

Las cantinas y las fondas en las postrimerías del porfiriato (1900-1910)

Este trabajo es parte de una investigación de mayor envergadura que estudia la vida cotidiana en las postrimerías del porfiriato. Consideramos que el fenómeno del alcoholismo en el marco histórico que proponemos en nuestro ensayo, desarrolló toda una forma de vida y de relaciones económicas y sociales en torno a él. El estudio de las cantinas, lugares en donde se expenden bebidas embriagantes, a donde acuden hombres de muy diversos estratos sociales, es parte del trabajo, la otra la constituyen las fondas, los lugares en donde se sirve comida típica regional, a precios accesibles, alternándose a veces la comida con "aguas frescas" o pulque, cerveza, etc..

Sin embargo, consideramos que habría un gran vacío en este trabajo, si no presentáramos al elemento humano que forma parte esencial de todo este engranaje de vida cotidiana.

El tercer punto a considerar, y de no menor importancia, es el del papel que jugó el régimen porfiriano en torno al fenómeno del alcoholismo. Por encima de los reglamentos y prohibiciones a que estuvieron sujetos el funcionamiento, no sólo de las cantinas y las fondas, sino el de burdeles y pulquerías, y diversiones que se ofrecían a un público masivo como las corridas de toros; por encima de reglamentos y prohibiciones, repito, se encontraba la intención de un régimen heredero del liberalismo, que intentaba aplicar fórmulas positivistas para la solución de males sociales, tales como la prostitución y el alcoholismo, que aumentaban paulatinamente

en proporción al incremento de la población.

A través de mi investigación he logrado ver con claridad el nexo existente entre fondas y cantinas, que a pesar de ser establecimientos con características propias, guardan una estrecha relación en su funcionamiento; por ejemplo, a tal bebida tal comida y viceversa: si el cliente come mole poblano, bebe pulque, si come pozole toma mezcal, si birria, tequila de Jalisco, si buñuelos, ponche "con piquete". Por lo que pensamos, que al abordar en conjunto el estudio de estos dos establecimientos, obtendremos un mayor número de respuestas, que si emprendemos la investigación por separado.

Hemos dejado fuera de este artículo la investigación acerca de las pulquerías, ya que éstas en su conjunto, requieren un estudio por separado.

El carácter generalizado de la mayoría de los mexicanos, según el Presidente Porfirio Díaz, se reducía a la siguiente descripción:

Los mexicanos están contentos con comer desordenadamente antojitos, levantarse tarde, ser empleados públicos con padrinos de influencia, asistir a su trabajo sin puntualidad, enfermarse con frecuencia y obtener licencias con goce de sueldo, no faltar a las corridas de toros, divertirse sin cesar, tener la decoración de las instituciones mejor que las instituciones sin decoración, casarse muy jóvenes y tener hijos a pasto, gastar más de lo que ganan y endrogarse con

* "Piquete" nombre popular que se le da a la cantidad de aguardiente que se le agrega a una bebida.

usureros para hacer 'posadas' y fiestas onomásticas. Los padres de familia que tienen muchos hijos son los más fieles servidores del gobierno, por su miedo a la miseria, a eso es a lo que tienen miedo los mexicanos de las clases directivas: a la miseria, no a la opresión, no al servilismo, no a la tiranía; a la falta de pan, de casa y de vestido y a la dura necesidad de no comer o sacrificar su pereza.¹

Este carácter inconsistente que Díaz atribuía principalmente a "las clases directivas" (es decir, la naciente clase media), encuentra su constante viciosa en el uso inmoderado de las bebidas embriagantes que, a lo largo de gran parte de su historia, ha hecho gala el mexicano.

Las inconsistencias en el carácter de los hombres, diríamos, son causa de otras inconsistencias que suelen tomarse como paliativo o escape de una realidad opresiva; es decir, el vaciar de las botellas de licor en las cantinas, sin más pretextos que "mi novia me abandonó", "mi madrecita querida se está muriendo", "soy un pobre huérfano sin nadie en el mundo", "me despidieron del trabajo", "me dejó la ingrata", "qué quieren que le haga, me gusta el chupe, y qué?", etc. Este desliz alcohólico trae aparejado una festividad obligada en "el tiempo" mexicano, el famoso "san lunes", que a veces se prolonga toda la semana, con el propósito de que el benigno "san lunes" cure "la cruda" de sus fieles devotos.

El régimen porfirista siguió a nivel nacional, dos políticas principales con respecto del alcoholismo: 1) Se le vio como un mal personal dentro del cual el medio en el que crecía el alcohólico no tenía nada que ver con su enfermedad; por lo cual era un mal in-

dividual que debía combatir el individuo a título personal. 2) Cuando una parte de los "científicos" se percató del gran negocio que había detrás del pulque, una de las principales bebidas alcohólicas que consumía el mexicano, junto con el tequila y el mezcal, y emprende la empresa de producirlo a gran escala, con tan buenos resultados que llegan a constituir la llamada "aristocracia pulquera". Cuando se percatan del gran negocio, decíamos, el pulque deja de ser una bebida nociva para la salud, para convertirse en parte esencial de la dieta del mexicano, debido a la gran promoción que se le hace y a que efectivamente es ésta, tomada con moderación, una bebida saludable, que le ayudaba a desempeñarse mejor en el trabajo y a mantener su "buen humor". Hubo quienes, en los congresos científicos de la época, realizaron informes acerca del pulque, presentándolo como una panacea contra varias enfermedades: el "mal del riñón", problemas circulatorios, espasmos, la anemia, etc.

Como quiera que sea, el problema del alcoholismo durante el porfirato, problema agudo, ya que en el Congreso Científico mexicano de 1895 el periodista católico Trinidad Sánchez Santos y su colaborador Ramírez Arellano, informaron que en México morían el 89% de los alcohólicos, fue soslayado. Pocos tomaron en cuenta el medio ambiente económico social en el que se debatía la víctima, factor determinante en el tipo de relación que establece el adicto con su adicción. Nadie habló de las personas que se beneficiaron económicamente con las empresas productoras de bebidas embriagantes.

Los discípulos de Baco, es decir, las voluntades humanas regidas por el alcoholismo como sistema de vida, forman este conglomerado humano que

¹ Enrique Krauze: *Porfirio Díaz. Místico de la Autoridad*. pp. 80-81.

en su conjunto marcan la vida cotidiana de la nación.

Mientras Manuel Alvarez Arenas clausuraba su fonda llamada "Tiroli-Colón" en el noviembre jalapeño del año de 1900, con lo que clausuraba también un pequeño espacio lleno de colores, recuerdos, peleas entre borrachos bien o mal comidos, quejas por la "comida corrida" mal sazónada, el arroz aguado con sabor a engrudo y las tortillas chamuscadas, Manuela López participaba al Municipio que había abierto al público, en la casa número 49 de la avenida Colón, una fonda-cantina². Estos dos casos ventilados en una sola sesión del Cabildo Municipal de la ciudad de Jalapa, Ver. México, ilustran el mecanismo mediante el cual se abría una cantina, a la que se le disfrazaba de fonda, y se clausuraba otra.

El ritual cotidiano que practicaban los parroquianos consuetudinarios de las cantinas, no ha variado mucho en México desde tiempo de Don Porfirio: iban a tomarse una o dos copas después del trabajo, nada más, pues por la obligación del trabajo diario, no podían demandarse mucho; tenían que esperarse hasta el fin de semana para calmar, hasta el fondo, su anhelo de beber. Sin embargo, entre las clases sociales medias y altas, eran muy mal vistos los borrachos escandalosos, aquellos que en la cantina o a la salida de ésta armaban bulla. Un caso muy sonado en el Municipio de la ciudad de Jalapa, fue el del Director de la Escuela Cantonal "Enríquez", Manuel J. Jiménez³ quien fue suspendido de su cargo por ser uno de estos escandalosos. El Presidente Municipal Idefonso

² *Actas de Cabildo*. Archivo Mpal. de Jalapa. Sesión ordinaria del 6 de nov. de 1900, p. 42.

³ *Ibidem*. Sesión ordinaria del 17 de Oct. de 1900, p. 37-38

Trigos, a mediados de octubre de 1900, después de haber tenido noticia: "de que el Señor Jiménez había sido conducido a la cárcel por ebrio escandaloso..."⁴ decidió suspender al Director de su cargo. Jiménez previó de antemano las repercusiones de su acción y decidió, una vez en libertad, ausentarse de la ciudad sin dar aviso ni renunciar a su cargo.

Dos lugares de cierto "caché", en donde se daban cita los fuereños de paso y uno que otro acomodado, eran las cantinas del Hotel Juárez y la más elegante del "Gran Hotel"; en donde por cierto estuvo hospedada, en el año de 1900, la entonces célebre artista española de teatro María Guerrero. Ambos establecimientos contaban con restaurante y billares.

Cabe suponer que las cantinas y las fondas, estas últimas más bien, lugares donde comían "los crudos" "chilatole de panza", "huevos ahogados", "enchiladas", etc., servían también como centros de reunión donde los hombres disipaban sus instintos lúdicos, jugando al cubilete, a los dados, a la baraja, al dominó, etc, a pesar de las severas reglamentaciones que existían para controlar los juegos de azahar.

Por otro lado, las fondas no sólo eran visitadas por "crudos" en busca de cura, sino en general, por miembros masculinos de todas las clases sociales en busca de platillos auténticos de la comida mexicana. Muchos se reunieron y se reúnen hasta la fecha, en torno de las cazuelas y el café de olla; de esta manera consumieron un tiempo individual, que hicieron colectivo a la hora de la comida.

¿Beber o no beber? era la disyuntiva que planteaba en su propaganda la cerveza "Toluca", a principios de siglo.

⁴ *Ibid.* pp. 37-38.

Para la mayoría de los integrantes del sexo masculino, la respuesta era obvia: beber; sin embargo, para las mujeres la respuesta no era muy clara. La conducta a seguir venía condicionada por una serie de prejuicios que las encaminaban a optar por la segunda respuesta. En 1908, un periodista de la ciudad de México del magazine "El Cosmopolita" advirtió lo siguiente:

Se aumenta entre las mujeres de nuestro país, la costumbre de tomar licores embriagantes, y es una de las tendencias más deplorables de estos días. Por terrible que sea el uso de las bebidas cuando echa sus garras en el hombre, es mucho más terrible cuando se apodera del organismo delicado de las mujeres.

Cuando la mujer empieza a tomar la bebida adquiere la costumbre con más facilidad que el hombre, —y una mujer que está confirmada en la embriaguez, es uno de los espectáculos más repugnantes que la humanidad pueda presenciar. El uso de los licores entre el sexo femenino, conduce a la pérdida de su hermosura y sus atractivos, las lleva a la estupidez e imbecilidad moral, y a una degradación completa e irremisible. La lección de la vida para las señoras es: —Dejad el uso de las bebidas alcohólicas⁵

En el porfiriato, y por muchos años en México, las cantinas fueron un espacio exclusivamente masculino; los letreros, a la entrada de las mismas, no dejaban lugar a dudas en su prohibición de acceso a: "mujeres, perros, y niños". Pero entonces, (en qué lugares se advertía el grado de alcoholismo que detectó el corresponsal del "Cosmopolita" en las mujeres?. Cabe suponer que no en las cantinas, sino en burdeles, casas de cita, pulquerías, reuniones sociales, etc.

La cantina presupone una convivencia viciosa, los que van a aplacar

⁵ *El Cosmopolita*. Magazine, No. 12, julio de 1908; México. Hemeroteca Nacional UNAM.

su sed a ella, buscan comúnmente la compañía por lo menos del cantinero. Dentro de la cantina se llevan a cabo toda suerte de juegos de azar, llegan a ella pequeños grupos de músicos de instrumentos de cuerda, que interpretan "sones", y que son de hecho los precursores del mariachi en la forma en que se conoce en la actualidad; se dan encuentros amistosos que en no pocas ocasiones terminan en riñas. Son las cantinas lugares, en donde el hombre llora sus desgracias y ríe sus alegrías.

En los últimos diez años del porfiriato, funcionaron alrededor de mil cantinas en la ciudad de México; de algunas sólo quedan los hombres, otras, las menos, siguen operando como verdaderas reliquias de un pasado viviente, me refiero a: "El gallo de oro" situada en las actuales calles de Bolívar esquina con Venustiano Carranza, "La ópera" que se encuentra entre Cinco de Mayo y Filomeno Mata, en la capital mexicana por ejemplo.

En las cantinas se servían y se siguen sirviendo apetitosas botanas: "chicharrones", "totopos", "guacamole", el "pico de gallo" o la "salsa borracha". Sin embargo, a pesar de la demanda de cantinas, que ejercía la sociedad porfiriana, no dejaban de estar exentas de problemas económicos; tomemos el caso de una cantina de la ciudad de Jalapa, Veracruz, "La estrella de oro", en agosto de 1905 el propietario, Angel Urrutia, adeudaba por derecho de patente la entonces exorbitante cantidad de \$ 1511.13. Urrutia no pudo pagar la suma al Municipio y se vio obligado a clausurar su establecimiento en el mismo mes de agosto; el mobiliario del local no alcanzó para cubrir la deuda en su totalidad⁶.

⁶ *Actas de Cabildo*. Archivo Mpal. de

Por otro lado, hablando ahora de las fondas, el funcionamiento de varias de ellas se adaptaba al horario de cierre de las cantinas. Abrían a las cinco de la mañana, o no se cerraban en toda la noche, en espera de clientes trasnochados que acababan una noche de "farra" saboreando un caldo picoso de "panza" en una fonda, con la esperanza de que los efectos de la "cruda", del día siguiente, se aminorarían asustados por lo picoso del caldo. A estas horas de la madrugada era común ver a "catrines" y "pelados", sin distinción de clases, en la misma fonda. Llegaban ahí después de diversiones muy distintas: los "catrines" y "largartijos", después de una velada de ópera en Bellas Artes, o de una función de teatro de "revista", o de una "cana al aire" en una casa de citas, o en una cantina de cierto prestigio. Los "pelados" de cantinas y burdeles, o de la "carpa" al aire libre. Estas clases sociales coincidían en la fonda. Los veladores —lámpara de petróleo en mano— pasaban por la calle voceando "—Orden y nos amanecemos jóvenes".

Había otra clase de fondas, las que abrían temprano y cerraban a más tardar a las siete de la noche, las típicas fondas del pueblo; que servían comida a cargadores, artesanos, vendedores ambulantes, que a medio día hacían un alto en su jornada de trabajo para comer. En estos lugares se servían los alimentos acompañados de "aguas frescas", o de "limonadas de canica", o de "tepache" de piña; y no era raro que los clientes mandaran a traer un litro de pulque a la pulquería más cercana; esto a pesar de las prohibiciones que había en torno al consumo de bebidas embriagantes en las fondas.

Xalapa, Sesión ordinaria del 3 de agosto de 1905, p. 118.

Para concluir, consideramos que si bien la cantina es un establecimiento de origen hispánico, como la pulquería lo es de carácter prehispánico, en la fonda surge el modelo de un establecimiento auténticamente mestizo. Mestizos son los clientes que a ella concurren, como mestizos son los guisos que ahí se expenden.

Las cantinas y las fondas tienen nexos entre sí, como también guardan sus diferencias, su funcionamiento estuvo ligado, durante el porfiriato, a toda una manera de ser del mexicano. El sentirse "des-obligado" ante el mundo era y es experimentado por el que entra a beber a una cantina. La reintegración al sentido común y a las cosas eran y son por el contrario, la experiencia restauradora que compartían los hombres al entrar a las fondas a comer. Los jarros de barro, los aromas que emanan de las cazuelas y la voz de la "fondera" (a diferencia de la voz del cantinero), mediante el femenino, devuelven la cercanía a la casa y al abrigo del hogar, y hacen al hombre retornar al ritmo omnipresente de la vida cotidiana.

Jaime Renán González Pérez

- Cosío Villegas, Daniel y Moisés González Navarro: *Historia Moderna de México. El Porfiriato*. Vida Social. Ed. Hermes, 3a. ed.; México, 1973, 979 pp.
- Heller, Agnes: *Historia y Vida Cotidiana. Aportación a la Sociología Socialista*. Ed. Grijalbo, Col. "Nuevo Norte" No. 6; Barcelona 1972, 166 pp.
- Knigt, Allan: *The Mexican Revolution. Porfirians, Liberals and Peasants*. Vol. I. Ed. Cambridge University Press. Department of History. Cambridge 1986, 617 pp.
- Krauze, Enrique: *Porfirio Díaz. Místico de la Autoridad*. Ed. F.C.E. Col. "Biografías del Poder" No. 1; México 1987 157 pp.
- Valadéz, José C.: *El Porfirismo. Historia de un Régimen. El Crecimiento*. T.I Ed. Patria 3 vols.; México 1948.