



Deposit Photos, img 65133379

## Antecedentes de los restaurantes en México

### Introducción

En la gran Tenochtitlan en el mercado de Tlatelolco existían lugares en donde se podía comer (por un precio determinado) en lugares conocidos como coacallis, los cuales eran de un solo piso y se localizaban en los mercados y en las entradas de las ciudades. La comida que se podía encontrar en estos lugares eran alimentos preparados: tamales, tortillas, atoles, tlacoyos de haba y frijol, guisados a base de frijol y chile.

Con la conquista española inició la unión de dos culturas: la española y la indígena, lo que dio origen a la cocina colonial o mestiza. Una vez consumada ésta, sobreviene un período de ajuste y entrega mutua (durante 300 años, contemplando del año 1521 al año 1800) de absorción, intercambio y mestizaje: maíz, chile, tomate, frijol, pavos, cacao, quelites, aguardan, se ofrecen. En la nueva dualidad creadora Ometecuhtli y/o Omecihuatl, representan la aparentemente vencida, pasiva, parte femenina del contacto. Llegan arroz, trigo, reses, ovejas, cerdos, leche, quesos, aceite, ajos, vino, vinagre, azúcar, en donde representan en la dualidad el elemento masculino. El encuentro es feliz, los esponsales venturosos, abundante la prole. Atoles y cacaos se benefician con el piloncillo y la leche.

*María Guadalupe  
Solano Cuna*

*Maestra en Ciencias en Alta Dirección de Empresas Turísticas por el Instituto Politécnico Nacional. Actualmente es docente de la Licenciatura en Administración y Gestión Turística en la Universidad del Valle de Puebla.*



## Establecimiento y auge de los restaurantes en México

Los establecimientos públicos de alimentos y bebidas en México surgen gracias al nacimiento de los albergues-mesones. En 1525, México es el primer país de América Latina en reglamentar los negocios dedicados a la venta de alimentos y bebidas. El 1° de diciembre de ese mismo año se abre el primer mesón de la ciudad de México, fundado por Pedro Hernández Paniagua. En 1527 se abrió el primer mesón en Veracruz por Juan José de Perote (Muñoz, 1994). El número de estas casas fue en aumento y a partir del año 1500 surgen nuevos establecimientos similares bajo las siguientes denominaciones:

- Bodegón** Establecimientos rústicos con venta de alimentos y bebidas tradicionales del lugar.
- Cantina** Lugar con venta de bebidas alcohólicas.
- Figón** Casa donde se guisan y venden alimentos a bajo precio.
- Fonda** Establecimiento con venta de comida casera.
- Hostería** Establecimiento con venta de alimentos y hospedaje localizados en sitios de importancia histórica y tradicional.
- Posada** Establecimiento para descansar y comer, especialmente para viajeros.
- Taberna** Tienda de vinos y bebidas alcohólicas (*Novo, 1977*).



En el siglo XVIII surgieron las pulquerías y cantinas donde se tomaba pulque curado y tepache; este tipo de establecimientos fueron reglamentados por el virrey Garibay en 1809. A mediados del siglo XIX había en México 638 cantinas y 524 pulquerías.

Para 1785 surgiría la primera cafetería dedicada a la venta de café, café con leche, molletes y bizcochos estilo francés; funcionaba como lugar de reunión para la alta sociedad en donde acudían políticos, militares, literatos y en general todo tipo de público de la época.



En 1852 abre el primer hotel con restaurante: El Iturbide, con venta de comida francesa. Al mismo tiempo se abrieron los primeros restaurantes de lujo y servicio francés el Prendes y Sylvan. A finales del siglo XIX las colonias de extranjeros radicados en México establecieron clubes y restaurantes para satisfacer sus costumbres gastronómicas. Por ejemplo: El Casino Alemán, Club Británico, El Centro Vasco, El Austriaco, El Gallego y El Casino Español.



El restaurante Chapultepec abre sus puertas en 1901. En la decadencia del porfiriato se estancan los restaurantes. La época gastronómica del México posrevolucionario empieza con la apertura de los restaurante-bar que admite por primera vez la entrada a las mujeres.

En los primeros años del siglo XIX fueron muy famosos restaurantes como El Globo, El Café Colón, La Flor de México y El Café Tacuba, entre otros. Posteriormente abre sus puertas el restaurante la Parroquia en Veracruz con venta de desayunos y meriendas.

Para el año de 1936, llega a México el Sr. Hernán Bellinghousen y abre sus restaurantes Bellinghousen (actualmente ubicado en la calle de Londres número 95 en la Zona Rosa de la ciudad de México).

Será en la década de los 40, en la misma ciudad de México, que se funda la Asociación Mexicana de Restaurantes por José Inés Loredo, que abrió sus restaurantes: Tampico Club, el cual se localizaba en avenida Juárez no. 89, famoso por su carne asada a la tampiqueña; el restaurante Lincon, El Mesón del Caballo Bayo, y El Colonial Loredo en la calle de Hamburgo. También se abriría la cadena de los restaurantes Kiko.

En el año de 1955, Dalmu Acosta abrió los restaurantes El Ambador, La Cava, El Restaurante del Lago y El Café del Parque. En este periodo los restaurantes tienen un crecimiento en el país.

Es en 1960 que llega a México el restaurante Tasty Freezy con venta de comida rápida y helados; en 1963 abre el primer Kentucky Fried Chicken. Para 1965 abriría sus puertas el primer Vips ubicado en plaza Satélite, estado de México. En esta misma década inician los establecimientos de comida rápida con venta de hamburguesas, pollo frito y pizzas.

Para 1979 abriría sus puertas el restaurante El Portón; al mismo tiempo surgen los cafés de chinos siendo de los más famosos El Café del Sur y La Concordia, ambos localizados en el centro de la ciudad de México.

La historia de las franquicias en México inicia en el año 1985 con la llegada de Burger King, Arby's, Mc Donald's, Domino's Pizza y Howard Johnson. Mc Donald's en su primer día de apertura reportó una fila de 5 kilómetros con un tiempo de espera de dos horas en la zona de Perisur (CANIRAC, 1996). Esta última franquicia se estableció junto con socios mexicanos con una oficina propia en el país. Las otras dos marcas entraron con base a contratos de franquicia maestra, es decir, un grupo mexicano adquirió los derechos exclusivos de comercializar las marcas en nuestro país.

En 1988 inicia operaciones la primera franquicia mexicana: Helados Bing. Un año más tarde se formó la Asociación Mexicana de Franquicias integrada por Mc Donald's, Kentucky Fried Chicken y Pizza Hut.

En la década de los 90 inician los restaurantes temáticos procedentes de Estados Unidos de América; los establecimientos manejan una especialidad y características que muestran detalles de épocas, modas, personajes, deportes, lugares naturales, entre otras. Se estructuran con comedor, bar y boutique dedicada a la venta de artículos alusivos al restaurante, por ejemplo, All Star's Café, Fashion's Cafe, Hard Rock Café, Planet Hollywood, Rain Forest Café.

## Conclusión

Resulta innegable la diversidad y extensión de la gastronomía mexicana, impulso de la fusión y creatividad. La convivencia de tradiciones y costumbres, propias y extranjeras han fraguado una larga lista de alternativas para nuestros connacionales en su lugar de origen de éstos como turistas cuando visitan otras regiones y de extranjeros cuando recorren nuestro país. Los restaurantes, tanto su historia y variedad, son reflejo mismo de nuestra riqueza.