



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA  
DE MÉXICO**

---

---

**FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS**

**LOS RESTAURANTES EN LA CIUDAD DE MÉXICO  
EN LA SEGUNDA MITAD DEL SIGLO XIX  
(1869-1910)**

**T E S I S**

**QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE  
LICENCIADO EN HISTORIA**

**P R E S E N T A:**

**VÍCTOR MAXIMINO MARTÍNEZ OCAMPO**



**DIRECTORA DE TESIS:  
DRA. LUCRECIA INFANTE VARGAS  
MÉXICO D.F., 2015**



Universidad Nacional  
Autónoma de México



**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 Facultad de Filosofía y Letras por la oportunidad que me brindaron hace más de un lustro para realizar mis estudios universitarios.

A Miguel Rodríguez Lozano, Miguel Ángel Castro Medina, Javier Rico Moreno y María Dolores Lorenzo Río por darse a la ardua tarea de leer ajeno. Sin sus observaciones y correcciones esta tesis no sería la misma.

A Lucrecia Infante Vargas y Luis Romo Cedano, quienes conocí en mi ya lejano tercer semestre de la carrera. Sin la guía de la primera en los momentos críticos, este trabajo no hubiera llegado a buen término; los atinados consejos del segundo me ayudaron a resolver dificultades. Muchas gracias por todas las oportunidades que me han brindado.

A mi papá, por siempre pagar la cuenta. A mi mamá, por siempre pedir gabinete. A mi hermana, por siempre compartirme de su comida, aunque no quisiera. Sin el amor y la paciencia de mi familia, este texto nunca lo hubiera concluido. Su confianza hacia mi persona fue lo que me impulsó a seguir.

A mis amigos: Ileana, por las innumerables reuniones. Perla, por los huaraches del mercado. Yahvé, por el sushi. Giovanni, por nuestras pláticas en cafés. Daniel, por prender el asador en Cuernavaca. Rebeca, por los chongos zamoranos y los índices. Bertha, por las carnitas en Texcoco. Ricardo, por las comidas en su casa. Omar, por tantos almuerzos mientras estudiábamos. Gracias a todos por sus palabras de aliento y por soportarme al hablar de mi tema durante tantos meses.

Finalmente quiero agradecer a los trabajadores del Archivo Histórico del Distrito Federal, quienes hicieron gratos mis dos meses de investigación ahí. Sin su importante labor por conservar la memoria de nuestra ciudad, no existiría el tercer capítulo de la presente tesis. Asimismo agradezco a la Hemeroteca Nacional Digital de México y a la Fototeca Nacional por permitirme reproducir las imágenes que acompañan el texto.

## Índice

<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>7</b>
<b>CAPÍTULO UNO. EL SURGIMIENTO DEL RESTAURANTE EN LA CIUDAD DE MÉXICO DE LA PRIMERA MITAD DEL SIGLO XIX (1822-1867)</b>	<b>19</b>
I. La invención del restaurante en París (1780-1800)	19
II. La expansión del restaurante por el mundo occidental (1800-1850)	24
III. El problema de la literatura de viaje: ¿restaurantes en la ciudad de México en una época temprana? (1822-1850)	28
<i>III.I Primeras noticias (1822-1832)</i>	30
<i>III.II Entre fondas, cafés ¿y restaurantes? te veas (1832-1850)</i>	33
IV. Los restaurantes de la ciudad de México a escena (1852-1869)	55
<b>CAPÍTULO DOS. VIVIENDO LOS RESTAURANTES: REPRESENTACIONES Y PRÁCTICAS EN LA CIUDAD DE MÉXICO (1870-1900)</b>	<b>77</b>
I. Reglamentar y fiscalizar los establecimientos de alimentación	78
II. El tívoli como restaurante y la discusión política (1869-1896)	84
III. Estableciendo la barrera social en los restaurantes (1872-1898)	107
<b>CAPÍTULO TRES. RESTAURANTES EN LA CIUDAD DE MÉXICO DE LA ÚLTIMA DÉCADA DEL PORFIRIATO (1901-1910)</b>	<b>131</b>
I. Normas y aplicación de los procedimientos gubernamentales	132
II. La ubicación de los restaurantes	142
III. Al interior de los restaurantes	150
IV. Los propietarios de los restaurantes	162
V. El personal de los restaurantes	170
VI. La diversidad de comensales	181
<b>REFLEXIONES FINALES</b>	<b>193</b>
<b>APÉNDICE</b>	<b>204</b>
I. Restaurantes en la ciudad de México (1901-1910)	204
II. Calles de la ciudad de México con restaurantes en el año de 1910 basado en MMOyB. Secretaría de Fomento. <i>Plano de la ciudad de México (Detalle), 1910, 1910.</i>	210
<b>SIGLAS Y ARCHIVOS</b>	<b>211</b>
<b>ÍNDICE DE IMÁGENES</b>	<b>230</b>

## INTRODUCCIÓN

La presente tesis estudia el surgimiento y desarrollo de los restaurantes en la ciudad de México del siglo XIX mexicano. A diferencia de las capitales de las naciones más importantes de la época, los restaurantes surgieron tardíamente – hasta la mitad del siglo XIX– en el centro político-administrativo de la República Mexicana. El desarrollo del restaurante en la capital de nuestro país tuvo que adaptarse a la realidad local en diversos aspectos, por ejemplo, en la utilización de ingredientes locales para la elaboración de comidas. Sin embargo, también fue en estos espacios que se reprodujeron hábitos que en Europa y los Estados Unidos ya habían surgido, por ejemplo, la utilización de menús en idioma francés. Ante lo ya mencionado, el estudio de los restaurantes puede revelar o confirmar facetas sobre la sociabilidad e identidad entre estratos específicos de habitantes – principalmente la llamada gente decente o de razón– de la ciudad de México de hace dos siglos. Asimismo, la investigación se justifica en tanto que aportará información de una temática que, como se verá, ha sido poco estudiada.

Estudiar el fenómeno del surgimiento de los restaurantes en la ciudad de México del siglo XIX conlleva diversas cuestiones. En primer lugar se tendrán que responder las siguientes interrogantes básicas: ¿qué se entiende como restaurante?, ¿en qué momento del siglo XIX surgieron?, ¿qué ubicación espacial tuvieron dentro de la ciudad?, ¿quiénes eran sus propietarios?, ¿cómo funcionaban?, ¿quiénes concurrían a ellos?, ¿qué reglamentaciones gubernamentales tenían que cumplir? Una vez resueltas esas dudas, se procederá a contestar las siguientes preguntas de índole social y cultural: ¿qué

función social cumplían los restaurantes? ¿qué significados –imaginarios, representaciones– tuvieron los restaurantes para los habitantes de la ciudad?, ¿fue el mismo significado para todos?, ¿se estableció alguna identidad entre las personas que los visitaban?, ¿los restaurantes se diferenciaron de otros espacios de alimentación o compartieron características?

La historiografía de los restaurantes en la ciudad de México se inserta en lo que podríamos llamar la historiografía de los espacios públicos de sociabilidad y alimentación en el siglo XIX. Los estudios acerca de estos lugares en nuestro país son escasos. En 1967 Salvador Novo publicó *Cocina mexicana. Historia Gastronómica de la Ciudad de México*, piedra angular de la historia culinaria en nuestro país. En dicha obra, el cronista menciona –a partir de la literatura de la época– los distintos cafés y restaurantes que existían en el siglo XIX. Desde la publicación de su obra Novo será el modelo a seguir: una mera descripción de los lugares y las comidas que ahí se consumían.<sup>1</sup> Será hasta 1996 con la publicación de *La cocina mexicana a través de los siglos* que se intente describir las modificaciones que ocurrieron en los bares, restaurantes y cafés de la ciudad de México, sin embargo, en esa obra tampoco existe una problematización del tema.<sup>2</sup>

Es hasta el siglo XXI que encontramos una obra monográfica que plantee el desarrollo de uno de los tantos espacios de alimentación y sociabilidad en la

---

<sup>1</sup> Salvador Novo, *Cocina mexicana: Historia gastronómica de la ciudad de México*. 10ª. Edición, México: Porrúa, 2010, pp. 261-303.

<sup>2</sup> Principalmente en los siguientes tomos: René Rabell Jara, *La cocina mexicana a través de los siglos: VI. La bella época*. México: Clío y Fundación Herdez, 1997, pp. 8-46 y Enrique Asensio Ortega, *La cocina mexicana a través de los siglos: X. Alta cocina*. México, Clío y Fundación Herdez, 1997, pp. 6-25.

ciudad de México tras la época independiente.<sup>3</sup> A partir de una amplia investigación bibliográfica y hemerográfica, Clementina Díaz y de Ovando logra explicar los cambios ocurridos en los cafés a lo largo del siglo XIX. Su explicación se centra principalmente en las funciones sociales y culturales que cumplían dichos espacios entre las distintas capas de la población de la época.<sup>4</sup> Sin embargo, la autora no pasa de largo la cuestión política y económica que gira en torno a esos establecimientos. Hasta el momento, la obra de la escritora es también una referencia obligada para estudiar el tema y ha inspirado otras investigaciones.<sup>5</sup>

A diferencia del siglo XX, el siglo XXI ha sido prolífico en artículos que estudian espacios de alimentación y sociabilidad en el siglo XIX mexicano. Ejemplo de ello tenemos los trabajos de Jeffrey Pilcher, Deborah Toner y Diego Pulido. En el primer texto, el historiador estadounidense rastrea el surgimiento de las taquerías a finales del siglo XIX y principios del XX. Sin embargo, nos parece excesiva la caracterización que realiza de esos establecimientos populares y de los restaurantes, pues a los primeros les llama “revolucionarios” y a los segundos “porfirianos”. A pesar de lo anterior, me parece importante su aportación con respecto a las medidas que tomó el gobierno local ante los comedores de la

---

<sup>3</sup> Clementina Díaz y de Ovando, *Los cafés en México en el siglo XIX*. México: UNAM, 2000, 103 pp. (Al siglo XIX ida y regreso).

<sup>4</sup> Las funciones sociales y culturales que cumplieron los cafés en el siglo XIX ya habían sido destacados por Maurice Agulhon en *El círculo burgués: La sociabilidad en Francia, 1810-1848*. trad. Margarita Polo, Buenos Aires: Siglo XXI, 2009, pp. 99-111.

<sup>5</sup> Por ejemplo tenemos el trabajo de Ana Cristina Márquez Cárdenas, *Nuevas formas de convivencia social en el siglo XIX: El caso de los cafés de la ciudad de México 1850-1870*. Tesis de Historia FFyL-UNAM, México: El Autor, 2011, 162 pp. También hay que destacar el texto de Victoria Aupart Ortega, *Baluartes de modernidad: los cafés en la ciudad de México como espacios de sociabilidad*. Tesis de Historia Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, México: El Autor: 2013, 99 pp.

ciudad independientemente de su condición: asegurar el orden público, obtener ingresos municipales e imponer medidas de higiene.<sup>6</sup>

En cuanto al segundo texto, Deborah Toner trabaja los establecimientos de ingesta de bebidas alcohólicas desde finales del virreinato y durante todo el siglo XIX, lo que nos permite comprender un fenómeno de mediana duración en cuanto a las disposiciones gubernamentales de distintos regímenes ante esos espacios. La historiadora inglesa afirma que existió una semejante actitud entre los distintos gobiernos de la ciudad de México puesto que todos buscaron regular de manera sucesiva los espacios populares –pulquerías, vinaterías y bares– donde abundaba la bebida, lo que llevó a que éstos ocuparan las áreas más pobres y periféricas de la ciudad. Eso se debía a que los lugares anteriormente mencionados eran vistos como potencialmente peligrosos para la paz y buen desenvolvimiento de la vida de los habitantes. Asimismo los cafés, bares y restaurantes fueron preferidos por las elites para el consumo de alcohol debido a que dichos establecimientos eran asociados con la idea de orden, modernidad, progreso y refinamiento. Sin embargo, la autora apunta que esto no siempre fue así, pues en dichos lugares se llegaron a presentar altercados y reyertas que supuestamente no correspondían a la gente de alcurnia.<sup>7</sup>

Finalmente, en el trabajo más reciente sobre espacios de sociabilidad, Diego Pulido estudia los establecimientos populares de consumo de bebidas alcohólicas

---

<sup>6</sup> Jeffrey M. Pilcher, “¡Tacos, joven!” Cosmopolitismo proletario y la cocina nacional mexicana” en *Dimensión antropológica* [en línea]. mayo-agosto, vol. 13, año 12, 2006, pp. 87-125. <[http://www.dimensionantropologica.inah.gob.mx/pdf/dian\\_37\\_03.pdf](http://www.dimensionantropologica.inah.gob.mx/pdf/dian_37_03.pdf)>

<sup>7</sup> Deborah Toner, "Everything in its right place? Drinking places and social spaces in Mexico City, c. 1780-1900" en *Social History of Alcohol and Drugs*. volumen 25, 2011, pp. 26-48.

en la ciudad de México durante los primeros treinta años del siglo XX. A pesar de que el historiador mexicano está más interesado en el análisis de las prácticas y discursos entorno a la embriaguez en pulquerías, cantinas, fondas y figones, llega a mencionar la situación que existe en los espacios de sociabilidad de las elites como lo son los bares, las cantinas “elegantes” y los restaurantes, los cuales afirma solamente representaron apenas un 3.9% de los despachos de bebidas embriagantes.<sup>8</sup>

Hay que mencionar que también nos hemos nutrido de las propuestas que la historiadora María Dolores Lorenzo Río sobre los espacios de entretenimiento – entre ellos los cafés– en la ciudad de México a lo largo de la época decimonónica. Lorenzo Río concluye que tras el triunfo de la República, los sucesivos gobiernos liberales reglamentaron los espacios de diversión de la siguiente manera: prefirieron aquellos lugares públicos cerrados puesto que supuestamente permitían mayor control entre los habitantes que los frecuentaban; en cambio, los espectáculos que ocurrían en las calles fueron duramente sancionados debido a que incitaban al vicio y la vagancia. Ante lo cual, los espacios de sociabilidad populares se fueron ubicando en la periferia de la ciudad, a diferencia de las diversiones de la gente más acaudalada que ocuparon el centro de la misma.<sup>9</sup>

Además de las propuestas, lo novedoso de los textos reseñados es la utilización de nuevas fuentes con respecto a los trabajos del siglo XX. Los tres

---

<sup>8</sup> 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. 37.

<sup>9</sup> 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: UAM, 2009, pp. 227-260.

artículos no solamente utilizan literatura y periódicos de la época, también usan información obtenida de fuentes oficiales como lo son las actas notariales, licencias expedidas por el ayuntamiento del Distrito Federal y causas criminales encontradas en el Archivo General de la Nación. También es pertinente señalar que a pesar de que todos los textos hasta ahora revisados hacen mención – directa o indirectamente– de los restaurantes, no profundizan en ellos, sino que los ubican en un horizonte más general. Prueba de lo anterior es que en la aportación más reciente a la historia de la comida en nuestro país, el historiador José Luis Juárez López solamente enlista los restaurantes que surgieron durante el Porfiriato dando una breve explicación de la función de los mismos.<sup>10</sup> Sin embargo, ello no debe sorprendernos puesto que la elaboración de trabajos historiográficos a nivel mundial que tengan como temática el desarrollo de los restaurantes no tienen más de una decena de años.<sup>11</sup>

La hipótesis que se busca comprobar en la presente investigación es la siguiente: desde sus inicios los restaurantes de la ciudad de México fueron asociados con valores exaltados por la modernidad del siglo XIX: orden, higiene, progreso y educación. Asimismo, dichos espacios cumplieron una triple función entre la población: primero, marcar una identidad entre las elites y los sectores medios que los visitaban; segundo, en los restaurantes se expresó la barrera

---

<sup>10</sup> Nos referimos a José Luis Juárez López, *Engranaje culinario: La cocina mexicana en el siglo XIX*. México: CONACULTA, 2012, p. 128.

<sup>11</sup> Para el caso francés: Rebecca L. Spang, *The invention of the restaurant: Paris and modern gastronomic culture*. Cambridge: Harvard University Press, 2001, 325 pp. Para el caso estadounidense: Andrew P. Haley, *Turning the tables: Restaurants and the Rise of the American Middle Class, 1880-1920* [Amazon Kindle Ebook]. Chapel Hill: The University of North Carolina Press, 2011, 384 pp.

social existente entre las clases altas y las clases populares; tercero, la asistencia al restaurante permitió a las clases altas considerarse en las mismas condiciones que sus contrapartes europeas y estadounidenses.

El objetivo general del presente trabajo es acercarnos al surgimiento y desarrollo de los restaurantes en la ciudad de México de la segunda mitad del siglo XIX a partir del estudio de las dinámicas sociales y culturales que se vivieron en torno a ellos. De este interés global se desprenden distintos objetivos particulares: Profundizar en el conocimiento del funcionamiento de los restaurantes en el siglo XIX mexicano, analizar las ideas y discursos que hubo en torno a los restaurantes de la época, explicar las diferencias o semejanzas que se establecieron entre los restaurantes y otros lugares de alimentación, mostrar la participación de los restaurantes en la materialización de las diferencias sociales existentes entre los habitantes de la ciudad e intentar dilucidar si se concibió una identidad entorno a los restaurantes.

El presente proyecto es producto de la lectura de textos de historia de la alimentación y de la comida. Sin embargo, no se encuentra inscrita del todo en alguna de estas vertientes, es más, se complementa por medio de ambas. Las razones por las cuales ocurre esto son las siguientes: de la historia de la alimentación –más preocupada por lo económico y social– se toma el interés en el estudio del consumo de alimentos en determinados espacios. La anterior postura la encontramos resumida en las palabras del antropólogo estadounidense Sidney Mintz: “la necesidad de obtener e ingerir alimento se expresa en el curso de toda interacción humana. Las preferencias alimentarias y los hábitos de comer revelan

diferencias en la edad, el sexo, el estatus, la cultura e incluso la ocupación.”<sup>12</sup>

En cambio, de la historia de la comida se recupera la necesidad de estudiar las ideas y representaciones que hay en torno de dichos espacios de alimentación. Lo anterior nos permite retomar lo que la historia de las mentalidades propone: “los hombres no sólo se alimentan para nutrirse, sino que preparan sus alimentos de acuerdo con una serie de valores, reglas y símbolos que su grupo ha creado y adoptado”.<sup>13</sup> Esta postura la encontramos en las palabras del historiador italiano Massimo Montanari:

La comida es cultura *cuando se produce*, porque el hombre no utiliza sólo lo que se encuentra en la naturaleza (como hacen todos los animales), sino que ambiciona crear su propia comida, superponiendo la actividad de producción a la de captura. La comida es cultura *cuando se prepara*, porque, una vez adquiridos los productos básicos de su alimentación, el hombre los transforma mediante el uso del fuego y una elaborada tecnología que se expresa en práctica de la cocina. La comida es *cultura cuando se consume*, porque el hombre, aun pudiendo comer de todo, o quizá justo por ese motivo, en realidad no come de todo, sino que elige su propia comida con criterios ligados a la dimensión económica, nutritiva del gesto, ya sea valores simbólicos de la misma comida. De este modo, la comida se configura como un elemento decisivo de la identidad humana y como uno de los instrumentos más eficaces de comunicarla.<sup>14</sup>

Las fuentes que se utilizaron para esta investigación son de diversa índole. En primera instancia está la literatura de la época, en ella podemos encontrar información abundante sobre los establecimientos de comida en general –y en particular de los restaurantes– que existían en el siglo XIX. La literatura consultada fue catalogada de la siguiente manera: la literatura de viaje producida por viajeros europeos y estadounidenses producto de su estancia en el país durante la primera

---

<sup>12</sup> Sidney Mintz, *Dulzura y poder: El lugar de la azúcar en la historia moderna*. México: Siglo XXI, 1996, p. 29.

<sup>13</sup> Enriqueta Quiroz, *El consumo como problema histórico: Propuestas y debates entre Europa e Hispanoamérica*, México: Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 2006, p. 30.

<sup>14</sup> Massimo Montanari, *La comida como cultura*. trad. Silvia Blanco Flecha, Gijón: Editorial Trea, 2004, pp. 9-10. Las cursivas son del autor.

mitad del siglo XIX; la literatura costumbrista elaborada por los escritores mexicanos del siglo XIX; y finalmente las memorias que elaboraron algunos escritores finiseculares para dejar constancia de su paso por este mundo.

En segunda instancia encontramos las guías de forasteros, manuales de viaje y directorios que se elaboraron desde la década de los cincuenta del siglo XIX. En ellas encontramos información sobre la ciudad de México, en específico sobre los distintos establecimientos –entre ellos los de alimentos– que se consideraban relevantes para la época. Asimismo se usará la información encontrada en la fuente hemerográfica. En ella es posible leer anuncios de restaurantes, cafés, fondas, bares y tívolis, así como textos que nos muestran la opinión pública que se tenía hacia esos lugares de sociabilidad y esparcimiento.

Por último, pero no menos importante, se aprovechará la legislación mexicana en cuanto a los decretos promulgados tanto a nivel federal como a nivel local a partir de 1861 con respecto a las contribuciones que los diversos establecimientos han de pagar al fondo municipal. En esa fuente oficial encontramos información acerca de las disposiciones –fiscales y de salubridad– que restaurantes, fondas y figones debían cumplir para su operación en la capital. Para complementar esta fuente se revisó el Fondo Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito: Fondas y Figones del Archivo Histórico del Distrito Federal. En este acervo documental están contenidas las patentes y licencias de los años 1901 a 1910 que los diversos establecimientos tuvieron que pagar para su operación. Se desconoce el estado o existencia de las mismas para los años que van de 1869 a 1900. Sin embargo, cabe mencionar que sí existe información para

los años de 1911 a 1914, los cuales no fueron revisados debido a encontrarse fuera del horizonte temporal del presente trabajo.

Derivado de las preguntas a contestar y de la naturaleza de las fuentes es que el lector encontrará que el texto está dividido en tres grandes capítulos. En el primero expone un panorama general sobre el surgimiento y desarrollo de los restaurantes en Francia a finales del siglo XVIII y en el resto del mundo occidental hasta la primera mitad del siglo. Después de ello procedemos a discutir el posible momento de aparición de los restaurantes en la ciudad de México de la primera mitad del siglo XIX a partir del contraste entre la literatura de viaje, la literatura mexicana de la época y la fuente hemerográfica. Para finalizar ese capítulo analizamos los primeros intentos de fiscalización por parte de los distintos gobiernos de la capital en la década de los cincuenta y sesenta del XIX.

En el segundo capítulo se empieza explicando los continuos intentos de gravar los espacios de alimentación en la urbe así como los primeros intentos de reglamentar estos establecimientos para preservar la moral e higiene tras el triunfo de la República. Finalmente se desarrollan las discusiones existentes en torno a la relación de los restaurantes con los vaivenes de la vida política, así como las prácticas e imaginarios de dichos espacios y sus concurrentes. Todo lo anterior en las últimas tres décadas del siglo XIX.

En el tercer capítulo analizamos la aplicación de las leyes de establecimientos alimentación vigentes en la primera década del siglo XX a través de la información encontrada en el Archivo Histórico del Distrito Federal y de la situación en la que se encontraban los restaurante de la época a partir de cinco

vertientes: su ubicación, sus interiores, sus propietarios, su personal y sus comensales.

Por último, en las reflexiones finales hacemos una recapitulación de lo expuesto a lo largo del trabajo y proponemos algunas temáticas que podrían ser estudiadas relacionadas con los restaurantes de esta época.

Antes de concluir estas breves palabras introductorias tenemos que advertir al lector que se usa a lo largo del texto la palabra francesa *restaurant* sólo cuando las fuentes citadas así lo consignan. Los mexicanos del siglo XIX, al igual que sus contrapartes del mundo Occidental, utilizaron la palabra francesa para designar esos nuevos espacios de alimentación donde el lujo y el buen gusto eran el pan de cada día. Prueba de lo anterior es que el vocablo ya hispanizado no se incluyó en un diccionario de la lengua castellana hasta principios del siglo XX, cuando los restaurantes llevaban más de cincuenta años de existencia en el mundo hispánico.<sup>15</sup> Nosotros seguimos la recomendación de José G. Moreno de Alba quien afirma lo siguiente: “Digo que no es necesario el galicismo restorán [o el vocablo *restaurant*] porque lo que mucha gente no sabe es que el vocablo restaurante es de vieja raigambre hispánica”.<sup>16</sup>

También hay que mencionar que en el presente trabajo se citan textos en distintos idiomas –principalmente inglés y francés–, la traducción de los mismos son únicamente de nuestra responsabilidad. Finalmente, esperamos que los posibles lectores de este trabajo disfruten de este largo recorrido por el siglo XIX a

---

<sup>15</sup> Miguel de Toro y Gómez, *Nuevo diccionario enciclopédico ilustrado de la lengua castellana*. Madrid: Impresor Hernando y Cía., 1901, p. 732.

<sup>16</sup> José G. Moreno de Alba, *Minucias del lenguaje*. México: Fondo de Cultura Económica, 1992, p. 384.

través de los restaurantes, fondas, figones y cafés de la época, pues –como se verá– su estudio nos revela nuevas facetas políticas, socioeconómicas y culturales de nuestra capital y, por qué no, del país.

## **CAPÍTULO UNO. EL SURGIMIENTO DEL RESTAURANTE EN LA CIUDAD DE MÉXICO DE LA PRIMERA MITAD DEL SIGLO XIX (1822-1867)**

Actualmente el espacio público es inconcebible sin los restaurantes, estos se encuentran en todas partes. Por centenas en la enorme ciudad de México, escasos –pero no insignificantes– en las pequeñas poblaciones de nuestra nación. Sin embargo, esto no siempre fue así. Como todo establecimiento, en este caso alimenticio, es posible rastrear la historicidad del restaurante, tal es el propósito del presente capítulo: intentar localizar los orígenes del restaurante en la ciudad de México de la primera mitad del siglo XIX. Para lograr ello primero hablaremos del surgimiento de los restaurantes en París a finales del siglo XVIII y principios del XIX, posteriormente mencionaremos la expansión del restaurante a otros países del globo, para finalizar hablando sobre la aparición de estos establecimientos en la capital de nuestro país en el periodo anterior a la República Restaurada.

### **I. La invención del restaurante en París (1780-1800)**

Un error común es ubicar el origen de los restaurantes en París tras del estallido de Revolución, como resultado de la necesidad que los cocineros de las familias nobles tuvieron que abrir dichos establecimientos para poder subsistir una vez que sus antiguos amos murieron o escaparon de la guillotina.<sup>1</sup> También se creyó y

---

<sup>1</sup> La creencia de que el restaurante surgió después de los hechos de 1789 tiene como objetivo exaltar la excepcionalidad de este espacio –y de la comida francesa en general– ante el resto del mundo. Vid Jean-Robert Pitte, “Governing at the table: Birth of a model” en *French gastronomy: The history and geography of a passion* [Amazon Kindle Ebook]. trad. Jody Gladding, New York:

repitió lo que Jean Anthelme Brillat-Savarin mencionó en su *Fisiología del gusto*. En este libro, el gastrónomo francés describe uno de los primeros restauranteros franceses: Beauvilliers. Brillat-Savarin dice que este chef “establecido en 1782, fue durante quince años el más famoso de su tipo en París debido a ser el primero en tener un elegante comedor, atractivos y serviciales meseros, buena cava y una cocina superior”.<sup>2</sup> Este tipo de narrativas en torno al restaurante fueron refutadas por Rebecca L. Spang en su libro *The invention of restaurant*. La historiadora estadounidense afirma que “en los últimos veinte años del Antiguo Régimen, uno iba a un restaurante a beber un consomé, como uno iba a una cafetería a beber café. [...] Entonces, en su forma inicial, el restaurante era específicamente un lugar donde uno no iba a comer, sino a sentarse a sorber débilmente un restaurativo”.<sup>3</sup>

A pesar de que los orígenes del restaurante fueron médicos –por ejemplo, en 1773 un escritor francés los caracteriza con el nombre de “casas de salud” [*houses of health*]–,<sup>4</sup> para la décadas de 1790 y 1800 estos lugares se diferenciaron de los ya existentes espacios públicos de alimentación parisinos: las posadas, tabernas, fondas y cafés. ¿A qué se debió esto?, según Rebecca Spang, los restaurantes no fueron distintos a sus homólogos por la comida que

---

Columbia University Press, 2002 s.p. y Linda Civitello, *Cuisine and culture: A history of food and people*, 2ª Edición, Hoboken: John Wiley and Sons, 2008, p. 193.

<sup>2</sup> Jean Anthelme Brillat-Savarin, “Meditation 28. On restaurateurs” en *The Physiology of Taste or meditations on transcendental gastronomy* [Amazon Kindle Ebook]. trad. M. F. K. Fisher, New York: Vintage, 2009. s.p.

<sup>3</sup> Rebecca L. Spang, *The invention of the restaurant: Paris and modern gastronomic culture*. Cambridge: Harvard University Press, pp. 1-2.

<sup>4</sup> El francés al que me refiero es Mathurin Roze de Chantoiseau que para Spang es el “autor intelectual” del restaurante. Según el historiador estadounidense Elliot Shore, el escritor se convirtió en restaurantero cuando en 1766 abrió un establecimiento donde servía una nutritiva sopa extraída de carne y vegetales basado en las ideas cuasi-científicas de las Ilustración. Vid Elliott Shore, “Dining out. The Development of the Restaurant” en Paul Freedman (ed.), *Food: The history of taste*. High Holborn: Thames & Hudson, 2007, p. 304.

servían, sino por el un nuevo tipo de trato personalizado que ocurría en ellos. La autora a su vez menciona que “el restaurante le otorgó un nuevo significado a las emociones individuales, pensamientos y acciones, creando así una nueva lógica de *sociabilidad y convivencia*”.<sup>5</sup> Sin embargo, no solamente fueron las prácticas sociales las que diferenciaron a los restaurantes de sus símiles gastronómicos, pues las divergencias materiales también se hicieron presentes.

¿Cuál era el estilo de servicio que hacían únicos a los restaurantes de finales del siglo XVIII y principios del siglo XIX? En primer lugar están los meseros, que no había en las fondas ni en las tabernas, donde una persona podía sentarse en el lugar que deseara y pedir directamente a la cocinera o tabernero le preparara un platillo y le sirviera una bebida. En cambio, nuestro hipotético hambriento al entrar en un restaurante lo primero con que encontraría sería un camarero, “quien juzgaba si el transeúnte era apto [para entrar], o no; si daba o negaba el servicio; y además los acomodaba de acuerdo a su posición social”.<sup>6</sup>

Una vez sentado el comensal, el mesero le ofrecería un menú –en francés por supuesto– en el que podía elegir sus platillos. Ya hecha la decisión, nuestro personaje tendría que valerse de nueva cuenta de la servidumbre del restaurante. Éstos, cual burócratas culinarios, le harían llegar sus alimentos. Calientes manjares en el mejor de los casos, fríos menjurjes en el peor. Por lo anterior resultaba necesario ganarse el favor de los meseros a través de una buena

---

<sup>5</sup> Spang, *op. cit.*, p. 66. Las cursivas son mías.

<sup>6</sup> Andrew P. Haley, *Turning the tables: Restaurants and the Rise of the American Middle Class 1880-1920* [Amazon Kindle Ebook]. Chapel Hill: The University of North Carolina Press, 2011, p. 33.

propina, pues una simple “cena podría convertirse en un combate social, una disputa por mantener el status y evitar la humillación de los camareros”.<sup>7</sup>

El segundo punto que distinguía a los restaurantes de los demás espacios urbanos es la existencia de una *carte* o menú, los cuales –por sus dimensiones– eran muy parecidos a los periódicos. En éstos el comensal tenía que escoger –de acuerdo a su bolsillo– lo que habría de comer. Era impensable, y hasta de mala educación, discutir el exorbitante precio de los platillos. Es por ello que “el ordenar de un menú consistía en una abierta expresión individual, con la que el cliente se diferenciaba Asimismo de cualquier otro comensal y de sus condiciones”.<sup>8</sup>

A pesar de lo anterior, podemos imaginarnos el terror que podía provocar escoger de un menú entre los visitantes primerizos, pues “saber leer un menú y decidir el orden correcto de las comidas y los vinos era un acto de gusto, que requería un gran esfuerzo para realizarlo correctamente”.<sup>9</sup> En cambio, en las fondas o tabernas el encargado ofrecía verbalmente lo que se podía digerir y en algunas de ellas existía una pizarra con lo disponible para consumir. Asimismo, era posible regatear el precio de los alimentos.

Se podría pensar que la tercera y última característica que diferenciaban a los nacientes restaurantes de otros espacios alimenticios eran los salones limpios y bellamente ordenados. Sin embargo, esto no era así. Algunos cafés y fondas de la época remodelaron sus instalaciones para rivalizar con los nuevos establecimientos, así fue como agregaron candelabros, espejos y demás

---

<sup>7</sup> Jeffrey M. Pilcher, *Food in World History* [Amazon Kindle Ebook]. Nueva York: Routledge, 2005, p. 64.

<sup>8</sup> Spang, *op. cit.*, p. 76.

<sup>9</sup> Elliot Shore, “Dining out...” en Freedman, *op. cit.*, p. 309.

decoraciones a sus comedores. No obstante, el restaurante siguió teniendo un espacio único dentro de sus interiores: los llamados *cabinets particuliers*. ¿Qué eran estos llamados gabinetes particulares que en nada se parecen a los actuales? Rebecca L. Spang nos responde:

Un gabinete era un espacio totalmente aparte del comedor principal de los restaurantes del siglo XIX (o XX). Mientras que el gran salón estaba elegantemente decorado, un típico gabinete de restaurante estaba sencillamente amueblado con un espejo, una mesa y varias sillas; además de una ventana con cortinas, una puerta y quizás algunos utensilios para chimenea. Eran el lugar perfecto para cualquier tipo de actividad furtiva: guarida de ladrones, conspiraciones de sociedades secretas o suicidios de estudiantes desesperados.<sup>10</sup>

Mas en los gabinetes no sólo se iba a comer alimentos pues “[en ellos se] ofrecía la oportunidad de encuentros íntimos y quizás ilícitos. [...] Objeto de muchas historias, los *cabinets particuliers* de los restaurantes parisinos ofrecían un nuevo lugar para encuentros entre hombres y mujeres que no estuvieran casados, ya que éstos se podían encontrar en un espacio público cerrado, más elegante y menos estigmatizado que el burdel”.<sup>11</sup> Los distintos gobiernos del siglo XIX intentaron regular –y después prohibir– a los gabinetes particulares. Su característica de ámbito privado en la vida pública era contraria a la moral de la época.

Como hemos visto los restaurantes surgieron en un ambiente urbano y durante mucho tiempo seguirán siéndolo. No es gratuito que aparezcan en primer lugar en la capital francesa y que posteriormente se reproduzcan en las principales ciudades de Occidente.

Como segundo punto, los restaurantes no se desarrollaron aislados de su

---

<sup>10</sup> Spang, *op. cit.*, p. 210.

<sup>11</sup> Elliot Shore, “Dining out...” en Freedman, *op. cit.*, p. 305.

entorno, sino que convivieron –y rivalizaron– con los espacios de alimentación existentes. Sin embargo, el *restaurant* rápidamente se diferenció de fondas y cafés, logrando así que fuera identificado como un nuevo espacio de sociabilidad con características propias. Finalmente, el *restaurant* como institución social y culinaria resultó ser poco democrático y abiertamente elitista. Rebecca L. Spang menciona que “para finales de la década de 1790 una luz irradió de los restaurantes, pero era el fulgor del oro mal habido y no el resplandor rosado de la alta cocina democratizada”.<sup>12</sup>

Lo anterior se debe a diversas razones. La primera de ellas es el costo, pues las comidas y bebidas que se expendían tenían un valor elevadísimo y sólo unos cuantos podían costearlos.<sup>13</sup> Mas no sólo era condición suficiente poder pagar los alimentos, pues los privilegiados también debían saber cómo diferenciarlos, ordenarlos y comerlos, en pocas palabras: tener buen gusto.<sup>14</sup> Y el gusto como veremos no es un conocimiento innato, sino aprendido, ya sea por medio de un costoso preceptor francés o mediante la lectura de diversos manuales de urbanidad y buenas maneras.

## **II. La expansión del restaurante por el mundo occidental (1800-1850)**

Sabemos que la cantidad de restaurantes existentes en París creció rápidamente para principios del siglo XIX. Según el periodista español Néstor Luján, “en 1789

---

<sup>12</sup> Spang, *op. cit.*, p. 145.

<sup>13</sup> *Ibíd.*, p. 143.

<sup>14</sup> Para Bourdieu los restaurantes entrarían en los gustos de lujo o libertad, los cuales “son propios de aquellos individuos producto de unas condiciones materiales de existencia definidas por *la distancia con respecto a la necesidad*, por las libertades o, como a veces se dice, por las *facilidades* que asegura la posesión de un capital”, es decir, que el *restaurant* es un espacio de consumo distinguido porque en él no sólo se despliega el capital económico del comensal, sino también el capital cultural. Vid Pierre Bourdieu, *La distinción: Criterio y bases sociales del gusto*. México: Taurus, 2012, p. 208.

los restaurantes parisinos no llegaban a cien; en 1795 pasaban de quinientos y, ya en pleno Imperio, hacia 1810 existían más de dos mil de todas clases y precios”.<sup>15</sup> La cifra pareciera ser exorbitante, sin embargo, el historiador francés Alain Drouard nos proporciona otras cifras sobre la abundancia de restaurantes y comensales de la época: “en París durante la primera mitad del siglo XIX, de una población de ochocientos mil habitantes, sesenta mil iba a un restaurante diario. Si uno incluye a los *gargotes* y tabernas, cien mil parisinos comían fuera de casa cada día”.<sup>16</sup> A pesar de este veloz crecimiento, los restaurantes siguieron siendo un fenómeno casi exclusivamente parisino, prueba de ello es que “para 1851, los oficiales locales de casi las dos terceras partes de los departamentos provinciales de Francia informaban que en su jurisdicción no existían *restaurants*”.<sup>17</sup>

De lo que sí podemos tener total certeza es del nombre de los más famosos restaurantes de principios de la primera mitad del siglo. Sobresalen entre los más antiguos: *Les Trois Frères Provençaux*, *Véfour* y *Véry* que se encontraban alrededor del *Palais-Royal*. Asimismo encontramos los más famosos: *La Maison Dorée*, *Le Café Anglais* y *Le Café de Paris* que para finales del mismo siglo estaban situados en los Campos Elíseos.<sup>18</sup> Muchos de estos nombres nos los encontraremos después entre los establecimientos que se abrieron en la ciudad de México.

---

<sup>15</sup> Néstor Luján, *Historia de la gastronomía*. Barcelona: Folio, 1997, p. 155.

<sup>16</sup> Los *gargotes* no son otra cosa que establecimientos donde se vende comida barata para los trabajadores, cuando en estos lugares había música y baile se les llamaba *guinguette*. Vid Alain Drouard, “Chefs, gourmets and gourmands. French cuisine in the 19th and 20th Centuries” en Freedman, *op. cit.*, p. 274.

<sup>17</sup> Spang, *op. cit.*, p. 2.

<sup>18</sup> Maguelonne Toussaint-Samat, *A history of food*. trad. Anthea Bell, 2ª Edición, Wiley-Blackwell: Malden, 2009, p. 661.

Tampoco podemos saber a ciencia cierta cómo ocurrió el proceso de expansión de los restaurantes a lo largo de las principales ciudades europeas y americanas de la primera mitad del siglo XIX. Prueba de ello es la gradual aceptación que tuvo la palabra *restaurant*. Rebecca L. Spang menciona que “por décadas, los autores e impresores anglosajones colocarían en cursivas las palabras *restaurant* y *restaurateur*, no solamente subrayando que su referente era extranjero, sino también intraducible, como evidencia de que algo había pasado en Francia que no había ocurrido en otra parte del planeta”.<sup>19</sup> Como fuera, tenemos noticias de distintos restaurantes que abrieron a lo largo de la primera mitad del siglo XIX en las distintas capitales del mundo. Nos disponemos a enumerarlas.

Sobre Gran Bretaña sabemos que “para 1800 las clases medias y altas tenían pocos lugares para reunirse en la vía pública. Las casas públicas o pubs eran populares pero no entre la clases más privilegiadas”.<sup>20</sup> Este hecho pareció cambiar hacia 1830 cuando los primeros restaurantes aparecieron en Londres, en éstos se servían principalmente viandas de origen francés. A diferencia de sus contrapartes de allende del canal de la Mancha, en los restaurantes ingleses era mal visto que una señorita sin compañía ocupara un asiento en el salón principal.<sup>21</sup>

Parece ser que la aparición de restaurantes en suelo norteamericano es contemporánea al caso inglés. Según la historiadora Linda Civitello “The Union Oyster House en Boston, Massachusetts, afirma ser el restaurante más antiguo

---

<sup>19</sup> Spang, *op. cit.*, p. 175.

<sup>20</sup> Elliot Shore, “Dining out...” en Freedman, *op. cit.*, p. 305.

<sup>21</sup> Reay Tanahill, *Food in history*. New York: Three Rivers Press, 1988, p. 327.

de Estados Unidos. Su construcción data de 1742 y se convirtió en el restaurante Atwood & Bacon en 1826".<sup>22</sup> El primer dato nos parece exagerado, puesto que los primeros restaurantes parisinos no existían para la fecha que se menciona. En cambio, la segunda cifra que se propone suena verosímil puesto que otro historiador estadounidense afirma que "A pesar de que los primeros restaurantes americanos fueron fundados entre las décadas de 1820 y 1830 (antes de eso, los viajeros y habitantes de las distintas ciudades comían en tabernas, cafés y casas de huéspedes), fue hasta la Guerra Civil que ir a un restaurante resultaba un evento poco común".<sup>23</sup>

Finalmente tenemos el caso de los Estados Alemanes e Italianos, el ya citado Elliot Shore resume el desarrollo de los restaurantes de la siguiente manera:

Alemania e Italia muestran un caso parecido al de Inglaterra y los Estados Unidos: el *restaurant* fue primero importado de Francia a través de la introducción de la alta cocina por chefs entrenados en París y para la mitad del siglo XIX surgieron restaurantes para las clases medias y bajas producto del crecimiento urbano y la influencia tecnológica. Los alemanes incorporaron la palabra *restaurant* a su idioma después de 1850 y fue usada para designar establecimientos que seguían el ejemplo del Café Royal Delmonico's. Anteriores términos alemanes se usaban para referirse a posadas y tabernas, y fueron reemplazados, al menos en términos legales, por las palabras *Gastwirtschaft* o *Gaststätte*, para aquellos restaurantes que en los que concurría la clase media. Después de 1840, aparecerían restaurantes en Berlín, Hamburgo, Fráncfort y Múnich, muchos de ellos relacionados con el ascenso de los hoteles de lujo.<sup>24</sup>

De la poca información existente podemos observar que la aparición de restaurantes a lo largo de las principales ciudades de las naciones más importantes de Occidente ocurrió en un periodo de treinta años (1820-1850). En general este fenómeno se debió a la expansión del modelo francés a través de

---

<sup>22</sup> Civitello, *op. cit.*, p. 226.

<sup>23</sup> Haley, *op. cit.*, p. 12.

<sup>24</sup> Elliot Shore, "Dining out..." en Freedman, *op. cit.*, p. 322.

cocineros y la alta cocina. Este esbozo de horizonte histórico resultará de vital importancia cuando intentemos rastrear el origen del restaurante en México, cosa que nos disponemos hacer a continuación.

### **III. El problema de la literatura de viaje: ¿restaurantes en la ciudad de México en una época temprana? (1822-1850)**

Como hemos visto, es escasa la historiografía existente sobre la expansión del restaurante en las principales ciudades decimonónicas de Occidente y como tal, no hay una propuesta metodológica clara para acercarse al fenómeno. Ante ese problema surge la siguiente duda: ¿cómo se puede rastrear el surgimiento del restaurante en la ciudad de México anterior a la República Restaurada? La propuesta a desarrollar en este apartado es que una de las formas para intentar localizar este hecho es analizando la literatura de viaje.<sup>25</sup> ¿Por qué esta producción y no otra?, se debe a que en este tipo de obras que encontramos por primera vez información sobre los supuestos restaurantes que existían en la capital del país.<sup>26</sup> Hablo de la posibilidad de la existencia de esos establecimientos porque, como veremos, la información al respecto es muchas veces confusa y en otras contradictoria. Producto de lo anterior surge la necesidad de contrastar la información proporcionada por los autores extranjeros con datos provenientes de escritores nacionales. La comparación de ambas

---

<sup>25</sup> Concordamos con la tesis del filólogo alemán Ottmar Ette quien menciona que la literatura de viaje “presenta a sus lectores modelos plásticos de comprensión que se despliegan en su dimensión espacio-temporal. El relato de viajes es un modelo de experiencia puesto en escena y apto para la apropiación de formas perceptivas de elementos culturales extraños –aunque no sólo de éstos.” en Ottmar Ette, *Literatura de viaje: de Humboldt a Baudrillard*. traducción de Antonio Ángel Delgado, México: Facultad de Filosofía y Letras, UNAM, 2001, p. 15.

<sup>26</sup> Para leer un ejercicio semejante al que se propone hacer con la literatura de viaje pero enfocado a la comida de la época *Vid* Laura Denis Galván Ayala, *La comida mexicana vista por los viajeros extranjeros del siglo XIX*. Tesina de Licenciatura en Historia FFyL-UNAM, México: El autor, 2009, 107 pp.

visiones nos permitirá así responder la principal pregunta del presente capítulo: ¿existían los restaurantes en nuestro país antes del triunfo de la República?

En comparación con los tres siglos de gobierno virreinal, la proclamación de Independencia trajo un flujo sin precedentes de viajeros que pasaron por el territorio nacional. Esto se debió a que una vez cortados los lazos políticos con la metrópoli, disminuyeron las restricciones que existían hacia los extranjeros para entrar a nuestro país. Las motivaciones que tuvieron estos viajeros fueron muy diversas: algunos tenían como objetivo cumplir misiones diplomáticas, otros venían a elaborar informes sobre la situación económica del país, y unos simplemente llegaron por el deseo de aventura en tierras exóticas. A pesar de sus distintas motivaciones, la mayoría de los viajeros tenían un punto en común: todos habían leído el *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España* de Alexander von Humboldt. Como bien menciona Macrina Rabadán “esta obra se convirtió en lectura obligada para los viajeros que llegaron a tierras mexicanas en las décadas posteriores y su autor devino un interlocutor imaginario en sus relato, para disentir con él, corregirlo y en casi todos los casos servirse de su escrito”.<sup>27</sup>

A diferencia de lo que ocurre con los viajeros extranjeros, la ciudad de México de 1821 a 1857 casi no cambió su fisonomía heredada del periodo virreinal. Como bien dice Diego López Rosado los límites geográficos de la capital siguieron siendo los mismos que en 1790: “al norte, la garita de Santiago; al oriente, la de San Lázaro; al sur, San Antonio Abad y la garita de la Piedad y, al

---

<sup>27</sup> Macrina Rabadán Figueroa, *Propios y extraños: la presencia de los extranjeros en la vida de la ciudad de México 1821-1860*. México: Universidad Autónoma del Estado de Morelos y Miguel Ángel Porrúa, 2006, p. 151.

Poniente, Bucareli y San Cosme Sin embargo, existe una excepción, la zona poniente donde aparecen casas a lo largo de la calzada de Tacuba. Asimismo, el cambio más importante durante este periodo ocurre en la zona suroeste de la ciudad en el periodo posterior de la guerra contra Estados Unidos, pues ahí se formó “el primer fraccionamiento llamado Colonia Francesa o Barrio de Nuevo México, localizado entre las nuevas calles de Bucareli, San Juan de Letrán, Victoria y Arcos de Belén”.<sup>28</sup> Esta ciudad sería la que los distintos autores foráneos conocerían y describirían en su corta o larga estancia en nuestro país.

### **III.I Primeras noticias (1822-1832)**

La información que tenemos acerca de los establecimientos alimenticios en la capital del naciente país la encontramos en dos autores anglosajones: Joel Robert Poinsett y William T. Penny. En cuanto al primero, Juan Antonio Ortega y Medina nos menciona que “desembarcó en Veracruz el 18 de octubre de 1822; se presentó en aguas mexicanas a bordo de una fragata de guerra estadounidense, en calidad de “comisionado”, con una carta de presentación del secretario de Estado Henry Clay para el emperador Iturbide”.<sup>29</sup> El estadounidense sólo estará en el país hasta el otoño de 1822. Producto de este breve viaje, aparece en 1824 un libro llamado *Notas sobre México*.

Entre la multitud de datos que aparecen en el libro, lo que aquí nos interesa es la siguiente información. El primero es sobre su estancia en una posada que se encontraba en Jalapa. Joel Robert Poinsett menciona que “junto al portón del mesón se halla la *fonda*, o sea la parte del establecimiento destinada al servicio

---

<sup>28</sup> Ambas notas en Diego López Rosado, *El abasto de productos alimenticios en la ciudad de México*. México: Fondo de Cultura Económica, 1988, pp. 151.

<sup>29</sup> Juan Antonio Ortega y Medina, *Zaguán abierto al México Republicano 1820-1830*. México: UNAM e Instituto de Investigaciones Históricas, 1987, p. 8.

de la comida”. En ella el estadounidense pudo apreciar que “había muchas personas sentadas en mesas separadas, no mustiamente silenciosas como en un *café inglés*, sino platicando alegre y ruidosamente unas con otras”.<sup>30</sup> Esta fonda, que desconocemos su nombre, será mencionada posteriormente por otros viajeros.<sup>31</sup> Conforme la narración del viaje continúa y se acerca a la capital de la república, Poinsett afirma que “Nos dirigimos a la *Sociedad Grande*, que era la mejor posada en la ciudad, pero desafortunadamente la encontramos llena”.<sup>32</sup> Este establecimiento que menciona el estadounidense no es otro que el de La Gran Sociedad, que como veremos aparece recurrentemente en otras fuentes y que fue uno de los principales espacios públicos de alimentación de la ciudad de México a lo largo del siglo XIX. Es importante destacar que al igual que ocurre en otros países cuando no existía en ellos restaurantes, Poinsett tuvo que comer en mesones, posadas y fondas aledañas que muchas veces dejaban que desear en cuestión de higiene, comodidad y servicio.

Podemos comparar el testimonio de Joel Robert Poinsett con el de un viajero contemporáneo: William T. Penny. El inglés es enigmático en muchos sentidos, pues es hasta la década de 1980 que se logró saber que él es autor de una serie de *Cartas familiares* y un *Diario* mercantil. Los textos de Penny son

---

<sup>30</sup> Ambas citas aparecen en Sonia Corcuera de Mancera, *Entre gula y templanza: Un aspecto de la historia de la comida mexicana*. 2ª Edición, México: Fondo de Cultura Económica, 1990, p. 144. Las cursivas son nuestras.

<sup>31</sup> Martín González de la Vara menciona que “Desde la época colonial había pequeños mesones donde los viajeros podían cambiar de caballo, dar pastura, pasar la noche y comer. Eran rústicos y poco cómodos”. Uno de ellos se encontraba en Puente Nacional donde se servía arroz blanco, pavo asado, gallina, ensalada y frijoles. Vid Martín González de la Vara, *La cocina mexicana a través de los siglos: V. Tiempos de guerra*. México: Editorial Clío y Fundación Herdez, 1997, 61 p. 50.

<sup>32</sup> Joel Roberts Poinsett, *Notes on Mexico made in the autumn of 1822*. Nueva York: Praeger, 1969, p. 46. Las cursivas son del autor.

producto de su estancia en el territorio nacional por dos años: de la primavera de 1824 a la misma estación de 1826. En su entrada a la ciudad de México en junio de 1825, el escritor menciona que logró hospedarse en La Gran Sociedad a las diez en punto, cataloga a la posada como tolerable pero sólo por unos pocos días. Sin embargo, el dato más relevante para el tema que nos atañe, aparece cuando Penny realiza una visita al entonces pueblo de San Ángel en agosto de 1825. El autor menciona que “Un italiano, que tiene montado aquí, un establecimiento para comodidad de los visitantes, da excelentes desayunos y comidas”.<sup>33</sup> ¿Es posible que ese establecimiento que se menciona fuera un restaurante? Parece que es poco probable que existiera tal en un poblado de recreo, más bien pareciera que es un fonda de medio pelo. Además, resulta llamativo que tuviera como dueño un italiano, pues como veremos, los extranjeros ocuparán un importante rol en el desarrollo de los restaurantes.

Para intentar redondear el punto de la imposibilidad de la existencia de los establecimientos que nos atañen, finalmente mencionaremos a otro escritor inglés: George Francis Lyon, capitán inglés de la Royal Navy que llegó al país en 1826 como comisionado de la Compañía Minera de Bolaños. El propósito de su visita era realizar una inspección de las propiedades de dicha empresa en Zacatecas y Jalisco. Producto de sus andanzas, escribió un libro titulado *Diario de residencia y viaje por el interior de la República Mexicana*. Al hablar de las posadas en la ciudad de México, afirma que La Sociedad “combinaba las características de cafetería y sala de juego. Fuera de los mesones

---

<sup>33</sup> La información tomada sobre William T. Penny aparece en Ortega y Medina, op. cit., 33-37. En cuanto a los datos, son de sus cartas VII (p. 86) y X (p. 113) que aparecen en el libro ya citado.

“desagradables e incómodos”, eran raras las fondas que no eran para arrieros o léperos y “un extranjero que se encontrase sólo viviría peor en México que los pobres diablos que se zambullen para conseguir comida en las regiones de St. Giles”<sup>34</sup>. Cabe resaltar aquí la distinción social que hace Lyon sobre los establecimientos públicos existentes en la ciudad: por un lado tenemos fondas concurridas por el vulgo y por el otro cafés más adecuados para extranjeros y gente decente. Esta dicotomía la veremos plasmada en otros textos a lo largo del siglo XIX.

### **III.II Entre fondas, cafés ¿y restaurantes? te veas (1832-1850)**

Como pudimos observar, en los años inmediatos de vida independiente no surgieron restaurantes en la ciudad de México. Los viajeros y demás habitantes de la ciudad tenían que conseguir sus alimentos en casas, fondas y posadas. Sin embargo, esto pronto cambiaría. En la década de 1830 que ocurre el surgimiento de los cafés. Lo anterior lo sabemos gracias a la literatura de la época y principalmente por el multicitado Guillermo Prieto, quien menciona en 1833 a La Gran Sociedad y sus cuatro secciones: café, billar, nevería y hotel. Prieto afirma que el establecimiento “era lugar de cita de la gente más acomodada, como comerciantes ricos, empleados de categoría, jefes del ejército, hacendados ociosos, tahúres de renombre, que se mezclaban sin escrúpulo con cómicos y danzantes; caballeros de industria y niños de casa grande, como se les llamaba, holgazanes y prostituidos”<sup>35</sup>.

---

<sup>34</sup> Rabadán, *op. cit.*, p. 154.

<sup>35</sup> Sobre el surgimiento de los cafés en la ciudad de México de 1806 a 1831 *Vid* Clementina Díaz y de Ovando, *Los cafés en México en el siglo XIX*. México: UNAM, 2000, pp. 13-18.

Mas el escritor –fabuloso comilón, refinado glotón– no sólo describe los espacios de la llamada gente decente, sino que también nos proporciona información sobre “otros lugares muy concurridos, y eran las fondas o figones que ofrecían dos grandes divisiones: uno como externos o plebeyos, pero en los que se mezclaba sin distinción toda clase de personas; otros centrales en que se solía guardar mayor circunspección”. Como vemos, Prieto va más allá de la división que propone Lyon sobre los establecimientos alimenticios en la ciudad, pues agrega un nuevo espacio: el figón. Sobre éste último, el escritor mexicano menciona que “el populacho vil tenía sus fondas o comedores al aire libre en el callejón de los Agachados, en el tránsito de Portacoeli y Balvanera, y allí gente sucia y medio desnuda, en cuclillas o de pie, hervía alrededor de cazuelones profundos, con piélagos de moles, arvejos, habas, frijoles, carnes anónimas e indescriptibles, no para ser recordadas por los racionales”.<sup>36</sup>

¿Por qué el escritor liberal caracteriza así las comidas de “la gente sin razón”? La respuesta es que para Prieto, al igual que los escritores mexicanos del siglo XIX, la comida que ahora consideramos como “típicamente mexicana” era reprobable. ¿A qué se debe esto? Se debe a que la comida de los estratos menesterosos era asociada con la alimentación indígena. Según José Luis Juárez López “Su afición a ciertas preparaciones los situaba, en parte, en los estratos que los nuevos grupos querían abandonar por ser dominio de personas incapacitadas para vivir en un mundo moderno. El indio, como representante absoluto y mayoritario de este grupo, sería aceptado si y sólo si se le civilizaba y

---

<sup>36</sup> Todas las citas de Guillermo Prieto están sacadas de sus *Obras completas I: Memorias de mis tiempos*. prólogo de Fernando Curiel, México: CONACULTA, 1992, pp. 112-113.

dejaba de ser marginal”.<sup>37</sup> Además de lo señalado, es importante expresar que la división que realiza Guillermo Prieto entre cafés, fondas y figones la encontraremos en otros autores mexicanos y algunos extranjeros. Asimismo, dicha categorización estuvo contenida en las leyes que regularon las contribuciones municipales en la ciudad de México a partir de 1855.

Un año antes de lo mencionado por Guillermo Prieto en *Memorias de mis tiempos*, un alemán recorría tierras mexicanas con el propósito de inspeccionar los intereses que la Compañía Renana Indoccidental tenía en nuestro país. La mencionada compañía, con sede en el puerto de Hamburgo, se dedicaba a la importación de materias primas y productos de las ex colonias españolas. El germano al que nos referimos no es otro que Carl Christian Becher, quién pisó por primera vez tierra veracruzana el 2 de enero de 1832 y abandonó México el 4 de abril del siguiente año. Conocemos las andanzas de este viajero gracias a sus *Cartas sobre México*, publicadas en 1834 en el mencionado puerto hanseático.

De entre la numerosa información que existe en su libro, hay un dato de especial interés para este trabajo. En la Carta XXI –escrita en la ciudad de México y fechada el 11 de abril de 1832– Becher menciona que en el pueblito de Tacubaya hay una posada “que se llama también *Fonda francesa*, encontramos y disfrutamos un buen almuerzo; paseamos después un poco en unión de las damas por el jardincillo contiguo, que estaba colmado, por decirlo así, de rosas, cuya disposición denunciaba por lo demás poco gusto”.<sup>38</sup> ¿Qué es esta “fonda

---

<sup>37</sup> José Luis Juárez López, *Engranaje culinario: La cocina mexicana en el siglo XIX*. México: CONACULTA, 2012, pp. 92.

<sup>38</sup> La información del autor alemán la tomamos del prólogo de su obra que hace Juan Antonio Ortega en la siguiente edición: Carl Christian Becher, *Cartas sobre México: La república mexicana*

francesa” que consigna el autor?, ¿acaso es posible que fuera un restaurante? Con respecto a la segunda pregunta nos inclinamos por una respuesta negativa debido a que, al igual que el caso de William T. Penny, es poco probable que existiera un restaurante en un pueblo afuera de la ciudad de México. Es por ello importante señalar que el autor consigna el nombre del establecimiento en español y no utiliza una palabra alemana para describir dicho lugar.<sup>39</sup> Si no fuera esto suficiente, cabe recordar la dificultad histórica de que Becher conociera los restaurantes.

Como ya se mencionó en el segundo apartado del texto, los *restaurants* no surgen en Hamburgo –principal lugar en el que se desarrolla el autor– hasta la década de 1840 y la palabra *restaurant* no se incorpora al alemán hasta la década de 1850.<sup>40</sup> No nos queda más que responder la primera pregunta: lo más probable es que esta fonda fuera una de las muchas que después surgieron en las que supuestamente se cocinaba *á la française*, es decir, imitando la *haute cuisine* propuesta por Jean Anthelme Brillat-Saverin y Marie-Antoine Carême. Lo anterior nos permite aventurar la idea de que la llegada de la cocina francesa a nuestro país es anterior a la de la introducción de los restaurantes.<sup>41</sup>

---

*durante los años decisivos de 1832 y 1833*. trad. Juan Antonio Ortega y Medina, México: UNAM, 1959, 236 pp. La cita se encuentra en la página 95.

<sup>39</sup> En la primera edición en alemán de la obra aparece en negritas “Fonda francesa”, lo cual nos hace pensar que el escritor o su editor quería resaltar la condición de la posada. Vid Carl Christian Becher, *México in den ereignisvollen Jahren 1832 und 1833* [en línea]. Hamburgo: Perthes & Besser, 1834, p. 81 <https://archive.org/stream/mexicoindenereig00bech#page/n7/mode/2up>

<sup>40</sup> Vid *supra* nota 25.

<sup>41</sup> La *haute cuisine* o alta cocina francesa fue aquella que se desarrolló en el siglo XIX tanto en los libros de gastronomía como en los restaurantes. Según esta noción, la comida dejaba de ser una necesidad para convertirse en un arte y ciencia que debía ser celebrado –e imitado– por todos los pueblos, ya que en ella se expresaba el avance civilizatorio francés y su superior desarrollo cultural. Como veremos, esta idea impactará fuertemente a las elites mexicanas durante la segunda mitad del siglo XIX. Para distintas interpretaciones de este fenómeno Vid Spang, *op. cit.*, p. 43, Drouard, “Chefs, gourmets and gourmands...” en Freedman, *op. cit.*, p. 266 y Jean-Louis

Estos comentarios se pueden redondear un poco más si comparamos las afirmaciones de Carl Christian Becher con la de un connacional suyo: Eduard Mühlenpfordt. Este viajero nacido cerca de Hannover llegó a tierras mexicanas en 1827 y abandonó las mismas a finales de 1833. Su larga estadía en el país lo hace sobresalir del resto de viajeros que hemos visto, pues éstos no superan el par de años viviendo en el territorio nacional. El propósito de su visita estuvo relacionada con los intereses que la Mexican Company tenía en sus múltiples minas en Oaxaca, se sabe que para 1829 el alemán era miembro de la Junta Directiva de dicha compañía. También tenemos noticias de que Mühlenpfordt se desempeñó como director de Caminos del estado de Oaxaca. De este amplio periodo habitando en México, surgió una invaluable obra en dos tomos titulada *Ensayo fiel de una fiel descripción de la República Mexicana*, la cual fue publicada en 1844.

Al igual que Becher, Eduard Mühlenpfordt muestra interés en los espacios públicos de alimentación existentes en las localidades del país. Sin embargo, a diferencia del primero, éste los describe a mayor amplitud. Prueba de ello es el siguiente párrafo:

Solamente en las capitales y en las ciudades de actividad predominantemente comercial puede apreciarse una asistencia regular a los cafés, cantinas, restaurantes, etc. como parte de la vida social pública de sus habitantes. En las ciudades más pequeñas no existe esta costumbre, y cuando mucho la gente se limita a frecuentar por las noches la nevería o algún salón de billar. Los locales destinados a esta forma de sociabilidad, en cuanto a su mobiliario casi nunca superan el nivel medio, por más metropolitano que pretenda ser su exterior – incluso los de las ciudades más grandes y los números que han establecido los extranjeros.<sup>42</sup>

---

Flandrin y Massimo Montanari (edición), *Food: A culinary history from antiquity to the present*. trad. Albert Sonnenfeld, Nueva York: Columbia University Press, 1999, p. 436.

<sup>42</sup> Las noticias de la vida del autor las tomamos de la Nota preliminar que hace José Enrique Covarrubias a su obra. *Vid* Eduard Mühlenpfordt, *Ensayo de una fiel descripción de la República Mexicana*. trad. José Enrique Covarrubias, México: Banco de México, volumen I, pp. 9-13. La cita

Como podemos notar, al fin encontramos a un autor que habla sobre la existencia de restaurantes en el país. Sin embargo, el escritor no sólo los menciona de pasada, pues nos describe el interior de un restaurante cuando habla de su estancia en la ciudad de México en el verano de 1833. Mühlenpfordt menciona que:

Entramos a la Gran Sociedad y pedimos unos refrescos. Este gran restaurante, cercano a la zona de los portales, es el principal lugar de reunión de los mexicanos a todas horas del día. En la planta baja, a ambos lados del patio, hay unos grandes salones en lo que se sirve vino, café y otras bebidas calientes o estimulantes; en otro salón, en cambio, sólo se sirven nieves y refrescos. En el piso de arriba hay varios salones de billar y otros juegos, así como cuartos para el alojamiento de forasteros, Todos estos cuartos y salones estaban adornados con grandes grabados, algunos de ellos muy costosos, en su mayoría coloreados, con anchos marcos, con lámparas de afgano, hermosos muebles, *trumeaux* de gran tamaño, etc. Se podría decir que era muy elegante si no fuera porque todo está cubierto de una suciedad insoportable.<sup>43</sup>

De la cita anterior sacamos dos observaciones y una pregunta: primero que nada nos encontramos con un viejo conocido, el establecimiento de La Gran Sociedad ahora ya convertido supuestamente en un restaurante. En segundo lugar, salta a la vista de que en este establecimiento no hay comidas, sólo bebidas. Finalmente, ¿acaso estas dos citas son pruebas suficientes del surgimiento de restaurantes en la capital de la Republica Mexicana? A nuestro parecer no es así por las siguientes razones. Antes que nada tenemos el problema de que el texto que utilizamos es una traducción al español. Lamentablemente no logramos encontrar la edición original en alemán para corroborar que el autor utiliza el termino *restaurant* y no otro. Al igual que el caso de Becher, pudiera ser que Mühlenpfordt usará los términos “Gastwirtschaft” o “Gaststätte” que utilizaban los alemanes de la época para referirse a las posadas y cantinas. En segundo lugar, tenemos la

---

es del mismo volumen p. 246.

<sup>43</sup>*Ibíd.*, volumen II, pp. 221-222.

distancia temporal de once años que existe entre el texto publicado y el hecho recordado. ¿No es acaso posible que el autor al recordar los establecimientos mexicanos que vio en la década de los treinta los identificara con esos nuevos espacios de sociabilidad alemanes que estaban surgiendo en la cuarta década del siglo XIX? La duda siempre estará presente, pero para saber con certeza si los restaurantes surgieron en la ciudad de México es necesario que sigamos contrastando lo que los distintos viajeros dicen al respecto.

Cinco años después de la visita que hacen los alemanes Becher y Mühlenpfordt a nuestro país, nos encontramos con un oscuro viajero austriaco que llega al puerto de Veracruz el 8 de febrero de 1838. Su nombre es Isidore Löwenstern, quien declaró tener 32 años, estar casado y ser comerciante. A pesar de saber su supuesta profesión, desconocemos las acciones mercantiles que emprende en el país. De lo que estamos seguros es que su posición económica y social era privilegiada, pues pertenecía a la nobleza, era caballero de la Orden Hospitalaria Militar del Santo Sepulcro y miembro de la Sociedad Geográfica y Etnográfica de París. El propósito de su viaje a través de México pareciera ser de tránsito, pues el 23 de diciembre de 1838 se embarca en Mazatlán con dirección a China para continuar su segundo periplo alrededor del mundo. Sus andanzas por nuestro país se convirtieron en un libro publicado en 1843 bajo el título *México. Memorias de un viajero*.

Las observaciones que encontramos en esta obra llegan a ser fuertes críticas hacia las costumbres de los habitantes, lo que le provocó un enérgico rechazo por parte de los lectores mexicanos de la época. Sin embargo, para nosotros resulta valiosa por la descripción que hace de la ciudad de México.

Löwenstern menciona que los hoteles destinados para los viajeros son tan atrasados que parecen de los tiempos del Quijote. Asimismo el austriaco afirma que la comida es tan poco cuidada que “El que no quiera adaptarse a la comida del país encontrará muy difícil procurarse otra. En México no hay restaurantes, a menos que se le conceda ese título a algunas fondas, generalmente del tipo español. Existe, sin embargo, una excelente cocina francesa en casa del principal comerciante de comestibles; a él se recurre indefectiblemente para las cenas diplomáticas, pero el gastrónomo solitario no puede disfrutarlas.”. Sobre otros establecimientos de alimentación, el autor menciona que “Abundan los cafés y hay algunos bien atendidos; se encuentran excelentes helados y sorbetes hechos con nieve traída del volcán Popocatepetl. El más importante de estos lugares es el café de la Sociedad de Comercio, formado por los principales comerciantes; allí se encuentran periódicos políticos y hojas literarias de Europa y América”.<sup>44</sup>

De las anteriores dos citas podemos sacar varias conclusiones. La primera es que es muy probable que el conde de Löwenstern conociera los restaurantes producto de sus andanzas por Europa y su tránsito por las ciudades más importantes de Estados Unidos (Washington, Nueva York, Filadelfia, Nueva Orleans) en el año de 1837. Si esto es cierto, ¿por qué no se atreve a llamar restaurantes a las fondas al estilo español? Por dos razones: porque en éstas no se sirve comida francesa y por ende uno no puede disfrutar en solitario los sabores, pues cabe recordar que “una vez sentado en la mesa [de restaurante], el

---

<sup>44</sup> Los apuntes biográficos de nuestro autor los tomamos del prólogo que realizó Margarita Pierini a su obra *Vid Isidore Löwenstern, México: Memorias de un viajero* [Amazon Kindle Ebook]. México: Fondo de Cultura Económica, 2013, 247 pp. Las citas fueron tomadas del capítulo V titulado “México. La vida”.

comensal se encuentra solo frente a su propia sensibilidad”.<sup>45</sup>

Podemos reforzar el testimonio de Löwenstern con lo que aparece en una obra ambientada en los tiempos del viajero austriaco. Nos referimos a *Los Bandidos de Río Frío* del conocidísimo Manuel Payno. A pesar de que esta obra fue publicada entre 1889 y 1891, nos revela importantes detalles de la vida en México en la década de 1830 debido a la clara perspectiva histórica que tenía el autor. Lo anterior se debe a que “[Payno] siempre tuvo la sensibilidad necesaria para ubicar los hechos inmediatos dentro de un proceso histórico amplio, enfrentarse a las fuentes de información con rigor y atender los preceptos de los retóricos [...]”.<sup>46</sup> El escritor mexicano al hablar del estilo de vida de unos de sus personajes menciona que

[José María Carrascosa] Se levantaba a las ocho y después de oír misa se dirigía a la Alcaicería, y en uno de los bodegones en cuyas puertas se ven las mesas con los cazuelones con moles y chiles rellenos, almorzaba de a real y medio, volvía al fogón donde comía de a real y medio. En la tarde otra vez a la Alameda; cuando anochecía, al Café del Cazador, donde por un real tomaba, a las ocho, su chocolate con rosca de manteca.<sup>47</sup>

Manuel Payno, al igual que Guillermo Prieto, sólo menciona en su obra fondas, figones y cafés. Los restaurantes son grandes ausentes en sus obras. Lo importante aquí es que para el tiempo –finales del siglo XIX– en el que escribió Payno su monumental obra, ya tenemos noticias de restaurantes. ¿Por qué nuestro autor no los menciona en el ambiente que recrea? Quizás la razón sea

---

<sup>45</sup> Spang *op. cit.*, p. 86.

<sup>46</sup> Evelia Trejo y Álvaro Matute, “Manuel Payno: de la historia inmediata a la perspectiva histórica” en Margo Glantz (coord.), *Del fistol a la linterna: Homenaje a José Tomás de Cuéllar y Manuel Payno en el centenario de su muerte*. México: UNAM, 1997, p. 116.

<sup>47</sup> Manuel Payno, *Los Bandidos de Río Frío*. prólogo de Margo Glantz, México: CONACULTA, 2000, tomo I, pp. 223-225. Para un análisis de la gastronomía existente en la novela costumbrista del escritor mexicano Vid María Cristina Solís Reyes, *En busca del sabor perdido. Asomos a la comida en el México independiente desde la novela de Los bandidos de Río Frío*. Tesis de Licenciatura en Historia FFyL-UNAM, México: El autor, 2011, 185 pp.

que él conocía perfectamente que tales lugares no existían en esa época y colocar uno de ellos en la trama socavaba la verosimilitud del relato. Nos parece que este punto es importante para afirmar la imposibilidad histórica de que dichos establecimientos públicos surgieran en la ciudad de México de esa época. Como se puede observar, mientras más nos alejamos de la consumación de la Independencia cada vez nos acercamos a encontrarnos con restaurantes en la ciudad de México.

De entre toda la literatura de viaje que aparece en la primera mitad del siglo XIX, *La vida en México* de Madame Calderón de la Barca ocupa un lugar preponderante por su buena pluma, por la gran cantidad y calidad de descripciones que nos da sobre los distintos lugares y caracteres que conoció durante su estancia de dos años en nuestro país.

Como sea, sabemos que Frances Erskine Inglis llegó junto con su esposo Ángel Calderón de la Barca a Veracruz el 18 de diciembre de 1839. Éste último venía como ministro plenipotenciario por parte de la Reina Gobernante de las Españas para establecer relaciones diplomáticas con la República Mexicana, cosa que ocurrió gracias al Tratado del 28 de diciembre de 1836 en el que la Corona española reconocía la independencia de la nación. Producto de esa empresa, Fanny –como le decían sus íntimos– escribió una serie de cartas; para 1843 éstas aparecieron recopiladas en el libro ya mencionado, el cual fue editado en Boston –con un prólogo del importante historiador William Prescott– y posteriormente en Londres.

Al hablar de la servidumbre que es posible contratar en la ciudad de México, Madame Calderón de la Barca consigna en la Carta XIX fechada el 3 de

junio de 1840 un valiosísimo apunte para la presente tesis. La autora menciona que: “Ocasionalmente puede conseguirse un cocinero francés pasadero; pero hay que pagarle sus servicios a precio de oro e ignorar las sisas y raterías que cometen. Existen uno o dos *restaurants* franceses, que os enviarán a la casa una muy buena comida a precios extravagantes; y así acostumbran hacerlo los extranjeros, en particular los ingleses, que han adoptado este sistema siempre que dan algún banquete”.<sup>48</sup>

¿Es posible que surgieran los restaurantes sólo tres años después de que Isidore Löwenstern afirmará que no existía ninguno en la ciudad de México? ¿Fanny está mencionando los mismos restaurantes que Eduard Mühlenpfordt recrea en su obra? Si cualquiera de las dos respuestas es afirmativa, ¿entonces podemos dar por concluida nuestra búsqueda? ¿O acaso Madame Calderón de la Barca no estará viendo una “fonda francesa” y decide llamarle restaurante pues eso es lo que ella conoce? Sabemos que es muy probable que ella conozca los restaurantes por su trayectoria de vida: en 1830 Joan Inglis, madre de la autora, decidió abandonar Inglaterra después de que su marido muriera. Es así que la familia de Fanny se trasladó a Boston, donde la señora Inglis fundó un colegio para señoritas en Chesnut Street. Es posible pensar que la escritora viera y quizás visitará un restaurante en este importantísimo puerto de Massachusetts, pues desde la segunda década del siglo XIX se tiene información acerca de la

---

<sup>48</sup> Las noticias de la vida de la autora escocesa están tomadas del prólogo que hace Felipe Teixidor a su obra en Frances Erskine Inglis de Calderón de la Barca, *La vida en México durante una residencia de dos años en ese país*. México: Editorial Porrúa, 1959, pp. IX-XIX. La nota es de la página 199 de la mencionada edición y las cursivas son de la autora.

existencia de estos establecimientos.<sup>49</sup>

A pesar de la plausibilidad histórica de que la señora Calderón de la Barca conociera los restaurantes, es significativo que la autora coloque en cursivas el término *pues*, como se mencionó con anterioridad, los autores y editores anglosajones realizaban tal para resaltar la connotación extranjera de la palabra.<sup>50</sup> Sin embargo, eso no termina de resolver la preguntada planteada, de hecho enreda más el problema. También tomemos en cuenta la siguiente cuestión: Madame Calderón de la Barca “En un viaje rumbo a Toluca, se detuvo a almorzar en la posada de un francés, “de quien se dice que está haciendo una fortuna que merece, aunque fuera nada más por el excelente desayuno que nos preparó atendiendo las órdenes del Conde de Breteuil y Mr. Ward””.<sup>51</sup> De esta cita podemos concluir que la escritora diferenciaba una posada –donde probablemente se servía comida francesa– de un restaurante. ¿Acaso la autora no podría también diferenciar un fonda francesa de un restaurante? Creemos que para resolver este enredo y poder saber con certeza si los restaurantes que menciona Fanny –y por lo tanto Mühlentfordt– son tales, debemos continuar cotejando lo que dicen otras miradas –tanto nacionales como extranjeras– sobre los establecimientos alimenticios de la ciudad de México.

Para complementar la visión de Fanny sobre los restaurantes, empezaremos con comparar lo que dice un autor muy cercano a ella: su esposo, el español Ángel Calderón de la Barca. En su *Diario*, recientemente editado,

---

<sup>49</sup> *Vid supra* nota 20 y 21.

<sup>50</sup> *Vid supra* nota 19. Se corroboró la cuestión de las cursivas en la siguiente edición: Frances Erskine Inglis de Calderón de la Barca, *Life in Mexico*. introducción de Manuel Romero de Terreros, Londres: J. M. Dent & Sons, 1970, p. 188.

<sup>51</sup> Rabadán, *op. cit.*, p. 156.

encontramos que la pareja comía en su hogar ubicado en la casa conocida como la del Conde de Jala, en la avenida de "Salto de Alvarado". Según Don Ángel, cuando él y su acompañante no se encontraban en su domicilio por motivo de sus múltiples ocupaciones, generalmente comían en las casas de sus muchos amigos. ¿En el texto del primer ministro de España en México encontramos mención de los restaurantes que Frances Erskine Inglis consigna el 3 de junio de 1840? La respuesta es negativa; el español afirma en una breve entrada que corresponde a ese mes que en todo ese tiempo descuidó su diario, en el que hubiera podido asentar muchas cosas curiosas. ¿Será los restaurantes una de esas curiosidades? Nunca lo sabremos.

Lo que sí podemos conocer es que Don Ángel Calderón de la Barca nos da noticias de dos establecimientos públicos de alimentos. Del primero da cuenta el 14 de noviembre de 1840 pues dice: "Encontré a [Manuel Eduardo] Gorostiza en el Café tiene muchas ganas de ser ministro en España y es grande e injusto enemigo de [Juan de Dios] Cañedo. Éste sí le pega: pero no habla con tanta acrimonia de él".<sup>52</sup> No es sorpresa encontrar al político y literato veracruzano en uno de esos establecimientos, pues sabemos que varias luminarias de la Academia de Letrán se regodeaban en los cafés de la época, en donde intercambiaban juicios y compartían libros.<sup>53</sup> Cosa muy similar a lo que ocurría en Francia, pues "en el café, como en el círculo [burgués], se lee el periódico, se juega a las cartas, al billar, al dominó, se bebe y se fuma".<sup>54</sup>

---

<sup>52</sup> Ángel Calderón de la Barca, *Diario*. edición de Miguel Soto Estrada, México: Secretaria de Relaciones Exteriores y Southern Methodist University, 2012 pp. 147.

<sup>53</sup> Díaz y de Ovando, op. cit., p. 25

<sup>54</sup> Maurice Agulhon, *El círculo burgués: La sociabilidad en Francia, 1810-1848*. trad. Margarita

¿Qué café sería ese que menciona Don Ángel?, Podría ser el ya anotado café Veroli ubicado en la esquina de las calles de Coliseo Viejo y Coliseo Nuevo donde se vendían bizcochos y molletes junto con vinos y licores. Otra opción es el Café Águila de Oro, mentidero de políticos bebedores de fósforo, brebaje compuesto por café y aguardiente a partes iguales. O quizás el también citado Café del Cazador en la esquina de Plateros y Portal de Mercaderes fundado en 1835 y que cerró en 1900, ampliamente frecuentado por escribanos y agentes de negocios.<sup>55</sup>

La segunda información que nos proporciona Don Ángel Calderón de la Barca es la que aparece consignada el 16 de noviembre de 1841: “Las paradas de México a Toluca son *Cuajimalpa* donde un francés tiene una buena fonda y gana mucho dinero y donde me tomaron por Médico”. Lo anterior nos permite apreciar la cada vez mayor presencia de empresarios y cocineros franceses –y extranjeros– establecidos no sólo en la ciudad de México, sino en los poblados cercanos a la capital de la República.

Al mismo tiempo que Ángel Calderón de la Barca informaba sobre sus andanzas en el Altiplano Central, un ciudadano americano arribaba a nuestro país para trabajar bajo las órdenes del ministro plenipotenciario estadounidense en México, Powhattan Ellis y de su sucesor Waddy Thompson. Estamos hablando de Brantz Mayer, que estuvo en tierras mexicanas de noviembre de 1841 a noviembre de 1842. Fruto de ese año de estadía, en 1844 publicó *México, lo que*

---

Polo, Buenos Aires: Siglo XXI, 2009, p. 107.

<sup>55</sup> “Acercamiento a la historia culinaria de México” en Clementina Díaz y de Ovando y Luis Mario Scheneider, *Arte culinario mexicano, siglo XIX: Recetario*. México: Fundación de Investigaciones sociales, 1986, p. XXIX.

*fue y lo que es*, todo un éxito en ventas, ya que para 1847 existían tres ediciones de la obra.

Al describir la ciudad de México, el escritor nos da varios datos interesantes sobre la penetración de la cultura material francesa en el país. Por ejemplo, menciona que la calle de Plateros está “llena de tiendas de joyeros, relojeros, peluqueros franceses, cocineros franceses, sastres y modistas franceses, escultores y doradores franceses, y grabadores franceses”. Asimismo, Mayer menciona la existencia de un viejo conocido: el ahora hotel francés llamado La Gran Sociedad, propiedad de A. Compagnon y Cía. donde por unos setenta dólares al mes, el autor pudo obtener “una cama plagada de pulgas, espacio suficiente para mis libros y papeles, un amplio balcón protegido del sol por una cortina floreada y dos comidas diarias a la francesa que suministraba un *restaurant* situado en el mismo edificio”.<sup>56</sup>

¿La afirmación de Brantz Mayer acaso no soporta la idea de Eduard Mühlenpfordt sobre que La Gran Sociedad es un restaurante? ¿Dicho establecimiento es uno de los restaurantes que Madame Calderón de la Barca menciona en las mismas fechas? ¿Al fin podemos afirmar que los restaurantes surgieron en la ciudad de México a principios de 1840? Nos parece que podemos responder de manera afirmativa las primeras dos preguntas, pues el testimonio de Mayer –al igual que el de Mühlenpfordt– nos lleva a un problema conceptual. Si revisamos la edición original del texto, el autor estadounidense menciona que

---

<sup>56</sup> Sobre la vida y obra del escritor estadounidense *Vid Rabadán, op. cit.*, p. 156. Las citas las tomamos de la siguiente edición: Brantz Mayer, *México, lo que fue y lo que es*. trad. Francisco Axq. Delpaine, México: Fondo de Cultura Económica, 1953, pp. 67 y 71. Las cursivas son nuestras.

puede obtener “two *Frenchified* meals per day, from a *restaurateur* kept in the same building”.<sup>57</sup> Es claro que el sentido de la oración cambia, pues Mayer está haciendo referencia a un “restaurador” que ofrece dos comidas “afrancesadas” en el hotel y no un restaurante que ofrece comida francesa.

¿Pero qué es un *restaurateur* para la época del escritor estadounidense? Según la sexta edición del *Diccionario de la Academia Francesa* (1835), un *restaurateur* es “aquella persona que proporciona alimentos a todas horas, de acuerdo al tipo y precio que se indican en una especie de cartel, y que son servidos en porciones. ¿Qué exista un *restaurateur* implica que existe un *restaurant*? En efecto, pues el mismo diccionario nos menciona que el restaurante es “por extensión, el establecimiento de un *restaurateur*”.<sup>58</sup> Si es así, ¿por qué Brantz Mayer no utiliza directamente el término para designar el lugar público? Quizás porque él sabe que lo que existe en La Gran Sociedad no es un restaurante en plenitud, como los que conoce en su natal Baltimore; no obstante, nunca sabremos esa respuesta a cabalidad.

Para finalizar el repaso de la literatura producida por extranjeros que habla sobre los espacios públicos de alimentación en la ciudad de México, cerraremos con la visión de Carl Christian Sartorius. Este personaje –nacido en Grudernhausen, estado de Hessen-Darmstadt en 1796– llegó a nuestro país en 1824 como empleado de la Compañía Alemana de Minas. Cinco años después, encontramos que ya era dueño de la hacienda azucarera *El Mirador*, localizada en

---

<sup>57</sup> Brantz Mayer, *Mexico, as it was and as it is* [en línea]. New York, J. Winchester, New World Press; London-Paris: Wiley and Putnam, 1844, p. 48. Las cursivas de nuevo son nuestras. <<http://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=yale.39002015444657;view=1up;seq=478>>

<sup>58</sup> Ambas citas son tomadas del *Dictionnaire de L'Académie Française* [en línea]. sixième édition, Paris: Imprimeurs de l'Institut de France, 1835, deux tomes. Las cursivas son del texto original. <<http://artfl.atilf.fr/dictionnaires/ACADEMIE/SIXIEME/sixieme.fr.html>>

la zona de Huatusco, Veracruz. Desde dicha localidad, Sartorius fomentó la emigración de sus connacionales a tierras mexicanas, sin embargo, su empresa mostró signos de decadencia hacia 1838. A pesar de lo anterior, el alemán conservó su hacienda hasta 1872, año de su muerte. En total, Sartorius vivió cuarenta y cuatro años en México, sólo viendo interrumpida su estancia de los años que van de 1848 a 1852, periodo en el que viajó a los Estados Alemanes. Fruto de esta larga vida en su tierra adoptiva, Sartorius escribió un libro bajo el título de *Mexico, Landscapes and Popular Sketches* publicado en Londres para el año de 1858.<sup>59</sup> En éste habla sobre el estado de la República Mexicana en los años anteriores a 1850.

Concordamos con la visión que tiene José Enrique Covarrubias al mencionar que el texto de Carl Christian Sartorius no puede ser considerado como literatura viajera debido a que él –al igual que otros extranjeros que residieron por periodos extensos en nuestro país– fue más bien un inmigrante. El historiador mexicano entiende como inmigrantes a aquellos “extranjeros radicados en México durante un tiempo prolongado y desprovistos de una misión específica que condicionará su estancia o interés en el país”, dicho rasgo distintivo permite que estos autores lleguen a adjudicarse autoridad “para difundir las peculiaridades de la sociedad mexicana, según sus largas vivencias”.<sup>60</sup> ¿Esa autoridad que supuestamente otorga la larga estadía en una nación nos permitirá por fin develar el misterio de los restaurantes en la ciudad de México?

---

<sup>59</sup> La breve reseña bibliográfica del autor alemán la tomamos de José Enrique Covarrubias, “Carl Christian Sartorius y su comprensión del indio dentro del cuadro social mexicano” en Manuel Ferrer Muñoz (coord.), *La imagen del México decimonónico de los visitantes extranjeros: ¿un Estado-nación o un mosaico plurinacional?* México: UNAM-IIJ, 2002, pp. 217-220.

<sup>60</sup> José Enrique Covarrubias, *Visión extranjera en México 1840-1867*. México: Instituto de Investigaciones Históricas e Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 1998, p. 9.

Al hablar de la vida cotidiana en la capital de la República, Carl Christian Sartorius relata una anécdota en la que algunos diputados lo invitaron a tomar un vaso de cerveza en La Gran Sociedad, este establecimiento menciona que es un café “donde las mesas con cubiertas de mármol están ocupadas por mucha gente. Algunos de los presentes conversan, otros leen periódicos, se entretienen jugando al ajedrez o al dominó”. Sobre las comidas en los hoteles, el alemán afirma que “no ofrecen nada especial, pues los platillos son preparados a la europea”; en cuanto a las fondas menciona que estas son “casas inferiores donde uno puede observar sobre el piso hornillas humeantes donde se preparan viandas curiosas. [...] Multitud de personas entran o salen de un pequeño departamento cercano a la cocina; son arrieros con sus collares de cuero, rancheros, soldados, obreros, etcétera”. Finalmente el autor habla de otros lugares “menos limpios, en los que se ve a las indias, con parte del cuerpo desnudo o mal cubierto, arrodilladas en el suelo y moliendo maíz en el metate, en tanto que otras manipulan la masa para hacer las tortillas y las cuecen sobre sartenes planas hechas de arcilla”.<sup>61</sup> Estos lugares no son otros que los llamados figones.

Con las anteriores citas podemos notar que la división de los espacios públicos de alimentación que logra observar Sartorius es muy parecida a las propuestas por Guillermo Prieto y Manuel Payno. Esto no es gratuito, pues la larga estancia del alemán en nuestro país le permitió observar el desarrollo de estas instituciones alimenticias a lo largo de los primeros treinta años de vida

---

<sup>61</sup>Carl Christian Sartorius, *México hacia 1850*. estudio preliminar de Brigida von Mentz, México: CONACULTA, 1990, pp. 204 y 207. El título de la edición al español se debe a que se cree que el libro fue escrito para esa fecha.

independiente. Sin embargo, ¿acaso la amplia estadía de Carl Christian Sartorius en México no produjo que éste desconociera los restaurantes y por ende no hablara de ellos como lo hacen Fanny, Mayer y Mühlenpfordt? Nos parece poco probable, pues nuestro escritor estaba en constante contacto con otros alemanes recién llegados a nuestro país, los cuales le podrían haber informado sobre los restaurantes existentes en Europa. Además, no hay que olvidar que Sartorius regresó a su tierra natal de 1848 a 1852, cuatro años más que suficientes para poder conocer, o por lo menos ver, los restaurantes que surgieron a lo largo de las principales ciudades alemanas.

Entonces, volvamos a la pregunta central del presente capítulo: ¿los restaurantes surgieron en la ciudad de México en la década de los cuarenta del siglo XIX? Si nos atenemos a la visión extranjera –una parte de ella– la respuesta será un rotundo sí; pero ante la anterior interrogante, ¿qué nos dicen los autores nacionales de 1840 al respecto? Para responder lo anterior, nos valdremos de nueva cuenta del escritor Manuel Payno. En una parte de *El pistol del diablo*, el autor aprovecha para describir el Café del Progreso, antes llamado Café de Veroli. De este establecimiento, el escritor menciona que:

El nuevo propietario puso un tejado de cristal sobre el patio, revistió de madera las gruesas columnas que sostenían un corredor cuadrado, colocó en el fondo un aparador surtido de cuanto apetecían y acostumbraban tomar los parroquianos, todo esto lo pintó al óleo, remedando los más exquisitos y fantásticos mármoles, y con esta mejora quedó el lugar más elegante y más de moda de la ciudad. Como el mundo marcha, nuevos cafés con mejores y más vistosos adornos se establecieron en competencia, y el Progreso, aunque nunca ha dejado de ser un establecimiento acreditado, seguramente no puede ya figurar en primer término.

En la época de que vamos hablando el café, lo mismo que entre los orientales, era el sitio de reunión de los hombres de mundo y los negocios, y por consiguiente todos los días, desde las seis de la tarde hasta las diez de la noche, presentaba el Café del Progreso un espectáculo animado e

interesante.<sup>62</sup>

Es claro que Payno está haciendo un balance de la situación de los cafés para la época en la que escribe y en la que se desarrolla la trama, una década antes; lo cual nos recuerda la ya mencionada conciencia histórica que tiene el autor.<sup>63</sup> Mas el escritor mexicano no detiene ahí su descripción de ese café, pues afirma que “para saber la vida y milagros de la clase media, y aún de la aristocracia de México, no había más que ir un par de horas a la tertulia del Progreso”. Es pues así que para Payno los cafés son el espacio público de sociabilidad por excelencia de las clases acomodadas. En cuanto a los restaurantes, ningún dato nos aporta en su novela.

¿A qué se debe de que autores mexicanos como Manuel Payno y Guillermo Prieto no mencionen restaurantes en la ciudad de México de la primera mitad del siglo XIX cuando algunos autores extranjeros sí los mencionan? Sólo caben aquí dos respuestas: porque Prieto y Payno no tuvieron la oportunidad de entrar a tales establecimientos o porque dichos lugares todavía no existían en la capital. La segunda respuesta es, nuestro parecer, la correcta, por las siguientes razones. En primer lugar, de los autores analizados, son más los que omiten la mención de los restaurantes que los que la afirman. Sólo Madame Calderón de la Barca, Brantz Mayer y Eduard Mühlenpfordt dan noticias de restaurantes en la ciudad de México de la época. En cambio, son más los autores que omiten o

---

<sup>62</sup> Manuel Payno, *El fistol del diablo*. prólogo de Aurelio de los Reyes, México: CONACULTA, 2000, tomo I, p. 250.

<sup>63</sup> Esta novela empezó a ser publicada por entregas a partir de 1845 en *La Revista Científica y Literaria de México*. Sin embargo, el autor suspendió su publicación con motivo de la guerra de 1847. La obra fue editada íntegramente hasta 1859 y 1860. Vid Elías Palti, “Narrar lo inenarrable: Literatura, nación y muerte en ‘El Fistol del diablo’ de Manuel Payno” en *Iberoamericana*. año V, núm. 19, 2005, pp. 9-10.

niegan abiertamente la existencia de los mismos: en una época tan temprana, Joel Robert Poinsett y William T. Penny; en la década de los treinta y cuarenta: Carl Christian Becher y su homónimo Sartorius, Isidore Löwenstern, Ángel Calderón de la Barca y los ya mencionados escritores mexicanos.

Como se expuso, sabemos que todos los autores extranjeros pudieron haber conocido los restaurantes que existían en sus respectivos países. Si es así, ¿por qué sólo tres de ellos mencionan que existen restaurantes en la capital cuando nos parece que no los hay? Lo más probable es que estos tres autores describen lo que vieron de acuerdo con lo que le es familiar. Es decir, Fanny, Mayer y Mühlentfordt deciden utilizar la palabra *restaurant* pues en su pensamiento esas fondas o cafés donde van las clases altas de la ciudad se asemejan a los establecimientos que ellos conocen. Es por lo anterior que cobra importancia la llamada dimensión social que existe en los relatos de viaje. Ésta es, en palabras de Ottmar Ette, aquella en la que “El viajero se mueve entre los diferentes grupos y capas sociales del país al que llega con libertad negada a los propios habitantes”.<sup>64</sup>

Aquí creo que es relevante realizar otra pregunta para redondear la cuestión: ¿por qué los autores deciden escribir sobre los establecimientos alimenticios de la ciudad de México? En el caso de los extranjeros, estaría en primer lugar la cuestión anecdótica: señalar aquellos lugares que les parecieron importantes o interesantes al encontrarse con ellos. En segundo lugar, que los escritores mencionen cafés y fondas responde a un impulso de informar a otros posibles viajeros sobre lugares dónde comer decentemente. Finalmente, creemos

---

<sup>64</sup> Ette, *op. cit.*, p. 22.

que los autores mencionan esos establecimientos –con sus respectivos comensales– para mostrar el “estado de las costumbres” del país, es decir, el los principios de sociabilidad entre sus habitantes.<sup>65</sup> Otra respuesta es la que propone un historiador mexicano que afirma que “Seguir marcando la diferencia fue un camino hacia la separación de la revoltura. Por ello todavía hacia 1850, señalar la *comida diferencial* era la tónica por parte de los extranjeros. Cada grupo tenía su cocina [sus espacios de alimentación] y sus costumbres”.<sup>66</sup>

¿Y cuáles son las motivaciones que tienen los autores mexicanos –Prieto, Payno y otros más que veremos– al ambientar las acciones de sus obras en los distintos cafés y fondas francesas de la capital? Sabemos que los precios de las bebidas y alimentos en esos establecimientos llegaban a ser extraordinariamente caros para la mayoría de la población, e incluso todo un lujo para los probables lectores de estos costumbristas mexicanos. Lo anterior es parecido al caso francés, pues como explica Rebecca L. Spang: “Balzac desarrolla varias escenas en el [restaurante] Rocher de Cancele no porque las comidas fueran una experiencia diaria entre la gente común de París, sino justo lo contrario, porque eran eventos extraordinarios”.<sup>67</sup>

Que los escritores mexicanos mencionen lugares como La Gran Sociedad le permiten al lector ubicar rápidamente dónde se desarrolla la escena y quizás –porqué no– imaginar que es él quién disfruta del ambiente de refinamiento que se vive entre las andanadas de manjares que se reparten en esos lugares muchas veces inalcanzables. Y este fenómeno se repetirá a lo largo del siglo XIX con

---

<sup>65</sup> Covarrubias, *op. cit.*, pp. 15 y 20.

<sup>66</sup> Juárez López, *op. cit.*, p. 59. Las cursivas son nuestras.

<sup>67</sup> Spang *op. cit.*, p. 178.

otros espacios de alimentación; por ejemplo, Manuel Rivera Cambas menciona que “la moda ha hecho que el tívoli sea un lugar de los más concurridos; allí son las citas, las aventuras novelescas en que la protagonista es una dama que lleva velado el rostro”.<sup>68</sup>

#### **IV. Los restaurantes de la ciudad de México a escena (1852-1869)**

Para terminar de comprobar que no existieron restaurantes en la ciudad de México hasta el final de la quinta década del siglo XIX, haremos un breve repaso de lo que mencionan algunas fuentes mexicanas sobre los establecimientos alimenticios en los veinte años anteriores a la República Restaurada. La información utilizada proviene de distintos textos: en primer lugar seguiremos usando literatura de la época; después revisaremos las múltiples guías de forasteros que se escribieron durante el periodo; también obtendremos información de los distintos periódicos de la época, y finalmente revisaremos la legislación mexicana. El objetivo final de este ejercicio es responder las siguientes preguntas: ¿en qué tiempo y lugar aparecen los restaurantes en nuestro país?, ¿por qué en ese momento y no en otro?, ¿qué inhibió o propició que los restaurantes surgieran?

En 1851 Fernando Orozco y Berra, hermano menor del historiador Manuel Orozco y Berra, publicó un artículo periodístico que resume lo comentado por los viajeros extranjeros sobre la situación de los establecimientos de sociabilidad a la mitad del siglo XIX: los cafés eran los lugares por excelencia entre las clases altas y los pequeños sectores medios de la ciudad. Las fondas, principalmente al estilo

---

<sup>68</sup> Manuel Rivera Cambas, *México pintoresco, artístico y monumental*. México: Imprenta de la Reforma, 1880, tomo I, p. 340.

francés, estaban en un segundo lugar, aunque muchas veces estos lugares se confundían con los primeros debido a que ofrecían alimentos y bebidas similares. Las fondas donde se guisaba de forma local estaban en un tercer lugar, sin embargo, eran muy concurridas por artesanos debido a que los platillos que ahí se ofrecían eran más baratos que las preparaciones extranjeras. Finalmente, los figones quedaban relegados a las clases trabajadoras pauperizadas, que muchas veces eran catalogadas con la despectiva palabra de “indiada”. En estos lugares se vendían pambazos, quesadillas y tamales.<sup>69</sup>

Es importante señalar que es durante este momento que hay un cambio de significado en la palabra fonda. Aproximadamente de la primera a la cuarta década del siglo XIX se entiende como fonda a “La casa donde se da alojamiento, de comer y beber, y en donde se venden licores generosos, café, té y bebidas heladas”.<sup>70</sup> Es a partir de 1843 que el DRAE la empieza a definir como la “casa pública donde se sirven comidas *con decencia a distintos precios* y también suele darse hospedaje”.<sup>71</sup> Las palabras en cursivas son importantes puesto que como veremos a partir de este momento se hace cada vez mayor hincapié en la respetabilidad del lugar y de los comensales, lo que a la larga construyó una barrera social entre los distintos estratos de la sociedad que podían acceder a estos establecimientos. Esta acepción continuará hasta 1895 cuando sea la

---

<sup>69</sup> “Revista del desayuno: El Progreso al amanecer” en *La Ilustración Mexicana*, Ciudad de México, 1 de enero de 1851. Para un análisis a profundidad del texto de Orozco y Berra Vid. Victoria Apart Ortega, *Baluartes de modernidad: los cafés en la ciudad de México como espacios de sociabilidad*. Tesis de Historia Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, México: El Autor: 2013, pp. 80-86.

<sup>70</sup> *Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española*. 7ª. Edición, 1832.

<sup>71</sup> *Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española*. 9ª. Edición, 1843. Las cursivas son nuestras.

primera vez que aparece la palabra *restaurant* en un Diccionario de la Lengua Española.<sup>72</sup>

La muerte temprana de Fernando Orozco y Berra en abril de 1851 le arrebató la oportunidad de hablar y probar las delicias que ofrecía el restaurante. Es justo a mitad de la quinta década del siglo XIX que al fin encontramos noticias nacionales sobre los mismos.<sup>73</sup> Por ejemplo, el 18 de febrero de 1855 se promocionaba en *El Siglo XIX* las “útiles, importantes y costosas mejoras” que Julio Coquelet, nuevo propietario del ahora llamado Gran Café y *Restaurant* del Bazar, realizó a su establecimiento. Las personas que fueran al lugar encontrarían *limpieza* y prontitud en el servicio, *calidad* y abundancia en los manjares, además de vinos y licores de *cualidades* superiores. Asimismo, los caballeros que acompañaban a señoras y no que no querían comer en el salón, podían ocupar uno de los varios *gabinetes particulares existentes*. Un mes después, el nueve de mayo, se anunciaba en el mismo periódico que los señores Carlos Robinet y H. Cruzin exaltaban al público a visitar su *Café-Restaurant* ubicado en los bajos del Hotel Iturbide, en la calle de San Francisco. En dicho establecimiento encontrarían mejoras en el arte culinario así como buen aseo y servicio. Si no fuera suficiente, también encontrarían gabinetes “para señoritas a quien no conviene comer en el salón grande”. Dos años después nos encontramos anunciado en el periódico francófono *La Trait d' Union* del 29 de agosto al Hotel de la Luisiana, ubicado enfrente de la Plaza del Mole (sic.), Veracruz. Además de

---

<sup>72</sup> *Diccionario enciclopédico de la Lengua Castellana compuesto por Miguel Zerolo y otros escritores*. 1895.

<sup>73</sup> Para el proceso paralelo de la transformación de los cafés en la quinta década del siglo XIX Vid Ana Cristina Márquez Cárdenas, *Nuevas formas de convivencia social en el siglo XIX: El caso de los cafés de la ciudad de México 1850-1870*. Tesina de Historia FFyL-UNAM, México: El Autor, 2011, pp. 30-58.

sus múltiples habitaciones, se menciona que el viajero podrá disfrutar de un “*restaurant* vasto y bien tenido, algunas delicadezas, tabla de hotel y tabla particular, al gusto de todos los comensales”. Y en 1858 “El Café y *Restaurant Parisien* de Michaud, en el Callejón del Espíritu Santo número 10, informaba que estaba abierto hasta las diez de la noche, y el precio de las cenas, tan exquisitas como las de las primeras fondas, constaban el módico de tres reales por persona”.<sup>74</sup>

No es gratuito que los restaurantes surjan de los cafés pues éstos son los establecimientos alimenticios que para la época tienen más distinción social por encima de las fondas y figones. A su vez, tampoco es fortuna que los dueños de los nuevos establecimientos sean cocineros franceses, pues como se explicó a principios del capítulo, fueron ellos los encargados de difundir estos establecimientos en otras partes del orbe.<sup>75</sup> También hay que considerar la situación económica, pues muchas de las manufacturas necesarias (conservas alimenticias, frutas secas y en jugo, carnes saladas, pescados en aceite y en salmuera; además de vinos y licores) para los nuevos restaurantes tenían que ser importados directamente desde Francia.<sup>76</sup> Sin embargo, lo anterior no era un problema puesto que para la época de la Reforma el valor total del comercio entre

---

<sup>74</sup> Díaz y de Ovando, *op. cit.*, p. 51.

<sup>75</sup> Por ejemplo, Clementina Díaz y de Ovando menciona que el francés Julio Coquelet era cocinero del Conde de la Cortina en *Loc. Cit.* Asimismo los periódicos ciudadanos dan cuenta del mismo fenómeno. Por ejemplo en *La Sociedad* del 28 de diciembre de 1859 se anuncia la “Novedad gastronómica de la fonda del Hotel del Refugio” en donde los comensales encontrarán un “cocinero francés de los más *inteligente*, así como una cocinera mexicana muy acreditada por su *limpieza*, buena sazón y conocimientos en el arte culinario”. En el mismo diario pero del 12 de diciembre de 1863 informa que P. Burgiard, dueño del Tívoli del Eliseo, se asoció con Agustín Delubell, “cocinero muy distinguido, recién llegado a esta capital”.

<sup>76</sup> Jules Doazán, *La vida económica de México en la época de Juárez*. edición de Francisco López Cámara, México: Secretaria de Comunicaciones y Transportes, 1972, p. 56.

México y Francia era de 6 millones de pesos, de los cuales las importaciones representaban el 90%.<sup>77</sup>

Ante todo lo anteriormente expuesto, no cabe otra posibilidad más que preguntarse lo siguiente: ¿cómo es que el panorama de la ciudad de México cambió para dar paso a los primeros restaurantes en los años que van de 1855 y 1858? Las guías de forasteros de la época nos pueden arrojar un poco de luz al respecto. Estas publicaciones tenían como primer propósito “facilitar al viajero el conocimiento de la historia, del desarrollo cultural, de la geografía y de los usos y costumbres” de nuestro país. Sin embargo, las guías también fueron de utilidad para los propios mexicanos puesto que dichos textos servían como un manual de ciudad o como “una especie de directorio de servicios, con la dirección de posadas y mesones, de sitios de coches, de transportes foráneos”.<sup>78</sup> Entre la múltiple información que podemos encontrar en ellas, la que aquí nos interesa es la relativa a los establecimientos alimenticios.<sup>79</sup>

Antes que nada hay que mencionar que en las tres guías que fueron escritas en la década de 1850, en todas se agrupa a fondas y cafés en el mismo renglón; no hay una clara distinción entre un establecimiento y otro, esto quizás se deba a que no era necesario hacerlo para el lector que conocía perfectamente

---

<sup>77</sup> Francisco López Cámara, *La estructura económica y social de México en la época de la Reforma*. 6ª Edición, México: Siglo XXI, 1980, p. 96.

<sup>78</sup> Marcela Corvera Poiré, “Las guías de forasteros en el México del siglo XIX” en Belem Clark de Lara y Elisa Speckman Guerra (coords.), *La república de las letras: Asomos a la cultura escrita del México decimonónico*. México: UNAM, 2005, volumen II, pp. 357-358.

<sup>79</sup> Los textos revisados en orden cronológico fueron: Juan Nepomuceno Almonte, *Guía de forasteros y repertorio de conocimientos útiles* [1852]. edición facsimilar, México: Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 1997, 638 pp.; Mariano Galván Rivera, *Guía de forasteros en la ciudad de Méjico, para el año de 1854*. México: Imprenta Santiago Pérez y Compañía, 1854, 352 pp.; Marcos Arróniz, *Manual del viajero en México o compendio de la historia de la ciudad de México* [1858]. edición facsimilar, México: Maxtor, 2012, 298 pp. y Eugenio Maillfert, *Directorio del comercio del Imperio mexicano*. París: Imprenta Hispano-Americana de Rouge frères, 1867, 335 pp.

las diferencias. Otra explicación es la que propone René Rabell quien explica que “el nombre de un establecimiento respondía al servicio que en él se ofrecía, más que a las características de su espacio o aspecto físico, de tal manera que podía aparecer en los directorios bajo la categorías de cantina, café, restaurante, nevería, pastelería y dulcería”.<sup>80</sup> En lo anterior sólo existe una excepción: tanto Juan Nepomuceno Almonte como Marcos Arróniz mencionan que la fonda llamada El Moro de Valencia, ubicada en la calle de Tlapaleros número 18, se podía comer almuerzos y comidas a dos y tres reales respectivamente. Esto lo mencionan los autores para dar oportunidad a propios y extraños para que coman en un lugar con precios más módicos, aunque al estilo local, pues en ese lugar se servía frijoles refritos, pulque, y guisados con chile. En segundo lugar, todas las guías citadas consideran a las siguientes fondas-cafés como las principales: El Progreso, La Bella Unión, La Gran Sociedad, El Bazar, Washington y el Hotel Iturbide.<sup>81</sup>

De los primeros cuatro establecimientos ya hemos hablado anteriormente. En cuanto al penúltimo sabemos que cambió múltiples veces de dirección;<sup>82</sup> y del último debemos agregar que para los años posteriores al Segundo Imperio viviría un meteórico ascenso en la predilección de las clases altas bajo la tutela de Carlos Recamier. En tercer lugar, ninguna de las guías escritas a mediados del siglo utiliza la palabra *restaurant*; sólo la de Eugenio Maillefert lo hace –lo

---

<sup>80</sup> Rabell, *op. cit.*, p. 16.

<sup>81</sup> Para una comparación extensa de las fondas y cafés que mencionan viajeros y guías de viajeros hasta 1869 *Vid* Rabadán *op. cit.*, cuadros 3.23 a 3.26.

<sup>82</sup> En 1852 el Hotel Washington se encontraba en la calle de Tiburcio, en 1858 se movió a la calle de Iturbide y para 1897 lo encontramos en calle de Alcaicería 21, su propietario para esa fecha era M.C. Zapata. *Vid. Almanaque Bouret para el año 1897*. edición facsimilar [1897], México: Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 1992, p. 303.

hispaniza como restaurantes— pero hasta el tardío año de 1867 cuando el Segundo Imperio está a punto de desmoronarse y dichos establecimientos ya están afianzados en México. Cabe resaltar que al igual que los casos anteriores, el autor francés de dicha guía no diferencia entre una fonda y un restaurante, por lo cual los agrupa en el mismo renglón. En todo caso, la pregunta que aquí surge es ¿por qué Marcos Arróniz no mencionó este tipo de establecimientos?, ¿acaso se perdió de los anuncios aparecidos en *El Siglo XIX*? Es poco probable —mas no imposible— pues el autor utilizó fuentes bibliográficas y hemerográficas, además de noticias y observaciones directas para escribir su obra.<sup>83</sup> Lo más probable es que Arróniz haya decidido no utilizar el término debido a la novedad que representaba para sus lectores.

Continuando con las divergencias, a diferencia de las guías escritas por Almonte y Arróniz, la guía de Mariano Galván anota el nombre de los dueños de las fondas y cafés. Hay que resaltar que de los veinte establecimientos que ahí se enumeran, sólo uno tiene como dueño a una mujer. Lo anterior no debe sorprendernos, pues como comenta Silvia Arrom: “Pese a su importancia en la alimentación de la ciudad, las mujeres poseían una proporción asombrosamente baja de establecimientos de procesamiento de alimentos: 6 de 14 fábricas de fideos, pero sólo una de 39 panaderías, una de 55 pastelerías, una de 11 fábricas de chocolate y 2 de 30 tocinerías. También eran pocas las propietarias de restaurantes: apenas una de las 15 fondas y ninguno de los cafés y mesones

---

<sup>83</sup> Regina Hernández F., “Presentación” en Marcos Arroniz, *Manual del viajero en México o compendio de la historia de la ciudad de México*. edición facsimilar [1854], México: Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 1991, p. XIV.

registrados”.<sup>84</sup> Asimismo podemos suponer por los apellidos de los dueños que ocho de ellos son extranjeros, la mayoría de origen francés.

Si comparamos los datos mencionados con la guía que escribe Eugenio Maillefert trece años después, el porcentaje de establecimientos cuyos dueños son del llamado “bello sexo” es mayor, pues son dieciséis de cuarenta y dos. El número de extranjeros se mantiene, pues sólo se enumeran diez, siendo los más francófonos. De los nueve establecimientos que podemos especular se encuentran en el mismo lugar, sólo uno de ellos siguen teniendo el mismo dueño: el ya mencionado Tívoli de San Cosme de Fortuné Sivadon.<sup>85</sup> Sin embargo, hay que recordar que “los almanaques estadísticos y las guías de forasteros de la época no siempre ofrecían listas completas, pues gran cantidad de establecimientos operaban sin licencia”.<sup>86</sup> ¿Cuáles son esas licencias que menciona René Rabell? Son los permisos que los cafés, fondas, figones y eventualmente los restaurantes tuvieron que pagar a los distintos gobiernos de la ciudad de México para poder laborar. El primer gobierno que gravó a los establecimientos de alimenticios es el de Antonio López de Santa Anna pues en la *Ley sobre Arreglo de las Municipalidades del 17 de marzo de 1855*<sup>87</sup> decretaba, entre otras cosas, que las distintos municipios se iban a sostener por medio de

---

<sup>84</sup> Silvia Arrom, *Las mujeres en la ciudad de México 1790-1857*. trad. Stella Mastrangelo, México: Siglo XXI, 1988, p. 207.

<sup>85</sup> Tenemos noticias de que Sivadon le compró a un extranjero llamado Carlos Petive dos bienes rurales, uno en el Paseo de Bucareli y otro en Lailson (sic), además de un boliche (¿el mismo que estaba instalado en el Tívoli de San Cosme?), vidrieras y puertas. Vid “Compraventa Inmuebles Rústicos”, México, 5 de abril de 1854, Acta 52834, Folio 2212, Archivo Histórico de Notarías.

<sup>86</sup> Rabell, *op. cit.*, p. 14.

<sup>87</sup> Manuel y José María Lozano Dublán, *Legislación mexicana o colección completa de las disposiciones legislativas expedidas desde la Independencia de la República*. México: Imprenta del Comercio, 1877, tomo VII, pp. 414-434. Ana Cristina Márquez Cárdenas menciona que desde 1844 los cafés debían obtener una patente debido a los juegos existentes en el establecimiento mas no por su clase. Vid Márquez Cárdenas, *op. cit.*, pp. 73-76.

pensiones, siendo uno de ellos el impuesto que se establecía sobre los cafés con expendio de licores y a las vinaterías; en dicha disposición no se señalaba el monto que debían pagar tales lugares.

La anterior ley se mantuvo hasta que el gobierno de Benito Juárez señaló en el *Decreto del gobierno del 21 de abril de 1861*<sup>88</sup> las contribuciones que debían pagar algunos establecimientos al fondo municipal, algunos de los locales afectados fueron las pulquerías, cantinas, cafés, fondas y figones. Con respecto a estos tres últimos el decreto establece un criterio espacial para gravarlas, tal división fue la siguiente. Cada uno de los cafés y fondas situados en las siguientes calles por sus dos aceras: Tacuba, Santa Clara, Vergara, Primera de San Francisco, Coliseo y Coliseo Viejo, Cadena, Capuchinas, Primera Monterilla, Portal de las Flores, Puente de Palacio, Seminario, Escalerillas, Empedradillo, Portales de Mercaderes y Agustinos, Palma, Tlapaleros, Primera y Segunda de Plateros, calle y Puente del Espíritu Santo pagarían quince pesos mensuales a la municipalidad (Ver imagen 1, dentro del recuadro blanco se delimita el espacio mencionado).

En cuanto a los cafés y fondas situados fuera del espacio señalado, éstas pagarían diez pesos. Las fondas sin expendio de licores pagarían tres pesos, las que sí tuvieran cantina tenían que pagar de quince a diez pesos dependiendo si estaban situadas en un hotel o no respectivamente. Se exceptúan a los figones de cualquier pago municipal, entendiéndose a estos establecimiento como “las fondas que tengan el brasero a puerta de calle, y sean de una sola pieza”. Las licencias se tenían que solicitar al gobierno del recién establecido Distrito Federal

---

<sup>88</sup> Dublán y Lozano, *op. cit.*, 1878, tomo IX, pp. 165-171.

y debían ser refrendadas cada año. De lo anterior podemos realizar un pequeño ejercicio contable: según este decreto, el Café y Restaurante del Hotel Iturbide pagaría aproximadamente 360 pesos anuales —una suma nada despreciable para la época— por ser fonda con expendio de licores. En cambio, una fondita sin venta de vino o pulque localizada en la Calle de la Garrapata pagaría aproximadamente diez veces menos lo que los grandes cafés-restaurantes de los hoteles, aunque los ingresos de estos establecimientos para las clases desposeídas eran más exiguos. Es claro que con esta medida el gobierno de la República buscaba obtener fondos para las arcas públicas y así iniciar la reconstrucción del país tras la pugna de la Guerra de Reforma.



Imagen 1. MMOyB. Anónimo. *Plano general de la ciudad de México, 1861 (detalle), 1861.*

Sin embargo, la anterior disposición no duró siquiera un año pues con el *Decreto del gobierno del 31 de marzo 1862*<sup>89</sup> el gobierno del presidente Juárez reorganizaba la dotación del fondo municipal de la capital de la República, justo cuando los aires de guerra soplaban desde Veracruz con motivo de la suspensión del pago de la deuda externa. Con este decreto, los expendios de licores, cafés, fondas y pulquerías fueron de los establecimientos reglamentados para el cobro de licencias. En dicha disposición se entendía por expendio al menudeo de licores a “todo el que se haga en las casas en que se vendan en vasos, copas o cualquiera otra vasija abierta, o en una o mas botellas cerradas, aun cuando en las mismas cajas se expendan por cajas o barriles”.

A diferencia del *Decreto del gobierno del 21 de abril de 1861*, en el del 31 de marzo de 1862 se gravaría a las fondas y cafés de acuerdo “la importancia de su situación” en cuatro clases: de la primera a la cuarta. Dicha clasificación sería realizada por una junta compuesta por el jefe de recaudación municipal y dos individuos representantes de los giros mencionados. Lo anterior daba por resultado que “los cafés, tengan o no tengan fonda bajo el mismo mostrador” debían pagar las siguientes cuotas mensuales en que queda incluida la pensión por el expendio de licores: los de primera clase, diez pesos; los de segunda, ocho; los de tercera, seis y los de cuarta, cuatro pesos. En cuanto a las fondas “aun cuando expendan licores para el gasto peculiar del establecimiento” pagarían lo siguiente según su condición: primera clase, ocho pesos; segunda, seis pesos; tercera, cuatro; cuarta, dos pesos. Al igual que en el *Decreto de gobierno* del año anterior, en este los figones, que fueron calificados de tales por la junta

---

<sup>89</sup> Dublán y Lozano, *op. cit.*, 1878, tomo IX, pp. 399-420.

mencionada, quedaban libres de las contribuciones mencionadas.

Si volvemos a realizar el mismo ejercicio hipotético, el Café y Restaurante del Hotel Iturbide pagaría 216 pesos mensuales, en cambio, la fonda de la Calle de la Garrapata pagaría solamente 24 pesos. Es clara la reducción de los impuestos a este tipo de establecimientos, sin embargo, no fue equitativa, puesto que para las fondas y cafés de primera clase representó una disminución del cuarenta por ciento. En cambio, para los establecimientos de cuarta clase sólo fue una disminución del treinta y tres por ciento. De lo anterior podemos sacar la conclusión de que los dueños de fondas y cafés se quejaron ante el gobierno de lo que ellos consideraban impuestos excesivos, el gobierno cedió ante las exigencias de los dueños de dichos giros, prueba de ello es que éstos obtuvieron voz y voto en la forma en que se clasificaban sus establecimientos para el pago de impuestos; tal actitud gubernamental es explicable ante la imperiosa necesidad de obtener recursos públicos para garantizar su sostenimiento. El *Decreto del gobierno del 31 de marzo 1862* estuvo en función durante toda la guerra de Intervención, o por lo menos en el territorio del gobierno republicano.<sup>90</sup>

Una vez vencido el proyecto imperial y ya en el periodo de la República Restaurada, Juárez estableció con la *Ley de dotación del fondo municipal de México del 28 de noviembre de 1867*,<sup>91</sup> que la municipalidad de México otorgaría patentes a los expendios al menudeo de licores, cafés, fondas y pulquerías. De

---

<sup>90</sup> Según Diego López Rosado el *Decreto del gobierno del 31 de marzo 1862* se elevaba de rango con la *Ley para la Dotación del Fondo Municipal de México del 25 de septiembre de 1863* donde se fijaba cuota para los expendios al menudeo de licores, que iban de dos a tres pesos; los cafés, de cuatro a diez pesos; las fondas, de cuatro a ocho pesos; las pulquerías, de dos a seis pesos; sin embargo, no hemos encontrado información en el tomo correspondiente de la *Legislación mexicana*. Vid. López Rosado, *op. cit.*, p. 252.

<sup>91</sup> Dublán y Lozano, *op. cit.*, 1878, tomo X, pp. 144-166.

los primeros dispone que las vinaterías, tiendas o tendejones, y en general, todo establecimiento o casa en que se expendan licores al menudeo, causan la contribución municipal por este giro, aun cuando tengan otros giros o ramos, principales o secundarios. La contribución que se establece es la siguiente manera: los expendios que tengan una sola puerta, de tres pesos mensuales; los que tengan más de una a razón de cuatro pesos mensuales por cada puerta y por los aparadores se pagará la misma cuota que por las puertas. Los dueños de los expendios de licores debían refrendar su respectiva patente anualmente y si no lo hicieren pagarían una multa que iba de los diez a los cincuenta pesos. En cuanto a las cantinas, éstas pagarían la cuota señalada a los expendios de una puerta; y las que se establezcan transitoriamente en las diversiones o paseos públicos, pagarían a razón de un peso por día.

Con respecto a las fondas y cafés, el *Decreto* recuperaba lo señalado por el mismo del 31 de marzo de 1862 pues afirmaba que estos establecimientos pagarían la cuota mensual que correspondiera de acuerdo a la clase a la que pertenecían. Dicha división iba se la siguiente manera: los establecimientos de primera clase pagarían 15 pesos, los de segunda, 8; los de tercera, 5 y finalmente los de cuarta sólo 2 pesos. Se fijaría la condición de los lugares considerando la renta que se pagaba por alquiler del local que esté situado al mes, ésta iba de la siguiente forma: se consideraba de primera clase los que pagaban 50 pesos o más, de segunda entre 30 y 49, de tercera entre 15 y 29; y por último de cuarta los que gastaban menos de 15 pesos. El gobierno de la ciudad de México sabría el valor de las rentas de los distintos establecimientos pues éstos al renovar sus licencias tenían que presentar los recibos originales de arrendamiento.

A diferencia de las leyes y decretos anteriores, el del 28 de noviembre de 1867 definía a los figones como “las pequeñas fondas situadas en una sola pieza exterior o interior, y en que sólo se venden alimentos para *personas pobres*”.<sup>92</sup> Asimismo, los obligaba a pagar un peso mensual. Finalmente el decreto afirmaba que los establecimientos que estuvieran en el mismo edificio pero en departamentos separados pagaban cuotas distintas. En cambio, cuando en la misma localidad existiera giro de café y fonda, la segunda cuota sería solamente del cincuenta por ciento de su valor. Si repetimos el ejercicio que venimos haciendo, el Café y Restaurante del Hotel Iturbide pagaría mínimamente 360 pesos anuales, suponiendo que le cobraran sólo una puerta y una anaquel. En cambio, la fonda imaginaria ubicada en la Calle de la Garrapata solamente pagaría 24 pesos por no tener expendio de pulque. Es claro que con el decreto de 1867 el gobierno juarista buscaba cobrar los mismos montos que con *Decreto del gobierno del 21 de abril de 1861* para así poder emprender la tan ansiada recuperación nacional. Quizás lo anterior explique por qué los figones, esos establecimientos que ofrecen “una exposición perpetua de moscas y mugres, perros flacos, mendigos y niños con o sin casa”,<sup>93</sup> hayan sido también obligados a pagar contribuciones municipales –cosa que no pasaba con las anteriores disposiciones– y lo cual trajo, sin lugar a dudas, afectaciones a los dueños de expendios más pobres.

Finalmente, para terminar de hablar sobre la legislación mexicana en torno a los establecimientos de mediados de siglo, es pertinente realizar la siguiente

---

<sup>92</sup> Las cursivas son nuestras.

<sup>93</sup> González de la Vara, *op. cit.*, p. 51.

pregunta: ¿por qué no aparecen mencionados los restaurantes en las distintas leyes o decretos? Era difícil que apareciera el término en la *Ley sobre Arreglo de las Municipalidades del 17 de marzo de 1855*, puesto que hace poco que había aparecido en los periódicos, ¿pero por qué no aparecen los restaurantes en las distintas disposiciones del gobierno juarista? La explicación radica en que la ley englobaba a todos los establecimientos donde se vendían alimentos, entre ellos los restaurantes, como fondas, exceptuando los figones. Lo mismo ocurre con los cafés, pues la legislación los define como los establecimientos donde se despachaban bebidas no embriagantes y bocadillos, abarcando así a las pastelerías y dulcerías. A pesar de que en la ley no se habla de los restaurantes, nos parece que éstos sí son diferenciados por la autoridad; al establecerse clases entre los establecimientos, el gobierno podía distinguir a uno de las múltiples fonduchas que existían en la capital, y así, aumentar su contribución para las arcas del erario.

Ante lo anterior cabría plantearse una pregunta: ¿cómo es que los noveles restaurantes lograron diferenciarse de las fondas al estilo francés y de los cafés de primera clase existentes en la capital? Si recordamos lo propuesto al principio de este capítulo, son tres las características que hacían únicos a los restaurantes a inicios del siglo XIX: el servicio por medio de meseros, la utilización de menús y la instalación de gabinetes particulares. Los nuevos restaurantes en la ciudad de México de mediados del siglo XIX sólo cumplen dos de estas tres características: la primera y la última puesto que la utilización de la *carté* aparecería años después. Además de lo mencionado, los restaurantes no introdujeron a los camareros a la capital, pues éstos ya trabajaban en los distintos cafés de la

ciudad bajo el nombre de siervos o mozos. La gran novedad introducida por los restaurantes fueron los gabinetes particulares, es por ello que en los primeros anuncios se hizo tanto hincapié en las mejoras materiales realizadas por sus dueños. Por lo anterior cabe preguntarse ¿cómo fue recibida esta invención por los habitantes de la ciudad? Tenemos pequeñas pistas al respecto.

La novela *La clase media* –escrita por Juan Díaz Covarrubias en 1859 pero ambientada en el año de 1854– empieza con cuatro amigos “que por su traje y sus maneras revelaban desde luego pertenecer a la clase más distinguida de la sociedad mexicana”. Uno de los jóvenes propone ir al Café El Bazar para poder descansar y tomar una buena copa, sin embargo terminan yendo a La Gran Sociedad “donde hay gabinetes separados y donde podremos *conversar más a gusto*”.<sup>94</sup> Con lo anterior el autor quiere dar a entender que los jóvenes prefirieron ir al último lugar puesto que ahí tendrían mayor privacidad para hablar de materias que no son propias de ser escuchadas que en el comedor común de El Bazar. ¿Qué tipo de temas son tan sensibles para no ser hablados en público?, pues la crónica de “esas alegres noches del último carnaval, [de] beber, bailar y besar unos hombros desnudos hasta caer desfallecido por la triple fatiga”.

Contemporáneo al libro de Díaz Covarrubias, nos encontramos con las *Cartas de Don Caralampio Molinero...* elaboradas por Francisco Belaunzarán bajo el seudónimo de “El Cronista”.<sup>95</sup> Escritas con un tono satírico, el autor ridiculiza

---

<sup>94</sup> Juan Díaz Covarrubias, *La clase media*. introducción de Sixto Rodríguez Hernández, Xalapa: Universidad Veracruzana, 1984, p. 56. Es importante señalar que el autor da a entender que en El Bazar no existían los gabinetes separados para 1854 y sí en el Hotel La Gran Sociedad. No hemos encontrado información que pueda corroborar ese dato y nos hace pensar más bien que el escritor extrapola la situación existente en 1859. Las cursivas son nuestras.

<sup>95</sup> María del Carmen Ruíz Castañeda afirma que quedó claramente establecida la paternidad del libro en la segunda edición del mismo, fechado en 1868, pues “a la vuelta de la portada se lee:

las costumbres de la capital por medio de epístolas ficticias. En la misiva fechada el 29 de abril de 1859, el imaginario interlocutor le describe a su esposa sobre la forma de comer en el *restaurant* del Hotel de La Bella Unión. Don Caralampio menciona que llegó a este establecimiento de noche y hambriento, pidiendo que le dieran de cenar; un mozo lo sentó en una mesa y le hizo llegar “platos y más platos todos con unos nombres muy ingleses o franceses, aunque el contenido era mejicano y muy mejicano”. Es clara la burla que el escritor realiza por esa inclinación de hacer pasar por extranjera la comida nativa. Mas no es todo, pues también describe el caso contrario de “Las fondas que aún conservan ese nombre hacen un estudio formal de ser las antípodas de los *restaurant* en cuanto a la nomenclatura y sabor de los manjares; pero en cuanto a los disfraces y convenciones los imitan más que los liberales de México a los terroristas de Francia”.<sup>96</sup> Una burla más del autor, señalando que las fondas se intentan parecer materialmente cada vez más a los novedosísimos *restaurants* y por lo tanto llegan a emprender costosas remodelaciones.

Las burlas por parte de autores mexicanos ante esa imitación desmedida hacia la cultura material francesa acrecentará conforme la guerra de Intervención francesa se desarrolle. Por ejemplo Juan de Dios Peza menciona que cuando los franceses entraron a la ciudad de México: “Todos los letreros de comercio

---

“Esta obra es propiedad de la familia del finado autor D. Francisco Belaunzarán”. Asimismo, el mencionado escritor suscribió *Impresiones: recuerdos de un viaje al oriente de Yucatán*, editada hasta 1898. Fuera de eso, no hemos podido encontrar mayor información sobre este cronista olvidado. Vid. María del Carmen Ruíz Castañeda y Sergio Márquez Acevedo, *Diccionario de seudónimos, anagramas, iniciales y otros alias usados por escritores mexicanos y extranjeros que han publicado en México*. México: UNAM, 2000, p. 108.

<sup>96</sup> Francisco Belaunzarán, *Cartas de Don Caralampio Molinero del Cerro a Doña Bibiana Cerezo, su muger, vecinos de las Batuecas más remotas e ignoradas* [en línea]. México: Imprenta de Vicente Segura, 1860, pp. 151-154. <<http://cdigital.dgb.uanl.mx/la/1080018124/1080018124.PDF>>

estaban en francés: las pulquerías, las dulcerías, las fondas y las tabernas se ataviaron con nuevos y raros adornos, y las pulquerías estaban atestadas con soldados franceses, que ya se habían acostumbrado en su expedición desde Chalchicomula a libar el que hoy se llama el “licor mal comprendido”<sup>97</sup>. Dos años después encontramos en un periódico de la capital un poema titulado “Un año de intervención” en que en tono burlesco, se hace un balance de las supuestas mejoras –entre ellas las culinarias– introducidas por los invasores:

Quien toma *le huajolot*  
Ni ese picante *chilé*  
Ni esas bebidas malditas  
*Le pulquet, el atolet?*  
Manitas en escabeche  
¡Qué horror! Papas en *puré*,  
Esas que llaman *poteitas*  
En la jerga del inglés.  
Desde hoy mi estómago acepta  
El método *Coquelet*  
Rábanos diminutos,  
Remolacha, y el bistec.  
Los huevos condimentados  
Por el sistema *Loshé*  
La bebida boticaria  
De moda ¡viva el *abscent!*  
Si no martirizo el vientre  
Y me enfermo suerte infiel  
*¿Qué dirán la culta Francia*  
*Y el ejército francés?*<sup>98</sup>

En ese mismo año aparecía en otro periódico de la capital versos parecidos a los anteriores, en que se denunciaba el prolífico afrancesamiento que se vivía en todas las esferas de la vida cotidiana, producto de la llegada de empresarios y aventureros franceses en busca de fortuna, aprovechando la coyuntura del Segundo Imperio Mexicano:

---

<sup>97</sup> Marco Antonio Campos (introducción, selección y notas), *Fue en aquella ciudad de México: Episodios y crónicas del siglo XIX*. México: UNAM, 2011, p. 269.

<sup>98</sup> *La Sombra*. México, 6 de enero de 1865. Las cursivas son del original.

Pues señor, la cosa es hecha  
Tenemos inmigración,  
Y ya reniega el Espíritu  
Y ya levanta la voz:  
Desembarcan en el puerto  
De Veracruz, un millón  
De sastres y zapateros,  
Artesanos, que se yo  
Vendrán de París las modas,  
Los libros, la ilustración...  
Peluqueros a bandadas,  
Cocineros en montón.<sup>99</sup>

Sin embargo, dicha influencia de las costumbres francesas sobre las mexicanas no sólo eran vistas de forma negativa, puesto que otras opiniones afirmaban que esto era un logro civilizatorio. Otro periódico de la ciudad de México, menciona que un hombre elegante se vuelve valiente por ser gran bebedor de los nuevos licores: “El café de la Concordia es el cenáculo de mis libaciones: allí tomo ajeno a las once de la mañana, *vermouth* a las doce, conga a las tres de la tarde y madero o *champagne* por las noches. La bebida sostiene el valor y permite que de vez en cuando apadrine yo un duelo a primera sangre”.<sup>100</sup>

De todo lo anteriormente encontrado en las fuentes es pertinente realizar una pregunta: ¿de qué forma influyó la efímera aventura expansionista de Napoleón III en el desarrollo de los *restaurants* en México? Como bien argumenta José Luis Juárez López: “La llegada de Maximiliano de Habsburgo se ha considerado erróneamente como el periodo en que se instaló la cocina francesa en México [sin embargo,] durante el llamado segundo imperio no vemos un repunte de esa cocina”.<sup>101</sup> Creemos que lo mismo ocurre con los establecimientos alimenticios, pues la mayor influencia del Segundo Imperio consistió –como bien

---

<sup>99</sup> *La Cuchara*. México, 6 de febrero de 1865.

<sup>100</sup> *La Orquesta*. México, 24 de abril de 1866. Las cursivas son del original.

<sup>101</sup> Juárez López, *op. cit.*, p. 105.

dice Peza— en que el término *restaurant* se hizo más común al ser adaptado por las fondas, buscando así atraer a la tropa extranjera.

Otra prueba del casi nulo impacto es el testimonio del inglés James Frederic Elton, quien después de darse de baja como coronel del Ejército británico, se unió al cuerpo del Ejército francés estacionado en nuestro país en 1866. Una vez acabada la guerra, regresó a Inglaterra donde publicó un libro contando sus aventuras en tierras mexicanas.<sup>102</sup> En su *Con los franceses en México*, Elton menciona que en la capital de la República “solamente hay un *restaurant* en México donde puedes estar seguro que se come bien; este es el Fulcheri, en la Calle de Refugio. Todos los demás son una trampa y deben ser evitados [debido a su mala cocina]”.<sup>103</sup> Un testimonio semejante lo encontramos en las memorias de un barón danés que se alistó en el cuerpo de voluntarios austriacos para sostener el trono de Maximiliano I: “El mexicano está plenamente convencido que la comida sólo sabe bien si se realiza en compañía, porque no es capaz de disfrutarla solo”.<sup>104</sup> Ante lo anterior hay que recordar que para la época “El restaurante hace énfasis en la sensibilidad personal —y de su alejamiento del modelo compartido de la mesa de huéspedes—ofreciendo así a casi todos sus clientes la ilusión de la privacidad del público, de la idiosincrasia alegre, de gusto personal”.<sup>105</sup> Sin embargo, como veremos en el próximo capítulo, la relación con la comida que tenían los habitantes de la ciudad de México fue cambiando

---

<sup>102</sup> Leslie Stephen (editor), *Dictionary of national biography* [en línea]. Nueva York: Macmillan and Co., 1889, volumen XVII, p. 338. <<https://archive.org/details/dictionarynatio21stepgoog>>

<sup>103</sup> James Frederic Elton, *With the French in Mexico* [en línea]. Londres: Chapman and Hall, 1867, p. 30. <https://archive.org/details/cu31924020380709>

<sup>104</sup> Henrik Eggers,, *Memorias de México*. trad. Erik Højbjerg, México: Miguel Ángel Porrúa, 2005, p. 182.

<sup>105</sup> Spang, *op. cit.*, p. 60.

durante la República Restaurada y el Porfiriato, transformación que se vería expresada en la expansión y predominio social de los restaurantes.

## **CAPÍTULO DOS. VIVIENDO LOS RESTAURANTES: REPRESENTACIONES Y PRÁCTICAS EN LA CIUDAD DE MÉXICO (1870-1900)**

El propósito de este capítulo es analizar el desarrollo y consolidación de los restaurantes en la ciudad de México tras el triunfo de la República y hasta el final del siglo XIX. Las fuentes que utilizaremos para tal fin son: primero, la legislación de la época derivada de los iniciales esfuerzos del gobierno de la Ciudad de México por reglamentar dichos establecimientos; segundo, la prensa pues los datos contenidos en forma de notas, anuncios o artículos nos permite comprender el accionar diario de los restaurantes de la capital; y tercero, la literatura de la época debido a la riqueza de información que existe en ella sobre esos espacios de alimentación. El objetivo final es explicar el imaginario que existía entorno a los restaurantes del último tercio del siglo XIX y cómo esas ideas se vieron materializadas en espacios y acciones específicas entre los miembros de las clases altas y medias de la capital.

Cómo se verá, los restaurantes de la ciudad de México del periodo fueron desplazando paulatinamente a los cafés de la primera mitad del siglo XIX como los espacios de sociabilidad por excelencia entre las elites capitalinas. Para ello primero tuvo que existir una discusión en torno al papel que ocupaban en el espacio público. Posteriormente los restaurantes funcionaron como espacios de exclusividad frente al empuje de las clases medias surgidas de la consolidación del aparato estatal, así como de la proliferación de las fondas y figones de las clases populares, esto a través de una serie de rasgos diferenciadores: gusto

culinario, la capacidad económica, lengua, modales en la mesa, condición étnica y “calidad moral”.

### **I. Reglamentar y fiscalizar los establecimientos de alimentación**

Como hemos visto, la ciudad de México del último tercio del siglo XIX está en vías de convertirse en una megalópolis. El gran crecimiento poblacional significó una cosa: la necesidad de abastecer a la urbe. La capital de la república era una localidad permanentemente hambrienta y sedienta. Lo anterior representaba una verdadera oportunidad para hombres y mujeres deseosos de obtener ganancias satisfaciendo esas necesidades. Como vimos en el capítulo anterior, a partir de 1854 las autoridades de la ciudad de México prohibieron que los lugares dónde comían y bebían los más pobres se establecieran en el centro de la ciudad. Esto dio como resultado “la consolidación de fondas, figones y pulquerías como lugares exclusivos de los sectores populares”.<sup>1</sup> Sospechamos que es en estos treinta años de fin de siglo cuando los espacios de consumo se multiplicaron a lo largo y ancho de la periferia. Cabe señalar que no sólo aumentó del número de fondas y figones, pues –como veremos– los cafés y restaurantes también se multiplicaron en el centro de la ciudad. Prueba de la anterior afirmación es la serie de disposiciones normativas que surgieron para seguir gravando estos establecimientos y para empezar a reglamentarlos.

Tras el triunfo de la República, el gobierno liberal de la capital estaba necesitado de recursos y por ello expidió la *Ley de dotación del fondo municipal de*

---

<sup>1</sup> Mario Barbosa, “Controlar y resistir: Consumo de pulque en la ciudad de México, 1900-1920”, *Segundo Congreso de Historia Económica. La historia económica hoy, entre la economía y la historia*. Facultad de Economía, UNAM, 2004, p. 3.

*México del 28 de noviembre de 1867.*<sup>2</sup> Cinco años después, el presidente Benito Juárez decidió promulgar el *Decreto del 14 de febrero de 1872.*<sup>3</sup> Esta orden respondía a la solicitud que el ayuntamiento de la ciudad de México había realizado al ejecutivo federal. Los miembros del cabildo pedían que se exceptuara del pago de contribuciones a algunos ramos de comercio de la ciudad debido a quienes ejercían esas labores eran los más desvalidos de la sociedad. Asimismo, se exigía que para compensar el menoscabo que sufriría el fondo municipal, se aumentara el pago que debían realizar otros giros con mejor fortuna. En el caso de los expendios de licores, pulquerías, fábricas y juegos permitidos, los impuestos aumentaron un 50% con respecto a la orden de noviembre de 1867. Para los cafés, fondas y diversiones se incrementó sólo un 25%.

Lo anterior dio como resultado lo siguiente: los expendios de licores que tuvieran una sola puerta pagarían cuatro y medio pesos mensuales; los que tengan más de una a razón de seis pesos mensuales por cada puerta y por los aparadores se pagaría la misma cuota que por las puertas. Con respecto a las fondas y cafés, los establecimientos de primera clase pagarían 18.75 pesos, los de segunda, 10; los de tercera, 6.25 y finalmente los de cuarta sólo 2.25 pesos. Hay que recordar que la categoría de los establecimientos se fijaba de acuerdo a la renta que pagaban. Por lo anterior, las fondas más elegantes y los restaurantes quedaban incluidos en la primera clase, debido a que estaban ubicados en las calles más céntricas de la ciudad donde pagaban altas sumas mensuales.

---

<sup>2</sup> Manuel Dublán y José María Lozano, *Legislación mexicana o colección completa de las disposiciones legislativas expedidas desde la Independencia de la República*. México: Imprenta del Comercio, 1878, tomo X, pp. 144-166.

<sup>3</sup> Dublán y Lozano, *op. cit.*, 1882, tomo XII, pp. 139-140.

Este aumento en el monto de los impuestos era el primero que ocurría desde que se había fijado que los establecimientos alimenticios tenían que pagar contribuciones municipales en abril de.<sup>4</sup> A pesar de que los integrantes del ayuntamiento se preocuparon por los comerciantes “que pagan desproporcionadamente a su pequeño capital”, no evitaron que los figones – descritos en anteriores normativas como los comedores de los más pobres– se vieran afectados por la medida. La razón del incremento en las tarifas gubernamentales se debió a la necesidad de recursos que tenían los gobiernos de la ciudad para emprender la tan ansiada modernización de la misma. Asimismo, quizás respondía a la inmediata urgencia de reparar los estragos que había causado “el cuartelazo de la Ciudadela ocurrido el 1 de octubre de 1871 en contra de la reelección de Juárez y en franco apoyo a Díaz”.<sup>5</sup>

Como fuere, las cantidades señaladas por el decreto de febrero de 1872 persistieron a lo largo de un cuarto de siglo. Fue hasta el bienio de 1896-1897 que se modificaron de manera sustancial los impuestos que debían pagar las fondas para su operación bimestral. Con el *Decreto del 25 de junio de 1896* se adicionaron impuestos municipales a múltiples espacios de abasto y consumo de alimentos.<sup>6</sup> En cuanto a las fondas, fueron divididas de nueva cuenta en cuatro categorías de acuerdo al valor contractual de su renta. Los precios que habían de pagar los distintos establecimientos eran los siguientes: la primera categoría

---

<sup>4</sup> Dublán y Lozano, *op. cit.*, 1878, tomo IX, pp. 165-171.

<sup>5</sup> Fausta Gantús, “La traza del poder político...” en Ariel Rodríguez Kuri, (coord.), *Historia política de la Ciudad de México (Desde su fundación hasta el año 2000)*. México: El Colegio de México, 2012, p. 301.

<sup>6</sup> 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, 1898, tomo XXVI, pp. 303-311.

estaba obligada a cubrir 30 pesos, la segunda 20, la tercera 10 y finalmente la cuarta, 4 pesos.

A diferencia de 1872, en junio de 1896 el aumento de los impuestos por parte del gobierno de la ciudad no fue equitativo. Para las fondas de primera clase –en los que estaban incluidos los restaurantes– el incremento fue de sólo un 60%. Lo mismo ocurrió para las fondas de tercera clase. En cambio, las fondas de segunda clase sufrieron una alza del 100% en su carga tributaria mientras que los de cuarta categoría fue de un 77%. ¿A qué se debe lo anterior? Sospechamos de la capacidad que tenían los dueños de las fondas de mejor clase para influir en las decisiones del gobierno del Distrito Federal. Cabe recordar que en el primer capítulo se mencionó esta posibilidad, pues con el *Decreto del gobierno del 31 de marzo de 1862*<sup>7</sup> las autoridades capitalinas les otorgaron voz y voto a los dueños de los mejores establecimientos para decidir la clasificación de los mismos en el pago de impuestos. Cabe rememorar que en las disposiciones de la década de los setenta los más pobres fueron los que más fueron afectados por los impuestos.

Las disposiciones de junio de 1896 fueron elevadas de rango con la expedición de la *Ley general de Ingresos de las municipalidades de México y foráneas del Distrito Federal del 20 de enero de 1897*.<sup>8</sup> Como su nombre lo dice, en ella quedaba comprendido el carácter de los impuestos municipales de acuerdo a su ramo. Los establecimientos alimenticios que aquí nos interesan quedaban sujetos a las siguientes cuotas bimestrales: las fondas pagarían de 8 a 60 pesos, mientras que los figones, definidos como “las fondas en donde solamente se

---

<sup>7</sup> Dublán y Lozano, *op. cit.*, 1878, tomo IX, pp. 399-420.

<sup>8</sup> Dublán y Lozano, *op. cit.*, 1898, tomo XXVII, pp. 27-54.

guisan y venden alimentos corrientes”, pagarían de 4 a 20 pesos. La Administración de Rentas sería la encargada en cotizar la calidad de los giros para así establecer el correspondiente monto, sin embargo, la ley no especificaba cómo se realizaría esa labor. Lo más probable es que la autoridad fiscal clasificó los establecimientos de acuerdo con el costo de la renta que pagaban los dueños, tal y como lo había hecho por treinta años. Podemos pensar que este fuerte crecimiento en los impuestos locales se debe a la necesidad de recursos para las arcas públicas ante la serie de proyectos de modernización que se pusieron en marcha a finales de siglo XIX y principios del XX en la ciudad de México.

Es importante resaltar el dramático aumento que los distintos dueños de restaurantes, fondas y figones tuvieron que sortear en tan solo un año. Si consideramos que los establecimientos de primera categoría pagaron 30 pesos en 1896, seis meses después estaban obligados a pagar el doble. Sin embargo, el caso más dramático fue el de los figones, los cuáles podían seguir pagando lo mismo que costeaban un año antes o quedar sujetos a cubrir el monto que le correspondía a una fonda de segunda categoría en 1896, es decir, ¡un aumento del 500%! Esto nos permite concordar con Mario Barbosa quién afirma que “las reglamentaciones –tanto fiscales como policiales– nos muestra que pulquerías, fondas y figones fueron más fuertemente controlados que otros lugares de sociabilidad y convivencia popular”.<sup>9</sup>

Además de las obligaciones frente al erario que los dueños de restaurantes, fondas y figones debían acatar, a partir de la séptima década del siglo XIX tuvieron que cumplir con un reglamento específico de su ramo. *El reglamento para fondas*

---

<sup>9</sup> Barbosa, “Controlar y resistir...” *op. cit.*, p. 36.

y figones del 28 de febrero de 1875 expedido por Joaquín O. Pérez, entonces gobernador del Distrito Federal, fue el primero en su tipo.<sup>10</sup> Es importante señalar que éste fue uno de los tantos reglamentos que elaboraron las autoridades capitalinas con el objetivo de obtener legitimidad al controlar los excesos provocados por el gran crecimiento urbano de la época.<sup>11</sup> Sobre el anterior reglamento y el *Reglamento para fondas y figones del 6 de noviembre de 1884* que estuvo vigente durante todo el resto del siglo XIX y principios del XX hablaremos en el siguiente capítulo. Sin embargo, hay que mencionar que a pesar de las buenas intenciones que existían tras los reglamentos, parece ser que no fueron del todo respetados en los espacios populares. Prueba de ello es que José Juan Tablada al recordar sus años de primeras letras menciona lo siguiente:

En el mismo patio del colegio se alzó una barraca de madera donde estaban las cocinas y ganites del café que abría a la calle. No podíamos tener los educandos una vecindad más impropia, pues aunque la vida del tabernario figón era esencialmente nocturno, algo de ella trascendía a las horas escolares. Durante las horas de estudio solían llegarnos cantos de voces agudenteras y furtivas apariciones de mujeres pintarrajeadas y ligeras de ropa que atraían la perversa curiosidad de los alumnos. Nuestros sistemas urbanos y cívicos eran lamentables en aquellos tiempos de la presidencia de don Manuel González [1880-1884].<sup>12</sup>

Este ambiente de poco o nulo respeto por las ordenanzas gubernamentales también llevo a que a finales de siglo Ángel de Campo se quejara de la siguiente manera: “Nosotros estamos enfermos de cantinas, de pulquerías, de figones, y sobre todo de caras públicas, es indecente el número de las que se toleran

---

<sup>10</sup> Dublán y Lozano, *op. cit.*, 1882, tomo XII, pp. 702-704

<sup>11</sup> 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, UAM, 2009, p. 235.

<sup>12</sup> José Juan Tablada, *Obras IX: La feria de la vida*. introducción de Fernando Curiel, México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2010, p. 146.

violando cuanto principio moral existe”.<sup>13</sup>

Sin embargo, no sólo en los espacios de sociabilidad popular se violaron las normas existentes. También los establecimientos concurridos por las clases altas eran propensos a estas faltas, a pesar de que los propietarios de los mismos y los columnistas de periódicos hacían énfasis en su respetabilidad.<sup>14</sup> Un ejemplo de los escándalos que se podían suscitar en estos lugares finiseculares nos lo proporcionan el ya citado Antonio García Cubas y Ciro B. Ceballos. El primero afirma que “La mayor parte de los banquetes habidos en el Tívoli de San Cosme, fueron decorosos [...] pero otros hubo, de los dados a escote, que se singularizaron por las faltas de urbanidad en que incurrían algunos individuos que allí, como en todas sus reuniones, eran la nota discordante de la buena crianza”.<sup>15</sup> El segundo autor completa la idea al afirmar que “Los calaveras ricos gustaban embriagarse allí, escandalizando y riñendo a botellazos”.<sup>16</sup> Como veremos a continuación, será precisamente de la mano de los tívolis que los restaurantes entraron a la discusión pública, definiendo así el lugar que habrían de ocupar en el espacio ciudadano durante el último tercio del siglo XIX.

## **II. El tívoli como restaurante y la discusión política (1869-1896)**

El 8 de octubre de 1863, el periódico *La Sociedad* anunciaba que el Tívoli de la Piedad –ubicado en la calzada homónima– abría nuevamente sus puertas bajo la

---

<sup>13</sup> Ángel de Campo, “Baile y cochino...” en *Kinetoscopio: Las crónicas de Ángel de Campo, Micrós, en El Universal (1896)*. estudio preliminar, compilación y notas de Blanca Estela Treviño, México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2004, p. 353.

<sup>14</sup> Deborah Toner, “Everything in its right place?” *op. cit.*, p. 40.

<sup>15</sup> Antonio García Cubas, *El libro de mis recuerdos*. México: Porrúa, 1986, p. 252.

<sup>16</sup> Ciro B. Ceballos, *Panorama mexicano 1890-1910 (Memorias)*. edición crítica de Luz América Viveros Anaya, México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2006, p. 141.

dirección de Mauricie Porraz, entonces dueño del Gran Restaurant del Bazar.<sup>17</sup> Por las mismas fechas se señalaba al público la llegada del francés Agustín Delobelle para encargarse de las cocinas del Tívoli del Eliseo, propiedad de P. Burgiard. Este lugar estaba localizado en el Puente de Alvarado número 25 frente a la Plaza de Toros. El propietario prometía que los aficionados a la gastronomía encontrarían almuerzos y comidas preparadas con el mayor esmero, así como banquetes, ambigús y refrescos.<sup>18</sup>

Aproximadamente ocho años después Maurice Porraz obtendría el Tívoli de San Cosme de la mano de su compatriota Fortune Savadon.<sup>19</sup> En una de las múltiples crónicas que escribió para el periódico *El Renacimiento*, Ignacio Manuel Altamirano describía al Tívoli de San Cosme –ubicado al oeste de la ciudad en la calzada homónima– con estas palabras:

Es un bellissimo parque con grandes y frondosos árboles, con fuentes bullidoras y alegres, callecitas de arena, pequeñas colinas sembradas de violetas y de musgo, y que oculta debajo de sus sombrías bóvedas de verdura, lindos cenadores de diversas formas y tamaños, capaces de contener, ora tan solo a la amorosa pareja que desee encerrarse en un delicioso *tête à tête* y escondida en un nido de enredaderas y de flores, ora a la comitiva nupcial que venga a celebrar allí la comida de boda, ora a la Diputación entera de un Estado, como Jalisco o Guanajuato que desee combinar sus trabajos parlamentarios entre botella y botella, ora, por último, a la numerosa hermandad masónica cuando celebra su banquete solsticial. El Tívoli es un templo en

---

<sup>17</sup> Clementina Díaz y de Ovando nos menciona que “el 18 de marzo de 1849 se abrió el “Café-Sociedad de El Bazar”, en el hotel de esta denominación, calle del Espíritu Santo, en la que fuera casa de los condes de Miravalle”. Vid Clementina Díaz y de Ovando, *Los cafés en México en el siglo XIX*. México: UNAM, 2000, p. 36. El establecimiento sobrevivió toda la segunda mitad de la época decimonónica gracias a las mejoras materiales que realizaron sus múltiples propietarios. Ciro B. Ceballos lo conoció en su vejez cobriza, afirmando que “La clientela pertenecía a todas las clases sociales y particularmente a los burgueses de medio pelo y a los pobres “decentes””. Vid Ceballos, *op. cit.*, p. 133.

<sup>18</sup> *La Sociedad*, Ciudad de México, 12 de diciembre de 1863. Los ambigús eran “grandes recepciones con baile, en las que comer largo tiempo no es la principal función”. Vid. Rosario Hernández Márquez y Martha Angélica López Rangel, *Los Banquetes del Centenario: El sueño gastronómico del Porfiriato*. México: Rosa María Porrúa Ediciones, 2010, p. 100.

<sup>19</sup> Es probable que Porraz haya obtenido el Tívoli de San Cosme en 1869 pues dos años antes tanto ese establecimiento como El Bazar aparecen señalados como restaurantes con sus respectivos propietarios en Eugenio Maillefert, *Directorio del comercio del Imperio mexicano*. París: Imprenta Hispano-Americana de Rouge frères, 1867, p. 264.

que se sacrifica a la diosa *Gourmandise* o a la musa *Gasterea*, como la llamaba Brillat-Savarin, todos los días a todas horas.<sup>20</sup>

Para 1869 los banquetes de políticos que se celebraban en el restaurante del Tívoli no eran novedad. Por ejemplo, tenemos noticias de que el 4 de enero de 1863 el general Epitafio Huerta ofreció un comida al que asistieron el ministro de Hacienda, los generales Luis Ghilardi y Nicolás Regules, varios diputados y el Procurador de Justicia de la Nación. En la reunión se pronunciaron brindis muy entusiastas el triunfo de las armas liberales en defensa de los principios de la Reforma.<sup>21</sup> Era tanta la importancia que tenían los tívolis en la política de la época que Altamirano afirmaba que “ahí se fraguaban planes, se hacían reconciliaciones y se combinaban ataques y defensas”.<sup>22</sup>

Los periódicos de la capital confirman lo dicho por el gregario escritor guerrerense. Con motivo de la elección del nuevo presidente del Congreso, en *La*

---

<sup>20</sup> *El Renacimiento*. Ciudad de México, 13 de agosto de 1869. Sabemos que los epicúreos mexicanos leyeron la *Fisiología del Gusto* de Anthelme Brillat-Savarin debido a las referencias que hacen a su trabajo. Una de las primeras noticias que tenemos de la divulgación de la obra del famoso gastrónomo la encontramos en *El Siglo Diez y Nueve* en su versión del 30 de agosto de 1848. Ahí se menciona como noticia bibliográfica la publicación de la sexta edición de la obra, que no es otra que la versión ilustrada por Charles Albert d'Arnoux, alias Bertall, y con introducción del crítico literario Alphonse Karr. Vid Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*. París: Editeur Gabriel de Gonet, 1848, 416 pp. Esa misma edición después sería publicada en español por la Imprenta de Juan R. Navarro en 1852 gracias a la traducción que realizó Eufemio Romero. El escritor José Tomás de Cuéllar menciona el libro al hablar de las características que debe tener una buena ensalada: suficiente sal y pimienta. Vid José Tomás de Cuéllar, *Ensalada de pollos y Baile y cochino*. prólogo de Antonio Castro Leal, 12ª. Edición, México: Porrúa, 2010, p. 221. A su vez, José Juan Tablada se refiere a la obra al afirmar que en su juventud el texto del gastrónomo francés era un código popular entre los *bonne vivants* que concurrían los restaurantes de la ciudad. Vid Tablada, *op. cit.*, p. 246.

<sup>21</sup> *El Siglo Diez y Nueve*. Ciudad de México, 5 de enero de 1863.

<sup>22</sup> Altamirano escribe su crónica en dos partes con motivo de la introducción del llamado “cenador Robinson” –nombre en honor al protagonista de la obra de Defoe– en el Tívoli de San Cosme. Éste no es otra cosa que un salón con capacidad de albergar a veinte personas clavado entre tres enormes fresnos. Los visitantes podían disfrutar de viandas que eran subidas por medio de una cuerda y carretilla. Lamentablemente el escritor no terminó de describir este lugar debido a que el domingo 15 de agosto de 1869 sufrió una leve herida de bala en la boca del estómago al intentar evitar el asesinato de José Riva Palacio a manos de Vicente García Torres hijo en el pórtico del Teatro Nacional. Vid *El Renacimiento*. Ciudad de México, 23 de agosto de 1869, *La Iberia*. Ciudad de México, 17 de agosto de 1869 y *El Ferrocarril*. Ciudad de México, 17 de agosto de 1869.

*Revista Universal* se afirmaba que “los tóvols y comedores siguen siendo el lugar donde se deciden los destinos de la patria”.<sup>23</sup> Era tal la normalidad con que los representantes públicos se divertían y discutían en estos espacios que para 1871 José Tomás de Cuéllar menciona que uno de sus protagonistas de su novela *Las jamonas* no llega a comer a su casa debido a que está de Tóvoli con los diputados y en esos casos regresa en el mejor de los casos hasta la una de la mañana.<sup>24</sup>

La supuesta convivialidad que existía en los tóvols no evitó que se vieran sujetos al accionar gubernamental. El ayuntamiento de la ciudad de México prohibió que se jugaran albures y se apostara en los bolos, buscando así normar los vicios de los más altas. Ante ello, un diario de la urbe exageraba sus quejas al afirmar que las autoridades habían prohibido que se sirvieran comidas y se jugara a los bolos después de entrada la noche, lo cual les hacía “difícil comprender por qué lo que es lícito de día se vuelve ilícito al ocultarse el sol”.<sup>25</sup> Fue tal la repercusión de la noticia que el secretario del Gobierno del Distrito Federal tuvo que salir a desmentir los hechos por medio de una carta.<sup>26</sup> A pesar de las medidas establecidas por el gobierno de la capital y el discurso periodístico que exaltaba la concordia que se vivía en los tóvols, en ellos se llegaron a presentar disturbios que obligaron a la utilización de la fuerza pública.<sup>27</sup> Todo lo anteriormente expresado nos hace preguntarnos lo siguiente: ¿por qué los periódicos ven con normalidad que el devenir del país se discuta en la mesa y no en el Congreso?, ¿acaso esta

---

<sup>23</sup> *La Revista Universal*. Ciudad de México, 11 de septiembre de 1868.

<sup>24</sup> José Tomás de Cuéllar, *Las jamonas: Secretos íntimos del tocador y del confidente*. edición crítica de Luz América Viveros Anaya e Irma Elizabeth Gómez Rodríguez, México: UNAM, 2011, pp. 29-30.

<sup>25</sup> *El Siglo Diez y Nueve*, Ciudad de México, 28 de febrero de 1868.

<sup>26</sup> *La Revista Universal*, Ciudad de México, 1 de abril de 1868.

<sup>27</sup> *The Two Republics*. Ciudad de México, 10 de septiembre de 1870.

actitud fue constante a lo largo de las últimas tres décadas del siglo XIX?, ¿si hubo un cambio en dicha visión, por qué ocurrió? Las respuestas a esas interrogantes las esbozaremos a continuación.

En la década de 1870 los tívolis existentes en la ciudad de México se expandieron y multiplicaron. El de San Cosme y del Eliseo aumentaron su aforo y diversificaron sus atracciones. El primero llegó a contar con un jardín zoológico y un salón para 400 invitados, en cambio el segundo aunque más modesto podía albergar banquetes de hasta 300 personas.<sup>28</sup> A pesar de las mejoras, las quejas no se hicieron esperar. En 1873 un columnista reprochaba que en el Tívoli de San Cosme cobraban un ojo de la cara por degustar carnes y pescados podridos y un vino detestable. Ante esta situación, el anónimo recomendaba ir al Tívoli del Ferrocarril –recién inaugurado ese año– puesto que ahí la mesa era mejor servida y los precios más módicos.<sup>29</sup> Este establecimiento, también llamado Tívoli de Veracruz, estaba ubicado en Puente de Alvarado número 6. Contaba con un “precioso jardín, cenadores cómodos y elegantes, salón para doscientos cincuenta cubiertos”.<sup>30</sup> Dos años después de la fecha mencionada, abría sus puertas el Tívoli de Bucareli localizado en el paseo con el mismo nombre. Su propietario, el también francés M. Achille Lesleer, afirmaba que su establecimiento había sido completamente transformado y ofrecía todas las comodidades que se espera de este tipo de lugares: restaurante donde se practicaba el arte culinario, un salón para banquetes, gabinetes para familias y boliches.<sup>31</sup>

---

<sup>28</sup> *Le Trait d'Union*, Ciudad de México, 20 de octubre de 1872.

<sup>29</sup> *El Correo del Comercio*. Ciudad de México, 9 de agosto de 1873.

<sup>30</sup> *El Correo del Comercio*. Ciudad de México, 24 de julio de 1874.

<sup>31</sup> *Le Trait d'Union*, Ciudad de México, 9 de mayo de 1875.

Con el arribo de Sebastián Lerdo de Tejada a la presidencia en 1872, los banquetes políticos que se celebraban en los tóvols se multiplicaron y se hizo más evidente la relación entre los tóvols y la política. Por ejemplo, el 24 de enero de 1873 Mauricio Porraz obsequió un espléndido banquete de sesenta cubiertos para la cabeza del poder Ejecutivo, sus ministros y varias personas notables en México en donde se pronunciaron elocuentes brindis dirigidos al Tívoli de San Cosme.<sup>32</sup> Sin embargo, por estas fechas también se incrementaron las críticas que aparecían en los periódicos hacia este tipo de eventos. *El Ahuizote*, semanario con afiliación porfirista y por ende antilerdista, fue especialmente incisivo en el asunto. Uno de los principales medios que utilizaron los editores del periódico para realizar sus juicios fue la caricatura. Al respecto, Fausta Gantús menciona que ésta “fue utilizada como recurso de expresión y como arma de ataque. También servía a personas, grupos u partidos lo mismo para dar forma y difusión a sus ideas e ideales que para luchar por obtener el poder o destruir a un enemigo [...]”.<sup>33</sup>

Los caricaturistas de *El Ahuizote* se valieron, entre otros temas, de los gustos privados que tenía Sebastián Lerdo de Tejada –principalmente las mujeres, la vestimenta y la gastronomía– para criticar a su gobierno. Para justificar el abordaje de temas públicos por medio de referencias a la intimidad de las autoridades gubernamentales, un columnista del periódico afirmaba que “La vida privada de los empleados y gobernantes de la nación, está tan íntimamente ligada

---

<sup>32</sup> *El Correo del Comercio*. Ciudad de México, 25 de enero de 1873.

<sup>33</sup> Fausta Gantús, *Caricatura y poder político: Crítica, censura y represión en la ciudad de México, 1876-1888*. México: El Colegio de México e Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 2009, p. 26.

a su vida pública, que es imposible a veces marcar el punto que los separa”.<sup>34</sup> Las críticas que hacían referencia a la cuestión culinaria las podemos dividir en tres temáticas: la concurrencia a los tívolis y restaurantes, el uso de recursos públicos para pagar los mismos y la glotonería.

Las primeras caricaturas que aparecen en *El Ahuizote* y hacen referencia a los excesos gastronómicos cometidos por el primer mandatario y sus colaboradores las encontramos en los interiores de la edición del 20 de febrero de 1874. En la primera titulada “El ministerio en acuerdo, cuando falta el Sr. Lerdo” – cuya autoría es de Manuel Moctezuma– aparecen miembros del gabinete del gobierno disfrutando de un pato y rasgueando la guitarra. Sin embargo, la segunda caricatura es más elocuente pues dirige sus dardos directamente al presidente. Bajo el nombre “Paso de Venus por el disco del sol. Estudios astronómicos” vemos a Sebastián Lerdo de Tejada dibujado como el astro rey y a Maurice Porraz orbitando alrededor de él. Por si quedaran dudas de que es el famoso chef, en su *toque blanche* aparece la palabra “Tívoli” (Ver imagen 2). ¿Qué es lo que intentó expresar el caricaturista en sus trazos?, ¿por qué decide esa composición?

Es claro que el caricaturista representa al presidente como la principal estrella de nuestro sistema debido al lugar preponderante que ocupa en la política del momento. Asimismo, porque en los banquetes era Lerdo de Tejada quien

---

<sup>34</sup> *El Ahuizote*. Ciudad de México, 10 de abril de 1874. Hay que recordar que en el siglo XIX y principios del XX se concebía la vida dividida en dos esferas: la pública y la privada, siendo la primera propia de los varones y la actividad político económica; en cambio, la segunda era exclusiva de las mujeres en la labor doméstica y la crianza de los hijos. Vid Gabriela Cano, “La polémica en torno al acceso de las mujeres a las profesiones entre los siglos XIX y XX” en Josefina Mac Gregor (coord.), *Miradas sobre la nación liberal: 1848-1948. Proyectos, debates y desafíos. Libro 2. Formar e informar: la diversidad cultural*. México: UNAM, 2010, p. 172.

ocupaba la cabecera en la mesa. Sobre este hecho el historiador italiano Massimo Montanari menciona lo siguiente:

[el banquete] se define como un instrumento de unión y solidaridad alrededor del jefe. Pero atención: comer juntos no significa necesariamente que todos se lleven bien. Si la mesa es la metáfora de la vida, esta representa de manera directa y precisa no solo la pertenencia a un grupo, sino también las relaciones que se definen en el interior de ese grupo. El lugar no se puede asignar al azar: sirve para señalar, de manera más o menos formal dependiendo de las épocas y contextos sociales y políticos, la importancia y el prestigio de los individuos: el jefe en el centro, los demás a una distancia inversamente proporcional a la función que se le reconoce a cada uno de ellos.<sup>35</sup>

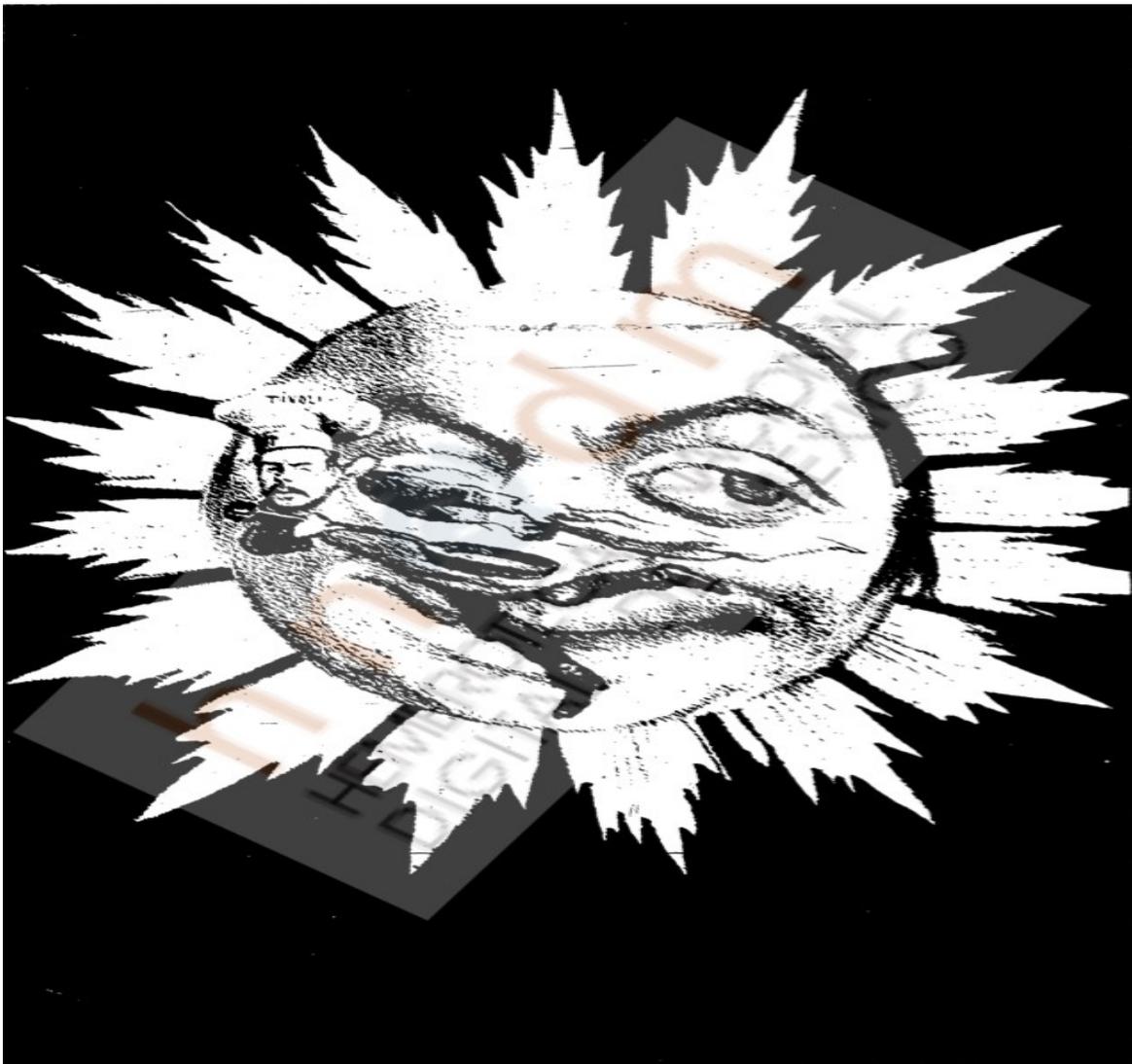


Imagen 2. “Paso de Venus por el disco del sol. (Estudios astronómicos)” Fuente: HNDM, *El Ahuizote*. Ciudad de México, 20 de febrero de 1874.

<sup>35</sup> Massimo Montanari, *La comida como cultura*. trad. Silvia Blanco Flecha, Gijón: Editorial Trea, 2004, p. 96.

En cuanto a la figura de Porraz, se le retrata como el planeta que honra a la diosa de las pasiones eróticas debido al discurso con el que se asocia su establecimiento. Ignacio Manuel Altamirano, en la crónica ya citada, menciona que el Tívoli de San Cosme es una “Tebaida del amor y la gastronomía”.<sup>36</sup> Pocos años después, Manuel Rivera Cambas mencionaría que ahí “están los sentimientos de amor, amistad, gratitud y otros”.<sup>37</sup> Esta imagen se seguirá reproduciendo durante el resto del siglo XIX y principios del siglo XX. Muestra de ello es que Federico Gamboa recrea esta escena en 1908: “Entonces el Tívoli Central se prepara; los camareros frotan los mármoles de las mesas vacías, que a modo de lápidas de un cementerio fatídico de almas enfermas y cuerpos pecadores parecen aguardar a que en su superficie graben fugaces epitafios de fugaces amores envenenados las gotas de vino [...]”.<sup>38</sup>

Al parecer, la metáfora de Lerdo/Sol y Porraz/Venus fue ampliamente celebrada por los lectores del periódicos, pues en una caricatura posterior titulada “El Planetario” encontramos de nueva cuenta a Lerdo dibujado como Febo, mientras que los primeros cuatro planetas son representados de la siguiente

---

<sup>36</sup> Tebaida era una de las regiones en las que se dividía el Egipto Antiguo que tenía como principal característica sus amplias y desérticas soledades. Fue ahí donde muchos cristianos se refugiaron ante la persecución que se vivió en los primeros siglos del Cristianismo. “Una Tebaida se ha convertido en una expresión que refleja el deseo de un retiro anhelado, escogido de modo voluntario para gozar íntimamente de la soledad”. Vid Rubén Gil, *Diccionario de anécdotas, dichos, ilustraciones, locuciones y refranes adaptados a la predicación cristiana*. Barcelona: Editorial Clie, 2006, p. 705.

<sup>37</sup> Manuel Rivera Cambas, *México pintoresco, artístico y monumental*. México: Imprenta de la Reforma, 1880, tomo I, p. 339.

<sup>38</sup> Federico Gamboa, *Santa*. edición de Javier Ordiz, Madrid: Cátedra, 2002, p. 156. El Tívoli Central estaba ubicado en la calle de la independencia número 7. El establecimiento, cuyo propietario era Joaquín Yudico, contaba con boliches, billares, una bien provista cantina y un elegante restaurante. Vid *El Municipio Libre*. Ciudad de México, 12 de marzo de 1887. Poco a poco otros establecimientos alimenticios fueron asociados con el placer erótico y los excesos alcohólicos, por ejemplo en el periódico *El Cómic* en su edición del 27 de noviembre de 1898 aparecen los siguientes versos: “Yo opino que el amor es un mal trago/Que amar es una pena y un suplicio,/Y que quien cede a femenil halago,/Con cantina o sin ella, pierde el juicio”.

manera: un cocinero que podría ser Delobelle –dueño del Tívoli del Eliseo– ocupa el lugar de Mercurio, un *toque blanche* con la leyenda “Concordia” se ubica en la órbita de Venus, Maurice Porraz ahora aparece en el espacio de la Tierra y finalmente otro *toche blanche* con el nombre de “*Restaurant Iturbide*” se ubicaba en la elipse de Marte.<sup>39</sup> Cruzando el cinturón de asteroides, aparecen representados como planetas los miembros del gabinete del presidente. Al igual que la primera caricatura ésta critica la mayor inclinación que tiene Lerdo de Tejada por los banquetes, es por ello que el caricaturista dibujó esos restaurantes tan cercanos a la órbita del mandatario.

En otra parodia llamada “Heráldica particular del Señor General de Generales” José María Villasana propone distintas medallas para el Ejecutivo. Una de ellas es la bautizada como “Cruz de Constancia” que no es otra cosa que un caldero en el centro que tiene como ejes horizontales y verticales lechugas y zanahorias, mientras que como axis diagonales encontramos de nueva cuenta los llamativos gorros de cocinero.<sup>40</sup> Otro ejemplo lo encontramos en los trazos titulados “Modelos de bordados” del mismo autor. En este dibujo el caricaturista propone, por medio de un abecedario, pautas de tejidos. En la letra “S” aparece enroscado como serpiente don Sebastián y junto a él, representando a la “T”, un

---

<sup>39</sup> *El Ahuizote*. Ciudad de México, 13 de marzo de 1874. En esta caricatura aparece junto a Maurice Porraz otro rostro que representa a la Luna, no hemos podido reconocer a este personaje aunque sospechamos que no es un chef de la época, debido a que no está representado con el gorro en forma de champiñón que distingue a la profesión.

<sup>40</sup> *El Ahuizote*. Ciudad de México, 2 de abril de 1875. La fecha en que decide Villasana publicar su caricatura es significativa, pues era el octavo aniversario de la caída de Puebla a manos de las fuerzas republicanas comandadas por Porfirio Díaz. Es así que el dibujante compara y ridiculiza a Lerdo de Tejada entregándole medallas falsas por méritos insignificantes. Hay que recordar que el periodista estuvo “unido desde los primeros tiempos al partido de los porfiristas [y] desde las páginas de diversos periódicos bregó a favor de la causa tuxtepecana”. *Vid Gantús, op. cit.*, p. 116.

letrero con la palabra "Tívoli".<sup>41</sup> Otros periódicos de la época también hicieron hincapié en la concurrencia de Lerdo a estos establecimientos. Por ejemplo, en uno de ellos podemos leer lo siguiente: "El presidente de la República es socio honorífico de la "Sociedad de Meseros" de esta capital. No se podía esperar cosa contraria, pues los meseros de los *restaurants* y de los tívolis, además de ser conocidos de su excelencia, han recibido de sus manos muchísimas propinas".<sup>42</sup>

La sospecha de que Sebastián Lerdo de Tejada utilizaba el presupuesto discrecionalmente para pagar sus banquetes también es referido en el periódico de filiación porfirista. En una columna titulada "Letanía del Ahuizote", los redactores de este semanario escriben una sátira de esta oración intercesora rogando porque el Presidente los tome en cuenta a la hora de repartir dinero público entre sus cercanos. Parte de esta plegaría burlesca reza así:

Madre de la Administración,/Administración de las administraciones,/Madre del presupuesto,/ ruega por nosotros./ Madre de las credenciales, ruega por nosotros./ Madre llenísima, ruega por nosotros./ Madre hinchadísima, ruega por nosotros./ Madre de Porraz, ruega por nosotros./ Madre de Recamier, ruega por nosotros./ Madre de Fulcheri, ruega por nosotros./ Madre de Plaisant, ruega por nosotros./ Madre de Coste, ruega por nosotros./ Madre de Omarini, ruega por nosotros./ Madre admirable de los fondistas, ruega por nosotros./ Espejo de los tívolis, ruega por nosotros./ Trono de la eterna convivialidad, ruega por nosotros./ Causa de nuestra pobreza, ruega por nosotros.<sup>43</sup>

Los apellidos que aparecen en esta parte de la letanía corresponden a los nombres de los dueños de los restaurantes más famosos de la época. Es así que tenemos a Carlos Recamier, propietario del comedor del Hotel Iturbide ubicado en la primera calle de San Francisco; Lorenzo Fulcheri, italiano propietario del restaurante homónimo ubicado en la calle de Refugio 18. También encontramos a Antonio Plaisant con su dulcería en la segunda calle de Plateros número 2 y su

---

<sup>41</sup> *El Ahuizote*. Ciudad de México, 18 de septiembre de 1874.

<sup>42</sup> *El Monitor Republicano*. Ciudad de México, 15 de julio de 1875.

<sup>43</sup> *El Ahuizote*. Ciudad de México, 8 de mayo de 1874.

tocayo Omarini dueño del longevo restaurante de la Concordia. Finalmente tenemos a P. Coste, propietario de la dulcería y pastelería parisiense de la segunda calle de San Francisco número 6.<sup>44</sup>

José María Villasana tampoco dejó pasar la oportunidad de retratar en sus caricaturas la posible utilización de recursos públicos para pagar los deleites del presidente. En un primer dibujo titulado “Tipo nuevo de la moneda”, el autor propone la acuñación de un metálico con los siguientes grabados: en el anverso estaría tallado el perfil de Lerdo coronado con una rama de olivo y con el latinajo “Felix in utroque tivoli”.<sup>45</sup> En cambio, en el reverso aparece una comida lista para degustarse coronada, como en ocasiones anteriores, con un *toque blache* que contiene la palabra “Tívoli” en su interior y la leyenda “La libertad en la mesa”.<sup>46</sup> Sin embargo, la crítica más demoledora que realiza el dibujante la encontramos en otra de sus sátiras gráficas titulada “Lo que es el presupuesto”.<sup>47</sup> En ella podemos observar al ministro de Hacienda colocando sobre la espalda de una figura que representa al pueblo a todo el aparato burocrático del gobierno: el presidente, ministros y demás colados, entre ellos de nueva cuenta a los dueños de los tívolis más importantes de la época: Maurice Porraz y Delobelle. Un periódico opositor al gobierno afirmaba –no sin cierta exageración– lo mismo dos

---

<sup>44</sup> La mayoría de los mencionados aparecen en Maillfert *op. cit.*, p. 264. Con excepción de Omarini que lo encontramos en la *Guía práctica del viajero y del comerciante en México* de Manuel Tornel (1876) *apud* Díaz y de Ovando, *op. cit.*, p. 81. Asimismo, la información de Coste es tomada del anuncio aparecido en el periódico *La Iberia*, Ciudad de México, 6 de febrero de 1869. Ahí se informa que el establecimiento vendía conservas alimenticias, vinos, licores, tocinería fina y elaboraba cenas, bailes y comidas sobre pedido.

<sup>45</sup> El caricaturista hace referencia al lema de los Borbones “In utroque felix auspice Deo” (en uno y otro mundo felices bajo la mirada de Dios) que aparecía en las monedas españolas durante los siglos XVIII y XIX.

<sup>46</sup> *El Ahuizote*. Ciudad de México, 27 de marzo de 1874.

<sup>47</sup> *El Ahuizote*. Ciudad de México, 1 de mayo de 1874.

años después con motivo de las elecciones en las que Don Sebastián buscaba perpetuarse en la silla presidencial: “Se nos asegura que el Sr. Lerdo ha ofrecido a sus campeones que si triunfa en la lid sin cuidarse de los medios que se adopten, sus buenos amigos tendrán abono para ellos y sus familias en todos los teatros, y otro igual por año y cuatro meses en todos los tívolis”.<sup>48</sup>



Imagen 3. “Lo que es un presupuesto” Fuente: HNDM, *El Ahuizote*. Ciudad de México, 1 de mayo de 1874.

Con respecto al disfrute de la gastronomía por parte del mandatario de la nación, los caricaturistas de *El Ahuizote* tuvieron distintas formas de resaltarla. La

<sup>48</sup> *El Monitor Republicano*. Ciudad de México, 14 de mayo de 1876.

más común –y obvia– fue representar a Sebastián Lerdo de Tejada felizmente comiendo o bebiendo. La primer muestra de ello la encontramos en la caricatura titulada “El árbol del Paraíso (programa administrativo)” en la que se observa a un jocosos Lerdo semidesnudo junto a un Carlos Recamier dibujado como serpiente, pues sus extremidades inferiores están enroscadas en un árbol que produce botellas de vino y copas. En la escena el famoso chef del Hotel Iturbide le tiende al presidente el alcohol haciendo una clara alusión a la caída de Adán en el Jardín del Edén.<sup>49</sup> Es importante el título del dibujo, pues con ello el autor quiere hacer hincapié en que Lerdo prefiere dedicarse a disfrutar de viandas que gobernar, Asimismo, que esa glotonería puede ser su perdición.

Ésta no será la única caricatura tenga ese mismo contenido. En el año de 1874 encontramos tres más. En la primera titulada “Los tres poderes”, José María Villasana advierte que el Ejecutivo ha abandonado los ideales de las leyes de Reforma y la lucha de la libertad frente al Segundo Imperio por la gastronomía de los Tívolis.<sup>50</sup> En la segunda nombrada “Las cuatro estaciones” se recrea la vida de Lerdo en cuatro escenas: su primavera como infante aprendiendo gramática, el estío de su juventud cuando estuvo a punto de recibirse de sacerdote, su otoño madurez huyendo al Paso del Norte durante la Intervención y el invierno de su presidencia degustando un sabroso pato.<sup>51</sup> Finalmente en la última llamada “Mesa

---

<sup>49</sup> *El Ahuizote*. Ciudad de México, 27 de febrero de 1874.

<sup>50</sup> *El Ahuizote*. Ciudad de México, 20 de marzo de 1874.

<sup>51</sup> *El Ahuizote*. Ciudad de México, 10 de abril de 1874.

revuelta” se puede apreciar una tabla con papeles mezclados de toda índole, desde el menú del Tívoli de San Cosme hasta edictos gubernamentales.<sup>52</sup>

¿Por qué tanto hincapié por parte de los caricaturistas en que los asuntos del Estado no se conjugan con los placeres de la comida? Lo que subyace en el fondo de la cuestión es la idea que existe entorno a la gastronomía entre los redactores y caricaturistas de *El Ahuizote*. En una columna titulada “Diccionario de la Lengua para uso del Ahuizote”, los escritores del periódico definen al abdomen como la “Cavidad del tronco humano, destinada para recibir los alimentos. En México la capacidad del abdomen es el primer requisito para ocupar los altos puestos”.<sup>53</sup> Que se ridiculice esta necesidad por parte de los gobernantes de tener un estómago abultado nos habla de una posible censura ante la exaltación de los alimentos.

Este rechazo hacia los lujos culinarios es más patente en dos dibujos de José María Villasana: en el primero se habla de las cuatro virtudes cardinales del gobierno: prudencia, justicia, fortaleza y templanza. Ésta última es satirizada con la imagen de un jabalí con levita degustando un cerdo asado.<sup>54</sup> En la segunda caricatura, Villasana retoma el tema al hablar de los siete pecados capitales de la administración lerdistista. El quinto no es otro que la gula, representada de nueva cuenta por el jabalí de la caricatura anterior que ahora comparte la mesa con un Lerdo de Tejada con hocico de lobo y feroz apetito. Para

---

<sup>52</sup> *El Ahuizote*, Ciudad de México, 24 de octubre de 1874.

<sup>53</sup> *El Ahuizote*. Ciudad de México, 29 de mayo de 1874.

<sup>54</sup> *El Ahuizote*. Ciudad de México 16 de julio de 1875.

combatir esa falta, el autor recomienda la austeridad del pueblo (ver imagen 4).<sup>55</sup>

Lo anterior nos hace pensar que la idea de gastronomía que existe en *El Ahuizote* es más cercana a la siguiente definición que encontramos a mediados de siglo: “La gastronomía, o mejor dicho, la glotonería, es el placer de las personas de espíritu corrompido, y la pasión de los necios cuando llegan a una edad madura que sirven tan sólo para estimular el espíritu de los primeros y embrutecer el de los segundos”.<sup>56</sup>

Hay que resaltar que en el siglo XIX la glotonería asociada a los gobernantes fue duramente criticada y satirizada por la opinión pública. La historiadora estadounidense Rebecca L. Spang explica que este hecho se fue gestando durante la Revolución Francesa, es durante este proceso histórico que “el rumor gastronómico, la sospecha de que alguien más está comiendo mejor y el deseo de comer uno mismo más, nació en este periodo, como una forma de aguda crítica política, una reinserción del conflicto revolucionario de comer o ser comido”.<sup>57</sup> Las sospechas sobre el pantagruélico apetito de los gobernantes continuaron en Francia tras la Restauración, por ejemplo Luis XVIII fue muchas veces retratado con una gran barriga mientras comía y descomía.<sup>58</sup> Sin embargo, este fenómeno no es exclusivo de las clases gobernantes. El caso de París hasta la década de 1870 es ejemplar, pues mientras mayor es la expansión de los restaurantes en la urbe y la accesibilidad por parte de las clases medias es más

---

<sup>55</sup> *El Ahuizote*. Ciudad de México, 6 de agosto de 1875.

<sup>56</sup> *Diario de Avisos*. Ciudad de México, 7 de noviembre de 1856.

<sup>57</sup> Rebecca L. Spang, *The invention of the restaurant: Paris and modern gastronomic culture*. Cambridge: Harvard University Press, 2001, p. 145.

<sup>58</sup> Sonia Corcuera de Mancera, *Entre gula y templanza: Un aspecto de la historia de la comida mexicana*. 2ª. Edición, México: Fondo de Cultura Económica, 1990, p. 245.

fácil, la ciudad se convierte en “un enorme mercado de la gula, desde los productos más exóticos hasta las fabricaciones más preciosas”.<sup>59</sup>

Lo mismo podemos pensar que ocurrió en la ciudad de México de la época: la cada vez más familiaridad entre las clases altas y las nacientes clases medias urbanas ante la oferta culinaria por parte de los tívolis y restaurantes llevó a que *El Ahuizote* utilizara la supuesta gula de Lerdo para atacar a su gobierno, justo en un periodo en que las luchas intestinas entre los liberales por la presidencia se intensificaron. Al igual que en la Francia revolucionaria, en el México de la República Restaurada se comía al contrincante o se era comido por éste.



Imagen 4. “Los pecados capitales del gobierno son siete” (Detalle). Fuente: HNDM, *El Ahuizote*. Ciudad de México, 6 de agosto de 1875.

<sup>59</sup> Christian Boudan, *Geopolítica del gusto: La guerra culinaria*. trad. Marie-Anne Salaün, Gijón: Editorial Trea, 2008, p. 267.

Conforme fue finalizando el gobierno de Lerdo y se acercaban las elecciones de 1876 en las que éste buscaba la reelección, las críticas por parte de *El Ahuizote* se incrementaron. Ejemplo de lo anterior lo encontramos en la caricatura llamada “La espada de Damocles”, en la que un sonriente presidente disfruta de las viandas que le ofrecen sus ministros y chefs ignorando, al igual que el cortesano de Siracusa, que un peligro inminente pendía sobre su cabeza.<sup>60</sup> La adversidad que hace referencia el periódico no es otra que una posible rebelión militar por parte de Porfirio Díaz. La advertencia del semanario se cumplió, pues en el ocaso de 1876 el general oaxaqueño se levantó en armas bajo la bandera del Plan de Tuxtepec. Tras unos meses de lucha, Díaz consiguió la victoria sobre los lerdistas y ocupó la presidencia constitucional en mayo del año siguiente.

A pesar de que *El Ahuizote* satirizaba los banquetes que Lerdo, éstos no cesaron con la llegada del nuevo presidente. En 1877 el periódico antiporfirista *La linterna* expresaba esta contradicción de la siguiente manera: “Los tuxtepecanos tenían un argumento sumamente original: Lerdo era refinado en sus manjares, luego era un tirano. Ahora el general Díaz, aunque ve con entusiasmo los placeres de la mesa, y a ningún general se le ocurre calificarlo de déspota”.<sup>61</sup> La anterior afirmación era con motivo de una comida que se celebró en la Casa de Moneda en la que Díaz ofreció un brindis con las siguientes palabras: “Señores: he jurado gobernar dentro de la Constitución y si no cumplo mi juramento, que me parta un rayo”. Después de eso –según el diario– la Carta Magna lanzó un gemido. Para ilustrar este acontecimiento, el caricaturista Tenorio dibujó una caricatura en la que

---

<sup>60</sup> *El Ahuizote*. Ciudad de México, 9 de abril de 1875.

<sup>61</sup> *La linterna*, Ciudad de México, 21 de mayo de 1877

se ve a la Libertad, representada por una mujer con gorro frigio, vomitando a Díaz.

Dos años después aparecía un artículo titulado “Influencia política de los tívolis” en el periódico *El Combate*. Ahí también se reprochaba la actitud del grupo tuxtepecano tan propenso a la ociosidad y los placeres del vicio con las siguientes palabras: “Los advenedizos de ayer se levantaban al grito contra la gula y los placeres de la mesa hoy, en medio de frondosos jardines se hacen servir succulentas comidas, que paga el pueblo”.<sup>62</sup> Esta misma actitud crítica hacia los convites políticos por parte de la opinión pública contraria a Díaz la seguiremos encontrando a lo largo de la década de 1880. A pesar de que cambiaron los gobernantes, las prácticas que describió Altamirano en 1869 seguían siendo las mismas. Prueba de ello es que el escritor Manuel Rivera Cambas retrata las reuniones de los gobernantes en el Tívoli de San Cosme de la siguiente manera:

Los convites políticos [...] no concurren señoras, y de que en los brindis desarrolla cada orador su programa, exponiendo los medios ingeniosos que se le ocurren para hacer la felicidad de todos, exceptuando solamente la suya, pues al apurar los succulentos platillos y libar las copas del *espumoso*, es fácil sentirse capaz del sacrificio; al terminar los bolos, a cuyo juego también se entregan los políticos, salen éstos en grupo estrechándose desde ese día los vínculos de fraternidad y de *convicciones* hasta tanto que las circunstancias exijan que ya no sea tanta la estrechez. En los convites políticos siempre hay música y a cada brindis responde con la entusiasta diana.<sup>63</sup>

Algunos periódicos de la época no fueron tan condescendientes como Rivera Cambas con esta clase de asambleas. *El Republicano* comenta que los ahora llamados banquetes diplomáticos que se ofrecían a los representantes extranjeros por parte del grupo tuxtepecano no eran otra cosa que “desquite de la vida de campamento, y de los días de campo, al estilo nacional, [ya que] cada mes, y con motivo de que una mosca se movió en Europa, se agrupan alrededor del Sr. Díaz

---

<sup>62</sup> *El Combate*. Ciudad de México, 26 de octubre de 1879.

<sup>63</sup> Rivera Cambas, *op. cit.*, p. 338.

todos sus amigos y empleados. La única diferencia que encontramos entre la vida de Lerdo y Díaz es que el primero pagaba de su bolsillo y Díaz del erario”.<sup>64</sup>

Cuatro años después *El Monitor Republicano* satiriza la concurrencia de los altos funcionarios a las comilonas afirmando que sólo hay un momento infalible para dar con ellos: ir a los tívolis en horas de oficinas.<sup>65</sup> El mismo periódico volvía a la carga con el tema un mes después con palabras que bien pudieron escribir los redactores de *El Ahuizote* años atrás: “Esta es pues la época de Porraz, de Omarini, y de otros discípulos de Lúculo, en los tívolis no sólo se ha oído el chasquido de millones de besos... en los tívolis, sin hipérbole, se ha decidido el destino de este pobre país, que debe tener más miedo a los banquetes que a las sesiones de la Cámara”.<sup>66</sup> Ante las constantes referencias de la prensa sobre el tema, la *Voz de México* les daba la razón a sus contemporáneos pero con una actitud resignada sugería que “Es preciso dejarlos que gocen de la vida, ellos los vencedores; porque, si no ahora, ¿cuando? Aguardemos con paciencia tiempos mejores”.<sup>67</sup>

Mientras la opinión pública no se cansaba de criticar los grandes banquetes del victorioso círculo de Díaz, los tívolis vivieron una época de bonanza durante estas fechas. Muestra de ello es que abrieron nuevos establecimientos de este tipo en la ciudad: el Tívoli de Romita o Petit Versailles cuyo propietario era el francés Jean David. Este lugar tenía un restaurante administrado por Jacob Xavier

---

<sup>64</sup> *El Republicano*. Ciudad de México, 15 de agosto de 1880.

<sup>65</sup> *El Monitor Republicano*. Ciudad de México, 27 de julio de 1884.

<sup>66</sup> *El Monitor Republicano*. Ciudad de México, 17 de mayo de 1885. Lucio Licio Lúculo (117-56 a.C.) fue un destacado militar romano del último siglo de la República. Su nombre es sinónimo de hombre culto, artista y excelente gastrónomo. Vid Jorge Martínez-Pinna *et al.*, *Diccionario de personajes históricos griegos y romanos*. 2ª. Edición, México: Akal, 2008, p. 234.

<sup>67</sup> *Voz de México*. Ciudad de México, 26 de septiembre de 1886.

(ver imagen 5).<sup>68</sup> También surgió el ya mencionado Tívoli Central, en la calle de Independencia número 7. Asimismo, los lugares de este tipo ya existentes introdujeron nuevas mejoras materiales. Por ejemplo, el Tívoli del Eliseo reportaba contar con teléfono, permitir el acceso a automóviles y estar perfectamente comunicado al centro de la ciudad gracias a los tranvías que pasaban cada cinco minutos.<sup>69</sup>



**Imagen 5. “Ubicación de los tívolis de la ciudad de México en 1885” basado en MMOyB. Plano general de indicación de la ciudad de México con la nueva división de los cuarteles y nomenclatura de las calles (Detalle), 1885, 1886.**

<sup>68</sup> *Le Trait d'Union*. Ciudad de México, 6 de mayo de 1884.

<sup>69</sup> *El Nacional*. Ciudad de México, 16 de septiembre de 1890.

Para la década de 1890 la relación entre los tóvols y la política se estrechó cada vez más, tanto que el entonces diputado Lorenzo Ceballos decidió construir uno: el Tívoli de Ceballos. Sin embargo, el discurso que existía en torno a ellos cambió. En vez de quejas por la apertura de un nuevo establecimiento de vicio y ociosidad, uno de los periódicos que dieron cuenta de la apertura de este lugar felicitaban “a la Empresa del Tívoli Ceballos por la buena disposición de éste y deseamos que el público concurra asiduamente a tan pintoresco y poético lugar de recreo”.<sup>70</sup> Otra publicación periódica hacía notar que en ese lugar “es el orden que reina en todos sus departamentos, debido indudablemente a la vigilancia de los empleados y de los agentes de la policía. Bien pueden las damas visitarlo, seguras de que no tendrán razón de arrepentirse”.<sup>71</sup>

A pesar de que algunos diarios prosiguieron con sus críticas hacia el disfrute gastronómico de los políticos, surgieron plumas que llamaban a olvidar esa discusión. Una de esas voces fue Ángel de Campo. En su columna de *El Universal* fechada el 11 de agosto de 1896, Micrós respondía que los ataques a los ministros por darse banquetes eran pequeñeces propias de lavanderas y no de editorialistas. A lo anterior, el escritor agregaba: “Al cesto de los papeles viejos esas preocupaciones, esas niñerías, esas bagatelas que nos han legado los lectores de novelas rancias y se parecen a las exigencias de padres enfermos, de abadesas escrupulosas. ¡Qué tiene que ver la política con la indumentaria y la

---

<sup>70</sup> *México Gráfico*. Ciudad de México, 15 de febrero de 1891.

<sup>71</sup> *La Patria Ilustrada*. Ciudad de México, 16 de febrero de 1891.

culinaria!”.<sup>72</sup> Parece ser que las palabras de Campo fueron escuchadas, pues el discurso que existía en torno a que los políticos comieran en los restaurantes de los tóvols se modificó sustancialmente a finales del siglo XIX y continuó en la primera década del siglo XX.

Un ejemplo de este giro discursivo lo encontramos en la novela *Pacotillas*, escrita por el médico Porfirio Parra en 1900. En ella recrea un banquete de diez personas en un Tívoli de la ciudad, al que asisten un gobernador y su séquito, así como varios noveles periodistas de un semanario. Se pensaría que éstos últimos estarían atentos a escuchar las opiniones políticas de los primeros para criticarlas después. Sin embargo, a lo largo de la comida los jóvenes “dirigían miradas de soslayo a los señores graves, procurando tomarlos por modelo”, con esto los reporteros intentaban “aparecer finos, instruidos, de mucho talento, y espiaban con ansia la ocasión de lucir tantas cuanto preciosas dotes”.<sup>73</sup> Al recordar los convites en estos establecimientos finiseculares, Antonio García Cubas ponía más atención en la calidad de los asistentes (“generalmente concurrían personas distinguidas y de buena educación”) que en las discusiones políticas existentes.<sup>74</sup> A tal punto se empezó a dejar de lado la crítica que José Juan Tablada recordaba que a pesar de los escándalos y tragedias entre los asiduos al Tívoli Central, éstos fueron “menos en toda su larga historia que en un solo periodo de sesiones de las modernas Cámaras de Diputados...”<sup>75</sup>

Finalmente para 1910 las críticas que existían hacia los banquetes políticos

---

<sup>72</sup> Ángel de Campo, “La indumentaria, la gastronomía y la política” en *Kinetoscopio: Las crónicas de Ángel de Campo*, *op. cit.*, p. 357.

<sup>73</sup> Porfirio Parra, *Pacotillas*. México: SEP/Premia, s.a., p. 110.

<sup>74</sup> García Cubas, *op. cit.*, p. 252.

<sup>75</sup> Tablada, *op. cit.*, p. 148.

y diplomáticos eran cosa del pasado. Durante los convites que se ofrecieron con motivo del Centenario de la Independencia, la prensa capitalina se enfocó más en cuestionar el servicio de la mesa y las buenas maneras de los asistentes que en el costo o la necesidad de los mismos.<sup>76</sup> Tampoco la opinión pública osó a criticar, como lo había hecho treinta años años con Lerdo, que los meseros del Tívoli del Eliseo felicitaran al Sr. Gral. Porfirio Díaz con motivo de su octogésimo aniversario.<sup>77</sup> Es así que a finales del Porfiriato había ocurrido el mismo cambio que sucedió tras la Revolución Francesa, los restaurantes de los tívolis “se convirtieron en un espacio despolitizado, el uso del gusto como un rasgo específico de distinción social sería más silencioso, escondido en la promesa y el orgullo de valores universales”.<sup>78</sup> Lo anterior nos permite plantearnos ciertas preguntas con respecto a la realidad mexicana del siglo XIX: ¿se asoció a los restaurantes con la distinción social?, ¿en qué momento?, ¿en qué consistía dicha distinción y cómo se desarrolló?, ¿qué grupos sociales se diferenciaban y ante quiénes? Estas interrogantes las resolveremos a continuación.

### **III. Estableciendo la barrera social en los restaurantes (1872-1898)**

El 8 de septiembre de 1868 se promocionaba en *La Iberia* el restaurante del Hotel Iturbide, ubicado en la primera calle de San Francisco número 10. Para crear un impacto en los lectores, el propietario del local hacía un balance de la situación que vivían restaurantes, fondas de primera clase y cafés en la ciudad de México. Se mencionaba que eran dos los graves inconvenientes que se vivían en la

---

<sup>76</sup> Hernández Márquez y López Rangel, *op. cit.*, p. 36-37.

<sup>77</sup> *El Imparcial*. Ciudad de México, 13 de septiembre de 1910.

<sup>78</sup> Spang, *op. cit.*, p. 233.

mayoría de los establecimientos: el primero, el poco aseo y arreglo de la cocina y del personal a pesar del lujo con se adornaban los salones. La segunda, la obligatoriedad que tenían los concurrentes de comer solamente comida al estilo francés. Para solventar esos problemas, el empresario del restaurante del Hotel Iturbide había hecho importantes cambios en su establecimiento: contratar a un cocinero que mantendría perfectamente aseado los interiores donde se prepararían los alimentos, servir comida al estilo español y mexicano así como escoger a los mejores meseros y obligarlos mediante castigos a estar siempre limpios. Asimismo, para evitar posibles abusos en los gabinetes particulares, habría una persona “decente” que atendería cualquier petición de los concurrentes. Finalmente, se presumían las mejoras materiales del local: estar iluminado con el recientemente introducido gas hidrógeno y contar con cañerías.

Pocos meses después, el Hotel Nacional –localizado en la primera calle de San Francisco número 10– también anunciaba su restaurante con las siguientes palabras: “reúne un servicio esmerado, aseo, seguridad y moralidad”. Entre las mejoras materiales realizadas para estar entre los mejores de su categoría y así poder competir, sobresale el hecho de contar con billares, servicio de carros decentes para alquilar así como que existía la posibilidad de comunicarse en inglés, francés y alemán.<sup>79</sup> La pregunta que viene a nuestra mente al leer ambos anuncios es la siguiente: ¿por qué estos dos restaurantes hacían mención de la moralidad y la decencia de la misma manera que la higiene y el aseo? El impulso de conservar la calidad de los alimentos respondía a las múltiples quejas que aparecen en la prensa por la adulteración de los mismos. En cambio, creemos que

---

<sup>79</sup> *El Siglo Diez y Nueve*, Ciudad de México, 27 de marzo de 1869.

este hincapié por parte de los empresarios de los establecimientos responde al impulso de diferenciar sus establecimientos, y a sus comensales, del desorden y suciedad que se vivían en los espacios alimenticios propios de los sectores populares. Lo mismo ocurría para los lugares de consumo de bebidas alcohólicas que, como bien menciona la historiadora Deborah Toner, “empezaron a enfatizar las áreas especiales para familias, indicando así que sus establecimientos eran respetables, seguros y ordenados socialmente”.<sup>80</sup>

Este deseo de separar a las clases altas de las clases menesterosas por medio de los espacios de consumo de alimentos y bebidas lo encontramos tempranamente plasmado en el cuadro titulado *Café de la Concordia*, elaborado por el pintor michoacano Manuel Ocaranza. Podemos observar a un “niño ropavejero mirando al interior del famoso restaurante en donde con ciertos rasgos caricaturesco se veía a un catrín saboreando una cucharada, mientras un mesero con peculiar semejanza al escritor Ignacio Altamirano llevaba unos vasos en una charola”.<sup>81</sup> En la pintura, lo único que separa físicamente a ambos individuos es un transparente cristal, sin embargo, esta cristalina barrera es más que suficiente para señalar que la distancia social que existe entre los personajes es abismal (Ver imagen 6). José Juan Tablada expresa este hecho al recordar la clausura del restaurante La Concordia en 1906: “sin las vidrieras que eran sus ojos y donde brillaban reflejos que eran miradas, el caserón está ciego de vetustez y de agonía”.<sup>82</sup>

---

<sup>80</sup> Deborah Toner, “Everything in its right place?” *op. cit.*, p. 40.

<sup>81</sup> Ricardo Pérez Montfort, *Cotidianidades, imaginarios y contextos: ensayos de historia y cultura en México, 1850-1950*. México: CIESAS, 2008, p. 64.

<sup>82</sup> Tablada, *op. cit.*, p. 205.

En la segunda mitad del siglo XIX comer en un restaurante de la ciudad de México resultaba un espectáculo: ver y ser visto. El comensal espía su figura y las de sus compañeros a través de los espejos en que se reflejan las luces de los candelabros. Asimismo, es visto por los fisgones externos a través de las ventanas por las cuales logran colarse las detonaciones de la champaña. Sobre este hecho Rebecca L. Spang explica que la “fantasía en los restaurantes implícitamente requiere la presencia de alguien afuera: un pobre diablo con su nariz presionada contra la ventana, un parásito deseando obtener una comida gratis en el Chez Véry, o un grupo de jóvenes pilluelos devorando el pan sazonado solamente por el sabor del humo que emerge de la parrilla de metal”.<sup>83</sup>

Este fenómeno también lo encontramos satirizado en las ilustraciones de los periódicos de la época. Por ejemplo, en una serie de caricaturas llamadas “Escenas juveniles” del periódico *La Patria Ilustrada* encontramos a un hombre vestido como paisano –con sarape y sombrero de ala ancha– diciéndole a su amigo, un tipo descalzo y con chaquetín remendado, su deseo de sacarse la lotería para comer en un restaurante (ver imagen 7). En una escena posterior, aparece otro miembro del pueblo frente a una fonda desayunándose con el olor que sale del de las cazuelas calentadas por el calor del brasero. A pesar del hincapié que hacen estas imágenes por distanciar socialmente a las clases altas de las clases menesterosas, no toda la diferenciación social que se vivió en los restaurantes fue hacia los más pobres. Entre la llamada gente decente –clases altas y la incipiente clase media compuesta por profesionistas y artesanos especializados– se empezó a establecer distinciones al concurrir a estos

---

<sup>83</sup> Spang, *op. cit.*, p. 245.

establecimientos. Los elementos por los cuales se diferenci6 a las personas en los restaurantes durante la 6poca fueron las siguientes: su gusto culinario, la capacidad econ6mica para pagar los platillos, su conocimiento del franc6s para ordenar a partir de un men6 y sus modales en la mesa. Sin embargo, tambi6n existieron elementos ajenos a la gastronomía de la 6poca que modificaron la forma de apreciar las personas, por ejemplo su condici6n 6tnica o su "calidad moral". Sobre estos rasgos diferenciadores hablaremos a continuaci6n.



Imagen 6. Manuel Ocaranza, Café de la Concordia, 1871. Óleo sobre tela. Colecci6n particular.



Imagen 7. “Escenas juveniles” (Detalle). Fuente: HNDM, *La Patria Ilustrada*. Ciudad de México, 22 de febrero de 1892.

En la novela *Ensalada de pollos* publicada en 1869, el escritor José Tomás de Cuéllar describe la situación que vive el artesano Pío Prieto, quien al degustar por primera vez un helado en el Fulcheri “sintió que el mármol de las mesas, el tapiz aterciopelado de los asientos, los espejos y las lámparas de gas le reprendían por ser hojalatero”. Para evitar las bromas de los demás comensales, especialmente de sus nuevos amigos que cataloga como “pollos finos”, Pío Prieto decide cambiar el mandil de su oficio por la levita, “sello preciso de las ciudades

civilizadas”.<sup>84</sup> Este cambio de vestimenta no es gratuito, pues como bien menciona Miriam Bertrán Vilà “la pertenencia a un grupo o estrato determinado se manifiesta en una serie de rasgos que los diferencia entre sí, como la lengua, el vestido o las formas de comer”.<sup>85</sup>

Las ropas que una persona utilizaba en un restaurante le permitían identificarse con sus similares y, claro, diferenciarse de aquellos que no pueden pagar champaña y una levita. Es por ello que Chucho –personaje principal de otra novela de Cuéllar– le menciona a su criado que le saque un pantalón claro y un gabán ligero porque se dirige al Tívoli *Petit Versailles*.<sup>86</sup> Veinticinco años después Ángel de Campo comenta que al pulque se le destierra de las mesas elegantes “como al *doméstico* de cacle, en pechos de camisa y pantalones de gamuza”.<sup>87</sup>

En otro texto de Kinetoscopio, seudónimo de Ángel de Campo, describe el vestido de un hombre que acompaña a una doncella por un café a la Concordia: vestido de gamuza con un amplio sombrero.<sup>88</sup> Sin embargo, muchas veces el vestido llegaba a representar un obstáculo en medio de pantagruélicos festines. Por ejemplo, en otro de los textos Facundo –seudónimo de Cuéllar– narra que un caballero, con permiso de las señoras, había alargado los correones del chaleco y del pantalón; y que las mismas sufrían a pesar de su depósito de viandas, la

---

<sup>84</sup> José Tomás de Cuéllar, *Ensalada de pollos y Baile y cochino*. prólogo de Antonio Castro Leal, 12<sup>a</sup>. Edición, México: Porrúa, 2010, pp. 95, 97. Al principio del texto Cuéllar define al “pollo” como un bípedo racional que está pasando de la edad del niño a la edad del joven, de los 12 a 18 años, gastado en la inmoralidad y en las malas costumbres (p. 31-32).

<sup>85</sup> Miriam Bertrán Vilà, “La alimentación indígena de México como rasgo de identidad” en Miguel Ángel Adame Cerón (coord.), *Alimentación en México. Ensayos de Antropología e Historia*, México, Ediciones Navarra, 2012, p. 137.

<sup>86</sup> José Tomás de Cuéllar, *Historia de Chucho el Ninfo*. edición crítica de Belem Clark de Lara, México: UNAM, 2011, p. 209.

<sup>87</sup> Ángel de Campo, “C4H6 O2” en *Kinetoscopio: Las crónicas de Ángel de Campo*, op. cit., p. 217.

<sup>88</sup> “El México que desaparece. La Concordia” en Ángel de Campo, *Ángel de Campo*, selección y prólogo de Héctor de Mauleón, México, Cal y Arena, 2009, p. 176. Cursivas del autor.

presión tiránica del corsé.<sup>89</sup>

Hay que resaltar que no sólo entre los comensales existe esta práctica. Los dueños de los establecimientos también se vestían de cierta manera y uniformaban de otra a sus meseros. Sobre los criados del Café y Restaurante Fulcheri, Luis Mario Schneider nos menciona que “servían a la clientela como si fueran de casa real: con casaca, pantalón a la inglesa, chinela y collar blanco”.<sup>90</sup> En cuanto a los propietarios de los establecimientos, es ejemplar el caso de Peter Gay, propietario del bar homónimo. Ciro B. Ceballos menciona que este inglés siempre vestía traje blanco y “un rojo fez con borla de seda negra colgante, inclinado hacia un lado “mode turquesa”” que muchos otros copiarían después.<sup>91</sup> Al igual que en el caso de los panaderos de la ciudad de México que analizan las historiadoras Fausta Gantús y Florencia Gutiérrez, “la ropa está indicando una posición de preeminencia social. Frente a los trabajadores el vestido del propietario, o administrador, actúa como un poderoso instrumento de discriminación social”.<sup>92</sup> Lo anterior nos ayuda a entender por qué algunos pensadores porfirianos llegaron a clasificar la sociedad mexicana en tres clases sociales acuerdo a su vestimenta: “la alta o enlejada, la media o de chaqueta y pantalón, y la baja o calzonuda”.<sup>93</sup>

---

<sup>89</sup> Cuéllar, *Las jamonas*, *op. cit.*, p. 209.

<sup>90</sup> Luis Mario Schneider, “Acercamiento a la historia culinaria de México” en Clementina Díaz y de Ovando y Luis Mario Schneider, *Arte culinario mexicano, siglo XIX. Recetario*, México, Fundación de Investigaciones sociales, 1986, p. XXIII.

<sup>91</sup> Ceballos, *op. cit.*, p. 65. Existe una caricatura de Peter Gay con su distintivo fez en *El Alacrán*. Ciudad de México, 23 de diciembre de 1899.

<sup>92</sup> Florencia Gutiérrez y Fausta Gantús, “Imaginarios y realidades del universo laboral panadero. Ciudad de México en el cambio del siglo XIX-XX” en *Iberoamericana* [en línea], año X, número 38, 2010, p. 44.

<sup>93</sup> Moisés González Navarro, *Historia moderna de México. El Porfiriato. Vida social*, coordinación de Daniel Cosío Villegas, 4ª Edición, México, Hermes, 1985, p. 383.

Volviendo a *Ensalada de pollos*, Cuéllar resume posteriormente el encuentro que tienen otros tres pollos –dos varones y una mujer– en el Fulcheri. Uno de ellos, llamado Pío Blanco, solicita a los meseros que le sirvan sopa de ostiones para cenar. Su acompañante, que responde al nombre de Concha, observa que esa mezcla no tiene cara de caldo pero aún así decide probarla. Encuentra detestable el menjurje y menciona que prefiere la sopa de tortilla o fideos que hace su madre en casa. Blanco no deja escapar el comentario y le dice irónicamente que “Los ostiones son la comida favorita de los hijos del placer, de los hombres de gusto, de la gente que comprende los deleites gastronómicos; el mundo elegante los reputa, desde la más remota antigüedad, como el platillo de los enamorados, si quieres ser feliz, es preciso que alimentes a esta hechicera beldad con los productos culinarios más en analogía con las costumbres modernas”.<sup>94</sup> Con esas palabras el pollo ha intentado educar a sus compañeros y a su vez darles a entender que son personas ajenas a ese espacio gastronómico donde, para tener acceso se deben compartir ciertos códigos sociales, donde una vez sentado en la mesa uno tiene que poner a prueba su propia sensibilidad.<sup>95</sup>

Llegada la séptima década del siglo XIX, los periódicos de la capital también alzaron la voz para arrogarse autoridad para señalar establecimientos alimenticios. Sin embargo, estas recomendaciones muchas veces parecen ser anuncios disfrazados. Por ejemplo en un diario de la capital se lee lo siguiente:

---

<sup>94</sup> *Ibíd.*, p. 125-126.

<sup>95</sup> Spang, *op. cit.*, p. 86. Según Montserrat Galí Boadella esta nueva sensibilidad se pueda asociar con el romanticismo y los ideales de la burguesía: la separación de la vida pública y privada y la exaltación de los valores individuales, todo ello como “señales inequívocas de la modernidad”. Vid. “Lo francés en las pequeñas cosas: la penetración del gusto francés en la vida cotidiana” en Javier Pérez Siller y Chantal Cramaussel, *México-Francia: memoria de una sensibilidad común. Siglos XIX-XX*. México: BUAP-ColMich-CEMSA, 2004, volumen II, p. 397.

“Casi ha pasado en proverbio la competencia de la clase a que pertenece el *Padre Cobos* en materia de gastronomía. El público recibirá, pues, como una recomendación cualificada”.<sup>96</sup>

A tal punto llegan los consejos culinarios por parte de los diarios de la capital, que publican una serie de listas en las que mencionan santos y señas específicas sobre los restaurantes, cafés, fondas y vinaterías que existían de la ciudad de México.<sup>97</sup> Los establecimientos alimenticios de primera clase siguieron ubicándose al poniente del Zócalo, principalmente en las tres calles de San Francisco, las dos de Plateros, Refugio, Palma, 5 de Mayo, Coliseo Viejo y Coliseo Nuevo. Sin embargo, muchas de estas supuestas sugerencias gastronómicas no solamente resaltaban las mejores materiales del establecimiento, si no también las condiciones de la clientela: se les llama respetable público, culto público, clientela escogida con el gusto más refinado en materia de gastronomía, personas de buen gusto.<sup>98</sup> Al igual que Cuéllar, los anuncios y recomendaciones de los periódicos hacen hincapié en la capacidad que tiene el individuo de mostrar su refinamiento culinario en la mesa.

A defensa de los pollos que retrata Facundo y demás público incapaz de mostrar buenas maneras en los restaurantes hay que mencionar que este tipo de incidentes no eran exclusivos de nuestro país. Por ejemplo, Guillermo Prieto nos narra que en su viaje a Nueva York, en 1877, se encontró a un español y varios

---

<sup>96</sup> *El Padre Cobos*, Ciudad de México, 15 de Enero de 1871.

<sup>97</sup> *La Patria*, Ciudad de México, 20 de abril de 1877. *El Combate*, Ciudad de México, 26 de enero de 1879.

<sup>98</sup> *La Revista Universal*, Ciudad de México, 24 de Febrero de 1876. *La Libertad*. Ciudad de México, 23 de mayo de 1878. *El Municipio Libre*, Ciudad de México, 11 de mayo de 1879.

mexicanos que lo invitaron a comer a la carta, es decir, “pidiendo lo que sea de nuestro agrado y bebiendo vino [...] Nos presentarán en una especie de cuaderno una lista tremenda, en que parecerá agotada la nomenclatura culinaria”. Sobre las dificultades de utilizar un menú, el ibérico le contó al escritor que uno de sus sobrinos, llamado Paco, que pasó por tierras americanas y que no sabía ni jota de inglés o francés; los meseros de un restaurante le presentaron el infolio en las manos y el español, guiado por la cándida idea de que la sustancia residía en la longitud del nombre del platillo, señaló con su dedo unos lindos rabanillos que le trajeron. Perseverante, el peninsular intentó dos veces más con los mismos resultados: obtuvo primero una ensalada y posteriormente ¡un gran trozo de hielo! Muerto de hambre y deseo de carne, Paco decidió tomar “una sección de aquéllas por su cuenta, y comenzaron a llover sopas que fue una gloria, hasta salir amostazado, en medio de las risas de los sirvientes, después de desembolsar diez o doce pesos”.<sup>99</sup>

Sobre el idioma francés dominando los menús de los restaurantes en los Estados Unidos de la segunda mitad del siglo XIX, el historiador Andrew P. Haley menciona que tiene una doble intencionalidad: por un lado permitió a las élites económicas y culturales obtener un mayor estatus hegemónico; por otro lado aseguró que, a pesar de que las clases medias accedían a los restaurantes, éstos continuaran siendo una institución aristocrática en la que eran necesarias la

---

<sup>99</sup> Todo el anterior episodio lo encontramos en Guillermo Prieto, “Viaje a los Estados Unidos” en Vicente Quirarte (editor), *Republicanos en otro Imperio: Viajeros mexicanos a Nueva York (1830-1895)*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2009, pp. 306-307.

educación y los buenos modales, no sólo el dinero.<sup>100</sup> En el caso mexicano, los menús en francés poco a poco fueron predominando en los banquetes y restaurantes de las elites. Por ejemplo, con motivo de la inauguración del tren a Cuautitlán en 1878 se sirvieron *hors d'ouvre* surtidos, chícharos a la francesa y pasteles *pethivier* junto con huachinango frito y mole de guajolote.<sup>101</sup>

Sin embargo, conforme nos vamos acercando al fin del siglo XIX la importancia de hablar francés para acceder a los restaurantes se hace cada vez más necesaria. En *Pacotillas*, el protagonista homónimo y sus acompañantes llegan al Tívoli donde son recibidos por el amable dueño del establecimiento, que los saluda con un champurrado de castellano y francés: “Perdón, *siñogues*: son por azar de los que espega al general?”<sup>102</sup> Antonio García Cubas se burla de la barroca nomenclatura que encuentra en los menús de finales del siglo XIX, y comenta lo siguiente sobre las “Babas a la d’Aremberg”: “Aunque en francés babas sean tortas, en castellano resulta una porquería, por más que Mr. d’Aremberg haya sido un señorón muy estimado y que a las susodichas babas se les incorporen pasas de Corinto”.<sup>103</sup> Un periódico de la época resume este hecho con una escena satírica: “En la fonda le dan la lista de lo que hay que comer; pero

---

<sup>100</sup> Andrew P. Haley, *Turning the tables. Restaurants ant the Rise of the American Middle Class, 1880-1920* [Amazon Kindle Ebook], Chapel Hill: The University of North Carolina Press, 2011, pp. 21, 32.

<sup>101</sup> *La Libertad*. Ciudad de México, 4 de abril de 1878.

<sup>102</sup> Parra, *op. cit.*, p. 98.

<sup>103</sup> García Cubas, *op. cit.*, p. 251. La actitud del escritor mexicano nos recuerda un pasaje de *Anna Karénina* en el que Tolstoi menciona que Stephan Oblonski, hermano de la protagonista, tenía la costumbre retadora de no mencionar los platos de nombres franceses en el restaurante al que acudía, contrario de su mesero tártaro que se mostraba verdaderamente satisfecho en poder pronunciar pulcramente los elementos del menú. *Vid* Lev N. Tolstói, “Primera parte. Capítulo X” en *Anna Karénina* [Amazon Kindle Ebook]. traducción de Víctor Gallego Ballesteros, Barcelona: Alba, 2012.

está en inglés. Como yo no se este idioma, nada más apunto con el dedo... y a lo que salga. Pues van dos veces que me sale carne.”<sup>104</sup>

A pesar de lo anterior, es importante señalar la posibilidad de que aunque los anuncios de los restaurantes afirmaban que se hablaba inglés, francés e incluso alemán, lo más probable es que no fuera el caso de los meseros. Es posible que los propietarios de los establecimientos, los gerentes e incluso los cocineros de los mismos fueran los únicos que hablarán otra lengua además del español debido a su condición extranjera. ¿Cómo podemos saber eso? Debido a que en los periódicos de habla no hispana –especialmente los anglosajones– que se editaban en la ciudad de México llegaron a publicar lecciones para que sus lectores aprendieran frases familiares y útiles de la vida diaria en español. Varias de las locuciones que llegaron aparecer en los diarios tenían que ver con las formas de preguntar la ubicación de cafés y restaurantes así como de ordenar comida y bebida.<sup>105</sup> Asimismo, en dichos periódicos se señala puntualmente en qué establecimientos los meseros hablaban lenguas extranjeras para comodidad de los comensales foráneos.<sup>106</sup>

El lenguaje no fue el único limitante de acceso a los restaurantes, pues el costo monetario fue la principal barrera para la mayoría de los posibles comensales. Desde su surgimiento, los restaurantes fueron tremendamente caros a pesar de que en los anuncios, los propietarios afirmaban que los precios eran módicos para la calidad de las preparaciones que se servían. Moisés González

---

<sup>104</sup> *Cómico*. Ciudad de México, 7 de abril de 1901.

<sup>105</sup> *The Evening Star*. Ciudad de México, 9 y 19 de marzo de 1900.

<sup>106</sup> *The Two Republics*. Ciudad de México, 2 de agosto de 1899.

Navarro nos menciona que “En 1883 [los restaurantes] aumentaron sus tarifas: 25 centavos costaba un plato de sopa o de huevos; el de carne, guisado, pollo y pescado, 30; verduras, postre y queso, 15; taza de café o chocolate con un pan de huevo, 20 y 25 con mantequilla; ponche de huevo y chocolate a la española los mismos 25 centavos; taza grande de café o helados, 15; pan de huevo extra, 8, y 7 la mantequilla”.<sup>107</sup> Para contextualizar estas cifras, es necesario hablar un poco del consumo en los distintos estratos sociales de la ciudad de México.

Según Enriqueta Quiroz, el salario mínimo para la zona centro del país en 1884 era de 21 centavos diarios.<sup>108</sup> A partir de esa cifra, la historiadora reconstruye cuatro distintos escenarios que ejemplificarían distintas capas de la sociedad de la época. Por ejemplo, los trabajadores que a duras penas superaban el salario mínimo ganando 24 centavos diarios, gastaban mensualmente poco más del 60% de sus ingresos en obtener alimentos que cocinaban en las chozas que rodeaban la ciudad. Es claro que estos trabajadores les era vedado económicamente entrar a un restaurante y los mayores lujos que podían alcanzar era festejar con mole y pulque una o dos veces al año. El caso anterior también es aplicable para un profesor de instrucción elemental, un empleado de limpia o un mozo de la administración pública, los cuales a pesar de que ganaban entre 25 y

---

<sup>107</sup> González Navarro, *op. cit.*, p. 399. El alto precio de los platillos en los restaurantes de la época se debe a que sus propietarios tenían que costear todo lo siguiente: renta del local, insumos alimenticios, mobiliario, salarios de meseros y cocineros, servicios como agua, luz y hasta teléfono; finalmente, los impuestos que el gobierno de la ciudad de México exigía. No hemos encontrado fuentes suficientes para poder analizar económicamente los restaurantes, sobre todo en materia de los ingresos que obtenían estos establecimientos en un determinado plazo de tiempo, por lo cual esa sigue siendo una vertiente que necesita más investigación.

<sup>108</sup> Las cifras y buena parte de la interpretación que aparece en este apartado las encontramos en 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, 2 tomo I, pp. 119-135.

30 pesos mensuales, también gastaban mensualmente más del 60% de sus ingresos en productos alimenticios, con la única diferencia de que su consumo de carne, maíz, chile o manteca era mayor y de mejor calidad.<sup>109</sup>

Para el caso de los profesionistas, que cataloga como grupo medio, la historiadora considera un presupuesto de 125 pesos mensuales, de los cuales sólo el 45% era utilizado en alimentación. Es posible que estas clases medias pudieran ocasionalmente darse el lujo de visitar los restaurantes o celebrar apetitosos festines de fin de año pero siempre con el riesgo de endeudarse.<sup>110</sup> Este hecho no pasó de largo por los periódicos de la época. Por ejemplo, en una caricatura de 1889 podemos observar a un joven invitando a sus amigos calaveras a comer con Recamier gracias a que le robó dinero a su padre (ver imagen 8). En otro dibujo fechado en 1891 el caricaturista ilustra la siguiente conversación entre dos caballeros de diferentes clases sociales: El primero, que lleva bombín, le pregunta al segundo lo siguiente “¿Dónde puedo encontrar una fonda de a dos reales?”. El señor que lleva sombrero de copa responde que la calle de 5 de Mayo, a lo que su interlocutor responde con una socarrona interrogación “¿Y dónde puedo encontrar los dos reales?”.<sup>111</sup>

Finalmente, Quiroz propone el caso de un miembro de la clase alta: un directivo de la administración pública con ingresos mensuales de 333 pesos. Al

---

<sup>109</sup> Parece ser que el poder adquisitivo de la clase popular no se incrementó de manera sustancial durante la última parte del Porfiriato, pues para 1909 una persona que ganaba 30 pesos mensuales seguía utilizando más del 60% de sus ingresos en obtener alimentos. *Vid* González Navarro, *op. cit.*, p. 391.

<sup>110</sup> Sobre algunas mujeres de esta clase, Julio Guerrero –famoso criminólogo porfirista de principios del siglo XX– menciona que son “indolentes, obesas, sin más ideas en el cerebro que un menú futuro o el recuerdo de comilonas célebres”. *Vid* Julio Guerrero, *La génesis del crimen en México: estudio de psiquiatría social*. México: Porrúa, 1977, p. 182.

<sup>111</sup> *México Gráfico*, Ciudad de México, 28 de junio de 1891.

igual que los profesionistas, estas personas utilizarían el 45% de sus ganancias en alimentarse, pero a diferencia de los primeros, disponen de cinco pesos diarios para comer. Es justo este sector el que “puede degustar seguramente de una comida más exclusiva, al nivel de restaurantes de comida internacional”.<sup>112</sup>

La mayoría de los autores que hemos citado a lo largo de este capítulo están a caballo entre las últimas dos clases analizadas por Enriqueta Quiroz. La mayoría de ellos ocuparon un puesto público a lo largo de su vida. Por ejemplo, Guillermo Prieto e Ignacio Manuel Altamirano fueron diputados en algún momento de su vida. José Tomás de Cuéllar y Federico Gamboa representaron a México como secretarios de legación en distintos países de América. Ángel de Campo ocupó un puesto menor en el Ministerio de Hacienda. A pesar de que José Juan Tablada, Ciro B. Ceballos y Rubén M. Campos no trabajaron en la burocracia del gobierno de Díaz, se vieron beneficiados por ella gracias al mecenazgo que el diputado Jesús E. Valenzuela y el hacendado Jesús Luján ejercieron sobre la *Revista Moderna*. Un caso atípico es el de Manuel Gutiérrez Nájera quién (sobre)vivió por medio de sus escritos en la prensa.<sup>113</sup>

---

<sup>112</sup> Quiroz, “Vivir de un salario...” en Salmerón y Aguayo (coords.), *op. cit.*, tomo I, p. 131.

<sup>113</sup> Las noticias sobre los oficios de todos estos escritores decimonónicos provienen de Rafael Olea Franco (editor), *Doscientos años de narrativa mexicana: Siglo XIX*. México: El Colegio de México, 2010, 2 volumen 1 y Belem Clark de Lara y Elisa Speckman Guerra, *La república de las letras: Asomos a la cultura escrita del México decimonónico*, México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2005, volumen 3.



Imagen 8. “Escenas juveniles” (Detalle). Fuente: HNDM, *La Patria Ilustrada*. Ciudad de México, 1 de abril de 1889.

Conforme nos vamos acercando al final del siglo, los periódicos de la ciudad de México hacen cada vez más énfasis en distinguir a los restaurantes y sus parroquianos de otros establecimientos alimenticios propios de las clases populares. Los intentos más elocuentes provienen de los caricaturistas. En la serie titulada “Sorpresa de un gentleman” del periódico *La Patria Ilustrada* se nos retrata a un inglés recién llegado a tierras mexicanas que se asombra al ver que en la ciudad de México la gente no es tan bárbara como imaginaba debido a que visten con levita y votan por sus gobernantes. Asimismo porque que existen coches, tranvías, hoteles, artículos de lujo y fondas.<sup>114</sup> (Ver imagen 9). La intención del autor del dibujo es clara: equiparar a los habitantes de la capital con las principales

<sup>114</sup> *La Patria Ilustrada*. Ciudad de México, 15 de diciembre de 1884.

ciudades europeas de la época; para eso se vale de elementos que son considerados en la época como rasgos de civilización y modernidad: la vestimenta, los transportes, el hospedaje, el boato, la culinaria y la política.

Este intento por parte de los caricaturistas de convencer a sus lectores de que sus costumbres están a la altura de Europa se repitió dos años después por medio de un ejercicio imaginativo: la recreación del periplo ficticio que hacen dos aztecas a la ciudad de México finisecular. En la serie “Viaje del otro mundo” del periódico *La Patria Ilustrada* se representa a un par de aztecas regodeándose con los placeres que ofrecen los establecimientos de la capital. Es así que vemos a los aztecas abordando un coche, bebiendo en una cantina, fumando unos puros, visitando al Catedral, apreciando artículos suntuosos, disfrutando del teatro, comiendo y libando en la Concordia, descansando en un cuarto de hotel, paseando por Reforma, almorzando con sendas damas en un Tívoli y finalmente jugando a los bolos.<sup>115</sup>

Con estas imágenes, el autor buscaba mostrar a los lectores del periódico el progreso que se vivía en la urbe comparada con la situación que vivían los súbditos de Moctezuma. Es a su vez importante destacar que el caricaturista decide colocar a indígenas de una gran civilización desaparecida y no los indios contemporáneos. Lo anterior se debe a que si se colocara a estos últimos la composición no sería verosímil puesto que en primer lugar éstos no entraban un restaurante, tívoli o bar puesto que carecían de los ingresos y el capital cultural. En segundo lugar, porque que los indígenas y su alimentación desde hace tiempo

---

<sup>115</sup> *La Patria Ilustrada*. Ciudad de México, 15 de junio, 22 de junio, 29 de junio y 6 de julio de 1891.

han sido desterrados de estos espacios de alimentación aristocráticos puesto que son “sospechosos de venir de tracciones cuestionables y de un pasado que no correspondía con la modernidad”.<sup>116</sup>

Los indígenas no fueron los únicos que podían sufrir discriminación por su condición étnica en los restaurantes de la época, pues también la población negra de la capital era proclive a ella, o eso nos da entender una caricatura titulada “Historia de los tres negritos”. En ella, el caricaturista nos relata que un trío de negros fueron a desayunar al restaurante Iturbide pero el propietario del local los expulsa a patadas de él. Los caballeros deciden presentar una queja afirmando que la Constitución de 1857 no hace distinciones de color, sin embargo, un juez falla en su contra pues afirma que no hay delito que perseguir.<sup>117</sup> (Ver imagen 10). Un caso parecido reportó *El Nacional*. Al final de un banquete a alguien se le ocurrió invitar a un camarero de color que servía en una de las mesas a brindar, éste se negó cortesmente pero ante la insistencia que levantara la copa y dijera unas palabras, respondió lo siguiente: “Señores, negrito no blinda porque si habla ofende”. El periódico celebraba que el negrito supiera guardar las formas sociales.<sup>118</sup>

Esta actitud continuó una vez finalizado el Porfiriato. Por ejemplo *The Chicago Defender* en su edición del 12 de julio de 1919 cuenta cómo Walter

---

<sup>116</sup> José Luis Juárez López, *Engranaje culinario: La cocina mexicana en el siglo XIX*. México: CONACULTA, 2012, p. 11. Era tal la animadversión hacia los indígenas y su alimentación a finales del siglo XIX que Francisco Bulnes afirmaba lo siguiente: “el maíz ha sido el eterno pacificador de las razas indígenas americanas y el fundador de su repulsión para civilizarse”. *Vid. El porvenir de las naciones hispanoamericanas ante las conquistas recientes de Europa y los Estados Unidos*. México: Imprenta de Mariano Nava, 1899, p. 19.

<sup>117</sup> *La Patria Ilustrada*, Ciudad de México, 8 de julio de 1895.

<sup>118</sup> *El Nacional*, Ciudad de México, 16 de julio de 1895.

Sanborn, propietario del café homónimo, se rehusó atender a Jack Johnson—famoso pugilista estadounidense de la época y campeón en la división de peso completo— por su color de piel. El boxeador, molesto, decidió acudir con algunos de sus amigos revolucionarios que recientemente había conocido. Todos volvieron al establecimiento pero el dueño siguió negándose a atender a Johnson, por lo que los generales sacaron sus pistolas y amenazaron a Sanborn con clausurar su restaurante afirmando que “México no es un país de blancos”. La multitud que observó la escena vitoreó a los revolucionarios a la voz de “¡Viva México!, ¡Viva Johnson!”

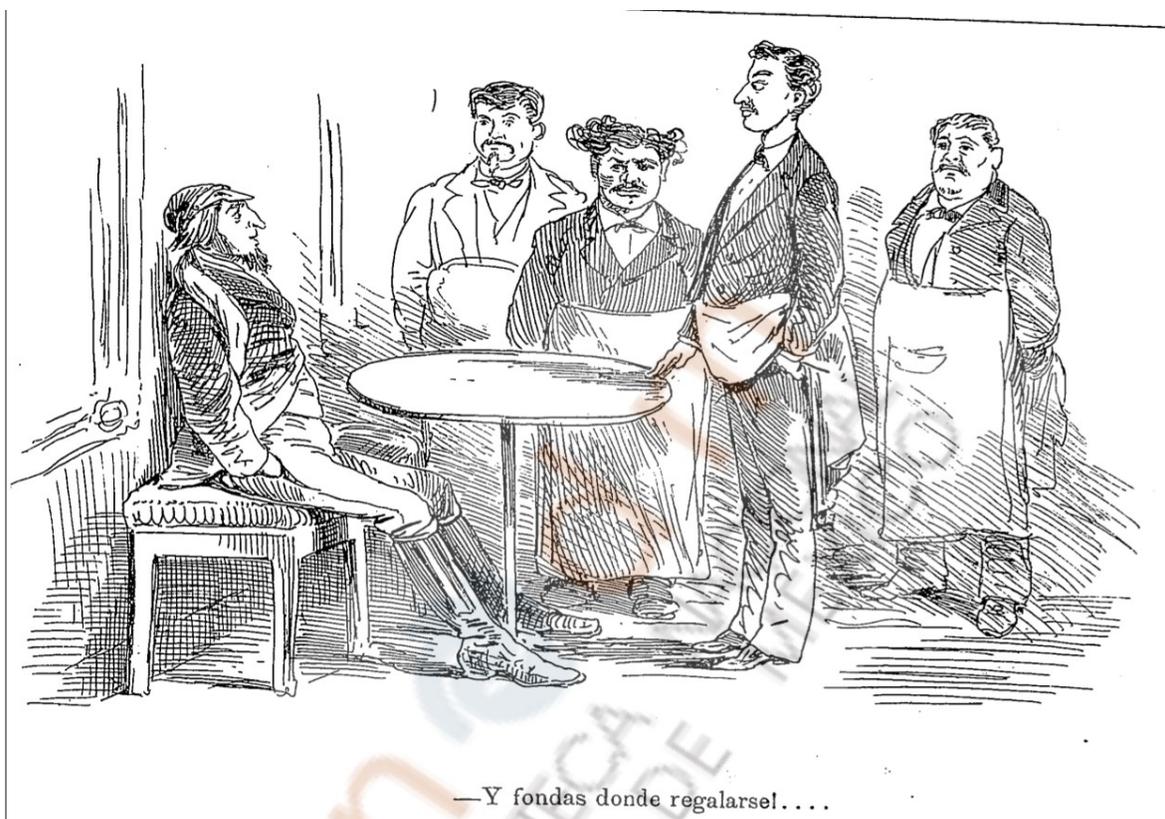


Imagen 9. “Sorpresas de un gentleman” (Detalle). Fuente: HNDM, *La Patria Ilustrada*. Ciudad de México, 15 de diciembre de 1884.

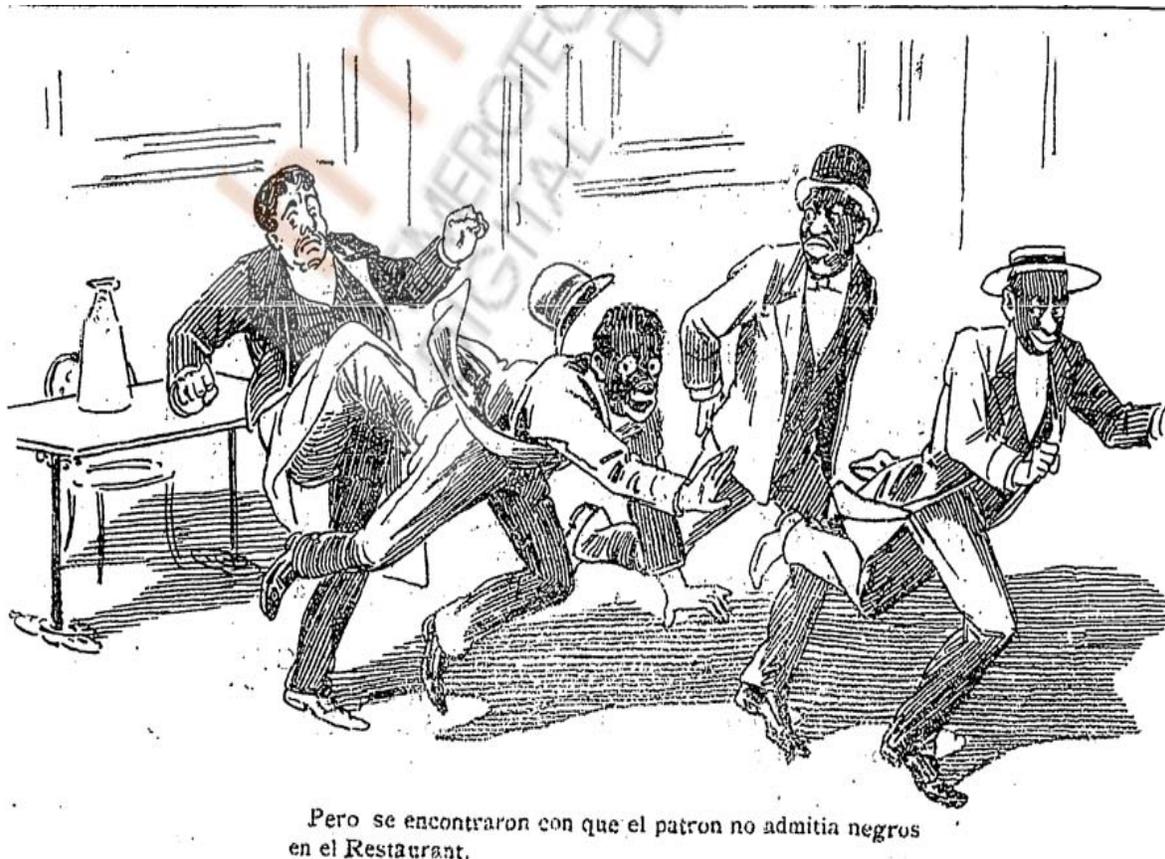


Imagen 10. "La historia de los tres negritos" (Detalle). Fuente: HNDM, *La Patria Ilustrada*. Ciudad de México, 8 de julio de 1895.

A lo largo de este capítulo hemos insistido en las fronteras que trazaron las clases altas capitalinas en los restaurantes para evitar que gente indeseada traspasara sus umbrales. Sin embargo, la línea que delimitaba entre el buen tono aristocrático y el desorden popular fue varias veces trastocada, lo que nos hace pensar que los límites imaginados por las clases altas de la ciudad de México eran más borrosos de lo que ellos mismos pensaban. Sobre este hecho Deborah Toner nos menciona que "esta diferencia entre los espacios sociales de élite y populares en que se asocia a los lugares de consumo de alcohol de las élites con la armonía y a los expendios de bebidas del pueblo con el desorden fue más imaginada que

real”.<sup>119</sup> Este fenómeno es palpable en la literatura de la época. Por ejemplo, a finales del siglo XIX Ángel de Campo se queja de la pulquería al afirmar que es foco de escándalos, encubridora de vagos, instigadora de crímenes y por tanto es necesario más presencia policiaca en esos lugares. Sin embargo, también pide

guardias donde está el alcohol decente, guardia el *Bar-room* de las calles céntricas, guardia el *Salón* elegante de los crímenes del coñac y del ajeno; de los escándalos de *cocktail*, de balazos contra espejos, de garrotazos con bastones finos de empuñadura cincelada; guardia, esas casas de mármol y felpas donde se vociferan insultos en todos los idiomas, donde temen entrar los gendarmes porque los amenazan con un destitución, guardias, ahí donde la presencia del público, en el corazón de la ciudad no evita ni el escándalo, ni la reyerta, guardia, en las casas sospechosas donde hay expendios clandestinos. Y esos establecimientos sí que pueden pagar quien evite siquiera que los menores de edad pidan con aire de vividores empedernidos y voz de cochero de casa grande un ¡*brandy cocktail* fuerte!<sup>120</sup>

Ciro B. Ceballos menciona algo similar al recordar el restaurante llamado Maison Dorée, ubicado en al calle de San Francisco: a pesar de la concurrencia bien escogida por el propietario, éste no podía evitar que se desarrollasen “escándalos cuando las calaveras elegantes invadían sus salones después de haber tomado licor”.<sup>121</sup> Rubén M. Campos nos intenta convencer a su vez que los bares nocturnos de la época “no eran precisamente un sitio de relajación y de escándalo, sino que simplemente, eran lugares de pasatiempo y de sociabilidad para los que no podían disponer a sus anchas de las horas del día”.<sup>122</sup>

Estas violaciones a los códigos sociales de comportamiento en los restaurantes parece ser que provinieron más de las clases medias, llamadas arribistas o *parvenus* por las elites, que lograron entrar a estos espacios de exclusividad gracias a que manejaban el francés culinario e imitaban las

---

<sup>119</sup> Toner, "Everything in its right place?" *op. cit.*, p. 40.

<sup>120</sup> Ángel de Campo, "C4H6 O2" en *Kinetoscopio: Las crónicas de Ángel de Campo op. cit.*, p. 218-219.

<sup>121</sup> Ceballos *op. cit.*, p. 125.

<sup>122</sup> Rubén M. Campos, *El bar: la vida literaria de México en 1900*. prólogo de Serge I. Zaitzeff, México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1996, p. 109.

experiencias gastronómicas de sus pares más ricos. Sin embargo, un gesto erróneo, una palabra equivocada o un desliz inapropiado derrumbaba la máscara que habían construido a partir de guías de urbanidad y buenas maneras. Como bien menciona el historiador estadounidense Andrew Haley, “los libros y revistas no podían sustituir la experiencia de cenar regularmente en un gran restaurante”.<sup>123</sup> Lo anterior explica porque Antonio García Cubas al hablar de los transgresiones a los límites de decencia que se cometen en Tívolis opina lo siguiente:

De tales individuos tomé apuntes para atacar en ellos uno de los vicios de sociedad más vituperables. No sólo puede aplicárseles el aforismo conocido: “dime lo que comes, y te diré quién eres”, sino también éstos: “tu manera de comer, revela tu clase, y la conducta observada en la mesa, da a conocer al que es o no bien educado”. No satisfechos esos individuos con sus incorrecciones en la mesa, al terminar el banquete llenábanse [sic] la faltriquera de dulces y pastelillos, acción que demuestra gran pobreza de espíritu, pues quienes la cometen ponen en claro su ruin intento de saldar hasta el último centavo del escote, o por lo menos, autorizan para creer en las personas de su predilección, para quienes han sido aparejadas las provisiones, sólo mediante este recurso, pueden gustar de tales masas y confituras. ¿Verdad, querido lector, que no tú ni yo llevamos sobras a nuestra casa?<sup>124</sup>

En cuanto a las clases bajas, sabemos que lograron traspasar las puertas de los restaurantes a finales del siglo XIX y principios del XX de dos formas: por voluntad propia o por invitación expresa de las clases altas. La primera vía es claramente una trasgresión a las jerarquías existentes, que miembros de las clases menesterosas logren colarse en los restaurantes y molestar a los comensales pidiendo limosna o vendiendo mercancías es interpretado como una alteración a

---

<sup>123</sup> Haley, *op. cit.*, p. 48.

<sup>124</sup> García Cubas, *op. cit.*, p. 252. Es claro que el geógrafo mexicano está citando el cuarto aforismo con el que Jean Anthelme Brillat-Savarin comienza su *Physiologie du goût*. Durante una de las cenas con motivo del Centenario un periódico de la capital comentó algo semejante a lo que García Cubas retrata: “No faltó quien indicara que el mal reconocía, como causa que se hubieran deslizado no se sabe porque artes algunos centenares de gentes sin educación, gorriones vulgares que se aprovecharon de cualquier ocasión para meterse donde hay mucho y bueno para comer y no sólo se hartan de ello, sino que se esconden la vitualla en los bolsillos”. *Vid* Hernández Márquez y López Rangel, *op. cit.*, p. 37.

los formas sociales.<sup>125</sup> En cambio, cuando las clases pobres entraban a los tóvols o restaurantes con la aceptación de las elites fue por razones filantrópicas. Que los sectores populares accedieran a estos establecimientos no significaba que fueran iguales a los más altas, todo lo contrario: la caridad permitió que las jerarquías continuaran existiendo puesto que se “utilizó la filantropía como instrumento para disimular las diferencias” en lugar de abatirlas.<sup>126</sup> Muestra de ello es que un periódico de la capital resumía un “festival de la caridad” en el Tívoli del Eliseo de esta manera: “El festival debe haber pasado para ellos [los más pobres] como un hermoso sueño, rápidamente; pero les queda el recuerdo, el recuerdo piadoso para dulcificar sus tristezas, para atenuar sus dolores, para hacer menos crueles sus miserias”.<sup>127</sup>

Esta forma de pensar también la vemos expresada en Ángel de Campo, quien en su cuento “El caramelo” retrata el encuentro entre un aristocrático confite y una humilde charamusca. A pesar de que ambas han sido olvidados por sus respectivos dueños, el caramelo no disimula el desprecio que siente hacia ese “miserable indio de la raza de los dulces, ese hijo del plebeyo piloncillo” debido a que él salió del molde de una dulce francesa y fue expuesto en un aparador de grandes cristales.<sup>128</sup> Estos intentos de diferenciar a las elites y sus lugares de alimentación del populacho y sus establecimientos continuarán a lo largo de la última década del Porfiriato, lo cual examinamos en el siguiente capítulo.

---

<sup>125</sup> “Incorreción” en *El Popular*. Ciudad de México, 28 de noviembre de 1903. Representaciones gráficas de este hecho las encontramos en “Gentes que no guardan las formas sociales” en *Cómico*. Ciudad de México, 4 de septiembre de 1898 y “Patrón, patroncito” en *Cómico*. Ciudad de México, 16 de junio de 1901.

<sup>126</sup> Lorenzo Río, “Entre el vicio y el beneficio...” en Barbosa y González, *op. cit.*, p. 248.

<sup>127</sup> *El Mundo Ilustrado*, Ciudad de México, 29 de diciembre de 1907.

<sup>128</sup> Ángel de Campo, *Ocios y apuntes y La Rumba*. prólogo de María del Carmen Millán, 2ª Edición, México: Porrúa, 1969, pp. 117.

## **CAPÍTULO TRES. RESTAURANTES EN LA CIUDAD DE MÉXICO DE LA ÚLTIMA DÉCADA DEL PORFIRIATO (1901-1910)**

El propósito del presente capítulo es hacer un análisis de los restaurantes que existieron en la ciudad de México en el periodo que va de 1900 a 1910. Para ello consultamos las siguientes fuentes. En primer lugar revisamos las de origen gubernamental: leyes y reglamentos que dichos establecimientos debían acatar, así como las licencias a tramitar para su funcionamiento. En segundo lugar utilizamos periódicos y literatura de la época. El objetivo es analizar la relación de los propietarios de los restaurantes con las autoridades capitalinas, el funcionamiento y problemáticas existente en torno de estos establecimientos y la composición social que existían en torno a ellos.

La relación que se entabló entre propietarios de restaurantes y autoridades estuvo marcada por un constante diálogo, sin embargo no siempre fue cordial, puesto que muchas veces se produjeron conflictos producto de los distintos intereses en pugna. Asimismo, cabe mencionar que los actores señalados tampoco son homogéneos. Dentro de ellos encontramos distintas voces que representaban los diversos grupos que había, que correspondían a distintas condiciones en las que se encontraban y el fin que perseguían. En el caso de los distintos restaurantes podemos encontrar diferencias en las siguientes características: ubicación, dimensiones, propietarios, personal y comensales. El estudio de estos aspectos nos permitirá obtener un panorama sobre la dinámica social y cultural de los distintos restaurantes existentes en la ciudad de México a principios del siglo XX.

## **I. Normas y aplicación de los procedimientos gubernamentales**

Los distintos gobiernos liberales de la ciudad de México reglamentaron los restaurantes –y otros establecimientos alimenticios– con el objetivo de gravar sus ganancias, así como preservar la higiene y la moral en sus interiores. Para el inicio del siglo XX el *Reglamento para fondas y figones del 6 de noviembre de 1884* era el vigente<sup>1</sup> y la norma que fijaba el costo de la licencia de los distintos establecimientos era *la Ley de Ingresos para los Municipios del Distrito Federal del 20 de enero de 1897*.<sup>2</sup> Podemos saber cómo se aplicaban dichas directrices a los restaurantes gracias a los documentos que se conservan en el Archivo Histórico del Distrito Federal (AHDF). En ese recinto encontramos catalogadas las licencias correspondientes al periodo que corresponde a los años de 1901 a 1910. En total encontramos 135 patentes relacionadas con restaurantes.<sup>3</sup> En estas licencias existe información puntual sobre los nombres de los propietarios, la ubicación de los establecimientos, las condiciones en que se encontraban y los problemas que enfrentaban. Es importante señalar que estas 135 licencias de restaurantes no representan la totalidad de estos establecimientos, pues algunos restaurantes surgidos en el siglo XIX persistieron en la primera década del siglo XX.

---

<sup>1</sup> 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, 1888, tomo XVIII, pp. 30-32.

<sup>2</sup> Dublán y Lozano, *op. cit.*, tomo XXVII, pp. 27-54.

<sup>3</sup> AHDF, Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal: Fondas y figones, volúmenes 1620-1626. Aproximadamente hay unas dos mil trescientas licencias de establecimientos alimenticios en los 346 expedientes consultados. Por la temática de la tesis solamente utilizaremos las licencias referentes a restaurantes. En el mismo archivo se encuentran las licencias para el periodo de 1911 a 1914, las cuales no hemos estudiado debido a que rebasan la temporalidad del estudio. Asimismo sospechamos que en ese archivo se encuentran las licencias correspondientes a los años que van de 1855 –año de la primera ley que grava a las fondas y figones– a 1900, sin embargo, estas se encuentran desperdigadas en otros ramos, por ejemplo, en el de Mercados.

Antes de pasar a explicar la información encontrada en el archivo, es pertinente hablar sobre el procedimiento burocrático que un comerciante debía realizar para obtener la licencia para abrir un restaurante. En primer lugar hay que mencionar que los propietarios de dichos establecimientos generalmente arrendaban el local en donde se encontraba su comercio, lo cual explica que el Gobierno del Distrito Federal utilizara el costo de la renta para fijar la cuota que pagaría el interesado por la licencia. Muchas veces los dueños tenían que adecuar desde cero el local de acuerdo a las necesidades que exigía su ramo. Sin embargo, en otras ocasiones los nuevos propietarios obtenían los enseres necesarios ya con el arrendamiento producto de un traspaso con el anterior propietario.

Una vez acondicionado el lugar, el restaurantero manifestaba por medio de un escrito al Gobierno del Distrito Federal –generalmente una carta– que cumplía a cabalidad con las disposiciones que establecía el reglamento de fondas y cantinas dependiendo el caso. El Gobierno del Distrito Federal, por medio de su Tercera Sección, solicitaba a la Inspección General de Policía que verificara que el establecimiento cumplía las condiciones pertinentes. El Inspector delegaba a su vez la responsabilidad de hacer el informe a la Demarcación de Policía dónde se encontraba el restaurante. El Inspector de Policía Subalterno se valía de sus gendarmes para echar un vistazo a los establecimientos y escribir la noticia que se le exigía. Una vez redactada la relación de hechos, se turnaba a la mencionada Sección para que expidiera la licencia correspondiente.

¿Cuáles eran las condiciones que el Reglamento de fondas y figones exigía a los restaurantes? Estos requisitos eran higiénicos y morales. Los requerimientos

higiénicos tenían como objetivo mantener la buena calidad de los productos expendidos y evitar su adulteración. También se pedía que se conservaran estañados los utensilios de cocina para evitar el envenenamiento por cobre, cuidar el estado de los hornos y chimeneas con el objetivo de prevenir incendios o la muerte por exceso de monóxido de carbono del personal de la cocina. Finalmente, impedir que se arrojara agua y demás suciedades a la vía pública así como lavar trastes al aire libre, esto para evitar que las aguas se estancaran y crearan posibles fuentes de infección.<sup>4</sup>

En cuanto a los requisitos de orden público, se prohibía que los establecimientos estuvieran conectados con las piezas de otras casas –por ello se les obligaba a asegurar las ventanas del establecimiento con alambrado–, esto tenía como objetivo evitar actos contrarios al “pudor” así como prevenir que se introdujeran ilícitamente bebidas alcohólicas al lugar. Asimismo, se prohibía que restaurantes se establecieran en accesorias contiguas a pulquerías.<sup>5</sup> También se obligaba a los establecimientos que cerraran a determinadas horas –generalmente a las nueve de la noche con posibilidad de pagar horas extraordinarias hasta la una de la mañana. Para finalizar, se hacían responsables a los dueños de los establecimientos de evitar la reunión de vagos, viciosos y borrachos, con la finalidad de mantener las “buenas costumbres” en público.

---

<sup>4</sup> Elisa Speckman, “De barrios y arrabales... en Aurelio de los Reyes (coord.), *Historia de la vida cotidiana en México: Siglo XX, tomo V*. México: Fondo de Cultura Económica y El Colegio de México, 2006, volumen 1, p. 19.

<sup>5</sup> Como bien menciona Judith de la Torre Escandón, el problema de los bebedores ambulantes era añejo y se incrementó a finales del siglo XIX producto de la iluminación eléctrica y del aumento de expendios de alcohol con horarios que invitaban a trasnochar. *Vid* Torre Escandón, “La ciudad de México...” en Reyes, *op. cit.*, p. 42.

Con el *Reglamento de fondas y figones del 6 de noviembre de 1884*, el ayuntamiento de la ciudad de México estaba más preocupado por normar el ámbito de la moralidad que el de la higiene. Lo anterior tenía la intención última de que los ciudadanos dedicaran sus horas de comida en alimentarse y no en acciones consideradas perniciosas como emborracharse o apostar.<sup>6</sup> Y en el caso de que la gente decidiera ingresar después del trabajo en uno de estos establecimientos, las autoridades preferían que lo hicieran en aquellos lugares donde se guardaba el orden, lo cual permitía el progreso de la capital.<sup>7</sup>

En caso de que en el informe se afirmara que el establecimiento cumplía con todos los requisitos descritos, la licencia era aprobada y el local podía empezar a ofrecer sus servicios. Sin embargo, si el lugar no cumplía con las condiciones que establecía el reglamento o el escrito realizado por la Policía omitía un detalle sobre la situación del establecimiento, la Tercera Sección exigía que se ampliase la información. En la primera situación, se informaba al dueño del comercio que tenía un cierto plazo de tiempo para poner en orden el lugar. Ya hechas las modificaciones, el interesado notificaba al Gobierno del Distrito Federal y la Tercera Sección otorgaba la licencia. En la segunda situación, la Policía

---

<sup>6</sup> Producto del deseo de dar una imagen de un México moderno, industrial y capitalista, el gobierno y las clases rectores se enfocaron en “La lucha contra la embriaguez, la preocupación por las cuestiones vinculadas al vestuario e higiene de los trabajadores y la estricta reglamentación de ciertos espacios de sociabilidad informal –pulquerías, figones y cantinas– pretendían insuflar en los trabajadores una ética laboral moderna, sustentada en la disciplina, la moral y la obediencia”. 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, p. 187.

<sup>7</sup> Hay que recordar que las elites y las autoridades a lo largo del siglo XIX consideraron que en “las horas de asueto debían dedicarse a promover la educación, la cultura y el bienestar de los ciudadanos” Vid María Dolores Lorenzo Río, “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: UAM, 2009, p. 227.

agregaba el dato faltante a su informe, lo turnaba a la Tercera Sección y así ésta expedía la licencia. Una vez llegado este punto, se informaba a la Administración de Rentas del Gobierno del Distrito Federal para que fijara y cobrara la cuota correspondiente, de 8 a 60 pesos en el caso de los restaurantes, tarifa que a su vez compartían con las fondas. El proceso podía tardar unos cuantos días o alargarse hasta un par de meses de acuerdo con la situación particular de los establecimientos. El retraso burocrático provocó conflictos entre las partes gubernamentales participantes producto de las distintas posturas de cómo se debían aplicar las leyes y reglamentos correspondientes.

En 1905 hubo una propuesta por parte de Ángel Zimbrón, secretario del Gobierno del Distrito Federal en ese momento, para crear un nuevo reglamento de fondas y figones en la ciudad de México.<sup>8</sup> Esta proposición respondía a las necesidades que tenía la Tercera Sección del Gobierno del Distrito Federal y los gendarmes de las distintas inspecciones de Policía que vieron incrementadas sus labores por la aplicación del *Reglamento para pulquerías del 18 de enero de 1901*.<sup>9</sup> La normatividad afectaba directamente a las fondas y figones puesto que el artículo 18 mencionaba que se permitía la venta de pulque en estos establecimientos con la condición que fuera exclusivamente mientras se consumía

---

<sup>8</sup> “Proyecto de reglamento del ramo” en AHDF, Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal: Fondas y figones, vol. 1623, exp. 137, mayo de 1905. Tenemos noticias de que Ángel Zimbrón ocupó el cargo de prefecto del Distrito Federal por un breve tiempo entre 1899 y 1900. Vid. Fausta Gantús, “La traza del poder político y la administración de la ciudad liberal (1867-1902)” en Ariel Rodríguez Kuri, (coord.), *Historia política de la Ciudad de México (Desde su fundación hasta el año 2000)*. México: El Colegio de México, 2012, p. 311.

<sup>9</sup> No hemos localizado el *Reglamento para pulquerías del 18 de diciembre de 1901* en el tomo XXXIII de la *Colección Legislativa completa de la República Mexicana con todas las disposiciones expedidas para la Federación, el Distrito y los territorios federales* correspondiente al año de 1901. Sin embargo, tenemos noticias del contenido del reglamento gracias a la prensa, Vid. “El reglamento de pulquerías” en *La Patria*. Ciudad de México, 28 de diciembre de 1901.

alimentos. A pesar de las quejas de los propietarios de estos establecimientos ante el gobernador del Distrito Federal, el mencionado artículo se mantuvo, lo que llevó a un cierre de fondas, la mayor elaboración de informes y el aumento de peticiones de licencias.<sup>10</sup> Los restaurantes fueron inmunes al efecto del reglamento de pulquerías puesto que en estos establecimientos no se vendía el llamado néctar blanco.

Con el objetivo de que el trámite fuera menos laborioso para las autoridades, el nuevo reglamento para fondas y figones proponía en su artículo tercero negar el otorgamiento de licencias a los establecimientos que hubieran cerrado en los últimos seis meses por violar los reglamentos vigentes. Se obligaba al interesado en abrir un establecimiento de que fuera el responsable de recabar el informe de la Inspección de Policía correspondiente, a diferencia de cómo se venía realizando. A pesar de que el reglamento fue discutido en el Consejo Superior de Gobierno del Distrito Federal y turnado al Secretario del Gobierno del Distrito Federal para su aprobación, el reglamento nunca entró en funciones.<sup>11</sup> Desconocemos la razón de este hecho. Esto dio como resultado que el reglamento de fondas y figones de noviembre de 1884 fuera vigente durante treinta y un años: durante buena parte del Porfiriato, con el maderismo y con el huertismo. Sería con la consolidación del carrancismo en la ciudad de México que

---

<sup>10</sup> Sobre las quejas que los propietarios de fondas tuvieron al reglamento de pulquerías de 1901 *Vid* "Varios dueños de establecimientos del ramo piden se derogue el artículo 18 del Reglamento de Pulquerías" en AHDF, Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal: Fondas y figones, vol. 1620, exp. 33, enero de 1902 y "Se resuelve que en estos establecimientos se expéndice pulque en horas extraordinarias" en AHDF, Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal: Fondas y figones, vol. 1620, exp. 38, febrero de 1902.

<sup>11</sup> Para la discusión que hubo sobre la propuesta de Ángel Zimbrón *Vid*. "Proyecto de reglamento de fonda y figón para el año de 1905" en AHDF: Consejo Superior de Gobierno del Distrito: reglamentos, vol. 644, exp. 18, núm. 287, mayo de 1905.

se elaboraría un nuevo reglamento de restaurantes y fondas –ya que se eliminaba la figura de los figones– en diciembre de 1915.<sup>12</sup>

Quizás para subsanar esta cuestión, en 1906 la Tercera Sección del Gobierno del Distrito Federal elaboró un cuestionario con nueve reactivos acerca de las condiciones de los establecimientos. Estas preguntas se podían resolver rápidamente y con unos cuantos garabatos, evitando así la escritura de largos y tediosos informes por parte de los inspectores de Policía.<sup>13</sup> La Tercera Sección también elaboró otros dos cuestionarios: para establecimientos con expendio de pulque y establecimientos con venta de bebidas alcohólicas.<sup>14</sup>

Los restaurantes de esta época que vendían bebidas alcohólicas o tenían anexos una cantina quedaron sujetos a las distintas versiones del *Reglamento de expendios para bebidas embriagantes al menudeo* que existieron en la época. Para los años de 1901 a 1910 estuvieron en vigencia tres: el del 23 de diciembre de 1902, 20 de diciembre de 1903 y 28 de enero de 1904.<sup>15</sup> Estos reglamentos de

---

<sup>12</sup> Mario Barbosa, “Controlar y resistir. Consumo de pulque en la ciudad de México, 1900-1920”, *Segundo Congreso de Historia Económica: La historia económica hoy, entre la economía y la historia*. Facultad de Economía, UNAM, 2004, p. 3.

<sup>13</sup> AHDF, Ayuntamiento, Gobierno del Distrito: fondas y figones, vol. 1623, exp. 191. Año: 1906.

<sup>14</sup> Primer cuestionario para establecimientos con venta de pulque *Vid.* AHDF, Ayuntamiento, Gobierno del Distrito: fondas y figones, vol. 1623, exp. 197. Año: 1906. Primer cuestionario para establecimientos con venta de bebidas embriagantes *Vid.* AHDF, Ayuntamiento, Gobierno del Distrito: fondas y figones, vol. 1624, exp. 224. Año: 1907.

<sup>15</sup> Sobre los distintos reglamentos de esta época *Vid.* “Reglamento de expendios para bebidas embriagantes al menudeo del 23 de diciembre de 1902” en AHDF, Gobierno del Distrito: Bandos, Leyes y Decretos: 1825-1925:, caja 72, exp. 28. Año 1902, “Reglamento de expendios para bebidas embriagantes al menudeo del 20 de diciembre de 1903” en Manuel Fernández Villareal y Francisco Barbero, *Colección Legislativa completa de la República Mexicana con todas las disposiciones expedidas para la Federación, el Distrito y los territorios federales*. México: Talleres tipográficos de Arturo García Cubas, 1909, tomo XXXV, pp. 1438-1443 e *Ibid.*, tomo XXXVI, pp. 1-9. El reglamento del 23 de diciembre 1902 no lo encontramos en la citada *Colección Legislativa...* en el tomo XXXIV que corresponde al año de 1902, desconocemos las razones de este hecho. Las principales diferencias que se presentan en los reglamentos son los siguientes: en el reglamento del 20 de diciembre de 1903 se eliminó el papel de los presidentes municipales para otorgar licencias, así como se reorganizó la estructura del reglamento del 23 de diciembre 1902. El reglamento del 28 de enero de 1904 permitió que las cantinas de primera categoría tuvieran una

expendios para bebidas embriagantes obligaban a los establecimientos a obtener una licencia por parte del Gobierno del Distrito Federal para la venta de vinos, cervezas y licores. Asimismo, dividieron los establecimientos de acuerdo a su giro: cantinas cuyo interés principal era la venta de vinos, cervezas y alcoholes; otras casas de comercio con diferente derrotero pero que también vendían bebidas embriagantes. Al igual que en el *Reglamento para fondas y figones del 6 de noviembre de 1884*, el Gobernador del Distrito se valía de las Inspecciones de Policía y el Consejo Superior de Salubridad para elaborar informes sobre la condición de los establecimientos, también con el objetivo de mantener el orden público y promover la higiene.

Para conservar el orden en las cantinas y expendios de bebidas, los distintos reglamentos de la época dictaban lo siguiente. En cuanto a las condiciones del establecimiento y su funcionamiento se prohibía que el comercio tuviera comunicación con una casa contigua, que las puertas de acceso al local contaran con persianas o vidrios opacos que impidan la vista hacia el interior. Los reglamentos fijaban un horario de cinco de la mañana a nueve de la noche con opción de obtener una licencia de horas extraordinarias hasta las dos de la mañana. Se otorgaba la facultad al Gobierno del Distrito Federal de decidir discrecionalmente los días y horas que se suspendería la venta de bebidas alcohólicas. Los reglamentos también prohibían la permanencia de los concurrentes después de la hora de cierre y la venta de alcohol a las puertas del local. Quedaba estrictamente vedado expender licores a menores de edad y a

---

puerta de comunicación con comercios anexos de abarrotes, pastelerías y billares, hecho que estaba vedado en el reglamento que le antecede.

personas con claros signos de ebriedad. A su vez, se negaba la posibilidad de que personas ajenas entraran a la trastienda o bodega del local. Finalmente, se proscribía dentro de los establecimientos la existencia de juegos de azar, recibir prendas y la venta de productos inflamables con la excepción de tabacos y cerillas.

Con respecto a la higiene, los distintos reglamentos obligaban a las cantinas a contar con agua potable, mingitorio con servicio de agua o en su defecto una vajilla de porcelana, lavadero con chorro de agua y el número suficiente de escupideras.<sup>16</sup> También era forzoso mantener el piso, las paredes, las mesas, los asientos, las vasos, copas y demás enseres del establecimiento en perfecto estado de aseo. El reglamento precisaba que los vinos, alcoholes y cervezas estuvieran en completo estado de pureza. Para lograr el cumplimiento de estas disposiciones, las autoridades de la ciudad de México exhortaban tanto a los dueños como a los dependientes de los establecimientos a vigilarlas encarecidamente e informar de los gendarmes de policía cuando ocurriera un percance. En el caso de que las reglas no fueran cumplidas, se establecían castigos pecuniarios de hasta doscientos pesos y penas privativas de la libertad por treinta días de acuerdo a la gravedad de la falta.

Las reacciones contra los distintos reglamentos de bebidas embriagantes no se hicieron esperar. Tenemos noticias de que varios propietarios de cantinas se quejaron del hecho bajo el argumento de que “Llevado este a su estricta

---

<sup>16</sup> Moisés González Navarro menciona que desde principios de la administración porfirista el abasto de agua en la ciudad de México era un grave problema debido a la mala distribución y conservación de la red de tuberías, lo cual llevó a la proliferación de pozos artesianos y la supervivencia de los aguadores. *Vid.* Moisés González Navarro, *Historia moderna de México. El Porfiriato. Vida social*, coordinación de Daniel Cosío Villegas, 4ª Edición, México, Hermes, 1985, pp. 92.

observancia, el mal [la embriaguez] no se remedia de raíz ni mucho menos, pues que el forzoso cierre de los establecimientos que se vean en la absoluta imposibilidad de dar cumplimiento a las disposiciones dictadas, no aminorará en mucho el consumo de copas al menudeo y sí será un venero de riqueza para restaurantes, tívolis, casinos y otros centros de reunión”.<sup>17</sup>

Al igual que en los reglamentos de fondas y figones del último tercio del siglo XIX, las autoridades capitalinas de la ciudad de México a principios del siglo XX estaban más preocupadas por el ámbito moral al redactar los reglamentos de expendios de bebidas embriagantes. En la normativa existente, la policía cumplía con dos papeles: primero como inspectores de los locales y posteriormente como actores en caso de que se presentara una situación. En cambio, el Consejo Superior de Salubridad era relegado a ser un espectador pues una vez realizado su informe correspondiente, sólo volvía actuar cuando era necesario establecer una multa y después de ser informado por la Inspección General de Policía.

Podemos afirmar que, en general, los restaurantes no tuvieron muchas dificultades para obtener una licencia de acuerdo con los reglamentos correspondientes. De las 135 solicitudes de patentes, sólo dos de ellas fueron denegadas. De la cantidad total, cien obtuvieron el permiso en una primera revisión del establecimiento, las restantes tuvieron que pasar por una segunda inspección. Los problemas de esas treinta y cinco solicitudes se debieron a las siguientes razones: contaba con salida clandestina (7 casos), no se informaba si existía pulquería contigua (6), carecía de caja de grasa (4), no se mencionaba si el

---

<sup>17</sup> “Los comerciantes de la capital y el reglamento sobre cantinas” en *El Tiempo*. Ciudad de México, 13 de enero de 1904.

local era nuevo (4), faltaba el derrame de agua (3), no existía la campana (3), tenían una cantina sin el permiso correspondiente (3), las ventanas no disponían de alambrado (3); el local estaba desprovisto del lavadero y tubo para que subiera el humo (3), contaba con un billar clandestino y problemas de prostitución (2). Finalmente en dos de las solicitudes, las que fueron canceladas, no contamos con mayor información.<sup>18</sup>

Si clasificamos los problemas que tuvieron los restaurantes de acuerdo a la categoría que ocupan en el reglamento de fondas, encontramos que son mayores en número los correspondientes al ámbito de la moralidad (salida clandestina, pulquería, antecedentes, cantina, alambrado, billar y prostitución) que a los de la higiene (caja de grasa, derrame, campana, lavadero y tubo). Parece ser que para las autoridades fue más importante procurar el orden público en los establecimientos alimenticios que promover la higiene.

## **II. La ubicación de los restaurantes<sup>19</sup>**

Durante la primera década del siglo XX la ciudad de México continuó su proceso de crecimiento. Para 1910 la superficie urbana total era de poco más de treinta seis mil metros cuadrados, cuando un cuarto de siglo antes era de tan sólo trece

---

<sup>18</sup> Las razones por la que suma de inconvenientes en las solicitudes resulta cuarenta se debe a que algunos restaurantes tenían dos o más problemas, por ejemplo, que su estufa careciera de campana y caja de grasa o lavadero y derrame a la vez.

<sup>19</sup> Para la localización de los restaurantes en esta época nos valimos de las direcciones proporcionadas por los dueños de establecimientos en las solicitudes de licencias. Vid "Cuadro I. Restaurantes en la ciudad de México (1901-1910)" que aparece en el apéndice de la presente tesis. También utilizamos el *Plano oficial de la ciudad de México* elaborado por la Compañía Litográfica y Tipográfica S.A. en el año de 1900 y el *Plano de la ciudad de México* elaborado por el Departamento de Cartografía de la Secretaría de Fomento en el año de 1910, ambos resguardados en la Mapoteca Manuel Orozco y Berra. Finalmente nos fue útil la consulta de *Nomenclatura actual y antigua de las calles de México*. México: Compañía Litográfica y Tipográfica S.A., 1900, 132 pp.

mil metros cuadrados.<sup>20</sup> Lo anterior se debió al gran desarrollo que se vivió en los cuatro puntos cardinales de la ciudad. Sin embargo, dicha expansión no fue uniforme. En el suroeste, a lo largo del Paseo de la Reforma, se erigieron nuevos fraccionamientos para las clases altas. En el norte y noroeste se crearon colonias para la pequeña clase media citadina. En el sur y sureste se crearon fraccionamientos orientados para los sectores populares. En el oriente, el crecimiento urbano fue menor al resto de la ciudad debido a las zanjas y canales existentes, los cuales fueron sustituidos por atarjeas.<sup>21</sup>

¿Acaso este crecimiento urbano se vio representado en la ubicación de los restaurantes? Para saberlo, analizaremos de la ubicación de los restaurantes de acuerdo a la información contenida en las licencias. Podemos mencionar que existían dos zonas principales en las que se situaban estos establecimientos. La primera zona –y más importante de todas– estaba formada por cuatro líneas paralelas que se ubicaban en la parte oeste inmediata del Zócalo de la ciudad. El eje medular, puesto que en él encontramos la mayor cantidad de restaurantes de la época, estaba compuesto de este a oeste por las dos calles de Plateros, las cuatro calles de San Francisco<sup>22</sup> y una tercera parte de la Avenida Juárez hasta la Alameda. Una cuadra al sur ubicamos la segunda línea paralela que corría de oriente a poniente por las calles de Tlapaleros, Refugio, Coliseo Viejo<sup>23</sup> y las tres calles de la Independencia. Dos cuerdas al sur localizamos la tercera recta que

---

<sup>20</sup> Mario Barbosa, “La ciudad: crecimiento urbano y población” en Barbosa y González (coords.), *op. cit.*, p. 179.

<sup>21</sup> Toda la anterior información fue tomada de Diego López Rosado, *El abasto de productos alimenticios en la ciudad de México*. México: Fondo de Cultura Económica, 1988, pp. 153-154.

<sup>22</sup> Todas estas calles conforman hoy la Avenida Madero, con excepción del Puente de San Francisco que ahora es parte de Avenida Juárez, la acera correspondiente a Bellas Artes.

<sup>23</sup> Las calles mencionadas y la Primera Calle de la Independencia son actualmente la Avenida 16 de Septiembre.

comprendía del levante al ocaso por las calles de San Agustín, Tiburcio y Ortega.<sup>24</sup> En cambio, al noreste del eje principal encontramos la cuarta línea que fluía a través de las calles de Santa Teresa, Escalerillas y Tacuba.<sup>25</sup>

Los primeros tres primeros ejes imaginarios descritos estaban unidos por un línea perpendicular al oeste de ellas que comprendían las calles de San Juan de Letrán (ahora Eje Central Lázaro Cárdenas). En cambio, el cuarto solamente se encontraba unido al eje más importante por las calles de San José del Real y Alcaicería.<sup>26</sup> Cabe destacar que en las calles perpendiculares que existían entre los ejes Plateros-San Francisco y Tlapaleros-Independencia existían varios restaurantes, estas vías son las de Gante, Coliseo Nuevo y Espíritu Santo así como en Vergara, Betlemitas y el Callejón de la Condesa.<sup>27</sup> También hay que resaltar que el eje más sureño contaba con diversas ramificaciones debido a los contados restaurantes que se establecían en las calles de Zuleta, San Felipe Neri, de las Ratat, San Bernardo, Segunda de Monterilla, Jesús Nazareno, Balvanera y Correo Mayor.<sup>28</sup> Finalmente mencionaremos que al norte existía una zona secundaria satélite a la zona principal descrita, pues se encontraba a tres cuadras

---

<sup>24</sup> El día de hoy República de Uruguay, el tramo correspondiente de 5 de Febrero a San Agustín.

<sup>25</sup> Escalerillas es en nuestros días República de Guatemala, detrás de la Catedral Metropolitana. Santa Teresa es parte del Museo del Templo Mayor.

<sup>26</sup> Respectivamente Isabel La Católica y Palma, ambas en el tramo ubicado entre Tacuba y 5 de Mayo.

<sup>27</sup> Coliseo Nuevo y Vergara conforman en la actualidad Bolívar, de 16 de Septiembre a Tacuba. Betlemitas corresponde a la calle de Filomeno Mata y Espíritu Santo a la de Isabel La Católica, entre 16 de Septiembre y Madero.

<sup>28</sup> La ubicación actual de las calles mencionadas es la siguiente: Zuleta, actualmente Venustiano Carranza, entre Eje Central y Bolívar; San Felipe Neri, ahora República de El Salvador, entre Isabel La Católica y Bolívar; Calle de las Ratat hoy Bolívar, entre República de El Salvador y Mesones; San Bernardo, Venustiano Carranza, entre 5 de Febrero y Pino Suárez; Segunda de Monterilla, ahora 5 de Febrero, entre República de Uruguay y Venustiano Carranza; Jesús Nazareno, actualmente República de El Salvador, entre 5 de Febrero y Pino Suárez.

del eje San Francisco-Plateros. Esta sección secundaria estaba compuesta por los pocos restaurantes ubicados en la calle, callejón de Dolores y San Lorenzo.<sup>29</sup>

Una gran mayoría de restaurantes se ubicaban alrededor del eje San Francisco-Plateros este corredor había estado ocupado desde la tercera década del siglo XIX por cafés y las llamadas fondas de primera clase contempladas por las leyes de contribuciones al fondo municipal.<sup>30</sup> Es a lo largo del siglo decimonónico que esta zona se definió como el área comercial por excelencia de la ciudad.<sup>31</sup> Julieta Ortiz Gaitán nos menciona que “ahí se encontraban los joyeros, los restaurantes, los camilleros, los confiteros, los sastres, los comerciantes de lencería y de novedades”.<sup>32</sup> El viajero español José Margati concordaría con la historiadora pues a mediados de la década de los ochenta del siglo XIX afirmaba que “La calle principal de México, cerca de sus grandes hoteles, sus mejores tiendas y restaurantes y algunas de las más ricas viviendas particulares, es la calle de San Francisco. En la calle de San Francisco se encuentran algunas de las tiendas de más rico surtido de México[...].<sup>33</sup> Más de cuarenta años después el escritor José Juan Tablada recordaría nostálgicamente la calle con las siguientes

---

<sup>29</sup> Hoy República de Cuba y Héroes del 47, respectivamente. Las dos calles de San Lorenzo conforman actualmente parte de Belisario Domínguez.

<sup>30</sup> Para una representación gráfica de los cafés existentes de 1833 a 1852 en esta zona *Vid* Victoria Aupart Ortega, *Baluartes de modernidad: los cafés en la ciudad de México como espacios de sociabilidad*. Tesis de Historia Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, México: El Autor: 2013, p. 63. Para los años de 1850 a 1870 *Vid* Ana Cristina Márquez Cárdenas, *Nuevas formas de convivencia social en el siglo XIX: El caso de los cafés de la ciudad de México 1850-1870*. Tesina de Historia FFyL-UNAM, México: El Autor, 2011, p. 38.

<sup>31</sup> Un estudio sobre la representación de esa zona céntrica de la ciudad como zona comercial la encontramos en Citlali Salazar Torres, “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, 2 tomo I, pp. 57-71

<sup>32</sup> 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, BUAP-ColMich-CEMSA, 2004, volumen II, p. 185.

<sup>33</sup> Julieta I. Martínez, “Miradas contrastantes: la ciudad de México vista por viajeros extranjeros” en Salmerón y Aguayo (coords.), *op. cit.*, p. 111.

palabras: “Del Zócalo a la Alameda, de Plateros al Puente de San Francisco, la mayoría de los rótulos en fachadas y escaparates, pregonaban nombres franceses y ofrecían en encantadora presentación el flamante *article de Paris*”.<sup>34</sup>

Para principios del siglo XX este sector de la ciudad contaba con los servicios más modernos de la época: telefonía, sistema de cañerías, drenaje y alumbrado público que permitía la estancia nocturna en los restaurantes. A lo largo de estas calles circulaban tranvías de vía ancha y angosta que hacían más accesible la zona, además que era posible observar velocípedos y los primeros automóviles. Los propietarios de los restaurantes de la zona conocían lo privilegiada de su situación, es por ello que al anunciar sus establecimientos en la prensa hacían hincapié de su localización. Es así que existían anuncios como del restaurante del hotel Astoria situado en la avenida San Francisco, “la más aristocrática avenida de la ciudad” o del restaurante Sylvain cuyo “edificio ocupa una de las calles principales de la metrópoli; en el centro de los negocios, en el punto confluyente del comercio, en la vía principal para el movimiento incesante de los ferrocarriles de la ciudad y puntos vecinos”.<sup>35</sup>

La gran concurrencia de estas vías resultaba benéfico para los establecimientos restauranteros pues como menciona Ciro B. Ceballos sobre La Alhambra: “La magnífica ubicación de su establecimiento comercial y la calidad de sus efectos, algunas veces buena, le permitían tener una clientela variada y productiva, no solamente en el almacén sino en la cantina, que visitada era por

---

<sup>34</sup> José Juan Tablada, *Las sombras largas*. México: CONACULTA, 1993, p. 294.

<sup>35</sup> *The Mexican Herald*. Ciudad de México. 3 de abril de 1910 y “El restaurant ‘Sylvain Daumont’ en *El Mundo Ilustrado*, Ciudad de México. 18 de septiembre de 1904.

una concurrencia integrada por individuos de todas las clases sociales [...]”.<sup>36</sup> Sin embargo, la ubicación privilegiada de estos restaurantes tenía un costo: estaban sujetos a rentas más caras e impuestos más elevados.<sup>37</sup>

La segunda zona de importancia en la que se ubicaron los restaurantes de la época era el Paseo de la Reforma, específicamente enfrente de la glorieta al monumento a Colón entre la primera y segunda calle de las Artes y Madrid.<sup>38</sup> Desde la última década del siglo XIX la parte suroeste de la ciudad se consolidó como la zona más exclusiva de la urbe producto de la construcción de colonias al estilo francés: fraccionamientos con amplias calles perfectamente trazadas alrededor de uno o varios parques.<sup>39</sup> Para principios del siglo XX, el Paseo de la Reforma “plasmaba el ideal de la modernidad de la urbe, trazaba el camino a los espacios de socialización de los grupos más acaudalados”.<sup>40</sup> Entre esos lugares se encontraba el Café Colón que al abrir sus puertas en 1889 fue promocionado de la siguiente manera: “En el Paseo favorito de la culta sociedad se han abierto recientemente al servicio del público unos establecimientos que con urgencia reclamaba tanto la numerosa ocurrencia del Paseo como el aumento creciente de las colonias”.<sup>41</sup> La apertura de nuevos restaurantes en la primera década del siglo

---

<sup>36</sup> Ciro B. Ceballos, *Panorama mexicano 1890-1910 (Memorias)*, edición crítica de Luz América Viveros Anaya, México, UNAM, 2006, p. 105.

<sup>37</sup> Los restaurantes más importantes de la ciudad se siguieron ubicando en la zona descrita durante la segunda década del siglo XX, así lo muestra Jeffrey Pilcher en su estudio sobre los “restaurantes porfirianos” y los “tacos revolucionarios”. Vid Jeffrey M. Pilcher, “¡Tacos, joven! Cosmopolitismo proletario y la cocina nacional mexicana” en *Dimensión antropológica* [en línea], mayo-agosto, vol. 13, año 12, 2006, p. 102.

<sup>38</sup> Las seis calles de las Artes estaban ubicadas en lo que actualmente es Maestro Antonio Caso.

<sup>39</sup> Lorenzo Río, “Entre el vicio y el beneficio...” en Barbosa y González (coords.), *op. cit.*, p. 248.

<sup>40</sup> Deborah Toner, “Everything in its right place? Drinking places and social spaces in Mexico City, c. 1780-1900” en *Social History of Alcohol and Drugs*, volumen 25, 2011, p. 41.

<sup>41</sup> “Café Colón” en *El Tiempo*. Ciudad de México, 14 de abril de 1889.

XX respondió a la demanda que existía por parte de los habitantes de esta área de la ciudad.

La presencia de restaurantes en esta zona suroeste no sólo se limitó al Paseo de la Reforma, pues existían algunos establecimientos desperdigados en las calles de Buenavista, San Hipólito, Segunda de Iturbide, Bucareli y en el lejano Chapultepec.<sup>42</sup> La existencia de restaurantes por las tres primeras calles quizás se debía a la cercanía con otros lugares de esparcimiento: los tóvols de San Cosme, Eliseo y Ceballos, así como la Alberca Pane.<sup>43</sup> La presencia del tranvía en todas estas calles fue fundamental para la expansión de restaurantes en esta parte de la ciudad, pues permitió que las personas se desplazaran a esta zona rápidamente. Un caso aparte representa el par de restaurantes ubicados en el bosque de Chapultepec. El más importante de ellos fue el llamado Café y Restaurante Chapultepec ubicado a la entrada de la avenida homónima, al pie del Castillo. Al anunciarse en 1901, este establecimiento prometía pistorescas vistas y cercanía con el centro de la ciudad pues “los carros eléctricos pasan cada cinco minutos”.<sup>44</sup>

También hay que mencionar la existencia de restaurantes en zonas muy pequeñas de la ciudad. La primera se encontraba al noroeste del Zócalo, específicamente en la calle de las Estaciones, enfrente de los andenes de los Ferrocarriles de Cuernavaca, Central y Mexicano.<sup>45</sup> Ahí se ubicaban dos restaurantes que proveían de alimentos a los múltiples viajeros provenientes del interior del país o de la frontera con Estados Unidos. Sobre este hecho, Martín

---

<sup>42</sup> La calle de Buenavista actualmente comprende la parte oeste de Puente de Alvarado. En cambio, San Hipólito comprende parte Avenida Hidalgo.

<sup>43</sup> La alberca Pane estaba ubicada al este de la Glorieta de Colón. Para la ubicación de los tóvols ver la imagen 5 del capítulo dos.

<sup>44</sup> *The Mexican Herald*. Ciudad de México, 15 de noviembre de 1901.

<sup>45</sup> La calle de las Estaciones actualmente es la calle de Héroes Ferrocarrileros.

González de la Vara menciona lo siguiente: “Durante la época porfirista, los viajeros compraban sus alimentos en las estaciones de ferrocarril. En las plataforma de los trenes se vendían toda clase de platillos regionales que se comían dentro del vagón”.<sup>46</sup>

La segunda zona con presencia dispersa de restaurantes se localizaba en el norte del Zócalo, principalmente en las calles de Mosqueta y Santa Catarina.<sup>47</sup> Es probable que estos restaurantes fueran de segunda categoría y respondieran a la demanda de las familias de la clase media que vivían en las colonias de Tlaxpana, Santo Tomás, Chopo, San Álvaro y El Imparcial. En cuanto a la zona sur y este de la ciudad de México encontramos un restaurante en cada punto cardinal (en la calle de Zacate y Escobillería respectivamente) lo cual nos hace pensar que estos establecimientos están más emparentados a una fonda o figón que al restaurante Sylvain o Chapultepec.<sup>48</sup> La mínima presencia de restaurantes en estas partes de la ciudad quizás se debía a la poca demanda existente por la presencia de familias de la clase trabajadora y artesanal que eran incapaces de costear una comida en estos establecimientos.

Finalmente cabe señalar la existencia de tres restaurantes en los límites de la ciudad de México. El primero de ellos se encontraba en el Nuevo Rastro ubicado en la recientemente construida colonia Peralvillo, al noroeste del Zócalo. Este establecimiento respondía a la demanda de los trabajadores, tanto

---

<sup>46</sup> Martín González de la Vara, *La cocina mexicana a través de los siglos. V. Tiempos de guerra*, México, Editorial Clío y Fundación Hérez, 1997, p. 53.

<sup>47</sup> Las calles de la Mosqueta constituyen actualmente el Eje 1 Norte. Las tres calles de Santa Catarina son parte de República de Brasil, a la altura de República de Perú a República de Paraguay.

<sup>48</sup> La calle de Escobillería actualmente corresponde a un tramo de Emiliano Zapata, sospechamos que Zacate actualmente es Callejón de Flamencos, cerca del Metro Pino Suárez.

estadounidenses como mexicanos, de la Compañía Nacional Empacadora Mexicana también conocida como “El Popo”.<sup>49</sup> Los últimos dos restaurantes se ubicaban en el Peñón de los Baños. La presencia de estos establecimientos no debe sorprendernos pues desde 1891 tenemos noticias que en los baños termales existían cuartos montados con todas las comodidades, así como boliches y un restaurante con cantina atendido por un buen cocinero. Era posible llegar al Peñón desde la Plaza de la Constitución gracias a que transitaban tranvías hacia esa dirección cada sesenta minutos.<sup>50</sup>

### **III. Al interior de los restaurantes**

Así como los restaurantes que existían en la ciudad de México variaban de ubicación, también tenían distintas condiciones materiales. A partir del análisis de las licencias hemos encontrado tres tipos de establecimientos restauranteros en la época: restaurantes de hotel o casa de huéspedes, restaurantes con cantina y restaurantes a secas. De las 135 licencias correspondientes al periodo, veintisiete corresponden a restaurantes ubicados en los bajos de un hotel o casa huéspedes, once a restaurantes con cantina anexa y los restantes a la última categoría.

La principal diferencia que existía entre estos restaurantes eran las dimensiones que ocupaban: los restaurantes anexos a hoteles y los restaurantes de mayor alcurnia llegaban a tener mínimo quince piezas debido a la cantidad de gabinetes, salones y lavabos que necesitaban la crema y nata de la sociedad a finales del Porfiriato para albergar sus fiestas y banquetes. En cambio, los

---

<sup>49</sup> Sobre la apertura del Nuevo Rastro de Peralvillo el 1 de septiembre de 1897 y el desarrollo de la Compañía Nacional Empacadora Mexicana en la primera década del siglo XX Vid. Jeffrey M. Pilcher *The sausage rebellion: Public Health, Private Enterprise and Meat in Mexico City, 1890-1917*. Albuquerque, University of New Mexico Press, 2006, pp. 73-87 y 119-141.

<sup>50</sup> *El Siglo Diez y Nueve*. Ciudad de México, 17 de julio de 1893.

restaurantes con cantinas eran un poco más pequeños pero contaban con aproximadamente cinco piezas además del espacio exclusivo para la venta de bebidas alcohólicas. Los restaurantes de menor abolengo mínimo contaban con tres piezas. A pesar de las diferencias, es pertinente mencionar que todos los establecimientos tenían como característica común contar con una cocina, un salón comedor y una bodega separadas entre sí, a diferencia de los figones que solamente contaban con una pieza en donde se cocinaba y consumía a la vez. El estudio de los interiores de los restaurantes nos puede ayudar a entender los distintos tipos de establecimientos existentes.

Empezaremos hablando sobre los salones comedores de los restaurantes. Sobre ellos existen mayores testimonios debido a que eran la parte visible del establecimiento, eran lo primero que el comensal encontraba al entrar a los locales, a diferencia de las cocinas que eran invisibles para los concurrentes debido a su ubicación en la parte trasera del lugar. Acerca de este hecho, la historiadora Rebecca L. Spang afirma que “los restaurantes eran cornucopias en teoría, pero en la práctica sus riquezas nunca fueron vistas: la cosecha de alimentos se encontraba escondida en la cocina, en el almacén y la bodega; emergiendo sólo en porciones individuales”.<sup>51</sup>

Los anuncios de periódicos y los testimonios literarios de la época hacían énfasis en describir lo lujoso y acogedor de los recintos. Por ejemplo del restaurante Sylvain se mencionaba que “sus departamentos estaban iluminados y ventilados convenientemente. Los muebles procedían de las mejores fábricas

---

<sup>51</sup> Rebecca L. Spang, *The invention of the restaurant. Paris and modern gastronomic culture*. Cambridge: Harvard University Press, 2001, p. 235.

europas. Su orfebrería, cristalería y loza eran producto de las fábricas francesas y alemanas; sus grandes cortinajes, gobelinos, tapices y alfombras completaban el decorado que era del mejor gusto”.<sup>52</sup> El restaurante Deverdun era descrito con palabras similares:

La casa Deverdun ha procurado unir lo sencillo a lo artístico, consiguiendo un conjunto bellísimo. El fondo de toda la pintura es un gris perla oscuro delicadísimo, adornos de arte nuevo rodean los lienzos de las paredes, los frisos de los techos, sin que haya nada recargado, vulgar, feo, sin esas mezclas de colores y de pinturas que tanto desagradan y dan al conjunto una marca de pesadez intolerable. Aquí al revés todo es bello, alegre, desahogado; la vista contempla algo que no la cansa y como para comer con verdadera satisfacción, se requiere hasta que el comedor sea placentero.<sup>53</sup>

Los salones comedores de los restaurantes generalmente estaban compuestos por mesas orientadas hacia las paredes del establecimiento permitiendo la existencia de corredores de paso para los comensales y los camareros. Las mesas eran cuadradas, contaban con un mantel y cuatro sillas o gabinetes como los conocemos actualmente. Asimismo en las columnas del establecimiento existían percheros para que los caballeros colocaran sus sombreros.<sup>54</sup> Antonio García Cubas describía el salón del moribundo restaurante el Progreso en 1904 de la siguiente manera: “Las mesas, distribuidas con simetrías, están formadas por grandes discos de mármol montados sobre tripiés de fierro, y todas están ocupadas por distintas clases de individuos”.<sup>55</sup> En caso de que se celebrara un banquete en el local, las mesas eran alineadas para formar un cuadro, obligando a los comensales a sentarse en la parte externa del mismo.<sup>56</sup>

---

<sup>52</sup> “El restaurant ‘Sylvain Daumont’ en *El Mundo Ilustrado*, Ciudad de México. 18 de septiembre de 1904.

<sup>53</sup> “El gran restaurante de la metrópoli. La casa Deverdun” en *Arte y Letras*. México, julio de 1907, núm. 38, p. 16.

<sup>54</sup> *Vid.* “Restaurante, interior” c. 1910. © (No. de inventario 84930) en Fototeca Nacional del INAH.

<sup>55</sup> Antonio García Cubas, *El libro de mis recuerdos*, México, Porrúa, 1986, p. 158.

<sup>56</sup> *Vid.* “Salón de banquetes” c. 1910. © (No. de inventario 84931) en Fototeca Nacional del INAH.

La disposición de los enseres sobre las mesas probablemente fuera la siguiente: “[...] el tenedor se ponía a la izquierda, la cuchara y el cuchillo a la derecha. Aunque, dependiendo de la minuta, también se colocaban a la derecha del plato tres tenedores, a la izquierda tres cuchillos y una cuchara. Sobre el plato se ponía la servilleta bien plegada y, encima de ésta, la minuta. Cada dos cubiertos se colocaba un sifón y una botella de vino, al igual que un salero y un pimentero”.<sup>57</sup> También es probable que los restaurantes importaran los artículos anteriormente mencionados de Europa a través de almacenes como El Gran Emporio de Luz, La Ciudad de Londres, El Puerto de Liverpool o El Palacio de Hierro que vendían cristalería en general, loza, porcelana, lámparas y cubiertos para el uso especial de restaurantes, cantinas y tiendas.<sup>58</sup>

Como hemos observado, la vista jugaba un papel importante en el restaurante. En los establecimientos se intentaba hacer amena la estancia del comensal, para ello se colocaban cuadros y esculturas, además de espejos en las paredes para que los concurrentes vieran su figura o husmearan la de los demás. Al restaurante no sólo se iba a degustar viandas, sino también a comer reputaciones.<sup>59</sup> Sin embargo, una forma de evitar este hecho era la colocación de

---

<sup>57</sup> Rosario Hernández Márquez, y Martha Angélica López Rangel, *Los Banquetes del Centenario: El sueño gastronómico del Porfiriato*. México: Rosa María Porrúa Ediciones, 2010, p. 75.

<sup>58</sup> *El Tiempo Ilustrado*. Ciudad de México, 4 de agosto de 1907.

<sup>59</sup> La vista de los comensales también se vio impactada por las fotografías e imágenes de los anuncios periodísticos de los restaurantes de la época debido a que constituían “una serie de mandatos seductores que buscaban, a través de la posesión de bienes y de los significados adjudicados a estos, la construcción de una imagen y el culto a la personalidad, es decir, estatus social”. *Vid.* Julieta Ortiz Gaitán, “Mandatos seductores: publicidad y consumo como símbolo de modernidad en la ciudad de México (1900-1930)” en María del Carmen Collada (coord.), *Miradas recurrentes: la ciudad de México en los siglos XIX y XX*. México: UAM e Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 2004, volumen I, p. 86.

gabinetes privados en los salones contiguos del comedor principal. Conocemos el interior de estos espacios gracias al testimonio que nos Federico Gamboa:

gabinete vulgar de comedero a la moda; vulgar a causa de su alfombra manchada y de su innoble canapé de cretona, ancho y con cojines; a causa de su espejo, en el que se advertía repugnante mezcolanza de fechas, iniciales y nombres mal grabados con diamantes y dejados ahí para perpetua y triste memoria de entusiasmos alcohólicos y aventuras galantes inconfesables a las derechas; vulgar a causa de sus luces eléctricas, que salían de una antigua lámpara de gas; a causa de su campanilla oscilante, el botón simulando una pera; y vulgar a causa de la hipócrita discreción de los camareros, que no entraban sin anunciarse antes ni partían sin cerrar tras sí la puerta.<sup>60</sup>



Imagen 11. “Restaurante, interior” c. 1910. © (No. de inventario 84931) CONACULTA. INAH. SINAFO. FN. MÉXICO.

En los capítulos anteriores mencionamos que los gabinetes privados eran contrarios al discurso de modernización decimonónica insistente en la separación de los espacios públicos y privados. La condición de estos lugares posibilitaba escenas de este tipo: “Santa triunfaba; había triunfado ya con sólo consentir que la desnudasen y bañasen con *champagne* en un gabinete reservado de la Maison

<sup>60</sup> Federico Gamboa, *Santa*. edición de Javier Ordiz, Madrid: Cátedra, 2002, p. 145.

Dorée cierta noche que los miembros mejorcitos del Sport Club celebraron con cena orgiástica el hallazgo de esta Friné de trigueño y contemporáneo cuño”.<sup>61</sup>

Algunos restaurantes como el mencionado Deverdun no colocaban gabinetes privados en los salones para prevenir estos escándalos y evitar “las quejas de familias dignísimas que al acudir a otros restaurantes y alguno de mucha fama, han tenido que estar oyendo gritos y alegría poco correcta que saliendo de algún gabinete cercano, probaban el estar allí gente de dudosa moralidad”.<sup>62</sup> Las autoridades de la ciudad también intentaban combatir estos espacios, por ejemplo, la Inspección General de Policía mencionaba en sus informes la presencia de gabinetes particulares y prostitutas en algunos restaurantes.<sup>63</sup> A pesar de lo anterior, la Tercera Sección del Gobierno del Distrito Federal decidió conceder la correspondiente licencia con la condición de que los dueños de los establecimientos suspendieran el servicio en los gabinetes privados o que colocarán cortinas en vez de puertas y las mantuvieran siempre abiertas.<sup>64</sup>

Con respecto a las cantinas anexas a los restaurantes primero hay que afirmar que la venta de bebidas alcohólicas era una actividad muy extendida entre estos establecimientos contaran o no con un local exclusivo para su expendio. De

---

<sup>61</sup> *Ibíd.*, p. 125. El Sport Club al que se refiere Gamboa no es otro que el Jockey Club, ubicado en la “1ª de S. Francisco. Formado casi en su totalidad por los personajes más ricos de México” en *Almanaque Bouret para el año 1897*. edición facsimilar, México: Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 1992, p. 301.

<sup>62</sup> “El gran restaurante de la metrópoli...” en *Arte y Letras*, *op. cit.*, p. 17.

<sup>63</sup> “Fonda anexa a la cantina El Congreso Americano ubicada en San Francisco y Betlemitas en AHDF, Ayuntamiento, Gobierno del Distrito: fondas y figones, vol. 1621, exp. 89. Año: 1903. “Fonda anexa al Hotel de París que Fausto Beltrán solicita establecer en Coliseo Viejo 19” en AHDF, Ayuntamiento, Gobierno del Distrito: fondas y figones, vol. 1622, exp. 108. Año: 1904.

<sup>64</sup> “Se ordena la suspensión de gabinetes en las fondas La Noche Buena y El Escorial, situadas en el Callejón del Espíritu Santo” en AHDF, Ayuntamiento, Gobierno del Distrito: fondas y figones, vol. 1623, exp. 179. Año: 1906 y “Permiso al restaurant El Cosmopolita, Coliseo Viejo 8, para poner cortinas en los gabinetes” en AHDF, Ayuntamiento, Gobierno del Distrito: fondas y figones, vol. 1623, exp. 196. Año: 1906.

las 135 licencias solicitadas por los restauranteros al Gobierno del Distrito Federal, la mitad informa que en el local se esperaba comerciar con alcohol. El vino era la bebida más popular, seguida por la cerveza y los licores.<sup>65</sup> Ninguna de las patentes menciona la venta del pulque, pues desde hace décadas el blanco néctar fue desterrado de las mesas aristocráticas. Los restaurantes que no contaban con un departamento especial para cantina probablemente se valían de un mostrador en el que detrás de la barra se encontraba el cantinero que servía las étlicas preparaciones utilizando las botellas ubicadas en una estantería a sus espaldas.<sup>66</sup>

Cuando el restaurante contaba con un salón especial para cantina, éste se condicionaba de forma especial. En primer lugar tenía que estar separada del establecimiento por una pared para evitar que los bebedores solitarios y los comensales estuvieran juntos, esto con el objetivo de separar un ámbito plenamente masculino, la cantina, de un ámbito más familiar: el comedor del restaurante. Tenemos una descripción puntual de las condiciones materiales de las cantinas en las memorias de Ciro B. Ceballos:

Las antiguas vinaterías, muchas de las cuales eran un perfecto trasunto de los comercios establecidos desde la época del virreinato, fueron substituidas por “salones”. Los envigados de los pisos, perfectamente lavados, día por día, ostentaban una limpieza húmeda como de cubierta de barco. Las mesillas cuadradas atraían al bebedor con su limpieza y la blancura de su mármol lavado y terso. Las austriacas e higiénicas sillas con el asiento perforado por los agujerillos del bejuco tejido, brindaban comodidad al visitante. El foco eléctrico, luminosa lágrima de Thomas Edison, ocupó el sitio del humoso quinqué o del candelero de chorreado latón o barro con el velón de sebo amarillento como un blandón, y pestilente y graso como la miseria misma.<sup>67</sup>

---

<sup>65</sup> Sobre este hecho Moisés González Navarro nos menciona que “Cada día aumentaba el número de bebedores y de bebidas; a las tradicionales del país, se agregó, en la octava década, la cerveza, que fue acogida con tal entusiasmo que para 1889 su producción anual alcanzaba en el país tres millones de litros. Por eso la prensa de todos los colores emprendía de cuando en cuando campañas contra cantinas y pulquerías” en González Navarro, *op.cit.*, p. 417.

<sup>66</sup> “*Estadística Gráfica. Progreso de los Estados Unidos Mexicanos. Presidencia del Sr. Gral. Don Porfirio Díaz*, México, Empresa de Ilustraciones, 1896, p. 269.

<sup>67</sup> Ceballos, *op.cit.*, p. 63.

Contemporáneo y amigo de Ceballos, Rubén M. Campos retrata de manera parecida a los bares, establecimientos estadounidenses trasplantados a la ciudad de México a finales del siglo XIX. Benamor Cumps, anagrama que utiliza el autor, menciona lo siguiente: “Quien empujara la vidriera suelta y giratoria de un bar, quedaba asombrado al primer golpe de vista, que se le presentaba una multitud sedienta y alegre, apiñada en el muelle, como se llamaba el mostrador en que los cantineros preparaban y servían constantemente las bebidas heladas [...] A poca distancia del muelle empezaba una larga fila de mesitas portátiles en torno de las cuales tres o cuatro amigos bebían y discutían apasionadamente[...].”<sup>68</sup> Las bebidas que se servían en estos establecimientos eran el báquico vino, la refrescante cerveza y el potente tequila.

Sin embargo, para principios del siglo XX lo más novedoso del ramo eran los cocteles preparados con brandy, ron, coñac y vodka mezclados con yerbabuena, limón, menta, azúcar, limón e incluso huevo.<sup>69</sup> Sobre las cantinas que existían en la primera década del siglo XX, Diego Pulido nos menciona que “Aunque representaban 16.4% de los establecimientos que despachaban alcohol, equivalente aproximadamente a 365 entre 1909 y 1913, se desconoce cuántas asumieron la modalidad de bar o salón”.<sup>70</sup>

Las cocinas de los restaurantes se encontraban en la parte posterior, contiguas a la bodega del local donde se guardaban los enseres necesarios para

---

<sup>68</sup> Rubén M. Campos, *El bar: la vida literaria de México en 1900*. prólogo de Serge I. Zaitzeff, México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1996, p. 32.

<sup>69</sup> José Luis Juárez López y Gustavo Romero Ramírez, “Bebidas en papel. Un ensayo de cronología documental ” en *Cuadernos de nutrición*, México, 2014, vol. 37, núm. 1, enero-febrero, p. 6.

<sup>70</sup> 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. 35.

la elaboración de los alimentos y el mantenimiento del lugar. En algunos casos existía el departamento de repostería o confitería al lado de la cocina. Muchas de las cocinas de los restaurantes de la época fueron descritas por los inspectores de policía con palabras como las siguientes: “la cocina que tiene una estufa de hierro, americana en muy buenas condiciones, con tubo también de hierro, para dar salida al humo, cuyo tubo se eleva más arriba de la azotea; en el ángulo Noreste, se halla un lavadero de hierro que desagua por un tubo de plomo a la atarjea de la calle, teniendo dicho lavadero, dos llaves para agua, una para la caliente y otra para la fría[...]”.<sup>71</sup>

En la primera década del siglo XX existían distintos tipos de estufas de hierro que se podían utilizar los restaurantes. Las más comunes eran las que ocupaban leña o carbón para alimentar el fuego. Estas estufas eran muebles cuadrangulares negros que en la parte inferior del mismo contaban con un compartimiento en el que se introducía el material inflamable, siendo la parte superior en la que se ubicaban las parrillas para colocar los sartenes y ollas. Asimismo, contaban con un tubo que se conectaba a una campana para que pudiera salir por ahí el humo.<sup>72</sup> Otro tipo de estufa más moderna que la anterior era la que utilizaba petróleo. A diferencia de la primeras, contaba con un tanque al costado donde se colocaba el combustible, siendo el cuerpo del mueble utilizado como horno. La parte superior contaba con hornillas de flama ajustable gracias a

---

<sup>71</sup> “Franck Beltrusch solicita abrir un restaurante en las calle” en AHDF, Gobierno del Distrito: fondas y figones, vol. 1620, exp. 54bis, Año: 1902.

<sup>72</sup> *Vid.* “Estufa de leña o carbón” c. 1910. © (No. de inventario 161781) en Fototeca Nacional del INAH y “Estufa de leña o carbón con una placa que dice Cía. Aragón e Hijos” © (No. de inventario 161778) en Fototeca Nacional del INAH.

las perillas que se encontraban en la parte de la delantera de la estufa.<sup>73</sup> Para la época, las estufas más novedosas eran las que utilizaban gas para encenderse, cuya estructura era muy semejante a las estufas de petróleo. Introducidas por la Pierce Oil Company, estas representaban un verdadero lujo puesto que se necesitaba de la infraestructura necesaria para surtir a la estufa del fluido flamígero.<sup>74</sup>

La distribución de los enseres en las cocinas de los restaurantes probablemente era el siguiente.<sup>75</sup> En una de las paredes del lugar se colocaba la estufa con su respectivo tubo que salía por el techo del establecimiento permitiendo que el humo saliera. En el caso de que existieran muchas estufas, se colocaba un gran tiro con chimenea. En la pared contraria, es probable que se ubicaba uno o varios lavaderos donde fregar los trastes y disponer de agua necesaria; puede que incluso los establecimientos más lujosos contaran con chorro a presión y agua tanto caliente como fría. En la tercera pared y en los espacios sobrantes se encontraban anaqueles de madera donde se localizaban otras herramientas necesarias para la labor culinaria. En la cuarta y última pared se colocaba una puerta que conectaba a la cocina con el resto del establecimiento generalmente por medio de un pasillo.

---

<sup>73</sup> *Vid.* “Estufa de metal con horno de petróleo” c. 1910. © (No. de inventario 161781) en Fototeca Nacional del INAH y “Estufa metálica con horno de petróleo” c. 1910. © (No. de inventario 161798) en Fototeca Nacional del INAH

<sup>74</sup> Raquel Barceló, “Consumo y tecnología alimentaria en el México porfiriano” en *Cuadernos de nutrición*, México, 1998, vol. 21, núm. 4, julio-agosto, p. 13.

<sup>75</sup> La descripción de las cocinas de los restaurantes están basadas en los siguientes documentos: “Plano del Hotel de la Paix” en AHDF, Ayuntamiento, Gobierno del Distrito: fondas y figones, vol. 1622, exp. 94, folio 31. Año: 1904, “Plano de El Congreso Americano” en AHDF, Ayuntamiento, Gobierno del Distrito: fondas y figones, vol. 1621, exp. 71, folio 55. Año: 1903, “Cocineros preparan alimentos en una cocina” c. 1900. © (No. de inventario 164869) en Fototeca Nacional del INAH y “Chefs y cocineros en la cocina del restaurante Silvayn, retrato.” c. 1905-1910. © (No. de inventario 164869) en Fototeca Nacional del INAH.

Finalmente, en medio del cuarto se colocaban dos o tres mesas rectangulares donde los cocineros cortaban y picaban los alimentos. En ellas era posible encontrar botellas con aceite, especieros, bolsas de harina, enlatados, cucharones, cuchillos y tablas para cortar. Encima de las mesas, aproximadamente a la altura de medio metro, se encontraban los sartenes y pequeñas ollas de metal que colgaban suspendidos de un arnés metálico que estaba sujeto al techo de la cocina, permitiendo a los cocineros tomarlos rápidamente, además de un solitario foco que iluminaba la estancia. Para la época era muy rara la presencia de refrigeradores en los restaurantes, es por ello que los cocineros se tenían que valer de las técnicas tradicionales de conservación: salación, ahumado y endulzado, además de la utilización de los modernos enlatados. Sin embargo, en 1910 tenemos noticias de un carro comedor propiedad de un estadounidense que estaba equipado con lo último en tecnología: una estufa eléctrica y un novedoso refrigerador.<sup>76</sup>

En algunos de los restaurantes, sobre todo los más grandes, existían dos cuartos para la cocina y los lavaderos contaban con su propia estancia. En el caso de las cocinas de las cantinas, estas eran más pequeña y probablemente contaban sólo con una estufa donde se preparaban platillos más sencillos tal y como lo menciona Rubén M. Campos: “La cocina del bar, instalada en un espacio de dos metros cuadrados, estaba bien provista de viandas que podían condimentarse en un instante, para que todos aquellos que no quisieran ir a comer a sus casas por el apremio de la hora para volver a sus quehaceres o por otra

---

<sup>76</sup> “Plano del carro comedor que el americano Máximo Fyron desea colocar con motivo del Centenario” en AHDF, Ayuntamiento, Gobierno del Distrito: fondas y figones, vol. 1626, exp. 324, folio 2. Año: 1910.

circunstancia, hallaran un plato caliente prestamente servido que impidiera el efecto de los alcaloides[...].<sup>77</sup>

A pesar de que las condiciones en las que se encontraban las cocinas de los restaurantes fueran superiores a las de las fondas, que solamente contaban con un simple brasero de hojalata, esto no evitaba que tuvieran problemas con las autoridades. Por ejemplo, tenemos el informe que realizó el Consejo Superior de Salubridad ante el incendio que afectó al Café y Restaurant “El Cosmopolita” y que provocó serios daños en el Hotel Barcelona de Luciano Tagle. Las autoridades sanitarias mencionan que:

Los propietarios del Café Cosmopolita con el objeto de atender a la gran elaboración de alimentos que tienen necesidad para el servicio activo de ese establecimiento han construido el lugar más impropio en un espacio muy reducido, grandes braseros, arreglando una grande estufa con un tiro muy imperfecto que pasa entre las vigas del departamento superior donde además de poder determinar en cualquier momento otro incendio, se eleva la temperatura de ese departamento a un grado que es molesto. 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, condiciones en que se encuentran las personas que allí trabajan. El humo invade toda la cocina y se escapa por ventanas que van a dar a las casas contiguas, perjudicando a los vecinos que mostraron a la Comisión, las paredes ennegrecidas y por todas partes colgajos de hollín. Estas circunstancias en que se encuentra la cocina del restaurant, explica el incendio que acaba de producirse y cuyas consecuencias afortunadamente se limitaron tiempo y es indudable que de no remediarse la actuales condiciones del establecimiento, tendrán que repetirse allí los mismos incendios.<sup>78</sup>

---

<sup>77</sup> Campos, *op. cit.*, p. 33.

<sup>78</sup> “Se llama la atención al Consejo Superior de Salubridad sobre las malas condiciones en que se encuentran las cocinas del restaurant y café Cosmopolita” en AHDF, Ayuntamiento, Gobierno del Distrito: fondas y figones, vol. 1624, exp. 228. Año: 1907.

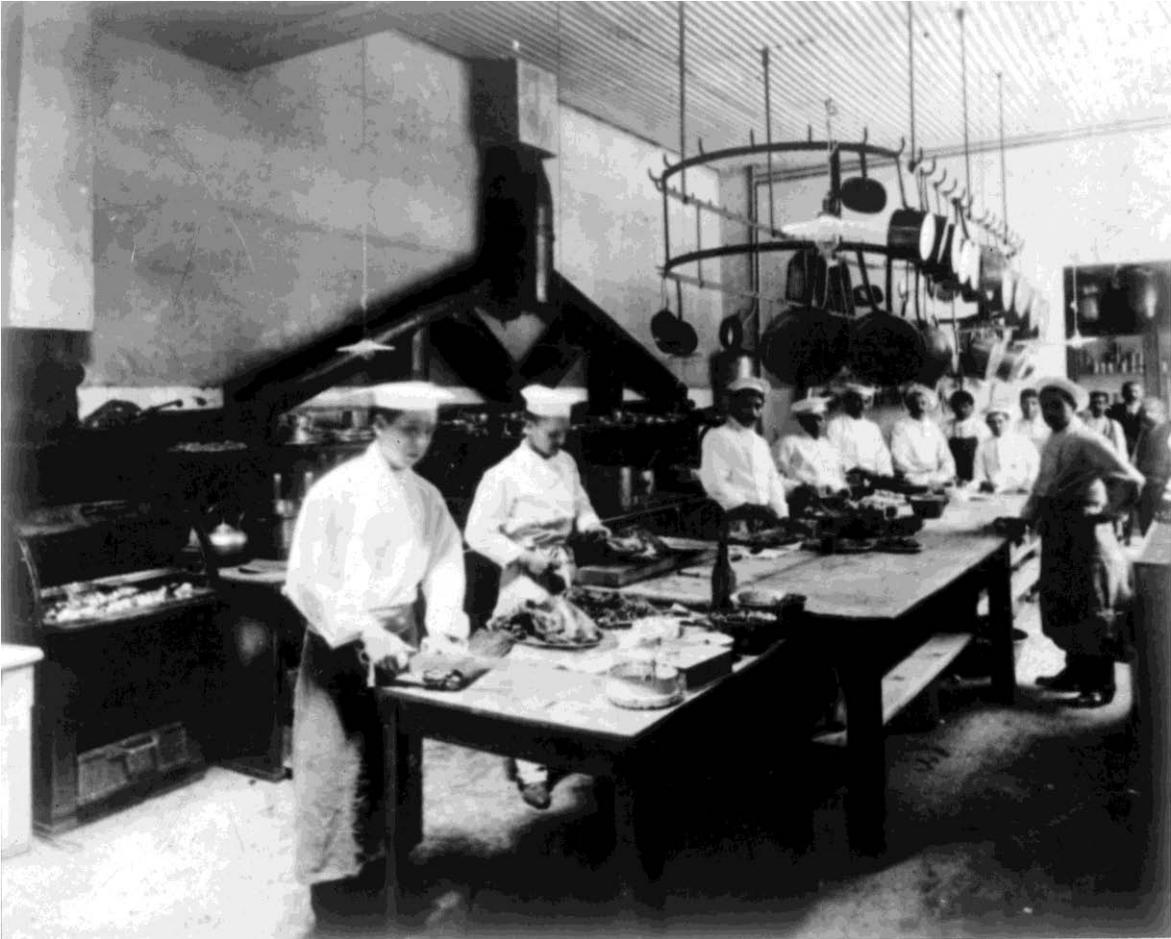


Imagen 12. “Cocineros preparan alimentos en una cocina” c. 1900. © (No. de inventario 164869) CONACULTA. INAH. SINAFO. FN. MÉXICO.

#### **IV. Los propietarios de los restaurantes**

Las 135 licencias expedidas por la Tercera Sección del Gobierno del Distrito Federal nos arrojan datos puntuales que nos permiten delinear los perfiles de los restauranteros de la época. En primer lugar hay que mencionar que la aventura de abrir un establecimiento de este tipo fue un riesgo más personal que de asociación. Esto lo sabemos porque de las licencias expedidas, 109 corresponden a una sola persona deseosa abrir un restaurante, las restantes se

refieren a dos o más personas que solicitan lo mismo.<sup>79</sup>

En cuanto al sexo de los solicitantes sabemos que 121 hombres obtuvieron permiso para abrir un restaurante, en cambio, sólo encontramos 14 mujeres interesadas en el abrir un establecimiento del ramo. La proporción de dueñas de estos locales es parecido al que estudia Silvia Arrom para la mitad del siglo XIX: “eran pocas las propietarias de restaurantes apenas una de las quince fondas y ninguno de los cafés y mesones registrados”.<sup>80</sup> En relación a este hecho, Luce Giard explica que las mujeres no participaron en el movimiento de elaboración de una cultura de la alta gastronomía durante el siglo XIX y principios del XX. Las mujeres quedaron “virtualmente excluidas de los grandes restaurantes donde los grandes conocedores se reúnen para formarse el gusto, desarrollar sus capacidades de juicio; los grandes cocineros-artistas de quienes se aprecia la excelencia son todos hombres; en fin, nadie supone entonces que una mujer pueda contribuir a un trabajo de escritura que precisa, afina y teoriza. La gastronomía será por tanto exclusivamente asunto de hombres”.<sup>81</sup>

En cuanto a la nacionalidad de los restauranteros encontramos que 63 de ellos son extranjeros, mientras que 72 son de origen hispanoamericano.<sup>82</sup> Es probable que el número de propietarios no mexicanos fuera mayor debido a la presencia de españoles entre los interesados, sin embargo, eso lo desconocemos puesto que estos no siempre especificaban su nacionalidad. De entre la tropa de

---

<sup>79</sup> El número total de restauranteros en este rubro difiere al número total de licencias debido a que algunos restauranteros solicitaron más de un permiso para distintos establecimientos.

<sup>80</sup> Silvia Arrom, *Las mujeres en la ciudad de México 1790-1857*. trad. Stella Mastrangelo, México: Siglo XXI, 1988, p. 207.

<sup>81</sup> Luce Giard, “Hacer de comer” en Michel de Certeau, *La invención de lo cotidiano II: Habitar, cocinar*. trad. Alejandro Pescador, México: Universidad Iberoamericana, 1999, p. 244.

<sup>82</sup> *Vid supra* nota 79.

propietarios extranjeros encontramos que las nacionalidades son de lo más variopintas. Las ciudadanías que predominan son las que para la época tenían una gran tradición culinaria y mercantil, es decir, franceses, italianos, ingleses y estadounidenses.

Ejemplos de propietarios de estas nacionalidades las encontramos en las memorias de la época: los hermanos Pedro y Luis Flamand, francomexicanos propietarios del Salón Flamand; el italiano Emmanuel Tarditti dueño del restaurante homónimo, hombre “circunspecto, moderado, vestido con decoro, de pocas palabras, de ademán correcto”; los hermanos Keffe, texanos que aglutinaban en su “Congreso Americano” a buena parte de la colonia estadounidense.<sup>83</sup> En las licencias también encontramos súbditos del imperio alemán y austrohúngaro, además de un solitario griego y varios chinos.<sup>84</sup> Si pudiéramos hablar del tipo ideal de propietario de restaurante en la época, sería el siguiente: hombre extranjero, probablemente francés o anglosajón, deseo de obtener ganancias por cuenta propia. En cambio, el tipo ideal de propietaria sería el siguiente: mujer de origen hispanoamericano con el mismo interés.<sup>85</sup>

¿Cómo es que estos hombres y mujeres ingresaban a la industria restaurantera de la ciudad de México de principios del siglo XX? Tenemos poca información al respecto aunque podemos plantear algunas ideas en torno a ello.

---

<sup>83</sup> Ceballos, *op. cit.*, p. 68, 96, 130.

<sup>84</sup> Sobre los restaurantes chinos de la época, un periódico afirma que “Son lugares lúgubres y oscuros, uno debe comer con palillos porque los cubiertos ahí se desconocen, la comida es excelente, especialmente si el dueño muestra interés en ti”. *Vid.* “Mexico Cosmopolitan in its restaurants” en *The Mexican Herald*. Ciudad de México, 19 de enero de 1908.

<sup>85</sup> De las trece propietarias de restaurantes, diez son de origen hispanoamericano y el restante extranjero. Sin embargo, la proporción podría ser menos dispar por el argumento anteriormente mencionado. Es relevante señalar que ninguna de las mujeres dueña de los restaurantes reporta asociación con otra persona para abrir un establecimiento.

En primer lugar hay que mencionar que se necesitaba un capital considerable para abrir un restaurante. El propietario del establecimiento tenía que pagar alquiler del lugar, comprar todos los enseres y materias primas, realizar remodelaciones para ajustarse al reglamento de fondas y figones, pagar la licencia y los impuestos correspondientes, cubrir el costo de los servicios municipales, costear los salarios de los trabajadores y si lo deseaba, contratar anuncios en la prensa.

Los dueños de restaurantes necesitaban experiencia previa para saber manejar negocio, es así que muchos de los restauranteros de la época habían trabajado primero como cocineros, reposteros y confiteros. Es probable que los propietarios de restaurantes tuvieran que trabajar largos años como administradores de otros establecimientos alimenticios antes de poder abrir el propio. Otra opción para obtener el dinero necesario era solicitar un préstamo entre sus conocidos o asociarse con terceros. Algunos de estos propietarios heredaban el negocio que tanto esfuerzo le costó a sus padres.

En 1888 el francés Julio Adeath entró al negocio restaurantero de la mano del inglés Peter Gay, propietario del salón homónimo. Posteriormente trabajó en el restaurante y cantina de Ernesto Weber, ubicada en la calle de Palma número 13. Veinte años después de iniciado su periplo, el francés consiguió abrir un local propio en Plateros. Sin embargo, no olvidó sus raíces pues en una foto lo podemos ver portando orgullosamente un fez rojo y un traje similar al que usaba su primer patrón.<sup>86</sup>

En el mismo año que Julio Adeath abría su restaurante, su compatriota Sylvain Daumont se consolidaba como el chef más importante de la ciudad de

---

<sup>86</sup> "Un hombre laborioso y su obra" en *El Mundo Ilustrado*. Ciudad de México, 7 de marzo de 1909.

México. El francés, procedente de París, arribó a nuestro país a principios de la década de 1890 para administrar la cocina de la familia de la Torre y Mier.<sup>87</sup> A los pocos años se independizó y junto a su socio, el señor Hommel, abrió un restaurante en el Hotel Iturbide, el cual fue trasladado a los pocos años a la calle de Coliseo Viejo. Para las fiestas del Centenario de la Independencia, Daumont fue el encargado de elaborar el banquete de celebración. Su negocio continuó prosperando durante la segunda década del siglo XX.<sup>88</sup>

Contemporáneo de Sylvain y colega cocinero, Alfred-Louis Deverdun, nacido en 1880, provenía de una familia de reposteros. Su padre, Henri-Nicolás, trabajó en la Pastelería Francesa en 1867, la cual compró en 1870 cuando su propietario original, Thomas Devers, regresó a su natal Francia. A sus dieciocho años, Deverdun Jr. fue enviado a Bordeaux para aprender el oficio de restaurantero. En la misma ciudad conoció a la que sería su esposa y deseoso de vivir en Francia, compró tierras vinícolas en la mencionada ciudad. Ante la petición de su padre, Alfred-Louis regresó a México para hacerse cargo del negocio familiar. A diferencia de su progenitor, el joven Deverdun decidió expandir el establecimiento y formó una sociedad con Fernando Herman en 1903, producto de esta alianza surgió el restaurante Deverdun. El local prosperó durante ocho años consecutivos gracias al buen gusto y habilidad del propietario, sin embargo, los vaivenes políticos de la naciente revolución maderista obligaron cerrar el lugar.<sup>89</sup>

Una trayectoria similar a la de Deverdun tuvo Alfredo Porraz, hijo de

---

<sup>87</sup> José Luis Juárez López, *Engranaje culinario: La cocina mexicana en el siglo XIX*. México: CONACULTA, 2012, p. 140.

<sup>88</sup> Hernández Márquez y López Rangel, *op. cit.* p. 76.

<sup>89</sup> Raquel Barceló, "Alfred-Louis Deverdun Perrot (1880-1945): confitero y gastrónomo francés en la ciudad de México" en *Cuadernos de nutrición*, México, 2013, vol. 36, núm. 6, noviembre-diciembre, pp. 204-211.

Maurice Porraz, quien en 1895 heredó el Tívoli de San Cosme. En la primera década del siglo XX el joven francés consolidaría el establecimiento como uno de los centros de reunión más exquisitos y frecuentados por las colonias extranjeras en nuestro país, gracias a sus “manjares delicados, vinos de suprema calidad, helados y pasteles”.<sup>90</sup>

Los periódicos de la época exaltaban estas historias de actividad empresarial y éxito comercial. No hay que olvidar que “en el siglo XIX [y principios del XX] la condición social, económica y la relación de los individuos con el Estado y la sociedad se definía a partir del tipo de trabajo que se realizaba”.<sup>91</sup> Es por ello que *El Mundo Ilustrado* pone a Julio Adeath como ejemplo de hombre “que ha sabido triunfar en la lucha por la vida gracias a su constancia en el trabajo”. Con palabras similares se describe a Carlos Bach, “caballero tan fino como atento a cuyo esfuerzo se debe este simpático centro de reunión”.<sup>92</sup> El escritor Juan José Tablada al recordar a los restauranteros de la época afirma que “tenían el orgullo del oficio, no eran sólo mercaderes, sino artistas y conscientes continuadores de toda una tradición de refinado buen gusto. Daumont me dijo cierta vez que el gran cocinero, debía, por instinto, saber combinar los sabores, como el músico los sonidos o el pintor los colores y lo decía sincero y convencido, no creyéndose inferir a ningún otro artífice”.<sup>93</sup> Sin embargo, Augusto Genin, miembro de la colonia francesa que visitó nuestro país con motivo del Centenario, pensaba distinto. El francés afirmaba que los patrones de cafés y restaurantes no conocían “los

---

<sup>90</sup> *Estadística gráfica...*, op. cit., p. 152.

<sup>91</sup> “Un hombre laborioso y su obra” en *El Mundo Ilustrado*. Ciudad de México, 7 de marzo de 1909.

<sup>92</sup> *Estadística gráfica...*, op. cit., p. 152.

<sup>93</sup> José Juan Tablada, *Obras IX. La feria de la vida*. introducción de Fernando Curiel, México: UNAM, 2010, p. 247.

elementos de higiene, de limpieza y de buen gusto más comunes”.<sup>94</sup>

No todo fue oro y gloria para los restauranteros, pues tuvieron que enfrentarse a diversos problemas y retos para poder prosperar. Una de las principales preocupaciones de los propietarios de estos establecimientos fue intentar diferenciar a sus locales de las fondas y figones, pues la normatividad vigente no hacía distinción nominal. Este hecho se ve perfectamente ilustrado en las palabras de los inspectores auxiliares de Policía: “la interesada no desea poner fonda sino "Café y Restaurante",— Fonda y restaurante, dan lo mismo”.<sup>95</sup>

Para contrarrestar los dichos por las autoridades, José González – propietario del restaurante La Gran Vía– afirmaba que “la negociación que se pretende establecer no es un fonducho ni figón sino un establecimiento de cuatro puertas a la calle, dotado de las condiciones meritorias exigidas y de un carácter más elevado”.<sup>96</sup> Los señores García y Cía. también expresaban su preocupación de la siguiente manera: “se realizaron reparaciones serias y costosas [al restaurante] para adaptarlo y ponerlo en condiciones y así cubrir las necesidad de las personas decentes y buenas familias que abundan en el barrio y de ninguna manera es un figón en el que pudiera venderse pulque”.<sup>97</sup>

Los problemas que enfrentaban los propietarios de restaurantes no se acababan ahí. Las dificultades podían empezar desde el mismo hecho de solicitar la licencia, la cual podía tardar meses si el inspector auxiliar de su demarcación no

---

<sup>94</sup> Hernández Márquez y López Rangel, *op. cit.*, p. 80.

<sup>95</sup> “Natalia R. De Infante solicita abrir una fonda en la 2ª. Calle de Tezontlale no. 1” en AHDF, Ayuntamiento, Gobierno del Distrito: fondas y figones, vol. 1621, exp. 71 Año: 1903

<sup>96</sup> “José González solicita abrir un restaurante llamado La Gran Vía” en AHDF, Ayuntamiento, Gobierno del Distrito: fondas y figones, vol. 1624, exp. 235 Año: 1908.

<sup>97</sup> “García y Cía. solicitan abrir un restaurante con expendio de cervezas junto al Teatro Larrea” en AHDF, Ayuntamiento, Gobierno del Distrito: fondas y figones, vol. 1624, exp. 232 Año: 1908.

se encontraba en su oficina o era poco eficiente.<sup>98</sup> La boleta de registro del establecimiento debía ser bien guardada, pues si se perdía –como le pasó a Manuel Coppola dueño del restaurante del Hotel Roma– el lugar era clausurado por considerarse clandestino.<sup>99</sup> Algunas veces aunque contaran con las boletas correspondientes, los restauranteros veían entorpecidos sus derechos por las autoridades. Por ejemplo, fue necesario que varios dueños de restaurantes en conjunto solicitaran la licencia para horas extraordinarias para que se les concediera.<sup>100</sup>

Otro dolor de cabeza para los propietarios era el pago de impuestos. En caso de no cubrirse con regularidad, se corría el riesgo de que las autoridades incautaran sus ganancias, embargaran el lugar y finalmente clausuraran el establecimiento.<sup>101</sup> Ante los malos resultados de su negocio y frente al riesgo de contraer deudas con las autoridades del Distrito Federal o sus prestamistas, algunos propietarios preferían traspasar el local. Este fue el caso de Juan M. Dupont que cedió sus derechos del restaurante del Hotel Louvre al señor Juan Septién.<sup>102</sup> En la misma situación se encontraba el restaurante del Hotel Gillow, que cambió cuatro veces de manos en menos de diez años. Además de todo lo

---

<sup>98</sup> “El propietario del restaurante Oro y Negro reporta que no ha obtenido la licencia de su establecimiento porque el inspector de policía estaba enfermo” en AHDF, Ayuntamiento, Gobierno del Distrito: fondas y figones, vol. 1623, exp. 164 Año: 1905.

<sup>99</sup> “Fonda clandestina en los altos del Hotel Roma” en AHDF, Ayuntamiento, Gobierno del Distrito: fondas y figones, vol. 1624, exp. 216 Año: 1907.

<sup>100</sup> “Varios dueños de restaurantes piden se les amplíen las horas de permanecer abiertos sus establecimientos” en AHDF, Ayuntamiento, Gobierno del Distrito: fondas y figones, vol. 1621, exp. 67 Año: 1903.

<sup>101</sup> “La Subdirección de Ramos Municipales informa que el restaurante Oro y Negro no paga sus impuestos con regularidad” en AHDF, Ayuntamiento, Gobierno del Distrito: fondas y figones, vol. 1623, exp. 164 Año: 1905.

<sup>102</sup> “Juan M. Dupont avisa que traspasa el Restaurant y cantina del Espíritu Santo 2 al señor. Juan Septién.” en AHDF, Ayuntamiento, Gobierno del Distrito: fondas y figones, vol. 1622, exp. 101 Año: 1904.

anteriormente señalado, los mismos empleados y comensales de los restaurantes podían ser un dolor de cabeza para sus propietarios. Si bien eran necesarios para el sostén del establecimiento, en algunas veces podían ser el origen de sus desdichas.

## **V. El personal de los restaurantes**

Los salones de los restaurantes que hemos descrito necesitaban del personal adecuado para funcionar: meseros y cocineros, además de lavalozas, cantineros, cajeros, galopinas y personal de limpieza. Las fuentes de la época prestaron más atención en los cocineros y meseros debido a su importancia en el rubro: de los primeros dependía la higiene y buena sazón de los alimentos; de los segundos, el buen servicio y trato con el comensal. Al igual que en el caso de los propietarios, los trabajadores de los restaurantes en su mayoría eran hombres. Sin embargo, para la época era posible encontrar a mujeres laborando en espacios concretos de estos establecimientos públicos, por ejemplo, en los salones como meseras o administrando el despacho y las cajas de los restaurantes.<sup>103</sup>

Sobre los meseros hay que mencionar que generalmente eran hombres jóvenes vestidos con fracs de color negro o blanco y pajarita. Cuando se expendían bebidas alcohólicas en los restaurantes, los camareros usaban un delantal blanco que evitaba las posibles salpicaduras de alcohol. Sus funciones en los salones de los restaurantes no se reducían a servir la comida, también se esperaba que “arreglaran las mesas, decoraran las mismas, doblaran servilletas,

---

<sup>103</sup> La caja del Gambrinus estaba a cargo de las bellas damas italianas Ottorina Trachia y Carolina Tarditi. Lo mismo ocurría en el restaurante y dulcería Deverdun, donde el despacho era administrado dos señoritas cuyos nombres desconocemos. *Vid* “Restaurante y cantina Gambrinus” en *El Mundo Ilustrado*. Ciudad de México, 1 de enero de 1906 y “El gran restaurante de la metrópoli...” *Arte y Letras, op. cit.*, p. 16.

peinaron la mantequilla, cargaran las rabaneras, dispusieran en desfile ordenado los platillos, platonos, fuentes, vidrios, botellas y servicios de café, y además impusieran su autoridad al espantadizo y bronco rebaño de maritornes, galopines y fregatrices”.<sup>104</sup> Muchas veces los meseros tenían que intervenir en peleas, pues cuando los ánimos de los comensales se exacerbaban producto del alcohol o las malas miradas, los camareros se precipitaban a separar a los rijosos mientras se llamaba a los guardianes del orden.<sup>105</sup>

En otras ocasiones los meseros eran los protagonistas de los altercados o resultaban dañados en peleas. Un camarero del restaurante “La América” ubicado en la Avenida Juárez, abofeteó a un comensal por discutir sobre el pago de lo consumido; otro arremetió a puñetazos contra dos concurrentes al ser acusado de robo; uno más fue encañonado por un borracho de cantina.<sup>106</sup> Otra problemática relacionada con los mozos de los restaurantes eran las acusaciones de hurto que recaían sobre ellos. Por ejemplo, se responsabilizaba a un mesero de haber perdido una maleta con un valor de quinientos pesos; a otro mozo se le señalaba por haber tomado la cartera que un comensal había olvidado después de comer.<sup>107</sup>

Los hechos mencionados eran contrarios a lo que se esperaba de un mesero. Para finales del siglo XIX y principios del XX se deseaba que el camarero del restaurante fuera “atento con las necesidades del comensal pero nunca

---

<sup>104</sup> Ángel de Campo, “El México que desaparece: la Concordia” en *El Imparcial*. Ciudad de México, 21 de enero de 1906.

<sup>105</sup> Gamboa, *op. cit.*, p. 159.

<sup>106</sup> “Escándalo en un restaurant: parroquiano abofeteado por un mesero” en *El Popular*. Ciudad de México, 24 de septiembre de 1901; “Mesero golpeado” en *El Popular*. Ciudad de México, 23 de septiembre de 1901 y “Mesero sentenciado” en *El Popular*. Ciudad de México, 14 junio de 1903.

<sup>107</sup> “Por la capital” en *Voz de México*. Ciudad de México, 29 de abril de 1906 y “Entre parroquiano y mesero: cartera robada” en *El país*. Ciudad de México, 5 de octubre de 1906.

intrusivo [...] La educación, la obediencia y la sumisión eran consideradas cualidades esenciales de un buen mesero”.<sup>108</sup> Es por ello que en los anuncios de los restaurantes se afirmaba que los camareros eran personas “hábiles y correctas”, [hombres] “activos, inteligentes y educados”.<sup>109</sup> En algunos restaurantes, por ejemplo los ubicados en hoteles, era posible encontrar meseros que hablaban hasta tres idiomas.<sup>110</sup> A pesar de esto, el mencionado Augusto 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”.<sup>111</sup> La anterior afirmación del francés quizá fuera cierta, pues la profesionalización de los meseros mexicanos estaba aun muy lejana si se le comparaba con la situación europea y estadounidense. Sospechamos que estos mozos primero servían en las casas de los más ricos para después contratarse en los restaurantes.

Otro hecho que causaba molestia entre los comensales era la propina que debían dar a los meseros. El costo de los alimentos era caro en los restaurantes y la gratificación hacia los camareros volvía aun más costosa la concurrencia a uno de estos establecimientos. Varios periódicos de la época se quejaron sobre el fenómeno pues no propinar dinero a los mozos por sus servicios provocaba un trato diferenciado entre los concurrentes. Una publicación mencionaba que los

---

<sup>108</sup> Andrew P. Haley, *Turning the tables: Restaurants and the Rise of the American Middle Class, 1880-1920*. [Amazon Kindle Ebook], Chapel Hill: The University of North Carolina Press, 2011, p. 35.

<sup>109</sup> “Café y Restaurante Chapultepec” en *El Mundo Ilustrado*. Ciudad de México, 1 de enero de 1906 y “El gran restaurante de la metrópoli. La casa Deverdun” en *Arte y Letras*, *op. cit.*, pp. 17.

<sup>110</sup> “Palace Hotel” en *The Mexican Herald*. Ciudad de México, 1 de Diciembre de 1908.

<sup>111</sup> Hernández Márquez y López Rangel, *op. cit.*, p. 80.

mozos de salón estaban tan acostumbrados a la propina que el parroquiano que no les va a dar nada ya puede esperar su comida hasta el final de los tiempos. Otro diario pedía regulación gubernamental ante el hecho y se quejaba amargamente de tener que aguantar los malos tratos de los sirvientes cuando solamente estaba obligado a pagar lo consumido. En otro semanario se contaba un chiste en que un comensal pedía la lista a un camarero, el mozo traía el menú y el primero afirmaba que en verdad quería la lista de lotería para poder pagarle su gratificación.<sup>112</sup>

Como menciona el historiador Andrew P. Haley, para el comensal adinerado dar propina “era un asunto común y parte integral de una serie de rituales en que las elites exhibían su influencia y riqueza [...] Una propina generosa no sólo compraba privilegios y privacidad, sino era una señal de estatus social”.<sup>113</sup> Una opinión de la época expresaba este hecho de la siguiente manera: “La propina es el talismán precioso que abre muchas puertas, que doblega voluntades rebeldes”.<sup>114</sup>

A pesar de las quejas y chistes de los comensales con respecto a las propinas de los meseros, hay que mencionar que en algunos establecimientos los camareros no recibían paga y por lo tanto este tipo de remuneración eran sus únicos ingresos.<sup>115</sup> Para contrarrestar este hecho, los meseros de la capital, aproximadamente unos quinientos, crearon una asociación llamada Sociedad

---

<sup>112</sup> Respectivamente: “Plagas del día: Los meseros” en *El Diario del Hogar*. Ciudad de México, 15 de febrero de 1900, “Chismes y cuentos” en *El Popular*. Ciudad de México, 23 de enero de 1900 y “Chiste final” en *El Popular*. Ciudad de México, 7 de octubre de 1901.

<sup>113</sup> Haley, *op.cit.*, pp. 173-174.

<sup>114</sup> “Actualidad: las propinas” en *Iberia*. Ciudad de México, 24 de mayo de 1902.

<sup>115</sup> “Tips form greatest part of Revenue of Mexico Waiters” en *The Mexican Herald*. Ciudad de México, 9 de febrero de 1908.

Mutualista de Meseros cuyo presidente honorífico era Porfirio Díaz.<sup>116</sup>

En las fotografías de restaurantes que hemos localizado sobre restaurantes no se aprecian estos problemas. Es explicable porque el objetivo de estas imágenes es presentar a los establecimientos como sitios de orden e higiene. Para mostrar esa impresión, los meseros aparecen firmemente de pie y bien uniformados, listos para atender a los comensales. En algunos casos es tal su rigidez que parecen parte del mobiliario del restaurante, quizás esto se deba al segundo plano en el que aparecen, pues los concurrentes son el actor principal en las imágenes. Sin embargo, cuando no hay un parroquiano alrededor, los meseros se aprecian más relajados, sabedores que no tienen que cumplir con su función inmediata.<sup>117</sup>

En las fotos que hemos localizado no aparece ninguna mesera, sin embargo, sabemos desde mediados de la década de los setenta del siglo XIX existían jovencitas que se ganaban el sustento sirviendo mesas a pesar del escándalo –y aceptación– que produjo entre los comensales.<sup>118</sup> La presencia de estas mujeres en los restaurantes muchas veces se debía a que los propietarios afirmaban que eran necesarias en sus establecimientos pues en ellos “concurrían familias honorables acompañadas con señoritas”.<sup>119</sup> Sin embargo, parece ser que también hubo presencia de meseras en espacios exclusivos para varones. Por

---

<sup>116</sup> “Meseros y cocheros: Los progresos del espíritu de asociación” en *El Imparcial*. Ciudad de México, 21 de noviembre de 1905.

<sup>117</sup> “Restaurante Maison Dorée, Interior” c. 1905. © (No. de inventario 91961) en Fototeca Nacional del INAH y “Meseros en el interior de un restaurante.” c. 1900. © (No. de inventario 95006) en Fototeca Nacional del INAH.

<sup>118</sup> Para un resumen de los argumentos a favor y contra de que las mujeres se desempeñaran como meseras en 1875 *Vid* Clementina Díaz y de Ovando, *Los cafés en México en el siglo XIX*. México: UNAM, 2000, pp. 75-77.

<sup>119</sup> “Martín Alzuate, 2da. Pila Seca 1. Fonda con vinos y cervezas y una hora extra de 9 a 10 p.m.” en AHDF, Ayuntamiento, Gobierno del Distrito: fondas y figones, vol. 1622, exp. 103. Año: 1904.

ejemplo, Rubén M. Campos menciona que en algunos bares “eran servidos por muchachas pulcramente vestidas, sin pretensiones de elegancia ni aspecto de cabareteras nocturnas, sino simplemente de meseras solícitas para atender a los clientes complacerles sirviéndoles prestamente, sin sentarse a su lado ni aceptar las copas o refrescos que se les invitasen”.<sup>120</sup>

A finales del siglo XIX y principios del XX las autoridades de la ciudad de México vieron con recelo el fenómeno de las camareras, pues temieron que el servicio en cafés y restaurantes fuera una mera excusa para que mujeres caídas en desgracia ejercieran la prostitución o fueran propensas a los peligros de las terribles pasiones de los varones.<sup>121</sup> Ángel de Campo describe la voracidad de los “ataques oratorios” de los hombres hacia el llamado “bello sexo” de la siguiente manera: “[La mujer] se refugia en los helados napolitanos y parece que les sirve a sus clientes lumbres, así los enardece; despacha pasteles o chocolates, o carnes frías, o inocentes gelatinas y entre la pesada de la mercancía y el tecleo en el registrador automático, tiene que hacerse sorda, cuando menos, a tres declaraciones [...]”<sup>122</sup>

En otros casos las meseras fueron atacadas con algo más que palabras.

---

<sup>120</sup> Campos, *op. cit.*, p. 110.

<sup>121</sup> Un ejemplo de ello es el café cantante. Este tipo de establecimientos florecieron en la ciudad de México cerca de 1882 y se esperaba que ayudarían a evitar la proliferación de matronas y hieródulas. “El problema fue que aquellas mujeres que iban a ser “alejadas de la prostitución”, la ejercían en los cafés cantantes que degeneraron en tabernas”. *Vid.* Chávez Lara, María Emilia, *La canción del hada verde: El ajenjo en la literatura mexicana 1887-1902*. México: UNAM, 2012, p. 98. Los cafés cantantes de la primera década del siglo XX eran descritos por Ciro B. Ceballos con estas palabras: “La servidumbre estaba integrada por meseras, mujeres del pueblo menos bonitas que feas, con el rostro recargado de coloretos, las cuales conformaban la principal atracción de la clientela, compuesta ésta de empleados de insignificantes emolumentos, de horterillas penuriosos, de muchachos imberbes, lanzados a la ociosidad viciosa por la indolencia de los padres para darles educación o bien por malos instintos naturales, tempranamente revelados en ellos”. *Vid.* Ceballos, *op. cit.*, p. 242.

<sup>122</sup> “De los obstáculos para la evolución del feminismo territorial” en *El Imparcial*, 20 de noviembre de 1904.

Por ejemplo, en mayo de 1904 se reportó la violación de Facunda Téllez, joven que trabajaba como mesera en el Café y Restaurant “Los dos amigos”. El percance sucedió una noche en la que Téllez se vio persuadida mediante engaños por Julia Vázquez –una compañera de trabajo– para ir a un hotel, lugar donde fue agredida por el señor Jesús Pulido.<sup>123</sup> No sabemos cómo acabo el caso, sin embargo, sí conocemos que las autoridades amenazaron al propietario con clausurar su restaurante si se repetía un suceso similar. Otro hecho parecido es el del restaurante “El Bosque” cuyo dueño fue reprendido por las autoridades debido a que una de las meseras se embriagó “pero sin cometer menor escándalo, por lo que fue atendida en la sexta Demarcación de Policía”.<sup>124</sup>

La presencia de meseras también podía crear altercados entre los comensales y aun entre ellas, por ejemplo, una mesera fue acuchillada por otra debido a desavenencias entre ellas. En otro caso, dos individuos se disputaron las atenciones de una mesera del restaurante “La América”, asunto que resolvieron a bofetadas. Finalmente, una mesera resultó herida con motivo de una disputa relacionada con juegos de azar, hecho que estaba prohibido.<sup>125</sup> Ante este tipo de sucesos, la prensa de la capital pedía un actuar enérgico por parte del Gobierno

---

<sup>123</sup> Tenemos noticias de que la mencionada Facunda Tellez intentó suicidarse tres meses después, fallando en su objetivo porque la sustancia consumida no fue lo suficientemente poderosa para arrancarle la vida. Los diarios de la capital reportan como móvil del hecho una decepción amorosa con un parroquiano que era asiduo del restaurante donde trabajaba, ninguno de los periódicos informa el hecho de haber sido violada. *Vid.* “Las decepciones de una mesera” en *El Diario del Hogar*. Ciudad de México, 5 de agosto de 1904 y “Gaceta de policía: los amores de una mesera” en *El País*. Ciudad de México, 5 de agosto de 1904.

<sup>124</sup> “Con motivo de escándalos originados por las meseras de servicio en el restaurante El Bosque, callejón de Dolores 4, se previene al propietario, José Martínez y Herrera, que se le retirará la licencia a la siguiente infracción” en AHDF, Ayuntamiento, Gobierno del Distrito: fondas y figones, vol. 1621, exp. 83. Año: 1903.

<sup>125</sup> “Mesera que hiere a otra” en *El Popular*. Ciudad de México, 13 de septiembre de 1900, “Dos elegantes a la greña” en *El Popular*. Ciudad de México, 4 de mayo de 1902 y “Una mesera lesionada” en *El País*. Ciudad de México, 4 de febrero de 1905.

del Distrito Federal a favor de “la moral y la tranquilidad de la sociedad”. Guillermo de Landa y Escandón, gobernador de la ciudad, respondió a los ruegos clausurando algunos restaurantes donde los escándalos eran demasiado comunes y en otros establecimientos expulsó a las meseras que laboraban en ellos.<sup>126</sup> A pesar de estas y otras acciones emprendidas por las distintas autoridades gubernamentales –por ejemplo, prohibir que las mujeres trabajaran como meseras en el espacio público o que ingresaran a establecimientos con venta de bebidas alcohólicas–, esta problemática continuó con los gobiernos existentes durante la Revolución.<sup>127</sup>



Imagen 13. “Restaurante Maison Dorée, Interior” c. 1905. ©(No. de inventario 91961) CONACULTA. INAH. SINAFO. FN. MÉXICO.

<sup>126</sup> “Cruzada contra la inmoralidad” en *El País*. Ciudad de México, 14 de octubre de 1906.

<sup>127</sup> Una muestra de ello nos la menciona Heriberto Frías, quien en 1915 escribe lo siguiente: “En vano los pudibundos reglamentos del gobierno del distrito amontonan prohibiciones que tienden a desterrar a la Venus bribona y al Baco soez; y en vano ciérranse cantinas... la orgía responde con una larga carcajada, en tanto que por nuestras céntricas avenidas pululan los pilluelos, las meretrices, los borrachines elegantes y los mendigos”. Vid Heriberto Frías, *Los piratas del boulevard (Desfile de zánganos y víboras sociales y políticas en México)*. presentación de Fernando Curiel, México: CONACULTA, 2009, p 101.

Sobre las características de los cocineros de los restaurantes sabemos un poco menos. Los dueños de los establecimientos al anunciar sus locales en los periódicos afirmaban que contaban con cocineros “de esos que conocen los secretos más íntimos del arte culinario”, “inteligentes”, “de primera que manejaban el estilo francés y americano”, “con experiencia en los mejores restaurantes de México”.<sup>128</sup> Con las mismas palabras elogiosas eran descritos los cocineros en otras fuentes: chefs que cuentan con “exquisito gusto” y que son inteligentes pues “preparan platos calientes o fríos al gusto de los parroquianos”.<sup>129</sup> Hay que mencionar que para la época, el mundo de las cocinas de los restaurantes era primordialmente masculino, las cocineras habían sido desterradas desde el siglo XIX a las fondas y figones o marginadas en la cocinas de la casas.<sup>130</sup> A pesar de lo anterior, era posible encontrar algunas mujeres trabajando en el escalón más bajo de las cocinas: como galopinas.<sup>131</sup>

En los grandes restaurantes existía una rígida jerarquización dentro de la cocina producto de la especialización en el proceso coquinario. Es así que encontramos:

chef ejecutivo, *sous chef*, éste era el segundo al mando de la cocina; chef de partida a cargo de un área específica; *chef saucier* el encargado de las salsas; *chef poissonnier* de los pescados; *chef rotisseur* de las preparaciones de carnes, braceados y el grill; *chef friturier* a cargo de las frituras; *chef entremetier*, responsable de entradas, preparaciones de sopas, vegetales, féculas y pastas;

---

<sup>128</sup> “El gran restaurante de la metrópoli...” en *Arte y Letras*, *op.cit.*, p. 17, “Hotel St. Francis” en *El Mundo Ilustrado*. Ciudad de México, 21 de enero de 1906. “Restaurante Terminus” en *El Mundo Ilustrado*. Ciudad de México, 13 de junio de 1909 y “El Hotel Reforma” en *El Mundo Ilustrado*. Ciudad de México, 3 de enero de 1904.

<sup>129</sup> Ceballos, *op.cit.*, p. 126 y *Estadística Gráfica...*, *op. cit.*, p. 269.

<sup>130</sup> La historiadora Sarah Bak-Geller nos menciona que durante el Porfiriato la mujer se vio excluida en el espacio doméstico producto de la escisión de la esfera masculina y femenina, es por ello que la cocina “está marginada en un extremo [de la casa porfiriana]”. *Vid.* Sarah Bak-Geller Corona, “El espacio doméstico femenino: el caso de dos cocinas” en *Estudios del Hombre* [en línea]. número 16, 2003, pp. 125.

<sup>131</sup> “El festival de la caridad” en *El Mundo Ilustrado*. Ciudad de México, 29 de diciembre de 1907.

*chef tournant*, persona que sustituye a la que por alguna razón falta; *chef gardmanger*, que maneja la cocina fría, patés, terrenas; *chef boucher*, ayuda en el trabajo del garmanger; *chef patissier*, responsable de alimentos horneados, postres, o pastas, se divide en *chef confiseur*, encargado de dulces, galletas, petits fours; *chef boulanger*, panadero; *chef glassier*, de los helados; *comis*, ayudante o aprendiz; por último encontramos al *abueyeur*, quien se enverga de revisar y anunciar los platillos antes de que fueran llevados al comensal.<sup>132</sup>

En las fotografías de la época es posible apreciar estas diferencias gracias al tocado de los cocineros y la posición que ocupan en la imagen.<sup>133</sup> Los chefs de mayor jerarquía tenían el derecho de utilizar el *toque blanc* y se encuentran generalmente en la parte frontal del encuadre. Asimismo no sostienen ningún utensilio en la mano. En cambio, sus subalternos sólo llegaban a utilizar un gorro más modesto mientras que los aprendices no portaban nada. Todos los anteriores sostienen las distintas herramientas que les permiten elaborar los platillos. Es también importante mencionar que en algunas fotografías existe la presencia de mujeres. Sin embargo, estas se ubican en segundo plano y sin uniformes lo cual manifestaba su menor grado de relevancia dentro de la cocina, pues a todos los cocineros que se encuentran pulcramente vestidos con mandiles blancos.<sup>134</sup> Al igual que los meseros, es posible que los cocineros primero hayan trabajado en las cocinas de los notables de la ciudad para posteriormente laborar en los restaurantes de la época; el caso de Sylvain Daumont sería el mejor ejemplo.

A pesar de que en los anuncios de la época se hacía énfasis en la limpieza

---

<sup>132</sup> Hernández Márquez y López Rangel, *op. cit.*, p. 71-72.

<sup>133</sup> “Cocineros preparan alimentos en una cocina” c. 1900. © (No. de inventario 164869) en Fototeca Nacional del INAH, “Chefs y cocineros en la cocina del restaurante Silvain, retrato.” c. 1905-1910. © (No. de inventario 164869) en Fototeca Nacional del INAH y “Cocineros preparan alimentos en una cocina” c. 1900. © (No. de inventario 164869) en Fototeca Nacional del INAH y “Alejandro Parón, cocinero junto a una mesa de bocadillos y bebidas, retrato” c. 1900. © (No. de inventario 24506) en Fototeca Nacional del INAH.

<sup>134</sup> Las historiadoras Fausta Gantús y Florencia Gutiérrez nos mencionan que en las fotografías la ropa es un indicador de posición de preeminencia social; el vestido “actúa como un poderoso instrumento de discriminación social”. *Vid.* Florencia Gutiérrez y Fausta Gantús, “Imaginario y realidades del universo laboral panadero. Ciudad de México en el cambio del siglo XIX-XX” en *Iberoamericana* [en línea], año X, número 38, 2010, p. 44.

de los cocineros y en la pureza de los alimentos y bebidas servidos en los restaurantes, la prensa comentaba sobre la posible adulteración de los productos. Un periódico satírico de la capital expresaba este hecho con las siguientes estrofas: “Y si llega fulano y por antojo/ Quiere comer un lunch con ensalada/Y le huele a pescado con hinojo,/ Y le sabe a escamocha transnochada.../ Esto le indica al cliente/Que le toman el pelo lindamente”.<sup>135</sup> Nueve años después otro diario de la capital se valía de la caricatura para sugerir que los cocineros daban literalmente a los comensales gato por liebre.<sup>136</sup>



Imagen 14. “Chefs y cocineros en la cocina del restaurante Silvayn, retrato.” c. 1905-1910. © (No. de inventario 276139) CONACULTA. INAH. SINAFO. FN. MÉXICO.

Las bebidas alcohólicas tampoco estaban exentas de sospechas. El mismo diario satírico afirmaba que las cervecerías nacionales vendían “azúcar quemada,

<sup>135</sup> “Indicadores” en *Cómico*. Ciudad de México, 8 de octubre de 1899.

<sup>136</sup> “En la cocina” en *El Tiempo Ilustrado*. Ciudad de México, 26 de diciembre de 1909.

un poquito de agua, con otro poco de lúpulo y mucha, mucha cebada.<sup>137</sup> Ciro B. Ceballos estaría de acuerdo con ese periódico pues nos cuenta el caso de Gustavo Montaudon, propietario del restaurante París, quien tenía la habilidad de “hacer que los vinos nuevos parecieran viejos. Ello no solamente porque ponía telarañas y polvo en las botellas que colocaba en una elegante canastilla de mimbre, sino porque componía los caldos dándoles un sabor en particular que no conseguía mistificar a los catadores buenos”.<sup>138</sup> El sociólogo Jack Goody explica que la adulteración es “uno de los rasgos del crecimiento de la sociedad urbana, o más bien de toda sociedad, sea urbana o rural, cuando está disociada a la producción primaria”, tal era el caso de la ciudad de México a principios del siglo XX.<sup>139</sup>

## **VI. La diversidad de comensales**

Los restaurantes de la ciudad de México de la primera década del siglo XX funcionaban gracias a la demanda que existía por parte de sus clientes. ¿Quiénes eran estos hombres y mujeres que frecuentaban los restaurantes? Las diversas fuentes de la época afirmaban que sus concurrentes son “familias decentes de la alta sociedad”, “personas dignísimas y distinguidas”, “gente correcta y de gran mundo”.<sup>140</sup> En la clasificación que el criminólogo Julio Guerrero proponía sobre la sociedad mexicana, afirmaba que las mujeres de alta sociedad “se adornan con aretes, prendedores en la mascada y anillos de plata: usan cubiertos en la

---

<sup>137</sup> “En tierra potosina” en *Cómico*. Ciudad de México, 9 de octubre de 1898.

<sup>138</sup> Ceballos, *op. cit.*, p. 127.

<sup>139</sup> Jack, Goody *Cocina, cuisine y clase*. trad. Patricia Wilson, Barcelona: Gedisa, 1995, p. 220.

<sup>140</sup> “Restaurante y cantina Gambrinus” en *El Mundo Ilustrado*, Ciudad de México, 1 de enero de 1906, “Un hombre laborioso y su obra” en *El Mundo Ilustrado*, Ciudad de México, 7 de marzo de 1909 y Ceballos, *op. cit.*, p. 72.

comida”; eran aquellos hombres que tienen “un respeto constante hacia sí mismo, haciendo observar en forma de aseo todas las prescripciones de la higiene; y en un respeto mutuo entre sus miembros, imponiendo en el trato las formas de una urbanidad, afectuosa y sin etiqueta pero estricta». <sup>141</sup> De estos varones y féminas se esperaba que cumplieran los dictados de los libros de urbanidad y buenas maneras. <sup>142</sup> Esta elite que visitaba los restaurantes de la ciudad no eran otros que los beneficiados por el orden y progreso porfiriano: burócratas superiores, cuerpo diplomático, banca, alto comercio y los literatos más conocidos de la época. <sup>143</sup> Dentro de este grupo encontramos a Federico Gamboa que ocupó importantes cargos en el aparato gubernamental y a Jesús Valenzuela, diputado de la república e importante mecenas de los decadentistas mexicanos.

Los miembros de esta clase social visitaban los restaurantes “con un atuendo y modales pertinentes, es decir, vestían a la última moda de París, usando ostentosos accesorios de metal y piedras preciosas, en el fin de impresionar en esos sitios y armonizar con las buenas maneras de las mesas”. <sup>144</sup> En las fotos de la época es posible observarlo: hombres elegantísimos con frac que colocan sus sombreros de copa en percheros; mujeres con amplios vestidos y sombreros de ala ancha. <sup>145</sup> En algunas fotografías incluso aparecen niños en los

---

<sup>141</sup> Julio Guerrero, *La génesis del crimen en México: estudio de psiquiatría social*. México: Porrúa, 1977, pp. 172 y 178

<sup>142</sup> Por ejemplo: “Si una dama va sencillamente vestida a una tertulia o comida, creyendo que se trata de una reunión de confianza, y se encuentra allí con mujeres elegantemente ataviadas, en vez de quejarse o malhumorarse, deberá pedir excusas á la señora de la casa, bromear con ingenio su torpeza y nada más”. *Vid. Almanaque Bouret para el año 1897, op. cit.*, p. 141.

<sup>143</sup> “El restaurante Sylvain Daumont” en *El Mundo Ilustrado*. Ciudad de México, 18 de septiembre de 1904.

<sup>144</sup> Hernández Márquez y López Rangel, *op. cit.*, p. 75.

<sup>145</sup> “Personas en Villa des Roses” c. 1905. © (No. de inventario 84929) en Fototeca Nacional del INAH y “Restaurante, interior” c. 1910. © (No. de inventario 84930) en Fototeca Nacional del INAH

brazos de sus progenitores lo cual refuerza la idea de que los restaurantes tenían espacios exclusivos para familias.<sup>146</sup> Sin embargo, en otras fotografías sólo aparecen hombres comiendo y bebiendo, hecho que a finales del siglo XIX se le conocía como “banquetes para hombre solos”.<sup>147</sup>



Imagen 15. “Personas en “Villa des Roses” c. 1905-1910. © (No. de inventario 84929) CONACULTA. INAH. SINAFO. FN. MÉXICO.

A pesar de que no encontramos ninguna imagen que muestre solamente a mujeres comensales, sabemos que en los restaurantes existían espacios especiales para ellas, “razón por la cual las señoras acuden con suma

---

y “Hombres en una cafetería de la avenida Chapultepec, retrato” c. 1910. © (No. de inventario 123264) en Fototeca Nacional del INAH

<sup>146</sup> La historiadora Deborah Toner menciona que desde finales del siglo XIX “existieron anuncios de establecimientos con bebidas alcohólicas que enfatizaron áreas especiales para familias, indicando así que sus locales eran respetables, seguros y ordenados”. *Vid.* Toner, “Everything in its right place?”, *op. cit.*, p. 39.

<sup>147</sup> “Banquetes de hombres solos” en *El Monitor Republicano*. Ciudad de México, 17 de mayo de 1885.

tranquilidad, con vivo placer, en la idea de que no se han encontrar con nada que las moleste”.<sup>148</sup> También tenemos noticias de que las damas tenían socialmente prohibido sentarse a beber en un bar y cantina, aunque sí podían realizarlo junto a los caballeros en los salones de los restaurantes.<sup>149</sup>

El horario de los restaurantes y otros establecimientos alimenticios era de cinco de la mañana a nueve de la noche, es probable que las elites abarrotaran los restaurantes en tres momentos del día: a la hora del lunch, en la comida y en las noches.<sup>150</sup> Según una publicación periódica de la época, el lunch no es otra cosa “que el almuerzo o la colación de nuestros ancestros [...] una recepción de tarde” en la que se servía leche, café, postres y licores, siendo el más popular la champaña.<sup>151</sup> Era posible realizarse en los salones de la casa o en los restaurantes, con la única diferencia que en el segundo los meseros eran los encargados de servir las viandas.

Con respecto a las comidas, éstas ocurrían horas después del lunch. Para los bolsillos más acaudalados era posible consumir un servicio completo: entradas, sopas, entremeses, asados, postres además de los vinos y refrescos. Sin embargo, muchos optaban por la sobriedad y sólo consumían sopa, un platillo y las respectivas bebidas.<sup>152</sup> Las visitas nocturnas a los restaurantes ocurrían muchas veces tras las idas al teatro y otros espectáculos, esto era posible gracias al alumbrado al interior de los establecimientos y en la vía pública. En estas

---

<sup>148</sup> “El gran restaurante de la metrópoli...” en *Arte y Letras*, *op. cit.*, p. 17.

<sup>149</sup> Campos, *op. cit.*, p. 34.

<sup>150</sup> Para un análisis general de los horarios de alimentación de las elites capitalinas de la época Vid. 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*, número 34, 2010, pp. 15-45.

<sup>151</sup> “Usos de sociedad: lunchs, *garden party* y paseos campestres” en *El Mundo Ilustrado*. Ciudad de México, 7 de marzo de 1909.

<sup>152</sup> Hernández Márquez y López Rangel, *op. cit.*, pp. 95-97.

veladas se consumía chocolate, té y café, además de bebidas preparadas a base de champaña y aperitivos. Un ejemplo de esto lo encontramos en el diario de José Juan Tablada, en la entrada correspondiente al sábado 30 de julio de 1905: “Llegué al Café [Colón] muy impaciente a las ocho y cuarto; pedí un helado... Nadie llegaba. En la terraza cenaba una familia alemana. Llegaron unas americanas que se sentaron a tomar un *pusse café*. Cerca de mi mesa tomaba ostras una pareja de amantes o esposo [...]”.<sup>153</sup>

Los restaurantes de la época tenían la posibilidad de permanecer abiertos hasta la una de la mañana si conseguían una licencia de horas extraordinarias. Para 1907 se amplió el horario hasta las dos de la mañana lo cual fue recibido con aplausos de la prensa pues “las personas que llegaban tarde en los trenes o salían de los teatros, generalmente no encontraban un restaurante donde cenar o tomar café”.<sup>154</sup> Sin embargo, dos visitantes estadounidenses en distintas fechas afirmaban que no existía una vida nocturna de restaurante en México tal y como la que se vivía en su país, en donde era posible charlar, bailar y escuchar música una vez acabada la cena.<sup>155</sup>

Era común que las elites mexicanas visitaran los restaurantes en días festivos, los más importantes eran la Navidad, el Año Nuevo y el día de la Independencia. La festividad más recordada de la época fue el Centenario, en el que una multitud de delegados de distintos países ofrecieron múltiples banquetes en

---

<sup>153</sup> José Juan Tablada, *Obras IV. Diario 1900-1944*, edición de Guillermo Sheridan, México, UNAM, 1992, p. 60.

<sup>154</sup> “Los restaurants quedarán abiertos hasta las dos de la mañana” en *El Popular*. Ciudad de México, 13 de septiembre de 1907.

<sup>155</sup> “Night life nearly entirely lacking in Mexico” en *The Mexican Herald*. Ciudad de México, 19 de enero de 1908 y “Watching the crowd in gay paree” en *The Mexican Herald*. Ciudad de México, 10 de diciembre de 1911.

los restaurantes de la ciudad.<sup>156</sup> Las colonias extranjeras residentes de la capital llenaban estos establecimientos cuando ocurrían sus fiestas nacionales: 4 de julio para los estadounidenses, 14 de julio para los franceses y 8 de septiembre, día de la Virgen de Covadonga, para los españoles. Los italianos conmemoraban el aniversario de la toma de Roma cada 20 de septiembre y los alemanes celebraban el natalicio de Guillermo II, es decir, el 27 de enero.<sup>157</sup>

Para la primera década del siglo XX los restaurantes de la ciudad de México eran cada vez más frecuentados por una modesta clase media deseosa de equipararse con los miembros más pudientes de la sociedad. El restaurante Deverdun afirmaba que las familias de la clase media podían saborear los exquisitos manjares que se preparaban en sus cocinas, cosa que antes era patrimonio que sólo los ricos gozaban.<sup>158</sup> Los miembros de este grupo social eran profesionistas que ocupaban puestos en la baja burocracia o ejercían como periodistas, pequeños comerciantes, empleados, dependientes y escritores. Muchos de estos hombres y mujeres eran descritos como “jóvenes calaveras, mujeres galantes, trasnochados, toreros insolentes, golfas elegantes, hembras ordinarias y zafias”, valoraciones menos mordaces los llaman “burgueses de medio pelo y pobres decentes”.<sup>159</sup> Dentro de este grupo se encuentra el grupo de los jóvenes decadentistas: Tablada, Ceballos y Campos, los cuales vivieron el sueño inconcluso del Porfiriato y escribieron sus memorias una vez pasado el río revuelto de la Revolución.

---

<sup>156</sup> Hernández Márquez y López Rangel, *op. cit.*, pp. 44-56.

<sup>157</sup> González Navarro, *op. cit.*, p. 706.

<sup>158</sup> “La casa H. Deverdun Suc.” en *Artes y Letras. op. cit.*, p. 21.

<sup>159</sup> Ceballos, *op. cit.*, p. 126, 132 y Gamboa, *op. cit.*, p. 144.

A diferencia de la clase media estadounidense que para principios del siglo XX evitó los restaurantes de las elites por su alto costo y por los valores contrarios a su pensamiento, su contraparte mexicana aceptó –no sin inconvenientes– las ideas y prácticas que existían en los restaurantes más caros de la ciudad de México.<sup>160</sup> A pesar de las diferencias materiales que existían entre las clases altas y medias de esta época podemos afirmar que ambas esperaban lo mismo: orden e higiene. Pero, ¿qué representaba para estas clases comer en los restaurantes? Pensamos que para las clases altas y medias de la ciudad de México comer en un restaurante significaba *ser moderno*. ¿En qué consistía esta modernidad? Para los hombres y mujeres del Porfiriato, la ciencia, la industria y el cosmopolitismo eran sinónimos de progreso y por ende, de modernidad. Sobre este último hecho Mauricio Tenorio Trillo nos menciona que “En el mundo moderno, el progreso es la vara con que la época prefiere medirse. La historia del tiempo moderno es la historia de la propia conciencia del progreso, o sea, de cómo la modernidad produjo una imagen de sí misma”.<sup>161</sup>

El lector se preguntará qué hay de ciencia, industria y cosmopolitismo en los restaurantes de la época. Al respecto, cabe recordar que a principios del siglo XIX Anthelme Brillat-Savarin en su *Fisiología del gusto* intentó establecer el método y las reglas de una nueva disciplina: la gastronomía. A partir de ese momento el acto de cocinar correctamente no sería ejecutado por advenedizos, sino por especialistas. Asimismo, la acción de comer no sería un simple deglutir sino, como bien resume un periódico mexicano de finales del siglo XIX, “un signo

---

<sup>160</sup> Haley, *op. cit.*, p. 66.

<sup>161</sup> Mauricio Tenorio Trillo, *Artifugio de la nación moderna: México en las exposiciones universales, 1880-1930*. México: Fondo de Cultura Económica, 1998, p. 13.

de civilización y buen gusto”.<sup>162</sup> Sin embargo, este buen comer no se ejecutaría en cualquier parte, sino que tendría su principal manifestación en los restaurantes, donde cocineros profesionales reproducirían las técnicas caras y laboriosas de la cocina francesa clásica que Antonin Câreme y Auguste Escoffier habían perfeccionado.<sup>163</sup>

Con respecto a la condición del restaurante como industria –a diferencia de las fondas y figones con un carácter mucho más artesanal– hay que mencionar los factores que permitieron su surgimiento. Según Jack Goody, estos serían cuatro: la conservación, la mecanización, la venta minorista-mayorista y por último, el transporte.<sup>164</sup> En los restaurantes de la ciudad de México de la época encontramos la mayoría de estas características mencionadas por el sociólogo: la utilización de enlatados y en escasos casos la aparición de los nacientes refrigeradores para la conservación de los alimentos; la cocción a partir de estufas de gas y petróleo, mucho más seguras que los braseros de leña; el expendio por medio de menús o la elaboración de grandes banquetes.

Una muestra de la identificación que las elites mexicanas hicieron de los restaurantes por su condición industrial lo encontramos en un libro que hemos citado a lo largo del capítulo: *Estadística Gráfica: Progreso de los Estados Unidos Mexicanos*. No hay que olvidar que este texto es un álbum monográfico ilustrado donde se reúnen “una serie de imágenes y reseñas de los más destacados

---

<sup>162</sup> “Comida michoacana” en *La Lira Michoacana*. Ciudad de México, 23 de enero de 1894.

<sup>163</sup> Jeffrey M. Pilcher, *¡Vivan los tamales! La comida y construcción de la identidad mexicana*. trad. Victoria Schussheim, México: Ediciones de la Reina Roja, 2001, p. 106.

<sup>164</sup> Goody, *op. cit.*, p. 200.

establecimientos fabriles, talleres y comercios de México y, por ende, constituye un ícono del imaginario porfiriano en torno a la industria y al trabajo”.<sup>165</sup>

Con respecto al cosmopolitismo, Tenorio Trillo nos menciona que “era un requisito de la modernidad que al mismo tiempo que demandaba la homogeneización de todas las características y deseos humanos, apreciaba y deseaba lo exótico y estrafalario”.<sup>166</sup> En el caso del México de finales del Porfiriato, lo exótico y deseable era lo francés, puesto que París era en la época el símbolo de la civilización y el refinamiento. De la ciudad luz “provenían los estilos, las tendencias arquitectónicas, la traza urbana; también de París llegaba la moda, las “buenas maneras” y las reglas de etiqueta, la gastronomía y las grandes tiendas departamentales [...]”.<sup>167</sup> Ángel de Campo resumía este hecho afirmando que “No hubo etapa de mi vida que no tuviera relación con el bello país de Francia en general y con París en particular”.<sup>168</sup> En los restaurantes de la ciudad de México de la época era palpable el cosmopolitismo anhelado: el comensal escogía sus alimentos en lengua francesa, comía preparaciones al estilo francés, inglés o americano y compartía el salón con cuerpos de distintas nacionalidades cuyo origen sólo era revelado por las distintas lenguas de las conversaciones.

Por último, no hay que olvidar que la cocina francesa –aquella que estuvo íntimamente ligada con la idea de restaurante en la época– fue asociada con la idea de modernidad. Al respecto, José Luis Juárez López nos menciona que “En 1869 Urban Dubois hizo un llamado a adherirse a ella porque era la que portaba el

---

<sup>165</sup> Gutiérrez y Gantús, “Imaginarios y realidades del universo laboral panadero...” *op. cit.*, 30.

<sup>166</sup> Tenorio Trillo *op. cit.*, p. 23.

<sup>167</sup> Ortiz Gaitán, “Mandatos seductores...” en Collado (coord.), *op. cit.*, p. 84.

<sup>168</sup> “La buena intervención francesa” en *El Imparcial*. Ciudad de México, 14 de julio de 1907.

signo del progreso y la civilización. Con su adopción y ejercicio, dijo, se abolían las distancias entre los pueblos civilizados y se entrelazaban las mismas costumbres y gustos”.<sup>169</sup> Manuel Gutiérrez Nájera expresaba este hecho al afirmar que Carlos Recamier, dueño del restaurante Iturbide, contribuía “más al progreso de la República que los ideólogos constitucionalistas del *Partido Liberal* y los teólogos de *La Voz*. Usted enseña el arte de comer, ignorado por nosotros y más indispensable que la instrucción obligatoria y laica”.<sup>170</sup> Ángel de Campo opina algo similar al decir que “los [actuales] hijos de Eva nos vemos condenados, según nuestras proporciones, a comer según el Código fundamental de la cocina francesa o las leyes locales de la cocinera poblana”.<sup>171</sup>

Por todo lo anterior es que concordamos con las interpretaciones de otras historiadoras que afirman que la gastronomía a finales del siglo XIX y principios del XX al ser considerada un arte, otorgaba la oportunidad de demostrar la cultura y civilización de un pueblo.<sup>172</sup> Los comensales de los restaurantes compartían un mismo discurso en estos establecimientos pues “miraban cómo comían, cómo se sentaban a la mesa, y cómo practicaban los mismos rituales sociales y seguían las mismas reglas en una comida”.<sup>173</sup> El consumo en estos establecimientos permitía a los parroquianos identificarse entre sí con los valores de la modernidad y establecer “una serie de patrones indicativos que subrayan la pertenencia a

---

<sup>169</sup> Juárez López, *op. cit.*, p. 35.

<sup>170</sup> “Recamier el apócrifo y Don Carlos Recamier” en *El Universal*. Ciudad de México, 21 de junio de 1893.

<sup>171</sup> “Las cocineras y la vida diaria” en *El Imparcial*. Ciudad de México, 4 de mayo de 1902.

<sup>172</sup> Márquez Hernández y López Rangel, *op. cit.*, p. 75.

<sup>173</sup> Victoria Uribe, *op. cit.*, p. 43.

determinado estrato social”.<sup>174</sup>

Si bien los discursos en torno a los restaurantes afirmaban que éstos eran espacios de orden e higiene y que sus comensales eran personas respetables y elegantes –y por ende modernos–, distintas fuentes demuestran lo contrario. En la literatura es claro el contraste. Rubén M. Campos recuerda que en estos establecimientos “todas las crisis allí se resolvían por lisos. Si surgía un acaloramiento entre dos amigos o conocidos por lo menos, la intervención de los camaradas evitaba un conflicto que siempre terminaba con otra ronda de copas y en una reconciliación”.<sup>175</sup> Sin embargo, Ciro B. Ceballos no estaría de acuerdo con su amigo pues menciona el caso de la Maison Dorée: “No obstante la corrección habitual de la clientela, solían desarrollarse en él escándalos cuando las calaveras elegantes invadían sus salones después de haber tomado licor”.<sup>176</sup>

Lo mismo ocurría con la prensa: era posible encontrar en la misma página anuncios de restaurantes que exaltan la paz que se vivía y reportes que informaban de distintos escándalos en los establecimientos por parte de los parroquianos. Los más comunes eran riñas a golpes entre los concurrentes producidos por el exceso de alcohol o relacionadas con mujeres.<sup>177</sup> También sobresalen los alborotos que eran resultados de desavenencias por el costo de los alimentos, el lento servicio de los camareros y la calidad de las bebidas.<sup>178</sup> Los

---

<sup>174</sup> Ortiz Gaitán, “La ciudad de México durante el Porfiriato...” en Pérez y Cramaussel, *op. cit.*, p. 182.

<sup>175</sup> Campos, *op. cit.*, p. 32.

<sup>176</sup> Ceballos, *op. cit.*, p. 125.

<sup>177</sup> “Escándalo en un restaurant” en *El Diario del Hogar*. Ciudad de México, 12 de febrero de 1901, “Riña entre un lagartijo y un italiano” en *El Popular*. Ciudad de México, 13 de abril de 1901 y “Notas de delincuencia” en *El Correo Español*. Ciudad de México, 24 de octubre de 1902.

<sup>178</sup> “Escándalo en un restaurant” en *El Popular*. Ciudad de México, 13 de junio de 1903, “Gran escándalo en un Restaurant” en *El Popular*. Ciudad de México, 10 de octubre de 1903, “Una riña”

conflictos más graves tuvieron como protagonistas a comensales armados, sin embargo, sólo tenemos noticias de una muerte ocurrida en un restaurante de la época bajo circunstancias poco claras.<sup>179</sup> Los periódicos de la época señalaban que todos los sucesos fueron atendidos por la policía, siendo en algunos casos agredidos al cumplir su labor.<sup>180</sup> La reiteración de estos sucesos en los restaurantes podía provocar que las autoridades decidieran revocar la licencia a sus propietarios, como fue el caso del establecimiento ubicado en el Hotel Guillow.<sup>181</sup>

Es probable que buena parte de la situación de los establecimientos que hemos estudiado a lo largo de la última década porfirista prosiguiera durante la lucha fratricida que conocemos como Revolución Mexicana, cosa que el historiador estadounidense Jeffrey Pilcher ya ha trabajado.<sup>182</sup> Sin embargo, la reconstrucción nacional y las nuevas ideas –como el nacionalismo y el indigenismo– que florecieron después de la década de 1920 modificaron la relación de los restaurantes de la ciudad de México con la comida.<sup>183</sup> Pero esa es otra historia que rebasa los límites temporales de nuestra investigación y que merece ser estudiada a profundidad.

---

en *El Popular*. Ciudad de México, 27 de septiembre de 1906 y “Escándalo en el Peñón: Lo promueve la conducta de los empleados” en *El Popular*. Ciudad de México, 24 de marzo de 1907.

<sup>179</sup> “Muerto en un restaurant” en *El Popular*. Ciudad de México, 18 de noviembre de 1906, “Alarma en un restaurant” en *La Iberia*. Ciudad de México, 4 de enero de 1907 y “Escándalo en un restaurant” en *La Patria*. Ciudad de México, 10 de mayo de 1907.

<sup>180</sup> “Agresión a la policía” en *Iberia*. Ciudad de México, 4 de junio de 1902, “Formidable escándalo en San Francisco: Ultrajes y agresiones a la policía” en *El Popular*. Ciudad de México, 19 de agosto de 1908 y “Escándalo en San Juan de Letrán” en *La Iberia*. Ciudad de México, 15 de mayo de 1910.

<sup>181</sup> “El propietario del restaurante del Hotel Guillow desea expender bebidas alcohólicas” en AHDF, Ayuntamiento, Gobierno del Distrito: fondas y figones, vol. 1623, exp. 145 Año: 1905.

<sup>182</sup> Jeffrey M. Pilcher, “¡Tacos, joven!”, *op. cit.*, pp. 87-125.

<sup>183</sup> El principal cambio que impera después de la Revolución con respecto a la comida es la revalorización que existe por parte de las elites hacia las producciones locales. *Vid.* Juárez López, *op. cit.*, pp. 113-154.

## REFLEXIONES FINALES

Hemos llegado al final de nuestro banquete decimonónico. Exhortamos a nuestro caro lector a que todavía no abandone su asiento, que nos acompañe a una breve charla de sobremesa. En ese festín hemos estudiado los restaurantes de la ciudad de México a lo largo de casi cien años, desde las postrimerías de la Independencia hasta las horas anteriores a la Revolución. ¿Qué hemos aprendido en este largo recorrido?, ¿qué utilidad académica ha tenido analizar el devenir los restaurantes de la época?, ¿hemos demostrado nuestra hipótesis inicial?, ¿acaso hemos cumplido con nuestros objetivos? De esto y otras cuestiones hablaremos a continuación.

Hemos visto que el restaurante como institución alimenticia surge en París justo antes de la Revolución, sin embargo, es durante este acontecimiento histórico que se consolidan las ideas que hay en torno a estos lugares: buen gusto, refinamiento y diferenciación social. Una vez ocurrido este proceso, fue en la primera parte del siglo XIX que estos establecimientos franceses se expanden a través de las principales ciudades del mundo occidental: Londres, Boston, Madrid, Hamburgo, Nueva York. Para el caso mexicano hemos logrado ubicar que el surgimiento de los restaurantes en la quinta década del siglo XIX, lo anterior gracias a la contrastación de fuentes literarias y hemerográficas. El auge de los restaurantes en la ciudad de México estuvo íntimamente relacionado con la proliferación de cafés en la urbe y el accionar de los cocineros extranjeros, principalmente franceses. En la mayor parte de los casos fueron estos chefs los

encargados de realizar costosas remodelaciones a los cafés para acondicionarlos de acuerdo con la idea de restaurante de la época, es decir, que sus establecimientos contaran con meseros, sirvieran con menú y dispusieran de gabinetes privados.

A la par que surgen los restaurantes en la ciudad de México, las autoridades locales realizaron las primeras tentativas de gravar los establecimientos alimenticios de la urbe. Después de varios intentos en torno a las formas de fiscalización, los gobiernos liberales decidieron cobrar impuestos a estos lugares basándose en el valor rentable de los mismos. El resultado de esa acción fue la diferenciación de los establecimientos de acuerdo a su ubicación. Los restaurantes, que ocupaban los locales más céntricos de la ciudad y por ende más costosos, se catalogaron como de primera clase. En cambio, las fondas y figones ubicados en la periferia de la ciudad fueron etiquetados como de segunda o tercera categoría. Es así que la ley estableció la primera distinción entre estos establecimientos. Todo lo anterior lo conocemos gracias a la legislación de la época.

Tras el triunfo de la República, los restaurantes de la ciudad de México se multiplicaron. Con su expansión, estos establecimientos tuvieron que definir la posición que ocuparían en la vida pública de la capital. Este proceso tuvo dos vertientes paralelas: la primera estuvo relacionada con el poder político. La opinión pública –expresada en los periódicos– atacó el gusto que los gobernantes tenían por celebrar fastos banquetes en los restaurantes de la ciudad. Lo anterior dentro del contexto de la lucha por el poder tras la muerte de Juárez. La segunda vertiente consistió en el interés que los restaurantes tuvieron por diferenciarse de

sus símiles menos afortunados, es decir las fondas y figones, y de sus parientes más cercanos, los cafés. Para ello apelaron a las mejoras materiales hechas y al gusto de sus concurrentes por medio de anuncios aparecidos en periódicos. Sin embargo, estos hechos no sólo se manifestaron en los diarios de la capital, sino que también aparecieron consignados en la literatura de la época y en prácticas materiales concretas.

Este proceso tomó un nuevo cauce alrededor de la última década del siglo XIX. En el primer caso, la consolidación del gobierno porfirista llevó a que las críticas hacia los banquetes políticos que se realizaban en los restaurantes fueran cada vez menos estruendosas, hasta llegar a ser nulas para las celebraciones de 1910. Lo anterior es explicable por el giro que ocurrió en la idea de gastronomía – de asociada a la glotonería a relacionada con el buen gusto– y quizás a las medidas coercitivas hacia la prensa de la época por parte del régimen. En el segundo caso, los restaurantes lograron efectivamente diferenciarse de los establecimientos de alimentación populares. Asimismo, los restaurantes se adjudicaron el monopolio de la distinción social y culinaria, superando así a los cafés. Estudiamos que los elementos por los cuales se diferenció a la clientela durante la época fueron los siguientes: su gusto culinario, la capacidad económica para pagar los platillos, su conocimiento del francés para ordenar a partir de un menú y sus modales en la mesa, pero también su condición étnica o su “calidad moral”.

Es importante recordar que el proceso descrito estuvo inserto dentro de los intentos de modernización de la vida social en la ciudad por parte de los distintos gobiernos liberales de la época. Las autoridades capitalinas intentaron por los

medios que tuvieron a su alcance regular el espacio público, esto con el objetivo de mantener el orden. Producto de lo anterior, el gobierno del Distrito Federal buscó regular el funcionamiento de los lugares de alimentación existentes en la urbe. Para ello, crearon reglamentos específicos en los que podemos observar los intereses del gobierno: obtener recursos para el erario, conservar el orden en la vía pública y promover la higiene al interior de los mismos. La discusión sobre los logros o fracasos de estos reglamentos sigue todavía pendiente.

Para la última década del Porfiriato, las diferencias entre los restaurantes y los espacios de alimentación populares estaban plenamente afianzadas, tal como lo muestran las licencias que los establecimientos solicitaban al gobierno del Distrito Federal. Encontramos que a pesar de que la ley englobaba a todos estos locales bajo el término de “fondas”, las autoridades y los propietarios de restaurantes señalaban –con mayor insistencia los segundos– las diferencias entre los establecimientos.

El análisis de estas patentes nos permitió observar la aplicación de los distintos reglamentos de fondas y cantinas existentes en la época. Lo anterior mostró que no siempre existía una relación armoniosa entre los distintos órganos del gobierno del Distrito Federal al aplicar las normas de establecimientos principalmente entre la llamada Tercera Sección, la Inspección General de Policía y el Consejo de Salubridad. Así mismo, el estudio de las licencias nos permitió explicar la relación que hubo entre los diversos dueños de locales con las autoridades locales.

El examen de las licencias también nos arrojó información puntual sobre la ubicación de los restaurantes, las condiciones materiales que existían al interior, el

perfil de sus propietarios, la situación de los empleados que laboraban en ellos y finalmente los comensales que los visitaban. Con respecto a la ubicación urbana de los establecimientos encontramos que se localizaban principalmente en dos zonas: al oeste inmediato de la Plaza de la Constitución, cuyo eje principal eran las calles de San Francisco y Plateros, y en las inmediaciones de Glorieta de Colón en el Paseo de Reforma. Además de otros espacios concretos de la ciudad de México.

La descripción del interior de los restaurantes nos permitió entender el funcionamiento de los mismos y las diferencias existentes: restaurante de un hotel, restaurante con cantina y restaurante a secas. En cuanto a los propietarios descubrimos que probablemente la mayoría de ellos fueran hombres de nacionalidad extranjera dispuestos a invertir en el ramo. A pesar de la abrumadora cantidad de propietarios varones, localizamos algunas mujeres entre las dueñas de los establecimientos. En este apartado también propusimos algunas hipótesis sobre las distintas trayectorias que podían tener los poseedores de estos locales y las problemáticas que se enfrentaban para mantener boyante su empresa.

Sobre los trabajadores de los restaurantes, nos enfocamos en los cocineros y meseros a pesar de la existencia de otro tipo de asalariados en estos establecimientos. En este apartado analizamos el discurso que había en torno a estos hombres y mujeres así como las dificultades que tuvieron en la práctica para poder complacer a los comensales. Acerca de los concurrentes de los restaurantes, propusimos una división de acuerdo a los grupos sociales que visitaban estos establecimientos: elite y clase media. Encontramos que ambas clases compartían un código común con respecto a los restaurantes, sin embargo,

Finalmente hay que mencionar que el estudio de los restaurantes en esta época nos permitió vislumbrar que a pesar de que los discursos afirmaban que estos establecimientos eran espacios de orden y higiene en comparación con las fondas y figones, ocurrían hechos que trastocaban esta imagen. Es así que encontramos que los múltiples problemas que tenían los restaurantes eran los siguientes: la incapacidad de cumplir los reglamentos y el pago de impuestos, conflictos con las autoridades capitalinas, riñas por parte de los comensales, personal incompetente, presencia de prostitutas, sospechas sobre la calidad de los alimentos e instalaciones coquinarias deficientes.

Por toda la información y análisis ofrecido consideramos que logramos responder a la mayor parte de las preguntas que orientaron a esta investigación, y por ende cumplimos con la mayoría de los objetivos propuestos al principio del texto. En primer lugar, nuestro estudio arrojó luz a un tema poco abordado por la historiografía mexicana y que recientemente empezó a ser trabajado por la historiografía estadounidense. Gracias a ello logramos descubrir el probable momento y razón del surgimiento de los restaurantes.

El análisis del desarrollo de los restaurantes nos permitió conocer nuevas facetas políticas, socioeconómicas y culturales del devenir de la ciudad de México en la segunda década del siglo XIX, principalmente lo relacionado con las prácticas y representaciones de estos establecimientos. En tercer lugar, se demostró efectivamente los restaurantes del último tercio del siglo XIX lograron diferenciarse de sus contrapartes más populares, lo cual es palpable en los distintos discursos literarios, periodísticos y legales de la época. Finalmente, utilizamos fuentes que recientemente han sido utilizadas para el estudio de estos

establecimientos de la ciudad de México a finales del Porfiriato y que nos permiten sugerir que los comensales se identificaban como hombres modernos al asistir a estos establecimientos.

A pesar de estos modestos logros, hay que señalar que existieron objetivos que no se cumplieron a cabalidad. Hay que mencionar que el desarrollo de los restaurantes durante sus primeros años –es decir en el álgido tiempo que transcurre de la Reforma al fin del Segundo Imperio– fue poco trabajado debido a la escasez de fuentes. Un estudio más a fondo de este periodo nos revelaría los iniciales intentos de los restaurantes por diferenciarse de los cafés y la recepción que tuvieron los mismos entre la opinión pública. Asimismo, hay que reiterar la necesidad de estudiar estos establecimientos alimenticios en conjunto, tal y como los hombres de la época los pensaron y vivieron. Es por ello que hacemos un llamado a que futuras investigaciones ahonden más sobre los primeros restaurantes de este momento.

Relacionado con lo anterior, queremos sugerir otras propuestas sobre posibles temas de estudio y fuentes que se podrían desarrollar con respecto a los restaurantes en la ciudad de México. En primer lugar hay que mencionar la necesidad de seguir trabajando con la fuente hemerográfica pues brinda una multitud de información sobre los establecimientos alimenticios de la ciudad, siendo la caricatura un discurso que merece especial consideración. Asimismo, es indispensable ampliar el estudio de la literatura de viaje; hace falta una mayor revisión a los autores de la segunda mitad del siglo XIX. Lo anterior debe complementarse con la revisión de las múltiples guías de forasteros y almanaques de la época, además de la utilización de manuales de urbanidad y buenas

maneras, los cuales probablemente arrojarán información sobre el deber ser dentro de los restaurantes, es decir, las formas de sociabilidad y comportamiento.

Otra fuente que hay que considerar es la representación visual, especialmente la fotografía para el periodo porfirista. A pesar de que en esta tesis se utilizó a la imagen tanto con un fin analítico como ilustrativo, no hay que olvidar que este tipo de documentos deben ser contextualizados e interpretados de acuerdo a su intencionalidad. O en palabras de las historiadoras Gantús y Gutiérrez: “hay que considerar que “la ideología determina la estética de la representación”, es decir, que a través de la composición escénica preparada para la lente se pretende transmitir a los receptores determinada idea”.<sup>1</sup> Este es el caso para la mayoría de fotos que se encuentran en la Fototeca Nacional o en los periódicos ilustrados de la época.

También es importante señalar la necesidad de buscar y analizar otro tipo de fuentes además de las propuestas por este trabajo. El estudio de las licencias expedidas por el gobierno del Distrito Federal en los años de 1901 a 1910 es sólo el principio. No hay que olvidar que existe información para los años 1911 a 1914, su estudio nos revelaría los cambios y continuidades en las políticas establecidas por el gobiernos maderista y huertista con respecto al accionar porfirista. Asimismo, es necesario encontrar las licencias expedidas para el periodo que comprende de 1869 a 1910 pues su análisis nos permitirá entender las formas en que se aplicaron las diversas normas fiscales y reglamentos que fueron

---

<sup>1</sup> Florencia Gutiérrez y Fausta Gantús, “Imaginario y realidades del universo laboral panadero: Ciudad de México en el cambio del siglo XIX-XX” en *Iberoamericana* [en línea]. año X, número 38, 2010, p. 32.

elaborados por el gobierno de la ciudad. Esta información también nos permitiría contextualizar de mejor manera los datos ya analizados, así como entender un proceso de mediana duración. Sospechamos que estas licencias se encuentran en el Archivo Histórico del Distrito Federal, dispersas en distintos rubros, por ejemplo en el de Administración de Mercados, Rastros o Rentas Municipales.

Sin embargo, no basta estudiar las licencias de restaurantes y fondas para entenderlas a cabalidad. Posteriores estudios tendrán que acercarse a revisar las infracciones elaboradas por parte de la Inspección General de Policía –cosa que ya han hecho Mario Barbosa y Diego Pulido–, los informes elaborados por el Consejo General de Salubridad y las boletas por pago de impuestos y multas expedidas por la Administración de Rentas Municipales. Si no fuera esto suficiente, también podemos localizar información sobre los establecimientos alimenticios en los documentos notariales y registros judiciales. En los primeros probablemente encontremos contratos de compra venta de bienes (muebles e inmuebles) por parte de los principales restauranteros de la época. Esto ayudará a explicar mejor sus intereses y a profundizar las condiciones materiales al interior de los establecimientos. En los segundos probablemente hallaremos información sobre las querellas que sostuvieron los propietarios de los establecimientos con sus acreedores y empleados, lo cual nos revelará los múltiples problemas a los que se enfrentaron.

Asimismo, y a pesar de que la presente tesis ha tenido como fin estudiar a los restaurantes de la ciudad de México como un fenómeno social y cultural, es necesario acercarse a estos establecimientos a partir de un enfoque económico. El problema de esta propuesta radica en las fuentes. Podemos saber cuánto

pagaban de impuestos estos lugares gracias a la legislación de la época y a las boletas expedidos por la Administración de Rentas Municipales. Sin embargo, conocer los costos y ganancias de los restaurantes –y de cualquier otro establecimiento alimenticio– es una tarea más ardua, debido a la imposibilidad de utilizar libros de cuentas que se encuentran en archivos privados.

Lo anterior se podría subsanar a través del análisis de los precios de los productos alimenticios necesarios para elaborar las comidas que aparecen en los menús de la época así como el precio de los bienes muebles y servicios (agua, luz, teléfono). Esto podría rastrear en los periódicos o recetarios de la época.<sup>2</sup> Sin embargo, esta propuesta enfrenta el problema de obtener información sobre los salarios de los empleados (cocineros, meseros) y los ingresos del restaurante a razón del número de clientes. Este sería el principal reto al que se enfrentaría una historia de los restaurantes de corte económico.

Otra veta de investigación es profundizar en el estudio de los trabajadores de los restaurantes. Un análisis de las asociaciones de apoyo que organizaron los meseros y cocineros de estos establecimientos nos permitiría entender mejor las condiciones sociales en las que laboraban y los problemas que se enfrentaron. También es posible profundizar en el estudio de los demás laborantes de estos establecimientos: galopines, lavatrastos y cajeros.

Finalmente hay que mencionar la posibilidad de estudiar los restaurantes – y otros espacios– desde un enfoque de género. El trabajo de la historiadora Sarah

---

<sup>2</sup> Un ejemplo de la utilización de recetarios en una investigación de historia económica lo encontramos en Enriqueta Quiroz, *Entre el lujo y la subsistencia: Mercado, abastecimientos y precios de la carne en la ciudad de México 1750-1812*. México: El Colegio de México e Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 2005, pp. 81-89.

Bak-Geller ha llamado la atención sobre este aspecto en el ámbito privado.<sup>3</sup> Por lo anterior, es necesario profundizar el papel que jugaron las distintas mujeres que estuvieron relacionadas con estos lugares: propietarias, meseras, cocineras, cajeras y, por supuesto, la clientela. Este tipo de estudios podrían analizar los discursos y prácticas relacionados con la presencia femenina en estos establecimientos.

Una vez concluidas estas propuestas, que quizás realicemos en un futuro, consideramos, con modestia, que hemos aportado un pequeño bocado al gran banquete de la historiografía mexicana.

---

<sup>3</sup> Sarah Bak-Geller Corona, "El espacio doméstico femenino: el caso de dos cocinas" en *Estudios del Hombre* [en línea]. número 16, 2003, pp. 121-143. El historiador José Luis Juárez López también ha hecho énfasis en la participación femenina para conformar la idea de un nacionalismo culinario hacia los productos alimenticios del país. *Vid* Juárez López, *op. cit.*, pp. 153-84.

## APÉNDICE

### I. Restaurantes en la ciudad de México (1901-1910)<sup>1</sup>

Nombre del propietario	Ubicación del restaurante	Fecha de la licencia	Comentarios
<b>Sr. M. Porter</b>	Coliseo no. y 2ª. Calle de San Francisco no. 11	Marzo 1901	
<b>Santiago Samuel</b>	Gante no. 9	Julio 1901	
<b>Philippe Dangler</b>	Escobillería no. 4 bis	Julio 1901	
<b>Sr. D. Nibbi</b>	Paseo de la Reforma	Octubre 1901	Restaurante con venta de licores del Hotel Reforma
<b>Manuela Sorrondegui</b>	1ª. Calle de San Francisco no. 14	Noviembre 1901	
<b>Julia J. De Olivier</b>	San Agustín no. 14	Noviembre 1901	Restaurante anexo a casa de huéspedes
<b>David Ylame y Horace Corey</b>	Buenavista no. 7	Julio 1902	
<b>Manuel Guilló y Cía.</b>	San Bernardo no. 2	Julio 1902	Restaurante "San Bernardo"
<b>Sr. Mestre y Cía.</b>	Coliseo Viejo no. 13	Julio 1902	
<b>Franck Baltrusch</b>	3ª. Calle de Independencia no. 7	Agosto 1902	
<b>Sres. Hommel y Sylvain Daumont</b>	1ª. Calle de San Francisco no. 12	Septiembre 1902	Restaurante "Sylvain" del Hotel Iturbide
<b>Francisco Rabago</b>	Puente de San Francisco y 1ª Calle de López	Noviembre 1902	Restaurante con cantina
<b>Sres. Alsina y Ruíz</b>	Coliseo Viejo no. 9	Diciembre 1902	¿Restaurante del Hotel El Progreso?
<b>Antonio Company</b>	San Juan de Letrán no. 5 ½	Enero 1903	Restaurante y Cantina "Verdi".
<b>Santiago Samuel</b>	1ª. Calle de Independencia 5	Febrero 1903	¿Restaurante de un hotel?
<b>Carlos Wissemann</b>	2ª. Calle de Plateros 4	Febrero 1903	Restaurante y Cantina "La Temprana"

<sup>1</sup> Fuente: AHDF, Ayuntamiento, Sección Gobierno del Distrito Federal: Fondas y figones, volúmenes 1620-1626. En el listado se omitieron dos restaurantes cuyas licencias no fueron aprobadas.

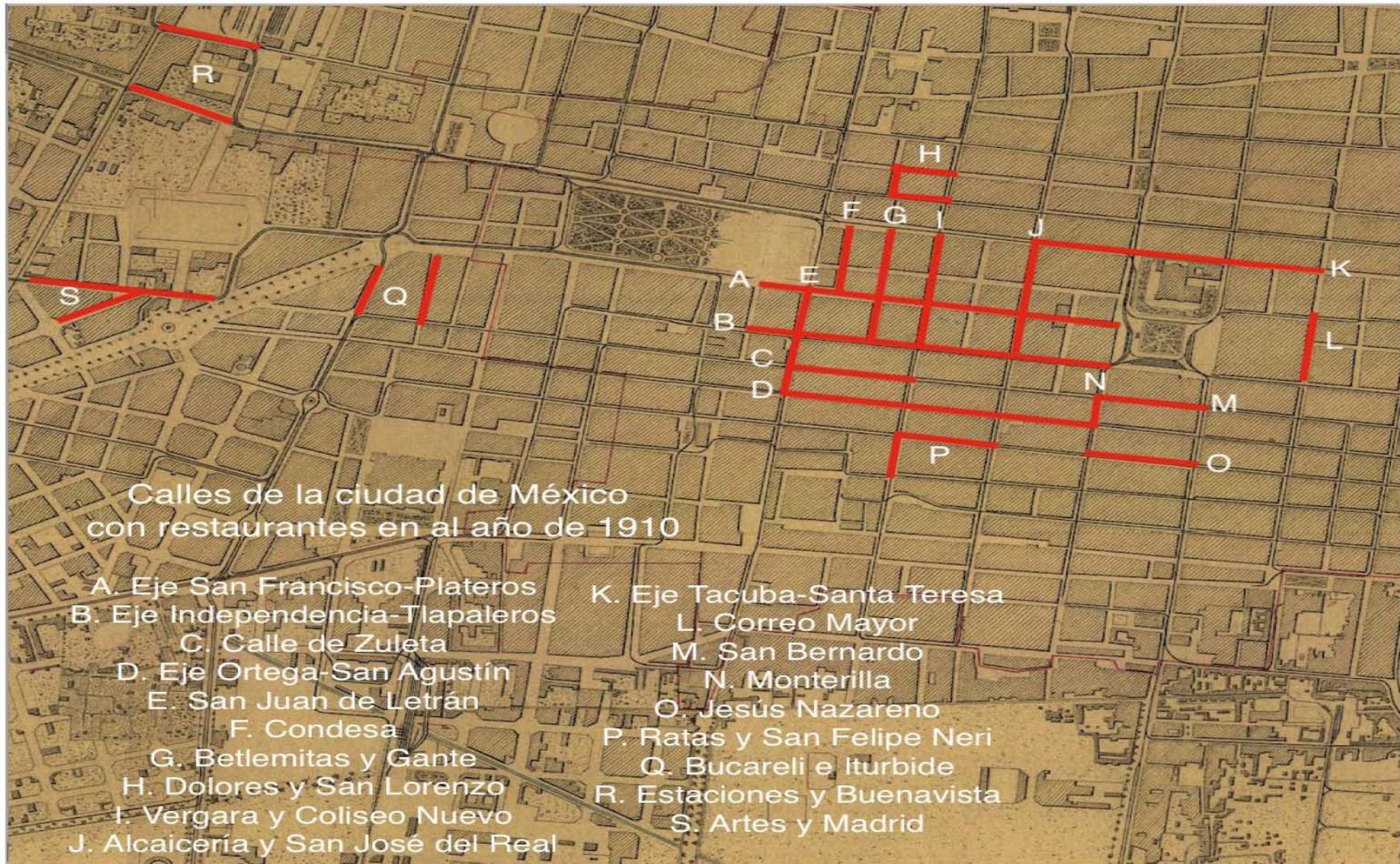
<b>Pable delle Chale</b>	Ortega no. 19	Marzo 1903	Restaurante y Cantina "Roma".
<b>José Santiago</b>	Gante no. 9	Abril 1903	Santiago Samuel, antiguo propietario del restaurante
<b>Jack Tom</b>	Zuleta 8 ½	Abril 1903	Restaurante de El Gran Hotel
<b>Roberto Urbina</b>	Sepulcros de Santo Domingo 10 ½	Abril 1903	Restaurante con expendio de carnes frías
<b>Natalia R. De Infante</b>	2ª. Calle de Tezontlale no. 1 letra A	Abril 1903	Restaurante y café
<b>Otto Paiglash</b>	Tacuba 25	Mayo 1903	¿Restaurante del Hotel Juárez?
<b>Faustino Vega y Cía</b>	Paseo de la Reforma y 1ª. Calle de las Artes	Julio 1903	Restaurante Colón con billar.
<b>Sr. Ph. Bony</b>	Puente del Espíritu Santo no. 10	Septiembre 1903	Restaurante del Hotel Palacio. Anteriormente clausurado por carecer de licencia.
<b>Charlie Hong y Luis Kee</b>	San Juan de Letrán no. 420	Noviembre 1903	
<b>Hermanos Keffe</b>	San Francisco 7 y Betlemitas	Noviembre 1903	Restaurante y Cantina El Congreso Americano
<b>Macaria Cortés</b>	Escalerillas 20	Diciembre 1903	Restaurante La Mexicana, clausurado anteriormente al Sr. Gil Mejía.
<b>Galdino M. Sánchez</b>	San Bernardo no. 2	Diciembre 1903	Manuel Guilló y Cía., antiguos propietarios del restaurante. Galdino M. Sánchez aparece como propietario de distintas fondas.
<b>Agusto Assimons</b>	2ª. Calle de Monterilla 12	Enero 1904	
<b>Santiago Samuel</b>	Puente de San Francisco no. 14	Enero 1904	Restaurante "Delmonico". Santiago Samuel fue dueño de otro restaurante en la Calle de Gante no. 9.
<b>Sr. Y. J. Olivier</b>	Tiburcio no. 27	Enero 1904	
<b>Alberto Assael</b>	San Agustín no. 7	Enero 1904	Restaurante del Hotel Londres
<b>Sr. P. Louilan</b>	Espíritu Santo no. 2	Enero 1904	Restaurante del Hotel de la Paix
<b>Pedro Benítez</b>	Jesús Nazareno no. 7	Marzo 1904	Restaurante del Hotel Humboldt
<b>César Pedrazzi</b>	San Agustín no. 14	Marzo 1904	Restaurante del Hotel Monte Carlo
<b>Samuel Sing</b>	San José del Real no. 6	Abril 1904	Restaurante del Hotel Gillow
<b>Antonia Wili</b>	Paseo de la Reforma	Mayo 1904	Restaurante del Hotel Waldorf
<b>Santos Pérez</b>	San Agustín no. 4 ½	Junio 1904	Restaurante del Hotel San Agustín
<b>Francisco B. Durán</b>	San Juan de Letrán 7	Junio 1904	Restaurante y Cantina "Visita Alegre". Clausurado por vender licores sin licencia.
<b>Juan Costas</b>	San Juan de Letrán 7	Junio 1904	Restaurante y Cantina. Francisco B. Durán, antiguo propietario
<b>Fausto Beltrán</b>	Coliseo Viejo no. 19	Julio 1904	Restaurante y Cantina del Hotel París. La policía problemas de prostitución
<b>Samuel Sing</b>	Callejón de Dolores no. 4	Agosto 1904	Restaurante con venta de cervezas. El propietario es también

			dueño del restaurante del Hotel Gillow
<b>William Davis</b>	San Juan de Letrán no. 13	Agosto 1904	Restaurante y Cantina del Hotel Lara
<b>Constancio Márquez</b>	Escalerillas no. 17	Octubre 1904	
<b>Sr. H. Koop</b>	Coliseo Nuevo no. 5	Noviembre 1904	Restaurante con venta de vino y cerveza
<b>Antonio Arriola</b>	9ª. Calle de la Mosqueta no. 60	Noviembre 1904	Restaurante con venta de vino y cerveza
<b>Jerong Lin Hue</b>	1ª. Calle de López no. 23	Diciembre 1904	Restaurante con venta de cerveza
<b>José Palumbo</b>	1ª. Calle de San Lorenzo no. 12	Diciembre 1904	Restaurante de cocina italiana con venta de cerveza "La Bohemia"
<b>Sres. Meuxau &amp; Merttermayer</b>	Paseo de la Reforma	Enero 1905	Restaurante del Hotel Waldorf, antigua propietaria Antonia Will
<b>José Jaime</b>	Calle de las Ratas no. 1	Enero 1905	Restaurante Guardiola, con expendio de vinos y licores
<b>Emmet Grisby</b>	2ª. Calle de las Artes no. 2085	Febrero 1905	Restaurante y Cantina
<b>Cecilio Sanz</b>	2ª. Calle de la Monterilla no. 10	Marzo 1905	
<b>Sr. P. Noriega</b>	2ª. Calle de Iturbide no. 3 ½	Marzo 1905	Restaurante con venta de licores del Frontón Nacional
<b>José Martínez</b>	San José del Real no. 6	Abril 1905	Restaurante del Hotel Gillow. Samuel Sing, antiguo propietario del restaurante
<b>Quintina Esnaola</b>	Puente de Balvanera 6	Abril 1905	Restaurante "El Grano de Oro"
<b>Francisco José María Morand</b>	Escobillería no. 3 ½	Mayo 1905	Restaurante con venta de licores
<b>Ricardo Castillo Devine</b>	Kiosko del Prado 1 de la Alameda	Mayo 1905	Restaurante y Café
<b>Alfredo H. Larrauri</b>	Tlapaleros no. 19	Julio 1905	Restaurante y Cantina "La Tertulia"
<b>Gonzalo C. Enrile</b>	1ª. Calle de la Independencia no. 9 ½	Julio 1905	Restaurante con venta de licores "Oro y Negro"
<b>Julio Mittermayer</b>	Zuleta no. 8 ½	Septiembre 1905	Restaurante de El Gran Hotel con venta de vino y cervezas. Jack Tom, antiguo propietario del restaurante.
<b>Sr. F. Rodríguez</b>	San Juan de Letrán no. 7	Septiembre 1905	Juan Costas, antiguo propietario,
<b>Emilio Reyes Palacios</b>	San Juan de Dios no. 5	Septiembre 1905	Restaurante "El Nacional" con venta de vinos y licores
<b>Teodoro Papageorgion y Juan Bautista</b>	Puente del Correo Mayor no. 4 ½	Septiembre 1905	Restaurante "La Bella Grecia"
<b>Hop Lung</b>	Zuleta no. 8 ½	Octubre 1905	Restaurante de El Gran Hotel. Jack Tom y Julio Mittermayer,

				antiguos propietarios del restaurante
<b>Maximiliano de Lassé y González</b>	San Felipe Neri no. 12	Diciembre 1905		Restaurante del Casino Centro Catalán
<b>Enrique Winder</b>	San José del Real no. 6	Diciembre 1905		Restaurante del Hotel Gillow. Samuel Sing y José Martínez, antiguos propietarios
<b>Sra. M. J. Sweringen</b>	San Juan de Letrán 13	Enero 1906		Restaurante del Hotel Lara, Antiguo propietario, William Davis
<b>Carlos Rivas</b>	Peñón de los Baños	Enero 1906		Restaurante con venta de vinos, cervezas y licores
<b>Sres. Snider y Graham</b>	3ª. Calle de la Independencia no. 7	Abril 1906		Restaurante "Model Restaurant" con venta de vinos, cervezas y licores
<b>Sr. R. G. Maas</b>	San Juan de Letrán no. 13	Mayo 1906		Restaurante del Hotel Lara. Antiguo propietario, William Davis y la Sra. Sweringen
<b>Sres. Sylvain Daumont y Cía</b>	Coliseo Viejo no. 20	Junio 1906		Traslado del restaurante Sylvain, anteriormente ubicado en el Hotel Iturbide
<b>Pasquele Marsiano</b>	2ª. Calle de la Avenida Juárez no. 4	Julio 1906		Restaurante y Café Dante
<b>Antonio Arenas</b>	Puente del Zacate no. 525	Julio 1906		Restaurante con venta de vino "El Recreo Veracruzano"
<b>José Frigoyen</b>	2ª. Calle del Bosque esquina Calle de San Antonio	Julio 1906		Restaurante con venta de vinos
<b>Daria Pérez</b>	Callejón de Dolores no. 4	Julio 1906		Antiguo propietario, Samuel Sing
<b>Pablo Castañón</b>	Peñón de los Baños	Octubre 1906		¿Antiguo propietario, Carlos Rivas?
<b>Charlie Lee</b>	San Juan de Letrán no. 11	Diciembre 1906		Restaurante con venta de vinos
<b>Quong Lung</b>	2ª. Callejón de Dolores no. 2	Enero 1907		
<b>Alonso M. Moore</b>	Callejón de la Condesa 5	Enero 1907		Restaurante con venta de vinos
<b>Sres. Martínez y Döet</b>	3ª. Calle de Bucareli no. 1023	Marzo 1907		Restaurante de un hotel, con venta de vinos
<b>George Clark</b>	San Juan de Dios no. 1	Abril 1907		Restaurante y Café Alameda
<b>Alfred Louis Deverdum</b>	Tlapaleros no. 19	Mayo 1907		Restaurante Deverdum, con cantina. Antiguo propietario, Alfredo H. Larrauri
<b>Amparo de la Paz Núñez</b>	1ª. Calle de las Damas esquina Cadena	Junio 1907		Restaurante con venta de vinos
<b>Manuel Cappola</b>	Coliseo Viejo no. 19	Junio 1907		Restaurante del Hotel Roma, antiguamente Hotel París
<b>Sr. R. Sada</b>	Calzada de Chapultepec	Julio 1907		Restaurante con venta de cervezas
<b>Eduardo Goytia</b>	3ª. Calle de Hidalgo no. 11	Julio 1907		
<b>Manuel Cappola</b>	Coliseo Viejo no 19	Agosto 1907.		Restaurante Delmonico, el establecimiento fue clausurado en julio de 1907
<b>George W. Tutt</b>	Estación del Ferrocarril Mexicano	Agosto 1907		Restaurante con venta de vinos

<b>See Yick</b>	2ª. Calle de las Estaciones no. 2006	Septiembre 1907	Restaurante "California Restaurant"
<b>Elisa M. De Segur y Mellar</b>	Mariscala y Puente de los Gallos	Octubre 1907	Restaurante del Hotel Inglaterra
<b>Alejandro Gil</b>	San José del Real no. 6	Octubre 1907	Restaurante del Hotel Gillow. Antiguos propietarios,
<b>Elías Montoya</b>	2ª. Calle de las Artes no. 18	Noviembre 1907	Restaurante con venta de vinos
<b>Ángela Cortabarría</b>	Callejón de la Alcaicería no. 20	Enero 1908	Restaurante anexo a casa de huéspedes
<b>Alonso M. Moore</b>	3ª. Calle de Bucareli no. 1027	Febrero 1908	Restaurante con venta de vinos.
<b>Vicente Almuela</b>	Avenida Oaxaca no. 106	Febrero 1908	Restaurante con venta de vinos
<b>Sr. García y Cía.</b>	Santa Catarina no. 2	Febrero 1908	Restaurante con venta de cerveza
<b>Amado Bretón</b>	Puerta Falsa de San Andrés no. 3	Abril 1908	Restaurante con venta de vinos
<b>José González</b>	Dolores no. 8	Abril 1908	Restaurante "La Gran Vía" con venta de vinos
<b>Franck Baltrusch</b>	Ortega no. 12	Abril 1908	Restaurante de "El Grand Hotel", con venta de vinos
<b>Luis Paquier</b>	San Agustín no. 6	Abril 1908	Restaurante con venta de vinos "Maxim's"
<b>Esther L. Boay</b>	Coliseo Nuevo no. 19	Mayo 1908	Restaurante con venta de vinos del Hotel Europa.
<b>Charlie Lee</b>	1ª. Calle de Independencia no. 5	Mayo 1908	El propietario tiene otro restaurante
<b>Enrique Vicke</b>	1ª. Calle de Dolores no. 7	Junio 1908	
<b>Rafael H. Marín</b>	Avenida Madrid no. 13	Agosto 1908	
<b>Sr. C. M. Porter</b>	San Juan de Letrán no. 12	Septiembre 1908	Restaurante del Hotel Porter ¿Mismo Sr. Porter de Enero de 1901?
<b>Sr. C. J. J. Hadley</b>	San Juan de Letrán y Zuleta	Septiembre 1908	
<b>Sres. López y Méndez</b>	Ortega no. 30	Septiembre 1908	Restaurante con venta de vinos "Los dos hermanos"
<b>Alberto Andrade</b>	Calzada de Chapultepec	Octubre 1908	Restaurante con venta de vinos "Alhambra". Antiguo propietario, R. Sada.
<b>María Reyes López</b>	1ª. Calle de Ayuntamiento no. 18	Octubre 1908	
<b>Burt Rosenthal</b>	Avenida 16 de Septiembre no. 26	Noviembre 1908	Restaurante con venta de vinos "The Hub Restaurant and Lunch"
<b>Julio Adeath</b>	2a. Calle de Plateros no. 54	Febrero 1909	Restaurante y cantina "El Gran Salón"
<b>Francisco Torres</b>	Vergara no. 11	Marzo 1909	Restaurante con venta de vinos del Hotel Ambos Mundos
<b>Sres. Alonso y Cía.</b>	Avenida 16 de Septiembre no. 41	Mayo 1909	Restaurante con venta de cerveza
<b>Mariana B. De</b>	2ª. Calle de Santa Catarina no. 9	Mayo 1909	Restaurante con venta de cerveza

<b>Castro</b>			
<b>Sr. F. Weyss</b>	Espíritu Santo no. 6	Junio 1909	Restaurante con venta de vinos "Faust"
<b>Pascual Tarditi</b>	Avenida 16 de Septiembre no. 5	Agosto 1909	Restaurante del Hotel Jardín
<b>Luis Meza Herrera</b>	3ª. Calle de Mina no. 64 letra A	Septiembre 1909	Restaurante con venta de cerveza
<b>Julián Ruíz Noriega</b>	Salto del Agua no. 10 letra B	Septiembre 1909	Restaurante con venta de cerveza
<b>Sr. G. Yerdeman</b>	Avenida San Francisco no. 30	Septiembre 1909	Restaurante y Café Royal
<b>Sr. A. Friscione</b>	Calle de las Ratas 1	Octubre 1909	Restaurante y Café Génova
<b>María Bravo Viuda de Fuentes</b>	Avenida de los Hombres Ilustres y Plaza San Fernando 123	Noviembre 1909	Restaurante con venta de cerveza "El Centro Americano"
<b>Pedro Vega y Cía.</b>	Avenida 16 de Septiembre no. 24	Noviembre 1909	Restaurante con venta de cerveza "Lunch House"
<b>Carlos Jones</b>	Rastro de la ciudad	Abril 1910	Restaurante de la Compañía Nacional Empacadora "El Popo"
<b>Miguel Iribarren</b>	3ª. Calle de Santa Teresa 89	Mayo 1910	Restaurante con venta de cerveza "El Centenario"
<b>Atanasio Castillo y Astra</b>	6ª. Calle de Santa María la Redonda 182	Mayo 1910	Restaurante con venta de cerveza "El Polo Norte"
<b>Francisco Rodríguez Ruggeri</b>	Avenida San Francisco 16	Agosto 1910	Restaurante con venta de vinos del Hotel Astoria
<b>Manuel Montes</b>	3a. Calle de San Juan de Letrán 38	Agosto 1910	Restaurante "Ambos mundos"
<b>Alonso M. Moore</b>	Calle de los Hombres Ilustres 57	Agosto 1910	Restaurante con venta de vinos del Automóvil Club de México
<b>Pedro Martínez</b>	Avenida 16 de Septiembre 44	Agosto 1910	Restaurante con venta de vinos del Hotel Cosmopolita
<b>Sr. W. L. Hardin</b>	Avenida Juárez 16 y Calle de López	Septiembre 1910	
<b>Alonso M. Moore</b>	Calzada de la Reforma 45	Septiembre 1910	Restaurante con venta de vinos del Hotel Reforma
<b>Aurelia Zapata Viuda de Pinel</b>	Avenida Juárez 12	Octubre 1910	Restaurante con venta de cerveza del Hotel La Ópera
<b>Francisco Lardi</b>	1a. Calle de Santa Cruz 1	Noviembre 1910	Restaurante del Hotel de la Mariscal
<b>Sres. E. Lizarral y Cía.</b>	3a. Calle del 5 de Febrero 21	Diciembre 1910	Restaurante con venta de cerveza del Hotel San Agustín. Antiguo propietario, Santos Pérez



II. Calles de la ciudad de México con restaurantes en el año de 1910 basado en MMOyB. Secretaría de Fomento. *Plano de la ciudad de México (Detalle), 1910, 1910.*

## SIGLAS Y ARCHIVOS

AHDF	Archivo Histórico del Distrito Federal
AHN	Archivo Histórico de Notarias
HNDM	Hemeroteca Nacional Digital de México
FN	Fototeca Nacional del INAH
MMOyB	Mapoteca Manuel Orozco y Berra.

### Hemerografía

*Arte y Letras* (1907)

*El Alacrán* (1899)

*El Combate* (1879)

*Cómico* (1898-1899)

*El Correo del Comercio* (1873-1874)

*El Correo Español* (1902)

*El Diario del Hogar* (1900-1901, 1904)

*La Iberia* (1868, 1902, 1907, 1910)

*El Imparcial* (1902, 1904-1907)

*La Lira Michoacana* (1894)

*The Mexican Herald* (1901, 1908, 1910-1911)

*El Monitor Republicano* (1875-1876, 1884-1885)

*El Mundo Ilustrado* (1904-1909)

*El País* (1904-1906)

*La Patria* (1901-1902, 1907-1909)

*La Patria Ilustrada* (1884, 1889-1895)

*El Popular* (1900-1903, 1906-1908)

*El Renacimiento* (1869)

*El Republicano* (1880)

*La Revista Universal* (1868, 1876)

*El Siglo Diez y Nueve* (1848, 1863, 1868-1869, 1893)

*El Tiempo* (1889, 1904-1905)

*El Tiempo Ilustrado* (1904, 1907, 1909)

*La Trait d'Union* (1857, 1872, 1875, 1884)

*The Two Republics* (1870, 1899)

*El Universal* (1893, 1900)

*Voz de México* (1886, 1906)

## Bibliografía

### a) Libros

ADAME Cerón, Miguel Ángel (coord.), *Alimentación en México: Ensayos de Antropología e Historia*, México: Ediciones Navarra, 2012, 243 pp.

AGULHON, Maurice, *El círculo burgués: La sociabilidad en Francia, 1810-1848*. trad. Margarita Polo, Buenos Aires: Siglo XXI, 2009, 208 pp.

ARROM, Silvia, *Las mujeres en la ciudad de México 1790-1857*. trad. Stella Mastrangelo, México: Siglo XXI, 1988, 382 pp.

*Almanaque Bouret para el año 1897*. edición facsimilar, México: Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 1992, 338 pp.

ALMONTE, Juan Nepomuceno, *Guía de forasteros y repertorio de conocimientos útiles*. edición facsimilar, México: Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 1997, 638 pp.

ARRÓNIZ, Marcos, *Manual del viajero en México o compendio de la historia de la ciudad de México*. edición facsimilar, México: Maxtor, 2012, 298 pp.

\_\_\_\_\_, *Manual del viajero en México o compendio de la historia de la ciudad de México*. edición facsimilar, México: Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 1991, 298 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-Cuajimalpa, 2008, 301 pp. (Fotografías).

BARBOSA, Mario 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, 300 pp. Ilustraciones.

BECHER, Carl Christian, *Cartas sobre México: La república mexicana durante los años decisivos de 1832 y 1833*. trad. Juan Antonio Ortega y Medina, México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1959, 236 pp. (Nueva Biblioteca Mexicana, 3).

\_\_\_\_\_, *México in den ereignisvollen Jahren 1832 und 1833* [en línea]. Hamburgo: Perthes & Besser, 1834, 269 pp.

<https://archive.org/stream/mexicoindenereig00bech - page/n7/mode/2up>

BELAUNZARÁN, Fernando, *Cartas de Don Caralampio Molinero del Cerro a Doña Bibiana Cerezo* [en línea]. México: Imprenta de Vicente Segura, 1860, 335 pp.

<http://cdigital.dgb.uanl.mx/la/1080018124/1080018124.PDF>

BORDIEU, Pierre, *La distinción: Criterio y bases sociales del gusto*. México: Taurus, 2012, 784 pp.

BOUDAN, Christian, *Geopolítica del gusto: La guerra culinaria*. trad. Marie-Anne Salaün, Gijón: Editorial Trea, 2008, 427 pp.

BRILLAT-Savarin, Jean Anthelme, *Physiologie du goût* [en línea]. introd. Alphonse

Karr, París: Editeur Gabriel de Gonet, 1848, 416 pp. Ilustraciones.

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1063697/f4.image>

\_\_\_\_\_, *The Physiology of Taste or meditations on transcendental gastronomy* [Amazon Kindle Ebook]. trad. M. F. K. Fisher, Nueva York: Vintage, 2009, 464 pp.

BULNES, Francisco, *El porvenir de las naciones hispanoamericanas ante las conquistas recientes de Europa y los Estados Unidos*. México: Imprenta de Mariano Nava, 1899, 282 pp.

CALDERÓN de la Barca, Ángel, *Diario*. edición de Miguel Soto Estrada, México: Secretaria de Relaciones Exteriores y Southern Methodist University, 2012, 333 pp. Ilustraciones.

CALDERÓN de la Barca, Frances Erskine Inglis de, *La vida en México durante una residencia de dos años en ese país*. traducción y prólogo de Felipe Teixidor, México: Editorial Porrúa, 1959, 601 pp. (Ilustraciones).

\_\_\_\_\_, *Life in Mexico*. introducción de Manuel Romero de Terreros, Londres: J. M. Dent & Sons, 1970, 542 pp. (Everyman's Library, 664).

CAMPO, Ángel de, *Ángel de Campo*. selección y prólogo de Héctor de Mauleón, México: Cal y Arena, 2009, 834 pp. (Escritores mexicanos, 76).

\_\_\_\_\_, *Ocios y apuntes y La Rumba*. prólogo de María del Carmen Millán, 2ª Edición, México: Porrúa, 1969, 341 pp.

\_\_\_\_\_, *Kinetoscopio: Las crónicas de Ángel de Campo, Micrós, en El Universal (1896)*. estudio preliminar, compilación y notas de Blanca Estala Treviño, México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2004, 418 pp. (Al siglo XIX ida y regreso).

CAMPOS, Marco Antonio (introducción, selección y notas), *Fue en aquella ciudad de México: Episodios y crónicas del siglo XIX*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2011, 410 pp. (Al siglo XIX ida y regreso).

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. Ilustraciones (Al siglo XIX ida y regreso).

CEBALLOS, Ciro B., *Panorama mexicano 1890-1910 (Memorias)*. edición crítica de Luz América Viveros Anaya, México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2006, 439 pp. (Al siglo XIX, ida y vuelta).

CERTEAU, Michel de, *La invención de lo cotidiano II: Habitar, cocinar*. trad. Alejandro Pescador, México: Universidad Iberoamericana, 1999, 271 pp. (El oficio de la historia).

CHÁVEZ Lara, María Emilia, *La canción del hada verde: El ajeno en la literatura mexicana 1887-1902*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2012, 245 pp. (Al siglo XIX, ida y vuelta).

CIVITELLO, Linda, *Cuisine and culture: A history of food and people*. 2ª Edición, Hoboken; John Wiley and Sons, 2008, 410 pp.

CLARK de Lara, Belem y Elisa Speckman Guerra, *La república de las letras: Asomos a la cultura escrita del México decimonónico*, México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2005, 3 volúmenes. (Al siglo XIX, ida y vuelta).

COLLADO, María del Carmen (coord.), *Miradas recurrentes: la ciudad de México en los siglos XIX y XX*. México: Universidad Autónoma de México e Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 2004, 2 volúmenes. Ilustraciones.

CORCUERA de Mancera, Sonia, *Entre gula y templanza: Un aspecto de la historia de la comida mexicana*. 2ª. Edición, México: Fondo de Cultura Económica, 1990, 176 pp. Ilustraciones.

CUÉLLAR, José Tomás de, *Ensalada de pollos y Baile y cochino*. prólogo de Antonio Castro Leal, 12ª. Edición, México: Porrúa, 2010, 376 pp. (Escritores mexicanos, 39).

\_\_\_\_\_, *Historia de Chucho el Ninfo: Con datos auténticos debidos a indiscreciones femeniles (de las que el autor se huelga)*. edición crítica de Belem Clark de Lara, México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2011, 284 pp. (Nueva Biblioteca Mexicana, 171).

\_\_\_\_\_, *Las jamonas: Secretos íntimos del tocador y del confidente*. edición crítica de Luz América Viveros Anaya e Irma Elizabeth Gómez Rodríguez, México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2011, 274 pp. (Nueva Biblioteca Mexicana, 172).

DÍAZ Covarrubias, Juan, *La clase media*. introducción de Sixto Rodríguez

Hernández, Xalapa: Universidad Veracruzana, 1984, 124 pp. (Colección Rescate, 3).

DÍAZ y de Ovando, Clementina, *Los cafés en México en el siglo XIX*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2000, 103 pp. (Al siglo XIX ida y regreso).

DÍAZ y de Ovando, Clementina y Luis Mario Scheneider, *Arte culinario mexicano, siglo XIX: Recetario*, México: Fundación de Investigaciones Sociales, 1986, 524 pp.

*Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española*. 7ª. Edición, 1832.

*Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española*. 9ª. Edición, 1843.

*Diccionario enciclopédico de la Lengua Castellana compuesto por Miguel Zerolo y otros escritores*. 1895.

*Dictionnaire de L'Académie Française* [en línea]. sixième édition, Paris: Imprimeurs de l'Institut de France, 1835, deux tomes.

<http://artfl.atilf.fr/dictionnaires/ACADEMIE/SIXIEME/sixieme.fr.html>

DUBLÁN, Manuel y José María Lozano, *Legislación mexicana o colección completa de las disposiciones legislativas expedidas desde la Independencia de la República*. México: Imprenta del Comercio, 1877-1882, tomos VII-XII.

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, 1886-1898, tomos XVI-XVIII.

EGGERS, Henrik, *Memorias de México*. trad. Erik Højbjerg, México: Miguel Ángel Porrúa, 2005, 258 pp.

ELTON, James Frederic, *With the French in Mexico* [en línea]. Londres: Chapman and Hall, 1867, 206 pp. <https://archive.org/details/cu31924020380709>

ETTE, Ottmar, *Literatura de viaje: de Humboldt a Baudrillard*. traducción de Antonio Ángel Delgado, México: Facultad de Filosofía y Letras-UNAM, 2001, 122 pp.

FERNÁNDEZ Armesto, Felipe, *Historia de la comida: Alimentos, cocina y civilización*, trad. Victoria Ordóñez, 2ª Edición, Barcelona: Tusquets, 2004, 372 pp. (Los 5 sentidos, 38).

FERNÁNDEZ Villareal, Manuel y Francisco Barbero, *Colección Legislativa completa de la República Mexicana con todas las disposiciones expedidas para la Federación, el Distrito y los territorios federales*. México: Talleres tipográficos de Arturo García Cubas, 1909, tomos XXXV-XXXVI.

FERRER Muñoz, Manuel (coord.), *La imagen del México decimonónico de los visitantes extranjeros: ¿un Estado-nación o un mosaico plurinacional?* México: Universidad Nacional Autónoma de México e Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2002, 376 pp.

FLANDRIN, Jean-Louis y Massimo Montanari (edición), *Food: A culinary history from antiquity to the present*. trad. Albert Sonnenfeld, Nueva York: Columbia University Press, 1999, 593 pp.

FOSSEY, Mathieu de, *Viaje a México*. prólogo de José Ortiz Monasterio, México: CONACULTA, 1994, 266 pp. (Mirada viajera)

FREEDMAN, Paul (ed.), *Food: The history of taste*. High Holborn: Thames & Hudson, 2007, 368 pp.

FRÍAS, Heriberto, *Los piratas del boulevard (Desfile de zánganos y víboras sociales y políticas en México)*. presentación de Fernando Curiel, México: CONACULTA, 2009, 186 pp.

GALINDO y Villa, Jesús, *Historia sumaria de la ciudad de México*. presentación de Sergio Miranda Pacheco, México: CONACULTA, 2011, 228 pp. (Summa Mexicana)

GALVÁN Rivera, Mariano, *Guía de forasteros en la ciudad de México, para el año de 1854*. México: Imprenta Santiago Pérez y Compañía, 1854, 352 pp.

GAMBOA, Federico, *Santa*. edición de Javier Ordiz, Madrid: Cátedra, 2002, 362 pp. (Letras Hispánicas, 523).

GANTÚS, Fausta, *Caricatura y poder político: Crítica, censura y represión en la ciudad de México, 1876-1888*. México: El Colegio de México e Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 2009, 441 pp.

GARCÍA Cubas, Antonio, *El libro de mis recuerdos*. México: Porrúa, 1986, 635 pp. Ilustraciones.

GARZA, James Alex, *The Imagined Underworld: Sex, Crime and Vice in Porfirian*

*Mexico City* [Amazon Kindle Ebook]. Lincoln: University of Nebraska Press, 2008, 232 pp.

GLANTZ, Margo (coord.), *Del fistol a la linterna: Homenaje a José Tomás de Cuéllar y Manuel Payno en el centenario de su muerte*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1997, 254 pp. (Al siglo XIX, ida y regreso).

GIL, Rubén, *Diccionario de anécdotas, dichos, ilustraciones, locuciones y refranes adaptados a la predicación cristiana*. Barcelona: Editorial Clie, 2006, 800 pp.

GONZÁLEZ de la Vara, Martín, *La cocina mexicana a través de los siglos: V. Tiempos de guerra*, México: Editorial Clío y Fundación Herdez, 1997, 61 pp. Ilustraciones.

GONZÁLEZ Navarro, Moisés, *Historia moderna de México: El Porfiriato, Vida social*, coordinación de Daniel Cosío Villegas, 4ª Edición, México: Hermes, 1985, 979 pp. Láminas.

GOODY, Jack, *Cocina, cuisine y clase*. trad. Patricia Wilson, Barcelona: Gedisa, 1995, 309 pp.

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

HALEY, Andrew P., *Turning the tables: Restaurants ant the Rise of the American Middle Class, 1880-1920* [Amazon Kindle Ebook]. Chapel Hill: The University of North Carolina Press, 2011, 384 pp.

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. Ilustraciones.

JUÁREZ López, José Luis, *Engranaje culinario: La cocina mexicana en el siglo XIX*. México: CONACULTA, 2012, 223 pp.

\_\_\_\_\_, *Nacionalismo culinario: la cocina mexicana en el siglo XX*. México: CONACULTA, 2008, 359 pp.

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

LÖWENSTERN, Isidore, *México: Memorias de un viajero* [Amazon Kindle Ebook]. trad. Margarita Pierini, México: Fondo de Cultura Económica, 2013, 247 pp.

LUJÁN, Néstor, *Historia de la gastronomía*. Barcelona: Folio, 1997, 318 pp.

MAC GREGOR, Josefina (coord.), *Miradas sobre la nación liberal, 1848-1948: Proyectos, debates y desafíos. Libro 2. Formar e informar: la diversidad cultural*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2010, 368 pp.

MAILLEFERT, Eugenio, *Directorio del comercio del Imperio mexicano*. París: Imprenta Hispano-Americana de Rouge frères, 1867, 335 pp.

MARTÍNEZ-Pinna, Jorge *et al.*, *Diccionario de personajes históricos griegos y romanos*. 2ª. Edición, México: Akal, 2008, 432 pp.

MAYER, Brantz, *México, lo que fue y lo que es*. trad. Francisco Axq. Delpaine,

México: Fondo de Cultura Económica, 1953, 519 pp. (Biblioteca Americana, 23)

\_\_\_\_\_, *México, as it was and as it is* [en línea]. London-Paris: Wiley and Putnam, 1844, 390 pp.

<http://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=yale.39002015444657;view=1up;seq=478>

MINTZ, Sidney, *Dulzura y poder: El lugar de la azúcar en la historia moderna*. México: Siglo XXI, 1996, 299 pp.

MONTANARI, Massimo, *La comida como cultura*. trad. Silvia Blanco Flecha, Gijón: Editorial Trea, 2004, 126 pp.

MORENO de Alba, José G., *Minucias del lenguaje*. México: Fondo de Cultura Económica, 1992, 556 pp. (Lengua y Estudios Literarios)

MÜHLEPFORDT, Eduard, *Ensayo de una fiel descripción de la República Mexicana*. trad. José Enrique Covarrubias, México: Banco de México, 1993, 2 vols.

*Nomenclatura actual y antigua de las calles de México*. México: Compañía Litográfica y Tipográfica S.A., 1900, 132 pp.

NOVO, Salvador, *Cocina mexicana: Historia gastronómica de la ciudad de México*. 10ª. Edición, México: Porrúa, 2010, 339 pp. Ilustraciones.

OLEA Franco, Rafael (ed.), *Doscientos años de narrativa mexicana*. México: El Colegio de México, 2010, 317 pp. (Literatura mexicana, 9).

ORTEGA y Medina, Juan Antonio, *Zaguán abierto al México Republicano 1820-*

1830. México: UNAM e Instituto de Investigaciones Históricas, 1987, 216 pp.  
(Serie de historia moderna y contemporánea, 18).

PARRA, Porfirio, *Pacotillas*. México: SEP/Premia, s.a., 361 pp. (La matraca, 30).

PAYNO, Manuel, *Los Bandidos de Río Frío*. prólogo de Margo Glantz, México:  
CONACULTA, 2000, 2 tomos (Obras completas, 9-10)

\_\_\_\_\_, *El fistol del diablo*. prólogo de Aurelio de los Reyes,  
México: CONACULTA, 2000, 2 tomos. (Obras completas de Manuel Payno, VI-  
VII).

PÉREZ Montfort, Ricardo, *Cotidianidades, imaginarios y contextos: ensayos de  
historia y cultura en México, 1850-1950*. México: CIESAS, 2008, 531 pp.  
Ilustraciones.

PÉREZ Siller, Javier y Chantal Cramaussel, *México-Francia: memoria de una  
sensibilidad común. Siglos XIX-XX*. México: BUAP-CoIMich-CEMSA, 2004,  
volumen II, 480 pp. Ilustraciones.

PILCHER, Jeffrey M., *Food in World History* [Amazon Kindle Ebook]. Nueva York:  
Routledge, 2005, 144 pp.

\_\_\_\_\_, *¡Vivan los tamales! La comida y construcción de la identidad  
mexicana*. trad. Victoria Schussheim, México: Ediciones de la Reina Roja, 2001,  
277 pp. Ilustraciones.

\_\_\_\_\_, *The sausage rebellion: Public Health, Private Enterprise and*

*Meat in Mexico City, 1890-1917*. Albuquerque, University of New Mexico Press, 2006, 245 pp. Ilustraciones.

PITTE, Jean-Robert, *French gastronomy: The history and geography of a passion* [Amazon Kindle Ebook]. trad. Jody Gladding, New York: Columbia University Press, 2002, 176 pp.

POINSETT, Joel Roberts, *Notes on Mexico made in the autumn of 1822*. Nueva York: Praeger, 1969, 359 pp.

PRIETO, Guillermo, *Obras completas I: Memorias de mis tiempos*. prólogo de Fernando Curiel, México: CONACULTA, 1992, 535 pp.

\_\_\_\_\_, *Obras completas II: Cuadro de costumbres 1*. presentación de Boris Rosen, México: CONACULTA, 1993, 612 pp.

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.

QUIROZ, Enriqueta, *El consumo como problema histórico: Propuestas y debates entre Europa e Hispanoamérica*. México: Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 2006, 106 pp. (Historia económica).

\_\_\_\_\_, *Entre el lujo y la subsistencia: Mercado, abastecimientos y precios de la carne en la ciudad de México 1750-1812*. México: El Colegio de México e Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 2005, 382 pp. Ilustraciones.

RABADÁN Figueroa, Macrina, *Propios y extraños: la presencia de los extranjeros en la vida de la ciudad de México 1821-1860*. México: Universidad Autónoma del Estado de Morelos y Miguel Ángel Porrúa, 2006, 401 pp.

RABELL Jara, René, *La cocina mexicana a través de los siglos: VI. La bella época*. México: Clío y Fundación Herdez, 1997, 63 pp. Ilustraciones.

REYES, Aurelio de los (coord.), *Historia de la vida cotidiana en México: Siglo XX, tomo V*. México: Fondo de Cultura Económica y El Colegio de México, 2006, 2 volúmenes.

RIVERA Cambas, Manuel, *México pintoresco, artístico y monumental*. México: Imprenta de la Reforma, 1880, 3 tomos. Ilustraciones

RODRÍGUEZ Kuri, Ariel (coord.), *Historia política de la Ciudad de México (Desde su fundación hasta el año 2000)*. México: El Colegio de México, 2012, 568 pp.

RUÍZ Castañeda, María del Carmen y Sergio Márquez Acevedo, *Diccionario de seudónimos, anagramas, iniciales y otros alias usados por escritores mexicanos y extranjeros que han publicado en México*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2000, 916 pp.

SALMERÓN, Alicia 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, 2 volúmenes.

SARTORIUS, Carl Christian, *México hacia 1850*. estudio preliminar de Brígida von Mentz, México: CONACULTA, 1990, 327 pp.

SPANG, Rebecca L., *The invention of the restaurant: Paris and modern gastronomic culture*. Cambridge: Harvard University Press, 2001, 325 pp. (Harvard Historical Studies, 135).

STEPHEN, Leslie (editor), *Dictionary of national biography* [en línea]. Nueva York: Macmillan and Co., 1889, volumen XVII.

<https://archive.org/details/dictionarynatio21stepgoog>

TABLADA, José Juan, *Obras IX: La feria de la vida*. introducción de Fernando Curiel, México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2010, 483 pp. (Nueva Biblioteca Mexicana, 170).

\_\_\_\_\_, *Obras IV: Diario 1900-1944*. edición de Guillermo Sheridan, México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1992. (Nueva Biblioteca Mexicana).

TANAHILL, Reay, *Food in history*. Nueva York: Three Rivers Press, 1988, 424 pp.

TENORIO Trillo, Mauricio, *Artilugio de la nación moderna: México en las exposiciones universales, 1880-1930*. México: Fondo de Cultura Económica, 1998, 409 pp.

TOLSTOI, Lev N., *Anna Karénina* [Amazon Kindle Ebook]. traducción de Víctor Gallego Ballesteros, Barcelona: Alba, 2012, 1008 pp.

TOUSSAINT-Samat, Maguelonne, *A history of food*. trad. Anthea Bell, 2ª Edición, Malden: Wiley-Blackwell, 2009, 756 pp.

TORO y Gómez, Miguel de, *Nuevo diccionario enciclopédico ilustrado de la lengua castellana*. Madrid: Impresor Hernando y Cía., 1901.

b) Tesis y Tesinas

AUPART Ortega, Victoria, *Baluartes de modernidad: los cafés en la ciudad de México como espacios de sociabilidad*. Tesis de Historia Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, México: El Autor: 2013, 99 pp.

GALVÁN Ayala, Laura Denis, *La comida mexicana vista por los viajeros extranjeros del siglo XIX*. Tesina de Licenciatura en Historia FFyL-UNAM, México: El autor, 2009, 107 pp.

MÁRQUEZ Cárdenas, Ana Cristina, *Nuevas formas de convivencia social en el siglo XIX: El caso de los cafés de la ciudad de México 1850-1870*. Tesina en Historia FFyL-UNAM, México: El autor, 2011, 162 pp.

SOLÍS Reyes, María Cristina, *En busca del sabor perdido: Asomos a la comida en el México independiente desde la novela de Los bandidos de Río Frío*. Tesis de Licenciatura en Historia FFyL-UNAM, México: El autor, 2011, 185 pp.

c) Artículos

Deborah Toner, "Everything in its right place? Drinking places and social spaces in Mexico City, c. 1780-1900" en *Social History of Alcohol and Drugs*. volumen 25, 2011, pp. 26-48.

Elías Palti, "Narrar lo inenarrable: Literatura, nación y muerte en 'El Fistol del diablo' de Manuel Payno" en *Iberoamericana*. año V, núm. 19, 2005, pp. 7-26.

Florencia Gutiérrez y Fausta Gantús, "Imaginario y realidades del universo laboral panadero: Ciudad de México en el cambio del siglo XIX-XX" en *Iberoamericana* [en línea]. año X, número 38, 2010, pp. 29-47.

[http://www.iai.spkberlin.de/fileadmin/dokumentenbibliothek/Iberoamericana/382010/38\\_Gutierrez\\_y\\_Gantus.pdf](http://www.iai.spkberlin.de/fileadmin/dokumentenbibliothek/Iberoamericana/382010/38_Gutierrez_y_Gantus.pdf)

Jeffrey M. Pilcher, "¡Tacos, joven!" Cosmopolitismo proletario y la cocina nacional mexicana" en *Dimensión antropológica* [en línea]. mayo-agosto, vol. 13, año 12, 2006, pp. 87-125.

[http://www.dimensionantropologica.inah.gob.mx/pdf/dian\\_37\\_03.pdf](http://www.dimensionantropologica.inah.gob.mx/pdf/dian_37_03.pdf)

José Luis Juárez López y Gustavo Romero Ramírez, "Bebidas en papel. Un ensayo de cronología documental " en *Cuadernos de nutrición*, México, 2014, vol. 37, núm. 1, enero-febrero, pp. 4-11

María Susana Victoria Uribe, "La minuta del día: los tiempos de comida de la élite capitalina a principios del siglo XX" en *Historia y Gráfica* [en línea]. número 34, 2010, pp. 15-45. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=58922689002>

Raquel Barceló, "Alfred-Louis Deverdun Perrot (1880-1945): confitero y gastrónomo francés en la ciudad de México" en *Cuadernos de nutrición*, México, 2013, vol. 36, núm. 6, noviembre-diciembre, pp. 204-211.

\_\_\_\_\_, "Consumo y tecnología alimentaria en el México porfiriano" en *Cuadernos de nutrición*, México, 1998, vol. 21, núm. 4, julio-agosto, pp. 10-16.

Sarah Bak-Geller Corona, "El espacio doméstico femenino: el caso de dos

cocinas” en *Estudios del Hombre* [en línea]. número 16, 2003, pp. 121-143.

<http://148.202.18.157/sitios/publicacionesite/pperiod/esthom/esthompdf/esthom16/5.pdf>

d) Ponencias

Mario Barbosa, “Controlar y resistir: Consumo de pulque en la ciudad de México, 1900-1920”, *Segundo Congreso de Historia Económica. La historia económica hoy, entre la economía y la historia*. Facultad de Economía, UNAM, 2004.

## ÍNDICE DE IMÁGENES

Capítulo I.

**Imagen 1. MMOyB. Anónimo. *Plano general de la ciudad de México, 1861 (detalle), 1861.* 64**

Capítulo II.

**Imagen 2. “Paso de Venus por el disco del sol. (Estudios astronómicos)”**

**Fuente: HNDM, *El Ahuizote*. Ciudad de México, 20 de febrero de 1874. 91**

**Imagen 3. “Lo que es un presupuesto” Fuente: HNDM, *El Ahuizote*. Ciudad de México, 1 de mayo de 1874. 96**

**Imagen 4. “Los pecados capitales del gobierno son siete” (Detalle). Fuente: HNDM, *El Ahuizote*. Ciudad de México, 6 de agosto de 1875. 100**

**Imagen 5. “Ubicación de los tívolis de la ciudad de México en 1885” basado en MMOyB. *Plano general de indicación de la ciudad de México con la nueva división de los cuarteles y nomenclatura de las calles (Detalle), 1885, 1886.* 104**

Imagen 6. Manuel Ocaranza, <i>Café de la Concordia</i> , 1871. Óleo sobre tela. Colección particular.	111
Imagen 7. “Escenas juveniles” (Detalle). Fuente: HNDM, <i>La Patria Ilustrada</i> . Ciudad de México, 22 de febrero de 1892.	112
Imagen 8. “Escenas juveniles” (Detalle). Fuente: HNDM, <i>La Patria Ilustrada</i> . Ciudad de México, 1 de abril de 1889.	123
Imagen 9. “Sorpresas de un gentleman” (Detalle). Fuente: HNDM, <i>La Patria Ilustrada</i> . Ciudad de México, 15 de diciembre de 1884.	126
Imagen 10. “La historia de los tres negritos” (Detalle). Fuente: HNDM, <i>La Patria Ilustrada</i> . Ciudad de México, 8 de julio de 1895.	127
Capítulo III.	
Imagen 11. “Restaurante, interior” c. 1910. © (No. de inventario 84931) CONACULTA. INAH. SINAFO. FN. MÉXICO.	154
Imagen 12. “Cocineros preparan alimentos en una cocina” c. 1900. © (No. de inventario 164869) CONACULTA. INAH. SINAFO. FN. MÉXICO.	158
Imagen 13. “Restaurante Maison Doree, Interior” c. 1905. © (No. de inventario 91961) CONACULTA. INAH. SINAFO. FN. MÉXICO.	173
Imagen 14. “Chefs y cocineros en la cocina del restaurante Silvayn, retrato.” c. 1905-1910. © (No. de inventario 276139) CONACULTA. INAH. SINAFO. FN. MÉXICO.	176
Imagen 15. “Personas en “Villa des Roses” c. 1905-1910. © (No. de inventario 84929) CONACULTA. INAH. SINAFO. FN. MÉXICO.	179

