVII p. 32.

²²⁴ "Acuerdo" en *Diario Oficial de los Estados Unidos Mexicanos*, 20 de enero de 1913.

su establecimiento puesto que dormían en su interior.²²⁵ Es probable que este hecho estaba considerado en el contrato de los dependientes y en menoscabo de su salario, ese es el caso del encargado y mozo del restaurante atracado antes mencionado, quienes vivían en los altos del establecimiento para poder cuidarlo e iniciar sus labores temprano.²²⁶

Las condiciones de los cocineros también dependían de la calidad de las instalaciones existentes en las cocinas. Un informe del Consejo Superior de Salubridad tras el incendio del restaurant Cosmopolita reportaba lo siguiente: “En el departamento de cocina del restaurant trabajan un número de personas que apenas pueden moverse, donde por efecto de los braseros y de la estufa llega a elevarse la temperatura a un grado que la respiración se hace penosa a causa del humo que invade toda la cocina, condiciones en que se encuentran las personas que allí trabajan”.²²⁷

Uno podría pensar que los meseros laboraban en condiciones más benignas al encontrarse en los amplios salones de los restaurantes, sin embargo, tenían que estar parados largas horas sin descanso, puesto que no existía una “ley de la silla” como en el caso chileno que a partir de 1914 obligaba a los propietarios de los establecimientos a colocar asientos para el uso de los dependientes.²²⁸ Además, los meseros —al estar en contacto con la clientela— estaban expuestos a lesiones al intervenir como mediadores en las riñas de los

²²⁵ *Vid supra* nota 20, foja 301.

²²⁶ *Vid supra* nota 18

²²⁷ “Incendio en el Café y Restaurant Cosmopolita” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Fondas y Figones, vol. 1624, exp. 228, enero de 1908.

²²⁸ Sergio Grez Toso, “El escarpado camino hacia la legislación social: debates, contradicciones y encrucijadas en el movimiento obrero y popular (Chile: 1901-1924)” en *Cyber Humanitas. Revista de la Facultad de Filosofía y Humanidades*, Universidad de Chile, número 41, 2011, p. 19.

comensales.²²⁹ En el caso de las meseras, éstas eran susceptibles a recibir requiebres, piropos y albures por parte de los parroquianos, cuestión resumida en el siguiente poema: “No hay una que no nos eche una mirada melosa, cuando pregunta mimosa/ ¿lo quiere solo o con leche?/ Y haciendo albur del café/ alguien le ha dicho ya: ‘pues yo mire, la verdad, lo querría con usted’”.²³⁰

Al igual que las condiciones laborales y las políticas de contratación, los salarios de los dependientes de restaurantes fueron diversos. Los cocineros fueron los trabajadores más favorecidos en este aspecto pues a lo largo del periodo de estudio recibían entre 350 y 150 pesos de salario mensual. En cambio, sus contrapartes femeninas percibían un ingreso menor que oscilaba entre 40 y 80 pesos mensuales. Lo anterior se debía a que su oficio era considerado menor con respecto a la de su contraparte masculina.²³¹ No tenemos información sobre los salarios que se les pagaban a los cantineros en los restaurantes, empero, podemos deducir que éste era mayor a los 60 pesos al mes que recibían sus contrapartes de las cantinas que poblaban las colonias populares.²³²

En cuanto a los meseros, sabemos que en los años anteriores a 1912 una gran mayoría de ellos no recibían paga por parte de los propietarios de los restaurantes, aunque existían excepciones como las del restaurante Gambrinus, que pagaba veinte pesos mensuales.²³³ Este monto era insuficiente pues los dependientes “tenían que presentarse correctamente vestidos y era un gasto

²²⁹ “Escándalo en un restaurant” en *El Imparcial*, 9 de noviembre de 1909.

²³⁰ Diego Pulido Esteva, “Las meseras en la ciudad de México, 1875-1919” en Elisa Speckman Guerra y Fabiola Bailón Vásquez, *Vicio, prostitución y delito. Mujeres transgresoras en los siglos XIX y XX*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2016, p. 24.

²³¹ “Avisos de ocasión” en *El Imparcial*, 30 de mayo de 1913.

²³² Pulido, *Sociabilidades...*, *op. cit.*, p. 66.

²³³ “Meseros y cocheros” en *El Imparcial*, 21 de noviembre de 1905.

excesivo para sus utilidades”.²³⁴ En términos comparativos, las ganancias mensuales de los meseros que recibían salario eran menores a los ingresos de las clases trabajadoras. En un informe elaborado por el Departamento del Trabajo sobre la economía familiar de una familia del sector popular, se mencionaba que el jefe de familia ganaba 30 pesos laborando como obrero textil.²³⁵

En cambio, los ingresos de los meseros sin salario provenían en su totalidad de las propinas que les otorgaban los comensales por sus servicios, pero éstas variaron a lo largo de nuestro periodo de estudio. Los datos contenidos en la prensa nos sugieren que durante esos años el monto de las propinas cayeron: en 1908 una propina sustancial consistía en 1 o 2 pesos, siendo lo común 50 centavos; para 1911 esta última cifra resultaba extraordinaria, siendo común que los meseros recibieran entre 20 y 25 centavos.²³⁶ Este monto era considerablemente menor si consideramos que para esos años una costurera a destajo obtenía hasta 68 centavos por prenda, sin embargo, el tiempo invertido en atender a un comensal era menor.²³⁷

Esta información concuerda con la caída de los salarios acaecida durante la revolución mexicana, cuestión explicable por la fuga de dinero metálico durante el gobierno huertista y la emisión de billetes sin respaldo por parte de las facciones constitucionalistas, lo que provocó el colapso del sistema monetario y una

²³⁴ “Los meseros pretenden holgar” en *El País*, 27 de abril de 1912.

²³⁵ “Ingresos y egresos de una familia obrera, durante el lapso de una semana” en Archivo General de la Nación, Departamento del Trabajo, caja 68, exp. 2, f. 56, 1914.

²³⁶ “Tips Form Greatest Part of Revenue of Mexico Waiter” en *The Mexican Herald*, 9 de febrero de 1908 y “Tippers and Tipples” en *The Mexican Herald*, 8 de febrero de 1911.

²³⁷ “Expediente relativo a los informes que dan las investigadoras acerca de los datos recogidos entre varias clases de obreras” en Archivo General de la Nación, Departamento del Trabajo, Caja 91, exp. 4, f. 3, 1914.

escalada inflacionaria que afectó la capacidad de compra de la población durante los años de 1915 y 1916.²³⁸

Las condiciones en el mundo laboral restauranero eran —al igual que el del mundo del trabajo de la época— en parte producto de una falta de reglamentación laboral a finales del Porfiriato y a principios de la revolución. La base de las relaciones laborales estaba fundamentada en esos años por la libertad de trabajo e industria contemplada en el artículo cuarto de la Constitución de 1857, además de sus límites contenidos en los artículos tercero y quinto.²³⁹ En la visión liberal contenida en la Carta Magna, las relaciones laborales se entablaban entre propietarios y trabajadores como entes individuales donde la función del Estado era permitir el *laissez faire* de los particulares.

Este hecho también estaba plasmado en el capítulo primero del libro segundo del Código de Comercio de 1889, donde se reglamentaban los múltiples contratos mercantiles, entre ellos los realizados entre “los empleados de los comerciantes en lo que concierne al comercio del negociante que lo tiene a su servicio”.²⁴⁰ Es así que en caso de desavenencias entre un restauranero y sus dependientes, el agraviado podía entablar un juicio mercantil como en el caso del cocinero francés mencionado página antes. No obstante, este recurso legal era costoso y su duración se podía prolongar varios años con un resultado incierto, no siendo viable para todos los trabajadores por sus escasos ingresos.

²³⁸ Amilcar E. Challu y Aurora Gómez Galvarriato, “Mexico’s real wages in the age of the great divergence, 1730-1913” en *Revista de Historia Económica/Journal of Iberian and Latin American Economic History*, Universidad de Cambridge, volumen 33, número 1, 2015, pp. 104-105 y Sandra Kuntz Ficker, “De las reformas liberales a la Gran Depresión, 1856-1929” en *Historia mínima de la economía mexicana, 1519-2010* [Amazon Kindle Ebook], México, El Colegio de México, 2012, s.p.

²³⁹ Manuel Dublán y José María Lozano, *Legislación mexicana o Colección completa de las disposiciones legislativas...*, México, Imprenta del Comercio, 1877, tomo IX, p. 385.

²⁴⁰ Dublán y Lozano, *op. cit.*, 1890, tomo XIX, p. 561-562.

Es así que los dependientes de restaurantes buscaron otros medios para solucionar sus conflictos con sus patrones. Una vía para los trabajadores de restaurantes fue pedir a otras autoridades que intercedieran por sus intereses. Por ejemplo, el cocinero francés A. Fritalurz le solicitó al Inspector General de Policía que lo asesorara para obtener la liquidación de su sueldo una vez que el propietario del restaurante del Casino Unión se había dado a la fuga después de la quiebra de su establecimiento.²⁴¹

A pesar de este liberalismo que permeaba en la participación de las autoridades en cuestiones del mundo del trabajo, los conflictos obreros ocurridos desde 1906 obligaron al régimen de Díaz a adaptar una intervención cada vez más activa en materia laboral, cuestión que Madero retomó durante su gobierno con la creación del Departamento del Trabajo el 15 de diciembre de 1911, entidad adscrita a la Secretaría de Fomento y que desde ese momento sería un importante interlocutor y mediador ante las demandas de los trabajadores.²⁴²

El vacío legal existente en la cuestión laboral, la inexistencia hasta 1911 de una autoridad encargada de esos menesteres, pero sobre todo el excedente de mano de obra no calificada en el mercado laboral de la ciudad de México favoreció a los propietarios de restaurantes que impusieron condiciones ventajosas frente a sus dependientes para disminuir los gastos en sus establecimientos, siendo destacable la ausencia de salario en los meseros. Consideramos que estas condiciones laborales adversas fueron las que impulsaron a los trabajadores de

²⁴¹ “Carta que dirige el señor Frifaher al señor Inspector General de Policía con el fin de que el señor A. Fritalurtz...” en Archivo General de la Nación, Félix Díaz, caja 7, exp. 35, f. 437, 1910.

²⁴² John Lear, “Del mutualismo a la resistencia: las organizaciones laborales en la Ciudad de México de fines del Porfiriato a la Revolución” en Carlos Illades y Ariel Rodríguez Kuri (coords.), *Ciudad de México. Instituciones, actores sociales y conflicto político, 1774-1931*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 1996, pp. 184-186.

restaurantes a crear diversas asociaciones mutualistas que, como veremos, buscaron revertir su situación de múltiples maneras.

II. Cultura política de los trabajadores de restaurantes: organizaciones, demandas y confrontaciones

El 22 de septiembre de 1909 en los altos del número 28 de la calle del Puente Quebrado (hoy República del Salvador) se fundó la Sociedad Mutua de Dependientes de Restaurantes. Sus miembros fundadores fueron J. Guadalupe Rojas, José Hernández Asenjo, Andrés Pampín, Aureliano Dávila, Aniceto Montiel, Vicente Mejía, Juan Rivero, Octavio Cortés, José Becerril, Francisco Suárez López y una decena más de meseros.²⁴³ Al igual que otras sociedades mutualistas de la época, la Cooperativa de Dependientes de Restaurantes buscó en un primer momento el auxilio mutuo a sus miembros en caso de enfermedad o defunción, fomentar el ahorro y la moralidad, evitar la embriaguez y velar por los intereses de sus agremiados.²⁴⁴

No era la primera vez que los meseros de restaurantes creaban una mutualidad, pues para la época existían dos experiencias previas. Tenemos conocimiento que, a mediados de 1874 Magdaleno Gómez, Isidro Hernández, Santiago López, Félix López y Remigio Pérez, trabajadores del café “La Concordia”, iniciaron junto con otros cuarenta y ocho dependientes de restaurantes la Sociedad Unión y Concordia de Meseros. Al ser una unión mutua,

²⁴³ Jacinto Huitrón Chavero, *Orígenes e historia del movimiento obrero en México*, México, Editores Mexicanos Unidos, 1974, p. 102.

²⁴⁴ *Reglamento de la Sociedad Mutua Cooperativa de Dependientes de Restaurantes, fundada el 22 de septiembre de 1909*, México, Tipografía de Carlos Cutleroth, 1910 citado por Juan Felipe Leal, *Del mutualismo al sindicalismo en México, 1843-1911*, 2ª Edición, México, Juan Pablos Editor, 2012, p. 161.

sus objetivos eran crear un fondo común para ayudar a sus socios y posteriormente a sus familias “en todas las adversidades de la vida”.²⁴⁵

En sus mejores años, en la década de los ochenta, esta asociación llegó a tener 3 500 afiliados y formó parte del Gran Círculo de Obreros de México (1872-1883). Lo anterior les permitió a sus representantes participar en los dos Congresos Obreros (1876 y 1879) y después integrarse a la Convención Radical Obrera (1888-1903).²⁴⁶ Esta asociación fue contemporánea y rival de la Sociedad Mutua de nuestro interés, pues en 1913 informó que contaba con 723 miembros y cinco filiales en los estados de México, Puebla y Tlaxcala.²⁴⁷ La congregación persistió hasta la segunda década del siglo XX bajo el nombre de Benemérita Sociedad Mutualista Unión y Concordia, con una fuerte vertiente católica.²⁴⁸

La segunda experiencia mutualista entre los dependientes de restaurantes fue la llamada Sociedad Alianza Mutualista del Gremio de Meseros Mexicanos creada en 1900.²⁴⁹ Sabemos que esta asociación estuvo activa en los primeros quince años del siglo XX, siendo especialmente numerosa durante el Porfiriato, siendo incluso partícipe de la Convención Radical Obrera durante su último año.²⁵⁰ Sin embargo, para 1912 la cantidad de agremiados existentes no

²⁴⁵ *Bases y estatutos de la Sociedad de Socorros Mutuos del Ramo de Meseros Unión Concordia, iniciada el 14 de junio de 1874*, México, Imprenta de la Viuda e Hijos de Murguía, 1878, p. 7.

²⁴⁶ Moisés González Navarro, *Historia moderna de México. El Porfiriato. Vida social*, 4ª Edición, México, Editorial Hermes, 1986, p. 347. Sobre el universo mutualista de finales del siglo XIX *Vid* Florencia Gutiérrez, *El mundo del trabajo y el poder político. Integración, consenso y resistencia en la Ciudad de México a fines del siglo XIX*, México, El Colegio de México, 2011, pp. 31-67.

²⁴⁷ “Cuestionarios e informes con los datos de las asociaciones, uniones, agrupaciones, ligas, etc.” en Archivo General de la Nación, Departamento del Trabajo, caja 14, exp. 11, f. 23, 1913.

²⁴⁸ *Estatutos y reglamento interior de la Benemérita Sociedad Mutualista Unión y Concordia*, México, Imprenta de J. I. Muñoz, 1927, 88 pp.

²⁴⁹ *Vid supra* nota 47, f. 52

²⁵⁰ “*La Confederación del Trabajo*” en *El Popular*, 15 de marzo de 1903.

superaba la centena, siendo probable que haya perdido miembros ante la Sociedad de nuestro interés.²⁵¹

A diferencia de las asociaciones mencionadas, la Sociedad Mutua de Dependientes de Restaurantes logró abandonar su condición exclusivamente mutualista para convertirse en una sociedad de resistencia interesada en la confrontación patronal, la negociación pragmática con las autoridades de la Ciudad de México, pero también el control y gestión sobre el proceso de trabajo.

Es posible entender este cambio debido a tres factores: en primer lugar, por las condiciones laborales existentes en los restaurantes y el deterioro de los ingresos de los trabajadores por la disminución del monto de las propinas, impactadas por las crisis ocurridas los bienios de 1906-1907 y 1910-1911, pero sobre todo por la carestía generalizada acaecida en el fatídico año de 1915. En segundo lugar, por la lucha revolucionaria que trajo consigo un debilitamiento de los controles estatales establecidos durante el Porfiriato, lo cual permitió un mayor margen de organización, acción y cooperación entre las asociaciones laborales. Finalmente, por el arribo de nuevas autoridades ciudadanas receptivas a las demandas de los trabajadores e interesadas en la mediación laboral con un marcado interés político.

La Sociedad Mutua de Dependientes de Restaurantes inició sus labores en un contexto en que el gobierno porfirista propició el florecimiento de mutualidades, deseoso de afianzar su control sobre los trabajadores urbanos, propagar el discurso de conciliación de clases y evitar así la confrontación entre el capital y los

²⁵¹ "Gremios y corporaciones" en *El Imparcial*, 23 de enero de 1905, "Sociedad Alianza de Meseros" en *El Diario*, 3 de octubre de 1912.

trabajadores que sacudía en esos momentos a diversas ciudades de Estados Unidos, Europa y por supuesto de nuestro país.²⁵²

La poca información que tenemos sobre el surgimiento y el desarrollo de la Sociedad Mutua de Dependientes de Restaurantes en sus dos primeros años proviene de la prensa de la época. Conocemos que la fundación y las primeras sesiones de esta asociación ocurrieron en la dirección antes citada, donde se ubicaba un salón perteneciente a la Benemérita Sociedad Unión y Amistad de Panaderos, que a pesar de su nombre, aglutinaba a una diversidad artesanos: sastres, carpinteros, albañiles y trabajadores de otros oficios.²⁵³ El uso que hicieron de este espacio los meseros fue gratuito, lo cual nos habla del apoyo que brindaron las mutualidades más antiguas con el objetivo de fomentar el desarrollo de nuevas organizaciones.²⁵⁴

Una primera mesa directiva de la Sociedad Mutua de Dependientes de Restaurantes fue escogida provisionalmente y estuvo compuesta por Salvador Guerrero, José Hernández Asenjo y el ya mencionado Guadalupe Rojas, quienes ocuparon respectivamente el cargo de presidente, secretario y tesorero. En esta mesa directiva recayó la tarea de dar los primeros pasos para la organización de la mutualidad durante los últimos meses de 1909. Es importante destacar la experiencia que Guadalupe Rojas tenía en estos menesteres, pues en el bienio de

²⁵² Felipe Ávila, "La sociedad mutualista y moralizadora de obreros del Distrito Federal (1909-1911)" en *Historia Mexicana*, El Colegio de México, vol. 43, no. 1, 1993, pp. 117-118 y C.A. Bayly, "La política de la clase trabajadora" en *El nacimiento del mundo moderno, 1780-1914*, trad. Richard García, Madrid, Siglo XXI, 2010, pp. 208-214.

²⁵³ John Lear, "Del mutualismo a la resistencia...", *op. cit.* p. 278.

²⁵⁴ Por ejemplo, la Sociedad Unión Concordia del Ramo de Meseros brindó el mismo apoyo para a la Sociedad Mixta Fraternal Auxilios Mutuos y a la naciente Confederación Tipográfica de México fundada a instancias del catalán Amadeo Ferrés. Vid "Confederación Obrera" en *El País*, 13 de junio de 1911 y "Inauguró sus salones una Sociedad Mutualista" en *El Diario*, 11 de septiembre de 1911.

1903-1904 fue presidente de la Sociedad Alianza del Ramo de Meseros, representó a esta institución durante los estertores de la Convención Radical Obrera y ayudó a fundar una sociedad mutualista de señoras denominada “La Estrella Social”.²⁵⁵ Toda lo anterior nos hace pensar sobre la posibilidad de que el nacimiento de la Sociedad Mutua de Dependientes de Restaurantes fuera resultado de un cisma al interior de la Sociedad Alianza.

Para febrero de 1910 se realizó una nueva sesión ordinaria en la que se entregó un ejemplar impreso del reglamento a todos los miembros de la Sociedad, que para la fecha ya sumaban más de doscientos, lo cual revela la eficacia de la comisión de propaganda, aunque no hay que descartar que esos nuevos miembros formaran parte a su vez de otra mutualidad.²⁵⁶ La expedición del reglamento resultó importante pues estableció las reglas para escoger a la nueva mesa directiva cuyas funciones durarían un año. A su vez, estableció los nuevos cargos que la conformarían, lo cual nos habla de una mayor complejidad de su estructura. La primera junta directiva estuvo compuesta por José Hernández Asenjo, Guadalupe Rojas, Clemente Basurto, Miguel Román y Pablo d’Stafanis quienes fueron electos como presidente, vicepresidente, secretario, subsecretario y tesorero respectivamente, además de ocho vocales.²⁵⁷

De estas elecciones hay que resaltar nuevamente la presencia, y por ende importancia, que Hernández Asenjo y Rojas tuvieron al formar parte otra vez de los cargos directivos, hecho que era común en las sociedades mutualistas desde

²⁵⁵ “La Estrella Social” en *El Diario*, 19 de agosto de 1903, “Simpática fiesta” en *La Patria*, 8 de noviembre de 1903 y “Boletín del Diario del Hogar” en *El Diario del Hogar*, 16 de abril de 1904.

²⁵⁶ Carlos Illades, *Hacia la república del trabajo. El mutualismo artesanal del siglo XIX*, 2ª Edición, México, Universidad Nacional Autónoma Metropolitana y Gedisa Editorial, 2016, p. 128.

²⁵⁷ “Dependientes de restaurant” en *El Diario*, 18 de febrero de 1910

el siglo XIX “cuyo patrón de comportamiento estuvo definido por una masa de afiliados elástica y mutable y un núcleo dirigente cerrado y poco permeable a la renovación”.²⁵⁸

A lo largo del año de 1910 no tenemos muchas noticias sobre la Sociedad Mutua de Dependientes de Restaurantes. Las razones de ello pueden deberse a la falta de liquidez necesaria para que la asociación operara con normalidad, probablemente explicable por la dificultad de los agremiados por pagar sus cuotas, las cuales consistían en un peso mensual. La mejor forma que encontraron los asociados para obtener recursos fue realizar una función musical con costo en el Teatro Colón, a la que asistieron la banda del Centro Asturiano, el quinteto de cuerdas “Zamora” y un cantante flamenco.²⁵⁹

Es importante destacar el tipo de entretenimiento que montó la Sociedad para obtener recursos, pues nos habla que estaba dirigida para los clientes de los establecimientos que trabajaban, aquellas clases medias y alta burguesía compuestas por políticos, banqueros, comerciantes funcionarios públicos y militares que tenían al teatro —y al restaurante— como espacio importante de sociabilidad.²⁶⁰ Sin embargo, este gusto por el folclor popular español también nos revela que una parte importante de los miembros de la Sociedad Mutualista eran de origen ibérico, probablemente cantineros. Otra muestra de estas inclinaciones

²⁵⁸ *Ibid.*, p. 129.

²⁵⁹ “Los dependientes de restaurant” en *La Iberia*, 25 de enero de 1911. El Centro Asturiano al que hacemos referencia fue fundado en 1908 y debido a la participación política de sus miembros, fue cerrado en 1914 a la entrada de las tropas constitucionalistas. El actual Centro Asturiano de México fue fundado cuatro años después. *Vid* Nélica Verónica Ordóñez Gómez, *Crisol de fantasías: ideología en los centros y asociaciones de la colonia española de México*, Tesis doctoral, Universidad Nacional Autónoma de México, 2010, pp. 288-294.

²⁶⁰ Ana Lidia García Peña, “El teatro como espacio de distinción” en Pilar Gonzalbo (ed.), *Espacios en la historia: invención y transformación de los espacios sociales*, México, El Colegio de México, 2014, pp. 165-167.

ibéricas fue la organización de becerradas y novilladas o la representación de la “Malvaloca”, obra teatral basada en una copla malagueña.²⁶¹

Una vez superadas las dificultades iniciales, la Sociedad Mutua de Dependientes de Restaurantes se había consolidado. Muestra de ello fue que en enero de 1912 realizaron una asamblea a la que invitaron a representantes del gobierno local y federal, además de miembros de la prensa. En esa sesión solemne, los ahora 300 miembros de la asociación solicitaron su reconocimiento oficial al nuevo gobierno del presidente Francisco I. Madero por medio del Departamento del Trabajo —creado un mes antes— y al gobernador del Distrito Federal, Ignacio Rivero.²⁶² A partir de este momento, la Sociedad adoptaría una actitud más combatiente contra los propietarios de restaurantes, exigiendo mejores condiciones para sus agremiados, usando para ello el recurso de la huelga. Es así que en el periodo de 1912 a 1915 hubo tres paros de labores.

La primera huelga de dependientes de restaurantes acontecida a finales de abril de 1912 sucedió en un clima favorable para la movilización de los trabajadores producto de la política maderista de tolerar la agitación en los centros de trabajo, siempre y cuando las manifestaciones fueran pacíficas. Lo anterior produjo más de una centena huelgas a nivel nacional que afectó los principales centros textiles e industriales del país desde mediados de junio de 1911 hasta principios de febrero de 1912.²⁶³ En el caso de la ciudad de México, esta

²⁶¹ “Becerrada a beneficio de los Dependientes de Restaurant” en *El Correo Español*, 1 de octubre de 1913 y “La función de la sociedad de Dependientes de Restaurant” en *El Diario*, 18 de abril de 1913, Sobre el perfil español de los trabajadores de cantinas Vid Pulido, *op. cit.*, pp. 65-66.

²⁶² “Session of waiters at nice hour 2 a.m.” en *The Mexican Herald*, 1 de enero de 1912.

²⁶³ Susie S. Porter, *Mujeres y trabajo en la ciudad de México. Condiciones materiales y discursos públicos (1879-1931)*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 2008, pp. 151-155.

sensación de desorden fue producida por las más de veinte huelgas llevadas a cabo por obreros del sector textil, cocheros, mecánicos e impresores.²⁶⁴

Como veremos, las demandas de los meseros se inscribieron a las ocurridas durante esos meses, en los que los trabajadores solicitaron aumentos de salarios, reducción de la jornada laboral y la abolición de prácticas administrativas hostiles.²⁶⁵ Sin embargo, debido a que los miembros de la Sociedad Mutua eran trabajadores de servicios, es posible pensar que sus demandas eran más cercanas a las de los dependientes de comercios que por esos años solicitaban a las autoridades el descanso dominical.²⁶⁶

La huelga de meseros acaecida entre los días 25 y 31 de abril de 1912 marcó el parámetro de cómo serían las movilizaciones de la Sociedad Mutua de Dependientes de Restaurantes. En primer lugar, el paro de labores fue fruto de una decisión conjunta por medio de una votación en asamblea. Una vez conjurada la resolución, se realizaba una circular que se entregaba a los propietarios de restaurantes, en la que los agremiados manifestaban sus demandas y las razones de ellas, estableciendo un plazo máximo para recibir contestación. Si no se llegaba a un acuerdo dentro del límite temporal establecido, los agremiados de la Sociedad comenzaban puntualmente la huelga hasta que los restauranteros aceptaban las condiciones propuestas.²⁶⁷

²⁶⁴ Ávila, *op. cit.*, pp. 20-21.

²⁶⁵ Barry Carr, *El movimiento obrero y la política en México, 1910-1929*, México, Era, 1982, pp. 49-50. Cfr. John Lear, *Workers, Neighbors and Citizens. The Revolution in Mexico City*, Lincoln, University of Nebraska Press, 2001, pp. 193-194.

²⁶⁶ Sánchez Parra, *Novedad y tradición...*, *op. cit.*, pp. 85-86 Cfr. Diego Pulido Esteva, "Historia del descanso dominical en la ciudad de México" en *Estudios de Historia Moderna y Contemporánea de México*, Universidad Nacional Autónoma de México, no. 52, 2016, pp. 40-51.

²⁶⁷ "Los meseros pretenden holgar" en *El País*, 27 de abril de 1912.

Las tres huelgas ocurridas en el periodo exigieron básicamente lo mismo: el pago de un salario para los miembros de la Sociedad por parte de los restauranteros. Sin embargo, tenemos que establecer una serie de distinciones. En la huelga de 1912 se solicitó por primera vez un ingreso mensual fijo de veinticinco pesos para los meseros y la otorgación de comida por parte de los restauranteros. Los dependientes de restaurantes argumentaron que la crisis²⁶⁸ por la que atravesaba el país provocaba que los comensales rara vez dejaran propinas, y cuando lo hacían, el monto de las mismas era tan pequeña que no bastaba para atender sus necesidades: mantener a sus familias y vestir decorosamente para su trabajo.²⁶⁹ Sin embargo, las razones últimas de esta movilización fue la oposición de los restauranteros por formalizar las relaciones laborales con sus trabajadores.

En cambio, la movilización ocurrida en enero 1913 respondió al incumplimiento de los objetivos conseguidos durante la primera huelga que resultó exitosa y por lo tanto, se solicitaba respetar los acuerdos firmados con anterioridad.²⁷⁰ Finalmente, el paro de labores sucedido en agosto de 1915 presentó una novedad con respecto a las anteriores, pues esta vez la asociación de dependientes de restaurantes tuvieron demandas más complejas: aumento escalonado de salarios para todos los trabajadores de los establecimientos —con

²⁶⁸ Sandra Kuntz menciona que en 1912 ocurrieron las primeras señales de alarma para la economía mexicana. A pesar de que las exportaciones de mercancías alcanzaron su valor más alto en ese año, la producción industrial cayó y hubo una mayor presión fiscal ante la necesidad del gobierno de Madero por combatir las rebeliones. Además, las constantes huelgas del periodo afectaron la continuidad de la producción y el ambiente de negocios. Vid Sandra Kuntz, "Crisis económica e institucional (1912-1917)" en *El proceso económico. México, 1880/1930* [Amazon Kindle Ebook], Taurus, 2015, s.p.

²⁶⁹ "Probable huelga de los meseros de café" en *El Diario*, 26 de abril de 1912

²⁷⁰ "Se prepara una huelga de meseros" en *El Imparcial*, 25 de enero de 1913; "Los empleados de restaurant apelan a la huelga" en *El Diario*, 26 de enero de 1913.

excepción de las meseras— de acuerdo con un escalafón propuesto, respeto al otorgamiento de alimentos sanos y abundantes, disminución de la jornada de trabajo a nueve horas, derecho a un día de descanso a la semana, excepción de pago por roturas o pérdidas de alguna especie, contratación exclusiva de los trabajadores afiliados a la Sociedad y finalmente, incapacidad de despido de ningún empleado sin el previo aviso a la asociación.²⁷¹

La complejización de las demandas de la Sociedad Mutua de Dependientes de Restaurantes es explicable debido a las relaciones que estableció con otras asociaciones de trabajadores en estos años. En 1912 la sociedad se enfrentó a los propietarios de restaurantes sin el apoyo de alguna otra mutualidad. Sin embargo, para la huelga de 1913 las cosas cambiaron. Esta vez los meseros recibieron la ayuda de la Casa del Obrero, asociación que auxilió monetariamente a los meseros, además de que movilizó a sus miembros boicoteando el funcionamiento normal de los establecimientos mediante el adueñamiento de los asientos, el consumo prolongado de artículos de bajo costo (tazas de café) y el nulo otorgamiento de propinas a “esquiroles” contratados por los restauranteros.²⁷²

La relación entre la Casa del Obrero y la Sociedad Mutua de Dependientes de Restaurantes se remontaba a finales de 1912 y se acrecentó tras la huelga acaecida en enero de 1913, muestra de ello fue la participación de Guadalupe Rojas —para ese entonces secretario de la Sociedad— en la comisión organizadora de la manifestación masiva del primero de mayo de ese año,

²⁷¹ “Los camareros piden aumento de sueldo” en *The Mexican Herald*, 27 de agosto de 1915 y “Hoy se declara la huelga de meseros” en *The Mexican Herald*, 28 de agosto de 1915.

²⁷² “La huelga de los meseros” en *El País*, 29 de enero de 1913 *cfr.* Huitrón, *op. cit.*, p. 117.

momento en que la Casa del Obrero agregó a su nombre la palabra “Mundial” para manifestar su solidaridad internacional con los trabajadores.²⁷³

La Casa del Obrero Mundial (COM) jugó un papel fundamental en el devenir de la Sociedad Mutua Cooperativa de Restaurantes pues sirvió de catalizadora para que sus agremiados abandonaran su carácter mutualista para convertirse en un sindicato, esto dentro de la línea del pensamiento anarcosindicalista imperante en los líderes de la COM.²⁷⁴ Este hecho ocurrió en el otoño de 1914. Ante los rumores de que los miembros de la Sociedad realizarían de nueva cuenta otra huelga, Guadalupe Rojas —el presidente de la asociación— afirmó que los meseros y otros empleados de restaurantes estaban satisfechos con las condiciones laborales establecidas en el decreto del general Heriberto Jara, nuevo gobernador constitucionalista del Distrito Federal: nueve horas de trabajo, descanso dominical y turnos laborales.²⁷⁵ Sin embargo, Rojas reportaba que una docena de sus agremiados habían abandonado la agrupación para adherirse a la COM.²⁷⁶

Entre esos doce asociados que abandonaron la Sociedad Mutualista de Dependientes de Restaurantes se encontraban Casimiro del Valle, Ernesto Méndez y José Rivera Ramos, quienes desde mediados de 1914 realizaban labores de propaganda para la Casa del Obrero Mundial.²⁷⁷ Estos tres personajes

²⁷³ Anna Ribera Carbó, *La Casa del Obrero Mundial. Anarcosindicalismo y revolución en México*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2010, p. 63.

²⁷⁴ Anna Ribera Carbó, “Los trabajadores y el ayuntamiento de la ciudad de México durante la Revolución Mexicana” en *Scripta Nova: Revista electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*, Universidad de Barcelona, volumen VI, número 119, 2002. p. 119.

²⁷⁵ “Decreto del Gobernador del D.F., Heriberto Jara del 28 de septiembre de 1914” en Archivo General de la Nación, Departamento del Trabajo, caja 88, exp. 6, f. 1.

²⁷⁶ “Rumored strike of waiters is denied” en *The Mexican Herald*, 10 de octubre de 1914.

²⁷⁷ “Propagandistas en Doña Celia” en *El Pueblo*, 11 de junio de 1915.

formaron parte de la directiva de una nueva asociación: el Sindicato de Dependientes de Restaurantes, creado el 26 de septiembre de 1914.²⁷⁸

Una de las primeras acciones del recién formado Sindicato fue convocar a los miembros de la Sociedad Alianza Mutualista del Gremio de Meseros Mexicanos y a la Mutualista de Dependientes a que se unieran a sus filas “por así convenirnos la forma sindicalista adoptada por el mundo proletario consciente”.²⁷⁹ La directiva de la Sociedad Alianza rechazó la invitación, afirmando que “siempre será independiente, cumpliendo con sus deberes en los socorros mutuos como hasta la presente se ha llevado”.²⁸⁰ En cambio, la Sociedad Mutualista aceptó la oferta y sus miembros engrosaron las filas del nuevo sindicato.²⁸¹

Consideramos que a partir de finales de 1914 la organización de trabajadores de restaurantes actuó como una sociedad de acción directa, pues interpeló las formas de autoridad y atribuciones que tenían los propietarios de restaurantes sobre el mundo laboral de sus establecimientos. Además, diversificó a sus socios pues no sólo aceptó a meseros y cantineros entre sus filas, también incluyó a cocineros y cocineras, galopines y galopinas. Sin embargo, excluyó a las meseras. Las razones por las que el naciente Sindicato de Dependientes de Restaurantes no admitió a esas trabajadoras se remontan a 1912. Durante la primera huelga de la Sociedad Mutua de Dependientes de Restaurantes, la prensa

²⁷⁸ Huitrón, *op. cit.*, p. 130.

²⁷⁹ “Sindicato de Dependientes de Restaurant” en *El Pueblo*, 1 de octubre de 1914.

²⁸⁰ “La Sociedad Alianza” en *La Patria*, 23 de octubre de 1914.

²⁸¹ “Por la Casa del Obrero Mundial” en *El Diario del Hogar*, 6 de noviembre de 1914

advirtió a los meseros sobre los límites de su posición estratégica²⁸² en el mundo

laboral restaurantero:

En cambio, los meseros tienen en su contra la facilidad en la sustitución de un personal por otro, más o menos capacitado por lo pronto, pero a poco andar adiestrado en el servicio. Elementos de sobra hay para ello, y basta que los meseros mediten en el número, más crecido cada día, de mujeres que se está utilizando en establecimientos análogos. Tienen en ellas los meseros rivales terribles y simpáticos, y que contarían con el agrado del público.²⁸³

Los miembros de la Sociedad Mutua de Dependientes de Restaurantes se percataron de la amenaza que representaban las meseras para sus intereses y decidieron combatirlas, muestra de ello fue las solicitud que realizaron al Gobierno del Distrito Federal pidiendo su prohibición.²⁸⁴ El Sindicato recuperó estas experiencias y a su vez solicitó al Departamento del Trabajo retirar a las mujeres de los establecimientos de bebidas alcohólicas, debido a la “dura explotación y peligros que sufrían”.²⁸⁵ A diferencia de sus contrapartes estadounidenses que sufrían embates similares frente a sus compañeros masculinos, no tenemos noticias de que las meseras mexicanas crearan asociaciones propias.²⁸⁶

Al igual que en caso de las meseras, las diferencias que se establecieron a finales de 1914 entre el Sindicato de Dependientes de Restaurantes y la Sociedad Alianza Mutualista resultan importantes para entender el tránsito entre el

²⁸² John Womack define “posición estratégica” como aquella ubicación dentro del proceso productivo que le permite a los obreros detener la producción de muchos otros, ya sea dentro de una compañía o de toda una economía. *Vid Posición estratégica y fuerza obrera: hacia una nueva historia de los movimientos obreros*, México, Fondo de Cultura Económica, 2009, p. 120.

²⁸³ “La última huelga” en *El Imparcial*, 1 de mayo de 1912.

²⁸⁴ “Corporación de Dependientes de Restaurant pide se suprima el servicio de meseras” en Archivo Histórico de la Ciudad de México, Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal, Serie Fondas y Figones, vol. 1632, exp. 713, julio de 1913.

²⁸⁵ “José Martínez, Secretario General del Sindicato de Dependientes de Restaurant pide al Departamento brinde su apoyo a fin de que sean suprimidos...” en Archivo General de la Nación, Departamento del Trabajo, caja 78, exp. 12, f. 2, diciembre de 1914.

²⁸⁶ Dorothy S. Cobble, *Dishing it Out. Waitresses and their Unions in the Twentieth Century*, Urbana, University of Illinois Press, 1991, pp. 83-84.

mutualismo y la acción directa que vivieron los trabajadores de restaurantes. Los miembros de la Sociedad Mutua de Dependientes de Restaurantes se afiliaron a la nueva asociación creada en el seno de la Casa del Obrero Mundial porque los acompañó en sus movimientos huelguísticos, pero también porque fijó un nuevo lenguaje que les permitió a los trabajadores de restaurantes expresar sus luchas.²⁸⁷

Este novedoso discurso fue el del anarcosindicalismo, presente en las siguientes palabras: “[Compañeros de oficio] somos el elemento más joven de esta sociedad; somos hijos de la época y que no podemos someternos sin mengua de nuestra moralidad a los arcaicos y estacionarios moldes del mutualismo en desuso”.²⁸⁸ A pesar de lo anterior, la retórica de la armonía de clases y el apoyo mutuo continuó siendo atractivo para algunos trabajadores de restaurantes, muestra de ello fue la pervivencia de la Sociedad Alianza y de la Sociedad Unión Concordia de Meseros.

La transformación de la Sociedad Mutua en sindicato y la relación que estableció con asociaciones que condenaban a “todos los gobiernos como opresores del pueblo” resulta fundamental para explicar las demandas más elaboradas presentadas en la huelga de agosto de 1915. Sin embargo, los nexos entre el Sindicato de Dependientes de Restaurantes con la Casa del Obrero Mundial se rompieron en ese verano, en el contexto de las disputas políticas que existían dentro de esta asociación obrera por la postura que debían tomar con

²⁸⁷ William Sewell Jr., *Trabajo y revolución en Francia. El lenguaje del movimiento obrero desde el Antiguo Régimen hasta 1848*, traducción de Enrique Galván, Madrid, Taurus, 1992, pp. 280-286.

²⁸⁸ *Vid supra* nota 87.

respecto al gobierno de la Convención y las disputas entre las facciones revolucionarias.

Fue así que en junio de 1915 el Sindicato de Dependientes de Restaurantes abandonó la Casa del Obrero Mundial y se unió a los Sindicatos Mexicanos de Electricistas, Empleados de Comercio, Empleados y Obreros de la Compañía de Tranvías de México para formar la naciente Confederación General del Trabajo, cuyo primer Secretario General fue Luis N. Morones.²⁸⁹ Todo lo anterior en un horizonte de hambre y escasez generalizada en la ciudad de México que explica también las demandas del Sindicato de Dependientes de Restaurantes y su eventual participación en la huelga general de 1916.²⁹⁰

Conclusiones

¿Los dependientes de restaurantes de la ciudad de México a principios del siglo XX desarrollaron una conciencia de clase a través de sus prácticas asociativas y de sus movimientos reivindicativos? Si tomamos en cuenta la definición clásica de E. P. Thompson podemos afirmar que así fue al menos para la parte masculina de estos.²⁹¹ Los dependientes de restaurantes cobraron conciencia de su condición a partir de experiencias similares: largas jornadas, salarios ínfimos, prácticas patronales abusivas, descansos insuficientes, espacios de trabajo peligrosos.

Además, la creación y afiliación en la Sociedad Mutua de Dependientes de Restaurantes funcionó como catalizadora y expresión de esa conciencia. Fue a partir de esa organización que los dependientes de restaurantes abandonaron el

²⁸⁹ "La Confederación General del Trabajo" en *The Mexican Herald*, 27 de junio de 1915.

²⁹⁰ Ariel Rodríguez Kuri, *Historia del desasosiego. La revolución en la ciudad de México, 1911-1920*, México, El Colegio de México, 2010, pp. 171-173.

²⁹¹ Edward Palmer Thompson, *La formación de la clase obrera en Inglaterra*, Madrid, Capitán Swing, 2012, p. 27.

discurso mutualista de conciliación de clases favorecido durante los últimos años del Porfiriato y articularon sus intereses comunes frente a otro grupo con intereses distintos: los propietarios de restaurantes.

Sin embargo, esta cuestión no fue inmediata pues conllevó la primigenia organización de la Sociedad a partir de la experiencia conocida: la mutualidad. Fueron las condiciones políticas y económicas surgidas tras el triunfo de la revolución maderista las que posibilitaron los cambios en la experiencia de los dependientes de restaurantes: caída de los ingresos de los trabajadores por la inestabilidad, creación de una institución interesada en la problemática laboral, surgimiento de organizaciones anarcosindicalistas y las movilizaciones de trabajadores de distintas ramas productivas.

Es probable que el clima huelguístico que se vivía en el país inspirara a los dependientes de restaurantes afiliados a la Sociedad a utilizar el recurso de la huelga en 1912 para conseguir su principal demanda: el pago de un salario. Sin embargo, los contactos que tuvo la Sociedad Mutua con asociaciones obreras importantes de la época como la Casa del Obrero Mundial en 1913 y el Congreso General de Trabajadores en 1915 impulsaron a los dependientes de restaurantes organizados a formarse como sindicato, admitir a la casi totalidad de los trabajadores de restaurantes entre sus filas y a redistribuir la autoridad sobre el mundo laboral que hasta ese momento ostentaban los restauranteros.

A su vez, la relación con las organizaciones mencionadas llevó a los dependientes de restaurantes a apoyar las demandas de otros trabajadores: desde meseros de otros estados de la República hasta obreros electricistas. Sin embargo, esta naciente conciencia de clase tuvo sus límites en la cuestión de

género. Los miembros del Sindicato de Dependientes de Restaurantes —en su mayoría meseros— no integraron en sus filas a las meseras, pues concibieron el trabajo en los restaurantes como exclusivamente masculino. Esto conllevó que concibieran el ingreso de las mujeres trabajadoras a estos establecimientos como una amenaza a sus intereses. Dicha cuestión produjo que el Sindicato gestionara con distintas autoridades la prohibición de esta labor femenina. A pesar de lo anterior, fue en estos años que los trabajadores de restaurantes vieron más allá de los problemas inmediatos que ocurrían entre los salones, cantinas y cocinas de dónde laboraban, para integrarse al movimiento sindicalista que cobró forma durante la revolución mexicana.

CONSIDERACIONES FINALES

A lo largo de esta tesis hemos argumentado la importancia que tenían los restaurantes como espacios de sociabilidad y trabajo en la ciudad de México durante el primer lustro de la revolución mexicana. Estos establecimientos fueron relevantes en la vida social de los capitalinos debido a que sus propietarios y las autoridades ciudadanas insertaron los locales en rumbos específicos dentro de la urbe, los comensales desarrollaron prácticas sociales singulares en ellos y los trabajadores fraguaron una naciente conciencia de clase entre sus salones y cocinas.

Iniciamos nuestro trabajo estudiando el asentamiento y reglamentación de los restaurantes dentro de la dinámica espacial existente en la capital de la república. La ubicación de estos establecimientos estuvo inserta en el proceso de segregación social existente en la ciudad de México, por medio del cual las autoridades capitalinas desarrollaron lugares propicios para la convivencia y esparcimiento de las élites y las clases medias en el primer cuadro de la urbe, evitando así su relación con los grupos populares. Es por ello que la configuración geográfica de los restaurantes estuvo íntimamente ligada a otros espacios concurridos por los sectores medios y altos: teatros, cinematógrafos, hoteles, estaciones de ferrocarril y de tranvías.

La presencia de posibles comensales en estos lugares incentivó a los propietarios a establecer sus negocios, lo cual configuró distintos rumbos restauranteros que a grandes podemos caracterizar de la siguiente manera: una zona centro compuesta por los restaurantes de gran renombre y ligada a los

grandes teatros, los cinematógrafos y los hoteles de la ciudad existentes en la capital, los cuáles eran concurridos en gran parte por las élites. Los rumbos norte y sur relacionados con teatros y cinematógrafos concurridos por las clases medias, además de la presencia de paradas del tranvía en su camino a las municipalidades foráneas. Finalmente, un naciente rumbo occidental con restaurantes que respondían a la demanda de los habitantes de las nuevas colonias y los viajeros que arribaban a la estación de ferrocarril de Buenavista.

Los rumbos restauranteros arriba mencionados también se conformaron a partir de la posibilidad que tuvieron estos establecimientos para seguir funcionando en las noches. Esto fue posible gracias a la expansión del alumbrado público en la capital y la dotación de energía eléctrica a pequeños negocios desde la primera década del siglo XX. Asimismo, el funcionamiento nocturno de los restaurantes estuvo ligado al esparcimiento nocturno que las clases medias y altas realizaban a través de los teatros y los cinematógrafos, además de la necesidad de dotar de alimentos a los viajeros hambrientos que arribaban noche a la ciudad.

Es así que los restaurantes influyeron en las acciones ligadas con el consumo y ocio de las clases altas y medias. Estos actores sociales encontraron en los establecimientos un espacio apropiado para comer fuera de casa y en los horarios de suspensión laboral, también para relacionarse tras el esparcimiento relacionado con los espectáculos y durante los viajes a la capital. A su vez, los restaurantes expandieron y consolidaron una sociabilidad nocturna entre capas capitalinas de la población. Gracias a estos establecimientos la noche fue considerada cada vez más como un momento para el pasatiempo cuando anteriormente era concebida como un intervalo destinado al descanso.

La actividad nocturna de los restaurantes no estuvo exenta de críticas por parte los habitantes de la metrópoli y de los propietarios de establecimientos de bebidas embriagantes, siendo estos últimos capaces de negociar con las autoridades del Gobierno del Distrito Federal una modificación a las reglas existentes para la dotación de licencias de horas extraordinarias.

La negociación de las reglamentaciones que normaban los restaurantes no sólo ocurrió en el plano formal, pues sus propietarios también violaron y convinieron con éxito los reglamentos a través del arreglo informal con los distintos miembros de la Inspección General de Policía. Es así que, en un primer momento, las infracciones levantadas por los gendarmes nos confirman la prioridad de las autoridades por controlar el consumo de alcohol en el espacio público de la Ciudad de México mediante sanciones que censuraban el consumo de bebidas alcohólicas sin alimentos o fuera de horario. Aunque también las infracciones nos demuestran la existencia de distintos rumbos restauranteros y un diferenciado uso social de los establecimientos de acuerdo a las principales faltas cometidas y a las horas en que éstas ocurrían.

Sin embargo, resultan más relevantes las estrategias que llevaron a cabo los restauranteros para evadir las regulaciones de las autoridades ciudadanas —a través de los policías— sobre sus establecimientos. Contradecir el horario asentado en el acta, fingir ignorancia ante los sucesos, cerrar las puertas de los locales, no comparecer en las comisarías fueron algunas de las estratagemas que idearon los dueños de restaurantes para evitar una sanción que muchas veces consideraban injusta. No obstante, este arbitrario actuar por parte de los gendarmes también era utilizado a favor de los restauranteros, quiénes se valían

de un entramado de complicidad —que en algunas ocasiones incluían a altas autoridades del Gobierno del Distrito Federal— para ignorar las disposiciones gubernamentales.

El propósito de los restauranteros por evadir los mecanismos de regulación del gobierno capitalino respondía a varias razones: la primera, a su interés por lucrar con las sociabilidades que desarrollaban los comensales al interior de los locales; la segunda, como una reacción en contra de lo que se consideraba una normatividad excesiva e injusta que era contraria a la llamada libertad de comercio.

Estas prácticas sociales vividas dentro de los restaurantes —que muchas veces resultaban infraccionadas por las autoridades— eran producto del perfil social que tenían los consumidores de estos espacios. La principal característica en común que tenían los asiduos a estos establecimientos era la capacidad de pagar los altos costos de las viandas y bebidas ofertadas. Esto implicó que los comensales tuvieran salarios elevados derivados de su trabajo.

Los parroquianos que contaron con la posibilidad económica de asistir a los restaurantes eran aquellos que trabajaban en el sector de servicios públicos y privados, labores que tuvieron una importante expansión en la ciudad de México durante los primeros años del siglo XX producto de la consolidación del aparato burocrático federal y de la integración de la economía mexicana a los mercados de producción internacional.

Es así que miembros de la clase alta, compuesta por directores, gerentes, administradores, secretarios de Estado, diplomáticos y generales del ejército inundaban los salones de los restaurantes. Sin embargo, también acudían a estos

espacios los burócratas y los profesionistas. Este hecho se vio plasmado en los lugares de residencia que los comensales reportaban a la policía cuando ocurría una infracción: el primer cuadro de la ciudad, además del área norte y sur inmediatos al Zócalo, que correspondían a los espacios de habitación de la clase media capitalina.

Así como el trabajo realizado permitía la concurrencia a los restaurantes, la jornada laboral delimitó los horarios de asistencia a estos establecimientos que de común estaban abiertos buena parte del día. Asimismo, los distintos momentos en los que se acudía a los locales explican la divergencia de las prácticas sociales desarrolladas en sus salones. En las mañanas —de ocho a doce— eran dominadas por el desayuno en familia y el trabajo en la oficina, lo que se traducía en restaurantes vacíos. A mediodía, el ajetreo de las mesas se animaba. De doce a catorce horas los despachos paraban sus actividades para la comida. Era en este momento cuando ocurrían los almuerzos y comidas de las grandes personalidades de la política, la diplomacia y los negocios.

En la tarde, el horario laboral nuevamente se imponía, dominando hasta las dieciocho horas, momento en que la vida restaurantera se reanudaba y prolongaba hasta las tres de la mañana. Sin embargo, las prácticas que se desarrollaban en este lapso de seis horas no eran las mismas. En las primeras tres horas los restaurantes se llenaban de miembros del gobierno, de la banca y del alto comercio que celebraban banquetes o que realizaban reuniones de despedida. En cambio, las últimas tres horas eran propicias para las convivencias posteriores a las funciones de los teatros y cinematógrafos.

Es así que los espectáculos se relacionaban tanto espacial como temporalmente con los restaurantes. Además, era en el horario nocturno cuando los comensales rompían las reglas existentes, presentándose mayor cantidad de infracciones de policía y suscitándose riñas y altercados que terminaban reportados en las comisarías o en la prensa.

La diversidad de horarios y prácticas sociales que se desarrollaban en los restaurantes vino acompañada de una variedad de consumidores. Este hecho contrastaba con el discurso elaborado por los restauranteros, quienes afirmaban que sus comensales eran personas pacíficas, ordenadas y morales que no cometían escándalo alguno. Esta caracterización por parte de los propietarios tenía como objetivo cuidar la respetabilidad de su clientela, que generalmente acudían en grupos para sociabilizar. Sin embargo, existía una pequeña porción de personas solitarias, generalmente hombres, que entraban a los establecimientos a comer y beber.

Podemos afirmar que las sociabilidades que se desarrollaron en los restaurantes variaron de acuerdo al género. En la época existió un predominio significativo de hombres en los restaurantes, siendo explicable ese hecho por la idea de que el espacio público —especialmente el nocturno— supuestamente era el territorio por excelencia de los varones, además de que el acceso a trabajos bien remunerados les permitía pagar los productos expendidos.

En cambio, las mujeres se veían obligadas a entrar a estos espacios como consumidoras de la mano de su contraparte masculina —como esposa o pareja— o acompañadas de otras mujeres —en familia— principalmente en la mañana y en la tarde. Es así que el espacio nocturno restaurantero le era vedado a las mujeres

en solitario, ante los temores asociados a la noche y la posibilidad de ser consideradas como prostitutas, las cuales acudían a los establecimientos de acuerdo a los reportes de los policías.

De los parroquianos que socializaban dentro de los restaurantes, sobresalían los políticos, gendarmes y militares, quienes en distintos momentos eran encargados de vigilar estos establecimientos. En cuanto a las figuras políticas, era común que se reunieran en los locales para celebrar banquetes por motivos diplomáticos o por triunfos en las elecciones. En cambio, los policías abusaron de su autoridad para consumir en estos espacios a pesar de que lo tenían prohibido. Finalmente, la presencia de los hombres de armas en los salones estuvo limitada a pesar de la guerra civil que se vivía en estos años.

El perfil de los comensales y las sociabilidades desarrolladas en los restaurantes impactaron de manera significativa en el mundo laboral restaurantero. Al igual que otros laborantes del ramo de servicios, los trabajadores de estos establecimientos variaban su situación de acuerdo al grado de cualificación que tenían. Es así que los administradores y cocineros —trabajadores apreciados por sus dotes administrativas y culinarias— se encontraban en ventaja que sus compañeros poco calificados: cantineros, meseros, meseras, galopines y garroteros.

Las diferencias que los propietarios de restaurantes establecieron entre estos dos grupos de trabajadores fueron significativas. En primer lugar, los laborantes calificados se encontraban en una jerarquía superior con respecto a sus contrapartes menos preparadas: en los salones, los administradores y gerentes se colocaban por encima de los meseros y compañía; en las cocinas, los

chefs dominaban a cocineros y cocineras. A su vez, entre los trabajadores poco calificados se estableció una diferenciación de acuerdo al servicio que prestaban a los comensales. Los cantineros fueron más apreciados por su conocimiento étlico que los meseros, quienes a su vez se colocaban por encima de galopines y garroteros.

En las políticas de contratación también era posible encontrar estas diferencias. Los trabajadores cualificados tuvieron la capacidad de negociar sus contratos con los restauranteros. En cambio, cantineros, meseros y galopines no tuvieron esta posibilidad. Esta situación también se vio reflejada en los salarios de los trabajadores, siendo los cocineros y gerentes los mejor pagados. En cambio, meseros y meseras no contaron con una remuneración fija, teniendo que vivir de las propinas que les otorgaban los parroquianos.

Las diferencias entre los trabajadores no terminaban ahí, pues sus condiciones laborales dependían del espacio que ocupaban en los restaurantes. Entre los cocineros existía el riesgo de accidentes o de insalubridad producto de la falta de espacio o acondicionamiento en las cocinas. En cambio, los meseros y meseras estaban expuestos a los caprichos de los comensales, exponiendo su integridad física ante el escándalo y acoso de los parroquianos respectivamente, además de la incapacidad de tener reposo en toda la jornada. A pesar de las diferencias existentes en la jerarquía, contratación y salarios, los trabajadores de restaurantes compartieron una condición laboral: una jornada laboral de sol a sol, cuya rutina comenzaba a las siete de la mañana y concluía a las diez de la noche, con la posibilidad de alargarse —a partir de 1912— hasta las 3 de la madrugada.

Las condiciones existentes en el mundo laboral restaurantero de principios del siglo XX respondían, al igual que otros trabajos de la época, a dos razones. En primer lugar, una visión institucional de las relaciones labores basada en el liberalismo clásico, que consideraba las obligaciones establecidas entre el patrón y el trabajador como un contrato mercantil, en el que el Estado únicamente intervenía a petición de una de las partes. El otro motivo que moldeó las condiciones de los dependientes de los restaurantes fue la amplia reserva de trabajadores poco calificados en el mercado laboral existente en la ciudad de México a principios del siglo XX, cuestión que favoreció a los propietarios de restaurantes, quienes impusieron situaciones desventajosas para sus dependientes con el objeto de disminuir los gastos en sus establecimientos.

Estas condiciones laborales adversas impulsaron a los trabajadores de restaurantes a crear asociaciones con el objetivo de mejorar su situación. Fue en estas sociedades donde los dependientes formaron una cultura política propia y desarrollaron una conciencia de clase a partir de sus experiencias y contactos con otras agrupaciones. Para la primera década del siglo XX, existían tres asociaciones que aglutinaban a los trabajadores de restaurantes: la Sociedad Unión y Concordia de Meseros, la Sociedad Alianza Mutualista del Gremio de Meseros Mexicanos y la Sociedad Mutualista de Dependientes de Restaurantes.

Como su nombre lo indica, todas estas organizaciones siguieron el modelo mutualista para mejorar las condiciones de los trabajadores: el auxilio entre sus miembros en caso de enfermedad o defunción, fomento al ahorro y la moralidad, prevención de la embriaguez y protección de los intereses de sus agremiados. Sin embargo, fue la Sociedad Mutualista de Dependientes de Restaurantes la que

logró abandonar su condición exclusivamente mutualista para convertirse en una sociedad de resistencia interesada en la confrontación patronal, la negociación pragmática con las autoridades de la Ciudad de México, pero también el control y gestión sobre el proceso de trabajo.

Existen tres factores que permiten entender el transitar del mutualismo al sindicalismo que vivieron los dependientes de restaurantes: en primer lugar, por las condiciones laborales existentes en sus espacios de trabajo y el deterioro de sus ingresos por la disminución del monto de las propinas, impactadas por las crisis ocurridas los bienios de 1906-1907 y 1910-1911, pero sobre todo por la carestía generalizada acaecida en el fatídico año de 1915. Este impacto, derivado de la inestabilidad revolucionaria, provocó una serie de huelgas en los años 1912, 1913 y 1915 en las que los trabajadores de restaurantes interpelaron a sus patrones con el objetivo de obtener un salario e influir en las condiciones laborales de sus espacios de trabajo.

En segundo momento, la lucha revolucionaria trajo consigo un debilitamiento de los controles estatales establecidos durante el Porfiriato, lo cual permitió un mayor margen de organización, acción y cooperación entre las asociaciones laborales. Esta condición posibilitó la creación de la Casa del Obrero Mundial, organización que fomentó la educación de los trabajadores y la creación de sociedades de resistencia entre las asociaciones obreras existentes.

El acercamiento que tuvo la Sociedad Mutualista de Dependientes de Restaurantes con la Casa del Obrero Mundial —a razón del apoyo que ésta dotó durante la huelga de 1913— propició que los trabajadores restauranteros se unieran a otras manifestaciones obreras, como lo fue la celebración del Día del

Trabajo. Además, la apropiación del lenguaje anarcosindicalista de la Casa del Obrero Mundial permitió que los dependientes de restaurantes expresaran de manera consciente la finalidad de sus acciones y por ese medio crear una nueva asociación: el Sindicato de Dependientes de Restaurantes.

Finalmente, el arribo de nuevas autoridades ciudadanas receptivas a las demandas de los trabajadores e interesadas en la mediación laboral con un marcado interés político permitieron el auge de este naciente sindicalismo del que fueron partícipes los dependientes de restaurantes. Fue así que el gobierno maderista creó un Departamento del Trabajo encargado de recopilar información relativa a las organizaciones obreras e interceder por los trabajadores en caso que éstos lo solicitaran. Esta situación continuó con el huertismo, cuyas autoridades capitalinas expidieron un reglamento para el descanso dominical. No obstante, la participación del gobierno capitalino resultó en las disputas obreras-patronales tras el triunfo del constitucionalismo, cuando las autoridades de la ciudad de México mostraron en algunos casos abierta simpatía hacia las causas de los trabajadores, como ocurrió durante la huelga restaurantera de 1915 y la modificación al reglamento del descanso hebdomadario.

A grandes rasgos hemos esbozado las ideas principales desarrolladas a lo largo de la tesis. A pesar de que nuestro periodo de estudio es de una temporalidad corta, podemos mencionar una serie de cambios que se vivieron en el espacio social, el mundo laboral y las sociabilidades existentes en la ciudad de México la segunda década del siglo XX. Es así que consideramos que 1912 resultó una fecha nodal en los cambios sociales producidos durante la revolución mexicana.

En el año de 1912 las autoridades de la ciudad de México extendieron el horario de funcionamiento de los restaurantes, propiciando el negocio de sus propietarios y consolidando así la conformación de rumbos nocturnos dentro de la urbe. Asimismo, este hecho fomentó la expansión de las sociabilidades noctámbulas entre los comensales, creando así una fuerte relación entre el binomio espectáculo y consumo restaurantero entre las clases altas y medias ciudadinas. Finalmente, en la fecha señalada los trabajadores de restaurantes realizaron por primera vez una huelga, confrontando de este modo a sus patrones, lo cual eventualmente daría lugar a un movimiento sindicalista y a la transformación de las condiciones laborales en estos establecimientos.

Es así que a lo largo de esta tesis nos hemos centrado en las complejas relaciones sociales, espaciales y laborales que se desarrollaron en la capital de la república a través de los restaurantes. Estos lugares estuvieron insertos en las dinámicas urbanas de la metrópoli, resultaron importantes puntos de encuentro para las clases altas y medias, además que fueron el mundo laboral de distintos dependientes que buscaron cambiar sus condiciones de trabajo.

Para finalizar cabe esbozar el impacto que tuvieron dinámicas posteriores a nuestro periodo de estudio en los restaurantes, esto con el objetivo de plantear posibles problemas de investigación. La situación de la administración pública de la Ciudad de México durante la lucha entre facciones revolucionarias conllevó a que dejara de haber un registro de los establecimientos de nuestro interés entre los años 1916-1917, reanudándose paulatinamente en 1918 y recobrando su normalidad hasta 1920. Lo anterior a pesar de que a finales de diciembre de 1915 se creó el primer reglamento que expresamente mencionaba a los restaurantes.

Nuevos trabajos tendrán que responder qué objetivos perseguían las autoridades ciudadanas con esta norma y cuál fue su repercusión en el comercio alimenticio.

Es probable que esta reglamentación hiciera un mayor énfasis en la higiene que existía en los establecimientos, cuestión que merece más estudio a partir del análisis de las fuentes sanitarias. Este rubro resulta importante debido a los múltiples reportes de prensa sobre la adulteración de alimentos y bebidas durante la gran escasez acontecida en el fatídico año de 1915.

A su vez, es relevante preguntarnos cuántos de los restaurantes que existieron durante nuestro periodo de estudio sobrevivieron a la década de 1910. La respuesta es que probablemente fueran pocos. Conjeturamos que el clima de inestabilidad derivado de la violencia revolucionaria, las exigencias y nuevas multas reglamentarias, además de las demandas de mejoras laborales entre los trabajadores llevaron al cierre de muchos locales que existían desde tiempos del Porfiriato. Esta cuestión también es palpable por el nombre de los restaurantes más famosos en la década de 1920: el Sanborns y Lady Baltimore, lugares que para ese momento tenían pocos años de existencia y que nos permiten entrever la notable influencia que tendría el estilo americano en estos establecimientos. Es así que una historia empresarial del éxito y fracaso de negocios nos podría brindar luces sobre el pequeño comercio existente en la Ciudad de México de la época.

Además de los puntos planteados, futuras pesquisas tienen que ahondar más en el mundo laboral restaurantero posterior al año de 1915. Estudiar las condiciones laborales existentes en estos establecimientos y las labores realizadas por las autoridades, principalmente por el Departamento del Trabajo, nos permitirán conocer con profundidad el perfil social de los trabajadores del

sector de servicios. A su vez, es necesario desarrollar la participación del Sindicato de Dependientes de Restaurantes en la Federación de Sindicatos Obreros del Distrito Federal a partir de 1916 y su participación en la huelga general de ese año. Asimismo, el estudio de la transformación del Sindicato de Dependientes de Restaurantes en la Unión de Empleados de Hoteles, Restaurantes, Cantinas y Similares del Distrito Federal y su integración a la Confederación Regional Obrera Mexicana en la década de 1930 nos revelará facetas interesantes sobre el movimiento obrero ligado al sector terciario en la posrevolución.

Por todo lo anteriormente mencionado, concluimos la presente tesis haciendo un llamado a adentrarse en estos temas de estudio, los cuales nos permitirían explicar a la sociedad capitalina de hace un siglo.

REFERENCIAS

I. Archivos

AGN Archivo General de la Nación

Fondo:

Departamento del Trabajo

Félix Díaz

Tribunal Superior de Justicia del Distrito Federal

AHDF Archivo Histórico de la Ciudad de México

Fondo:

Gobierno del Distrito Federal

Serie:

Bandos, Leyes y Decretos

Bebidas Embriagantes

Carteles Desprendidos y Restaurados

Diversiones

Extranjeros

Fondas y Figones

Horas Extraordinarias

Infracciones

Juegos Permitidos

Pulquerías

Reglamentos

HNDM Hemeroteca Nacional Digital de México

Artes y Letras

Diario Oficial de los Estados Unidos Mexicanos

El Correo Español

El Diario

El Hijo del Ahuizote

El Imparcial

El Mundo Ilustrado

El País

El Popular

El Tiempo

The Mexican Herald

2. Bibliografía

Anónimo, *División territorial de los Estados Unidos Mexicanos formada por la Dirección General de Estadística a cargo del Ingeniero Salvador Echegaray. Distrito Federal*, México, Imprenta de la Secretaría de Fomento, 1913, 50 pp.

Anónimo, *Estadísticas Históricas de México*, 3ª. Edición, México, Instituto Nacional de Estadística y Geografía, 1994, tomo I, 596 pp.

Anónimo, *Estatutos y reglamento interior de la Benemérita Sociedad Mutualista Unión y Concordia*, México, Imprenta de J. I. Muñoz, 1927, 88 pp.

Anónimo, *Bases y estatutos de la Sociedad de Socorros Mutuos del Ramo de Meseros Unión Concordia, iniciada el 14 de junio de 1874*, México, Imprenta de la Viuda e Hijos de Murguía, 1878, 44pp.

Anónimo, *La decena trágica en México. Datos verídicos tomados en el mismo teatro de los sucesos por un escritor metropolitano*, León, Editor J. Rodríguez, 1913, 145 pp.

Agostoni, Claudia, *Monuments of Progress. Modernization and Public Health in Mexico City, 1876-1910*, Calgary, The University of Calgary Press, 2003, 228 pp.

Aréchiga Córdoba, Ernesto, "La lucha de clases en la ciudad. La disputa por el espacio urbano, 1890-1930" en Carlos Illades y Mario Barbosa (coords.), *Los trabajadores de la ciudad de México, 1860-1950. Textos en homenaje a Clara E. Lida*, México, El Colegio de México y Universidad Nacional Autónoma Metropolitana, 2013, pp. 19-50.

Aragón Rangel, María Eugenia, "Una obra y dos actores. El Teatro Nacional de la ciudad de México, 1841-1901" en *Boletín de Monumentos Históricos*, México, número 3, 2005, pp. 68-92.

Ávila, Felipe, "La sociedad mutualista y moralizadora de obreros del Distrito Federal (1909-1911)" en *Historia Mexicana*, El Colegio de México, vol. 43, no. 1, 1993, pp. 117-154.

_____, "Organizaciones, influencias y luchas de los trabajadores durante el régimen maderista" en *Estudios de Historia Moderna y Contemporánea de México*, Universidad Nacional Autónoma de México, vol. 18, no. 18, 1999, pp. 121-169.

Aupart Ortega, Victoria, *Nuevos espacios de sociabilidad en las ciudades: las casas de café en Londres y la ciudad de México (1793-1855)*, Tesis mastral, Centro de Investigación y Docencia Económicas, 2016, 129 pp.

Bairoch, Paul, *De Jericó a México. Historia de la urbanización*, México, Trillas, 1990, 500 pp.

Barbosa Cruz, Mario, *El trabajo en las calles. Subsistencia y negociación política en la ciudad de México a comienzos del siglo XX*, México, El Colegio de México y Universidad Autónoma Metropolitana, 2008, 301 pp.

_____, "Controlar y resistir. Consumo de pulque en la ciudad de México, 1900-1920" en *Segundo Congreso de Historia Económica: La historia económica hoy, entre la economía y la historia*, Facultad de Economía, Universidad Nacional Autónoma de México, 2004, pp. 1-41.

_____, "El ocio prohibido. Control 'moral' y resistencia cultural en la ciudad de México a finales del Porfiriato" en Romana Falcón (coord.), *Culturas de pobreza y resistencia. Estudios de marginados, proscritos y descontentos, México, 1804-1910*, México, El Colegio de México, 2005, pp. 165-184.

_____, "Rumbos de comercio en las calles: fragmentación espacial en la ciudad de México a comienzos del siglo XX" en *Scripta Nova. Revista electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*, Universidad de Barcelona, volumen X, número 218, 2008.

_____, "La ciudad: crecimiento urbano y población" en Mario Barbosa y Salomón González (coord.), *Problemas de la urbanización en el Valle de México, 1810-1910. Un homenaje visual en la celebración de los centenarios*, México, Universidad Autónoma Metropolitana, 2009, pp. 173-190.

_____, "Límites de la modernización de la capital mexicana durante la época revolucionaria" en Mario Barbosa y Salomón González (coord.), *Problemas de la urbanización en el Valle de México, 1810-1910. Un homenaje visual en la celebración de los centenarios*, México, Universidad Autónoma Metropolitana, 2009, pp. 263-296.

_____, “Los empleados públicos, 1903-1931” en Carlos Illades y Mario Barbosa (coords.), *Los trabajadores de la ciudad de México, 1860-1950: textos en homenaje a Clara Lida*, México, El Colegio de México, 2013, pp. 155-180.

_____, “Empleados públicos en la ciudad de México: condiciones laborales y construcción de la administración pública (1903-1931)” en Fernando Remedi y Mario Barbosa, *Cuestión social, políticas sociales y construcción del Estado social en América Latina, siglo XX*, México, Centro de Estudios Carlos E. Segreti y Universidad Autónoma Metropolitana, 2014, pp. 137-158.

_____, “Capacitación y posición social de los empleados público de la ciudad de México a comienzo del siglo XX” en *Historia Mexicana*, volumen 68, número 2, 2018, pp. 747-783.

Bayly, C.A., “La política de la clase trabajadora” en *El nacimiento del mundo moderno, 1780-1914*, traducción de Richard García, Madrid, Siglo XXI, 2010, 504 pp.

Beckingham, David, “Gender, Space and Drunkenness: Liverpool’s Licensed Premises, 1860-1914” en *Annals of the Association of American Geographers*, Washington, volumen 102, 2012, p. 647-666.

Briseño, Lillian, *Candil de la calle, oscuridad de su casa. La iluminación en la Ciudad de México durante el Porfiriato*, México, Miguel Ángel Porrúa, 2008, 221 pp.

_____, “Ese fluido mágico que es la electricidad” en *III Simposio Internacional de historia de la electrificación: estrategias y cambios en el territorio y la sociedad*, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 2015, pp. 1-15.

Bryan, Susan, "Teatro popular y sociedad durante el porfiriato" en *Historia Mexicana*, volumen 33, número. 1, 1983, pp. 130-169.

Calvo, Óscar Iván y Martha Sade Granados, *La ciudad en cuarentena: chicha, patología social y profilaxis*, Bogotá, Ministerio de Cultura, 2002, 377 pp.

Campos, Rubén M., *El bar: la vida literaria de México en 1900*, prólogo de Serge I. Zaitzeff, México, Universidad nacional Autónoma de México, 1996, 316 pp.

Carr, Barry, *El movimiento obrero y la política en México, 1910-1929*, México, Era, 1982, 282 pp.

Ceballos, Ciro B., *Panorama mexicano 1890-1910 (Memorias)*, edición crítica de Luz América Viveros, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2006, 439 pp.

Challu, Amilcar E. y Aurora Gómez Galvarriato, "Mexico's real wages in the age of the great divergence, 1730-1913" en *Revista de Historia Económica/Journal of Iberian and Latin American Economic History*, Universidad de Cambridge, volumen 33, número 1, 2015, pp. 83-122.

Collado, María del Carmen, "Vida social y tiempo libre de la clase alta capitalina en los tempranos años veinte" en *Historias*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, número 28, 1992, pp. 101-126

Cobble, Dorothy S., *Dishing it Out. Waitresses and their Unions in the Twentieth Century*, Urbana, University of Illinois Press, 1991, 368 pp.

Dublán, Manuel y José María Lozano, *Legislación mexicana o colección completa de las disposiciones legislativas expedidas desde la Independencia de la República*, México, Imprenta de Eduardo Dublán y Compañía, 1887, tomos IX y XVII.

Erby, Kelly, *Restaurant Republic. The Rise of Public Dining in Boston* [Amazon Kindle eBook], Minneapolis, The University of Minnesota Press, 2016, 216 pp.

García Peña, Ana Lidia, "El teatro como espacio de distinción" en Pilar Gonzalbo (ed.), *Espacios en la historia: invención y transformación de los espacios sociales*, México, El Colegio de México, 2014, pp. 165-194.

Gayol, Sandra, *Sociabilidad en Buenos Aires. Hombres, honor y cafés, 1862-1910*, Buenos Aires, Ediciones del Signo, 2000, 234 pp.

_____, "Ámbitos de sociabilidad en Buenos Aires: despachos de bebidas y cafés", 1860-1900 en *Anuario del Instituto de Estudios Históricos Sociales*, Tandil, vol. 8, 1993, pp. 257-273.

Genin, Auguste, *Notes sur le Mexique*, México, Imprenta Lacaud, 1910, 306 pp.

González de la Vara, Martín, *La cocina mexicana a través de los siglos. V. Tiempos de guerra*, México, Editorial Clío y Fundación Hérdez, 1997, 62 pp.

González Navarro, Moisés, *Historia moderna de México. El Porfiriato. Vida social*, 4ª Edición, México, Editorial Hermes, 1986, 979 pp.

Gortari Rabiela, Hira de, "La urbanización de la ciudad de México de fines del XIX y su catastro. Un estudio monográfico de varias manzanas del cuartel mayor IV" en Hira de Gortari Rabiela (coord.), *Morfología de la ciudad de México. El catastro de fines del siglo XIX y de 2000. Estudios de caso*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2012, pp. 63-89.

_____, "Los años difíciles. Una economía urbana: el caso de la ciudad de México (1890-1910)" en *Iztapalapa. Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, Universidad Autónoma Metropolitana, año 3, núm. 6, 1982, p. 101-114.

_____, "El empleo en la ciudad de México a fines del siglo XIX. Una discusión" en *Secuencia. Revista de Historia y Ciencias Sociales*, Instituto Mora, volumen 3, 1985, pp. 37-48.

_____, "¿Un modelo de urbanización? La ciudad de México de finales del siglo XIX" en *Secuencia Revista de Historia y Ciencias Sociales*, México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, número 8, 1987, pp. 42-52.

Grez Toso, Sergio, "El escarpado camino hacia la legislación social: debates, contradicciones y encrucijadas en el movimiento obrero y popular (Chile: 1901-1924)" en *Cyber Humanitas. Revista de la Facultad de Filosofía y Humanidades*, Universidad de Chile, número 41, 2011, 48 pp.

Guerrero, Julio, *La génesis del crimen en México: un estudio de psiquiatría social*, México, Porrúa, 1977, 394 pp.

Gutiérrez, Florencia, *El mundo del trabajo y el poder político. Integración, consenso y resistencia en la Ciudad de México a fines del siglo XIX*, México, El Colegio de México, 2011, 274 pp.

Haine, Scott, "From Drinkseller to Social Entrepreneur: The Parisian Working-Class Café Owner, 1789-1914" en *Histoire Sociale/Social History*, Ontario, volumen 27, número 54, 1994, pp. 279-294.

Haley, Andrew P., *Turning the tables. Restaurants and the Rise of the American Middle Class, 1880-1920*, Chapel Hill, University of Carolina Press, 2011, 384 pp.

Hernández Franyuti, Regina, *El Distrito Federal: historia y vicisitudes de una invención, 1824-1994*, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 2008, 298 pp. Ilustraciones. (Historia urbana y regional).

Hernández Márquez, Rosario y Martha Angélica López Rangel, *Los Banquetes del Centenario: El sueño gastronómico del Porfiriato*, México, Rosa María Porrúa Ediciones, 2010, 141 pp.

Huitrón Chavero, Jacinto, *Orígenes e historia del movimiento obrero en México*, México, Editores Mexicanos Unidos, 1974, 318 pp.

Illades, Carlos, *Hacia la república del trabajo. El mutualismo artesanal del siglo XIX*, 2ª Edición, México, Universidad Nacional Autónoma Metropolitana y Gedisa Editorial, 2016, 348 pp.

Infante Vargas, Lucrecia, "Mujeres en la ciudad: espacio, género y cultura en el escenario urbano del México finisecular (1883-1884)" en Alicia Salmerón y Fernando Aguayo (coordinadores), *"Instantáneas" de la ciudad de México. Un álbum de 1883-1884*, México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora y Universidad Autónoma Metropolitana, 2013, vol. II, pp. 265-280

Joyce, Patrick, *The Rule of Freedom. Liberalism and the Modern City*, Londres, Verso, 2003, 288 pp.

Kieffer, Nicholas M., "Economics and the Origin of the Restaurant" en *Cornell Hospitality Quarterly*, Universidad de Cornell, volumen 43, número 4, pp. 58-64.

Kuntz Ficker, Sandra (coord.), *Historia mínima de la economía mexicana, 1519-2010* [Amazon Kindle Ebook], México, El Colegio de México, 2012, 312 pp.

_____, *El proceso económico. México, 1880/1930* [Amazon Kindle Ebook], Taurus, 2015, 56 pp.

Leal, Juan Felipe, *Del mutualismo al sindicalismo en México, 1843-1911*, 2ª Edición, México, Juan Pablos Editor, 2012, 174 pp.

Lear, John, "Del mutualismo a la resistencia: las organizaciones laborales en la Ciudad de México de fines del Porfiriato a la Revolución" en Carlos Illades y Ariel Rodríguez Kuri (coords.), *Ciudad de México. Instituciones, actores sociales y conflicto político, 1774-1931*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 1996, pp. 184-186.

_____, *Workers, Neighbors and Citizens. The Revolution in Mexico City*, Lincoln, University of Nebraska Press, 2001, 441 pp.

Lefevre, Henri, *La producción del espacio*, traducción de Emilio Martínez Gutiérrez, Madrid, Capitán Swing, 2013, 456 pp.

Leidenberger, Georg, "La peregrinación en vías entre la ciudad de México y la Villa de Guadalupe, 1857-1979" en *Boletín de Monumentos Históricos*, México, número 29, 2013, pp. 94-113.

López Ojeda, Andrés, "La moral oscura: conflicto cultural y vida nocturna en la Ciudad de México durante el último tercio del siglo XIX" en *Culinaria. Revista virtual especializada en Gastronomía*, número 1, 2011, pp. 91-123.

López Rosado, Diego, *El abasto de productos alimenticios en la ciudad de México*, México, Fondo de Cultura Económica, 1988, 563 pp.

López Velarde, Ramón, *Obra poética*, edición de José Luis Martínez, San José, Universidad de Costa Rica, 1998, 867 pp.

Lorenzo Río, María Dolores, "Entre el vicio y el beneficio. Segregación social y espacios de entretenimiento en la ciudad de México, 1810-1910" en Mario Barbosa y Salomón González (coord.), *Problemas de la urbanización en el Valle de México, 1810-1910. Un homenaje visual en la celebración de los centenarios*, México, UAM, 2009, pp. 227-262.

_____, “Ayúdame que yo te ayudaré”. La política laboral en el Banco Oriental de México (1900-1915)” en *Secuencia. Revista de Historia y Ciencias Sociales*, Instituto Mora, no. 64, 2006, pp. 31-48.

Miquel, Ángel, *En tiempos de revolución. El cine en la Ciudad de México, 1910-1916*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2013, 331 pp.

Miranda Pacheco, Sergio, *Historia de la desaparición del municipio del Distrito Federal*, México, Unidad Obrera y Socialista, 1998, 252 pp.

_____, “Urbanización, servicios públicos y gestión municipal en el Distrito Federal durante el Porfiriato” en María Esther Sánchez y María del Carmen Bernárdez, *Servicios urbanos en las ciudades mexicanas de los siglos XIX y XX*, México, Universidad Autónoma Metropolitana, 2016, pp. 21-40.

Monsiváis, Carlos, *La cultura mexicana en el siglo XX*, México, El Colegio de México, 2010, 526 pp.

Monteleone, Joana, *Sabores urbanos: alimentaço, sociabilidade e consumo (Sao Paulo 1828-1910)*, Tesis de maestría, Universidad de Sao Paulo, 2008, 186 pp.

Morales Martínez, Dolores, *Ensayos urbanos de la ciudad de México en el siglo XIX*, México, Universidad Autónoma Metropolitana, 2011, 394 pp.

Ordóñez Gómez, Nélida Verónica, *Crisol de fantasías: ideología en los centros y asociaciones de la colonia española de México*, Tesis doctoral, Universidad Nacional Autónoma de México, 2010, 723 pp.

Orduña, Miguel y Alejandro de la Torre (coords.), *Cultura política de los trabajadores (siglos XIX y XX)*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2008, 324 pp.

Ortiz Gaitán, Julieta, "La ciudad de México durante el Porfiriato: el París de América" en Javier Pérez Siller y Chantal Cramaussel, *México-Francia: memoria de una sensibilidad común. Siglos XIX-XX*, México, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla y El Colegio de Michoacán, 2004, volumen II, pp. 180-195.

Pérez Montfort, Ricardo, "Circo, teatro y variedades. Diversiones en la Ciudad de México a fines del Porfiriato" en *Alteridades*, número 26, 2003, p. 57-66

Picatto, Pablo, *Ciudad de sospechosos. Crimen en la Ciudad de México 1900-1931*, traducción de Lucía Rayas, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social y Fondo Nacional para la Cultura y las Artes, 2010, 394 pp.

Pinol, Jean-Luc y François Walter, "La gestión de las ciudades" en *La ciudad contemporánea. Hasta la Segunda Guerra Mundial*, Valencia, Universitat de València, 2003, tomo IV, pp. 181-215.

Piqueras, José A., "El dilema de Robinson y las tribulaciones de los historiadores sociales" en *Historia Social*, Fundación Instituto de Historia Social, número 60, 2008, pp. 59-89.

Porter, Susie, *Mujeres y trabajo en la ciudad de México. Condiciones materiales y discursos público (1879-1931)*, traducción de María Palomar Vereá, Zamora, El Colegio de Michoacán, 2008, 313 pp.

_____, "De obreras y señoritas. Culturas de trabajo en la ciudad de México en la Compañía Ericsson, en la década de 1920" en María Teresa Fernández Aceves y Susie S. Porter (coords.), *Género en la encrucijada de la historia social y cultural de México*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 2015, pp. 179-210.

Pulido Esteva, Diego, *¡A su salud! Sociabilidades, libaciones y prácticas populares en la ciudad de México a principios del siglo XX*, México, El Colegio de México, 2014, 226 pp.

_____, "Profesional y discrecional: policía y sociedad en la ciudad de México del Porfiriato a la posrevolución" en *Antropología*, número 94, 2012, pp. 72-85.

_____, "Los negocios de la policía en la ciudad de México durante la posrevolución" en *Trashumante: Revista Americana de Historia Social*, número 6, 2015, pp. 8-31.

_____, "Historia del descanso dominical en la ciudad de México" en *Estudios de Historia Moderna y Contemporánea de México*, Universidad Nacional Autónoma de México, no. 52, 2016, pp. 40-51.

_____, "Las meseras en la ciudad de México, 1875-1919" en Elisa Speckman Guerra y Fabiola Bailón Vásquez, *Vicio, prostitución y delito. Mujeres transgresoras en los siglos XIX y XX*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2016, pp. 15-47.

_____, "Gendarmes, inspectores y comisarios. Historia del sistema policial en la ciudad de México, 1870-1930" en *Ler Historia*, número 70, 2017, pp. 37-58.

_____, "Los gendarmes: perfil social de la policía capitalina, 1900-1930" en Marcela Dávalos, Regina Hernández Franyuti y Diego Pulido Esteva (coords.), *Orden, policía y seguridad. Historia de las ciudades*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2017, pp. 179-202.

_____, “Trabajo, clase y prácticas policías en las comisarías de la ciudad de México, 1870-1920” en *Historia Mexicana*, volumen 68, número 2, 2018, pp. 667-712.

Quiroz, Enriqueta, “Vivir de un salario: El costo del consumo doméstico” en Alicia Salmerón y Fernando Aguayo (coordinadores), *“Instantáneas” de la ciudad de México. Un álbum de 1883-1884*, México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora y UAM Cuajimalpa, 2013, vol. I, pp. 119-136.

Ramos Escandón, Carmen, “Señoritas porfirianas: mujer e ideología en el México progresista, 1880-1910” en *Presencia y transparencia: La mujer en la historia de México*, México, El Colegio de México, 2006, p. 145-162.

Reyes, Aurelio de los, *Cine y sociedad en México, 1896-1930*, 2ª. Edición, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1983, volumen 1, 271 pp.

Reyes, Aurelio de los, “El cine en México, 1896-1936” en Aurelio de los Reyes *et al.*, *Ochenta años de cine en México*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1977, 142 pp.

Ribera Carbó, Anna, *La Casa del Obrero Mundial. Anarcosindicalismo y revolución en México*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2010, 242 pp.

_____, “Los trabajadores y el ayuntamiento de la ciudad de México durante la Revolución Mexicana” en *Scripta Nova: Revista electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*, Universidad de Barcelona, volumen VI, número 119, 2002. pp. 119-130.

Rivera Mir, Sebastián, “Los relojes públicos y la unificación social del tiempo en la ciudad de México, 1882-1922” en *Tzintzun. Revista de Estudios Históricos*, número 58, 2013, pp. 99-128.

Rojas Sosa, Odette María, *La ciudad y sus peligros: alcohol, crimen y bajos fondos. Visiones, discursos y práctica judicial, 1929-1946*, Tesis doctoral, Universidad Nacional Autónoma de México, 2016, 409 pp.

Rodríguez Kuri, Ariel, *La experiencia olvidada. El Ayuntamiento de México: política y gobierno, 1876-1912*, México, El Colegio de México y Universidad Autónoma Metropolitana, 1996, 301 pp.

_____, *Historia del desasosiego. La revolución en la Ciudad de México, 1911-1920*, México, El Colegio de México, 2010, 228 pp.

Romero, José, *Guía de la ciudad de México y demás municipalidades del Distrito Federal*, Madrid, Imprenta Ibérica, 1910, 1000 pp.

Rowland, Perrin, *Dining Out. A History of the Restaurant in New Zealand*, Auckland, Auckland University Press, 2010, 280 pp.

Salazar Torres, Citlali, "La figuración de la ciudad comercial en 1883. El *Plano del perímetro central* de Julio Popper Ferry" en Alicia Salmerón y Fernando Aguayo (coordinadores), *"Instantáneas" de la ciudad de México. Un álbum de 1883-1884*, México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora y UAM Cuajimalpa, 2013, vol. I, pp. 57-72

Sánchez Parra, Jenny Cristina, *Novedad y tradición. Las tiendas por departamentos en la ciudad de México y su influencia en el consumo, 1891-1915*, Tesis doctoral, El Colegio de México, 2017, 274 pp.

Sewell Jr., William, *Trabajo y revolución en Francia. El lenguaje del movimiento obrero desde el Antiguo Régimen hasta 1848*, traducción de Enrique Galván, Madrid, Taurus, 1992, 417 pp.

_____, “Cómo se forman las clases: reflexiones críticas en torno a la teoría de E. P. Thompson sobre la formación de la clase obrera” en *Historia Social*, Fundación Instituto de Historia Social, número 18, 1994, pp. 77-100.

Simmel, Georg, “The Sociology of Sociability” en *American Journal of Sociology*, vol. 55, no. 3, 1949, p. 254-261.

Torre Rendón, Judith de la, “La ciudad de México en los albores del siglo XX” en Aurelio de los Reyes (coord.), *Historia de la vida cotidiana. Siglo XX. La imagen, ¿espejo de la vida?*, México, Fondo de Cultura Económico y El Colegio de México, 2006, tomo V, volumen 2, pp. 11-48.

Tenorio Trillo, Mauricio, *I speak of the City: Mexico City at the turn of the Twentieth Century*, Chicago, The University of Chicago Press, 2012, 504 pp.

Thompson, Edward Palmer, *La formación de la clase obrera en Inglaterra*, Madrid, Capitán Swing, 2012, 925 pp.

_____, “Time, Work-Discipline and Industrial Capitalism” en *Past and Present*, número 38, 1967, pp. 56-97

Toner, Deborah, *Alcohol and Nationhood in Nineteenth Century Mexico*, Lincoln, The University of Nebraska Press, 2015, 384 pp.

Spang, Rebecca L., *The invention of the restaurant. Paris and modern gastronomic culture*, Cambridge, Harvard University Press, 2001, 325 pp.

Vélez Rocha, Covadonga “De tráfico y gritería: un acercamiento a los restaurantes y a la vendimia en algunas estaciones de ferrocarril en México” en *Mirada Ferroviaria. Boletín Documental*, México, Centro Nacional para la Preservación del Patrimonio Cultural Ferrocarrilero, número 8, 2009, pp. 25-41.

Victoria Uribe, María Susana, “La minuta del día: los tiempos de comida de la élite capitalina a principios del siglo XX” en *Historia y Grafía*, número 34, 2010, p. 15-45.

_____, “Progreso a la carta. Los hábitos alimenticios de la élite capitalina y la búsqueda del progreso en los últimos años del Porfiriato” en María Eugenia Ponce Alcocer (coord.), *Cultura, política y sociedad en el México del siglo XIX. Múltiples miradas*, México, Universidad Iberoamericana, 2016, pp. 187-204.

Walkowitz, Judith R., *La ciudad de las pasiones terribles. Narraciones sobre peligro sexual en el Londres victoriano*, Madrid, Cátedra y Universitat de València, 1995, 506 pp.

Womack Jr., John, *Posición estratégica y fuerza obrera: hacia una nueva historia de los movimientos obreros*, México, Fondo de Cultura Económica, 2009, 443 pp.

Zamora, Francisco José, *Guía indispensable del forastero en la Ciudad de México y para calendario para el año de 1910*, 3ª. Edición, México, J. Ricardo Garrido y Hermano Editores, 1910, 700 pp.