



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA

UNIDAD AZCAPOTZALCO

MAESTRÍA EN PLANEACIÓN Y POLÍTICAS METROPOLITANAS

**La Permanencia de la Actividad Gastronómica frente al Rescate
del Centro Histórico de la Ciudad de México**

Presenta: Reyna Lorena Rivera Juárez

Director de tesis: Dra. Judith Villavicencio

**Sinodales: Dr. René Coulomb Bosc
Mtra. Cristina Sánchez Mejorada**

Diciembre de 2000

M-114

Esta aventura está dedicada a:

Reyna, José Luis y Jessica:
¡Gracias por todo!
por su apoyo y fortaleza.

Agradecimiento:

La culminación de este esfuerzo
es producto de las enseñanzas
y la sabia paciencia de cada
uno de mis profesores.

INDICE

Capítulo 1

El Proceso de transformación socioespacial de la Ciudad de México y el Centro Histórico.

1.1	Los orígenes de la Ciudad de México	Pág. 1
1.1.1	La Antigua Ciudad de México y la naciente vida social	Pág. 6
1.1.2	La Ciudad de México y el auge de los restaurantes en el siglo XIX	Pág. 8
1.1.3	La Ciudad de México y el siglo XX	Pág. 20
1.2	El crecimiento de la Ciudad de México y los lugares de expansión	Pág. 24
1.2.1	La transformación espacial	Pág. 25

Capítulo 2

El Centro Histórico de la Ciudad de México actualmente

2.1	Introducción: La ciudad de México y su dinámica demográfica	Pág. 52
2.2	El Centro Histórico de la Ciudad de México	Pág. 59
2.3	Algunas consideraciones sobre el Valor cultural del Centro Histórico de la Ciudad de México	Pág. 73

Capítulo 3

La importancia económica de la recreación en el Centro Histórico de la Ciudad de México

3.1	Introducción	Pág. 85
3.2	La actividad recreativa en la Delegación Cuauhtémoc de 1988 a 1983	Pág. 90
3,2,1	El sector servicios en la delegación Cuauhtémoc	Pág. 93
3.3	Restaurantes, bares y centros nocturnos en la delegación Cuauhtémoc	Pág. 96
3.4	La actividad económica del Centro Histórico de la Ciudad de México	Pág. 102

Capítulo 4

La dinámica actual de la actividad restaurantera del Centro Histórico de la Ciudad de México.

4.1	Antecedentes: La oferta restaurantera del Centro Histórico de la Ciudad de México	Pág. 113-
4.2	La demanda actual de la actividad restaurantera en el polígono de estudio	Pág. 127
4.2.1	¿Quiénes asisten a las restantes del Centro Histórico	Pág..128
4.2.2	¿Cuáles son los motivos de la asistencia del público a los restaurantes?	Pág. 130
4.2.3	¿De dónde viene la demanda de los restaurantes del Centro Histórico?	Pág. 136
4.2.4	¿Cuáles son los motivos de la visita a los restaurantes del Centro Histórico?	Pág.. 138
4.2.5	¿Cuáles son los elementos de los restaurantes que atraen al público?	Pág. 144

4.3	Los restaurantes del Centro Histórico como Elementos de socialización	Pág. 147
4.4	La visión de la oferta restaurantera del Centro Histórico	Pág. 151

Capítulo 5

La planeación y el Centro Histórico de la Ciudad de México frente a la recuperación del espacio

5.1	Marco jurídico y político de centro Histórico de la Ciudad de México	Pág. 157
5.1.1	Marco jurídico del patrimonio cultural e histórico	Pág. 161
5.2	La planeación urbana y el Centro Histórico de la Ciudad de México	Pág. 165
5.2.1	El rescate del Centro Histórico más allá del patrimonio arquitectónico	Pág. 170

Conclusiones	Pág. 183
---------------------	-----------------

Bibliografía	Pág. 193
---------------------	-----------------

INTRODUCCIÓN

El presente estudio tiene la finalidad de abordar cómo se ha venido desarrollando la actividad gastronómica en el Centro Histórico de la Ciudad de México a lo largo del tiempo así como cuáles son las características en cuanto a su oferta y demanda actual, en el sentido de que esta actividad es parte integral de la función recreativa del espacio en cuestión.

Como es sabido, el Centro Histórico de la Ciudad de México a lo largo de las últimas cinco décadas se ha visto sumergido en un proceso de deterioro debido a la combinación de diversas circunstancias, como el crecimiento de nuevas zonas habitacionales y de servicios, lo que provocó que familias con ingresos medios y altos, así como negocios, oficinas, servicios se fueran reubicando en otras zonas de la ciudad en la búsqueda de mejores condiciones de vida, de clientelas o por las mismas condiciones del crecimiento de la ciudad y la apertura de los mercados financieros en materia de inversión y negocios.

Los usos del suelo en el Centro fueron sustituyéndose por el comercio, bodegas, las calles fueron invadidas por comercio de mala calidad y dudosa procedencia, la vivienda se fue subdividiendo ante la demanda de familias de escasos recursos, aunado a ello, la inseguridad también ha sido un factor importante para el deterioro del Centro de la ciudad.

Los esfuerzos de las autoridades en materia de desarrollo urbano han sentado las bases para el rescate del Centro Histórico y su centralidad, con la firme idea de rehabitarlo por sectores medios de la población, así como la rehabilitación de las viviendas de los sectores de escasos recursos, además de fomentar apoyos fiscales a inversionistas y negocios establecidos, con la finalidad de que exista una cooperación entre todos los actores involucrados que permita su rescate y mantenimiento.

A este respecto, los restaurantes del Centro Histórico de la Ciudad de México, podrían jugar un papel importante, ya que al ofrecer servicios de calidad enfocados tanto a la población residente así como a la población flotante, desencadenarían recursos económicos tanto para rehabilitar las edificaciones con valor cultural y arquitectónico.

En este sentido, la investigación planteó como hipótesis central a la actividad gastronómica del Centro Histórico como un elemento de recuperación del espacio; sin embargo, conforme se avanzaba en el desarrollo del estudio, esta idea se fue rechazando y lejos de representar una frustración, permitió comprender que la permanencia o futuro de la actividad gastronómica depende acciones que se encaminen a la recuperación y revitalización del espacio.

Resulta importante señalar que el deterioro, las condiciones negativas de accesibilidad, la inseguridad, así como las movilizaciones sociales –marchas, plantones y bloqueo de calles-, entre otros, contribuyen a que el Centro carezca de las características necesarias para ser considerado polo de atracción.

Además, cabe destacar que con la implantación del horario corrido en abril de 1999, los restaurantes han visto caer su concurrencia y por consiguiente, mermada su productividad; beneficiando con esto a la llamada comida rápida o “Fast food”, que pareciera querer arrasarse con los espacios del Centro Histórico.

Después de evaluar lo anterior, los objetivos que se plantearon giran en torno a las interrogantes: ¿qué ha pasado con la capacidad de la actividad gastronómica en el Centro Histórico?, ¿cuál es la dimensión del deterioro socioespacial del territorio así como del campo de las actividades recreativas?; en la actualidad, ¿cuál es el potencial de la actividad gastronómica?, ¿es susceptible el uso recreativo de este espacio en función de otras alternativas o centros recreativos en el resto de la Ciudad?, y ¿cuál es el papel de las políticas urbanas en torno a la regulación de las actividades recreativas?.

De ahí, la importancia de abordar en el Capítulo 1, la dinámica socioespacial de la ciudad, y cómo fueron surgiendo los restaurantes en el Centro Histórico, desde sus orígenes más remotos hasta la conformación de los tres contornos o anillos, ya que esto permite comprender cómo el crecimiento de la ciudad y los habitantes al irse desplazando, originaron nuevas necesidades como la satisfacción de un servicio de carácter recreacional, la Ciudad y su Centro.

Si bien es cierto que el Centro mantiene un gran número de restaurantes que por décadas han satisfecho las expectativas de la población; ahora es eminente su respuesta hacia las nuevas necesidades de su población flotante; sobre todo, de aquellos que ahí encuentran su lugar de trabajo; olvidándose de la población que puede consumir sus servicios únicamente los fines de semana.

Por otro lado, el Capítulo 2 permitió comprender las características propias del Centro Histórico y cuáles son los problemas que enfrenta desde hace cincuenta años -en materia de deterioro-, así como las actividades que ahí se llevan a cabo.

Es evidente que la actividad gastronómica es uno de los eslabones del sistema económico del Centro y de la Ciudad, tanto por el número de unidades (establecimientos), productividad así como por el personal ocupado que presenta; por lo que la finalidad del Capítulo 3, fue elaborar un diagnóstico del comportamiento económico de la actividad gastronómica de la delegación Cuauhtémoc, a partir de los datos de los censos económicos de 1989 y 1993; para así tener una aproximación de lo que ocurre en el Centro de la Ciudad, si se toma en cuenta que la actividad gastronómica forma parte del sector servicios, y ésta se encuentra en segundo lugar, después del comercio.

Cabe mencionar que los censos económicos proporcionan datos a nivel delegacional, mas no a nivel de la localidad, y eso hizo recurrir también al análisis de la información concentrada en el Programa Parcial de Desarrollo Urbano

Centro Histórico del Programa Delegacional de Desarrollo Urbano para la Delegación Cuauhtémoc.

Por otro lado, el Capítulo 4 es la parte fundamental de la presente investigación, ya que se estudió cuál es la capacidad de atención de los restaurantes en el Centro Histórico, cuáles son sus características, quién demanda este tipo de servicios, cuál es el potencial para satisfacer la demanda, la permanencia y salida o cierre de establecimientos, y para tal efecto se escogió un polígono de estudio que permitiera observar cómo los restaurantes del Centro se comportan en términos de oferta y demanda.

Por lo anterior, el trabajo de campo se realizó a través de la aplicación de 75 encuestas al público que asiste a los restaurantes del Centro Histórico de la Ciudad de México. Se eligieron 5 restaurantes al azar, del total del polígono de estudio, cada uno de ellos representan las cinco diferentes categorías, de acuerdo a la tipología realizada para establecer la calidad del servicio.¹

Con los resultados que arrojó la encuesta, y aunado a las informaciones que se fueron recabando a lo largo de la investigación, se afirma que la actividad restaurantera del Centro Histórico de la Ciudad de México para que prevalezca, requiere de acciones gubernamentales, que propicien el rescate del espacio, y ello traerá consigo una mejor calidad en la prestación del servicio, la revalorización del espacio urbano así como de su significado simbólico. .

Y es precisamente con el Capítulo 5, donde el estudio de la planeación y el Centro Histórico de la Ciudad de México, permite entender hacia dónde se encamina el Programa de Desarrollo Urbano Centro Histórico del Programa Delegacional de Desarrollo Urbano para la Delegación Cuauhtémoc, sobre todo en aras de una recuperación integral del espacio.

¹ Cabe señalar que las encuestas aplicadas se realizaron a 75 personas al salir de los restaurantes que se eligieron, para ello se aplicaron 15 encuestas por cada categoría de los restaurantes (la clasificación de los establecimientos fueron de 1 estrella, 2 estrellas, 3 estrellas, 4 estrellas y 5 estrellas).

Resulta preocupante ver cómo las condiciones de un lugar pueden influir en la desaparición de una de las actividades más tradicionales de la Ciudad de México: la gastronómica. Además, es evidente que la actividad por sí misma podría atraer a la gente que busca una opción para pasar su tiempo libre, pero ello no sería razón suficiente para garantizar la recuperación del espacio; ya que siempre es necesaria la complementariedad con otras actividades.

Cabe recordar que el gobierno del Distrito Federal ha hecho un esfuerzo por llevar actividades culturales y populares al Zócalo capitalino, lo que en cierta medida le ha devuelto el dinamismo al Centro; sin embargo, la sana convivencia entre todas las actividades que ahí se realizan, así como la revalorización del simbolismo, el rescate de la centralidad, el mejoramiento de la imagen urbana, la revitalización de la vivienda, el equilibrio entre los diversos usos del suelo, entre otros factores, lograrán que el Centro vuelva a ser considerado como la estructura urbana más importante de la Ciudad, además esto ayudaría a la permanencia de sus restaurantes, y con ella se preservarían sus tradiciones.

Capítulo 1

El proceso de transformación socioespacial de la Ciudad de México y el Centro Histórico

La Ciudad de México ha sufrido grandes transformaciones a lo largo del tiempo, no sólo en su estructura territorial sino también en aquello que tiene que ver con la dinámica social, económica, demográfica, comercial, de servicios, política y cultural.

Por lo tanto, para entender lo que sucede en este gran espacio tal y como ahora lo conocemos, es necesario estudiar cómo ha ido cambiando y qué factores han influido en ese cambio. Por ello, este capítulo tiene la finalidad de analizar la dinámica de transformación de esta ciudad de contrastes.

Ahora bien, como el objeto de estudio del presente trabajo de investigación es el Centro Histórico de la Ciudad de México y su actividad gastronómica, es indispensable saber cómo el proceso de transformación de la Ciudad de México, ha impactado la estructura territorial y social del corazón de la ciudad, y en un sentido más amplio, cómo este cambio ha repercutido en el establecimiento o desaparición de restaurantes y otros centros de recreación, tanto en el centro como en la ciudad misma.

1.1 Los orígenes de la Ciudad de México

Hablar de la Ciudad de México es remontarse hasta su génesis registrada en las crónicas hacia el año 1325 d.C. con la fundación de la ciudad de Tenochtitlan, cuyo desarrollo llevó tan sólo dos siglos para convertirse en el centro de un gran imperio que controló una vasta extensión de Mesoamérica, y desde los mexicas hasta

nuestros días, esta zona representa la existencia de simbolismos, mitos y realidades.

Esta primera ciudad se encontraba en una zona lacustre y pantanosa. Para que los nuevos fundadores pudieran asentarse, tuvieron que rellenar y desecar los terrenos para construir los templos y viviendas, desencadenando el desarrollo de la naciente ciudad precolombina.

Tenochtitlan ocupó el centro del islote donde estaba asentado un recinto ceremonial rodeado por una muralla almenada o *coatepantli*, en el que sobresalían las pirámides gemelas de Huitzilopochtli y Tláloc. El conjunto contenía cerca de ochenta templos, adoratorios, casas de sacerdotes, monasterios escuelas, juegos de pelota, jardines, arsenales y edificios administrativos y de justicia.

De la parte céntrica de este conjunto sobresalían –orientadas hacia los cuatro puntos cardinales- cuatro calzadas principales que unían a la isla con las ciudades que rodeaban el lago. Hacia el sur Iztapalapa, al poniente Tlacopan o Tacuba, al norte Tepeyácac, y al oriente Texcoco.¹

Varias ciudades florecieron alrededor del lago a principios del siglo XVI como Azcapotzalco, Churubusco, Iztapalapa, Coyoacán y Tacuba, sin embargo, entre estos centros urbanos sobresalieron Tlatelolco y Tenochtitlan, sitios de intenso comercio, por lo que cabe destacar que la economía de estos giraba en torno al cultivo de las chinampas que rodeaban el lago.

En Tlatelolco estaba asentado uno de los más importantes mercados donde se efectuaba el comercio o *pochtecaoyotl* de las mercancías, pero sobre todo, de productos alimenticios que más tarde llegarían a las “mesas” de los grandes señores y plebeyos. Salvador Novo señala que este mercado sorprendió al conquistador Hernán Cortés, y que describe al rey español:

¹ MARTINEZ, José Luis, “La ciudad de Cortés. Construcción de la nueva ciudad”, en *Artes de México. Centro Histórico de la Ciudad de México*, tercera edición, México, 1993, pág. 26.

“Hay calle de caza donde venden todos los linajes de aves que hay en la tierra... Venden conejos, liebres, venados y perros pequeños que crían para comer castrados... Hay todas las maneras de verduras... Hay frutas de muchas maneras... Venden miel de abejas y cera y miel de cañas de maíz... Venden maíz en grano y en pan... Venden mucho pescado fresco y salado, crudo y guisado... Finalmente, que en los dichos mercados se venden todas cuantas cosas se hallan en la tierra, que además de las que he dicho, son tantas y de tantas calidades, que por la prolijidad y por no me ocurrir tantas a la memoria, y aun por no saber poner los nombres, no los expreso”.²

Pero en este mercado o tianquiztli se encuentra el antecedente más antiguo de los lugares destinados a la venta de comida y bebidas –lo que hoy conocemos como restaurantes-, tal y como lo relata Hernán Cortés en la Segunda Carta de Relación, escrita en 1520 y dirigida a los reyes de España: “Hay casas donde dan de comer y beber por precio”.³

Lo anterior, demuestra que los orígenes de los lugares gastronómicos en la Ciudad de México proceden desde los tiempos prehispánicos y lo más importante, su historia y evolución se ha llevado a cabo precisamente en el corazón de la ciudad.

Con la llegada de los españoles al “nuevo mundo” sus ciudades sucumbieron ante el sometimiento y devastación. Ejemplo de ello, los templos mexicas fueron destruidos y sus piezas se ocuparon para construir las primeras casas y conventos coloniales. Las esculturas de los dioses aztecas fueron transformadas en bases y capiteles de la nueva arquitectura.⁴

La construcción de la nueva ciudad se inició poco después de la destrucción de la ciudad azteca, se cree que fue hacia finales de 1521 o principios de 1522. Fue en esta estructura urbana donde se trazó la primera cuadrícula

² NOVO, Salvador, *Cocina Mexicana. Historia gastronómica de la Ciudad de México*, Pórtico de la Ciudad de México/Estudios Salvador Novo, A. C., 1993, págs. 31 y 32.

³ CORTÉS, Hernán, *Cartas de Relación*, Editorial Porrúa, México, 1994, pág. 63.

⁴ MATOS Moctezuma, Eduardo, “Tenochtitlan: centro del mundo”, en *Artes de México. Centro Histórico de la Ciudad de México*, tercera edición, pág. 17-18.

española, bajo la supervisión de Cortés y ejecutada por el alarife Alonso García Bravo.

En este sentido, Alberto González Pozo observa que la traza se refiere a una forma reticular que:

“... adopta el proyecto de un espacio público, es decir, define un destino distinto tanto al ámbito privado de las viviendas como al del territorio institucional de los edificios religiosos y civiles. Morfológicamente, esta retícula puede ser regular o irregular, responder o no a un patrón geométrico”.⁵

Sin embargo, González Pozo acota que García Bravo tuvo que adaptarse a los restos de la ciudad azteca para la realización de la traza de la nueva ciudad y se cree que los antecedentes de su trabajo se encuentran en el Renacimiento italiano que a su vez se basa en el rescate de la traza griega para reordenar el crecimiento. Esta traza es de forma rectangular alargada, característica esencial en la mayoría de las manzanas de la capital de la Nueva España, además cada una de ellas estaba subdividida en diez lotes cuadrados.⁶

Los conquistadores acabaron con el centro ceremonial mexica y del Templo Mayor quedó muy poco, trasladando hacia el sur la plaza principal, hoy conocida como el Zócalo, y fue ahí donde se edificó la casa de Don Alfonso de Ávila, quien más tarde por su traición a la corona fue sentenciado a muerte.

La ciudad creció muy poco durante los tres siglos del virreinato, ya que al estar limitada por las aguas del lago no había espacio suficiente que se requería para solucionar las necesidades más próximas de ésta, sin embargo, cabe destacar que entre las cuestiones más sobresalientes de este periodo fue el proceso de expulsión de la población indígena hacia la periferia.

⁵ GONZALEZ Pozo, Alberto, “La traza del Centro Histórico. Huella de la evolución urbana de la ciudad de México”, en *El Centro Histórico. Ayer, Hoy y Mañana*, CNCA/INAH/DDF, México, 1997, pág. 75.

⁶ *Ibidem*, pág. 80.

Por otro lado, la ciudad virreinal se caracterizó por la fundación de conventos y templos; la primera iglesia mayor –aunque pequeña en sus dimensiones- se construyó entre los años de 1524 y 1532. La Catedral fue posterior y lenta en cuanto a su construcción, ya que se iniciaron los trabajos en 1573 y finalizaron en 1813, con ello, la ciudad fue cambiando su fisonomía.

Con la toma de la ciudad, Cortés se instaló en los terrenos donde se encontraban los palacios de Motecuhzoma y de Axayácatl, y fue en este último donde levantó para su uso personal, las que se llamaron Casas Viejas –parte del actual Monte de Piedad- y más tarde se edificaron las Casas Nuevas, lo que hoy es Palacio Nacional, área donde estaba el palacio de Motecuhzoma.⁷

Aunque los españoles sometieron en muchos sentidos a los mexicas, hubo una fusión no sólo cultural y social, sino también en la gastronomía de la Nueva España que nacía. El Cronista de la Ciudad, Salvador Novo señala que el chile, vainilla y chocolate son la contribución de México al deleite gastronómico del mundo.

Hacia finales del siglo XVII la ciudad ocupó la superficie de lo que hoy se conoce como el “Primer Cuadro”. Tenía una universidad (Real y Pontificia Universidad de México), seis escuelas, siete hospitales y 84 templos y conventos.

En esta época con la llegada del segundo conde de Revillagigedo la ciudad empezó a cambiar, y prueba de ello fue el alumbrado público y se empedraron las calles. Asimismo, se creó el primer cuerpo de policía, se incrementó el número de escuelas, el servicio de coche de alquiler se instauró y además se levantó el primer censo de población.

⁷ MARTINEZ, José Luis, *op. cit.*, pág. 27-28.

1.1.1 La Antigua Ciudad de México y la naciente vida social

La Ciudad de México con la llegada de los españoles no sólo se convirtió en la capital del virreinato sino también en el lugar más importante de la vida política, económica y social de la colonia; fue el lugar donde se asentó el virrey, los alcaldes, la Iglesia y los comerciantes, además, de ser el sitio donde se realizaban la mayoría de las actividades culturales y sociales.

En el siglo XVIII, la ciudad virreinal no sólo tenía una traza urbana así como sus características edificaciones monumentales como conventos o palacios, sino también empezaba a experimentar una vida más urbana, con espacios para la socialización como en los países europeos.

Prueba de ello fue que alrededor de 1728, en la calle de Tacuba se abrió el primer café llamado El Cazador, en el Portal de Mercaderes, donde los camareros invitaban a los transeúntes a pasar a tomar café “al estilo de Francia”, que no era otra cosa que café con leche endulzado con azúcar.

Otro sitio famoso que abrió sus puertas posteriormente, de acuerdo a las crónicas del escritor Salvador Novo, fue el Café del Sur, ubicado en el Portal de Agustinos, esquina del ex Centro Mercantil; de esta manera, en el México virreinal comenzaron a surgir los cafés como sitios de reunión social, aunque en un principio sólo las clases altas y medias tenían acceso a este tipo de lugares. Se puede decir que Carlos Francisco Croix, 45º virrey de la Nueva España, fue quien dio la pauta para que las almuercerías se transformaran en cafés y luego en restaurantes.⁸

El bachiller y administrador del Colegio de San Ildefonso, Juan de Viera, escribió de 1777 a 1778, *Breve y compendiosa narración de la ciudad de México*, donde describe cómo era la ciudad hacia finales del siglo XVIII, y entre sus narraciones cuenta que la vida pública de los funcionarios reales se desarrollaba

⁸ NOVO, Salvador, op. cit., págs. 99 y 101.

entre pulquerías, fondas y lugares de juego, mientras que por la noche estos sitios se convertían en lugar de reunión de noctámbulos y trasnochadores; mientras que los pordioseros y mendigos llegaban a estos lugares en busca de un lugar donde pasar la noche.

Viera señala que no sólo la élite de la ciudad tenía lugares donde comer, el resto de los habitantes e incluso los forasteros podían encontrar alrededor de la plaza mayor –ahora Plaza de la Constitución- puestos de pan de diferentes calidades, así como diferentes comestibles, existía una calle donde había señoras que vendían tamales y atole, actividad que actualmente sigue prevaleciendo no sólo en el centro sino en toda la ciudad; había una calle de cocineras que preparaban “distintas viandas para el almuerzo a la multitud de gente que en esta plaza trafica”.⁹

Además de las fondas y almuercerías, había “muchísimas neverías” donde la gente acudía a tomar una “diversidad de helados”. En contraste, Viera señala la existencia de tabernas donde se vendía al por mayor la bebida mexicana por excelencia, el pulque. Viera describe que diariamente la ciudad consumía entre 750 a 800 cargas de pulque, pero no sólo los indígenas lo consumían, sino también:

“... mucha de la gente de razón, y aun de las personas de más excepción, pues apenas hay casa de gente americana, y mucha europea, que usa en los almuerzos la referida bebida, esto es, sin la multitud vinos y aguardientes que se gastan casi con tanta abundancia como en la Europa; pues no hay calle en toda la ciudad, y hasta en los más retirados arrabales, donde no haya tres o cuatro tabernas de los referidos licores, asimismo de los vinos del portal; siendo necesaria toda la vigilancia de los jueces, para que dichas tabernas o vinaterías se cierren a las nueve de la noche, castigando seriamente con multa pecuniaria y cárcel, a los que contravienen a tan discreta y prudente disposición.”¹⁰

⁹ VIERA, Juan de, *Breve y compendiosa narración de la ciudad de México*, Colección Facsímiles, Instituto Mora, México, 1992, pág. 31.

¹⁰ *Ibidem*, págs. 132-133.

Con el paso de los años y el crecimiento de la ciudad, no sólo comenzaron a cobrar importancia los espacios de reunión, sino también las actividades comerciales fueron retomando un lugar importante, sobre todo hacia el siglo XIX.

1.1.2 La Ciudad de México y el auge de los restaurantes en el siglo XIX

Hacia principios del siglo XIX, el crecimiento de la ciudad se hacía más evidente, ya que se expandió hacia el poniente constituyéndose la Avenida Juárez y la Ribera de San Cosme, de esta manera, hacia 1810, ya se contaba con 450 calles y callejones, 64 plazas y plazuelas, así como 12 puentes. Se tenían dos posadas y 17 mesones para los viajeros, asimismo, fueron surgiendo algunos cafés y fondas.

El crecimiento de la ciudad prolongó casi toda la traza de García Bravo hasta los confines de lo que ahora es el perímetro del Centro Histórico; hacia la primera mitad del siglo XIX, se fundó la colonia Nuevo México, el sector al sur de la Alameda entre lo que ahora es el Eje central y Balderas, sin exceder los límites de la Ciudadela.

Hacia 1832 había alrededor de 31 mesones cuyos propietarios eran españoles y mexicanos, pero como no eran suficientes, se vio la necesidad de establecer lugares más cómodos y elegantes, y es cuando aparecen los hoteles, de origen francés. Pero ello no bastó, así que también se pensó en comedores donde se atendiera a los huéspedes, y de esta manera nació el Restaurant, que originalmente era anexo al hotel.¹¹

Lo anterior es resultado de las actividades a las que se dedicaban los franceses que se asentaron en la ciudad. Se dice que la migración francesa hacia México, y sobre todo a la ciudad, se dio a principios del siglo XIX, acelerándose durante el porfiriato, época que más adelante se detalla.

¹¹ NOVO, Salvador, *op.cit.*, pág. 117.

Las motivaciones de la migración gala se debieron probablemente a la expulsión económica o política de su país de origen, anhelos de aventura o aspiraciones de riqueza, que de alguna manera propició la favorable política del gobierno mexicano para construir la nación, poblar el territorio con inmigrantes europeos, así como encaminar al país hacia el progreso y la civilización.¹²

Para la segunda mitad del siglo, con la República restaurada, se crea la colonia Guerrero; mientras que la última adición se dio en las postrimerías del siglo con las manzanas que conforman el Paseo de Bucareli.¹³

Con el regreso del presidente Juárez y la instauración de las Leyes de Reforma, en 1861, se observó una gran transformación urbana al despojar a la Iglesia de todos sus bienes, lo que trajo como consecuencia que algunos conventos fueran parcialmente demolidos para formar nuevas manzanas, que a su vez fueron fraccionadas y vendidas para la construcción de casas y edificios particulares.

Otro acontecimiento que cabe destacar fue la creación del Paseo del Emperador (ahora conocido como el Paseo de Reforma) durante la estadía de Maximiliano de Habsburgo, y ello fue posible gracias a la aparición de los primeros coches colectivos de tracción animal.

Se crearon las primeras colonias fuera de la traza colonial, de las que destacan la colonia Arquitectos (hoy San Rafael) y Santa María la Ribera, que fueron destinadas para las clases medias; mientras que la clase popular se ubicó en la colonia Guerrero.

Asimismo, surgieron las colonias Juárez, Roma y Condesa para las familias acomodadas que dejaron el centro de la ciudad —éste se fue consolidando como una zona de carácter comercial y de servicios—; mientras que la creciente

¹² INSTITUTO DE CULTURA DE LA CIUDAD DE MÉXICO – PORTICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, *Babel. Ciudad de México, La comunidad francesa en la Ciudad de México*, 1999, pág. 33.

¹³ González Pozo, Alberto, *op. cit.*, pág. 81.

clase obrera (que inició con el surgimiento de las primeras industrias) empezó a ocupar las colonias Morelos, Obrera, Tránsito y Esperanza.

A la par del crecimiento de la ciudad, se fue originando uno de los primeros desplazamientos de población del centro de la ciudad, con la creación de las nuevas colonias, sin embargo, dentro del antiguo casco de la ciudad, los comercios así como restaurantes, mesones, hoteles y cafeterías siguieron surgiendo.

El escritor Marcos Arróniz, en su obra *Manual del viajero en México*, describe parte de la vida interna y cotidiana de la ciudad de México de mediados del siglo XIX, donde presenta una recopilación de las estadísticas, comercios, medios de transporte y de comunicación, de los establecimientos religiosos y públicos, así como las diversiones que en ese entonces formaban parte de los habitantes de la ciudad, y que de alguna manera fueron constituyendo las funciones de centralidad.

Arróniz señala que entre las principales fondas y cafés de la ciudad se encontraban el Hotel de Iturbide, el café Progreso que se localizaban en la esquina de la calle Coliseo Viejo; la Bella Unión en la esquina de Palma y Refugio; la Gran Sociedad, esquina del Espíritu Santo y Coliseo Viejo; el Bazar ubicado en la calle del Espíritu Santo, la fonda del Teatro de Santa-Ana en la calle de Vergara; y el Hotel de Washington, en la calle de Iturbide; asimismo, se encontraban lugares donde se podía almorzar por una peseta y comer por tres reales “como en el Moro de Venecia”, ubicado en la calle de Tlapaleros número 18.¹⁴

En cuanto a los mesones, Arróniz acota que los principales eran el de Balvanera, del Ángel, de Santo Tomás, del Chino, de Regina, de san Pedro y San Pablo, de Nuevo Méjico, de Santa Ana y otros más, siendo en total 19 mesones en

¹⁴ ARRÓNIZ, Marcos, *Manual de viajero en México*, Colección Facsimiles, Instituto Mora, México, 1991, págs. 43 y 44.

la ciudad; en cuanto a las cervecerías, las mejores se ubicaban detrás de la cárcel de la ExAcordada, y en las calles Ancha y Revillagigedo.¹⁵

El hospedaje en el México antiguo estaba vinculado con los viajeros, ya sea el solitario, el diplomático, el espía o el comerciante que en el camino necesitaban pasar la noche en una posada o venta, mientras que en la ciudad se alojaban en un mesón, y en este tipo de lugares podían realizar las tres comidas.

En este sentido, Salvador Novo señala que una de las primeras licencias para hospedaje en la ciudad data desde 1525, y fue otorgada a Pedro Hernández Paniagua quien estableció un mesón en una de sus propiedades en lo que hoy es la calle de Mesones: "Dicha licencia se le concedió "para que pueda acoger a los pasajeros que a él viniesen y les venda pan y carne y todas las otras cosas necesarias, guardando y cumpliendo el arancel que se le diese"¹⁶.

Entonces, los mesones no sólo albergarían a los viajeros, sino también eran lugares donde se podían realizar las comidas y se puede decir que es el antecedente del México independiente de los restaurantes y cafés.

Salvador Novo, señala que en 1864 la ciudad contaba con 111 bizcocherías y chocolaterías, 38 dulcerías, 10 pastelerías y 14 hoteles con restaurant, de los cuales destacó el Hotel y Café del Progreso, llamado anteriormente Veroly. Estos elementos sin duda alguna, fueron conformando un gran engranaje de la actividad comercial que hoy en día persiste en el centro de la ciudad.

Asimismo, el cronista de la Ciudad de México relata que las cantinas empezaron a proliferar al puro estilo americano durante la ocupación norteamericana en nuestro país, y entre estos "nuevos" lugares sobresalió el hotel Bella Unión, ubicado en la esquina de Palma y Refugio. Posteriormente, el hotel

¹⁵ *Ibidem*, págs. 45 y 46.

¹⁶ Novo, *op. cit.*, pág. 116.

cambió de nombre al de Hotel de Gaulois y su café mantuvo el nombre de Bella Unión, para después cambiarlo al de Fulcheri en la época del Duque Job.

"Bars", billares, tiendas y hoteles "American Style" surgieron a satisfacer a los soldados yanquis, y a las "Margaritas", como dieron en llamar a las alegres Malinches de la época. Cierta Mae Jay se instaló a embriagar a sus compatriotas, en el hotel de la Bella Unión: a exigir que las "Margaritas" lucieran trajes de noche —como en las películas del oeste- (los hábiles soldados yanquis cumplían el requisito alquilando vestidos de que a la salida, despojaban a sus damas) y a anunciar que admitía "abonados a la mesa redonda por 25 pesos mensuales. Almuerzos a las 10.30, comida a la oración". Aparecía en México el horario yanqui del *lunch and dinner*.¹⁷

Aquí vale la pena reseñar que el término de cantina sustituyó al de taberna y vinatería, como lo señala Jorge Garibay Álvarez en la sociedad del siglo XIX:

"... tenía en sí consumidores que se situaban, según el gusto, en bebedores de cerveza, de vinos y de pulques... El panorama se omó, en la ciudad de México, con los puestos establecidos en las esquinas y cercanías de los mercados... En lo que se refiere a las cantinas y pulquerías, estas siempre fueron más numerosas que aquéllas. En 1859 se registraron 416 pulquerías y 18 cantinas (nueve fondas y nueve tendajones). En 1864 el viajero mexicano Juan N. del Valle registra 11 cantinas y 524 pulquerías".¹⁸

Novo apunta en sus crónicas que en ese tiempo los sitios clasificados como "Cafés y Neverías" llegaban a 84; entre los más famosos se encuentran 14 en el Coliseo Viejo, uno en el Espíritu Santo, el famoso Fulcheri en Coliseo Viejo 17, otro en Refugio, uno más en Coliseo Viejo 11, otro en Refugio 19, otro más en el hotel Progreso en Coliseo Viejo, y el antiguo y famoso Café del Cazador en el Portal de Mercaderes, número 3.

En cuanto a los cafés, seis se encontraban aledaños a las calles de Refugio y Coliseo, de los cuales sobresalían el Café de la Perla en la 2ª de Plateros, el café de la calle de Tacuba 19, así como el del Hotel Iturbide en la 1ª de

¹⁷ *Ibidem*, págs. 110 y 111.

¹⁸ GARIBAY, Álvarez Jorge, *Las cantinas. Donde la Palabra se Humedece*, México, 1998, págs. 55 y 56.

San Francisco. Cabe destacar que el Hotel Iturbide era el más elegante de toda la ciudad con los servicios más completos cobrando seis pesos al mes por habitaciones cómodas, mientras que por las más lujosas se llegaba a cobrar hasta 40 pesos.¹⁹

Hacia 1867, los habitantes de la ciudad se encontraban ávidos de convivir en los nuevos espacios que se fueron asentando, diferentes a los que estaban acostumbrados, como lo eran las reuniones familiares en sus propios hogares, y con esta inquietud se empezó a conformar la vida pública.

Esta nueva forma de convivir y comer en restaurantes y cafés fue impulsada por cambios sociales como el fortalecimiento de las nuevas clases urbanas que ayudó a la implementación de sitios al estilo europeo, donde los comensales no sólo consumían las viandas, sino también empezaron a forjar un nuevo mapa de identidades y ubicaciones sociales.

Entonces, las reuniones familiares y con los amigos en restaurantes o cafés se fueron volviendo más habituales en la Ciudad, e incluso se convirtieron en una virtual competencia de las tertulias, que eran la forma más habitual de reunión.

Sin embargo, las calles también ofrecían otros lugares para la convivencia y la comida como las tabernas, las pulquerías y las viejas fondas, con la diferencia de que estos espacios estaban destinados a las clases bajas.

Las fondas populares donde se comía bien y barato no eran apropiadas para las damas y los niños, y tampoco lo eran para que los asistentes hicieran ahí gala de su civilización, buen gusto y refinamiento. En este afán, se demandaban establecimientos distinguidos que fueron creados por la burguesía que floreció tras el triunfo de los liberales, conformada por pequeños comerciantes e industriales, los profesionistas y un creciente número de burócratas. Sin embargo, más que distinguidos sitios gastronómicos, lo que en verdad necesitaba estos grupos eran

¹⁹ NOVO, Salvador, *op. cit.*, págs. 111 -113.

nuevos lugares para convivir, de modo que el esmero en la calidad de los platillos fue por parte del empeño comercial de los empresarios, que de una exigencia de la clientela.²⁰

La idea de establecer los servicios gastronómicos provino de un grupo de inversionistas nacionales y sobre todo extranjeros –llegados durante el reinado de Maximiliano- animados con la estabilidad que prometía la restauración de la República, sobre todo, porque este tipo de servicio había demostrado ser un buen negocio en Europa y Estados Unidos, por lo tanto, podía funcionar en México.

Cabe señalar que los empresarios italianos fueron quienes llegaron a controlar los establecimientos de más prestigio, pero sobre todo llevaron a su máxima expresión la modalidad del café en la capital. Los cafés más concurridos fueron el de Fulcheri, el de Juan Minetti en el Portal de Mercaderes y La Concordia, propiedad de Omarini, posiblemente el más lujoso de todos y estuvo abierto de 1868 a 1906.²¹

Lo anterior nos lleva a pensar que estos lugares de reunión eran parte de la vida cotidiana de los residentes de la ciudad del siglo XIX, además de ser un síntoma de la adopción de costumbres venidas de un sin número de inmigrantes que encontraron en México su nuevo lugar de residencia. Asimismo, la apertura de estos sitios estaba pensada como un logro empresarial, sobre todo porque estaba permeada por la innegable inclinación de los mexicanos a la socialización, que tiempo atrás se había formado en las personas que frecuentaban las fondas, pulquerías y vinaterías.

Otra de las actividades preferidas de los capitalinos fue el paseo, sobre todo nocturno, que empezó a tener auge con la iluminación de la Alameda –en noviembre de 1873 fue iluminada por primera vez con doscientas lámparas de

²⁰ RABELL, Jara René, *La Cocina Mexicana a través de los Siglos. Vol. VI, La Bella Época*, Primera edición, 1996, pág. 9.

²¹ *Ibidem*, pág. 10.

hidrógeno- que junto con el teatro, el casino o el café, se convirtieron en los espacios de socialización del siglo XIX.

En este punto, cabe señalar que con la apertura de los tres principales teatros de la Ciudad de México, el Nacional, el Principal y el Iturbide, los habitantes encontraron en los espectáculos otra forma de convivir y socializar, además que en los alrededores de estos recintos, se encontraban establecimientos de comida y bebida, desde puestos de tamales hasta los grandes restaurantes como el Iturbide –propiedad de Carlos Recamier-, o el restaurante del teatro Principal, que fue el lugar preferido de españoles.

Tal fue el apogeo de los sitios de reunión y socialización, que alrededor de la década de los años setenta del siglo XIX, se observó el remozamiento de viejos locales como el café del Refugio, la fonda del Hotel Nacional y el Café de la Bella Unión; inclusive se construyeron algunos como El Recreo Mexicano, que se encontraba en la Alameda.

En 1876, de acuerdo a Juan E. Pérez, quien fue funcionario del Ministerio de Hacienda, publicó en un almanaque información oficial sobre todo tipo de ramas comerciales en la Ciudad de México, y destacó que había doscientas fondas, veintitrés cantinas, veintidós cafés, seis neverías y cuatro restaurantes; sin embargo, algunos de ellos estaban ubicados en más de una categoría, contándose por consiguiente más de una vez.

“... siete de los nueve cafés de más postín se consideraban también cantinas. De la misma manera, tres de las seis neverías eran simultáneamente cafés de primera clase y cantinas. Otros negocios, además de los anterior, se decían dulcerías. Esto sucedía así porque 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 las categorías de cantina, café, restaurante, nevería, pastelería y dulcería".²²

Entre las novedades de algunos de los restaurantes y cafés se encontraban los gabinetes particulares destinados para las familias que deseaban un poco de privacidad, aunque también los utilizaba todo tipo de personas por diversos motivos; los gabinetes eran una especie de salones que se encontraban aparte del resto del establecimiento.

El Tívoli de la Ribera de San Cosme, fue el que construyó el más famoso de los gabinetes privados, incluso lo bautizaron con el nombre de Robinson, y el escritor Manuel Altamirano, fue uno de sus más asiduos clientes.

Además de los gabinetes privados, algunos negocios para atraer clientes añadieron a los negocios salones para banquetes y bailes con una capacidad de hasta mil quinientas personas, además de decorado lujosos como fuentes, estatuas, quioscos, mesas de mármol, alumbrado de gas y juegos como palet, billares y boliches. Los más famosos y favoritos de la alta sociedad del porfiriato fueron el Tívoli de Fulcheri; en Puente de Alvarado se encontraban el Tívoli del Eliseo y el Tívoli del Ferrocarril; al sur de la ciudad estaba el Tívoli Romita y en Tlalpan el Tívoli de San José.²³

Pero no todos los cafés, restaurantes o tívolis de postín podían ofrecer los lujos de los tívolis antes mencionados, sin embargo, ofrecían un nuevo espacio público donde los clientes podían convivir rodeados de un ambiente familiar, inclusive, algunos introdujeron conciertos y otras actividades durante la noche, así de esta manera surgió el café cantante.

Los restaurantes, cafés así como los establecimientos de esparcimiento se volvieron complemento, aunque en ocasiones fueron competencia del teatro y otros centros de reunión.

²² *Ibidem*, págs. 15 y 16.

²³ *Ibidem*, págs. 18-21.

Como se puede observar hasta este punto cronológico del auge de los sitios de socialización como restaurantes, cafeterías y cantinas; el crecimiento de la ciudad no impidió que este tipo de actividades surgieran precisamente en la antigua ciudad de México, debido a que la dinámica comercial, de negocios, cultural y laboral de la ciudad seguía ahí concentrada, mientras que las nuevas colonias fueron creadas como zonas destinadas para la vivienda de los diferentes sectores de la sociedad.

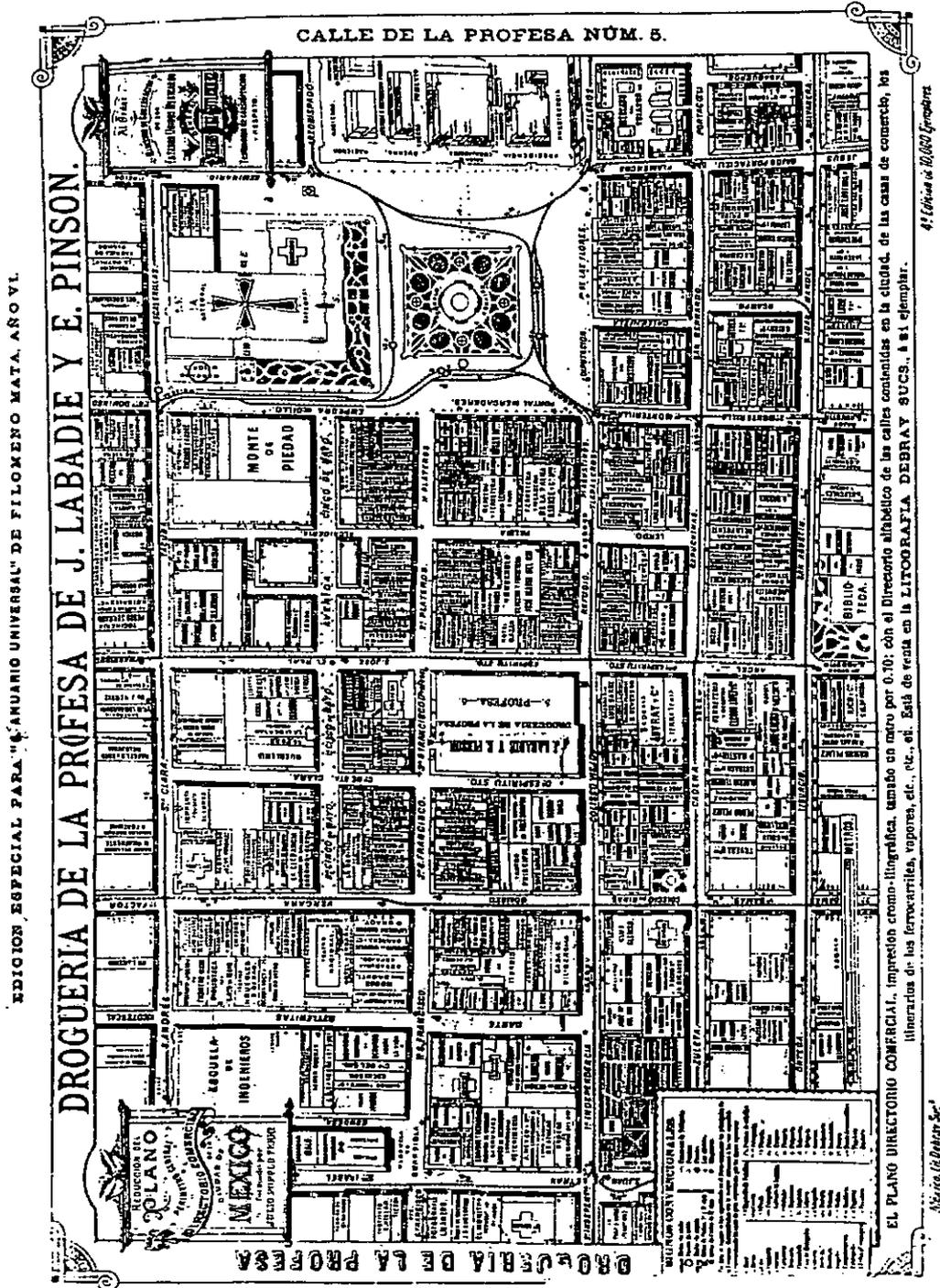
Ahora bien, es eminente que el antiguo casco de la ciudad hacia 1883 mantenía una gran actividad no sólo recreativa, sino también económica y comercial. En la calle de San Agustín se encontraba el Banco Mercantil Mexicano; en Lerdo y Capuchinas, el Banco de Londres y en la calle de Espíritu Santo estaba el Banco Mexicano; en cuanto a comercios destacan ferreterías y mercerías como la de La Palma y de José María del Río, además de la Ferretería del Refugio; la Droguería de La Profesa, mueblerías, casas de moda, pequeños almacenes, zapaterías e incluso en la calle de Cinco de Mayo se encontraba Gayosso Inhumaciones. (Ver figura 1).

Tal era la importancia del centro de la ciudad, que sus calles fueron de las primeras en ser pavimentadas hacia 1891.

A principios de la década de los noventa del siglo XIX, la cocina francesa se apoderó del gusto de los mexicanos, y se acentuó con la llegada del cocinero francés Sylvain Daumont, quien trabajó para el servicio particular de Ignacio de la Torre y Mier. Este cocinero francés fue el fundador del Restaurant Sylvain, ubicado primero en el callejón del Espíritu Santo –hoy Motolinía- y después se estableció en el Coliseo.

Figura 1

El perímetro central de la ciudad de México en 1883



Fuente: *Directorio comercial* de Julio Popper Ferry, México 1883; Biblioteca del Museo de la Ciudad. México, D.F.

Novo calificó a este cocinero galo como fundador de "la cátedra pública de la elegancia, buenas maneras y gastronomía refinada", describiendo el restaurant como "una atmósfera de terciopelo".²⁴

Sin embargo, no sólo los franceses acapararon la gastronomía en la ciudad, otras colonias europeas abrieron sus propios espacios como clubes y restaurantes, entre los que destacaron el Casino Alemán, el Jockey Club (ubicado en el Palacio de los azulejos), el Albion Club, el Club Británico y el American Club, y es cuando se introduce en el gusto de la gente la cerveza y el té.

De igual manera, los españoles fundan sus propios espacios de reunión como el Centro Vasco, Asturiano, Gallego y el Casino Español, y en 1892, en la esquina del Mirador de la Alameda se abrió el restaurante Prendes, uno de los restaurantes de cocina española con más tradición en la Ciudad de México.

Novo señala que la aparición de estos sitios no es mas que un intento de cosmopolitanización de los restaurantes de la ciudad, ya que los clubes extranjeros satisfacían las añoranzas gastronómicas de los ingleses, alemanes, norteamericanos y españoles, sin embargo, la "élite" mexicana seguía siendo fiel a la devoción francesa.²⁵

Cabe señalar que en cuanto a las cantinas que surgieron en la ciudad y sobre todo en el antiguo casco de la ciudad, están La Ópera, considerada una de las más lujosas de los años setenta del siglo XIX; otro lugar que apareció y que aún persiste junto con La Ópera es el Gallo de Oro, fundada en 1874, que de cervecería pasó a restaurant-cantina.

En las postrimerías del siglo XIX y principios del siglo XX, la Revolución Industrial se instaló en México; se construyeron fábricas y ferrocarriles lo que trajo

²⁴ NOVO, Salvador, *op. cit.*, pág. 136.

²⁵ *Ibidem*, pág. 141.

como consecuencia la modernización de la ciudad pero para beneficio de la burguesía centralista.

“Durante el porfiriato, por primera vez, la cuenca de México dejó de ser considerada como una serie de ciudades distintas, vinculadas más por el comercio que por una administración central, y empezó a verse como una sola unidad con un gobierno central y una industria de importancia creciente”.²⁶

La Ciudad de México continuó con su transformación durante el porfiriato, mientras que su población era de aproximadamente 300 mil habitantes; en cuanto a su extensión limitaba hacia el norte con las calles de Carpio y la Plaza de Santiago Tlatelolco, al sur con el barrio de la Romita y las plazas de San Lucas y Santo Tomás, al oriente con el barrio de La Candelaria y la estación de San Lázaro, al poniente con el Monumento a Cuauhtémoc y la calle de La Industria (hoy día Serapio Rendón).²⁷ El alumbrado público también se transformó, al utilizar bombillas eléctricas incandescentes y los domicilios particulares contaban con suministro de agua a través de tuberías de plomo.

De acuerdo a Jesús Galindo y Villa²⁸, en 1882 se colocaron los primeros postes telefónicos; en 1885, sobre la calle 16 de septiembre se demolieron los portales de los Agustinos, el del Refugio, el del Águila de Oro y el de La Fruta, asimismo, en ese mismo año concluyó la ampliación de Cinco de Mayo. En 1891 las calles se pavimentaron con una lámina de asfalto, sobre todo en la parte “céntrica” y en las colonias elegantes. En 1900 concluye la construcción del túnel de desagüe, seis años más tarde, se vuelve cambiar el alumbrado público a través de un moderno sistema de arco eléctrico llamado *Brush*.

Galindo y Villa señala que en este periodo la estructura urbana de la ciudad en general, mantuvo la configuración de sus espacios centrales a través de un

²⁶ ESCURRA, Ezequiel, “Ciclos de población y uso de los recursos naturales”, *op. cit.*, pág. 33.

²⁷ PÉREZ Rosales, Laura, “La organización de una gran capital: el gobierno de la ciudad de México entre 1824 y 1928”, en *Ensayos sobre la Ciudad de México. El corazón de una nación independiente*, Tomo III, 1994, pág. 102

²⁸ SÁNCHEZ de Carmona, Manuel, “Desarrollo urbano y tendencias arquitectónicas”, *ibidem*, págs. 35 y 36.

parque que abarcaba la mayor parte de la plaza principal. Sin embargo, uno de los cambios importantes fue el de la calle principal.

La calle de Tacuba que desde la época prehispánica mantenía la jerarquía, cedió su lugar a la calle de Plateros-San Francisco-Juárez. Posteriormente, la calle se prolongó hacia lo que sería el Palacio Legislativo. La política de hacer calles importantes rematadas con un monumento, de acuerdo al "gusto" europeo que entonces prevalecía, continuó por algún tiempo.

Entre los edificios más importantes de esta época destacan: la Fábrica del Buen Tono (1894), el Círculo Francés, en la calle de Palma; El Banco de Londres y México, en Palma y Venustiano Carranza, el Casino Español, el Teatro Principal, el Templo Expiatorio de San Felipe de Jesús (1895); El Centro Mercantil (1898), La Esmeralda (1893), El Palacio de Hierro (1901), La Perla, en Madero y Motolinía (1903); El Puerto de Veracruz (1904), La Mutua (1905) y El Hospital de los Niños Pobres (1905), entre otros.

De esta manera, la Ciudad de México envuelta en los cambios vertiginosos se encaminaba hacia la modernidad, mientras que su diversidad gastronómica del siglo XIX luchaba por sobrevivir al naciente siglo XX.

1.1.3 La Ciudad de México y el siglo XX

Al iniciarse el siglo XX, bajo el régimen de Porfirio Díaz, la Ciudad de México transitaba hacia una época de esplendor con el levantamiento de nuevos y fastuosos edificios públicos y mercantiles copiando la arquitectura europea. Con los avances tecnológicos en el mundo, la modernidad se introdujo a México con la instalación del sistema de la luz eléctrica y el uso del combustible como el petróleo y el gas revolucionaron el quehacer cotidiano. El porfiriato de principios del siglo XX trajo la modernidad a la ciudad.

En 1900, Díaz y su Ministro de hacienda mandaron derribar el Teatro Nacional para llevar la avenida de 5 de Mayo hasta la Alameda, para tal efecto tuvo que destruirse también el convento de Santa Isabel y algunas casas circunvecinas.

El restaurante Prendes que se encontraba en la avenida 5 de Mayo – considerado uno de los restaurantes más viejos y famosos de la antigua ciudad de México, nacido alrededor de 1890- ante tal panorama tuvo que trasladarse a la calle de la Independencia 7, al comenzar en 1904 los trabajos de construcción del Palacio de Bellas Artes.²⁹ Cabe recordar que las calles de Independencia, Coliseo y Refugio se unificaron formando la nueva calle de 16 de Septiembre, donde actualmente se encuentra el restaurante Prendes.

Para 1903 en la Casa de los Azulejos se instala uno de los restaurantes más tradiciones del primer cuadro de la ciudad, la Casa Sanborn's; en 1904 florecieron los comercios franceses como los almacenes de ropa, que en total eran 16; 11 casas de comisiones, 8 mercerías, 7 sastrerías, 2 farmacias, 7 almacenes de vinos y licores, 4 restaurantes, 4 zapaterías, 2 joyerías, 3 librerías, 3 paragüerías, 3 carpinterías, 2 mueblerías, 2 curtidorías, 2 imprentas litográficas, 2 armerías y varias sombrererías, papelerías, dulcerías y pastelerías, panaderías, hoteles, etc.³⁰

En los primeros años del siglo XX se puso en marcha el servicio de tranvías movidos por electricidad; se crearon y organizaron las primeras líneas de autobuses pero los semáforos aparecieron hasta 1923. Sin embargo, cuatro años más tarde se prohibió que los vehículos tirados por animales transitaran en las vías públicas.

Cabe destacar que durante el porfiriato se consolidó la tendencia de segregación urbana, donde las colonias destinadas para las clases acomodadas se ubicaban hacia el sur y el poniente, mientras que los barrios para los artesanos,

²⁹ NOVO, *op. cit.*, pág. 142.

³⁰ INSTITUTO DE CULTURA DE LA CIUDAD DE MÉXICO – PORTICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, *Babel Ciudad de México, La comunidad francesa en la Ciudad de México*, 1999, pág. 39.

obreros y desempleados se localizaban hacia el norte y el oriente. En cuanto al centro de la ciudad, aparecieron algunos edificios departamentales al estilo europeo moderno.³¹

El centro de la ciudad cobró mayor importancia, debido a la hegemonía de las actividades gubernamentales, comerciales, culturales, recreativas y financieras. Los sitios de reunión social como restaurantes y cantinas, eran frecuentados por la élite política así como por los demás sectores de la población, aunque cada uno de ellos tenían sus sitios de exclusividad. Sin embargo, con la llegada de la Revolución, todas las actividades se vieron un tanto afectadas y la ciudad se vio paralizada, ya que la población enfrentaba una transición política y social

Con el fin de la Revolución Mexicana, el proceso de industrialización acelerado volvió a instalarse de nueva cuenta, lo cual trajo como consecuencia el mejoramiento del transporte público así como la expansión del área urbana.

Otra de las actividades recreativas de la Ciudad de México desde inicios del siglo XX, se manifestó a través de sitios como los cabarets y salones de baile que forman parte de la función recreacional y cuya importancia también recae en dos ámbitos: el económico y cultural.

En este sentido, los cabarets y salones de baile forman parte importante de la historia de la socialización y recreación de la Ciudad de México, por lo cual en este trabajo sólo se reseña la historia de este tipo de lugares, ya que por su complejidad y vasta información éstos pueden formar parte de un estudio aparte.

El baile es una de las manifestaciones culturales del ser humano que ha permanecido a lo largo de los años, y no podía ser la excepción del mexicano, y como señala el escritor Armando Jiménez:

³¹ JIMÉNEZ, Víctor, "Desarrollo urbano y tendencias arquitectónicas", en *Ensayos sobre la Ciudad de México. Macrópolis mexicana*, Tomo IV, 1994, pág. 26.

“En la época prehispánica los mexicanos danzaban en ceremonias religiosas que se efectuaban en fechas especiales, al aire libre y en parejas acondicionados al efecto; se movían al ritmo de cánticos e instrumentos musicales de percusión y viento.”³²

Desde entonces, el baile forma parte de la vida cotidiana del mexicano, y sobre todo, de los habitantes de la Ciudad de México, y a este respecto, Jiménez observa que en el siglo XIX, la clase alta bailaba en *saraos* —especie de reunión o fiesta nocturna- que se llevaban a cabo en las plazas, fiestas campestres y en las pulquerías; aunado a ello, hacia finales del siglo, empezaron a surgir las academias de baile.

Como se mencionó anteriormente, la clase alta de finales del siglo XIX y principios del siglo XX, acudía al salón “Tívoli del Elíseo”, que se ubicaba en Puente de Alvarado y Ramón Guzmán; otros de los lugares preferidos de la aristocracia eran el Jockey Club o la Casa de los Azulejos (Hoy Sanborn’s); mientras que las clases medias tenían su propio espacio para bailar: el “Casino Nacional”, ubicado en las calles de Madero y Motolinía; todos ellos dentro de la ciudad.

En contraste, los salones de baile para las clases bajas estaban en los contornos de la ciudad, como el “Quinta Salón Corona” fundado en 1905, ubicado cerca de donde se encuentra actualmente la calzada de los Indios Verdes. En ese mismo año, se abrió para la clase más humilde el salón “Migón”, en la avenida Hidalgo 39, y al siguiente año, en la Calzada de Guadalupe, abrió sus puertas el salón “Quinta la Granja”, cuya clientela eran los habitantes de las colonias Peralvillo y Guerrero.³³

³² JIMÉNEZ, Armando, *Sitios de rompe y rasga en la Ciudad de México. Salones de baile, cabarets, billares y teatros*, 1998, pág. 16.

³³ *Ibidem*, pág. 17.

1.2 El crecimiento de la Ciudad de México y los lugares de expansión

Si hablamos del proceso de transformación o crecimiento de la Ciudad de México, necesariamente tendremos que hablar del Área Urbana de la Ciudad de México y Zona Metropolitana de la Ciudad de México para entender esta dinámica, por lo que se tiene que abordar la definición de cada uno de estos conceptos; para ello, se revisarán las explicaciones que da Luis Unikel al respecto, concentradas en su trabajo *La dinámica del crecimiento de la Ciudad de México*³⁴.

El autor señala que desde el punto de vista político y de acuerdo a la Ley Orgánica del Departamento del Distrito Federal del 31 de diciembre de 1941, quedó estipulado que el Distrito Federal estaba conformado por la Ciudad de México –considerada como su capital y del país- más 12 delegaciones: Azcapotzalco, Coyoacán, Cuajimalpa de Morelos, Magdalena Contreras, Milpa Alta, Álvaro Obregón, Tláhuac, Tlalpan y Xochimilco.

Al entrar en vigor la nueva Ley Orgánica del Departamento del Distrito Federal, el 29 de diciembre de 1970, se modificó la anterior división política del Distrito Federal, al sustituir a la Ciudad de México por cuatro delegaciones: Cuauhtémoc, Venustiano Carranza, Miguel Hidalgo y Benito Juárez, y más las 12 delegaciones antes mencionadas, la entidad quedó constituida por 16 demarcaciones; las que ya existían conservaron sus mismos límites y no se vieron afectadas. Sin embargo, Unikel señala que la diferenciación entre ciudad de México y Distrito Federal carece de significado real, pero ambas se identifican.³⁵

En lo que respecta al área urbana de la Ciudad de México, Unikel señala que no es otra cosa más que el área habitada o urbanizada con usos del suelo no agrícola, y que partiendo de un núcleo central, presenta continuidad física; asimismo, el área urbana es conocida como la “Gran Ciudad de México” además

³⁴ UNIKEL, Luis, *La dinámica de crecimiento de la ciudad de México*, El Colegio de México, México, 1972.

³⁵ *Ibidem*, pág. 4.

de que en ocasiones suele utilizarse el término de “conurbación” como un sinónimo de ésta.

La Zona Metropolitana de la Ciudad de México corresponde a una unidad territorial distinta a la anterior y constituye una envolvente al área urbana. Los límites están marcados por las unidades políticas o administrativas, y en el caso de la Ciudad de México, por algunos municipios del Estado de México y por las delegaciones del Distrito Federal. Por lo tanto, la definición de zona o área metropolitana de una ciudad está fundamentada en la extensión territorial que incluye “a la ciudad central así como a las unidades político-administrativas contiguas a ésta (o a otras unidades pertenecientes a la mencionada zona metropolitana) que tienen características metropolitanas (tales como sitios de trabajo o lugares de residencia de trabajadores dedicados a actividades no agrícolas) y que mantienen interrelación socioeconómica directa, constante y de cierta magnitud con la ciudad central (o con el área urbana).³⁶

1.2.1 La transformación espacial

En lo que se refiere al proceso del crecimiento y cambio espacial de la Ciudad de México, existen trabajos que explican el proceso de expansión de la Zona Metropolitana de la Ciudad de México (ZMCM) destacan los de Luis Unikel (1978) y Javier Delgado (1988-1991), quienes tomaron como base el concepto de anillos o contornos, a través de la concepción de los círculos concéntricos que Ernest Burgess desarrolló en los años veinte respecto a la ciudad de Chicago.

Cabe destacar que uno de los hechos más evidentes con relación al proceso de cambio o transformación de la Ciudad tiene que ver con su acelerado incremento poblacional y por consecuencia la expansión de la mancha urbana. Sin embargo, este proceso está también vinculado con la concentración de la industria

³⁶ Ibidem, pág. 8.

en el área a partir de la década de los años cuarenta, donde el Estado jugó un papel importante “como productor de bienes y servicios”.³⁷

En este sentido, la política económica de sustitución de importaciones adoptada por México sentó las bases de la concentración de capital y población, es decir, la política pública actuó para concentrar la producción industrial en la Ciudad de México. Asimismo, en las primeras décadas del siglo XX, al llegar la modernidad a la Ciudad de México se fueron edificando grandes obras públicas, servicios urbanos básicos, líneas de transporte, equipamientos sociales y edificios públicos.

Luis Unikel³⁸ definió el área central a partir de la consideración del crecimiento histórico de la Ciudad de México adaptando el esquema de la Escuela Ecológica. Reconoció que la Ciudad Central correspondía a lo que era la ciudad de México hasta la década de los años treinta, constituida por 12 cuarteles que involucraban al área urbanizada de la ciudad hasta ese momento.

Cabe destacar que Unikel explica el proceso de expansión de la Ciudad de México a través de la identificación de un área central o “Ciudad Central” y tres contornos, a los cuales definió como Zona Metropolitana de la Ciudad de México.³⁹ (Ver Plano 1).

“Ciudad Central” 1900-1930

La “Ciudad Central” (1900-1930), constituida por cuatro delegaciones (centrales): Cuauhtémoc, Benito Juárez, Venustiano Carranza y Miguel Hidalgo,

³⁷ DURAN, Ana María y VILLAVICENCIO, Judith, “Características territoriales de la zona Metropolitana de la Ciudad de México”, en COULOMB, René y DUHAU, Emilio (coord.), *Dinámica Urbana y Procesos Socio-políticos*, UAM-Azcapotzalco/OCIM, 1997, pág. 120.

³⁸ Cfr., UNIKEL, Luis, *op. cit.*, pág. 5.

³⁹ Cfr., TERRAZAS Revilla, Oscar, “Los ejes de la metropolización”, en *Anuario de Estudios Urbanos*, No. 2. 1995, pág. 322.

Zona Metropolitana de la Ciudad de México.

Plano 1

Simbología

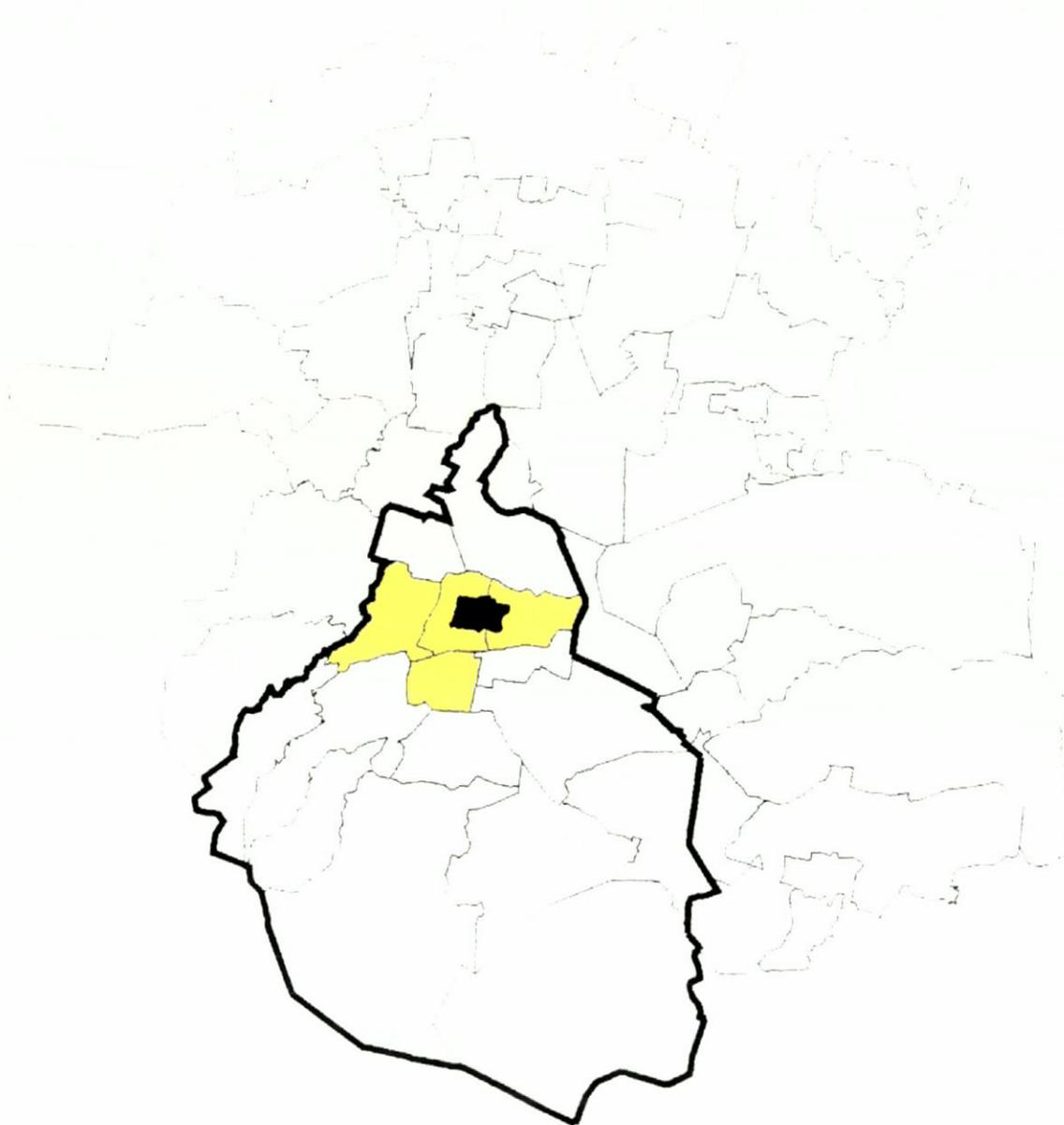
Área Urbana

-  Centro Histórico de la Ciudad de México
-  Delegaciones centrales:
Benito Juárez
Cuauhtémoc
Miguel Hidalgo
Venustiano Carranza

Población, 1995: 16,666,302

Superficie: 131.9 Km²

Fuente: Fideicomiso del Centro Histórico de la Ciudad de México.



además es la zona más antigua de la Ciudad y hacia su interior se encuentra el Centro Histórico.⁴⁰

Esta primera etapa, se caracterizó por los procesos de concentración y de centralización, propiciando la formación de un solo distrito central de comercio en la ciudad, o bien, se dio paso al centro de la ciudad.

Hacia 1900 la Ciudad de México contaba con más de 500 mil habitantes; se decía que era la ciudad más cosmopolita del país y la más importante por ser sede del gobierno de la nación; su centro iba de Palacio Nacional a San Juan de Letrán, donde se podían encontrar mueblerías, casas de moda, boneterías, camiserías, cristalerías, sombrererías, guanterías, joyeros, mercerías, pastelerías, sastres, salchichonerías, cafés, cantinas y restaurantes. Los restaurantes más famosos de inicios del siglo XX, fueron La Concordia, ubicado en la calle de Madero; y El Café de París, en la calle 16 de Septiembre.

Cabe resaltar que no sólo los restaurantes del centro de la ciudad eran frecuentados por la élite social o por los funcionarios de gobierno de aquél entonces, ejemplo de ello fue que los restaurantes Chapultepec, San Ángel Inn y el Country Club de Tlalpan (estos dos últimos más alejados del centro de la ciudad), en 1910, fueron elegidos por el presidente Porfirio Díaz para la celebración de las fiestas del centenario de la independencia de México.

Sin embargo, con los sucesos de la Decena Trágica, en febrero de 1913, Enrique Asensio Ortega señala que “los restaurantes se convirtieron en ámbitos más o menos secretos de conspiración política y en sus salones se gestaron muchos acontecimientos trascendentes de la historia del país”, y cita que el restaurante Gambrinus, fue escenario donde apresaron a Gustavo Madero, hermano del presidente Francisco I. Madero, por orden de Victoriano Huerta, para

⁴⁰ Loc. cit.

asesinarlo el 18 de febrero de 1913. Asimismo, días antes Huerta y Félix Díaz se pusieron de acuerdo para derrocar al presidente en la pastelería El Globo.⁴¹

Al finalizar los enfrentamientos políticos y sociales, el país trataba de recuperar su estabilidad. Mientras la Ciudad de México dejaba atrás el episodio de la lucha revolucionaria, se iba transformando y creciendo al ritmo que dictaba la modernidad y la influencia europea. En cuanto a la gastronomía Salvador Novo señala:

“... será difícil discernir y aun documentar el impacto de la Revolución armada en la gastronomía de una ciudad cuyos hábitos no podían alterarse de golpe; cuya estructura social categorizaba en tres clases rotundas a sus habitantes; la clase desvalida de los “pelados”... cuya dieta seguía siendo la secularmente perdurable de maíz, frijol y chile; la clase media, que a la dieta de la más pobre, añadía el español “caldo” o la “sopa aguada”: la “sopa seca” consistente en arroz “a la mexicana”; algún guisado hecho con la carne que ya había rendido su sustancia en el caldo –y los imprescindibles frijoles: los “completadores”...”⁴²

Sin embargo, el cronista anota que el paso de los caudillos del Norte del país dejó su propia gastronomía, fundándose “el Club, Casino o Círculo Sonora-Sinaloa, con su caldo de queso, su menudo, sus tortillas arábicas de harina”. Pero también hubo otro tipo de influencia, la norteamericana ya que se bebía cerveza en vez de pulque, las tortillas fueron sustituidas por el pan, el sandwich entra a escena y trata de despojar de su lugar honorario a la cocina francesa que tanto éxito tuvo desde el siglo XIX, pero “por su fortuna, hay quienes la rescaten, preserven, respeten, favorezcan, salven y deleguen a las nuevas generaciones”.

Con la nueva aristocracia post revolucionaria se tendió un puente entre el Café Colón, la Concordia, la Maison Dorée, el Globo, el Tívoli, San Ángel Inn y La Cigale, Le Papillon, Léscargot, Le Rossignol, Le Grillon; algunos poco a poco fueron decayendo, algunos se extinguieron como el Bergers de la calle de

⁴¹ ASENSIO, Ortega Enrique, *La Cocina Mexicana a través de los Siglos, Vol. X, Alta cocina*, Primera edición, México, 1997, pág. 26.

⁴² NOVO, *op. cit.*, pág. 149.

Independencia; mientras que el tradicional Café de Tacuba, fundado en 1912, se convierte en uno de los lugares más visitados.

En 1917, en las calles de Bolívar y Madero se abrió un cabaret llamado "Dancing Hall Mata-Hari"; y en sus inicios sólo se expedían bebidas no embriagantes, pero tiempo más tarde se permitió la venta de licores y cervezas; este hecho provocó que los vecinos del lugar protestaran ante las autoridades, y en 1929, fue clausurado.

Durante las primeras tres décadas del siglo XX, en el Centro surgieron espacios gastronómicos importantes, y muchos de ellos aún permanecen, incluso encuentran en la misma calle donde nacieron, tal es el caso de los restaurantes El Rey del Pavo (1910), en la calle de Gante; El Café de Tacuba (1912), ubicado en la calle de Tacuba; Salón Familiar Corona (1920), en Bolívar; Centro Castellano (1930), en República de Uruguay; Casino Español (1930), en Isabel la Católica; El Moro (1935), ubicado en el Eje Central Lázaro Cárdenas, sólo por mencionar algunos. De alguna manera, los espacios que empezaron a proliferar a partir de la década de los treinta, se fueron acoplado al naciente distrito comercial de la antigua Ciudad de México.

Otro de los hechos que caracterizó esta primera etapa se dio a partir de los años veinte cuando aparecieron colonias residenciales como Hipódromo y Lomas de Chapultepec, así como otras zonas: Mixcoac y Tacuba; finalizando la década con la incorporación oficial a la ciudad de México las localidades de La Piedad, Popotla, Santa Julia, Tlaxpana, Tacuba y Tacubaya.⁴³ Con la adhesión de estas nuevas localidades, la población del Centro de la ciudad, empezó a vislumbrar una nueva opción para resolver sus necesidades de vivienda.

Por otro lado, otra de las expresiones recreativas que se dieron después de la Revolución, hacia 1920, fue el baile, ya que el danzón empezaba a popularizarse y es cuando se funda el "Salón México" o "El Marro" -como también se le conocía-

⁴³ UNIKEL, Luis, *op. cit.*, pág. 14.

en la calle de Recabado, hoy Pensador Mexicano. Jiménez señala que la fachada del lugar estaba en malas condiciones, en contraste, el interior estaba decorado con las pinturas del muralista mexicano, José Gómez Rosas, apodado "El Hotentote"; constaba de cuatro salones, en uno se vendían refrescos y en los otros tres se podía consumir cerveza.

Por otra parte, Delgado coincide con Unikel cuando señala que este primer periodo se caracterizó por un doble proceso, el primero de concentración de actividades administrativas, comerciales y recreativas, y el segundo, que experimentó la primer expansión hacia la periferia inmediata, conocida como la primer conurbación con relación al Distrito Federal al unir las poblaciones de Tacubaya, Tacuba, La Villa, San Ángel e Iztacalco con el Centro Histórico, además dio lugar a la primera modificación de los límites administrativos como resultado del crecimiento de la ciudad.⁴⁴

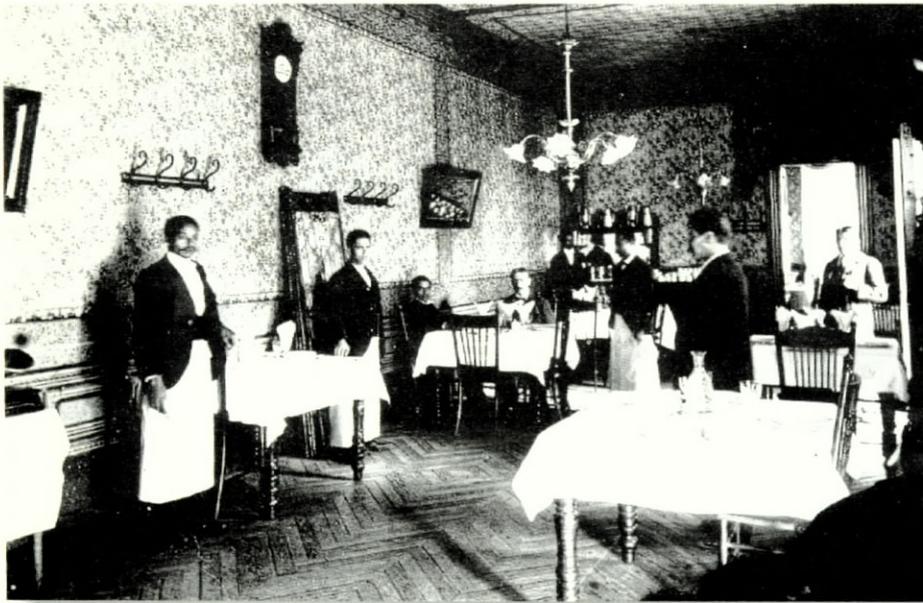
Asimismo, la "Ciudad Central" entre las décadas de 1920 y 1930 se caracterizaba por un alto nivel de concentración de equipamiento y servicios, la vivienda se transformó por otros usos como el comercial como resultado de la expulsión de pobladores, y por otro lado, la implementación de los tranvías contribuyó al crecimiento radial de la ciudad.⁴⁵

La década de los años veinte llegó para rescatar las funciones de centralidad de la ciudad, no sólo las diversiones y elegancia del Centro Histórico, sino también su esplendor gastronómico, de acuerdo a los propios recuerdos del Cronista de la Ciudad de México, Salvador Novo.

Novo señala a través de su vivencia y paseos por las calles del Centro de la Ciudad, que en la calle de Bolívar se encontraba el elegante Selecty, donde el comensal podía entrar a tomar té con tostadas o pan inglés y mermelada de

⁴⁴ Cfr. DELGADO, Javier, "El patrón de ocupación territorial de la Ciudad de México al año 2000", en TERRAZAS, Oscar y PRECIAT, Eduardo, *Estructura territorial de la Ciudad de México*, 1988, pág. 104-105.

⁴⁵ DELGADO, Javier, "De los anillos a la segregación. La ciudad de México, 1950-1987", en *Estudios Demográficos y Urbanos*, No. 14, 1990, pág. 241.

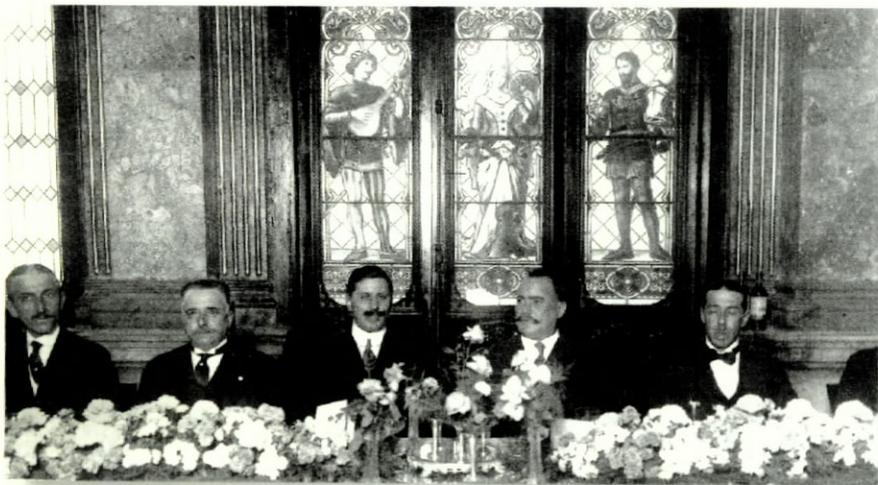


Restaurante Tarditti.



Los Restaurantes de los primeros años del siglo XX.

Restaurante Sylvain.



Salón de los Reyes del Casino Español.

Tomado de RABELL Jara, René, *La Cocina Mexicana a través de los siglos*, págs. 10, 14 y 29.

naranja; o bien en los bajos del Hotel Iturbide se encontraba el Café Lady Baltimore donde se podía merendar café con crema y panqués de pasas.⁴⁶

En esta época estaba de moda el Sanborn's de la Casa de los Azulejos, muchas personas acudían a comer platillos novedosos como el "*corn beef hash*" y la ensalada de frutas con "*cottage cheese*" o bien elegían la hora de la cena para disfrutar de las tostadas Melba o un "*ice cream soda*".

Novo cuenta que un grupo de jóvenes poetas –más tarde conocidos como "los contemporáneos"- se reunían en este sitio a comer todos los sábados para intercambiar sus diferentes visiones e inquietudes literarias. Asimismo, es también en este tiempo cuando se hace costumbre acudir al Sanborn's a desayunar, sobre todo lo hacían aquellos que tenían sus oficinas cercanas al restaurante; más tarde con la aparición de los bancos, Nacional Financiera y otras empresas financieras, también surgieron nuevos "desayunadores" del Sanborn's.

Otros sitios que se frecuentaban para merendar en los años veinte – aunque no estaban tan céntricos-, eran un café Konditorei de estilo vienés ubicado en la calle de Independencia y el Café Oriental en Santo Domingo. El Café de Tacuba estaba en un buen momento ya que absorbió la clientela de los cafés más modestos y pequeños aledaños a éste, como la Flor de Tabasco donde también se podían comprar dulces.

En la esquina de Bolívar se hallaba el Café Fénix frecuentado por parroquianos españoles que se reunían para merendar; más adelante estaba La Flor de México donde se servía "buen chocolate, café con leche, bizcochos, pasteles, tamales –y azucarillos a clientela conservadora-".⁴⁷

Los teatros principales estaban ubicados en el Centro de la Ciudad: el Abreu, el Colón, el Principal, el flamante Iris, el viejo Fábregas, el Lírico y el Ideal,

⁴⁶ NOVO, Salvador, *op. cit.*, pág. 154.

⁴⁷ *Ibidem*, pág. 155.

asimismo, los cines cobraban popularidad entre los que destacan el Olimpia, el salón Rojo, el nuevo Palacio en Cinco de Mayo; y al terminar las funciones de teatro o cine, las familias más elegantes acudían a cenar al Prendes donde se servía con abundancia, sencillez y familiaridad, asimismo, a este restaurante también acudían los "flamantes" políticos.

Novo cuenta que la vida nocturna empezaba a surgir, el primer cabaret de permanencia efímera fue el Abel; por otra parte, algunas cantinas seguían siendo frecuentadas y muchas de ellas datan desde el siglo XIX; entre las que destacan La Ópera ubicada en la esquina de Cinco de Mayo y Filomeno Mata, mientras que en la calle de Madero se establecían la Fama Italiana, el Moro y el Salón Bach, en 16 de Septiembre estaba la Reforma, mientras que en la calle de Bolívar nacía el Salón Corona.

Asimismo, los años veinte, marcaron el establecimiento de una serie de fondas, restaurantes y cantinas, cuyos dueños eran españoles, inclusive, los nombres de los negocios no dejaban duda de su procedencia como: El Puerto de Santa María, La Ferrolana, La Valenciana, El Puerto de Santander, Los Cántabros, Los Mallorquinos, restaurante Español, El Gato Montés, El Musel, Puerto de la Coruña, El Banco Español, La Fama Castellana, entre otros.⁴⁸

Para finalizar los años veinte, hubo un restaurante que no era del todo conocido: La Bombilla, hasta que en 1928, saltó a la fama por ser el escenario del asesinato Álvaro Obregón en un banquete político. Cabe señalar que en esta época, San Ángel, Coyoacán y Chimalistac no eran considerados parte de la ciudad, y se podía llegar en tranvía; a pesar de la lejanía de la ciudad y su Centro, el restaurante San Ángel Inn seguía siendo frecuentado, además competía por la clientela con el Guadalupe Inn, distinguido restaurante alemán, ubicado en la Plaza del Carmen.

⁴⁸ ASENSIO, Ortega Enrique, *op. cit.*, pág. 28.

En cuanto a los cabarets, cabe señalar que de 1915 a 1930, en la calle de República del Salvador 127 esquina con el callejón del Parque del Conde -en lo que fue la Casa de los condes de Santiago de Calimaya, edificio construido en 1781-, se estableció un cabaret llamado "La Conchita", donde tocaba una orquesta y daba servicio de las nueve de la noche a las dos de la madrugada; al lugar concurrían pintores como el Dr. Atl y Germán Gedovius, además de parroquianos de clase media. Este edificio fue declarado en 1931 monumento nacional, y se conserva actualmente en las calles de Pino Suárez y El Salvador.

Cabe destacar que "La Conchita" tenía un competidor, el cabaret "Patria" (1914-1932), que se ubicaba en la planta baja de un edificio del siglo XIX, en Pino Suárez 19, y a este lugar también acudían intelectuales de la época, como Juan de la Cabada, miembro del Partido Comunista Mexicano. En 1932, cambió de propietario y de nombre: "Habana", pero en 1946 se trasladó a la calle de Izazaga 47, siendo clausurado en 1989, y estaba clasificado, de acuerdo a Armando Jiménez como de tercera clase.

Jiménez anota que en el año de 1962, el "Salón México" cierra definitivamente sus puertas "un poco por lo viejo y un mucho por el embate del regente Uruchurtu contra la vida nocturna de la metrópoli".⁴⁹ El inmueble fue demolido en 1963 y se construyó una central eléctrica.⁵⁰

En la ciudad, existen otros salones de baile con gran tradición e historia, como el "Salón Corona", "Los Ángeles" y el "California Dancing Club", pero sólo el "Salón México" se ubica dentro del Centro Histórico.

⁴⁹ *Ibidem*, pág. 23.

⁵⁰ En la década de los años noventa, el "Salón México" volvió a abrir sus puertas en el cascarón de lo que fueran las instalaciones de un generador de la Compañía de Luz, ubicado en las calles de Pensador Mexicano y San Juan de Dios. En este sitio de tradición, actualmente convergen varias generaciones, jóvenes que descubren el danzón, gente entre treinta y cuarenta años, así como algunos de los sobrevivientes de los bailes de las décadas de los años 40 y 50.

Sin embargo, ante la falta de salones de baile en el centro, se encuentra un gran número de “cabarets”, que en su época fueron lugares donde coincidía gente de cualquier clase social, como los que a continuación se señalan.

Primer contorno 1930-1950

Entre los años de 1930 y 1950, se dio paso a la segunda etapa o periodo de crecimiento, con la conformación del primer contorno con las delegaciones Azcapotzalco, Gustavo A. Madero, Iztacalco, Iztapalapa, Coyoacán, Cuajimalpa y Álvaro Obregón, así como el municipio de Naucalpan.⁵¹

De acuerdo al criterio de Unikel⁵², fue una de las etapas más importantes del desarrollo de la ciudad ya que en la década de los años treinta, se consolidaron los procesos de concentración y centralización, impulsados por la creación de varias instituciones federales de mayor trascendencia en el desarrollo socioeconómico y político del país, además, el establecimiento del Banco de México, el Banco Nacional Hipotecario Urbano y de Obras Públicas y Nacional Financiera en el distrito comercial del centro de la ciudad, contribuyeron al proceso de centralización.

Por su parte, Armando Cisneros señala que hacia 1930, con los cambios que experimentaba la Ciudad Central y a través del auge de las inversiones públicas y privadas, surgió la idea de mejorar al Centro de la Ciudad, en especial al Zócalo, sin embargo, esta acción cobró un costo social, ya que el mercado popular del Volador fue desalojado porque se pretendió construir un edificio de lujo con uso

⁵¹ TERRAZAS Revilla, Oscar, “Los ejes de la metropolización”, *op. cit.*, pág. 322.

⁵² UNIKEL, Luis, *op. cit.*, pág. 14.

comercial y de oficinas, sin embargo, el proyecto no se llevó a cabo, y en su lugar se levantó la Suprema Corte de Justicia.⁵³

En este periodo también se realizaron obras públicas de gran importancia para la estructura urbana del Centro Histórico y de la ciudad misma, como la ampliación de la avenida San Juan de Letrán, convirtiéndose en uno de los más importantes ejes de comunicación así como en el principal corredor comercial; la avenida 20 de noviembre también se amplió y se abrieron las calles López y Palma.

Cisneros observa que durante el régimen de Plutarco Elías Calles, conocido como el "maximato" en la década de los años treinta, el Departamento del Distrito Federal planteó 15 proyectos de reglamentos, y algunos de ellos se pusieron en marcha como los de cabarets, molinos de nixtamal, cervecerías, pulquerías y carnicerías.

La búsqueda de un Centro organizado, de acuerdo a los ideales urbanísticos de la época, llevó a las autoridades del Departamento a ejercer la expulsión del comercio ambulante, quedando prohibido en San Juan de Letrán, Uruguay, Correo Mayor y González Obregón, pero estas acciones sólo fueron posibles con la negociación entre las autoridades y los líderes de los vendedores callejeros.⁵⁴

Entre los años de 1930 y 1950, proliferaron espacios gastronómicos en el Centro de la ciudad como respuesta a las necesidades de la gente que laboraba en oficinas de gobierno y bancos. Tal es el caso de los restaurantes Círculo Vasco Español establecido en 1933; El Danubio en 1933, Salón Fábregas en 1940, El Malecón en 1942, La Flor del Norte en 1947; entre otros. Se puede decir que de 1920 a 1950, la "Antigua Ciudad de México" se mantuvo como centro de las

⁵³ CISNEROS Sosa, Armando, *La ciudad que construimos*, 1993, págs. 51-53.

⁵⁴ *Ibidem*, pág. 61.

principales actividades económicas –dentro de ésta la gastronómica-, administrativas, culturales y de gobierno.

Mientras Jiménez señala que en 1931, se fundó un negocio similar al “Dancing Hall Mata-Hari”; que había abierto sus puertas en 1917, y clausurado en 1929, sólo que con el nombre de “Academia de Baile Mata-Hari” en la calle de Bucareli 30 esquina con Artículo 123; a principios de 1939 obtuvo permiso de venta de bebidas alcohólicas, convirtiéndose el lugar en un cabaret, y en 1982, fue cerrado por las autoridades del Departamento del Distrito Federal, debido a las pésimas condiciones del edificio. Cabe destacar que el inmueble donde se encontraba este establecimiento, fue una “casona” de departamentos de lujo, donde vivía gente de clase alta, pero en los años cuarenta el edificio se convirtió en una descuidada y semivacía vecindad.⁵⁵

A mediados de 1926, a un costado del Colegio de las Vizcaínas, se abrió un cabaret que cambió tres veces de nombre: de 1926 a 1939 se llamó “La Linterna Verde”, de 1939 a 1945 “Los Claveles”, y de 1946 a 1955, “Club Verde”, en ese año fue clausurado. Jiménez señala que a este establecimiento solían acudir artistas de cine y radio así como personas de clase media alta “que querían convivir con el pueblo”, además, cerraba alrededor de las diez de la mañana siguiente.

Por otro lado, Salvador Novo señala a un personaje que cambiaría el panorama gastronómico de la época post revolucionaria: Manolo del Valle, ya que en sus “restaurant-bars”, por primera vez se admitía el acceso a las señoras. Hacia 1936 del Valle abrió junto a su Hotel L’Escargot el cabaret Grillon, donde se podía bailar con la música de una orquesta que amenizaba las veladas, lugar que anticipa la proliferación de los centros nocturnos que inmigrantes españoles y

⁵⁵ Ibidem, pág. 71.

refugiados de la segunda guerra mundial abrían para una clientela “heterogénea y gastronómicamente poco puntillosa”.⁵⁶

Entre los efectos de la segunda guerra que contribuyeron a algunos cambios, destaca el horario corrido de trabajo en las oficinas y tiendas implantado en el gobierno de Ávila Camacho, y ello también trajo como consecuencia que los mexicanos adoptaran el horario de comidas de los norteamericanos: “un lunch ligero a medio día, apurado durante la hora escasa de receso en el tiempo corrido de trabajo –y la posibilidad de tomar como los yanquis, la comida principal, el *dinner*, a las seis o siete de la tarde”⁵⁷, con lo cual se abandonaría la mesa familiar y la siesta, en contraparte, esto mismo permitió el surgimiento de restaurantes, cantinas y otros espacios de recreación.

Se puede decir que la adopción del nuevo horario trajo beneficios a la gastronomía del Centro de la Ciudad, ya que sus restaurantes serían concurridos por oficinistas y todo tipo de trabajador que ya no tendría que desplazarse a sus casas, asimismo, las tiendas se vieron beneficiadas ya que permitían realizar compras a cualquier hora. En este periodo empezaron a proliferar los merenderos.

Sin embargo, Novo señala que la cena o comida fuerte sólo quedó reservada para la clase rica y a los extranjeros, mientras que las clases baja y media no podían solventarla, pero tenían la opción de consolarse con los cafés de chinos –llegados hacia finales del siglo XIX- o bien con la “torta compuesta”.

Cabe señalar que a los cafés de chinos acudían entre otros parroquianos, los estudiantes, sobre todo en el Café América ubicado en la esquina de San Ildefonso y Relox muy cerca de la preparatoria nacional.

En el callejón de Jiménez se abrió alrededor de 1938 un prostíbulo, que más tarde se transformaría en cabaret, bajo el nombre de “El 1”, al año, el dueño

⁵⁶ NOVO, Salvador, *op. cit.*, pág. 157.

⁵⁷ *Loc. cit.*

del establecimiento le cambió el nombre por el de “Las Sirenas”; de 1939 a 1941 lo llamó “Le Rat Mort”, y en 1941, terminó por llamarse “La Rata Muerta”, hasta que en 1968, el techo del local amenazaba con caerse, por lo que fue clausurado y cerrado. Este cabaret se encontraba en el barrio de San Miguel, habitado por la clase media, y permanecía abierto de las nueve de la noche hasta las cuatro de la madrugada, pero también podía cerrar alrededor de las seis o siete de la mañana, de acuerdo a lo que la clientela demandara.

En 1938, se abrió el cabaret “Savoy” —en el mismo edificio donde estaba el “Patria”—, que funcionó de 1938 a 1946, y en este año cambió de dirección, a la calle de Bolívar 120, donde aún permanece, sólo que sus mejores épocas han quedado atrás.

Hacia 1939, en las calles de Órgano 39 esquina Allende, se abrió un cabaret bajo el nombre de “El Molino Rojo”, y a su inauguración asistieron personajes de la época de oro del cine mexicano, aunque, de acuerdo a Jiménez, este establecimiento estaba clasificado como de tercera categoría aunque los asistentes debían vestir saco y corbata ya que “se reservaban el derecho de admisión”, y fue el año de 1955 cuando el negocio empezó a decaer, a raíz del decreto gubernamental de cerrar temprano.⁵⁸

Durante este periodo de conformación del primer anillo o contorno, Delgado observa la expansión de la ciudad como el resultado de la concentración industrial hacia el norte de la ciudad, además la Ciudad Central experimentó un proceso de consolidación y especialización funcional.

Sin embargo, entre 1940-1950, es cuando también se experimenta el primer síntoma de la descentralización comercial hacia el sur de la ciudad, con lo que Unikel acota que a la par se dio también una transformación del uso del suelo habitacional a otro comercial, sobre todo en la avenida Insurgentes, donde se estableció el primer centro comercial de capital norteamericano, Sears Roebuck.

⁵⁸ *Ibidem*, pág. 183.

Por otro lado, también la década de los años cuarenta fue testigo de la apertura de más cabarets, como resultados de los cambios que iba experimentando la ciudad, de tal forma que en la esquina de la calle Echeveste y la 9ª de Bolívar, se abrió un centro nocturno llamado "La Oficina" –actualmente, este establecimiento funciona como cantina-, al cual asistía con frecuencia el músico Agustín Lara; y enfrente de éste, en contra esquina del templo de Regina Coelli, estaba la cantina "La Perla de Regina", donde acudía gente de la clase alta.

En la calle de Uruguay 14, en el año de 1943 se abrió un cabaret llamado "Bagdad" con decoración estilo oriental, y Jiménez señala que la concurrencia en su mayoría provenía de las colonias árabe y libanesa, quienes tenían sus comercios en La Lagunilla así como en Correo Mayor, asimismo, entre la clientela se encontraban artistas y directores de cine, como "El Indio" Emilio Fernández, Germán Valdés "Tin-Tan", Antonio Badú y Mauricio Garcés, por mencionar algunos. Este establecimiento que ocupaba un edificio del siglo XIX, fue clausurado a principios de 1948, y reabierto en el mes de marzo del mismo año; en febrero de 1949 se clausuró nuevamente, pero tres meses después, abrió sus puertas bajo el nombre de "Las mil y una noches"

Otro de los cabarets de la década de los cuarenta, fue "Ba-Ba-Lú", ubicado en la calle de Bolívar 73, y de acuerdo a Jiménez, era de segunda categoría y presentaba a artistas como Agustín Lara, "Toña la Negra" y Mapy Cortés, entre otros.

Una de las características especiales de este lugar, fue su decoración, ya que corrió a cargo del pintor José Gómez Rosas, apodado "El Hotentote", además de que ahí los estudiantes de la Academia de San Carlos, año con año organizaban un baile de disfraces, y los boletos se agotaban una semana antes de la convivencia, e incluso en la reventa se llegaban a adquirir tres veces más de su valor real. Pero en 1948, el establecimiento cambió de dueño, nombre y

decoración, llamándose "La Naval", al cual acudían algunas figuras del boxeo de esa época, pero en 1951 se clausuró el lugar.⁵⁹

Sin lugar a dudas, la antigua Ciudad de México, ahora Centro Histórico fue testigo del auge y declive de muchos cabarets y centros nocturnos que proliferaron a lo largo de la primera mitad del siglo XX, sin embargo, son pocos los que aún permanecen y otros que antes tenían esa función, hoy en día sólo son cantinas.

Hacia el sur de la ciudad se abrieron nuevos restaurantes, como el Mariano, ubicado en Insurgentes Mixcoac, que ofrecía a precios económicos sus jardines y su especialización en banquetes; mientras que en la colonia Del Valle, se encontraba el Torino de Luis Arzeni, ideal para celebrar banquetes, y hacia el otro extremos de la ciudad, en las nacientes Lomas de Chapultepec se abrió el restaurante Swástica, que más tarde se convertiría en Loma Linda –tal como se le conoce hoy en día-.⁶⁰

Mientras que en la colonia Juárez, en 1948, se abrió el restaurante El Parador de José Luis, cuyo fundador fue el español Tomás Sáenz, lugar que ha sido frecuentado por personalidades como José Pagés Llergo y Luis Buñuel.

La conformación del primer anillo o contorno en el proceso de expansión de la ciudad, no afectó la dinámica de crecimiento de los sitios de socialización en el Centro de la ciudad, debido que era el eje de los comercios, negocios y oficinas gubernamentales, y fue precisamente a partir de la década de los años treinta cuando llegaron al país los españoles del exilio del dictador Franco, y con esta nueva inmigración, la cocina española tuvo un segundo periodo de esplendor con el surgimiento de nuevos restaurantes como el Casino Español y Centro Castellano, ambos fundados en 1930, el Círculo Vasco Español que abrió sus puertas en 1933, así como el Danubio cuya especialidad son los mariscos fundado en 1936; y entre las décadas de los años cuarenta y cincuenta, los españoles

⁵⁹ *Ibidem*, págs. 144-146.

⁶⁰ ASENSIO, Ortega Enrique, *op. cit.*, págs. 32 y 33.

siguieron estableciendo sus restaurantes en el centro, como Casa Rosalía o El Horreo, fundado por asturianos en 1950.

Asimismo, en los años cuarenta, se abrieron otros restaurantes como el Gourmet, ubicado en la calle 16 de Septiembre, que “presumía de ser el más atractivo de México”, mientras que el dueño del restaurante Principal en la calle de Bolívar, Mr. James Page, resaltaba la ejemplar limpieza y la legitimidad de sus vinos y licores que acompañaban la comida a la carta.⁶¹

Otros restaurantes en el Centro de la ciudad y con una importante concurrencia eran el Acapulco (llamado también La Casa de los Mariscos), ubicado en Cuba 45, frente al Teatro Lírico; Paolo, en Gante que fue uno de los lugares más visitado por turistas estadounidenses, además del típico restaurante Mitia en República de Chile y el Fornos, en Bolívar. Mientras que el Club de Banqueros se convertía en el lugar más exclusivo de la ciudad.

Entre los sitios más modestos para desayunar, almorzar o comer, hacia mediados los años cuarenta surgieron restaurantes-cafeterías como el Kiko's –que aún permanece y que es común ver por las mañanas desayunar a trabajadores del diario *La Prensa*-, y de acuerdo a Novo era uno de los lugares preferidos de la juventud de aquel entonces, junto con el café La Blanca, ubicado en la calle 5 de Mayo.

Los restaurantes donde se podía comer por módicas cantidades de dinero se encontraban el Lido o el Tupinamba –éste aún permanece y sigue siendo concurrido-.

La ciudad empezó a crecer a partir de finales de los años cuarenta. Entre esta década y la de los años cincuenta, se abrieron las avenidas 20 de Noviembre, Pino Suárez y San Juan de Letrán, esto en el “Primer Cuadro” de la ciudad, y cerca de estas nuevas vías, surgieron sitios para almorzar o comer.

⁶¹ *Ibidem*, pág. 32.

Segundo contorno 1950-1970

Hacia los años cincuenta y setenta se formó el segundo anillo o contorno también señalado como la segunda conurbación del Distrito Federal con el Estado de México, que incluye a las delegaciones Magdalena Contreras, Tláhuac, Tlalpan y Xochimilco, además de 11 municipios, Huixquilucan, Tlalnepantla, Atizapán, Jilotzingo, Tultitlán, Coacalco, Ecatepec, Netzahualcóyotl, La Paz, Chimalhuacán y Texcoco.⁶²

Esta nueva expansión se caracterizó por las grandes obras de infraestructura metropolitana, referente a la ampliación y modernización de la planta industrial de Tlalnepantla y Ecatepec, la construcción del Periférico que a su vez impulsó la segunda conurbación de Naucalpan, Tlalpan, Xochimilco y Magdalena Contreras, además de la modernización de las obras públicas del sistema de abastecimiento de agua, drenaje y energéticos de la ciudad. La expansión urbana trajo como consecuencia la expulsión de población "central" hacia la periferia, e inherente a ello, la proliferación masiva de viviendas ilegales en la periferia y la restricción en la conformación de fraccionamientos en el Distrito Federal, que impactaron drásticamente la configuración del espacio metropolitano.⁶³

Hacia la década de los años cincuenta, el Centro Histórico de la Ciudad de México empezaba a experimentar diversos procesos de transformación como el paso de usos habitacionales al comercio y bodegas, así como el despoblamiento que a la larga contribuyeron a su deterioro socioespacial. Sin embargo, la dinámica socioespacial de la "Antigua Ciudad de México" ha sido marcada por el

⁶² TERRAZAS, Oscar, *op. cit.*, pág. 322.

⁶³ DELGADO, "De los anillos a la segregación. La ciudad de México, 1950-1987", pág. 242.

despoblamiento, el deterioro físico y la pérdida de varias de sus funciones centrales.⁶⁴

Durante los años cincuenta, los empresarios buscaron otros lugares en la ciudad para establecer sus restaurantes. La Zona Rosa, aunque no está muy alejada del Centro Histórico, fue el sitio donde surgieron importantes restaurantes, como el Delmonicos, ubicado en la calle de Londres, preferido por la colonia norteamericana y dirigido por mucho tiempo por Nicholas Noyes, quien introdujo los cortes de carne al estilo americano. Noyes también fue propietario del restaurante Mauna Loa, que en sus inicios también se ubicó en la Zona Rosa, pero al incendiarse, se trasladó hacia el sur de la ciudad, y desde entonces sigue funcionando.

Otros de los restaurantes pioneros en la Zona Rosa fueron los italianos Rafaello, La Pérgola, La Góndola y La Hostería Romana; así como el Chalet Suizo y el Lu Au, ubicados en la calle de Niza. En 1953, abrió sus puertas el restaurante Focolare, fundado por César Balsa; y este empresario al ver el éxito del restaurante, abrió otros lugares en la misma zona como el Can-Can, con espectáculos teatrales y de variedades, Jacarandas con música del momento y el cabaret La Ronda.

De esta manera, el auge de la Zona Rosa se debe también a sus establecimientos; impulsó el nacimiento de nuevos restaurantes como el Mirabel en Paseo de la Reforma, el Rívoli y el Passy. Los restaurantes franceses también encontraron acomodo en la Zona Rosa, como el Normandie ubicado entre Reforma y Niza; el Champs Elysées y el Estoril.

Hacia finales de la década de los años cincuenta, lugares como Konditori, el Carmel y algunos restaurantes y cafés del pasaje Jacarandas de Londres, Génova y Liverpool "albergaban a una clientela heterogénea repartida entre el

⁶⁴ FIDEICOMISO DEL CENTRO HISTORICO DE LA CIUDAD DE MEXICO, *Plan Estratégico para la Regeneración y el Desarrollo Integral del Centro Histórico de la ciudad de México*, 1998, pág. 4.

Toulouse Lautrec, Alfredo, la Hostería Romana, El Club La Llave de Oro y Le Bistro".⁶⁵

A las colonias Roma y Condesa también llegaron los restaurantes en esta época, como El Pabellón Suizo, El Tío Luis, El Rey del Pollo, La Flor de Lis, el Café Viena, Perigord, el Rincón Maya, entre otros.

La década de los años cincuenta, marcó también la expansión de los restaurantes hacia el sur de la ciudad, específicamente hacia Insurgentes sur, como el Hoyo 19, La Mansión y a la altura de Tlalpan, se abrió el popular restaurante Arroyo.

En cuanto a la cocina china, cabe destacar que el Centro Histórico cuenta con una calle especializada en este tipo de comida, ya que a lo largo de la calle y callejones de Dolores se ubica el barrio chino, donde se pueden encontrar un gran número de restaurantes establecidos por la comunidad china que llegó a nuestro país al finalizar la segunda guerra mundial.

A pesar de que el Centro Histórico de la Ciudad experimentaba un proceso de despoblamiento y deterioro físico de algunas de sus edificaciones, no se detuvo el establecimiento de nuevos restaurantes, aunque si bien es cierto, los que permanecían y los nuevos, tenían competencia con los establecimientos abiertos en otros puntos de la ciudad.

En el Centro nacieron espacios como el Restaurant Bar Antequera (1955), convirtiéndose en uno de los lugares preferidos por los trabajadores del Banco de México; así como el Restaurant Alfonso (1959), Restaurant Del Centro (1968), El Mirador (1968) y Bar Gante (1969).

El auge de los nuevos espacios de consumo gastronómico en los años cincuenta y sesenta está relacionado en gran medida a que el Centro Histórico

⁶⁵ ASENSIO, Ortega Enrique, *op. cit.*, pág. 50.

permanecía como el receptáculo de las principales actividades económicas, administrativas, culturales y de gobierno.

El tercer contorno 1970-1986

Con la llegada de la década de los años setenta, se conformó el tercer contorno (1970-1986), periodo en el que se experimentó el crecimiento expansivo del Distrito Federal, considerado como el de mayor conflicto a pesar de la reducción relativa del crecimiento poblacional y urbano.

De acuerdo a Unikel, este tercer contorno está compuesto por la delegación Milpa Alta y los municipios conurbados de Tianguistenco, Jalatlaco, Ocoyoacac, Lerma, Xonacatlán, Otzolotepec, Isidro Fabela, Tepotzotlán, Nicolás Romero, Cuautitlán Izcalli, Cuautitlán de Romero Rubio, Nextlalpan, Tultepec, Tecámac, Acolman, Tezoyuca, Atenco, Chicoloapan, Chalco e Iztapaluca (Estado de México) y por el municipio de Hutzilac en Morelos.⁶⁶

Mientras tanto, en los años setenta, el Centro Histórico desarrolló una intensa actividad económica, sin embargo, el acelerado crecimiento de la ciudad fue desplazando varias de las funciones de la "Antigua Ciudad de México" hacia otras zonas, una de ellas fue la habitacional y trajo como resultado la expulsión de gran parte de su población. La pérdida de población en el Centro es reflejo significativo de lo que experimentaba Ciudad Central en este ámbito.

Sin embargo, en cuanto a los establecimientos gastronómicos, en la década de los años setenta, llegó a México el exilio sudamericano; argentinos, chilenos y uruguayos encuentran en nuestro país la opción de continuar con su libertad que les fue arrebatada, y con ello, el Centro de la Ciudad nutrió su gastronomía, al abrirse restaurantes especializados en los cortes de carne como

⁶⁶ TERRAZAS, *op. cit.*, pág. 322 y 324.

los restaurantes Casa Argentina y Patio Gaucho, que de alguna manera entrarían a la competencia con la cocina española, la mexicana, libanesa y china.

Lo interesante y complejo de este fenómeno, es que a la par de la salida de la población del área central de la ciudad, se empezaron a crear importantes subcentros comerciales, a lo que Unikel señala que el comercio a menudeo e incluso los grandes almacenes (como el Puerto de Veracruz, El Palacio de Hierro) del centro, atendían a una clientela de ingresos menores, mientras que los nuevos comercios o áreas comerciales periféricas, tenían una clientela de ingresos superiores.

“Aun en estos subcentros empiezan a observarse diferencias importantes: la formación de la zona comercial de Tacubaya, en contraste con la de la Zona Rosa o con la zona comercial formada por grandes almacenes y “centros comerciales” al estilo norteamericano, de la avenida Universidad, son claros ejemplos de este proceso.”⁶⁷

La década de los años setenta fue importante, ya que a partir del despoblamiento del territorio central así como el cambio del uso del suelo destinado a la vivienda por el comercial y de servicios, refrendan el proceso que la ZMCM venía presentando, en detrimento de la población y su calidad de vida.

En esta década el Paseo de la Reforma se prolongó hacia el norte como parte del proyecto de regeneración de los barrios de Nonoalco y Tlaltelolco, y a finales de ésta se construyeron las tres primeras líneas del Sistema de Transporte Colectivo (Metro), asimismo hacia la siguiente década se abrieron los ejes viales.⁶⁸

Sin embargo, hacia la década de los años ochenta, y en especial con los sismos de 1985, la vivienda en el centro entró en crisis, puesto que muchas edificaciones se vinieron al suelo y otras quedaron con daños físicos severos, la expulsión de la población parecía inminente, pero este evento natural, dio paso a

⁶⁷ UNIKEL, LUIS, *op. cit.*, pág. 19.

⁶⁸ GACETA OFICIAL DEL DISTRITO FEDERAL, 8ª. Época, 1997, tomo II, Núm. 24, pág. 9-12.

movimientos populares que lucharon por reconstruir sus viviendas a través de la gestión social. Se reconstruyeron viviendas, pero también se edificaron nuevas para las clases populares.

Cabe destacar, que con los sismos de 1985, parte de la infraestructura hotelera y gastronómica del Centro Histórico de la Ciudad de México se vio afectada al quedar completamente colapsados la cafetería Super Leche así como los hoteles Regis, Del Prado y Versalles, dos de los espacios con mayor tradición, ya que junto con sus restaurantes fueron testigos de la vida social, cultural y política de la ciudad.

En las últimas dos décadas del siglo XX, continuó el establecimiento de restaurantes, cafeterías y bares en el Centro Histórico que entraron a la competencia por la clientela de los que se han consolidado a lo largo de los años, además de ofrecer una nueva opción en cuanto a precios y calidad en el servicio.

Entre los sitios "más nuevos", podemos encontrar aquellos que pertenecen a grandes cadenas de restaurantes como Vip's, Restaurantes California, Potzolcalli, Wings y Los Bisquets de Obregón, que ofrecen a su clientela cautiva⁶⁹ atractivos menús que van desde los 40 a 70 pesos por persona, relativamente barato y accesible para quien gana de cuatro a más salarios mínimos, ya que si se compara con el salario mínimo que es de 37.90 pesos diarios, una comida, desayuno o cena, no es accesible para quien gane uno o dos salarios mínimos diarios.

Por otro lado, la comida japonesa llegó a establecerse en el centro, tal es el caso de Teriyaki San y Sushi-itto –que pertenece a una cadena con el mismo nombre-, éste último se encuentra en Gante, una de las pocas calles peatonales que aún quedan en el centro.

⁶⁹ Este tipo de restaurantes se enfoca más hacia una clientela de ingresos medios, medio-alto y alto. El salario mínimo hasta la segunda quincena de septiembre del 2000 es de 37.90 pesos.

En cuanto a restaurantes más económicos tenemos a El Popular, Klein's, Bertico, La cocina de arriba, y El Jorongo, por mencionar algunos, donde se puede realizar una comida que va desde menos de un salario mínimo hasta un salario mínimo, por persona, sin olvidar los cafés de chinos y sus tradicionales desayunos de café con leche y canasta de pan, hechos en los hornos de estos establecimientos.

Asimismo, en el centro se pueden encontrar un sin número de "fondas" donde se sirven comidas corridas por 20 pesos, sitios socorridos por empleados de oficinas y comercios establecidos; además de los tradicionales "puestos metálicos" donde se ofrece una gran variedad de antojitos como tacos, sopes o tortas, que a la vez se han convertido en un gran problema, ya que para el comercio establecido representa una competencia "desleal" además de obstruir el libre tránsito de la gente por las estrechas calles del Centro Histórico.

Uno de los tantos "centros" del Centro Histórico es el "gastronómico" al concentrar una gran variedad de sitios donde el ser humano puede realizar una de las actividades vitales y de placer –para algunos-, comer. Así, el que visita este espacio "antiguo" de la ciudad, sea el motivo que sea, podrá degustar desde el platillo más elaborado y sofisticado hasta la tradicional comida "casera" o bien unos buenos tacos de canasta.

El Centro Histórico no sólo refleja parte de su pasado en sus calles o majestuosas edificaciones, sino también en la importancia económica y como centros de trabajo que los restaurantes y bares representan para una proporción de la población propia y extranjera; ya que algunos de estos sitios son el patrimonio de inmigrantes judíos, españoles y libaneses que entre los años de 1920 y 1950, encontraron en el centro cobijo social y económico a su forzado exilio. Desde entonces, en este espacio han convivido con los mexicanos y nuestras tradiciones, creando una amplia gama de sabores y ambientes híbridos.

Caminando hacia el rumbo de la Merced, encontraremos dos restaurantes que se han sumando a los que han catalogado como de buena calidad: Al Andaluz, de cocina libanesa y El Hotentote, de tradicional y típica comida mexicana, ambos establecidos en casas recientemente restauradas del siglo XVII.

Si se trata de reunirse con las amistades que hace años no se ven, una buena opción puede ser el Sanborn's de Madero, mejor conocido como el de los "Azulejos", donde el café y algún pastelillo pueden ser los acompañantes de una larga charla de remembranzas.

Pero cuando el presupuesto no da para comer en alguno de estos restaurantes, la elección puede ser "comida rápida" o *fast food* como las hamburguesas y papas fritas de Mc Donald's o Burger King, o bien pollo con la tradicional receta del famoso coronel Sanders; sitios frecuentemente socorridos por estudiantes que por algún motivo han tenido que ir al centro a realizar sus tareas, o bien por familias que van de compras o de simple paseo pero que llevan a sus pequeños hijos, que al momento de preguntar ¿dónde comemos?, al unísono se escuchan estos nombres.

En fin, en cada una de las calles del Centro Histórico se pueden encontrar restaurantes, cafeterías, cantinas y bares, además de pulquerías, taquerías, torterías y demás establecimientos cuya única finalidad es satisfacer el hambre del más exigente de los mexicanos.

Entre las cantinas más tradicionales donde se puede jugar dominó y cubilete, se encuentran el Salón Madrid, La Mascota o el Salón Fábregas, sitios donde se ofrecen botanas con el consumo de alguna bebida, que por lo bien elaboradas que están, puede calificarse como una comida completa. Pero también has cantinas más elegantes como El Gallo de Oro o el salón Victoria, donde el visitante puede ordenar verdaderos manjares a la carta.

No podían faltar el Bar La Opera, famoso por el balazo de Pancho Villa y sitio favorito de la élite intelectual y literaria de nuestro país como Octavio Paz, Efraín Huerta, Juan José Arreola y Bonifaz Nuño, sólo por mencionar algunos. Otro bar que no puede pasarse por alto, es La Nueva Luz, ya que no sólo se distingue por la calidad de su servicio, sino también por apoyar a la restauración del Centro Histórico, ya que su recinto original está siendo rehabilitado.

En la actualidad, el Centro de la ciudad cuenta con un nuevo tipo de centros de diversión nocturna, que tienen que ver con las discotecas -que aparecieron en la década de los años setenta- pero que son conocidos sólo como "bares", donde no hay una pista de baile con el típico piso de luces de colores, mas bien, son lugares en los que la clientela consume bebidas todo tipo de bebidas, escucha la música del momento y si lo desea, puede bailar en cualquiera de los espacios que estén libres.

Entre los sitios que aún permanecen después del boom, de los bares y discotecas en el Centro Histórico a principios de los noventa, se encuentran "El Mata" y el "Bar Roco" ubicados en la angosta calle de Filomeno Mata; "La Altura", en Uruguay 87, El bar "La Llorona" en la calle de 5 de Febrero; el bar "La Opulencia", en Isabel la Católica; "La Casa de las Sirenas", en República de Guatemala; el "Bar León", en la calle de Brasil, "El Cirio", en Venustiano Carranza, "El Faraón", en Motolinía; así como el recién abierto "Tarárá, en Madero.

Sin embargo, estos sitios luchan por permanecer abiertos así como generadores de recursos económicos, no sólo para los dueños o el personal que ahí se encuentra ocupado, sino también para la zona, ya que en otros sitios de la ciudad se han abierto lugares del mismo tipo, y que de alguna manera están teniendo éxito al encontrarse en zonas como Polanco, Condesa, Roma, Juárez, Insurgentes, sólo por mencionar algunos. Por otra parte, el sitio que más atrae a propios y extraños es la Plaza de Garibaldi, donde los mariachis, tríos y grupos de música nortea, veracruzana y yucateca, comparten el espacio con lugares para bailar como "El Tropicana" o "Tenampa", o bien con el mercado de comida, lugar

preferido por los trasnochadores que después de la diversión, concurren a degustar antojitos mexicanos.

De esta manera, el Centro Histórico ofrece a la población que ahí vive, trabaja y visita, una gran gama de sitios donde no sólo pueden realizar sus comidas, sino también estos lugares son centros de convivencia social, familiar y hasta de negocios; que además representan parte de la cultura y tradición de la ciudad, pero además forman parte de la importante actividad económica que ahí se realiza. Por lo que estos sitios que compiten entre sí, son complementarios de las demás actividades de la zona.

Capítulo 2

El Centro Histórico de la Ciudad de México actualmente

2.1 Introducción: La ciudad de México y su dinámica demográfica

La dinámica poblacional, ya sea de un país o de una ciudad permite comprender a qué ritmo se ha crecido, cuántos habitantes existen y con base a ello, cuáles son las necesidades de la población en materia de servicios, infraestructura, vivienda, educación, salud, seguridad, empleo y recreación. Lo más importante es que tanto el crecimiento como el desarrollo de la población se lleva a cabo en un territorio determinado, que puede o no responder a sus necesidades, y esto también ocasiona transformaciones espaciales.

En este sentido, la dinámica poblacional de la Ciudad de México a lo largo del tiempo ha ido modificando su estructura territorial, y lo que hoy es el centro, siglos atrás fue la ciudad, y conforme se fue desarrollando y creciendo la población, se fue expandiendo el territorio, hasta lo que hoy conocemos como la Ciudad de México y su Zona Metropolitana.

El crecimiento de la población así como la apertura de vialidades y nuevas colonias, desencadenaron un desplazamiento de población hacia lugares que respondieran a sus necesidades de vivienda, de una mejor calidad de vida e incluso de carácter laboral, por lo que al integrarse a las zonas aledañas y conformar así los tres contornos o anillos, trajo como consecuencia el desarrollo de infraestructura y servicios.

El estudio de la dinámica poblacional de la Ciudad de México, permite comprender para efectos del presente trabajo, cómo a partir del crecimiento de la población y su desplazamiento, se fue desencadenando la creación de nuevos

restaurantes y su demanda, tanto en el Centro Histórico como en el resto de la ciudad.

Los restaurantes pueden responder a las necesidades de la población que todavía habita el centro así como de la flotante que acude diariamente, cualquiera que sea el motivo, pero eso no significa que el resto de la ciudad demande sus servicios, por el simple hecho de que existen otras zonas gastronómicas, ya sea más atractivas, porque están de moda o bien, porque están más cerca de donde vive o trabaja la población.

María Teresa Esquivel señala que entre 1930 y 1950 se inició el crecimiento espectacular de la ZMCM, producto de una alta natalidad y una reducción en la mortalidad, pero el factor más importante para el incremento poblacional se debió a la:

“(...) inmigración de grandes contingentes de población, principalmente a partir de la década de los cuarenta. Particularmente en este periodo, el papel jugado por la Ciudad de México en el desarrollo económico del país, la convierte en el lugar de destino más importante de las corrientes migratorias, lo que provoca que para 1950, según datos censales, la población de la ZMCM alcanzara poco más de 3 millones de personas.⁷⁰

Así en 1950 la población en el Distrito Federal era de 3 millones 50 mil 442 habitantes; y entre esta década y 1970 se observa un mayor ritmo de crecimiento, teniendo 6 millones 874 mil 165 habitantes. Sin embargo, en los años sesenta se inicia una disminución en el crecimiento natural de la población y la migración es el componente fundamental de su crecimiento total.⁷¹

De esta manera, la autora observa que el mayor ritmo de crecimiento se alcanza entre 1950 y 1970, ya que la Ciudad de México presentó tasas superiores

⁷⁰ ESQUIVEL, María Teresa, "Dinámica demográfica y espacial de la población metropolitana", en COULOMB y DUHAU, 1997, *Dinámica Urbana y Procesos socio-políticos*, Primera reimpresión, 1997, pág. 28.

⁷¹ *Ibidem*, pág. 29.

al 5 por ciento anual, pero desde esta última década se inicia la disminución de las tasas a 2.6 entre 1970 y 1990.

Por otro lado, la población registró tasas de crecimiento de la población entre 1970 y 1980 de 1.5045 por ciento; entre 1980 y 1990 de 0.25903 por ciento; y entre 1990 y 1995 de 0.52619 por ciento, lo que pone de manifiesto un cambio importante en la estructura demográfica del Distrito Federal, siendo la más baja la observada entre las décadas de los años ochenta y noventa.

La Ciudad Central no está fuera de la dinámica demográfica que ha venido presentando el Distrito Federal, puesto que es en este espacio urbano donde los cambios son más marcados, ya que se ha observado una expulsión significativa de habitantes.

En cuanto a la expulsión de habitantes de la Ciudad Central, los estudios de Unikel que abarcan la década de los años sesenta, señalan 110 mil residentes aproximadamente, mientras que Coulomb demostró que la pérdida de población se debió a la eliminación de viviendas de alquiler además de la sustitución por otros usos del suelo, predominando el comercial y de servicios.

En el periodo de 1960 a 1970 se expulsaron alrededor de 280,000 habitantes, mientras que los datos del censo de población de 1980 reportaron una pérdida total de 300,000 habitantes, extendiéndose a las cuatro delegaciones centrales.⁷²

Por su parte, Delgado señala que el volumen de la población expulsada resulta aún mayor si se aplica el método indirecto de cálculo de la misma, y a través del método de la tasa natural, señala que entre 1970 y 1980 la expulsión abarcó a más de un millón y medios de personas, además de que este fenómeno se presentó también en las delegaciones intermedias como Azcapotzalco, Gustavo

⁷² DELGADO; Javier, "De los anillos a la segregación. La ciudad de México, 1950-1987", en *Estudios Demográficos y Urbanos*, No. 14, 1990, pág. 248.

A. Madero, Coyoacán e Iztacalco, con un 26 por ciento del total de la expulsión que tuvo lugar en el área urbana continua. Mientras que las áreas centrales continuaron con la tendencia de mayor expulsión, con el 74 por ciento del total.⁷³

El autor demuestra que sí existe una relación entre la sustitución del uso habitacional por el de comercio, el despoblamiento y la expansión de la periferia. En el primer caso, para ubicar las causas de la expulsión de la población, relacionó la pérdida de suelo destinado al uso habitacional con el incremento correlativo del destino al uso comercial.

De 1970-1987 se registró una pérdida efectiva de superficie de vivienda de 4,800 hectáreas en las delegaciones centrales e intermedias, donde el mayor porcentaje correspondió a las delegaciones centrales con el 84 por ciento del total de áreas perdidas que coincide con el cálculo de despoblamiento (74 por ciento del total), donde la delegación Cuauhtémoc fue la que registró mayor pérdida de uso habitacional con 47.3 por ciento, sólo basta recordar que en el Centro Histórico los usos comerciales y de servicios se ubican por encima del uso habitacional; mientras que en segundo lugar se ubican las delegaciones Azcapotzalco (10.4 por ciento), Gustavo A. Madero (3.5 por ciento) e Iztacalco (1.8 por ciento) con el 15.6 por ciento.

Mientras las delegaciones que registraron pérdida en el uso habitacional, mostraron un incremento de comercio y servicios, donde Cuauhtémoc, Venustiano Carranza y Gustavo A. Madero obtuvieron, en conjunto el 27 por ciento del total de las nuevas áreas comerciales.⁷⁴

En el Cuadro 1 se puede observar que las delegaciones que conforman la Ciudad Central presentan una disminución progresiva, siendo la delegación Cuauhtémoc la que mayor disminución poblacional presentó, ya que en el periodo de 1970 a 1980 perdió 188,905 habitantes –siendo éste el que mayor disminución

⁷³ *Ibidem*, pág. 250.

⁷⁴ *Ibidem*, págs. 252 y 253.

presentó-, mientras que entre 1980 a 1990 fueron 138,317 habitantes, y de 1990 a 1995 la pérdida fue menor, al registrarse 56,478 personas⁷⁵, aunque debe tomarse en cuenta que este último periodo sólo abarcó cinco años; siendo el total de 383,700 habitantes expulsados.

En contraste a la delegación Cuauhtémoc, Benito Juárez fue la delegación que menos habitantes perdió, ya que entre 1970 y 1995, la cifra fue de 206,627; mientras que Venustiano Carranza y Miguel Hidalgo su población disminuyó a 264,004 y 241,760, respectivamente.

Cuadro 1
Población censal del Distrito Federal 1970, 1980, 1990 y 1995

Unidad Territorial	Población censal							
	1970		1980		1990		1995	
	Total	%	Total	%	Total	%	Total	%
Distrito Federal	6,874,165	100	8,029,498	100	8,235,744	100	8,483,623	100
Ciudad Central	2,854,700	41.5	2,350,692	29.3	1,930,267	23.4	1,758,611	20.7
Benito Juárez	576,475	8.4	480,741	6.0	407,811	5.0	369,848	4.4
Cuauhtémoc	923,182	13.4	734,277	9.1	595,960	7.2	539,482	6.4
Miguel Hidalgo	605,560	8.8	501,334	6.2	406,868	4.9	363,800	4.3
Venustiano Carranza	749,483	10.9	634,340	7.9	519,628	6.3	485,481	5.7

Fuente: Elaborado con base a los datos censales de 1970 a 1995, que presenta Agustín Porras en su artículo "El Distrito Federal en la dinámica demográfica megalopolitana en el cambio de siglo", en EIBENSCHUTZ, Roberto, *Bases para la planeación del desarrollo urbano en la Ciudad de México, Tomo I: Economía y sociedad en la metrópoli*, primera reimpresión, 1999, pág. 38.

Ahora bien, las tasas de crecimiento poblacional de Cuauhtémoc que fueron negativas son -2.21350 de 1970 a 1980; -2.13059 de 1989 a 1990; y -1.76665 , de 1990 a 1995, mientras que en conjunto, las tasas de crecimiento de la

⁷⁵ PORRAS Macías, Agustín, "El Distrito Federal en la dinámica demográfica megalopolitana en el cambio de siglo", en EIBENSCHUTZ Hartman, Roberto, *Bases para la planeación del desarrollo urbano en la ciudad de México, Tomo I: Economía y sociedad en la metrópoli*, 1999, pág. 38.

Ciudad Central fueron de -1.87843, de 1970 a 1990; -2.01160, de 1980 a 1990; y -1.65256 de 1990 a 1995.⁷⁶

María Teresa Esquivel toma el periodo de 1970 a 1990 y señala que aunque varían las estimaciones de la población expulsada en la Ciudad Central, los datos censales indican que en este periodo se alcanzó casi un millón de habitantes, por lo que se registró una tasa de crecimiento negativa, donde las delegaciones Cuauhtémoc y Miguel Hidalgo registraron el más fuerte éxodo de población (-2.19 y -2.30, respectivamente), además que esto representó casi el doble de lo presentado en las dos décadas pasadas (-0.64 y 1.79).⁷⁷

De acuerdo a los estudios de Coulomb, Esquivel señala que la explicación de este proceso radica en tres fenómenos que están relacionados con: 1) la movilidad de las nuevas generaciones que no lograron ubicación en la zona central a través de una emigración forzada, 2) existen familias que migran en busca del "patrimonio familiar", a través de la emigración voluntaria, 3) finalmente, hay familias que migran forzados por las condiciones de deterioro físico de sus viviendas, o por los lanzamientos realizados por los arrendadores y por las inversiones públicas para la renovación urbana, denominada proceso de expulsión o de sustitución de uso del suelo.⁷⁸

Hasta este punto, los investigadores coinciden al señalar que el despoblamiento de la Ciudad Central fue motivado por la pérdida del uso del suelo destinado a la vivienda, sustituyéndolo por el uso comercial y de servicios, además de la aportación que hace Coulomb al señalar la migración forzada y la voluntaria. Asimismo, el encarecimiento de la Ciudad Central trajo consigo la expulsión masiva de sectores sociales menos favorecidos, teniendo como alternativa la periferia.

⁷⁶ Loc. cit.

⁷⁷ ESQUIVEL, María Teresa, op. cit., pág. 34.

⁷⁸ Ibidem, pág. 35.

A manera de conclusión, en lo que se refiere al proceso de transformación de la Ciudad de México, Delgado coincide con Unikel en el sentido de que la etapa de 1900-1930 se caracterizó por ser de transición, entre la ciudad preindustrial y la de expansión periférica.

Por otra parte, la etapa que abarca de 1930 a 1950, se identifica como la etapa de conformación del primer anillo o de las áreas intermedias. De 1950 a 1970, la conformación del segundo anillo, mientras que en la etapa de 1970 a 1986 se consolida la metropolización así como el crecimiento indiscriminado sobre la periferia.

La dinámica del proceso de cambio territorial y poblacional de la Ciudad de México, a través del acelerado incremento de población y expansión territorial experimentados en la década de los años cuarenta, presentan algunas diferencias importantes. Por una parte, la tasa de crecimiento total alcanzó los más altos valores en el periodo de 1940 a 1950, para después presentar una tendencia decreciente.

Por otro lado, el análisis del crecimiento por unidades administrativas presenta diferencias relevantes, en un primer momento las cuatro delegaciones que conforman la Ciudad Central presentaron un crecimiento importante; después la expansión se fue dando en el resto de las delegaciones (primer y segundo contornos), y la dinámica se extendió hacia los municipios conurbados del Estado de México, lo que ocasionó a su vez un decrecimiento bastante significativo en la Ciudad Central y el Centro Histórico, finalmente, de manera general, se registró una disminución del ritmo de crecimiento en las delegaciones "más urbanizadas".

Cabe señalar que uno de los problemas derivados del ritmo acelerado de crecimiento poblacional de la Ciudad de México que experimentó entre los años cuarenta y sesenta, está vinculado a la provisión de vivienda adecuada para los habitantes, ya que la preocupación en la demanda básica insatisfecha se presenta

tanto a nivel nacional como local, en donde la capital del país presenta dificultades desde el punto de vista cuantitativo y cualitativo.

Si bien es cierto que una de las necesidades del ser humano es la recreación, esta perspectiva sociodemográfica permite observar que no siempre es posible acceder a ella, y en el caso de la actividad gastronómica la gente se debe adecuar a sus recursos económicos.

2.2 El Centro Histórico de la Ciudad de México

La idea de ciudad alude a un "centro", ya que para el común de la gente no puede haber una ciudad sin centro, pero en ello existe una paradoja independientemente de la visión que se tenga de ciudad, mientras que la idea de lo que es el centro es un tanto imprecisa.

Por un lado, la dificultad reside en tratar de definir lo que es el centro, ya que lo cierto es que no sólo hay un centro sino varios, como centro de negocios o financiero, centro habitacional, centro histórico, centro de actividades gubernamentales y administrativas, centro de esparcimiento o de actividades lúdicas y centro de comercio. Pero nuestro "centro" engloba todos los centros anteriores, por lo que tener una definición precisa resultaría un poco comprometedor.

Sin embargo, podemos apelar a la propia definición que hace el documento final del "Coloquio de Quito", Proyecto Regional de Patrimonio Cultural, PNUD/UNESCO en cuanto a lo que son los centros históricos: "son aquellos asentamientos humanos, vivos, fuertemente condicionados por una estructura

física proveniente del pasado, reconocibles como representativos de la evolución de un pueblo”.⁷⁹

Con esta definición se puede aseverar que el Centro Histórico es parte de la estructura urbana, ya que posee características arquitectónicas, urbanísticas, sociales y económicas, ya que en este espacio se llevan a cabo funciones importantes para la vida cotidiana y la vida misma de la ciudad.

El Centro Histórico de la Ciudad de México⁸⁰, es un espacio que está dividido en dos perímetros; el perímetro “A” con 3.2 kilómetros cuadrados (menos del 1 por ciento de la extensión total de la ciudad), donde se estableció la ciudad prehispánica; esta área abarca un conjunto de 668 manzanas y nueve mil predios donde se encuentran 1534 edificios históricos catalogados como históricos por el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH); además, cabe señalar que la zona está protegida por la Ley Federal de Monumentos y Zonas Arqueológicas, Históricas y Artísticas que data desde 1972; mientras que el perímetro “B” cubre las ampliaciones de la Ciudad hasta finales del siglo XX, con una superficie de 5.9 kilómetros cuadrados.⁸¹ (Ver plano 2).

En 1987, el Centro Histórico de la Ciudad de México fue declarado por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad. El Instituto Nacional de Bellas Artes (INBA) considera como patrimonio artístico a varios inmuebles construidos posteriormente a 1900 dentro de esta zona. Sin embargo “ la declaración del Centro Histórico de la Ciudad de México como zona monumental no ha sido suficiente para que emergiera un proyecto integral que permitiera su conservación y rehabilitación”.⁸²

⁷⁹ HARDOY, Jorge Enrique y GUTMAN, Margarita, *Impacto de la Urbanización en los centros históricos de Iberoamérica*, 1992, pág. 27.

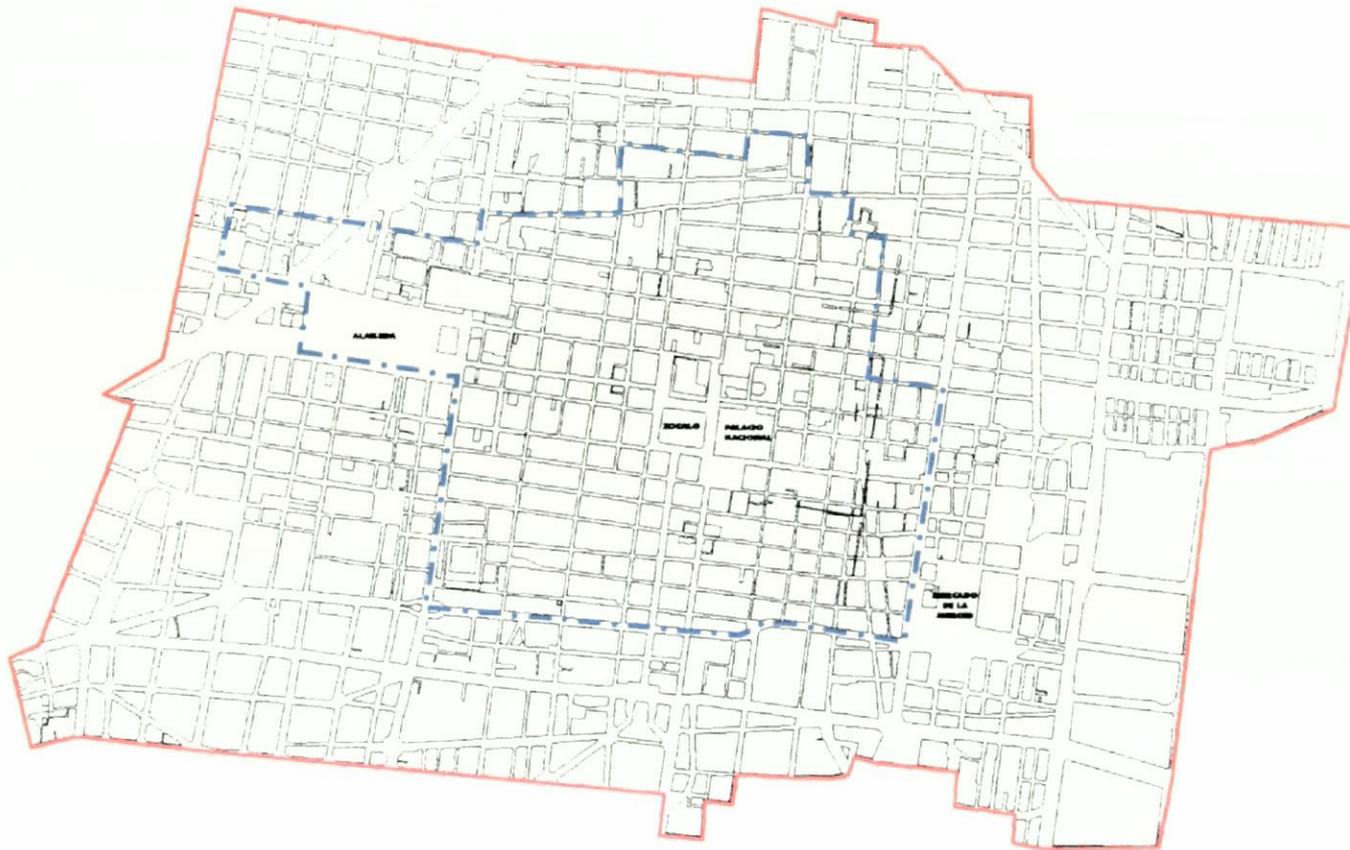
⁸⁰ El 11 de abril de 1980, fue decretado el Centro Histórico de la Ciudad de México con dos perímetros, “A” y “B”, delimitando al casco antiguo de la ciudad con una superficie de 9.1 Km².

⁸¹ Cfr. GAMBOA de Buen, Jorge. *Ciudad de México, una visión*. Fondo de Cultura Económica, pág. 204-205.

⁸² FIDEICOMISO DEL CENTRO HISTORICO DE LA CIUDAD DE MEXICO, *op. cit.*, 1998, pág. 6.

Centro Histórico de la Ciudad de México

Plano 2



Simbología

PERIMETRO A — — — — —

PERIMETRO B —————

Superficie, 1995: 175,834

Cartografía: Sistema
de Información Geográfica
Fideicomiso del Centro Histórico
de la Ciudad de México.

A principios del siglo XX, lo que actualmente conocemos como Centro Histórico de la Ciudad de México, abarcaba toda la ciudad, su población era alrededor de 40 mil habitantes con una superficie aproximada a los 10 mil Km², y es a partir de esa época cuando inicia el crecimiento acelerado de la ciudad.⁸³

Con el estallido de la segunda guerra mundial se constituyó la coyuntura que permitió intensificar el desarrollo industrial del país durante la presidencia de Manuel Ávila Camacho.

El proceso de industrialización estuvo acompañado por la concentración de población en las grandes ciudades, especialmente en la Ciudad de México; y con ello el cambio de lo rural a lo urbano. En los años veinte la ciudad de México estrena su confianza y vocación de modernidad; por su historia transitó el porfiriato y la revolución. La ciudad se encuentra a medio camino entre el anacronismo y la renovación salvaje.

Por otro lado, el proceso de transformación socioespacial en la ciudad, contribuyó a que el Centro Histórico de la Ciudad de México a lo largo de los últimos cincuenta años, fuera también cambiando por una combinación de circunstancias, como el desarrollo de nuevas zonas habitacionales y de servicios, provocando que las familias de ingresos medios y altos, así como los negocios y oficinas, empezaran a reubicarse por comodidad, por moda, o bien siguiendo a sus clientelas, para gozar de mejor calidad de vida.⁸⁴

Aunado a ello, el traslado de las Escuelas, Facultades e Institutos de la Universidad en 1953 –que estaban ubicados en los alrededores de la Plaza de Santo Domingo- hacia Ciudad Universitaria, fue uno de los detonadores más importantes para que el Centro Histórico perdiera vitalidad; ya que los jóvenes no sólo acudían a estudiar, sino también llevaban a cabo una convivencia social en los espacios recreativos –como los cafés y restaurantes-.

⁸³ FIDEICOMISO DEL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, *jéchame una manita*, 1994, pág.

⁸⁴ GAMBOA de Buen, Jorge, *op. cit.*, pág. 134.

Esos usos y viviendas fueron sustituidos, con el paso del tiempo, por otros usos como bodegas y talleres; además el comercio ambulante que funda su rentabilidad en la venta masiva de productos baratos, se ha ido apropiando de las calles y de algunos edificios con valor arquitectónico, como ocurrió con la Casa de la Ajaracas, que afortunadamente ha sido recuperada y está siendo rehabilitada. Asimismo, la vivienda, ante la demanda de familias de escasos recursos, se fue subdividiendo; por lo que tuvo una repercusión dañina para los edificios y para el espacio urbano.

Durán y Villavicencio observan que el uso del suelo es entendido como la actividad a la que se destina una edificación que ocupa suelo urbano y lo ejemplifican con las áreas verdes o recreacionales, a través de las instalaciones que se han localizado en ellas, entonces, “son los elementos que se le incorporan al suelo los que permiten y definen su uso; si estos elementos no existen, se trata de predios baldíos”.⁸⁵

Las autoras manejan tres tipos de cambio del uso del suelo en la ZMCM que son la pérdida del uso habitacional del suelo, incremento del uso del suelo comercial y de servicios y la reducción del uso industrial –especialmente en el Distrito Federal-.

En el primer caso, se basan en los datos censales de 1980 y 1990, donde señalan que la pérdida del uso de suelo habitacional se registró en la Ciudad Central así como en el primer contorno. En conjunto, las cuatro delegaciones que conforman la Ciudad Central registraron la pérdida total de 102,139 viviendas; de las cuales 41,471 pertenecían a la Delegación Cuauhtémoc.⁸⁶

La pérdida del uso de suelo habitacional en el Centro Histórico de la Ciudad de México, obedece al deterioro de la vivienda antigua al ser destinada al

⁸⁵ VILLAVICENCIO, Judith y DURAN, Ana María, “Características territoriales de la zona metropolitana de la Ciudad de México”, en COULOMB, René y DUHAU, Emilio, *Dinámica urbana y procesos socio-políticos*, pág. 130.

⁸⁶ *Ibidem*, pág. 131.

alquiler popular y por consiguiente, por la falta de mantenimiento por parte de los propietarios, entre otros factores.

Otro factor es el que se refiere a la formación de zonas con usos opuestos al habitacional como bodegas, comercios, oficinas y otros, sobre todo los que se encuentran en el Centro Histórico han contribuido no sólo al deterioro de este espacio urbano, sino también a la expulsión de sus habitantes así como una renuencia a la posibilidad de volver a habitar el espacio por las clases medias.

Durán y Villavicencio, además señalan que la falta de actividad nocturna en las zonas o por sus características de funcionamiento, provocan una mayor concentración de peligrosidad, y delincuencia, que de alguna manera alteran la vida cotidiana de la población lo que facilita su expulsión. La construcción de vías de comunicación es otro factor que alentó la eliminación de viviendas. Los desastres naturales como los sismos de 1985, así como inundaciones han causado la destrucción de viviendas, sobre todo, en las catalogadas como deterioradas.⁸⁷

El Programa Parcial de Desarrollo Urbano Centro Histórico del Programa Delegacional de Desarrollo Urbano para la Delegación Cuauhtémoc, por su parte, señala que en la mayor parte del área que comprende el programa se desarrolla el comercio, ya que de acuerdo con información catastral en la zona monumental existen 2 mil 503 inmuebles con algún tipo de comercio que equivalen al 56.9 por ciento de los usos del suelo; en cuanto a los servicios, se especifica que los 603 predios que se tienen registrados, equivalen al 13.71 por ciento y de ellos, el 5.12 por ciento corresponde a servicios de equipamiento cultural con 35 predios; mientras que las oficinas particulares se concentran en el corredor turístico-cultural.⁸⁸

⁸⁷ Loc. cit.

⁸⁸ PROGRAMA PARCIAL DE DESARROLLO URBANO CENTRO HISTÓRICO DEL PROGRAMA DELEGACIONAL DE DESARROLLO URBANO PARA LA DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, México, D.F., 2000, págs. 52-53.

En contraparte, el uso habitacional se concentra hacia la zona oriente y norte, considerada como la parte más pobre, popular, tradicional y deteriorada; se ubica el comercio al mayoreo de productos domésticos destinados a los sectores de bajos ingresos, además de ser el área más densamente poblada, que va desde 300 y hasta 450 habitantes por hectárea, predominando la vivienda popular y en muchos de los casos, en pésimas condiciones habitacionales. Mientras que la zona sur y surponiente, se ubica el comercio y los servicios destinados a sectores con ingresos medios y altos; se caracteriza por ser el área menos poblada, con densidades de 50 a 150 habitantes por hectárea, con vivienda en condiciones óptimas.⁸⁹

Lo anterior, refleja que el Centro Histórico de la Ciudad de México presenta usos de suelo heterogéneos, donde las diversas actividades luchan por convivir, e incluso esa lucha se refleja en la supervivencia de quienes habitan este espacio por demás “caótico” y diverso.

Por otra parte, aunado a la disminución de uso del suelo habitacional e incremento del uso de suelo comercial y de servicios que afectó al Centro Histórico y a la delegación Cuauhtémoc, como consecuencia se ha registrado una importante concentración de uso del suelo destinado a la vivienda en el área de los municipios conurbados del Estado de México, segundo y tercer contorno.

Algunos análisis sobre este proceso, como los de Delgado, señalan que esto se debe a la especialización del uso del suelo dentro de la ZMCM, donde el Distrito Federal se especializa en habitación de medios y altos ingresos, pero sobre todo, en comercio y servicios de alto nivel; mientras que en los municipios conurbados, se concentra vivienda de menores ingresos así como el uso industrial, como resultado de las industrias que salieron del Distrito Federal.

Por otra parte, el impulso de los usos del suelo a nivel terciario está relacionado con la política urbana del Distrito Federal ya que tiene que ver con los

⁸⁹ Cfr., *ibidem*, pág. 54.

cambios económicos orientados a la inversión privada, sobre todo a la inversión extranjera destinada al desarrollo de áreas de servicios y comercio tanto en la Ciudad Central como en la periferia.

En el primer caso, este tipo de inversiones podrá rescatar al Centro Histórico del deterioro que presenta, ya que ha expulsado usos del suelo poco rentables, asimismo, en el resto de la ciudad, se impulsan como nuevas alternativas económicas que permitirán la generación de empleos frente a la "aparente disminución de la importancia de la industria en la ZMCM".⁹⁰

Por su parte, Ana Rosas dice que la imagen de permanencia que ha predominado sobre el Centro Histórico "dista mucho de ser cierta", debido al proceso de despoblamiento y yuxtaposición de las funciones durante la segunda mitad del siglo, y ha traído como consecuencia la especialización de la zona, esto mismo ha ocurrido con otros "centros" que se han ido formando en el resto de la ciudad, principalmente, en lo que se refiere a las actividades de servicios.⁹¹

El proceso de despoblamiento, según Rosas Mantecón, está vinculado a la disminución del área habitacional (la autora deja de lado los efectos de los sismos de 1985, como una de las causas que también propiciaron el proceso de despoblamiento), además de que los monumentos históricos utilizados como vivienda no son la excepción. En este sentido, la autora señala que de acuerdo a la información del INAH, dentro del perímetro "A", existen alrededor de un millar de inmuebles catalogados que cumplieron originalmente con la función habitacional.

Sin embargo, los datos duros sobre población en el Centro Histórico ponen de manifiesto dos fenómenos distintos; por un lado, una importante concentración poblacional en 1950, y por otro, de 1970 a 1995 un acelerado proceso de despoblamiento, sobre todo entre 1990 y 1995.

⁹⁰ VILLAVICENCIO, Judith y DURAN, Ana María, *op. cit.*, pág. 132.

⁹¹ ROSAS Mantecón, Ana, "La monumentalización del patrimonio: políticas de conservación y representaciones del espacio en el Centro Histórico", en GARCÍA Canclini, Néstor, *Cultura y comunicación en la Ciudad de México*, 1998, pág. 183.

De acuerdo con datos censales, hacia 1950, el Centro de la ciudad era el espacio con mayor densidad poblacional con 350 habitantes/Ha², con algunas áreas con densidades mayores a 450 habitantes/Ha².⁹²

El Centro Histórico en 1950 albergó alrededor de 500 mil habitantes, mientras que en 1970 la población decreció hasta llegar a los 295,727, es decir que en un lapso de veinte años el territorio perdió alrededor del 40 por ciento de sus habitantes; mientras que en 1990 la población había disminuido aún más hasta alcanzar los 195,416 habitantes y para 1995 cayó drásticamente a 175,834; con una densidad media de 170 habitantes/Ha².

El despoblamiento del Centro Histórico entre 1970 y 1995 puede apreciarse a través de los datos censales por Ageb, en la zona que contempla el Programa Parcial de Desarrollo Urbano Centro Histórico (Ver cuadro 2), lo cual estaría reafirmando que el proceso de despoblamiento se distingue por el deterioro de los inmuebles, tanto por su antigüedad y uso intensivo, la ausencia de inversiones para su mantenimiento, la pérdida progresiva de la vivienda de alquiler, el cambio en los usos de suelo a favor de los comercios, oficinas y bodegas; y la inseguridad pública.

El Programa Parcial de Desarrollo Urbano Centro Histórico señala que la población residente en 1990 se caracterizaba por ser una población en transición que buscaba insertarse en el mercado laboral; predominaba el grupo de edad entre 15 y 34 años, que representaba el 39.3 por ciento de la población; mientras que la población de edad madura entre los 35 y 64 años, representaba el 24.4 por ciento.⁹³

En cuanto a las diversas funciones del Centro Histórico, Guadalupe Reyes y Ana Rosas dicen que el Centro Histórico es un espacio que presenta una particular combinación de actividades de distintos sujetos sociales ya que se

⁹² PROGRAMA PARCIAL DE DESARROLLO URBANO CENTRO HISTÓRICO DEL PROGRAMA DELEGACIONAL DE DESARROLLO URBANO PARA LA DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, pág. 15.

⁹³ *Ibidem*, pág. 18.

caracteriza por contener una mezcla intensa de usos no sólo económicos (comerciales, habitacionales, artesanales, industriales y turísticos), sino también políticos (lugar de grandes manifestaciones –de apoyo y repudio a las políticas gubernamentales-, en su interior operan distintas instancias estatales desde las cuales se toman trascendentes decisiones en la vida de la ciudad y del país), y culturales (es espacio de festejos nacionales de importancia, cuenta con una amplia oferta de bienes culturales, reúne espacios y monumentos que son considerados símbolos de la identidad nacional).⁹⁴

Asimismo, las autoras concluyen que en el Centro Histórico existen múltiples actores que compiten por definir sus usos y destinos, grandes y pequeños propietarios inmobiliarios, inquilinos organizados y dispersos, artesanos, comerciantes “formales” e “informales”, diversos capitales, empleados que trabajan en la zona, prestadores y usuarios de servicios recreativos, partidos políticos y, desde luego, el aparato gubernamental.⁹⁵

Es evidente que el Centro Histórico de la Ciudad de México concentra funciones heterogéneas, además de acentuar su primacía en la estructura urbana del territorio central, así como su localización determina de alguna manera la distribución de otras actividades urbanas hacia otras zonas.

Con lo anterior se da cuenta de la pérdida de la centralidad del Centro de la Ciudad, como resultado de la pérdida del simbolismo del espacio en su conjunto, no sólo como el área que concentra monumentos históricos, sino como la desapropiación de sus espacios abiertos como plazas y jardines; la “privatización” de sus calles por parte del comercio ambulante, el olvido de la memoria histórica por parte de los habitantes tanto de este conjunto metropolitano, como de la ciudad misma sobre el valor patrimonial y aunado a ello, se observa que el uso del espacio se caracteriza por el conflicto entre los distintos intereses de la informalidad e

⁹⁴ REYES, Guadalupe y ROSAS, Ana, “Los usos del pasado: tres momentos en la lucha por el espacio en el centro histórico de la ciudad de México”, en ESTRADA, Margarita, *et. al.*, *Antropología y Ciudad*, 1993, pág. 299-300.

⁹⁵ Loc. cit.

ilegalidad, que de alguna manera ponen en riesgo actividades importantes como el turismo, la cultura, la actividad comercial formal y los servicios.

Por ello, se hace prioritario rescatar el espacio público en la recuperación de los espacios abiertos, en general del hábitat de la población residente y de la población que usa a diario el Centro Histórico de la Ciudad de México.⁹⁶

En el Centro no prevalece una sola función urbana ya que la mayor parte de las áreas están destinadas al uso comercial (formal e informal), usos administrativos públicos y privados, uso para establecimientos alimenticios, recreación, cultura, turismo así como actividades industriales de manufactura de objetos; y en menor grado, el uso habitacional destinado únicamente para los sectores populares.

En este sentido, Judith Villavicencio señala que el carácter del Centro Histórico no puede limitarse únicamente al valor histórico de las edificaciones, dejando de lado la concentración de diversas actividades así como el proceso de la dinámica metropolitana.⁹⁷

Desde esta perspectiva, se hace necesario hablar del carácter funcional del centro de la ciudad, ya que precisamente las diversas actividades que ahí se concentran se encuentran dentro de cinco funciones específicas que Villavicencio identifica:

- Función simbólica.
- Función económica.
- Función recreacional.
- Función habitacional
- Función de comunicador.

⁹⁶ Cfr., Programa para el Desarrollo Integral del Centro Histórico de la Ciudad de México, Documento de trabajo, 2000, pág. 22.

⁹⁷ VILLAVICENCIO, Judith, "El centro de la ciudad de México. Consideraciones preliminares para su definición a nivel metropolitano", en *Revista A*, 1988, pág. 110.

La **función simbólica** se refiere a las actividades que “integran y organizan a la población”, entre las que destacan actividades del gobierno federal y local, se encuentran Palacio Nacional, símbolo del poder federal; el antiguo Palacio del Ayuntamiento, sede del gobierno de la ciudad, la Suprema Corte de Justicia, la Secretaría de Educación Pública, oficinas de la Secretaría de Hacienda, el Senado de la República y la Asamblea Legislativa, entre otros.

Actividades políticas y conmemorativas, cabe recordar que la Plaza de la Constitución ha sido receptáculo del tradicional “grito” de Independencia, así como de mítines, plantones y concentraciones de carácter político.

Actividades religiosas y de culto, teniendo como marco la Catedral Metropolitana así como templos e iglesias que se encuentran en diversos puntos del centro de la ciudad.

Actividades culturales, en este sentido, el centro concentra un importante número de museos como el Colegio de san Ildefonso, los museos de la Estampa y de las Culturas Populares, Real Academia de San Carlos, entre otros recintos culturales.

Villavicencio señala que la función simbólica del centro de la ciudad abarca lo local en su carácter metropolitano, regional y nacional.

Otra de las funciones del centro a la que hace referencia el trabajo de Villavicencio es la **función económica** al convertirse en un “mercado de trabajo para la población y como zona productora de bienes y servicios”, ya que se pueden encontrar una diversidad de empresas y giros comerciales. La actividad económica se encuentra conformada por actividades comerciales, de servicios, industriales y de almacenamiento y distribución.

La actividad comercial está representada por los sectores formal e informal. El primer sector está relacionado con los grandes almacenes

departamentales, el comercio especializado de artículos suntuarios o de uso personal como joyerías, ropa, calzado, etc.; comercio especializado de artículos específicos como de electrónica concentrado en la calle de República del Salvador; comercio de artículos para el hogar y de mantenimiento; comercio cotidiano como panaderías y abarrotes. Mientras que el sector informal se caracteriza por la venta de mercancías en la vía pública, conocido como comercio ambulante.

Las actividades de servicios “concentran la mayor proporción de la población trabajadora en el área (44% de la población económicamente activa de la Delegación Cuauhtémoc)”. Con relación a ello, la diversidad de servicios también es de carácter especializado que cada día demandan personal altamente calificado y capacitado.

Entre los servicios se encuentran la administración pública local (gobierno de la ciudad), servicios profesionales especializados como abogados, notarías, inmobiliarias y consultorías; servicios bancarios y financieros; servicios turísticos y de hotelería; servicios gastronómicos y servicio de transporte público y privado.

La actividad industrial en el centro ha disminuido actualmente, ya que como señala Villavicencio “concentra una parte menor de la población económicamente activa en el área (14% del total de la Delegación Cuauhtémoc)”, y ello se debe a las dificultades de operación y localización para empresas medianas y grandes.

Entre las actividades industriales que aún permanecen se encuentran las de carácter editorial y tipográfico; productos alimenticios; productos de plástico y productos hechos a base de cuero, entre otros.

En cuanto a la actividad de almacenamiento y distribución, se puede decir que perdió su presencia en el centro, con el desplazamiento de la central de abastos hacia otra zona de la ciudad o el caso de La Merced, debido a problemas de localización o bien por efectos de los sismos de 1985.

La **función recreacional** es aquella que se caracteriza por actividades que representan la oportunidad para la población de pasar sus horas libres dentro del centro de la ciudad, sin embargo, como lo señala Villavicencio, al mismo tiempo pueden “representar la función económica o simbólica”, puesto que se puede decidir entre un recorrido por los museos, parques o plazas públicas; o bien consumir servicios gastronómicos o de turismo.

La **función habitacional** en el centro está destinada principalmente a los sectores populares, pero el Programa Parcial de Desarrollo Urbano del Centro Histórico de la Ciudad de México tiene como objetivos evitar que la población siga emigrando así como ofrecer vivienda para los sectores medios.

En cuanto a la **función de comunicador**, Villavicencio se refiere a su localización al interior de la mancha urbana así como por la importancia que tienen las diversas actividades que ahí se llevan a cabo, por lo que está dotado por un conjunto de redes de comunicación vial y de transporte colectivo (metro, autobuses y microbuses) que lo conectan con otras zonas de la ciudad.

Lo anterior nos lleva a pensar que el gran conjunto de funciones que se llevan a cabo en el Centro Histórico, lo hacen ser un espacio articulador de la estructura urbana, porque de lo que ahí ocurre no sólo afecta su vida interna, sino también repercute en el resto de la ciudad.

El Centro Histórico al presentar una gran diversidad de actividades comerciales, gubernamentales, administrativos y servicios, provoca que exista un flujo continuo de personas en el día, mientras que por la noche se transforma en un espacio semivacío.

Sin embargo, también existe un rompimiento del vínculo entre los habitantes de la Ciudad con el Centro Histórico, ya que esta zona se ha convertido en receptáculo de manifestaciones sociales que se apropian de los espacios abiertos como el Zócalo y algunas calles, asimismo, el hecho de que el

ambulante impide el libre tránsito de transeúntes y vehículos, en conjunto obstaculizan que la gente se mueva "a gusto" en un espacio que ya no le pertenece. El uso del espacio se ha vuelto caótico.

El ambulante ha fomentado que la delincuencia se mimetice y actúe al amparo del comercio informal; y esto ha contribuido a que muchos de los habitantes de la Ciudad hayan vuelto sus ojos hacia otros Centros Históricos, como el de Coyoacán y Tlalpan, que aún no toman las marchas ni plantones.

Es importante conservar el patrimonio monumental del Centro Histórico de la Ciudad de México, pero si no se buscan soluciones para atacar los problemas tan complejos que ahí se concentran, entonces no serviría tener monumentos "bonitos", si el espacio se convierte en campo de batalla.

Implementar trabajos de recuperación habitacional, redefinición y reglamentación de los usos de suelo, rehabilitación de monumentos históricos, control o erradicación del comercio ambulante, entre muchas otras acciones permitirán la recuperación de este espacio urbano-histórico y simbólico.

En este sentido, la evolución y desarrollo del Centro Histórico de la Ciudad de México es posible a través de la planeación y gestión urbana, pero requiere de cuidar al máximo su estructura histórica, vigilar los usos del suelo para evitar que se rompa el equilibrio urbano.

A la vez, esta gran heterogeneidad de actividades en el Centro han tenido un elemento integrador, ya que todas se llevan a cabo en espacios abiertos y construidos, que al tiempo en que se fueron expandiendo y complejizando, fueron dando paso a lo que es hoy la ciudad.

La especulación sobre el uso del suelo en el Centro Histórico nulificó el valor de lo que se construyó a través de los siglos independientemente de sus

cualidades estéticas y por lo tanto de sus evocaciones históricas. Se hizo una especulación perversa con la terciarización sin medida y sin límites.

La función habitacional del Centro Histórico, que en el pasado estaba por encima del comercio y los servicios, se ha reducido y con ello sectores sociales de altos y medianos ingresos optaron por trasladarse hacia otros puntos de la ciudad en busca de mejores condiciones habitacionales, quedando una población de bajos ingresos, que lucha por permanecer en sus vecindades y viejas casonas deterioradas.

Esto nos lleva a pensar que el sistema y el desarrollo de la modernidad es causa de la destrucción, el deterioro y el abandono de una gran mayoría de los asentamientos históricos. Se observa como consecuencia destrucción física como efecto de la terciarización de las áreas centrales y como consecuencia, detrimento social en cuanto al desalojo de sus habitantes. Por otro lado, se encuentra la alteración irresponsable del hábitat natural.

2.3 Algunas consideraciones sobre el valor cultural del Centro Histórico de la Ciudad de México

El Centro Histórico posee una riqueza arquitectónica invaluable, ya que en su superficie se encuentran 1681 monumentos y sitios catalogados y en proceso de catalogación por parte del Instituto Nacional de Antropología e Historia⁹⁸, por lo que no sólo representa el origen de la ciudad, sino también un espacio dedicado a la actividad cultural.

En este sentido, se pueden realizar diversos recorridos hacia el interior del Centro Histórico, ya que sus 9.7 Km², se ofrecen no sólo un Centro, sino muchos, tanto en tiempo como en espacio, que junto con la actividad gastronómica puede significar un paso importante hacia el rescate de la centralidad.

⁹⁸ CENVI A. C., *Proyecto de Programa Parcial de Desarrollo Urbano del Centro Histórico, Delegación Cuauhtémoc, D. F.*, Versión síntesis para difusión y consulta pública, pág. 2.

El Centro Histórico de la Ciudad de México es una opción interesante para pasar el tiempo libre, dedicado al enriquecimiento cultural de propios y extraños. En este espacio convergen la historia de la nación y la modernidad que nos absorbe como una vorágine.

Las edificaciones majestuosas, catalogadas como patrimonio de la nación y del mundo, representa una forma de salir de lo cotidiano, de reconocer la génesis de la Ciudad de México, y el reencuentro con las raíces. La plaza más importante y símbolo de la nación es el Zócalo, que a lo largo de su historia ha recibido varios nombres, en el virreinato era conocida como Plaza de Armas o Plaza Mayor y al finalizar esta época, se le dio el nombre de Plaza de la Constitución, con el que se le identifica hasta nuestros días.

Uno de los monumentos más representativos e importantes que se encuentran en la Plaza de la Constitución es la majestuosa Catedral Metropolitana con dos siglos de historia, donde sus columnas dóricas y su talla de cantera; hacia su interior cuenta con 17 capillas.

Por su parte, Palacio Nacional es un monumento importante tanto por su simbolismo como por su arquitectura. Está constituido por tres cuerpos y remate, destacando el cuerpo central donde se encuentra el Balcón Central del Palacio, mientras que el tercer cuerpo se encuentra el nicho central que aloja la Campana de Dolores, con la que Miguel Hidalgo llamó al pueblo a la lucha por la Independencia. En este edificio residen las oficinas de la Presidencia de la República, y la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, por lo que las áreas restringidas al acceso público son las ocupadas por la Presidencia, la sala panamericana, el salón de Embajadores, entre otras; sin embargo, entre las áreas susceptibles a recorridos se encuentran sus patios y pasillos. En el patio central se encuentra la fuente del Pegaso, marco de un recorrido a través de la historia del país, ya que las paredes del cubo de la escalera resguardan parte del mural "Historia y Perspectiva de México", pintado en 1941 donde a través de la visión del muralista Diego Rivera, se representa en la parte inferior del muro poniente, la

época prehispánica; el siguiente nivel corresponde a la época de la colonia; en el segundo nivel, en la parte central se representan los héroes de la Independencia; mientras que en la parte más alta del muro hay cinco arcos, en el central se encuentran los héroes de la Revolución.⁹⁹

El Templo Mayor, es otro de los sitios con gran riqueza histórica y cultural. En febrero de 1978 fue descubierto este vestigio prehispánico junto con un monolito de piedra que representa a Coyolxauhqui. Esta estructura prehispánica fue el templo sagrado mexicana más importante, dedicado a los dioses Huitzilopochtli y Tláloc.

A un costado de la Catedral Metropolitana se encuentra el Nacional Monte de Piedad, edificio de tezontle y cantera, que fue sede de las Casas Viejas de Moctezuma. La institución nació cuando Pedro Romero de Terreros, conde de Regla, ofreció otorgar la suma de trescientos mil pesos para fundar un montepío, ofrecimiento aceptado por la real cédula de 1771 que expidió el rey Carlos III.¹⁰⁰

La sede del gobierno del Distrito Federal, antes Departamento del Distrito Federal, se encuentra edificado en lo que fuera el Portal de las Flores. Se construyó con cantera en el año de 1935 por los arquitectos Federico Mariscal y Fernando Beltrán Puga. Mientras que el edificio del Ayuntamiento de estilo churrigueresco, es el más antiguo de los dos que conforman la sede del gobierno local, ya que se construyó en 1906 como parte de los preparativos para conmemorar el Centenario de la Independencia.

Otro de los edificios que rodean la Plaza de la Constitución es el Gran Hotel de la Ciudad de México, construido a finales del siglo XIX, que en un principio fue sede del Centro Mercantil, hasta 1959, y posteriormente se convirtió en hotel, que hoy en día sigue funcionando como tal. Su fachada es de estilo ecléctico afrancesado con reminiscencias griegas, y en su tiempo, representó un gran

⁹⁹ INEGI-SECTUR, *Centro Histórico. Ciudad de México, Guía Turística*, 1995, págs. 77-79.

¹⁰⁰ *Ibidem*, pág. 95

avance en la construcción ya que se utilizó el sistema de estructura de viguetas de fierro reforzadas con concreto. La obra corrió a cargo de los ingenieros Daniel Garza y Gonzalo Garita.

El Portal de Mercaderes, que queda de frente a Palacio Nacional, es uno de los tres edificios coloniales que aún sobreviven a la modernidad. Su construcción data del siglo XVI por orden del Ayuntamiento, donde se alojaron establecimientos comerciales, y aunque el tiempo ha pasado, su función comercial sigue vigente.

Por otra parte, cabe destacar que los edificios históricos del centro de la ciudad albergan los más importantes museos, bibliotecas, así como sedes dedicadas a la investigación y el conocimiento.

En la calle de San Ildefonso se encuentra el Antiguo Colegio de San Ildefonso, que otrora fuera sede de la Escuela Nacional Preparatoria desde finales del siglo XIX hasta 1979, y actualmente se presenta como uno de los museos más hermosos de la ciudad. Este recinto ha albergado importantes exposiciones nacionales así como de talla internacional.

En la calle de Academia, se encuentra el antiguo Convento de Santa Inés, ahora Museo José Luis Cuevas, donde se resguarda la obra del artista cuyo nombre lleva así como la de Vicente Rojo, Manuel Felguérez, Leonora Carrington, Picasso y Remedios Varo, entre otros artistas plásticos. En la calle de Moneda, se encuentra la Iglesia de Santa Teresa la Antigua, fundada en 1684 por la Orden de las Carmelitas descalzas, donde estuvo recluida por un tiempo Sor Juana Inés de la Cruz. Actualmente, el recinto funciona como un espacio para el nuevo arte contemporáneo.

En la misma calle, donde Guadalupe Posadas tuvo su taller, se observa el edificio de la primera imprenta de América, remodelado y acondicionado por la Universidad Autónoma Metropolitana. El museo y galería de arte de la UAM, se

encuentra sobre los restos de lo que fuera el Templo de Tezcatlipoca. Siguiendo en Moneda, se encuentra un edificio construido en 1890, donde se encuentran las oficinas de la Subdirección de Estudios Arqueológicos. En la esquina de Moneda y Seminario, se ubica el monumento que fuera sede de la Real y Pontificia Universidad, construida en 1553.

El Museo Nacional de las Culturas, dedicado a difundir las diversas manifestaciones culturales del mundo, se encuentra en el edificio de la Antigua Casa de Moneda, donde se acuñaron las primeras monedas redondas. En 1865, Maximiliano de Habsburgo decretó que en el inmueble se estableciera el Museo Público de Historia Natural, Arqueología e Historia, importante antecedente del Museo Nacional de Historia Natural, ubicado en el Castillo de Chapultepec, así como del Museo Nacional de Antropología.

La Plaza Manuel Tolsá es el marco del Museo Nacional de Arte, construido a principios de siglo, presenta la colección más importante de arte mexicano, así como la visita al Palacio de Minería, antigua Facultad de Ingeniería. Otra edificación representativa de esta zona y del porfiriato, es el Palacio de Correos, que funge como Museo Postal, además de que sigue ofreciendo el servicio postal mexicano.

El Museo de la Ciudad de México, es uno de los edificios representativos del barroco, y consta de 15 salas de exhibición, instaladas en galerías y patios, donde se expone el proceso histórico del Valle y Ciudad de México.

El Palacio Nacional de Bellas Artes, se edificó sobre las ruinas del Convento de Santa Isabel, derribado en 1904. En un inicio se llamó Teatro Nacional, con lo que se pretendía sustituir al que se ubicaba en la avenida 5 de Mayo, demolido en 1900. Las obras de este inmueble se suspendieron con el estallido de la Revolución de 1910, y se reanudaron en 1932, a cargo del arquitecto Federico Mariscal, concluyéndose hacia 1934. En este edificio construido en mármol blanco, se llevan a cabo diferentes eventos culturales, ya que en sus salas

se han montado diversas exposiciones a nivel internacional. Asimismo, se presentan diversas temporadas de ópera, música de cámara, danza, tanto clásica como contemporánea. En los pasillos del primer piso se encuentran dos murales de Rufino Tamayo: "Nacimiento de la Nacionalidad" y "México de Hoy"; en el siguiente nivel, hay dos obras, "La Piedad en el Desierto", de Manuel Rodríguez Lozano; y el díptico titulado "Apotheosis y Resurrección de Cuauhtémoc", de David Alfaro Siqueiros; asimismo, se encuentran las obras el mural "La Khatarsis", de José Clemente Orozco, el políptico "Carnaval de la Vida Mexicana", de Diego Rivera; y al interior del teatro destaca el telón-vitral con las imágenes de los volcanes Popocatepetl e Iztaccihuatl, diseñado por Gerardo Murillo "Dr. Atl" y fabricado por el estudio de orfebrería Tiffany de Nueva York.

Lo anterior es un breve ejemplo de algunos de los recintos históricos y culturales más importantes del Centro Histórico, además de contar con otro tipo de inmuebles como templos e iglesias, con una riqueza arquitectónica que data desde la colonia, como el Templo y Claustro de San Francisco, Templo y Ex Hospital de San Hipólito, Templo de Porta Coelli, Templo de Santa Clara –actual Biblioteca del Congreso-, Templo de San Juan de Dios, Iglesia y Plaza de la Santa Veracruz, entre otros.

Asimismo, se encuentra un gran número de plazas y jardines, como Plaza de Loreto, donde se pueden apreciar su monumental iglesia de estilo neoclásico del siglo XIX así como el Ex Templo de Santa Teresa la Antigua, construida en 1783. La Plaza de Santo Domingo es otra de las plazas representantes del Centro Histórico, donde se ubicó el antiguo barrio universitario; actualmente modernos y antiguos escribanos, se insertan en el mercado informal de actividades conformando el paisaje cien por ciento urbano del Templo de Santo Domingo y del edificio sede de la Secretaría de Educación Pública, Antiguo Convento de la Encarnación.

Sin duda alguna, el Centro Histórico de la Ciudad de México a través del tiempo ha luchado por mantener las diversas actividades que en él se llevan a

cabo, aun cuando siguen existiendo factores propios y ajenos que las han puesto en peligro de desaparecer como la habitacional, además de tener que competir con otras zonas que también tienen ofrecen actividades recreativas como gastronómicas, bares y discotecas; además de culturales y turísticas sólo por citar algunas.

En este sentido, se puede aseverar que la hegemonía de la función recreacional en el Centro Histórico pasó a la historia; fue el lugar donde nacieron las principales actividades en este ámbito y que durante muchas décadas logró conservar.

Hoy en día la función recreacional del Centro Histórico lucha por sobrevivir a la luz de una competencia cada vez más aguerrida de otros centros recreacionales y gastronómicos. Cabe recordar que el proceso de expansión de la ciudad y la conformación de los tres anillos o contornos dio lugar al establecimiento de nuevas zonas o subcentros recreativos que compiten por la demanda recreativa del centro metropolitano, y a su vez éste ha tenido que ofrecer nuevos espacios con la ardua labor de mantenerlos en el gusto de la población.

Asimismo, la expansión de la ciudad ha ocasionado por lo menos dos fenómenos ligados con lo que actualmente vive el centro de la ciudad que se distinguen a continuación.

El primero tiene que ver con la expulsión de una gran proporción de población, sobre todo de los sectores medios y que de alguna manera eran consumidores potenciales de las actividades recreativas; mientras que el segundo está ligado con la nueva hegemonía de las actividades económicas, ya que por un lado proporcionan trabajo a la población de cualquiera de los tres contornos además de ser un espacio que ofrece una potencial oferta de mercancías de todas calidades y la demanda no proviene únicamente de la ciudad o de la zona metropolitana, sino también de otros puntos del país.

Las actividades recreacionales que interesan al presente trabajo son la gastronómica (concentrada principalmente en restaurantes y bares) y las actividades de diversión nocturna como discotecas y salones de baile, sin embargo, éstas también están vinculadas con la actividad turística e inclusive con la cultural, puesto que existen restaurantes que ocupan edificaciones consideradas dentro del patrimonio histórico y artístico a nivel nacional e internacional.

En este espacio se pueden realizar recorridos a sitios culturales, como museos y templos, ya sea a pie o haciendo uso del tranvía turístico, o bien se puede encontrar una amplia gama de sitios gastronómicos donde degustar de una gran variedad de platillos nacionales o internacionales, de carnes o mariscos y pescados. Ya entrada la noche, el Centro Histórico ofrece al público una selección de bares y discotecas, donde los jóvenes ciudadanos le han dado a este espacio un nuevo aire a la recreación.

Ante este panorama, la actividad gastronómica en el centro junto con la cultural y turística, son un claro ejemplo de sobrevivencia y ello puede encontrar su justificación en el hecho de ser el origen de la Ciudad de México donde se establecieron los primeros hoteles y restaurantes, y con el paso del tiempo, sus edificaciones antiguas se fueron transformando en recintos culturales con gran valor arquitectónico, histórico y artístico, por lo que este espacio representa uno de los lugares de la ciudad con mayor riqueza.

Sin embargo, en el contexto de la centralidad y de la expansión urbana, el centro de la ciudad al experimentar la pérdida de varias de sus funciones centrales se fue acotando a un espacio comercial y de negocios, principalmente. Quienes lo habitan (por lo general sectores de bajos recursos) luchan por no dejar lo poco que tienen de patrimonio y no perder sus raíces culturales; los de medios y altos recursos hace tiempo que salieron para establecerse en otras zonas de la ciudad.

Esta pérdida de población trajo como consecuencia el deterioro habitacional y de las estructuras de las edificaciones al pasar del uso habitacional a

otros usos como los de almacenamiento o bodegas, no sólo en plantas bajas, sino también en pisos superiores.

Las funciones recreacionales, turísticas y culturales también se han visto afectadas ya que no sólo compiten con otros subcentros, sino que el abandono, el deterioro y en ocasiones la falta de seguridad son elementos detonadores para que estas funciones pierdan vitalidad y dinamismo en el contexto de la centralidad.

Por ejemplo, existen actividades recreativas que se han visto más afectadas que otras, tal es el caso de los espectáculos teatrales, ya que la gran mayoría de los recintos han cerrado sus puertas al público, como el Teatro de la Ciudad y el Teatro Lírico, que vieron sus mejores épocas a mediados del siglo XX, y que sería importante reactivar esta actividad para lograr darle mayor vida y movimiento al centro de nuestra ciudad.

Desde esta perspectiva, para conocer la actividad gastronómica y nocturna del centro, se ha hecho necesario el panorama histórico, partiendo de la época colonial hasta la actualidad para entender cómo ha sido su evolución y qué características presenta la actividad ya que el objetivo del trabajo de investigación es precisamente cómo estas actividades podrían funcionar como elementos de recuperación y revitalización del Centro Histórico de la Ciudad de México y su centralidad, tomando en cuenta su desarrollo y aceptación por parte del público usuario del espacio. Asimismo, se presenta una visión de las actividades culturales como elementos complementarios y en algunos de los casos inseparables de la función recreativa en general.

Capítulo 3

La importancia económica de la recreación en el Centro Histórico de la Ciudad de México

El objetivo de este capítulo es elaborar un diagnóstico sobre el papel económico de la actividad recreacional en la delegación Cuauhtémoc, tomando como base los periodos 1988 y 1993¹⁰¹ de los Censos Económicos de INEGI, a nivel sector servicios y rama de restaurantes, bares y centros nocturnos; ya que es la demarcación que alberga al Centro Histórico de la Ciudad de México, por lo tanto, permite tener un acercamiento sobre el comportamiento de esta actividad en la zona de estudio.

Cabe resaltar que la información de carácter económico de la actividad gastronómica en el Centro Histórico no fue posible de obtener a través de las instancias correspondientes, como lo son la Cámara Nacional de Comercio de la Ciudad de México, Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Procesados (Canirac), INEGI y delegación Cuauhtémoc; sólo se obtuvieron datos sobre la actividad económica del Programa Parcial de Desarrollo Urbano Centro Histórico en los sectores comercio, servicio e industria.

Por lo que se abordará brevemente la presencia del sector servicios en la Ciudad de México, en la lógica de la transferencia de la actividad industrial al sector terciario, con la finalidad de establecer un marco de referencia respecto al rol económico de la actividad recreativa en la delegación Cuauhtémoc, como parte integrante del sector servicios.

¹⁰¹ Se toman estos periodos ya que corresponden a los datos proporcionados por INEGI, *X Censo Comercial y X Censo de Servicios del D.F., 1989* y *XIV Censo Industrial, XI Censo Comercial y XI Censo de Servicios del D.F., 1994*.

Asimismo, se planteará el papel económico de la actividad recreativa en la delegación Cuauhtémoc a manera de contextualización de la dinámica de esta actividad.

Por otro lado, cabe hacer dos anotaciones importantes. La primera se refiere a lo que se entiende por función o actividad recreativa, y en este sentido, es señalada como el conjunto de actividades que “representan la oportunidad para la población de transcurrir sus horas libres”, engloba actividades culturales, de servicios hoteleros y gastronómicos de esparcimiento (discotecas, restaurantes, bares, cines, etc.) y aquellas que se pueden efectuar en áreas libres.¹⁰² Pero esta investigación sólo se centrará en la actividad gastronómica, como parte del esparcimiento y socialización que la población puede obtener a través de lugares como los restaurantes.

Asimismo, es importante estudiar el tipo de público que consume estos servicios, ya que de él depende la diversificación de la oferta de los servicios gastronómicos y de recreación. Desde esta perspectiva, el estudio de la actividad gastronómica en el Centro Histórico, puede generar la posibilidad para fomentar una política de apoyo a las empresas restauranteras, porque al ser demandadas no sólo por la población flotante, sino también por el resto del público de la ciudad, estaría significando un paso importante para que el Centro retome su papel como articulador de la centralidad.

La segunda anotación está relacionada con la forma de abordar el papel económico de la función recreativa. Es decir, se trata de una actividad económica cuya expresión espacial está relacionada con establecimientos como restaurantes, bares y centros nocturnos; mismos que están contemplados en la Rama 9310, dentro del subsector 93 Restaurantes y Hoteles, de acuerdo a los censos económicos del INEGI.

¹⁰² Cfr. VILLAVICENCIO, Judith, “El centro de la ciudad de México. Consideraciones preliminares para su definición a nivel metropolitano”, en *Revista A*, 1988, pág. 121.

A este respecto, el análisis se realizará tomando como base los censos del sector servicios en el Distrito Federal de los años de 1989¹⁰³ y 1994 (INEGI), a través de las variables: Valor Agregado Censal Bruto (entendido como la producción del servicio o bien la productividad del servicio), Número de Establecimientos y Personal Ocupado, tanto del sector servicios como de la rama 9310, en la delegación Cuauhtémoc. Se toma este instrumento estadístico como herramienta de trabajo, porque contiene información acerca del comportamiento económico de establecimientos registrados en el sector servicios a nivel delegación por periodos de tiempo. Estas variables facilitan la elaboración de un diagnóstico acerca de la evolución económica de los servicios recreativos en la delegación Cuauhtémoc entre 1989 y 1994, así como el peso que tiene esta delegación a nivel del Distrito Federal.

Por lo tanto, se realizará un análisis comparativo entre los datos del censo económico de 1988 y 1993, de la actividad recreativa en la delegación Cuauhtémoc, que ayudará a establecer diferencias y tendencias de una actividad tan heterogénea a lo largo del tiempo, como enlace a lo que ocurre con la actividad gastronómica en el Centro Histórico de la Ciudad de México, misma que se abordará en el siguiente capítulo.

Sin embargo, para poder comprender el papel económico de la actividad recreativa, es necesario recurrir al estudio del sector terciario en el marco de la especialización urbana, cuya manifestación se encuentra, en parte, en los servicios orientados al consumo.

¹⁰³ Para realizar el análisis del comportamiento económico tanto del sector servicios así como de la Rama 9310 (restaurantes, bares y centros nocturnos), entre los periodos de 1989 y 1994, las cifras que se manejan en 1989, en la variable de Valor Agregado Censal Bruto, se deflactaron, es decir, las cifras están a precios de 1993, para poder comparar ambos periodos, ya que el censo de 1994, contiene información que se recopiló en 1993.

3.1 Introducción

La Ciudad de México y su zona metropolitana han experimentado cambios físicos importantes a lo largo del tiempo, inherentes al desarrollo, crecimiento y necesidades de la población y de igual manera su estructura económica se ha ido modificando rápidamente en el marco de las nuevas tendencias de las actividades económicas así como de la expansión de los mercados financieros mundiales.

En este sentido, de acuerdo al estudio que realizó Priscilla Connolly¹⁰⁴, sobre la reestructuración económica de la Ciudad de México, señala que la terciarización es vista como un paso hacia el progreso a través de los servicios especializados como los financieros o inmobiliarios, pero en el caso de la Ciudad de México, ésta no puede acaparar la demanda de este tipo de servicios (sobre todo el inmobiliario).

Asimismo, la autora señala que la terciarización también puede observarse desde la perspectiva de “las teorías tradicionales del subdesarrollo: la urbanización sin industrialización, de la idea del sector terciario como el subempleo o el desempleo disfrazado”, prueba de ello es el comercio informal o comercio ambulante, empero, el desarrollo de la ciudad no puede medirse por las compras que realizan los ciudadanos.

Sin embargo, es evidente que la economía de la Ciudad de México se afianza cada vez más en el sector servicios y el comercio. Prueba de ello es el impulso de grandes centros comerciales, desarrollos inmobiliarios, centros financieros y de consultoría profesional, entre otros.

¹⁰⁴ Cfr., CONNOLLY, Priscilla, “La reestructuración económica y la Ciudad de México”, en COULOM René y DUHAU, Emilio, *Dinámica urbana y procesos socio-políticos*, 1997, pág. 68-69.

En este sentido, N. Marshall y P. Wood¹⁰⁵ señalan que el aumento de los servicios, se debe a la disminución de las actividades manufactureras como resultado de la internacionalización progresiva de las actividades económicas y la expansión de los mercados financieros mundiales, nuevas tecnologías en las telecomunicaciones que reducen el empleo industrial y aumentan las tareas de control y administración, la dependencia creciente de las empresas manufactureras en la disponibilidad de servicios profesionales como el diseño, consultoría, mercadotecnia y administración; entre otras.

La lógica del crecimiento de los servicios está en función del aumento de su demanda, por lo que Marshall y Woods señalan cuatro tipos de demanda de servicios: el primero se refiere a que las empresas privadas requieren de más servicios especializados; el segundo tipo de demanda está relacionado con la demanda de consumidores de servicios como el turismo y la diversión, principalmente en los sectores de mayores ingresos; en cuanto al tercer tipo, se refiere al aprovisionamiento de servicios públicos como la educación, los servicios asistenciales y sociales, mientras que el cuarto y último tipo de demanda se vinculan a la reorganización del sector financiero, especialmente en los mercados internacionales.

Ahora bien, estos tipos de demanda pueden insertarse en la Ciudad de México, adecuándolos a nuestra propia realidad, y en el caso concreto de los servicios turísticos y de diversión, estos representan una fuente importante de empleo así como una derrama económica significativa no sólo a los empresarios de estos sectores, sino también a la economía de la ciudad.

También cabe señalar que el modelo económico y financiero en la Ciudad y el país tiene poder en el contexto de la inversión en urbanización, sea construcción de viviendas, equipamiento urbano, servicios y comercio.

¹⁰⁵ Cfr. MARSHALL, N. Y WOOD, P., *Services and Space. Key Aspects of Urban and Regional Development*, 1995, pág. 13-15.

Sin embargo, en cuanto a la diversión, no sólo los sectores de mayores ingresos tienen acceso a este tipo de servicio, en lo que respecta a la Ciudad de México, puesto que existe una diversidad de centros de diversión a los que puede acceder la población de acuerdo a su capacidad económica, e incluso puede elegir entre un centro de diversión más alejado de su lugar de residencia o una más cercano, ya que la ciudad ofrece una gran variedad de opciones.

Entonces, la Ciudad de México ha experimentado una disminución de las actividades industriales y el aumento de las actividades terciarias, como resultado del proceso de transformación económica y territorial; además esta dinámica ha ocasionado que la ciudad se vaya insertando en los procesos de modernización y globalización, como centros de control y concentración económica, característica de las metrópolis más importantes a nivel mundial.

En este contexto, la Ciudad de México en los últimos diez años ha manifestado una estrecha relación con la economía internacional y con el mercado global, y es por ello que se han llevado a cabo grandes transformaciones espaciales y económicas impulsados por los procesos modernizadores de renovación urbana, entre los que destacan grandes espacios de consumo moderno como los centros comerciales, o bien la creación de nuevos espacios destinados a los servicios especializados y de consumo urbano.

En este sentido, Joel Villegas Tovar señala que la ZMCM ha tenido transformaciones sustanciales tanto en la estructura económica y en las actividades de carácter eminentemente urbano, "como lo son la industrial y la de los servicios".

El autor dice que a partir de la década de los años ochenta, en el área urbana de la Ciudad de México se empezó a observar una evolución de ciudad industrial hacia una ciudad de actividades terciarias, y esta tendencia se hizo patente ya que a través del valor del índice de especialización (IDE) industrial, se registró una reducción de 0.0691 en 1975 a 0.00317 en 1985, mientras que el IDE

del sector servicios registró un incremento de 0.0548 a 0.0938, en el mismo lapso de tiempo. Asimismo, a nivel del Distrito Federal la tendencia siguió el mismo comportamiento, puesto que el IDE industrial, en el mismo periodo, pasó de 0.0328 a -0.0245, en tanto que el IDE del sector servicios en esos diez años se incrementó de 0.1199 a 0.1722¹⁰⁶

Estos cambios permiten tener la visión de que la tendencia de la estructura económica del Distrito Federal está perfilada hacia la terciarización, puesto que las actividades industriales han experimentado un descenso significativo.

Cabe recordar que entre 1980 y 1988 la desindustrialización se resintió más en la ZMCM, con la pérdida de 186 mil empleos industriales, pero se compensó parcialmente por el aumento de las actividades del sector terciario.¹⁰⁷

Así en el D.F. se observó un crecimiento del empleo en el sector terciario, generándose en 1988; el 28%, y 1994, el 19%, del total del crecimiento nacional del empleo en el sector terciario.¹⁰⁸

En cuanto a la estructura porcentual del PIB del Distrito Federal, el sector que mayor participación tuvo fue el sector terciario con el 70.4%, del cual el subsector comercio, restaurantes y hoteles contribuyó con el 24.6%.

La participación productiva del Distrito Federal en el PIB nacional, en 1970 fue del 27.6%, experimentando desde entonces una reducción gradual, así para 1975 contribuyó con el 26.1%; con el 25.2%, en 1980; el 21.0% en 1985; 21.4% en

¹⁰⁶ Cfr., VILLEGAS Tovar, Joel, "Zona Metropolitana de la Ciudad de México: localización y estructura de la actividad industrial 1975-1985", en TERRAZAS, Oscar y PRECIAT, E., *Estructura territorial de la Ciudad de México*, 1988, pág. 165 y 166.

¹⁰⁷ CONNOLLY, Priscilla, "Desarrollo metropolitano mundial del trabajo", en RODRÍGUEZ y Rodríguez, Salvador, et. al., *El desarrollo regional en México. Antecedentes y perspectivas*, 1996, pág. 239.

¹⁰⁸ WILLIAMS, Mary, "La distribución del empleo en las delegaciones y los municipios de la ZMCM, 1988-1994", en COULOMB, René y DUHAU, Emilio, *Dinámica urbana u procesos socio-políticos 2*, 1997, pág. 58.

1988; en 1992 experimentó una participación del 21.5%; mientras que para 1993, sufrió un aumento significativo del 24.1%.¹⁰⁹

Ahora bien, en cuanto al PIB nacional de los servicios, entre 1970 a 1991 en promedio ha sido del 60% del total generado en la economía, mientras que la participación relativa más elevada se registró entre 1970 y 1981 con el 60.29%, incrementándose de 1982 a 1991 a 62.10%¹¹⁰, con lo que se puede aseverar que el sector terciario en la productividad nacional tuvo un papel importanté, pero sobre todo, constante.

Otro dato relevante respecto a la importancia que ha manifestado el sector terciario en la economía nacional, es que en 1983 la participación del sector en el PIB fue la más alta, en contraste, el sector manufacturero registró una participación del 20.38%, siendo la más baja del periodo¹¹¹.

Asimismo, este acercamiento permite reiterar que el país se ha insertado cada vez más en una economía terciaria y urbana, ya que esto está relacionado estrechamente con el proceso de urbanización que se ha registrado en las últimas cinco décadas, en el sentido de que se ha ampliado la infraestructura requerida para el desarrollo de las actividades terciarias como en el caso de las telecomunicaciones, el turismo, instituciones financieras, servicios profesionales, etc.

Por lo tanto, el estudio de la terciarización, como señala Priscilla Connolly "es difícil establecer en los hechos el peso relativo de una y otra versión del sector "terciario", lo que equivale a conocer el grado en que el desarrollo del sector terciario registrado haya o no compensado la pérdida industrial en la ZMCM".¹¹²

¹⁰⁹ PROGRAMA GENERAL DE DESARROLLO URBANO DEL DISTRITO FEDERAL, 1996, pág. 80-81.

¹¹⁰ CHAVEZ Gutiérrez, Fernando J., *Los servicios en México. Crecimiento, empleo y rentabilidad*, 1995, pág. 22.

¹¹¹ *Ibidem*, pág. 24.

¹¹² CONNOLLY, Priscilla, "La reestructuración económica y la ciudad de México", en COULOMB, René y DUHAU, Emilio (coords.), *Dinámica urbana y procesos socio-políticos*, 1997, pág. 69.

Sin embargo, el tema sobre el crecimiento de los servicios en la economía de la Ciudad de México, es ante todo, una tarea que debe tener un peso importante en la agenda de los investigadores que se interesan por descifrar estas transformaciones que han impactado a la ciudad. Por lo pronto, esta investigación está pensada para contribuir con un conocimiento sobre lo que ocurre con las actividades de la rama de restaurantes, bares y centros nocturnos en el Centro Histórico de la Ciudad de México, por lo que puedo aseverar que la importancia de este espacio urbano está relacionada con las actividades económicas.

3.2 La actividad recreativa en la delegación Cuauhtémoc de 1988 a 1993

En 1993 el número de establecimientos registrados en la delegación Cuauhtémoc, en la rama de restaurantes, bares y centros nocturnos fue de 6,397; mientras que en 1988 se tenían 4,978. La tasa de crecimiento en los establecimientos fue de 28.5%, lo cual estaría señalando que la delegación experimentó un crecimiento importante en esta variable.

Este crecimiento puede obedecer a que la delegación Cuauhtémoc concentra importantes zonas con oficinas tanto públicas como privadas, bancos, servicios financieros y de negocios, habitacionales, además de zonas especializadas en consumo y recreación, como son las colonias Juárez, Cuauhtémoc, Roma, Condesa y Centro, y en este sentido, la actividad gastronómica ha observado un crecimiento significativo, sobre todo en las áreas de oficinas, ya que los trabajadores representan un importante bloque de consumo.

Como señala Eduardo Preciat, la delegación Cuauhtémoc tiene un mayor índice de especialización en equipamiento de la Administración Pública Federal, ya que se encuentran los mayores porcentajes de los grupos operativos de trabajo de diversas secretarías federales:

“SARH (52.94 por ciento), SECOFI (68.97 por ciento), SEP (41.77 por ciento), SEMIP (43.18 por ciento), SG (62.86 por ciento), SER (93.75 por ciento), SSA (56.60 por ciento), PGR (78.576 por ciento), CFE (86.67 por ciento), IMSS (88.89 por ciento) e ISSSTE (75 por ciento)”.¹¹³

A este respecto, los trabajadores del gobierno federal antes del establecimiento del horario corrido¹¹⁴ se podían considerar como consumidores potenciales de los servicios gastronómicos en la delegación Cuauhtémoc, si tomamos en cuenta que la Secretaría de Educación se encuentra dentro del Centro Histórico y algunas de sus oficinas en colonias como Roma y Condesa; así como la Secretaría de Salud, el IMSS e ISSSTE se encuentran cercanos a Reforma y la Zona Rosa.

Sin embargo, cabe la posibilidad que con este nuevo horario de labores los trabajadores y empleados hayan modificado sus hábitos alimenticios, ya que al no poder salir a la hora habitual de comida –alrededor de las 14:00 a 16:00 horas-, se sustituye la asistencia a los establecimientos ya sea por la comida rápida (que también da servicio a domicilio) o bien, se lleva al trabajo un “lunch” para aguantar hasta la hora de salida (entre las 16:00 y 18:00 hors).

Por otro lado, el sector servicios en la delegación observó en el mismo periodo una tasa de crecimiento en los establecimientos del 29%. Con lo anterior se puede afirmar que esta delegación tiene una participación importante en el número de establecimientos, al ser esta participación superior a un cuarto de todos los establecimientos de la rama y del sector, dado que el Distrito Federal está compuesto por 16 delegaciones.

En cuanto al personal ocupado, la delegación experimentó una tasa de crecimiento del 38% en la rama; y en el sector servicios fue del 43%, lo que estaría

¹¹³ PRECIAT, Lambarri Eduardo, “Equipamiento y desequilibrio territorial”, en EIBENSCHUTZ, Hartman Roberto, *Bases para la Planeación del Desarrollo Urbano en la Ciudad de México, Tomo II, Estructura de la Ciudad y su Región*, 1999, pág. 228.

¹¹⁴ El horario corrido entró en vigor el 5 de abril de 1999 en las dependencias del gobierno federal, así como del Distrito Federal, como medida para el ahorro de energía, además de buscar una mayor eficiencia.

reflejando es que los servicios crecieron más que la rama de restaurantes, bares y centros nocturnos.

Por último, en 1988 el valor agregado en la rama fue de 292,430.8 miles de pesos, y para 1993 se registraron 1,082,410.6 miles de pesos, experimentando una tasa de crecimiento del 270%, lo cual estaría significando una productividad alta respecto a la prestación de este servicio de consumo. En cuanto a la tasa de crecimiento del valor agregado en el sector servicios, fue del 222%; lo cual vendría a reforzar la idea de que tanto la rama 9310 como el sector servicios en la delegación Cuauhtémoc, tienen un peso importante a nivel del Distrito Federal.

Al estar el equipamiento de la Administración Pública, servicios financieros, de negocios, comerciales y otro tipo de servicios, puede coadyuvar la revitalización del Centro Histórico de la Ciudad además de permitir el crecimiento, mejoramiento de la oferta gastronómica, que puede responder a las necesidades particulares de los distintos trabajadores.

A través del estudio del comportamiento económico de la actividad recreativa en la delegación Cuauhtémoc, respecto al Distrito Federal así como en comparación a las demás delegaciones que conforman la llamada Ciudad Central, se espera obtener un diagnóstico general que ayude a entender la manera en que se comporta esta actividad en el Centro Histórico de la Ciudad de México, misma que se abordará en el capítulo 4.

La finalidad de este apartado se centra en el estudio del papel que juega la delegación Cuauhtémoc en torno a la prestación del servicio de restaurantes, bares y centros nocturnos con relación a las delegaciones que integran la "Ciudad Central", así como su participación en el Distrito Federal.

Las variables a estudiar son el Valor Agregado Censal Bruto (VACB), Número de establecimientos (NE) y Personal ocupado (PO), en la rama de

restaurantes, bares y centros nocturnos, en los años de 1988 y 1993, con base en los censos económicos y de servicios del INEGI.

3.2.1 El sector servicios en la delegación Cuauhtémoc

Como resultado de la dinámica del proceso de transformación socioeconómica y espacial del Distrito Federal, la "Ciudad Central" ha experimentado una pérdida importante del uso del suelo destinado a la vivienda, y en consecuencia los servicios y comercios han acaparado los espacios, donde no sólo la población local hace uso de ellos, sino también son lugares de trabajo y de consumo para personas que viven en otras delegaciones y municipios conurbados.

Entre las zonas que concentran los usos de suelo comercial y de servicios, en la "Ciudad Central", destaca la delegación Cuauhtémoc¹¹⁵, y su importancia radica, entre otras cuestiones a que concentra un gran número de restaurantes, que se encuentran localizados en el corredor financiero y bursátil de Reforma, la Zona Rosa, el Centro Histórico, el tramo de la avenida de los Insurgentes que va del Eje 1 Norte hasta el Viaducto Miguel Alemán.

La actividad económica más importante de la delegación, es la comercial que representa el 52% del total delegacional, en tanto que los servicios participan con el 39%, y las actividades manufactureras con el 9%. Sin embargo, en cuanto a la actividad que más personal ocupado tiene, destaca la de los servicios con el 48%, seguido por el comercio con 35%, y por último la manufacturera con 17%.¹¹⁶

¹¹⁵ La delegación Cuauhtémoc, tiene una superficie de 3,260.87 hectáreas, que representa el 2.2% respecto al total de la superficie del Distrito Federal; con 535,120 habitantes; y una PEA de 235,005. Los usos del suelo predominantes son el habitacional, habitacional con oficinas, habitacional con comercio en planta baja, habitacional mixto, centro de barrio, industrial, equipamiento, espacios abiertos y áreas de valor ambiental sobre el uso del suelo destinado a la vivienda.

¹¹⁶ CD-Room, Diario Oficial de la Federación, Programa Delegacional de Desarrollo Urbano de Cuauhtémoc, 1996, 05/09/97.

En cuanto a la productividad (Valor Agregado Censal Bruto) del sector servicios en la "Ciudad Central", en 1989 tuvo una participación del 75.4% con relación al Distrito Federal, siendo la delegación Cuauhtémoc la que presentó una proporción mayor, del 32.7%.

Para 1993, los servicios de la Ciudad Central observaron una participación del 75.2% respecto al Distrito Federal, manteniéndose constante su participación; en este sentido, Cuauhtémoc contribuyó con el 25.4%. Sin embargo, como se puede observar, entre 1988 y 1993 la productividad del sector servicios de la delegación Cuauhtémoc disminuyó significativamente con 7.3 puntos porcentuales, siendo Miguel Hidalgo, la que obtuvo una participación mayor en 1994.

De acuerdo a Mary Williams, la delegación Cuauhtémoc se especializa en actividades como el comercio de productos no alimenticios al menudeo, en tiendas departamentales y almacenes, así como en los servicios de alquiler de bienes inmuebles, y aunque no se especializa en muchas actividades, se trata de especializaciones no compartidas con otras jurisdicciones.

Sin embargo, como veremos más adelante, Cuauhtémoc juega un papel importante en el Distrito Federal en torno a los servicios de la rama de restaurantes, bares y centros nocturnos, por lo que se podría inferir que se especializa también en esta rama.

En cuanto a los establecimientos en el sector, la delegación Cuauhtémoc en 1993, registró una disminución en su participación en el Distrito Federal, sin embargo, a nivel de la Ciudad Central, Cuauhtémoc destacó por ser la que concentró una mayor proporción de establecimientos (Ver Cuadro 1).

Cuadro 1
Proporción de establecimientos del sector servicios en la Ciudad Central y Delegación Cuauhtémoc respecto al Distrito Federal

Unidad territorial	Establecimientos total sector 1988	Establecimientos total sector 1993
D. F.	100	100
Ciudad Central	52	47.6
<i>Cuauhtémoc</i>	23.9	21.4
Benito Juárez	11.2	10.4
Miguel Hidalgo	9.4	8.3
Venustiano Carranza	7.5	7.5

Fuente: INEGI, X Censo Comercial y X Censo de Servicios del D.F., 1989.

INEGI, X IV Censo Industrial, XI Censo Comercial y XI Censo de Servicios del D.F., 1994

Por otra parte, en cuanto al personal ocupado del sector servicios, Cuauhtémoc también presentó un decrecimiento entre 1988 y 1993, con relación a su participación en el Distrito Federal. Sin embargo, a nivel de la Ciudad Central, destacó por ser la delegación que más personal ocupado tuvo, tanto en 1988 como en 1993. (Ver Cuadro 2).

Cuadro 2
Proporción del personal ocupado en el sector servicios en la Ciudad Central con relación al D.F.

Unidad territorial	Personal ocupado total sector servicios 1988	Personal ocupado total sector servicios 1993
D. F.	100	100
Ciudad Central	66.4	63.4
<i>Cuauhtémoc</i>	28.9	26.3
Benito Juárez	15.5	14.0
Miguel Hidalgo	16.9	18.0
Venustiano Carranza	5.1	5.1

Fuente: INEGI, X Censo Comercial y X Censo de Servicios del D.F., 1989.

INEGI, X IV Censo Industrial, XI Censo Comercial y XI Censo de Servicios del D.F., 1994

Dentro de las zonas que se vieron afectadas por los sismos del 85, destacan Centro, Roma y Zona Rosa, donde se concentra un gran número de restaurantes, cines y hoteles, que sufrieron pérdidas totales o parciales, como el Hotel Regis, Hotel Versailles, Hotel Continental, el restaurante Super Leche, entre otros, ya que por tradición eran sitios de reunión social.

Además, los sismos del 85 destruyeron aproximadamente 500,000 m² de oficinas, sobre todo en las partes centrales de la ciudad, lo que ocasionó un fortalecimiento de una nueva centralidad orientada a los negocios en el área de Polanco-Lomas¹¹⁷, que para la actividad gastronómica representó una pérdida significativa de demanda.

Sin embargo, la delegación Cuauhtémoc observó una recuperación del empleo en el sector terciario, ya que registró una tasa de crecimiento anual de 2.2%, entre 1985 y 1988¹¹⁸, mismo que se ve reflejado en la proporción del personal ocupado entre 1988 y 1993, lo que demuestra que la delegación presenta una participación importante en el sector servicios.

3.3 Restaurantes, bares y centros nocturnos en la delegación Cuauhtémoc

Ahora bien, en lo que se refiere a la rama de restaurantes, bares y centros nocturnos, la delegación Cuauhtémoc presentó un crecimiento en la generación del Valor Agregado Censal Bruto, de 4.8 puntos porcentuales entre los censos de servicios de 1988 y 1993, y como se puede observar en el Cuadro 3, en ambos años esta demarcación se mantuvo a la cabeza en comparación a las demás delegaciones que conforman la Ciudad Central.

¹¹⁷ MERCADO, Moraga Ángel, "Reservas territoriales para usos urbanos", en EIBENSCHUTZ, Hartman Roberto, *op. cit.*, pág. 160.

¹¹⁸ *Ibidem*, pág. 79.

Cuadro 3

Proporción de la productividad de restaurantes, bares y centros nocturnos en la Ciudad Central respecto al Distrito Federal

Valor Agregado Censal Bruto, Rama 9310 restaurantes, bares y centros nocturnos Valores relativos		
Unidad territorial	1989	1994
D.F.	100	100
Ciudad Central	66.2	66.7
Cuauhtémoc	28.5	33.3
Miguel Hidalgo	15.5	15.6
Venustiano Carranza	8.4	7.0
Benito Juárez	13.8	10.8

Fuente: INEGI, X Censo Comercial y X Censo de Servicios del D.F., 1989.

INEGI, X IV Censo Industrial, XI Censo Comercial y XI Censo de Servicios del D.F., 1994

Cabe señalar que dentro de la delegación Cuauhtémoc, tanto el Centro Histórico de la Ciudad de México como el corredor de Reforma han sido los sitios más importante en materia de negocios, por lo que en cuestión de servicios gastronómicos ha tenido que satisfacer las necesidades de trabajadores, y empresarios, ya que de alguna manera además de ser lugares donde se realizan las comidas, también son lugares para cerrar negocios o tratar asuntos de trabajo; además de ser espacios propicios para la socialización.

Como ya se mencionó anteriormente, a pesar de que el sector servicios en su conjunto en la delegación Cuauhtémoc reportó un decrecimiento en el VACB entre 1988 y 1993, en cuanto a la rama de restaurantes, bares y centros nocturnos, esta delegación en la misma variable, sí registró un crecimiento importante, por lo que se puede inferir que Cuauhtémoc, de alguna manera presenta una mayor especialización y mayor productividad en la prestación de servicios de recreación, y esto se puede explicar a través del stock de restaurantes, bares y centros nocturnos que tiene la delegación y que ha conservado a lo largo de su historia. Asimismo, otra explicación que puede dársele al comportamiento constante del

VACB entre 1988 y 1993, en la rama de restaurantes, bares y centros nocturnos en Cuauhtémoc, está vinculada al hecho de que esta delegación contiene dos de las zonas más representativas y tradicionales en cuanto a la prestación de este tipo de servicios que son la Zona Rosa y el Centro Histórico, y que de alguna manera, la población acude a éstas a pasar su tiempo libre.

Sin embargo, habrá que esperar a las informaciones del censo de servicios de 1999, para saber si el comportamiento de la rama 9310 en Cuauhtémoc sigue siendo similar a los resultados obtenidos en los censos de 1988 y 1993, ya que cabe recordar que a finales de 1994, el país experimentó una de las crisis económicas más severas en su historia reciente.

Por otro lado, destaca el hecho que entre 1996 y 1999, tanto el Centro Histórico como la Zona Rosa, en materia de recreación, han experimentado una competencia mayor con otros espacios recreativos distribuidos en la ciudad. Un ejemplo de ello es el auge que están teniendo los corredores gastronómicos como el de Presidente Masarik, en Polanco, donde los fines de semana se pueden observar tanto a familias como a grupos de jóvenes que eligieron esta zona para pasar su tiempo libre. Otro ejemplo es la zona de restaurantes, cafeterías y bares en la colonia Condesa, que no sólo los fines de semana se encuentran con una gran demanda de comensales, sino también entre semana.

Desde principios de los noventa se está observando una mayor inversión destinada a la actividad recreativa no sólo en la delegación Cuauhtémoc, sino también en otras delegaciones que están más apartadas del centro, como lo son las delegaciones Coyoacán, Alvaro Obregón, Cuajimalpa, Benito Juárez y Miguel Hidalgo, incluso este fenómeno se observó años atrás en el Estado de México, principalmente en Naucalpan y Cuautitlán.

Esto puede obedecer a la apertura económica que está viviendo el país, y las empresas dedicadas a la recreación buscan satisfacer las necesidades de la población, sobre todo si se toma en cuenta que existe un mayor número de

personas jóvenes y en edad laboral que demandan servicios como restaurantes, bares, discotecas y cines, por lo que se convierten en un mercado potencial.

Por otra parte en cuanto a los establecimientos en la rama de restaurantes, bares y centros nocturnos de la delegación Cuauhtémoc, como se observa en el Cuadro 4, a pesar de que disminuyeron 2.7 puntos porcentuales, entre 1988 y 1993, es la que mayor proporción de establecimientos presenta dentro de la Ciudad Central, y por consiguiente, del Distrito Federal.

Cuadro 4
Proporción de establecimientos de la rama de restaurantes, bares y centros nocturnos en la Ciudad Central respecto al Distrito Federal

Establecimientos, Rama 9310 restaurantes, bares y centros nocturnos Valores relativos		
Unidad territorial	1989	1994
D.F.	100	100
Ciudad Central	50.3	46.8
<i>Cuauhtémoc</i>	23.5	20.8
Miguel Hidalgo	8.8	7.5
Venustiano Carranza	9.2	10.3
Benito Juárez	8.8	8.2

Fuente: INEGI, X Censo Comercial y X Censo de Servicios del D.F., 1989.

INEGI, X IV Censo Industrial, XI Censo Comercial y XI Censo de Servicios del D.F., 1994

Estos datos son interesantes, porque estaría diciendo que zonas como el Centro, Zona Rosa, Roma y Condesa aunque han tenido inversión en cuanto a la apertura de establecimientos, también han experimentado el cierre total o bien la salida de algunos de los negocios y como se recordará la delegación Cuauhtémoc tanto en el sector como en la rama, registró decrecimiento en los establecimientos, entre 1988 y 1993.

A pesar de ello, se puede inferir que esta delegación tiene como característica la permanencia de establecimientos que a lo largo del tiempo han conservado a su clientela así como el prestigio o la tradición, basta recordar que en el Centro se pueden encontrar restaurantes que datan desde finales del siglo XIX como La Opera así como restaurantes que tienen más de cuarenta años de funcionar.

Por otro lado, como se presenta en el cuadro 5, el personal ocupado en la rama de la delegación Cuauhtémoc respecto a la rama del Distrito Federal, en 1988 se ubicó en 29.5% y para 1993 su participación cayó 2.7 puntos porcentuales, para ubicarse en 26.8%; sin embargo, se observa que es la demarcación que mayor personal ocupado registra en ambos años, en comparación al resto de las delegaciones que conforman la Ciudad Central.

Cuadro 5
Proporción del personal ocupado en la rama restaurantes, bares y centros nocturnos de la Ciudad Central con relación al Distrito Federal.

Personal ocupado, Rama 9310 restaurantes, bares y centros nocturnos Valores relativos		
Unidad Territorial	1989	1994
D.F.	100%	100%
Ciudad Central	62.5	59.1
Cuauhtémoc	29.5	26.8
Benito Juárez	12.9	11.8
Miguel Hidalgo	13.1	13.2
Venustiano Carranza	7.0	7.3

Fuente: INEGI, X Censo Comercial y X Censo de Servicios del D.F., 1989.

INEGI, X IV Censo Industrial, XI Censo Comercial y XI Censo de Servicios del D.F., 1994

Estas informaciones ponen de manifiesto que la delegación Cuauhtémoc en los servicios de restaurantes, bares y centros nocturnos, es la que más personal emplea, ya que estaría indicando que se trata de una actividad en la que se labora

por turnos, para poder atender a los consumidores, para desempeñar las diferentes actividades como administrativas, limpieza, abasto, etc., además se puede inferir que este tipo de negocios son más grandes.

Cabe destacar que la tendencia del resto de las delegaciones en cuanto al personal ocupado en la rama, observaron un crecimiento significativo respecto al Distrito Federal. Esto nos lleva a pensar que ha habido una apertura de nuevos restaurantes, pero lo más importante es que la gente que labora en estos lugares proviene de distintas partes de la ciudad y su zona metropolitana, o bien han cambiado su lugar de residencia.

Si se observan detenidamente los resultados de las variables que se estudiaron en Cuauhtémoc, se concluye que esta demarcación tiene una participación importante respecto a los servicios en el Distrito Federal, pero su contribución más importante recae en la rama. Además pone de manifiesto que esta delegación a lo largo de seis años se ha mantenido como la más importante en la prestación de servicios de restaurantes, bares y centros nocturnos, aún con las variaciones que experimentó en este lapso de tiempo.

Además, hay que recordar que es en esta demarcación donde se encuentran zonas gastronómicas y de esparcimiento con gran tradición que la población identifica como lugares para pasar su tiempo libre, y una de estas zonas tradicionales es el Centro Histórico de la Ciudad de México.

Por lo tanto, no sería difícil pensar que esta zona concentra un gran número de establecimientos que prestan el servicio de restaurantes, bares y centros nocturnos, y su contribución a la delegación puede ser bastante significativa, sin embargo, debido a que esta información no se puede obtener a través del estudio de los censos económicos; se hace necesario realizar un trabajo de observación directa que permita identificar no sólo el número de establecimientos, sino también, cuáles son sus características más importantes, de qué tipo son, y dónde se encuentran localizados.

Asimismo, como se ha observado, la participación de la delegación Cuauhtémoc respecto al Distrito Federal, tanto en el sector servicios como en la rama, es rentable, y esto se pone de manifiesto con los resultados del Valor Agregado Censal Bruto o productividad, el número de establecimientos y el personal ocupado; por lo tanto, se puede decir que la importancia del Centro Histórico está basada en la lógica del crecimiento del sector terciario que ha experimentado la delegación Cuauhtémoc, así como en el papel económico que pueda tener respecto a la delegación, y por qué no, respecto a la Ciudad misma.

3.4 La actividad económica del Centro Histórico de la Ciudad de México

En lo que respecta al Centro Histórico de la Ciudad de México, la información de carácter económico más actualizada, fue posible consultarla a través del Programa Parcial de Desarrollo Urbano Centro Histórico, donde se da cuenta de las actividades económicas de la zona por sector industrial, comercial y servicios.

El Programa Parcial señala que el número de actividades económicas en la zona de actuación de éste, es importante, ya que los establecimientos concentrados con respecto a la totalidad del Centro Histórico ocupan el 48.6% del total de empresas, mientras que el empleo observa el 45%; y con relación a la delegación Cuauhtémoc, es del 32% para los establecimientos, y el 22% para los empleos¹¹⁹. (Ver Cuadro 6).

Esto pone de manifiesto que la actividad económica del Centro Histórico es significativa tanto para la delegación Cuauhtémoc, como para el Distrito Federal, si se toma en cuenta que tan sólo representa el uno por ciento de la superficie urbana de la entidad; inclusive, estos datos dan cuenta de la importancia de

¹¹⁹ PROGRAMA PARCIAL DE DESARROLLO URBANO CENTRO HISTÓRICO DEL PROGRAMA Delegacional DE DESARROLLO URBANO PARA LA DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, pág. 21.

Cuadro 6
Número de unidades y empleos por sector económico
en el Programa Parcial de Desarrollo Urbano Centro Histórico, Delegación
Cuauhtémoc y el D.F. en 1994.

Área del PPDUCH	Número de unidades	Empleo	Tamaño Promedio	% del total del área del PPDUCH	
Industria	1,726	1,2871	7.5	9%	16%
Servicios	4,360	21,814	5.0	23%	26%
Comercio	13,039	47,924	3.7	68%	58%
Total	19,126	82,609	4.3	100%	100%
Centro Histórico		% del total del área del PPDUCH			
Industria	2,944	33,145	11.3	58.6 %	39 %
Servicios	9,919	66,839	6.7	44 %	32.7%
Comercio	26,512	84,104	3.2	49.2%	57%
Total	39,375	184,088	4.7	48.6 %	44.9 %
Delegación Cuauhtémoc		% del total del área del PPDUCH			
Industria	5,127	62,762	12.2	33.7%	20.5%
Servicios	23,267	180,648	7.8	18.7 %	12.1 %
Comercio	31,177	129,595	4.2	41.8 %	37 %
Total	59,571	373,005	6.3	32.1 %	22.1 %
Distrito Federal					
Industria	28,059	500,742	17.8	6.2 %	2.6%
Servicios	108,598	686,456	6.3	4%	3.2%
Comercio	16,8001	567,855	3.4	7.7%	8.4%
Total	304,658	1,756,053	5.8	6.3 %	4.7%

Tomado del Programa Parcial de Desarrollo Urbano Centro Histórico, pág. 21

rescatar la centralidad que garantice la sustentabilidad social y económica del territorio.

El Cuadro 6 permite observar que la principal actividad del Centro Histórico es la comercial, tanto en número de unidades como en el empleo; seguida del sector servicios, y por último la industria.

Sin embargo, el comercio al menudeo representa la menor parte de las actividades comerciales en el área del Programa Parcial, y dentro de este subsector la rama de comercio de productos no alimenticios es significativa, ya que "las tiendas de la zona venden principalmente artículos de este tipo".¹²⁰

El peso que tiene el sector servicios -que concentra la actividad recreativa- es importante, porque cuenta con una presencia significativa, de 889 establecimientos registrados entre restaurantes, bares y centros nocturnos con relación al total de las unidades de los servicios que es de 9,919; que estaría significando un 8.96 por ciento, si se toma en cuenta que el sector servicios abarca un gran espectro de actividades. Por otro lado, observa que dentro del área de estudio del Programa Parcial de Desarrollo Urbano Centro Histórico es el comercio establecido la principal actividad con un total de 13,039 unidades y 47,924 empleos.

En este sentido, el sector servicios en el denominado "Bloque Consolidado"¹²¹ dentro del área de estudio del Programa Parcial, cuenta con 4,361 empresas, y 21,814 empleos, los servicios es la segunda actividad después del comercio, pero el Programa Parcial señala que en su zona de estudio existe la evidencia de que el sector está subdesarrollado ya que se compara las empresas y el empleo, la industria, los servicios y el comercio en el área del Programa Parcial,

¹²⁰ *Ibidem*, cfr., pág. 24.

¹²¹ Se le denomina "Bloque Consolidado" por su desarrollo económico en comparación con el resto del área del Programa Parcial Centro Histórico.

Cuadro 7
Número de empresas y empleos en las 8 Ageb del
“Bloque Consolidado”
del Centro Histórico de la Ciudad de México

Ageb	No. De empresas			No. De empleos		
	Industria	Servicios	Comercio	Industria	Servicios	Comercio
075-2	176	405	681	759	1,730	2,544
076-7	145	568	418	839	3,025	2,216
077-1	209	599	1,222	1,071	2,116	5,786
081-8	97	308	557	1,235	1,672	6,718
088-A	65	176	703	722	790	1,923
089-4	76	158	275	503	1,064	1,973
090-7	51	120	730	502	508	5,177
096-4	166	127	222	2,683	537	2,565
Total	985	2,461	4,808	8,314	11,442	28,902
%PPCH	57%	56%	37%	65%	52%	60%

Tomado del Programa Parcial de Desarrollo Urbano Centro Histórico, pág. 24.

el Centro Histórico, la delegación Cuauhtémoc y del D F. y muestra que hay menos servicios con relación al comercio.¹²²

El "Bloque Consolidado"¹²³ concentra 52% de los 21,814 empleos del sector servicios, mientras que la industria y el comercio, representan el 65 y 60 por ciento, respectivamente. Asimismo, el Programa Parcial señala que dentro de las 22 Ageb que comprende el Programa Parcial, sólo en ocho de éstas se concentra la mayoría de las empresas y los empleos en los tres sectores (Ver cuadro 7).

Se destaca que la economía de las ocho Ageb es más consolidada que en el resto, debido a que "no han sufrido el mismo grado de abandono económico y deterioro físico que las zonas ubicadas hacia el Norte y el Oriente de la zona de estudio del Programa Parcial"¹²⁴, además tiene menor población y los niveles de ingreso son más altos con excepción de las Ageb D-075-2 y D-089-4. Asimismo, concentra un amplio rango de comercios especializados con respecto a toda el área del Centro Histórico; además, es en las ocho Ageb donde se ha concentrado la mayoría de las inversiones, tanto pública como privada.

Por otro lado, el Programa Parcial destaca que en su área de trabajo existe un gran número de hoteles y restaurantes, pero sólo aquellos que se encuentran ubicados en los alrededores del Zócalo se "comparan favorablemente en términos de productividad con la misma actividad en el conjunto de la delegación Cuauhtémoc y del Distrito Federal"¹²⁵.

¹²² *Ibidem*, *cf.*, pág. 35

¹²³ De acuerdo al Programa Parcial, el "Bloque consolidado" encuentra sus límites desde República de Cuba, al Norte; Fray Servando Teresa de Mier, al Sur; Eje Central y Jesús María Pino Suárez al Oriente.

¹²⁴ PROGRAMA PARCIAL DE DESARROLLO URBANO CENTRO HISTÓRICO, pág. 23.

¹²⁵ *Ibidem*, pág. 37.

Cuadro 8
Sectores 8 y 9 (servicios) y principales subsectores PPDUCH, 1994

	Unidades	Empleo	Activos Fijos	Valor Agregado
Sectores 8* y 9**	4,153	18,342	466,949	575,535
Alquiler y Administración de bienes inmuebles (82)	106	357	161,634	41,663
Hoteles y Restaurantes (93)	1,549	8,874	152,761	163,699
Educativos/Investigación/ Médicos (92)	422	2,751	48,633	117,575
Profesionales (95)	730	2,654	34,686	150,342
Reparación y Mantenimiento (96)	1,078	2,016	15,996	28,603

Tomado del Programa Parcial de Desarrollo Urbano Centro Histórico, pág. 38.

* Sector 8, Servicios financieros, de administración y alquiler de bienes muebles e inmuebles.

** Sector 9, Servicios comunales y sociales; hoteles y restaurantes; profesionales, técnicos y personales, incluye los servicios a la agricultura, ganadería, construcción, transportes, financieros y comercio.

El Cuadro 8 permite observar que dentro del sector servicios, la actividad de Hoteles y Restaurantes es la que mayor peso tiene en el área del Programa Parcial de Desarrollo Centro Histórico, tanto en las unidades, el empleo y el valor agregado (productividad) con respecto a las demás actividades.

Si bien, los datos no permiten observar del total de las unidades, empleo y valor agregado cuánto corresponde sólo para los restaurantes, sí se puede señalar que la actividad gastronómica representa un mayor número de unidades, tomando como base los datos proporcionados por el Fideicomiso de Centro Histórico, de 701 restaurantes en los dos perímetros, contra 75 hoteles (sólo en el perímetro "A"), lo que lleva a pensar que la actividad gastronómica podría ser uno de los factores en la recuperación y revitalización del Centro Histórico, sin embargo, también es cierto que la permanencia de éstos depende de las condiciones mismas

de la zona¹²⁶ y su revalorización como espacios socializadores, que además son parte del simbolismo que se ha perdido.

Desde esta perspectiva, se puede aseverar que en su conjunto, el Centro Histórico representa una zona importante en lo que respecta a los sectores comercial y de servicios, y aunque la actividad comercial es la que presenta una mayor hegemonía, el de servicios tiene el potencial para desarrollarse aún más para lograr un equilibrio en la zona.

¹²⁶ Sobre todo si se toma en cuenta que el Centro Histórico es un espacio donde se lucha contra problemas como la inseguridad, el comercio informal, movilizaciones sociales, entre otras; lo que pone en constante riesgo la permanencia de los establecimientos "formales".

Capítulo 4

La dinámica actual de la actividad restaurantera del Centro Histórico de la Ciudad de México

El Centro Histórico de la Ciudad de México es uno de los espacios urbanos que posee una gran diversidad de restaurantes para todos los gustos y posibilidades económicas de quienes en algún momento dado asisten a estos lugares. Como se señaló en el primer capítulo, en el corazón de la ciudad conviven desde centros gastronómicos históricos que vieron sus orígenes en el siglo XIX y que durante el siglo XX se han mantenido en el gusto de la gente, hasta lugares populares como torterías y taquerías socorridos por aquellos que tienen poco dinero en la bolsa o por aquellos que desean saciar el antojo; además, hay que recordar la presencia de los restaurantes de comida rápida o "fast food", herencia de la cultura norteamericana, además de lo que vende el comercio informal, que se ha convertido en una opción para el consumidor.

Ante la gran gama de posibilidades de restaurantes concentrados en el Centro Histórico, resulta interesante conocer el papel que juegan como sitios de socialización, cómo interactúan con las diferentes actividades que ahí encuentran su lugar de acción, cómo son percibidos por quienes consumen sus servicios, y sobre todo, si la actividad restaurantera podría ser considerada como uno de los elementos de recuperación y revitalización, en los contextos económico, social y simbólico del Centro Histórico, ya que como se mencionó en el primer capítulo, este espacio atraviesa por una crisis de deterioro; y si se suman a las aportaciones de las acciones emprendidas tanto por el Fideicomiso del Centro Histórico así como de la Secretaría de Desarrollo Urbano del Distrito Federal –dentro del Programa Parcial de Desarrollo Urbano Centro Histórico del Programa Delegacional de Desarrollo Urbano para la Delegación Cuauhtémoc-, actividades

recreativas que atraigan a la gente el fin de semana, sobre todo el domingo, este espacio podría recuperar carácter central.

Cuadro 1
Lineamientos

LINEAMIENTOS GENERALES	LINEAMIENTOS PARTICULARES	APARTADO
Rescate de la Centralidad Simbólica de la Ciudad	<ul style="list-style-type: none"> * Integración al ámbito metropolitano. * Reordenamiento Vial y transporte. * Relocalización, aprovechamiento y/o construcción de estacionamientos públicos. * Ampliación y mayor difusión de la oferta turística y cultural del Centro Histórico. * Fomento y Regulación de las actividades nocturnas de cultura y esparcimiento. * Consolidación de la función habitacional. * Consolidación del equipamiento barrial. * Rescate de monumentos y conjuntos patrimoniales. * Rehabilitación de la imagen urbana. * Recuperación colectiva del espacio público. * Arborización adecuada de calles y plazas. * Seguridad pública con participación ciudadana. * Fortalecimiento de la oferta de servicios turísticos. 	<ul style="list-style-type: none"> 3.1 Estrategia de integración al ámbito metropolitano. 3.4 Estructura urbana. 3.5 Estructura vial. 3.6 Transporte. 3.7 Estacionamientos. 3.9 Equipamientos y servicios 3.10 Vivienda. 3.12 Sitios patrimoniales. 3.13 Fisonomía urbana. 3.14 Espacio público.
Regeneración de las condiciones de habitabilidad, en la vivienda y los espacios públicos.	<ul style="list-style-type: none"> * Ampliación y diversificación de la oferta habitacional. * Rehabilitación emergente de edificios de alto riesgo estructural. * Rehabilitación definitiva del parque habitacional de los sectores populares. * Construcción de vivienda nueva en lotes baldíos y edificios ruinosos. * Generación de una oferta de vivienda de alquiler de nivel medio. * Rescate del uso habitacional en edificaciones patrimoniales. * Fomento a la mezcla de usos habitación con actividades económicas compatibles. * Iniciativa para la elaboración de un programa de vivienda para el Centro Histórico. 	<ul style="list-style-type: none"> 3.1 Estrategia de integración al ámbito metropolitano. 3.2 Estrategia físico-natural. 3.3 Estrategia demográfica. 3.4 Estructura urbana. 3.6 Transporte. 3.7 Estacionamientos. 3.8 Infraestructura. 3.9 Equipamientos y servicios 3.10 Vivienda. 3.11 Asentamientos irregulares. 3.12 Sitios patrimoniales. 3.13 Fisonomía urbana.
Desarrollo Económico	<ul style="list-style-type: none"> * Definición específica de los usos del suelo. * Iniciativa para la elaboración de un programa de reordenamiento del comercio en la vía pública. * Definición de espacios aptos para bodegas. * Recuperación y aprovechamiento de espacios comerciales subutilizados. * Aplicación del reglamento de horario de carga y descarga. * Aprovechamiento del patrimonio histórico para el desarrollo de actividades económicas compatibles. * Fomento de la micro y pequeñas empresas compatibles con el entorno. * Fomento de nuevas actividades económicas vinculadas al turismo. 	<ul style="list-style-type: none"> 3.1 Estrategia de integración al ámbito metropolitano. 3.4 Estructura urbana. 3.6 Transporte. 3.7 Estacionamientos. 3.8 Infraestructura 3.9 Equipamientos y servicios. 3.12 Sitios patrimoniales. 3.13 Fisonomía urbana. 3.14 Espacio público.

LINEAMIENTOS GENERALES	LINEAMIENTOS PARTICULARES	APARTADO
Desarrollo Social	<ul style="list-style-type: none"> * Recuperación de las plazas y espacios públicos. * Consolidación del equipamiento barrial. * Rehabilitación del equipamiento educativo, de salud, abasto, social y cultural, adecuado a las nuevas necesidades de la población residente. * Coordinación institucional para la elaboración de programas de atención de grupos vulnerables. * Fomento de espacios de participación ciudadana. * Promoción de programas de coinvertión (nacionales e internacionales) para el desarrollo social. * Consolidación de proyectos promovidos por organismos civiles y de asistencia privada. * Programas integrales que vinculen proyectos de desarrollo económico y social (capacitación y empleo, entre otros). 	3.1 Estrategia de integración al ámbito metropolitano. 3.3 Estructura demográfica. 3.4 Estructura urbana. 3.8 Infraestructura 3.9 Equipamientos y servicios. 3.10 Vivienda.} 3.11 Asentamientos irregulares. 3.12 Sitios patrimoniales. 3.13 Fisonomía urbana. 3.14 Espacio público.
Instrumentos normativos	Instrumentos jurídicos. Instrumentos fiscales. Instrumentos inmobiliarios. Transferencia de potencialidad.	6. Instrumentos

Fuente: Programa Parcial de Desarrollo Urbano Centro Histórico del Programa Delegacional de Desarrollo Urbano para la Delegación Cuauhtémoc, págs. 119 y 120.

En este sentido, es importante señalar que el Programa Parcial de Desarrollo Urbano Centro Histórico, plantea cuatro líneas estratégicas de acción general para el logro de la regeneración urbana y desarrollo integrales, que son: 1) Rescate de la Centralidad Simbólica de la Ciudad; 2) Regeneración de las condiciones de habitabilidad, en la vivienda y los espacios públicos; 3) Desarrollo Económico; y, 4) Desarrollo Social (Ver Cuadro 1).

El Programa Parcial busca en su lineamiento Rescate de la Centralidad Simbólica de la Ciudad, devolver las funciones centrales que el espacio tenía hasta principios de la década de los años cincuenta, ya que la creación de otros centros en distintas ubicaciones del territorio propició a que se perdieran varias de sus funciones; por lo que es importante el rescate y la construcción de una nueva centralidad que sólo puede conseguirse con:

"alternativas viales a todos los sectores de la población y garantizar la sustentabilidad social y económica de su territorio, bajo los siguientes principios que pretenden; por una parte, fomentar un centro plurifuncional y heterogéneo en sus actividades, usos del suelo, población residente y usuarios; y por

otra, aprovechar racionalmente las riquezas y potencialidades de su patrimonio histórico y de su contexto urbano”.¹²⁷

De esta manera, se evidencia: la falta de difusión de la oferta turística y cultural del Centro Histórico, así como el fomento y regulación de las actividades nocturnas de cultura y esparcimiento; de igual forma es necesario fortalecer la oferta de servicios turísticos y recreativos; en este sentido los restaurantes del Centro Histórico tienen el potencial no sólo para captar turismo, sino también para lograr que la población del resto de la ciudad vea a este espacio como parte importante de la ciudad, que ofrece la posibilidad de pasar el tiempo libre, sin embargo, también es cierto que los mismos restaurantes dependen del grado de recuperabilidad del espacio.

Por lo tanto, en la medida que se vaya recuperando el Centro Histórico, los restaurantes tendrán un mayor grado de permanencia; porque de no ser así, cabría la posibilidad de que actividad restaurantera se colapsara.

Ante este panorama, cabe recordar que los restaurantes son espacios públicos que juegan una doble función en la sociedad. Por un lado facilitan la convivencia, donde las personas de cualquier nivel social, credo o filiación política tienen la oportunidad de compartir los alimentos con la familia o los amigos; también son espacios muy recurridos para iniciar o cerrar negocios; además de que ahí se ventilan los temas de mayor importancia de la vida local o nacional, incluso se puede aseverar que estos espacios son forjadores de identidades.

En este sentido, los restaurantes son espacios que se encuentran dentro del mundo vital¹²⁸, que se estructura a partir de la interacción comunicativa, ya que “es espontáneo, es algo mucho más cercano al individuo, es portador de

¹²⁷ PROGRAMA PARCIAL DE DESARROLLO URBANO CENTRO HISTÓRICO DEL PROGRAMA Delegacional DE DESARROLLO URBANO PARA LA DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, pág. 12.

¹²⁸ El mundo vital es retomado por Jürgen Habermas, que Schütz toma de la tradición interactiva de Mead y Husserl.

identidades individuales y colectivas y sólo está determinado por su propia dinámica"¹²⁹.

Como señala Cisneros, el mundo vital se encuentra en todos lados, no está determinado únicamente por los sistemas económico y político; se trata de la experiencia cotidiana. Aunado a ello, tiene una connotación social, espacial y temporal de interacción; por el lado del tiempo se encuentra en el día o la época, por el lado social; la familia, la comunidad local, la nación o la sociedad mundial, y por el lado del espacio; la casa, el barrio, la ciudad, el país, el mundo.¹³⁰

Desde esta perspectiva, los restaurantes del Centro Histórico, como elementos del mundo de la vida desde la aparición de los primeros en la época colonial, hasta la actualidad, han mantenido su lugar como espacios en los que las personas de las distintas épocas han encontrado, no sólo un lugar donde se realiza una de las actividades inherentes al hombre, como lo es la proporción de alimento, sino también como lugar de interacción social, política, cultural y económica; por lo tanto, como espacios forjadores de identidades.

Tanto los restaurantes como el Centro Histórico, están vinculados con la historia de la ciudad, no se pueden separar en el imaginario colectivo; pensar en los restaurantes de este espacio, es relacionarlos como génesis del resto de los restaurantes de la ciudad; y pensar en el Centro, es remontarnos a la primera ciudad.

Inclusive, la asistencia a determinados restaurantes del Centro Histórico, se ha convertido en una tradición entre los comensales, al pasar de una generación a otra, o bien a través de la recomendación de los espacios gastronómicos, lo que va forjando una identidad hacia el interior del centro de la ciudad y sus restaurantes.

¹²⁹ CISNEROS, Armando, *Crítica de los movimientos sociales*, Universidad Autónoma Metropolitana, División de Ciencias Sociales y Humanidades, 1999, pág. 321.

¹³⁰ Cfr. *Ibid.*, pág. 322

En otro orden de ideas, los restaurantes son espacios con importancia económica, ya que representan una cadena competitiva interesante entre la oferta y la demanda de la gran diversidad de tipos de gastronomía existentes; son centros de trabajo que lo mismo pueden emplear a dos, cien o más personas, y finalmente, pueden llegar a ser elementos significativos en el comportamiento y desarrollo económico de una zona determinada.

Los restaurantes forman parte importante en la generación de empleos, que junto con las demás actividades, hacen del Centro Histórico de la Ciudad de México, un lugar donde se labora; elemento inherente e importante de la centralidad.

Lo anterior nos lleva a pensar que los espacios gastronómicos tanto en la Ciudad como en el Centro Histórico -especialmente-, tienen un papel importante tanto en la sociedad como en la vida económica no sólo del espacio en cuestión, sino también de la ciudad misma.

En este sentido, los aspectos que interesan destacar en este capítulo son: quiénes y por qué consumen en los restaurantes del Centro, de dónde vienen, cuáles son sus gustos; asimismo, resulta importante saber cuáles son los posibles espacios competidores del Centro en materia gastronómica; es decir, cómo es la oferta y la demanda en relación con los restaurantes de este espacio vital de la ciudad.

Por lo tanto, este capítulo tiene la finalidad de presentar un acercamiento de la dinámica actual de la actividad gastronómica del Centro Histórico de la Ciudad de México, para tal efecto se estableció un polígono de estudio que tuviera entre su estructura, establecimientos gastronómicos que pudieran brindar los elementos necesarios para el estudio de la actividad gastronómica.

Por ello, el polígono de estudio comprende 43 manzanas, delimitadas por las calles de Donceles a República de Uruguay, partiendo del Eje Central Lázaro Cárdenas hasta la avenida Cinco de Febrero- República de Brasil. (Ver Plano 3).

En este polígono se encuentra parte del corredor financiero del Centro Histórico de la Ciudad de México, el corredor gastronómico más representativo de la zona y parte del corredor "nocturno", que a partir de 1993, empezó a ponerse de moda entre las personas que gustan divertirse por las noches, tomando los bares con modalidad de baile, como una nueva opción fuera de la tradicional discoteca.

Cabe recordar que en este polígono se encuentran concentrados alrededor de 107 restaurantes y bares, catalogados como los de más demanda por parte del público que asiste al Centro Histórico, además de sobresalir por la calidad del servicio que prestan. Asimismo, en este polígono, se pueden encontrar sitios accesibles a cualquier presupuesto familiar o personal.

4.1 Antecedentes: La oferta restaurantera del Centro Histórico de la Ciudad de México

El Centro Histórico de la Ciudad de México actualmente alberga en sus 9.1 Km², 701 restaurantes, 7 cafeterías, 148 bares y 33 centros nocturnos, sumando en total 889 establecimientos, de acuerdo a información del Fideicomiso del Centro Histórico de la Ciudad de México.

Estos representan el 13.9% del total de establecimientos en la rama de restaurantes, bares y centros nocturnos de la delegación Cuauhtémoc, lo cual permite establecer que el Centro Histórico de la Ciudad de México concentra un porcentaje importante de establecimientos de la actividad gastronómica, tomando en cuenta que se trata de un espacio relativamente pequeño en comparación al tamaño de la delegación.

Cuadro 2

Proporción del número de establecimientos en la rama de restaurantes, bares y centros nocturnos del Centro Histórico de la Ciudad de México con relación a la delegación Cuauhtémoc

Unidad territorial	Número de establecimientos	Proporción %
*Delegación Cuauhtémoc	3397	100
**Centro Histórico	889	13.85

*Fuente: INEGI, XIV Censo Industrial, XI Censo Comercial y XI Censo de servicios del D.F. 1994.

** Fuente: Fideicomiso del Centro Histórico de la Ciudad de México, 1995.

Asimismo, estos datos permiten sentar el precedente que la actividad gastronómica en el Centro Histórico es importante, ya que la prestación de los servicios de restaurantes, bares y centros nocturnos son demandados por las personas que acuden a este espacio, independientemente de cuál pueda ser el motivo de la visita.

Ahora bien, los establecimientos en el polígono de estudio se clasificaron en restaurantes, restaurantes de "comida rápida", bares y bares con la modalidad de baile; donde se concentran 72 restaurantes, 9 establecimientos de "comida rápida", 15 bares y 9 bares con la modalidad de baile, sumando un total de 105 establecimientos. (Ver Plano 4).

Esta primera clasificación permite observar que los restaurantes representan el 68.57 por ciento del total de establecimientos que se tienen ubicados en el polígono de estudio; mientras que los de comida rápida el 8.57 por ciento, los bares con 14.28 por ciento y los bares con modalidad de baile, 8.57 por ciento.

Se puede inferir que el hecho de que los restaurantes tengan una mayor presencia se debe a que el Centro Histórico es el espacio origen de esta actividad,

además de los cambios que a lo largo del tiempo se han presentado, ya que como se recordará, en el primer capítulo se señaló cómo y cuándo fueron surgiendo los restaurantes, y el polígono de estudio concentra restaurantes que van desde finales del siglo XIX, pasando por las diferentes épocas del siglo XX.

Cabe señalar que en el polígono de estudio actualmente no existe ningún centro nocturno ni salones de baile, ya que al paso de los años, los centros nocturnos y cabarets fueron cerrando o bien cambiaron de actividad. Además, el polígono de estudio está especializado en los servicios financieros, oficinas gubernamentales, comercio, servicios gastronómicos y culturales, principalmente.

Por otro lado, también se ubican un sin fin de taquerías, torterías, “fondas” (estas subramas no son consideradas como restaurante) y demás establecimientos que venden antojitos “callejeros” (como los puestos metálicos que se han ido adueñado de las banquetas), que a su vez, son elementos de la cadena competitiva por la demanda, pero éstos desde el punto de vista informal y/o ilegal.

Cabe destacar que los establecimientos antes mencionados no se contemplan dentro del estudio, por dos cuestiones que vale la pena destacar; la primera se debe a que los establecimientos pequeños como torterías o taquerías, podrían representar un tema aparte de investigación, porque representan una opción diferente tanto en la oferta como en la demanda; aunado a ello, presentan características distintas al tipo de establecimientos que se abordan en este trabajo; y la segunda cuestión está relacionada al estudio de las actividades informales, donde se encuentra el comercio callejero y por ende, los puestos de comida que también han invadido las calles del Centro.

A lo largo de la investigación de campo, se ha podido observar que la actividad gastronómica ha sufrido algunos cambios, ya que existen establecimientos que por diversos motivos han tenido que cerrar sus puertas, en otros casos se han tenido que ubicar en otra dirección, y otros más han cambiado su nombre, lo cual es un indicador de que la actividad gastronómica está en

constante movimiento, ya que mientras unos lugares hacen su aparición, otros han quedado en el recuerdo.

Una vez que se detectaron los establecimientos en el polígono de estudio, así como la clasificación de restaurantes, restaurantes de comida rápida, bares y bares con modalidad de baile, se realizó una segunda clasificación con base a la calidad del servicio; que permite observar las características de los establecimientos, su dinámica, así como la demanda del servicio.

Los factores que se tomaron en cuenta para la clasificación de los establecimientos de acuerdo a la calidad del servicio fueron:

- a) Capacidad de atención al público consumidor con base en el número de meseros y demás personal que trabaja en la elaboración de los alimentos, así como instalaciones en el área de cocina (estufas, planchas, hornos y lavatrastes). Estos primeros factores están estrechamente vinculados a la eficiencia en la atención al público: a mayor número de meseros, mejor distribución en la atención de las mesas o cubiertos; a mayor número de cocineros, ayudantes e instalaciones de cocina, menor es el tiempo en la elaboración de los alimentos.
- b) Tiempo en la atención al público; los factores antes mencionados están estrechamente vinculados al tiempo en que tarde un mesero en atender al cliente a su llegada al establecimiento (de acuerdo a la capacidad de atención de mesero por mesa), tomar las órdenes de las mesas que son asignadas, el tiempo que se lleva hacer llegar las órdenes a la cocina, hasta el tiempo en la elaboración de los alimentos; y en el proceso de la atención, estos factores repercuten en la idea de si es rápido o tardado el servicio.

- c) Número de servicios (mesas y sillas); este factor se relaciona directamente con el tamaño del establecimiento; de cinco a ocho mesas con cuatro servicios es un establecimiento pequeño; de nueve a 15 mesas se considera un establecimiento mediano, y de 16 a más mesas, se le considera un establecimiento grande.
- d) Calidad y precios de los alimentos y bebidas; estos factores son determinantes en la calidad del servicio; a mayor calidad de los ingredientes, mayor precio de los alimentos; a mayor calidad de las bebidas, mayor es el precio. Asimismo, cuando hay ingredientes o bebidas de procedencia extranjera; se elevan los precios de éstos.
- e) Estado físico del establecimiento, e higiene tanto en la elaboración de los alimentos, presentación del personal así como la limpieza del establecimiento; son factores que certifica la CANIRAC, junto con la calidad de los platillos.¹³¹

Al tomar en cuenta los factores arriba mencionados en el análisis de la calidad del servicio, se llegó a la conclusión de que existen 11 establecimientos clasificados con calidad del servicio de 5 estrellas (excelente); 19 establecimientos con 4 estrellas (muy bueno); 40 con 3 estrellas (bueno), y 31 con 2 estrellas (regular), y cuatro con una estrella (malo), mismos que en el Cuadro 3 se especifican.

¹³¹ Clasificación propia con base a la clasificación que realizan Carlos Enríquez y Marco Beteta, colaboradores de la revista *Dónde ir* y periódico *El Financiero*, (califican comida, servicio –atención al cliente-, ambiente, costo y decoración).

Cuadro 3
Establecimientos en el polígono de estudio

Establecimientos de acuerdo a los recorridos realizados Enero 2000	Categorías por estrellas de los establecimientos (Unidad de Medida)
El Portón de la Rosa (Isabel la Católica #5)	1
La montañesa (Palma #9)	1
El Tropezón (Motolinía #31)	1
Gigios (Motolinía #28)	1
Comedor Vegetariano (Motolinía #31)	2
El Jorongo (Rep. De Uruguay # 28)	2
El Mexicano (Motolinía #23)	2
El Popular (5 de Mayo #10)	2
El Nuevo Tupinamba – Bar (Bolívar #44)	2
El Yuricense (Tacuba #64)	2
El Vegetariano (Filomeno Mata #13)	2
Gillow (15 de Mayo #39)	2
Hao Mei (Madero #23-C)	2
Kentucky Freid Chicken (Madero #25)	2
La Cocina de Arriba (Tacuba #18)	2
La Concordia (Filomeno Mata #17)	2
Kentucky Freid Chicken (Lázaro Cárdenas #5)	2
La Costa Azul (República de Uruguay #84)	2
La Flor del Norte (Donceles #28)	2
La Nueva París (Donceles #12-13)	2
La Puerta del Sol (5 de Mayo #54)	2
La Única de Motolinía (Motolinía #32)	2
Casa Isabeles (Palma Norte #308)	2

Establecimientos de acuerdo a los recorridos realizados Enero 2000	Categorías por estrellas de los establecimientos (Unidad de Medida)
Los Alcatraces (Madero 42)	2
Los Amates (Lázaro Cárdenas #20)	2
Macao (Motolinía #12)	2
Mi oficina (Donceles #20-B)	2
Popular (5 de Mayo #52)	2
Rincón Mexicano (República de Uruguay #27-5)	2
Salón Familiar Corona (Bolívar #24) Bar	2
Shakey's (Monte de Piedad #15)	2
Sushi Roll (5 de Mayo #15)	2
Sobia (Palma #40-sótano)	2
Vegetariano y Dietético (Madero 56, 1er piso)	2
Club Sixty Nine (República de Uruguay #70-5)	2
Antequera (Filomeno Mata #18-H)	3
Bar Gante (Gante # 8)	3
Bertico (Madero #66)	3
Bolaños (Venustiano Carranza #73-A)	3
Bolaños (5 de Febrero #14, 1er piso)	3
Bisquets de Obregón (Tacuba # 85)	3
Bisquets de Obregón (Madero #29-31)	3

Establecimientos de acuerdo a los recorridos realizados Enero 2000	Categorías por estrellas de los establecimientos (Unidad de Medida)
Burger Boy (Madero #47-A)	3
Burger King (Madero #23)	3
Casa Rosalía (Lázaro Cárdenas # 46)	3
La Casa del Pavo (Motolinía #40)	3
El Moro (Lázaro Cárdenas 42)	3
Del Centro (16 de Septiembre # 57)	3
Dominos Pizza (Motolinía #32)	3
El 20 de Bolívar (Bolívar # 20)	3
El Patio Gaucho (Rep. De Uruguay # 23)	3
El Rey del Pavo (Gante #1-local 6)	3
El Rey del Pavo (Palma #32)	3
Fenicia (Rep. De Uruguay # 5)	3
La Blanca (5 de mayo # 40)	3
La Catedral del Tequila (Bolívar #41)	3
El Lobo Estepario (Gante #1 local 7) Bar	3
La Faena (Venustiano Carranza #49-B)	3
Madero (Madero #36)	3
Mata (Filomeno Mata #11) Bar	3
Mercaderes (5 de Mayo #57 bis)	3
Mc Donald's (Madero # 39)	3
México Viejo (Tacuba #87)	3
Parrilla Leonesa (Bolívar #29-A)	3

Establecimientos de acuerdo a los recorridos realizados Enero 2000	Categorías por estrellas de los establecimientos (Unidad de Medida)
Pizza Hut (Palma #19)	3
Potzoicalli (5 de Mayo #39)	3
Sushi Itto (Gante #1-local 8)	3
Taco Inn (Xicotencatl #1)	3
Tarará (Madero #39) Bar/baile	3
Pervert Lounge (República de Uruguay #70)	3
El Cirio (Venustiano Carranza #73-A)	3
Bar Ai Mas (Filomeno Mata #7)	3
Dada X (Bolívar #31)	3
El Faraón (Motolinía #23)	3
Bar León (República de Brasil #5)	3
Holiday Inn (5 de Mayo #61)	4
L'Heritage (5 de Mayo #10-A)	4
Bar Roco (Filomeno Mata # 17)	4
Bolívar 12 (Bolívar # 12)	4
California (Isabel la Católica #33)	4
El Charco de las Ranas (Rep. De Uruguay # 43)	4
El Gallo de Oro (Venustiano Carranza #35)	4
El Mirador (16 de Septiembre # 82)	4
La Nueva Luz (Gante #21) (Gante 1 provisional)	4
Mancera (Venustiano Carranza #49) Bar	4
Nuevo Restaurante Bar Alfonso (Motolinía #18)	4
Sanborn's (Tacuba #1)	4

Establecimientos de acuerdo a los recorridos realizados Enero 2000	Categorías por estrellas de los establecimientos (Unidad de Medida)
Sanborn´s Boker (Isabel la Católica #35)	4
Sanborn´s Casa de los Azulejos (Madero #4)	4
Vip´s (Madero #53)	4
Vip´s (Madero #30)	4
Vip´s (República de Uruguay #53)	4
Wings (Allende #8)	4
La Opulencia (Isabel la Católica #26)	4
Café de Tacuba (Tacuba # 28)	5
El Cardenal (Palma # 23)	5
Casino Español (Isabel la Católica # 31)	5
Centro Castellano (Rep. De Uruguay # 16)	5
Círculo Vasco Español (16 de Septiembre #51)	5
Danubio (Rep. Uruguay # 3)	5
La Nueva Ópera (5 de Mayo #10 -H) Bar	5
El Malecón (Venustiano Carranza # 9)	5
Los Girasoles (Xicotencatl #3)	5
Mesón Navarro (16 de Septiembre #57)	5
Prendes (16 de Septiembre # 10)	5

Fuente: Recopilación propia y Directorio Centro Histórico, Volumen III, octubre 1999.

En el Plano 5 se localizan los 105 establecimientos por categorías y se observa que los establecimientos con mayor proporción dentro del polígono de estudio son los de tres estrellas, seguidos de los establecimientos de dos estrellas; esto estaría hablando no sólo de una mayor proliferación de este tipo de establecimientos, sino también de la necesidad de acceder a sitios más baratos, sobre todo, al ser el Centro un espacio que recibe a 1.2 millones de personas diariamente.

Si a lo anterior se suma el 3.09 por ciento de los establecimientos de una estrella, aunque es el de menor proporción resulta significativo ya que en su conjunto abarcan el 70 por ciento de todos los restaurantes del polígono; lo cual estaría reiterando la respuesta hacia las necesidades de la población flotante en los días hábiles, así como la posible pérdida del simbolismo que representan los restaurantes más tradicionales del Centro de la Ciudad.

La calle de Francisco I Madero es la que más establecimientos presenta (siete) con categoría de tres estrellas, entre restaurantes y los llamados restaurantes de comida rápida de cadenas transnacionales; cabe señalar que los establecimientos con categoría de tres estrellas, cuentan con una buena calidad en el servicio (atención al público, limpieza e higiene y calidad en los alimentos) así como precios son accesibles.

Se puede inferir que el hecho de que Madero tenga mayor número establecimientos con categoría de tres estrellas, se debe a que es una de las principales calles del Centro Histórico, y además concentra un sin fin de comercios establecidos, entre los que destacan joyerías, ópticas, tiendas de ropa, farmacias, entre otros; los hoteles Majestic y Ritz, el Museo Serfín, algunas sucursales bancarias; templos como el de San Francisco y de San Felipe de Jesús que son visitados tanto por los feligreses así como por los turistas o paseantes; por lo que los establecimientos con categoría de tres estrellas son una buena opción para captar una mayor clientela, entre los que acuden por cuestiones de compra o visita, así como por los que trabajan en los establecimientos comerciales y bancarios.

Otra de las calles en la que se localizan establecimientos (cuatro) con categoría de tres estrellas, es la de Gante, y al tratarse de una calle peatonal, ha permitido que los restaurantes tengan mesas hacia afuera del establecimiento, lo que le da un ambiente al estilo europeo y lo hace atractivo al público. En la calle de Bolívar, también se observa la presencia de cuatro establecimientos de este tipo.

Por su parte, en las calles de 5 de Mayo, Venustiano Carranza y República de Uruguay, también cuentan con la presencia de establecimientos con categoría de tres estrellas, aunque en menor medida (tres establecimientos cada calle), y al igual que la calle de Madero, se trata calles principales del Centro Histórico; donde se concentran comercios como librerías, artículos de piel, tiendas de ropa, edificios públicos como el Banco de México, oficinas de la Asamblea Legislativa, edificios privados como el Club de Banqueros, y otro tipo de establecimientos comerciales, por lo que también resulta atractivo para los restaurantes, la captación de público.

Asimismo, se observa también en el Plano 5, la localización de los establecimientos con categoría de tres estrellas en las calles de, Filomeno Mata y Motolinía, con tres establecimientos cada calle. La calle de Filomeno Mata se especializa más en establecimientos gastronómicos y bares, mientras que Motolinía se encuentra tiendas especializadas en equipo médico y ortopédico, además de comercio ambulante, sobre todo, los fines de semana. Mientras que las calles de Lázaro Cárdenas y Tacuba, cuentan con dos establecimientos con categoría de tres estrellas, cada una de ellas; Xicoténcatl, 16 de Septiembre y 5 de Febrero, con un establecimiento.

Resulta interesante observar, que en las calles de Donceles e Isabel la Católica, no existe ningún establecimiento con categoría de tres estrellas; en el primer caso se trata de una calle donde se encuentran edificios públicos, como el recinto de la Asamblea Legislativa, los Teatros de la Ciudad y Fru Frú, que se encuentran cerrados; algunas cantinas, además de pequeños establecimientos como fondas, torterías, tiendas fotográficas, librerías además de viviendas. En cuanto a la calle de Isabel la Católica y su continuación República de Chile, se

localizan restaurantes con otro tipo de categorías, así como tiendas especializadas en vestidos para novia, las sedes del Consejo del Centro Histórico y del Fideicomiso del Centro Histórico, algunos templos como el de La Profesa y de San Agustín.

Por otra parte, los establecimientos con categoría de dos estrellas, con calidad de servicio regular, representan el 29.52 por ciento, con un total de 31 establecimientos. Las calles con mayor concentración de este tipo de establecimientos son Motolinía, 5 de Mayo, Francisco I Madero y Donceles.

En los casos de las calles de 5 de Mayo y Francisco y Madero, los establecimientos con categoría de dos estrellas, compiten con los de tres estrellas en la captación de público, ya que como se señaló anteriormente, son calles principales del Centro Histórico, donde se concentran diversos tipos de comercios; cabe señalar que los de dos estrellas al ser más accesibles en cuanto al precio (aunque la calidad del servicio no es muy buena), representan una opción para las personas que trabajan en el centro, o bien para aquellos que acuden a realizar compras.

En lo que se refiere a la calle de Motolinía, cabe destacar que se trata de una calle peatonal, cuya característica principal, es precisamente la concentración de restaurantes, tanto de dos como de tres estrellas; así como pequeñas fondas y torterías. Mientras que en la calle de Donceles, los establecimientos son bares, con servicio de bar, y se encuentran cercanos a la Asamblea Legislativa así como de la sede del Senado de la república. Cabe destacar que en la calle de Tacuba sólo se encuentran dos establecimientos con categoría de dos estrellas, y una de las explicaciones a ello, es que esta calle se especializa en la venta de calzado, por lo que existe un mayor número de tiendas que de restaurantes.

Los restaurantes con categoría de cuatro estrellas, representan el 18.09 por ciento, con 19 establecimientos; el mayor número de estos establecimientos se encuentran en la calle de Francisco I Madero, con cuatro; le siguen Isabel la

Católica y República de Uruguay con tres establecimientos cada uno, mientras que las calles de 5 de Mayo, Filomeno Mata, Bolívar, Venustiano Carranza, 16 de Septiembre, Gante, Motolinía, Tacuba y Allende, sólo tienen un establecimiento cada una de las calles.

En el caso de los establecimientos con categoría de cuatro estrellas, se observa una mayor dispersión en cuanto a su localización, pero que se encuentran dentro de áreas con comercios y oficinas. Además, se trata de establecimientos que cuentan con una mayor tradición como el Mancera y L'Heritage, y otros que de alguna manera tienen un público cautivo, como las cadenas de restaurantes, Vips, Sanborn's, Wings y Restaurantes California.

Los establecimientos con categoría de cinco estrellas, representan el 18.09 por ciento; con 11 establecimientos y su localización es aun más dispersa; la calle 16 de septiembre concentra tres establecimientos, la de República de Uruguay, concentra, dos establecimientos; Venustiano Carranza, Xicotencatl, Isabel la Católica, Tacuba, Palma y 5 de Mayo, sólo tienen un establecimiento cada una. Estos establecimientos representan en su mayoría, restaurantes con gran arraigo y tradición; y su clientela es de tipo empresarial y funcionarios de gobierno, y cabe destacar que cerca de este tipo de establecimientos, se encuentran algunos estacionamientos públicos, ya que la mayoría de ellos no cuenta con ese servicio.

Mientras que los establecimientos con categoría de una estrella son sólo cuatro, cuya proporción es del 3.09 por ciento; y se localizan dos en la calle de Motolinía, uno en Palma y otro más en Isabel la Católica, y estos establecimientos son lo que compiten con fondas, torterías, taquerías y puestos de comida callejeros.

Por otra parte, el Plano 5 permite observar la concentración en general de establecimientos gastronómicos por manzanas; por ejemplo, el área que mayor número de establecimientos concentra son cinco manzanas delimitadas por las calles de 5 de Mayo, Bolívar, 16 de Septiembre e Isabel la Católica; y ello no es

fortuito, ya que se trata de manzanas con un alto porcentaje de comercios, oficinas y bancos.

Es importante señalar que a través de los recorridos realizados en el polígono de estudio, se pudo observar, en un primer momento, el comportamiento de los establecimientos gastronómicos en cuanto a la concurrencia en los diferentes días de la semana.

Finalmente, como se puede observar, en general el Centro Histórico de la Ciudad de México ofrece una amplia gama de lugares gastronómicos y de entretenimiento para la población; y su riqueza recae en la diferenciación entre cada uno de los establecimientos, ya que ofrecen un servicio focalizado de acuerdo a las posibilidades económicas de la gente.

4.2 La demanda actual de la actividad restaurantera en el polígono de estudio

El éxito o fracaso de un establecimiento gastronómico no sólo depende de la asistencia de las personas, sea público cautivo o bien el que llega por primera vez, también intervienen otros factores como la calidad de atención, calidad y tipo de comida, ambiente, decoración, ubicación y precio; estos elementos inciden en la preferencia de los consumidores de los establecimientos gastronómicos, por uno o por otro espacio.

Entonces en el Centro Histórico de la Ciudad de México se demanda una amplia variedad de establecimientos gastronómicos que están enfocados hacia un tipo de clientela definida, y ello tiene que ver también con la esencia misma de los lugares, con su propia "historia".

De ahí, resulta importante identificar las principales características de quienes asisten a los diversos espacios gastronómicos que se concentran en el

polígono de estudio. La información se obtuvo mediante la aplicación de setenta y cinco encuestas a personas que se encontraban en los restaurantes escogidos al azar, en el momento del levantamiento de los datos. Cabe destacar que la magnitud de la muestra y el hecho de que ésta no es probabilística, implica que el alcance del presente análisis sea limitado; sin embargo, es un ejercicio que permite elaborar un diagnóstico sobre el potencial que pueden tener los restaurantes para coadyuvar a la recuperación del Centro Histórico, a partir de la oferta y la demanda.

Inclusive, el presente trabajo permitirá detectar los vacíos que existen en la difusión del Centro Histórico de la Ciudad de México como un espacio consolidado y de gran tradición gastronómica, debido al gran número de restaurantes que alberga, y que juegan un papel importante en la comprensión de la dinámica socioespacial de la ciudad a través del tiempo.

4.2.1 ¿Quiénes asisten a los restaurantes del Centro Histórico?

Se destaca que la muestra arrojó 36 casos que corresponden al sexo femenino, representando un 48 por ciento, mientras que del sexo masculino resultaron 39 casos, que representan el 52 por ciento (Ver Cuadro 4).

Estos primeros resultados permiten observar que no existe una diferencia significativa entre el género del público asistente a los establecimientos gastronómicos, y ello responde al hecho de que los restaurantes enfocan su mercado hacia un cierto tipo de personas para cubrir las expectativas, tanto del negocio como del público al que van dirigido; por ello, un restaurante no puede centrar su mercado hacia uno u otro género, ya que no se cumpliría el objetivo de cautivar a una clientela amplia que permita la permanencia del lugar así como su rentabilidad.

Cuadro 4

Sexo del público asistente a los restaurantes del Centro Histórico

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	femenino	36	48.0	48.0	48.0
	masculino	39	52.0	52.0	100.0
	Total	75	100.0	100.0	

Fuente: Realizado con base a los resultados de la encuesta aplicada en el trabajo de campo.

Por otra parte, de los resultados, obtenidos por bloque (Ver Cuadro 4a), se observaron que de los 36 casos del sexo femenino, el 36.1 por ciento, su preferencia se situó en el restaurante de una estrella; el 16.7 por ciento, en dos estrellas; 19.4 por ciento en tres estrellas; 16.7 por ciento en el de cuatro estrellas, y finalmente, el de cinco estrellas obtuvo, un 11.2 por ciento. Mientras que para el sexo masculino, de los 39 casos, un 5.1 por ciento prefirió asistir al restaurante de una estrella, el 23.1 por ciento eligió de dos estrellas; el 20.5 por ciento optó por el de tres estrellas, el 23.1 por ciento escogió el de cuatro estrellas, y en contraste, un 28.2 por ciento prefirió el restaurante de cinco estrellas.

Estos resultados en el caso del sexo femenino, permiten establecer en un primer momento que la mayor preferencia se sitúa en el restaurante de una estrella, y ello puede obedecer a que, de acuerdo a las características que presentan este tipo de restaurantes, son establecimientos donde la comida que se ofrece es de tipo casero y además de que se puede consumir a un precio accesible, y ello hace atractiva la oferta.

Además, cabe señalar que en el supuesto de que las mujeres que optan por asistir a los restaurantes de una estrella lo harían por una necesidad de tipo económico, si observamos que existe una diferenciación en cuanto al salario entre hombres y mujeres; y éstas que tienen su centro de trabajo en el Centro de la Ciudad, posiblemente sean empleadas de comercios y por ello su opción sean los restaurantes económicos.

Cuadro 4a**Asistencia del público por sexo y por categoría**

Sexo del público			Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
femenino	Valid	1 estrella	13	36.1	36.1	36.1
		2 estrellas	6	16.7	16.7	52.8
		3 estrellas	7	19.4	19.4	72.2
		4 estrellas	6	16.7	16.7	88.9
		5 estrellas	4	11.1	11.1	100.0
		Total	36	100.0	100.0	
masculino	Valid	1 estrella	2	5.1	5.1	5.1
		2 estrellas	9	23.1	23.1	28.2
		3 estrellas	8	20.5	20.5	48.7
		4 estrellas	9	23.1	23.1	71.8
		5 estrellas	11	28.2	28.2	100.0
		Total	39	100.0	100.0	

Fuente: Realizado con base a los resultados de la encuesta aplicada en el trabajo de campo.

En comparación, para el caso masculino la mayor preferencia se situó en el restaurante de cinco estrellas; esto permite establecer que por las características de este tipo de establecimientos se adecuan a necesidades de carácter laboral o bien de negocios.

4.2.2 ¿Cuáles son los motivos de la asistencia del público a los restaurantes?

Como era de suponerse, al Centro Histórico de la Ciudad de México acude en su mayoría, personas que ahí trabajan, sólo basta recordar que en este espacio se localizan oficinas gubernamentales, tanto federales como del gobierno de la ciudad; hay una importante gama de comercios, además de servicios como consultorías, servicios financieros, turísticos, culturales y educativos, que son generadores de empleos.

Cuadro 5

Cuál es el motivo de la visita al Centro Histórico

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	trabaja en el Centro	46	61.3	61.3	61.3
	compras	13	17.3	17.3	78.7
	Comer	4	5.3	5.3	84.0
	Cultural	8	10.7	10.7	94.7
	negocios	4	5.3	5.3	100.0
	Total	75	100.0	100.0	

Fuente: Realizado con base a los resultados de la encuesta aplicada en el trabajo de campo.

Por lo que no resulta sorprendente que la muestra haya arrojado como principal motivo de la visita al centro, que “ahí trabaja”, representando el 61.3 por ciento; pero, lo que sí resulta significativo es que sólo el 5.3 por ciento haya tenido como motivo el ir a comer exclusivamente al Centro (Ver Cuadro 5).

Esta información deja ver que los restaurantes del Centro Histórico son demandados, en su mayoría de las veces, por una población que ahí encuentra su lugar de trabajo, lo cual es lógico –hasta cierto punto-, porque es más recomendable comer cerca de donde se labora, en el caso de los que viven muy alejados del Centro o bien por tratarse de un espacio con tránsito vehicular caótico, y así se evitan desplazamientos que implican pérdida de dinero y de tiempo; en otros casos es factible salir del área de trabajo cuando se encuentra cercano al lugar de residencia o bien para evitar la monotonía de comer siempre en un mismo lugar.

Pero, qué pasaría si en un momento dado las autoridades competentes, en “aras de la descentralización” decidieran trasladar hacia otro espacio la mayoría de las oficinas gubernamentales. Esto nos llevaría a imaginar un escenario de restaurantes semivacíos o vacíos; que a su vez estaría poniendo de manifiesto una crisis de tipo económico y laboral, para los restauranteros. Sin embargo, resulta

más factible imaginar a este espacio sin restaurantes, lo cual sería la máxima expresión de su problemática aunado al horario corrido que impera desde 1999.

Por otro lado, los resultados de la muestra, señalan otro tipo de población que acude al Centro de la ciudad y es aquella que ahí realiza sus compras, con una proporción del 17.3 por ciento; y ello encuentra su justificación al hecho de que se trata de una de las principales zonas comerciales al mayoreo y menudeo de la ciudad, con la ventaja de que ahí se pueden encontrar artículos con precios más bajos que lo hace atractivo para el consumo de la gente. Por lo que la actividad gastronómica se convierte en una actividad de apoyo a la comercial.

Al igual que la actividad comercial, la cultural tiene un vínculo con la gastronomía, ya que en el Centro se encuentra un gran número de museos así como actividades culturales que son concurridas por las personas, y se puede pensar que después de haber realizado esta actividad, se presta la ocasión para visitar los restaurantes.

En el caso de las personas encuestadas que asistieron al Centro Histórico por cuestiones de negocios, se puede decir, que los espacios gastronómicos (sobre todo aquellos que tienen una alta calidad en sus servicios) son concurridos por empresarios o funcionarios de gobierno –además de una clientela de recursos altos diferente al común de la gente-, ya que cabe recordar que en el Centro de la Ciudad se encuentran oficinas de gobierno así como bancos y empresas que prestan diversos servicios.

Otro aspecto que resaltan los resultados de la muestra, es que el 10.7 por ciento de los casos, el motivo de su visita al Centro y a restaurantes, era de tipo cultural; y ello encuentra su justificación al hecho de que este espacio concentra en los perímetros "A" y "B", edificios con valor histórico y cultural, entre los que destacan 13 museos y galerías, 12 sitios o edificios con pintura mural, 19 claustros, seis templos modernos, 17 edificaciones ligados a hechos o personajes históricos,

10 conventos y 18 templos¹³². Esto nos lleva a pensar que las actividades culturales y gastronómicas son complementarias, porque es factible pensar que después de lo cultural, la ocasión se presta para visitar los restaurantes.

En contra parte, como se señaló anteriormente, a través de la encuesta se pudo observar que un porcentaje menor de los casos –5.3 por ciento- acudieron exclusivamente a comer; cuestión que es importante destacar, porque los resultados nos estarían diciendo que los restaurantes del Centro Histórico no estarían siendo considerados como una opción para pasar el tiempo libre, aun cuando este espacio presenta una gran gama de posibilidades y que además representan los orígenes mismos de la actividad gastronómica de la ciudad.

Aunque es apresurado señalarlo, esto hace pensar que los restaurantes del Centro enfrentan una clara competencia con otros espacios gastronómicos de la ciudad, y aquí cabe preguntarse: ¿Cuáles serían los factores que hacen poco atractivos a los restaurantes del Centro Histórico para no ser considerados como una opción para pasar el tiempo libre?, como respuesta se pueden mencionar por lo menos tres factores importantes: a) marchas, plantones y bloqueos; b) inseguridad y c) comercio ambulante.

Cabe destacar que la ciudad está integrada por dos espacios; uno privado y otro público, donde se encuentran plazas y calles, principalmente. Por lo que el espacio público es vital para el desarrollo de la ciudad y no puede ser motivo de impunidad que altere la convivencia pacífica de los individuos.

- a) Desde esta perspectiva, el espacio público se ve seriamente afectado por las marchas, bloqueos y plantones que se realizan en el Centro Histórico, y repercuten negativamente en las actividades del comercio y los servicios.

¹³² ASAMBLEA DE REPRESENTANTES DEL DISTRITO FEDERAL, I LEGISLATURA, Comisión de Desarrollo Metropolitano, *Proyecto Centro Histórico de la Ciudad de México Reporte final*, págs. 38, 40 y 41.

Esta situación lesiona gravemente a la economía del comercio organizado, si se toma en cuenta que de acuerdo a estadísticas históricas sobre el número de manifestaciones que se llevan a cabo en la Ciudad de México, diariamente se estima que por lo menos un evento masivo al día se da principalmente en el Centro Histórico, y la actividad comercial deja de captar ingresos por concepto de ventas.

De enero a mayo del año dos mil, se realizaron alrededor de 226 marchas, plantones y bloqueos en la ciudad, que en la mayoría de los casos desembocan al centro de la ciudad, de acuerdo a la dirección de Gobierno del Distrito Federal. Las rutas que toman las manifestaciones, tienen como destino: Palacio Nacional, Gobierno del Distrito Federal, Secretaría de Gobernación, Secretaría de Educación Pública y sindicatos, entre otros. Situación que afecta considerablemente a los prestadores de servicios como son restaurantes.

Por lo tanto, las marchas, plantones y mítines serían considerados como factores que influyen en la población para no considerar a los restaurantes del Centro Histórico, como opciones reales para pasar el tiempo libre.

b) Otro de los factores que puede influir para que los restaurantes del Centro Histórico no sean tomados en cuenta para disfrutar exclusivamente de una comida –sin el vínculo del trabajo o la realización de compras–, es la delincuencia, ya que el centro es considerado como uno de los espacios con mayor inseguridad.

De acuerdo al *Estudio Criminológico de Principales Denuncias*, de la Procuraduría General de Justicia del Distrito Federal¹³³, de enero a marzo de 1998, se registraron un total de 1628 denuncias, de las que destacan 761 robos a transeúnte, 96 robos sin violencia a negocio, 260 robos sin violencia a negocio, 36 robos de vehículos con violencia y 108 robos de vehículos sin violencia.

¹³³ PROCURADURÍA GENERAL DE JUSTICIA DEL DISTRITO FEDERAL, *Estudio Criminológico de Principales Denuncias*, 1998, pág. 6-1.

Lo anterior, se infiere que la inseguridad puede influir en gran medida para que los restaurantes del Centro Histórico no entren en las preferencias de la población, como un espacio de disfrute gastronómico.

c) Otro factor que se debe destacar es la presencia del comercio ambulante, que además de representar un desafío a la gobernabilidad de la ciudad, es otro tipo de invasión del espacio público que obstaculiza el libre tránsito de las personas; impacta negativamente en la imagen urbano-simbólica del Centro Histórico, representar una competencia desleal e ilegal al comercio formal, además de inducir la delincuencia.

Por lo tanto, cualquiera de estos tres factores si se ven por separado, sería suficiente para decidir no asistir al Centro Histórico para demandar sus servicios gastronómicos; pero juntándolos –como lo es en la realidad cotidiana-, se refrenda la idea de que es preferible optar por otro tipo de opción gastronómica, que ir al centro de la ciudad.

Ante este panorama, cabe preguntarse si ¿los restaurantes del Centro Histórico justifican su presencia para satisfacer únicamente las necesidades de una población que en este espacio labora, realiza actividades de carácter cultural y acude ex profeso a realizar compras?, ¿por qué no se difunde el gran potencial de la actividad gastronómica del Centro Histórico hacia el resto de la ciudad, como una opción de disfrute tanto del espacio como de sus restaurantes?, ¿qué han hecho las autoridades vinculadas con el Centro Histórico al respecto? y ¿qué pasa con la población que vive en el Centro, a caso no representaría también una demanda importante de los servicios gastronómicos?

Estos cuestionamientos podrían irse respondiendo y aclarando más adelante, pero lo que sí puede afirmarse es que la actividad gastronómica del Centro Histórico es complementaria del resto de las actividades que ahí se realizan, y sobre todo, se resalta que no se ha sabido explotar el gran valor cultural,

tradicional y gastronómico de los restaurantes, como origen mismo de la gastronomía del resto de la Ciudad de México.

4.2.3 ¿De dónde viene la demanda de los restaurantes del Centro Histórico?

Ahora bien, resulta interesante saber los resultados de la muestra en torno al lugar de procedencia de los casos (Ver Cuadro 6). A este respecto, podría suponerse que la mayoría de casos tendrían su residencia en alguna de las delegaciones cercanas al centro de la Ciudad, y más aun de la delegación Cuauhtémoc, por ser ésta la que alberga el Centro Histórico y sus restaurantes, y sobre todo por el factor de cercanía.

Si apelamos al factor cercanía, los resultados en cuanto al lugar de residencia de los casos, arrojan la presencia de delegaciones que no tienen sus límites con la delegación Cuauhtémoc, y que por lo tanto se encuentran alejadas del Centro de la Ciudad, como lo son Tlalpan, Cuajimalpa, Coyoacán, Álvaro Obregón, Iztapalapa e Iztacalco, que en conjunto representan el 26.3 por ciento del total de la muestra.

En contraparte, también se observó la presencia de casos que viven en delegaciones que limitan con la delegación Cuauhtémoc, como lo son Azcapotzalco, Gustavo A. Madero, Miguel Hidalgo, Benito Juárez y Venustiano Carranza, cuya proporción es del 34.7 por ciento.

En comparación con los casos de las delegaciones más alejadas y de los municipios conurbados, las delegaciones que limitan con Cuauhtémoc que representan un porcentaje alto, nos estaría diciendo que el factor cercanía en estos casos no es significativo, ya que resulta más lógico poder trasladarse de un lugar a otro, si ello no representa algún tipo de conflicto como tiempo y costo de traslado.

Cuadro 6

Delegación donde vive el público

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid				
Azcapotzalco	3	4.0	4.0	4.0
Coyoacán	5	6.7	6.7	10.7
Cuajimalpa	2	2.7	2.7	13.3
Gustavo A. Madero	8	10.7	10.7	24.0
Iztacalco	4	5.3	5.3	29.3
Iztapalapa	3	4.0	4.0	33.3
Alvaro Obregón	6	8.0	8.0	41.3
Tlalpan	1	1.3	1.3	42.7
Benito Juárez	7	9.3	9.3	52.0
Cuauhtémoc	12	16.0	16.0	68.0
Miguel Hidalgo	5	6.7	6.7	74.7
Venustiano Carranza	3	4.0	4.0	78.7
Naucalpan	1	1.3	1.3	80.0
Nezahualcoyotl	1	1.3	1.3	81.3
Coacalco	3	4.0	4.0	85.3
Ecatepec	5	6.7	6.7	92.0
Tlalneantla	4	5.3	5.3	97.3
Tultitlán	1	1.3	1.3	98.7
Cuautitlán	1	1.3	1.3	100.0
Total	75	100.0	100.0	

Fuente: Realizado con base a los resultados de la encuesta aplicada en el trabajo de campo.

En el caso particular de la gente cuya residencia se encuentra en la delegación Cuauhtémoc, se observó una proporción del 16 por ciento, que nos habla de la conveniencia de poder llegar al Centro Histórico de una manera más accesible, por la cuestión de la cercanía.

Este acercamiento a la zona en la que viven los casos que arrojó la muestra y que se encontraban en restaurantes del Centro, nos permite observar que existe un tránsito de personas que provienen desde todos los puntos de la ciudad, su zona conurbada así como de provincia, y que de alguna manera las vías que comunican al Centro, así como el Sistema de Transporte Colectivo Metro, hacen accesible el tránsito.

4.2.4 ¿Cuáles son los motivos de la visita a los restaurantes del Centro Histórico?

En este sentido, si se vinculan los motivos de la visita a los restaurantes y al Centro Histórico y el lugar de dónde vienen los casos (Ver Cuadro 7), se puede observar de dónde vienen los que trabajan en el Centro Histórico, de dónde los que realizan compras, los que tienen como principal motivo las actividades culturales, los que asisten por cuestiones de negocios y los que visitan exclusivamente los restaurantes.

Cabe hacer la aclaración que los días en que se aplicó la encuesta fueron días laborales tomando hasta el día sábado, cuando el Centro Histórico también presenta una actividad intensa, en cuanto a compras, cultural, esparcimiento e incluso, laboral.

Los resultados demuestran que la variable “trabaja en el centro” es común denominador en las 12 delegaciones y los siete municipios conurbados, inclusive en algunos casos se observa como la única opción, lo que permite establecer que la asistencia al Centro Histórico es más por una obligación, que por el hecho de disfrutar de las actividades recreativas, como lo es la gastronómica que ofrece el Centro de la Ciudad. Por lo tanto, se infiere que quienes demandan los servicios gastronómicos de los restaurantes del Centro Histórico, en su gran mayoría son aquellos que ahí trabajan.

A este respecto es interesante resaltar que los casos provenientes de los municipios conurbados de Naucalpan, Netzahualcóyotl, Tlalnepantla, Tlaxiaco, Coacalco, Ecatepec y Cuautitlán, que reportaron que el motivo de su visita al Centro de la Ciudad se debe a que ahí tienen sus lugares de trabajo, indican una necesidad de demandar los servicios gastronómicos, y al igual que los casos anteriores, posiblemente tengan otra opción distinta para pasar su tiempo libre, ya sea en alguno de los centros recreativos cercanos a su lugar de residencia, o bien en otro que responda a sus propias necesidades.

Mientras que los casos provenientes de los municipios como Coacalco y Ecatepec, que señalaron que el motivo de su visita se debe por cuestiones de compras.

Esto permite refrendar la idea de que resulta imposible adquirir mercancías en algún comercio cercano a su residencia, o bien, que esas mercancías son más baratas en el Centro, y ello influye en la decisión del traslado, y lo que estos resultados señalan es que, una vez realizadas las compras de mercancías, lo más adecuado es decidir quedarse en el centro para comer, por la diversidad de lugares que presenta.

Con este acercamiento se observa que la mayoría de las veces, la gente que proviene de alguno de los municipios de la ZMCM lo hace por motivos de trabajo, como en el caso del Centro Histórico, pero además, por ser éste una zona comercial por naturaleza, existen personas que acuden para hacer compras de artículos que no encuentran en sus lugares de origen; o bien, hacen compras de mayoreo al tener un “negocio propio”, como la venta de artículos de “casa en casa”, y la actividad gastronómica sería un complemento al motivo de la visita al Centro Histórico.

En cuanto a los casos por delegaciones, la dinámica manifestada en la encuesta tiene explicaciones diferentes a la observada en los municipios; ya que también entra en juego la cuestión de la localización.

Aquí vale la pena iniciar el análisis a partir de las delegaciones que conforman la “Ciudad Central”, empezando con la delegación Cuauhtémoc. Como se anotó anteriormente, ésta fue la delegación que arrojó un porcentaje alto en cuanto a los motivos de la visita a los restaurantes y al Centro Histórico; desglosándolos se observan siete casos que en el Centro tienen su lugar de trabajo, tres casos asistieron por cuestiones culturales, uno por negocios, y para un caso la elección del centro fue para comer.

En cuestiones laborales, siempre resulta más conveniente tener el centro de trabajo cercano al lugar donde se vive, por ello sería lógico suponer que de acuerdo a lo observado en la muestra, los casos que se encuentran en esta posición son precisamente los de la delegación Cuauhtémoc; inclusive, también resulta lógico consumir los servicios que se prestan en un radio cercano a donde se tiene el lugar de residencia, por ello se observan tres casos que acudieron por cuestiones de índole cultural y gastronómico.

En un caso similar se colocan las demás delegaciones que conforman la Ciudad Central, al tener sus límites con la delegación Cuauhtémoc, y que de alguna manera, se hace accesible el tránsito hacia el Centro Histórico, ya sea por trabajo o por el consumo de servicios de tipo cultural, gastronómico o comercial.

Los casos que provienen de las delegaciones Azcapotzalco y Gustavo A. Madero, que limitan también con Cuauhtémoc, nos ofrecen resultados no tan alejados a los vistos en las delegaciones anteriores.

Por otra parte, de las delegaciones que más alejadas se encuentran de la delegación Cuauhtémoc, y por consiguiente del Centro Histórico, son Cuajimalpa, Tlalpan, Iztacalco, Iztapalapa, Álvaro Obregón y Coyoacán.

De estas delegaciones, Cuajimalpa, Iztacalco y Tlalpan reportaron un caso cada uno cuyo motivo es el que en el Centro de la Ciudad tienen su trabajo, mientras que Coyoacán reportó dos casos y Álvaro Obregón, cinco. Desde esta perspectiva, podemos observar que en ocasiones el centro de trabajo no se puede tener cercano al lugar donde se vive, y ello puede derivar en algunos problemas como el de la distancia y el tiempo de traslado, si tomamos en cuenta que para llegar al Centro Histórico desde cualquiera de las delegaciones arriba mencionadas, las vías de acceso se congestionan en las llamadas "horas pico"; entonces una buena opción puede ser el Transporte Colectivo Metro.

Lo más significativo de los resultados arrojados, es el hecho de que sólo cuatro casos señalaron que el motivo de la visita al centro se debió al disfrute de la comida en alguno de los restaurantes del polígono de estudio, si tomamos en cuenta que la encuesta se realizó en días laborales, y no en días festivos o domingo, que son días en los que la gente posiblemente podría acudir al Centro sólo para disfrutar de la comida en alguno de los restaurantes. Esto permite aseverar la falta de interés o de información por parte de la población para tomar al Centro Histórico, como un espacio opcional para pasar el tiempo libre, y sobre todo, que el potencial gastronómico no está siendo aprovechado al máximo, aun cuando cuenta con una gran diversidad de restaurantes que pueden cumplir con las expectativas de cada tipo de público.

En este sentido, para poder tener un acercamiento del uso del Centro Histórico en días festivos y día domingo, en el ámbito de la actividad gastronómica, valdría la pena realizar una investigación de esta naturaleza para poder contrastar la demanda, y sobre todo, para saber cómo es percibido este espacio en días donde no se labora.

De acuerdo a los resultados obtenidos en la muestra, resulta interesante analizar la relación que existe entre la calidad del servicio y los motivos de la visita a los restaurantes del Centro Histórico (Ver Cuadro 8).

Los datos señalan que los restaurantes de una estrella son frecuentados más por los que “trabajan en el Centro” que por lo que “realizan compras”; en el primero se registraron 12 casos y en el segundo sólo tres casos; mientras que las demás opciones quedaron vacías. Con estos resultados, se reafirma la idea de que los restaurantes son frecuentados por quienes trabajan en el centro, pero sobre todo, son los de una estrella los que presentan una mayor demanda, y ello se justifica ante las características mismas de los establecimientos, ya que presentan precios accesibles, aunque las condiciones en la calidad del servicio sean mínimas, o nulas.

Cuadro 8

Tipo de restaurante * Cuál es el motivo de la visita Crosstabulation

Count

		Cuál es el motivo de la visita:					Total:
		trabaja en el Centro:	compras:	comer:	cultural:	negocios:	
Tipo de restaurante:	1 estrella	12	3				15
	2 estrellas	10	4		1		15
	3 estrellas	10	2		3		15
	4 estrellas	7	4	1	3		15
	5 estrellas	7		3	1	4	15
Total		46	13	4	8	4	75

Chi-Square Tests

	Value	df.	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	35.351 ^a	16	.004
Likelihood Ratio	35.677	16	.003
Linear-by-Linear Association	12.276	1	.000
N of Valid Cases	75		

a. 20 cells (80.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is .80.

En este sentido, la asociación entre los restaurantes de una estrella y los motivos de la visita a los restaurantes como “trabaja en el centro” y “compras”, es significativa¹³⁴, con lo que se infiere que resulta más conveniente para los que trabajan y realizan compras en el centro, comer en un restaurante de una estrella, si se toma en cuenta que existen trabajadores que tienen salarios bajos (como sería el caso de trabajadores de pequeños comercios), además del hecho de que realizar compras representa un gasto, lo más conveniente sería comer en un lugar barato.

Por otra parte, se observa que los restaurantes de dos y tres estrellas son frecuentados por una mayor proporción de quienes trabajan en el centro (10 casos para cada categoría), y nos estaría diciendo que la preferencia a la hora de comer se refleja en lugares que cuentan con una calidad más óptima en el servicio, aunado a precios accesibles. En este sentido, se estaría pensando que los trabajadores que asisten a este tipo de establecimientos son burócratas con una categoría laboral baja, por lo que la asociación es significativa. Mientras que los casos que se encontraban por cuestiones de compra, los restaurantes de dos estrellas registraron más casos que los de tres estrellas, y ello puede obedecer al hecho de que los de dos estrellas aún siguen siendo más baratos y más accesibles para el común de la gente.

En cuanto a los restaurantes de cuatro y cinco estrellas, los casos registrados también tienen su lugar de trabajo en el centro de la ciudad, y permite establecer que quienes pueden acceder a este tipo de establecimientos y pueden pagar la calidad de la atención del servicio, donde va incluido un precio alto de los platillos, son empleados de gobierno (federal o del D.F.) con rangos superiores, empleados de algún tipo de servicio financiero o consultorías.

Con esto, se puede inferir, hasta cierto punto, que los restaurantes de una a cinco estrellas se sostienen a través de una clientela que demanda sus servicios

¹³⁴ Tanto el coeficiente de Pearsons como la asociación son menores a .05.

como complemento a la actividad primordial por la que se encuentran en el centro de la ciudad: el trabajo, en primer lugar; los que realizan compras, en segundo lugar; y en tercer lugar, los que acuden por cuestiones culturales, mientras que los casos que señalaron que acudieron a comer ex profeso, se ubican en último lugar al igual que los que asistieron por cuestiones de negocios.

El hecho de registrar pocos casos cuyo motivo es el disfrute de la comida en restaurantes del centro, sobre todo en los de cuatro y cinco estrellas, nos estaría diciendo que se trata de lugares que de alguna manera representan una tradición entre los que demandan este tipo de servicio, cuestión que se comprueba con los resultados de la relación entre “tipo de restaurante” y el “por qué se eligió ese restaurante” (Ver Cuadro 9).

En efecto, los casos que señalaron que el motivo de la visita a los restaurantes de cuatro y cinco estrellas, se debe a la cuestión tradicional (cada uno de los tipos registró siete casos); por otro lado, los de cinco estrellas también registraron ocho casos de asistencia “por recomendación”, mientras que para los de cuatro estrellas, dos casos son “por recomendación” y tres, porque “está cerca del trabajo”. En cuanto al por qué se eligió el restaurante, las variables “por tradición” y “por recomendación” se relacionan estrechamente, ya que por lo general se recomienda lo que se conoce y además goza de cierto prestigio; y tanto los restaurantes de cuatro y cinco estrellas tienen características que satisfacen las exigencias de una demanda que puede pagar calidad del servicios. Aunado a ello, basta recordar que en el centro se encuentran restaurantes que no sólo tienen prestigio por su atención y calidad de los productos, sino también representan parte de la historia del surgimiento de los restaurantes en la antigua Ciudad de México.

En cuanto a la variable “para conocer”, se destaca que los restaurantes de una y dos estrellas son los que más casos arrojaron, y ello estaría diciendo que no se trata de una preferencia, sino de una decisión al azar. De alguna manera, la presencia de restaurantes de una y dos estrellas en el Centro Histórico se justifica como una opción del disfrute de la comida, para sectores de bajos recursos que

Cuadro 9

Tipo de restaurante * Por qué eligió ese restaurante Crosstabulation

Count

		Por qué eligió ese rest.				Total	
		por tradición	para conocer	por recomendación	porque agrada el lugar		está cerca del trabajo
Tipo de restaurante	1 estrella		13	2		15	
	2 estrellas	2	10	2	1	15	
	3 estrellas		5	6	1	3	15
	4 estrellas	7	3	2		3	15
	5 estrellas	7		8			15
Total		16	31	20	2	6	75

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	53.746 ^a	16	.000
Likelihood Ratio	64.640	16	.000
Linear-by-Linear Association	.000	1	1.000
N of Valid Cases	75		

a. 20 cells (80.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is .40.

tienen la necesidad de acudir a este espacio; pero sobre todo, sería factible enfocar también este tipo de establecimientos hacia la población que habita en este espacio, puesto que podría llegar a ser una demanda potencial.

4.2.5 ¿Cuáles son los elementos de los restaurantes que atraen al público?

Al analizar la relación que existe entre el “tipo de restaurante” (de una a cinco estrellas) y “qué es lo que más gusta” (Ver Cuadro 10), los resultados arrojados por la muestra señalan para el restaurante de una estrella, que los elementos atractivos a la demanda son por orden de importancia: el precio, la comida y la calidad del servicio. En este sentido la asistencia a restaurantes de una estrella se debe a la necesidad de buscar un lugar que se adecue a las posibilidades económicas de la población que asiste al Centro Histórico, cualquiera que sea el motivo de la visita e incorporar a la población que ahí reside. Lo más importante es aprovechar el potencial de atracción de este tipo de lugares para sectores de bajos recursos; al ofrecer alimentos y bebidas de buena calidad pero sin sacrificar el bajo precio, manteniendo la característica de ofrecer comida tipo casero, que es o que muchas de las veces la gente busca.

Si nos remitimos al cuadro 2, se puede observar que el polígono de estudio sólo presenta cuatro establecimientos con calidad de una estrella, por lo que no sería difícil transformarlo en uno de mejor categoría, a través de facilidades para los dueños de los negocios, quizás no para ampliar los establecimientos, sino para mejorar la calidad del servicio, a través de incentivos fiscales por parte de las autoridades. Ello ayudaría a mejorar también la imagen del Centro Histórico, ya que se trata de establecimientos que dan una imagen de descuido e inclusive de falta de higiene.

Cuadro 10

Qué es lo que más gusta del rest. * Tipo de restaurante Crosstabulation

Count

		Tipo de restaurante					Total
		1 estrella	2 estrellas	3 estrellas	4 estrellas	5 estrellas	
Qué es lo que más gusta del rest.	comida	4	2	7	13	10	36
	calidad del servicio	1	4	2	2	5	14
	el precio	10	5	6			21
	ambiente		4				4
Total		15	15	15	15	15	75

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	48.135 ^a	12	.000
Likelihood Ratio	51.862	12	.000
Linear-by-Linear Association	21.384	1	.000
N of Valid Cases	75		

a. 15 cells (75.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is .80.

En cuanto al restaurante de dos estrellas¹³⁵, observa una dinámica interesante; el factor de elección más atractivo, al igual que en el tipo anterior, fue el precio, seguido de la calidad del servicio y el ambiente, pero el tipo de comida fue el último factor en la preferencia. Lo anterior, pone de manifiesto que se sacrifica la calidad de la comida en aras de “una mejor atención y bajo precio”, cuestión que no debería de ser así, ya que este tipo de establecimientos pueden representar una muy buena opción para la población flotante que acude al Centro Histórico.

En el restaurante de tres estrellas, el elemento de mayor atracción fue la calidad de la comida, seguida por el precio y finalmente por la calidad del servicio, y este último factor está relacionado al hecho de que el servicio es “lento”; y lo que se observó en el restaurante cuando se levantó la encuesta, es que había pocos meseros, mientras que el establecimiento estaba casi lleno a su totalidad, y la importancia de este dato radica en el hecho de que muchas de las ocasiones, los dueños de los establecimientos optan por tener menos empleados, pero sin descuidar la calidad de los alimentos y mantener los precios bajos. En este sentido, los restaurantes de tres estrellas son competencia real de los establecimientos de dos y cuatro estrellas; si se ofrece comida de calidad a bajo costo, así como mejores condiciones en las instalaciones, puede cautivar a la clientela de los restaurantes de dos y tres estrellas. Esto estaría representando un gran potencial para atraer a un público que no ha puesto sus ojos en el Centro Histórico, sobre todo si se toma en cuenta que por lo menos en el polígono de estudio se encuentran 40 restaurantes con categoría de tres estrellas, lo que recalca la necesidad de aprovechar y dar a conocer ese gran potencial de espacios gastronómicos.

Como era de esperarse, en lo que respecta al restaurante de cuatro estrellas, los elementos de mayor atracción recayeron únicamente en la calidad de la comida, con trece casos, ubicándose en segundo término la calidad del servicio,

¹³⁵ El restaurante de dos estrellas tiene características similares al de uno estrella, la variante es que además de la comida corrida, se da servicio a la carta.

con sólo dos casos. Este tipo de restaurantes se caracterizan por ofrecer una mayor calidad tanto en el servicio como en los ingredientes con los que se elabora la comida, además de que los establecimientos cuentan con mejores instalaciones y una capacidad de atención mayor, por lo que el cliente no sólo paga un precio más alto por la comida, sino también por la atención y en un momento dado confort.

Al igual que el restaurante anterior, el de cinco estrellas tuvo como factores que más gustaron a la comida y la calidad del servicio, sólo que el primer factor registró diez casos, mientras que el segundo, cinco. Aunque tiene mayor peso la comida; la calidad del servicio en este tipo de restaurantes está relacionada con la atención de la gente que atiende al comensal; la eficiencia en el servicio, así como un detallado cuidado en la higiene, tanto del lugar, como en la comida y los meseros.

De alguna manera, se puede suponer que tanto los restaurantes de cuatro y cinco estrellas poseen cierto prestigio que se han ganado a lo largo de su permanencia en el Centro Histórico –sin que ello signifique que a mayor tiempo más prestigio, ya que se encuentran restaurantes que no tienen muchos años de estar en servicio, y su calidad es excelente-, y ello se puede aprovechar para fomentar el gusto por acudir al Centro Histórico, como una buena opción para el disfrute de la comida así como del mismo espacio urbano.

De lo anterior se puede señalar que los restaurantes de una y dos estrellas, son más de carácter popular, ya que los precios son económicos aunque no tengan una amplia variedad de platillos, sobre todo para aquellos casos que trabajan en el Centro Histórico, resulta una opción accesible. En lo que respecta a los de categoría de tres estrellas, también tienen rasgos de carácter popular, pero que a la vez representan una opción para sectores de ingresos medios; mientras que los de categoría de cuatro y cinco estrellas, son establecimientos frecuentados por otro nivel de personas, que saben que van a consumir alimentos de buena

calidad, e incluso tienen la opción de consumir bebidas alcohólicas, cuestión que no se observa en los de categorías inferiores.

Por otra parte, cabe destacar que los restaurantes del Centro Histórico son elementos importantes no sólo en lo referente a la cuestión económica, sino también en materia de socialización; ya que ello imprime al lugar vitalidad, e incluso puede considerarse como un elemento revitalizador de este importante espacio urbano.

4.3 Los restaurantes del Centro Histórico como elementos de socialización

La encuesta permitió observar que del total de los casos, un 88 por ciento considera que los restaurantes del Centro Histórico son espacios importantes para la convivencia social; de los cuales el 60 por ciento considera que propician la convivencia familiar, para un 17.3 por ciento son importantes para la convivencia social; y finalmente para el 10.7 por ciento son necesarios para la convivencia laboral, tomando en cuenta que aquellos que trabajan en el centro de la Ciudad, pasan la mayor parte de su tiempo.

En contraste, sólo el 10.7 por ciento consideró que los restaurantes del Centro Histórico no son espacios importantes para la convivencia, ya existen en la Ciudad lugares de mayor interés; y sólo el 1.3 por ciento no quiso contestar a la pregunta. (Ver Cuadro 11).

El hecho de que la mayoría de los casos considere a los restaurantes del Centro como elementos importantes para la socialización, se vincula con los que ahí tienen su lugar de trabajo, ya que la hora de la comida es uno de los momentos en los que se puede platicar con los compañeros de trabajo. Es lógico pensar que la Ciudad en general ofrece otras opciones, no poseen el valor histórico y simbólico tanto de los mismos restaurantes como del espacio en sí; ya que como se vio en el

Cuadro 11.

Frequency Table

Los resaurantes. son espacios importantes para la convivencia?

		Frequency	Percent	Valid. Percent	Cumulative Percent
Valid	si	66	88.0	89.2	89.2
	no	8	10.7	10.8	100.0
	Total	74	98.7	100.0	
Missing	no contestó	1	1.3		
Total		75	100.0		

Sí porque

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	convivencia familiar	45	60.0	68.2	68.2
	convivencia social	13	17.3	19.7	87.9
	convivencia laboral	8	10.7	12.1	100.0
	Total	66	88.0	100.0	
Missing	no corresponde	8	10.7		
	no contestó	1	1.3		
	Total	9	12.0		
Total		75	100.0		

No porque

		Frequency	Percent	Valid. Percent	Cumulative Percent
Valid	hay sitios de mayor interes	8	10.7	100.0	100.0
Missing	no corresponde	66	88.0		
	no contestó	1	1.3		
	Total	67	89.3		
Total		75	100.0		

primer capítulo; algunos restaurantes del Centro fueron de los primeros en aparecer en la tradición gastronómica de la Ciudad de México.

Otro de los factores importantes que tienen que ver con la dinámica del Centro Histórico, es la cuestión de la difusión de estos; por lo que fue necesario considerar esta variable en la encuesta para saber cuál puede ser la apreciación del común de la gente.

En este sentido, un 90.7 por ciento de los casos señalaron que debe haber mayor difusión de los restaurantes del Centro Histórico, por parte de los mismos establecimientos como de las autoridades locales; ya que un 50.7 por ciento consideró específicamente que no existe una guía gastronómica que abarque todos los tipos de restaurantes concentrados en este espacio; mientras que un 40.7 por ciento señaló que la difusión es necesaria para saber cuál es la oferta gastronómica del lugar.

En contraste, el ocho por ciento consideró que no es necesaria la difusión de los restaurantes del Centro Histórico, de ellos el 6.7 por ciento anotó que debe haber una guía completa de la oferta gastronómica de toda la Ciudad y no solamente del Centro, y sólo el 1.3 por ciento, no considera necesaria la difusión porque da por hecho que “todos” conocen el Centro de la Ciudad; además, el 1.3 por ciento no supo contestar a la pregunta. (Ver Cuadro 12).

De alguna manera, la mayoría de los casos consideran que hace falta una guía de la oferta gastronómica del Centro Histórico donde se incluya desde el lugar más modesto para comer, así como aquellos que gozan de cierto prestigio o aceptación en el gusto de la gente; y en este sentido, es válida la observación ya que sí existen guías gastronómicas del Centro Histórico –inclusive se pueden consultar vía Internet- pero sólo aparecen restaurantes de calidad cuatro y cinco estrellas, y que de alguna manera también son establecimientos que tienen toda una vida e historia dentro del espacio.

Cuadro 12

Frequency Table

¿Debe haber más difusión de los restaurantes del Centro Histórico?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	si	68	90.7	91.9	91.9
	no	6	8.0	8.1	100.0
	Total	74	98.7	100.0	
Missing	no sabe	1	1.3		
Total		75	100.0		

Sí porque

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	no existe guía gastr. del centro	38	50.7	55.9	55.9
	para saber que hay en el centro	30	40.0	44.1	100.0
	Total	68	90.7	100.0	
Missing	no corresponde	6	8.0		
	no sabe	1	1.3		
	Total	7	9.3		
Total		75	100.0		

No porque

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	la guía gastr. debe ser de la cd.	5	6.7	83.3	83.3
	el centro es conocido por todos	1	1.3	16.7	100.0
	Total	6	8.0	100.0	
Missing	no corresponde	68	90.7		
	no sabe	1	1.3		
	Total	69	92.0		
Total		75	100.0		

Una de las razones por las que sólo se consideran este tipo de establecimientos está vinculada al hecho de que el Centro es uno de los lugares turísticos por tradición en la Ciudad; por lo que los restaurantes forman parte importante de la oferta turística del lugar.

Por otra parte, es resulta interesante saber qué otras zonas de la Ciudad compiten con el Centro Histórico en materia gastronómica, así como conocer cuáles son las preferencias del público y por qué.

De esta manera, un 98.7 señaló que sí conocen otras zonas de la Ciudad donde se puede comer; y sólo un 1.3 por ciento contestó que sólo conoce el Centro Histórico.

Al respecto, se obtuvo que un 1.3 por ciento conoce la zona comercial de Polanco/Reforma-Lomas; el 18.7 por ciento conoce la Zona Rosa; el ocho por ciento las zonas gastronómicas de las colonias Condesa y Roma; el 2.7 por ciento conoce la zona comercial de Polanco Masarik; un 2.7 por ciento el corredor de Insurgentes; un 48 por ciento Plazas comerciales dentro de la Ciudad, y un 17.3 por ciento, zonas comerciales periféricas.

Se puede decir que de acuerdo a los resultados, el Centro Histórico posee una fuerte competencia, sobre todo la que se ubica en la Zona Rosa, Plazas o centros comerciales, los corredores gastronómicos de las colonias Roma y Condesa, así como zonas comerciales periféricas.

La Zona Rosa desde finales de la década de los años sesenta se ha colocado en una de las zonas más preferidas por la gente para pasar su tiempo libre, debido a que también cuenta con una amplia gama de restaurantes, bares, discotecas, comercios y hoteles; lo que la hace atractiva no sólo para los habitantes de la Ciudad, sino también para el turista, por lo que resulta una zona con bastante movimiento tanto diurno como nocturno.

No obstante, los corredores de las colonias Roma y Condesa, han entrado en la dinámica y competencia de la oferta gastronómica a partir de la década de los años noventa. Las características de estas zonas son muy diferentes a las de las demás zonas, ya que tratan de imitar un ambiente al estilo europeo, y debido a ello tienen una clientela muy específica, entre la gente que frecuenta estos sitios se encuentran universitarios, intelectuales y los habitantes de estas zonas.

Por otro lado, se ha observado una progresiva proliferación de plazas comerciales en la ciudad, e incluso algunos municipios conurbados cuentan con sus propias plazas comerciales, que ofrecen no sólo una oferta gastronómica, sino también otros tipos de ofertas como la comercial y la de diversión, como son las salas cinematográficas.

En conjunto, estas zonas representan lo “moderno” de la Ciudad, así como la creciente hegemonía de las empresas transnacionales de diversión y consumo; que poco a poco se están apoderando de las nuevas generaciones.

Lo anterior se ve reflejado en las preferencias de las personas encuestadas, ya que el 64 por ciento de la muestra prefiere esas zonas para comer; mientras que el 32 por ciento prefiere el Centro Histórico; y finalmente un cuatro por ciento se mostró indiferente a la elección.

Entre las razones que señalaron por las cuales prefieren otras zonas destacan: para un 18.7 por ciento su preferencia está vinculada a la existencia de otros servicios; el 29.3 por ciento prefiere esas zonas porque su ubicación es más accesible, el 10.7 por ciento observa que tienen mayor calidad de servicios; y el cuatro por ciento se mostró indiferente.

En cuanto al 32 por ciento que señaló su preferencia por el Centro Histórico, se destaca que un 6.7 por ciento lo prefiere por sus lugares de interés cultural y arquitectónico; el 1.3 por ciento prefiere el Centro por sus restaurantes; el

18.7 por ciento por su tradición e historia; el cuatro por ciento lo prefiere por su ubicación; y a un 1.3 por ciento le gusta la zona por sus comercios.

Estos resultados ponen de manifiesto que la preferencia por el Centro Histórico se centra en su carácter simbólico y cultural; y queda muy por debajo su oferta gastronómica, y esto refrenda la idea de que los restaurantes del Centro necesitan de una mayor difusión y apoyo por parte de las autoridades, ya que representan un potencial importante para revitalizar el espacio.

Con el trabajo de campo se pudo observar que algunos trabajadores jubilados, sobre todo, del Banco de México y telégrafos, siguen reuniéndose para comer con los amigos los días jueves y viernes, lo cual es una señal de que los restaurantes del Centro Histórico de la Ciudad de México permanecen en el gusto de la gente; sobre todo, se refrenda la idea que estos espacios son forjadores de identidades y tradiciones.

Por otro lado, la gran mayoría de las personas que acuden al Centro a realizar compras, se detienen a comer o tomar un refrigerio, pero en definitiva el público cautivo es la población que aquí encuentran su lugar de trabajo.

4.4 La visión de la oferta restaurantera del Centro Histórico

Es indiscutible que en la mayoría de los casos es la demanda quien dicta la dinámica de la oferta; sin embargo, en el caso de los restaurantes del Centro Histórico no es ésta la que les permite desarrollarse en aras de una mejor productividad, sino las condiciones que imperan en el espacio.

En este sentido, los horarios de atención de los establecimientos están sujetos a factores como la inseguridad, falta de iluminación, poca actividad nocturna, entre otros, y como es lógico influyen en la demanda. Por ello, es factible

observar que en el transcurso del día los restaurantes sean visitados por diversos tipos de públicos, mientras que al llegar la noche, la gran mayoría cierra “temprano sus puertas”, a excepción de bares y cantinas que luchan por no desaparecer, precisamente por los factores arriba mencionados, aunado a la competencia que representa la aparición de otros centros de recreación nocturna en zonas con mayor seguridad y accesibilidad.

De esta manera, los horarios de asistencia a los restaurantes del Centro de la ciudad a la hora de la comida varían de acuerdo al lugar o dependencia donde se labora –tomando en cuenta el “horario corrido” que no permite la salida a comer-. Es de las 14:00 a las 16:00 horas cuando los establecimientos reciben un flujo mayor de comensales, sobre todo en restaurantes como Sanborn’s y Vips, asimismo, los de “fast food” como Mc Donalds, Burguer King y Kentucky Fried Chicken, se ven abarrotados, al representar una opción accesible entre las diversas posibilidades que se pueden encontrar.

En el caso de restaurantes “tradicionales” como Prendes, Círculo Vasco Español, El Cardenal, Centro Castellano, Mesón Navarro, de lunes a viernes es menor el público que acude ya que el cubierto oscila entre los 150 y 250 pesos por persona; en contraste, el sábado y domingo se puede observar un mayor número de personas que acuden exclusivamente a comer. Los meseros de estos lugares, coincidieron en señalar que por lo general quienes se citan a la hora de la comida son familias y grupos de amigos, y en menor grado turistas.

Por otro lado, dos de los restaurantes que presenta una demanda mayor, son El Café de Tacuba y Danubio. En el primer caso, el fin de semana es cuando acuden más personas, sobre todo a la hora del desayuno y la comida; y de acuerdo a uno de los capitanes de meseros: “entre semana es aceptable el flujo de personas tanto en la mañana como al medio día”. En el segundo caso, el servicio se inicia a partir de las 13:00 hasta las 22:00 horas de lunes a lunes, y durante toda la semana, sobre todo de las 14:00 a las 17:00 horas se puede observar a un

número importante de comensales, incluso los días viernes y sábado, hay gente esperando a que se le asigne mesa.

Es evidente que las actividades como laboral, servicios y comercio, son los que definen y afectan particularmente a los horarios y días de atención de los restaurantes del Centro Histórico de la Ciudad de México; en este sentido, se distinguen tres tipos de comportamientos:

- 1) Los que pertenecen a las grandes cadenas como Vips, Sanborn's y algunos "Fast food"- ofrecen servicio de lunes a sábado a partir de las 7:00 o 9:00 horas hasta las 22:00 horas, teniendo un movimiento de gente constante tanto en el desayuno como en la comida todos los días de la semana; sin embargo a la hora de la cena baja la clientela. Mientras los domingos; abren una hora más tarde y cierran una hora más temprano.
- 2) Otro tipo de establecimientos sólo ofrecen el servicio a partir de las 12:00 horas hasta las 18:00 o 20:00 horas (algunos abren los siete días de la semana y otros permanecen cerrados los domingos), que en su mayoría se cuentan los restaurantes tradicionales; y por lo general no tienen contemplado el servicio de cena.
- 3) En menor grado, se encuentran restaurantes que ofrecen a parte de los servicios de desayuno o comida, el de cena en un horario más amplio que llega hasta pasadas las 0:00 horas. Los únicos establecimientos que cierran hasta las tres o cuatro de la madrugada del día siguiente (jueves, viernes y sábado, principalmente) son los bares con modalidad de baile (discotecas) que ofrecen especialmente el servicio de bebidas alcohólicas, en un ambiente musical y de diversión.

De lo anterior se puede concluir que los restaurantes dependen en su gran mayoría de las demás actividades que se realizan en el espacio, pero también se complementan.

La actividad de esparcimiento en el Centro Histórico desde hace mucho tiempo se ha visto afectada con el cierre de varios de sus teatros y sitios de convivencia, lo que ha propiciado que los restaurantes ante la falta de gente, cierre más temprano; si a esto se le suma la inseguridad, el difícil acceso y tránsito, la falta de iluminación, manifestaciones, entre otros problemas, los restaurantes podrían ir desapareciendo.

Si bien es cierto que el gobierno democrático del Distrito Federal ¹³⁶ ha implementado programas culturales y populares en el Centro de la ciudad, más los museos y demás atractivos del espacio; pareciera que éstos no han sido suficientes para ayudar a devolverle su carácter simbólico.

En este sentido, restauranteros del Centro Histórico coinciden en señalar que en los últimos tres años la afluencia del público ha disminuido, sobre todo de lunes a jueves, siendo los viernes y sábados los días de mayor consumo. Mientras que las épocas más productivas son los días en los que se presenta "El Festival del Centro Histórico", "La Feria del Libro", en el Palacio de Minería, así como los últimos días de noviembre y primera quincena de diciembre.

Destacaron que la demanda que tienen a lo largo de los días hábiles, en su gran mayoría se trata de oficinistas, empleados de los gobiernos federal y local, gente que acude de compras y en los fines de semana, público en general.

Los factores que señalaron como los causantes de la baja en la demanda, son: comercio ambulante y puestos de comida en la calle, falta de estacionamientos, indigencia; marchas, plantones y delincuencia.

¹³⁶ Diciembre de 1999.

Otro factor que mencionaron los restauranteros está vinculado a los medios de comunicación de masas, en el sentido de que éstos lejos de difundir al Centro como uno de los espacios importantes y simbólicos de la ciudad, “espantan a la gente” para que no lo visite, lo cuál repercute en la baja afluencia a los espacios gastronómicos.

Ante este panorama, los restauranteros subrayaron que para lograr una recuperación eficaz del Centro Histórico, y en consecuencia para mejorar las condiciones en la demanda, es necesario prohibir o en el mejor de los casos, regular el comercio informal así como respetar los acuerdos que se tienen al respecto; en cuanto a la inseguridad, destacaron que sólo combatiendo la corrupción en los cuerpos policíacos es como se puede instaurar un ambiente más seguro; asimismo, aseveraron que una mayor actividad recreativa beneficiaría a los restaurantes del Centro, sobre todo para propiciar la demanda nocturna.

Por otro lado, destacaron que los problemas más comunes a los que se enfrentan, en cuestión de la operatividad de los establecimientos es el suministro de agua, sobre todo los fines de semana.

La información proporcionada con relación al personal que labora, es variada, ya existen establecimientos que emplean alrededor de 80 personas, otros tienen un estimado de 30 a 40, otros entre 18 y 15, y los que menos personal presentan, oscilan entre los 15 y 8 trabajadores. A este respecto, los restauranteros señalaron que el mayor problema que enfrentan al momento de contratar al personal es la lejanía que existe entre el lugar de trabajo y su domicilio, ya que la mayoría proviene de municipios conurbados, como Nezahualcoyotl y Coacalco. Sin embargo, están a favor de apoyar a las autoridades para la generación de vivienda para trabajadores del Centro Histórico.

Asimismo, los restauranteros coincidieron en señalar que la oferta gastronómica del Centro Histórico es una importante actividad económica, además de su tradición, permanencia y diversidad. Sin embargo, consideran que hace falta

difundirla adecuadamente, lo que ayudaría en algunos de los casos a reactivar su economía al atraer más público, sobre todo en los fines de semana y en el horario nocturno, así como rescatar a aquellos establecimientos que por falta de demanda, se encuentran a punto de desaparecer.

Cabe destacar que la percepción de los restaurantes del Centro Histórico por parte del público encuestado, coincide con las opiniones de los restauranteros, en cuanto a que se trata de una actividad que carece de difusión; asimismo, que la mayoría del público consumidor se trata de la gente que labora en este espacio; con lo que se confirma que estos espacios responden a las necesidades de la población flotante, además, de ser elementos que por sí mismos no han sido aprovechados, y por consiguiente, su permanencia depende aún más de acciones por parte de las autoridades.



Copiando el "estilo europeo" del cafecito al aire libre.



Ante la falta de estacionamientos, obstrucción en las principales calles del Centro.



Los establecimientos también contribuyen al caos vial.



Claro ejemplo de lo que ha representado el auge de la comida rápida o "fast food". Ambos ubicados frente a Palacio Nacional.



*Foto superior: "fast food" Mc Donald's.
Foto inferior: "fast food" Shakey's.*



Los Restaurantes del Centro Histórico, desde los más modestos hasta los que gozan de prestigio y tradición.





El Centro Histórico, abanico de posibilidades para satisfacer a los paladares más exigentes.





El Cardenal, tiene 31 años de servir al público, primero en Moneda y después en Palma 32.



El Cardenal un sábado a la hora de la comida.



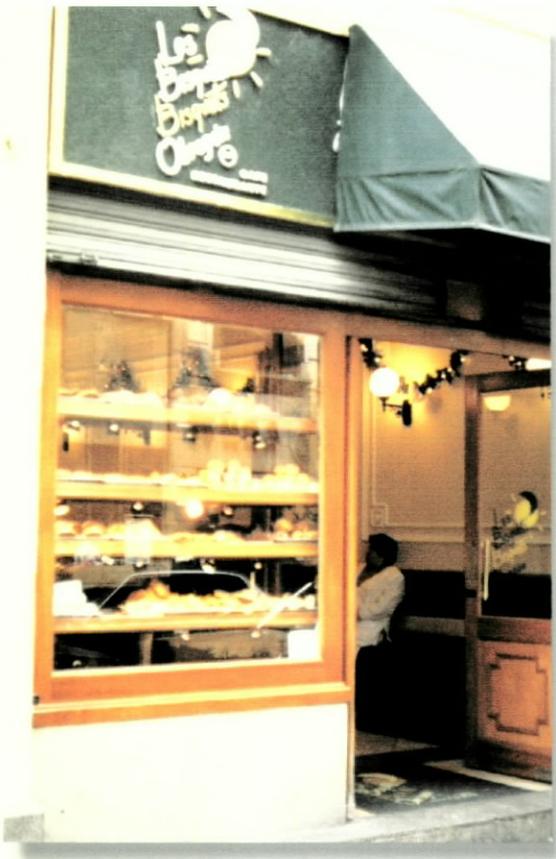
Restaurante Bar la Nueva Ópera, testigo por más de un siglo de los cambios que ha sufrido el Centro Histórico.



La apacibilidad del domingo.



El caos vial entre semana.



Bisquets Obregón, famosos por la elaboración de su propia bizcochería.



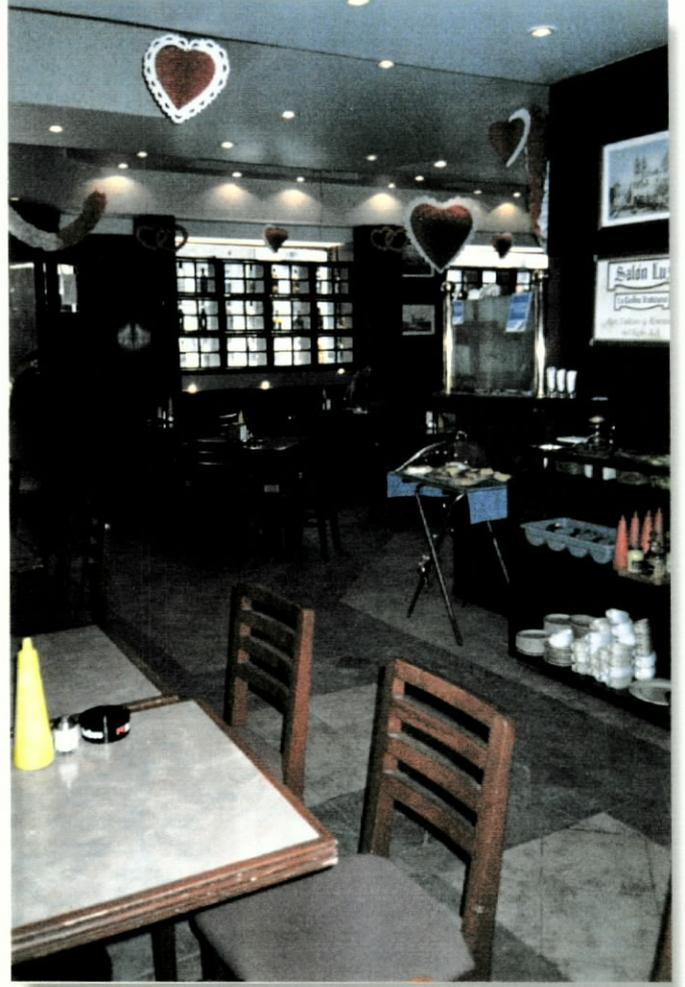
Café de Tacuba, a pesar del tiempo y contratiempos, continúa en el gusto de los comensales.



Café El Popular, de los pocos café-restaurante que cierra sus puertas pasada la media noche.



El Centro Histórico y sus tradicionales cantinas.



Salón la Nueva Luz.



La Flor del Norte.

La actividad nocturna del Centro Histórico lucha por sobrevivir.



Tarará, salón de salsa.



La Opulencia, bar para bailar.



Bar El Oráculo.

Capítulo 5

La planeación y el Centro Histórico de la Ciudad de México frente a la recuperación del espacio

Como se ha visto a lo largo de la investigación, la actividad gastronómica del Centro Histórico de la Ciudad de México es una actividad importante tanto en número de unidades que presenta a nivel delegación Cuauhtémoc y Distrito Federal, así como en su valor simbólico y tradicional, ya que como se recordará, es la zona donde se gestan los primeros restaurantes a lo largo de la historia de la Ciudad, por lo que la actividad restaurantera podría ser explotada como un elemento para la recuperación de este espacio urbano, así como de su centralidad.

Sin embargo, para que pueda verse a la actividad como un elemento de recuperación del Centro de la Ciudad, es necesario revisar desde los ámbitos de la planeación y de la ley, cuáles son los lineamientos que se señalan, de tal manera que exista una congruencia entre lo que se “dice”, lo que “se hace” y lo que se “puede hacer”.

Por ello, es importante revisar lo que plantean los niveles de la planeación y el marco jurídico del Centro Histórico para así poder llegar a una conclusión de cómo la actividad gastronómica pueda ser un elemento de recuperación de la principal trama urbana y tradicional de la Ciudad de México.

5.1 Marco jurídico y político del Centro Histórico de la Ciudad de México

En el caso del Centro Histórico de la Ciudad de México, las circunstancias del crecimiento de la ciudad ha originado que las actividades que antes se desarrollaban en la zona, se desplacen hacia otras, sin embargo, la importancia

histórica del centro permanece en quienes aún lo habitan, y de alguna manera el término de "*Centro Histórico*" no es pensado únicamente en el hecho de que ahí se concentren edificios y monumentos con valor histórico y cultural, en su conjunto el centro histórico representa el patrimonio cultural del pueblo.

Por lo tanto, la Ciudad fue lo que ahora es el Centro, también se le conoce como el primer cuadro de la ciudad y a partir de 1980 se estableció como "Centro Histórico", pero lo más importante es que ha sufrido diversas etapas sucesivas de destrucción y reconstrucción partiendo de los nahuas hasta la destrucción de Tenochtitlan, para que sobre sus ruinas se reedificara la Ciudad de México. Como consecuencia de las leyes sobre nacionalización de los bienes de la Iglesia en 1859 se demolieron conventos que ocuparon grandes extensiones de terreno.

El Centro Histórico de la Ciudad de México cuenta con el área de monumentos históricos más importantes, no sólo de la ciudad o del país en su conjunto, sino también del continente americano, cabe recordar que ahí fue donde se fundó la primera universidad y se estableció la primera imprenta de América.

En este sentido, el patrimonio cultural se mide por siglos y en el marco del nuevo milenio, es necesario reflexionar cuidadosamente de lo que se ha hecho y dejado de hacer respecto a la conservación de nuestro pasado.

La decadencia del Centro alcanzó una degradación absoluta, sus habitantes emigraron al no poder seguir viviendo en esta zona deteriorada y sin servicios habitacionales; las plantas altas de las edificaciones quedaron abandonadas o en el peor de los casos se convirtieron en bodegas o talleres. Los inmuebles continuaron arruinándose por la falta de mantenimiento provocada por los decretos de congelación de rentas (1942-1992). El comercio ambulante creció en forma desproporcionada al adueñarse de las calles y banquetas, que a su vez ha entorpecido el tránsito vehicular y peatonal. Los monumentos se dañaron por el proceso de abandono y deterioro consecuente, y aunque se han realizado algunas

acciones para recuperar edificios importantes, todavía hace falta mucho por hacer, sobre todo, porque existe un vacío en materia de legislar adecuadamente la conservación y recuperación del patrimonio histórico y cultural de la gran ciudad de México.

Cabe recordar que en el año de 1978, a raíz del hallazgo de la Coyolxauqui se llevó a cabo el proyecto del Templo Mayor con lo que se demolieron varias casas de los siglos XVIII con lo que se transgredió los principios de la Carta de Venecia, firmada por México, la cual establece que no es válido destruir un monumento posterior sino rescatarlo del deterioro en el que se pueda encontrar ya que representa un testimonio valioso en la memoria colectiva; además, no debe haber épocas privilegiadas, porque todas merecen respeto.

El 9 de abril de 1980, el Centro Histórico de la Ciudad de México fue declarado por decreto presidencial, zona de monumentos, y en diciembre de 1987, la UNESCO lo declaró patrimonio de la humanidad. Sin embargo, esta protección de finales de la década de los ochenta, atravesó por su peor fase de deterioro, agravada por los sismos de 1985 que destruyeron viviendas, edificios de oficinas, hoteles, tanto del Centro como de zonas colindantes.

Aún así, el Centro Histórico de la Ciudad de México lucha por conservar su magnificencia e importancia por el valor histórico y artístico de sus edificios, de sus setenta templos, de sus casi dos mil monumentos, de sus calles, de su traza, sus plazas, de su plaza mayor, de todo su patrimonio cultural tangible e intangible.

En diciembre de 1990 se constituyó el Patronato del Centro Histórico, asociación que tiene como objeto la promoción de actividades de concertación con los grupos y organizaciones interesados en contribuir a la recuperación, mejoramiento, conservación y desarrollo del centro Histórico. El Patronato a su vez constituyó un organismo autónomo, con el apoyo de las autoridades del gobierno de la Ciudad de México y del sector oficial, el Fideicomiso del Centro Histórico de la Ciudad de México.

Cabe resaltar que durante los años que lleva operando el Fideicomiso se ha logrado atenuar el proceso de deterioro; asimismo se ha recuperado la imagen urbana de algunas calles importantes, y este organismo ha participado en más de 1500 obras en las que los propietarios han contribuido con inversiones para restaurar los inmuebles con el apoyo de incentivos fiscales que otorga el gobierno de la Ciudad.

Sin embargo, ante las grandes transformaciones que ha sufrido el Centro Histórico de la Ciudad de México es de suma importancia adecuar las normas de protección a nuestro patrimonio cultural e histórico, porque las que aún están vigentes son inoperantes y hasta se podría decir que insuficientes por el exceso de trámites burocráticos que existen en los tres ámbitos de gobierno, si aunamos a ello la falta de coordinación entre la aplicación de la Ley Federal de Monumentos, las leyes locales de desarrollo urbano y la ausencia constitucional, nos lleva a un panorama de contradicciones y vacíos en el proceso de aplicación, lo que seguiría desencadenando la destrucción, alteración y pérdida del patrimonio histórico no sólo de la Ciudad de México, sino de otros centros importantes del país.

En este sentido, los restaurantes del Centro Histórico podrían tener un papel más dinámico y eficaz en la tarea de recuperar los inmuebles con gran valor histórico y cultural, tal es el caso de aquellos en los que se encuentran alojados, restaurantes como Al Andaluz o El Café de Tacuba que para su funcionamiento los dueños invirtieron en la rehabilitación de los edificios –gracias a la gestión del Fideicomiso ante las autoridades competentes así como de los incentivos fiscales que se proporcionaron-; que además de devolverles su belleza arquitectónica, también contribuyeron al mejoramiento de la imagen del Centro y pueden representar una forma de hacer que los habitantes de la Ciudad vuelvan sus ojos a este espacio urbano, como un lugar donde comer y pasar el tiempo libre, en aras del rescate de su centralidad.

5.1.1 Marco jurídico del patrimonio cultural e histórico

La protección del patrimonio cultural es uno de los nuevos campos en los cuales poco se ha legislado durante el siglo XX. El proceso de proteger el patrimonio histórico se inició con la revalorización que comenzó a hacerse de los bienes culturales de la nación, como elementos esenciales para el desarrollo espiritual y material del pueblo, por lo que se considera un objeto social que debe ser protegido por el Estado, donde se incorpora esta protección del patrimonio cultural de la nación a la función pública o función del Estado y que comenzó a regular la forma en que se debería llevar a cabo esa función.

La expresión “patrimonio” se emplea en estos casos en un sentido figurado que se vincula a su origen etimológico, a la voz latina *patrimonium* que era un término que se usaba para señalar el conjunto de los bienes que una persona había heredado de sus ascendientes.

Se entiende como “Patrimonio Cultural de la Nación” al conjunto de obras, testimonios, sitios y monumentos que conforman la herencia de la Nación, además de ser un elemento valioso para la consolidación de nuestra identidad.

Entre las cuestiones más importantes en materia de legislación, cabe mencionar que el término de “Patrimonio Cultural de la Nación” no ha sido utilizado como tal, baste recordar que la *Constitución Políticas de los Estados Unidos Mexicanos*, en el Capítulo Segundo, Sección III “De las facultades del Congreso”, en su artículo 73, fracción XXV sólo se señala:

“ Para establecer, organizar y sostener en toda la República escuelas rurales, elementales, superiores, secundarias y profesionales; de investigación científica, de bellas artes y de enseñanza técnica; escuelas prácticas de agricultura y de minería, de artes y oficios, museos, bibliotecas, observatorios y demás institutos concernientes a la cultura general de los habitantes de la Nación, y legislar en todo lo que se refiere a dichas instituciones; *para legislar sobre monumentos arqueológicos, artísticos e históricos, cuya conservación sea de interés nacional*; así como

para dictar las leyes encaminadas a distribuir convenientemente entre la Federación, los Estados y los Municipios el ejercicio de la función educativa y las aportaciones económicas correspondientes a ese servicio público, buscando unificar y coordinar la educación en toda la República. Los títulos que se expidan por los establecimientos de que se trata surtirán sus efectos en toda la República”.¹³⁷

Es preciso mencionar que fue en el gobierno del presidente Gustavo Díaz Ordaz cuando por decreto se adicionó este artículo, fracción XXV, constitucional, publicado el 13 de enero de 1966 en *el Diario Oficial de la Federación*, y con esta facultad otorgada al Congreso de la Unión se expidió la Ley Federal del Patrimonio Cultural de la Nación.

Posteriormente se dio paso a la Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas, publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 6 de mayo de 1972, y que desde entonces está vigente, donde extiende su campo de protección a ciertos bienes culturales que ella misma señala y define. Esta Ley establece como de utilidad pública la investigación, protección, conservación, restauración y recuperación de los monumentos que conforman el patrimonio cultural. En este sentido, en su artículo 1º señala que “El objeto de esta Ley es de interés social y nacional y sus disposiciones de orden público”.

Hasta aquí se puede decir que a nivel constitucional no queda claro a quién compete la conservación, preservación y rescate del patrimonio cultural de la Nación, como habría de suponerse, sólo se señala quiénes pueden legislar en la materia, por lo que nos enfrentamos a un vacío que sería conveniente trabajar más detalladamente en el Congreso de la Unión.

La otra cara de la moneda nos dice que existen otros instrumentos jurídicos creados por organismos públicos descentralizados como son el Instituto Nacional de Antropología e Historia, Instituto Nacional de Bellas Artes, Comisión Nacional

¹³⁷ CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, Editorial SISTA S.A. de C.V., México, 1999, pág. 36.

para la Preservación del Patrimonio Cultural, y el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, que funciona como coordinador de las demás entidades.

Entre la normatividad establecida por el INAH se encuentran el Reglamento del Consejo de Arqueología, Disposiciones Reglamentarias para la Investigación Arqueológica en México, Registro y Concesión de uso de Bienes Arqueológicos Muebles, Registro de Zonas Arqueológicas declaradas, Requisitos para la obtención de inscripción en el registro de reproducciones y exportaciones del INAH, así como el Permiso para la Exportación de Reproducciones de Monumentos Arqueológicos, Normas Generales de Seguridad para los Museos del INAH, reglamento del Consejo de Paleontología, Reglamento del Consejo de Monumentos Históricos.

Lo anterior tiene que ver con los Acuerdos Circulares para cumplir con las disposiciones de la Ley, publicados en el Diario Oficial de la Federación el 31 de diciembre de 1977, donde se señala que en cuanto a los monumentos históricos dependientes del INAH, requieren del cuidado, conservación y estricta vigilancia para la custodia del patrimonio cultural de la Nación que en ellos se encuentra custodiada, además considera que no serán utilizados por ninguna persona física o moral, entidad federativa, estatal o municipal con fines ajenos a su objeto o naturaleza, salvo en casos autorizados previa y expresamente por el Secretario de Educación Pública, para llevar a cabo actos culturales o cívicos relevantes, a juicio del propio secretario.¹³⁸

Es hasta 1984 cuando se publica en el Diario Oficial de la Federación (26 de noviembre), el Decreto por el que se reforma y adiciona la Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas, con el objetivo de aclarar cuáles son los monumentos artísticos que deben ser considerados como tales, asimismo, se crea la Comisión Nacional de Zonas y Monumentos Artísticos que tendrá por objeto dar su opinión a la autoridad competente (en el caso del

¹³⁸ DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN, CD-ROOM.

INBA), sobre la expedición de declaratorias de monumentos artísticos y de zonas de monumentos artísticos, que será necesaria para la validez de la misma.

Sin embargo, la declaratoria de zona de monumentos es una acción meramente administrativa por la cual el presidente de la República declara que un conjunto de bienes inmuebles, que se encuentran en una demarcación territorial determinada, al considerarse que están vinculadas a hechos históricos de relevancia, quedan bajo la jurisdicción de los poderes federales y sujetos a la protección de la Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas. Las declaratorias son actos de la autoridad que afectan en lo jurídico a los propietarios de bienes inmuebles declarados monumentos históricos, de tal suerte que quedan obligados a conservarlos y hasta restaurarlos, tal como se señala en el artículo 6 de la Ley.

Pero ni la Ley ni su Reglamento tienen contemplado algún procedimiento para garantizar el derecho de audiencia de los particulares que se vieran afectados por las declaratorias de zonas de monumentos históricos, el único recurso es apearse al artículo 23 de la Ley, ya que entre las declaratorias se señala:

"Cuando habiendo sido requeridos para efectuar obras de restauración no las realicen, el Instituto Nacional de Antropología e Historia procederá a hacer dichas obras y la Tesorería de la Federación realizará el cobro de costo de las mismas... Las obras de restauración que se ejecuten en bienes inmuebles declarados históricos sin autorización del Instituto Nacional de Antropología e Historia serán suspendidas y en su caso demolidas"¹³⁹

Es importante hacer mención que es hasta 1999 (28 de abril) cuando surge una iniciativa de Proyecto de Ley de Patrimonio Histórico y Cultural de la Nación originada en el Senado de la República por parte de la Comisión de patrimonio Histórico y Cultural de la Nación, donde se plantea la concurrencia de

¹³⁹ Op. cit.

los Estados y Municipios, así como de toda la sociedad con el fin de lograr un marco jurídico que proteja y conserve el patrimonio cultural de la Nación.¹⁴⁰

Esto nos hace pensar que en la esfera jurídica a nivel federal, hasta el momento poco se ha hecho en lo que se refiere a la protección del patrimonio cultural e histórico de la Nación, además, esto deja ver que los trabajos al respecto continuarán por un largo tiempo, dada la complejidad y multiplicidad de los factores que en él confluyen.

5.2 La planeación urbana y el Centro Histórico de la Ciudad de México

Por otra parte, frente al marco legislativo existe un conjunto de normas vinculadas al patrimonio cultural como la Ley General de Asentamientos Humanos, Programa Nacional de Desarrollo Urbano, Plan Nacional de Desarrollo, Ley General de Bienes Nacionales, y en lo que se refiere al Distrito Federal –que más adelante se abordará- encontramos a la Ley de Planeación del Desarrollo del Distrito Federal, Ley de Desarrollo Urbano del Distrito Federal, Estatuto de Gobierno del Distrito Federal, Ley del Régimen Patrimonial y del Servicio Público del Distrito Federal, Programa General de Desarrollo Urbano del Distrito Federal, así como los Programas Delegacionales de Desarrollo Urbano y Programas Parciales, como el Programa Parcial de Desarrollo Urbano Centro Histórico del Programa Delegacional de Desarrollo urbano para la Delegación Cuauhtémoc.

Considero importante señalar que *Plan Nacional de Desarrollo 1995-2000*, en su capítulo 4 destinado al Desarrollo Social, hace una breve mención sobre la preservación del patrimonio cultural, donde especifica que para tal efecto se requiere de la participación organizada de toda la sociedad, además de:

¹⁴⁰Información obtenida en la página del Senado de la República en Internet, www.senado.gob.mx/legislacion/proceso/cronica/99/.

“El Gobierno creará y alentará los espacios y modalidades de colaboración de individuos y grupos en el cuidado, el estudio y la difusión de nuestro legado cultural. En estas tareas deberá generarse la más amplia participación federal, estatal y municipal. El Gobierno Federal incrementará acciones para difundir el patrimonio cultural en el país y en el ámbito internacional, con el propósito de hacer más vigorosa la presencia de México en el exterior”.¹⁴¹

Mientras que el *Programa Nacional de Desarrollo Urbano 1995-2000*, reconoce que:

“Se requiere hacer compatibles las políticas de desarrollo urbano con las de conservación del patrimonio histórico en los centros de nuestras ciudades, mediante la continuación del esfuerzo realizado en años anteriores para recuperar y aprovechar social y económicamente los inmuebles con alto valor histórico o cultural que se encuentren en condición de abandono, buscando respetar sus características arquitectónicas, a fin de revitalizar las actividades turísticas, comerciales y de servicios de los centros de las ciudades, sin menoscabo de la importancia de mantener en estas zonas a la población residente”.¹⁴²

En cuanto a las líneas de acción de los centros de las ciudades, el programa tiene como objetivo fundamental la revitalización de los principales centros de las ciudades:

“... sean estos los centros históricos o sitios de actividad urbana donde puedan promoverse proyectos integrales que generen actividad económica, proporcionen empleo a la población, aprovechen el patrimonio histórico monumental de la ciudad evitando su deterioro, modernicen la infraestructura y rehabiliten el equipamiento urbano”.¹⁴³

Y en las metas e instrumentación dice que:

“Llevar a cabo proyectos urbanos integrales que consideren la rehabilitación y aprovechamiento de edificios de carácter monumental, histórico o artístico para dedicarlos a actividades

¹⁴¹ SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL, Plan Nacional de Desarrollo 1995-2000, México, 1996, págs. 90-91.

¹⁴² SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL, Programa Nacional de Desarrollo Urbano 1995-2000, México, 1996, págs. 48 y 49.

¹⁴³ *Op. cit.*, pág. 82.

económicas, administrativas, habitacionales o culturales, con respecto a su estructura y en congruencia con la normatividad correspondiente".¹⁴⁴

Ahora bien, si atendemos a las características del plan y del programa, podemos inferir que en el primero no existe una meta bien definida acerca cómo se logrará la preservación del patrimonio, sólo se centra a señalar que se requiere de la participación de los tres ámbitos federal, estatal y municipal, así como difundir el patrimonio en lo local y en el extranjero.

Mientras que el programa sólo menciona que se requiere hacer compatibles las políticas de desarrollo urbano con las de conservación del patrimonio histórico en los centros de nuestras ciudades, pero no especifica el cómo o una estrategia bien planteada y cimentada en las características de éste; integra las variables económica y social para los inmuebles con alto valor histórico o cultural que se encuentren en condición de abandono, buscando respetar sus características arquitectónicas, con la finalidad de revitalizar las actividades turísticas, comerciales y de servicios de los centros de las ciudades, así como mantener en estas zonas a la población residente. Este último punto es importante, sin embargo, tampoco se señala cómo lograrlo, sólo se centra en mencionar pero sin explicar el cómo o por qué.

En lo que respecta a las líneas de acción, sólo se centra en señalar que los centros históricos o sitios de actividad urbana donde se puedan promover proyectos integrales que generen actividades económicas y empleo a la población, debe aprovecharse el patrimonio histórico de la ciudad evitando su deterioro, pero sin decir cómo se modernizará la infraestructura y cómo se rehabilitará el equipamiento urbano.

¹⁴⁴ Ibidem.

Y finalmente, las metas e instrumentación también se centra sólo en señalar, pero no logra aterrizar cómo lograr y conformar los proyectos urbanos integrales que consideren la rehabilitación y aprovechamiento de edificios de carácter monumental, histórico o artístico para dedicarlos a actividades económicas, administrativas, habitacionales o culturales, respecto a su estructura y en congruencia con la normatividad correspondiente, misma que no especifica.

En este sentido, nos enfrentamos a un serio problema, donde no existe congruencia con los propósitos del plan y del programa, además de la falta de unificación entre ambos.

Ahora bien, si se revisa la Ley General de Asentamientos Humanos en su versión 1993, encontraremos también un vacío en cuanto a las normas a seguir para la preservación del patrimonio cultural e histórico o en su modalidad de centros históricos. En su artículo 2º, Para los efectos de esta Ley, fracción V Conservación, dice que:

“La acción tendente a mantener el equilibrio ecológico y preservar el buen estado de la infraestructura, equipamiento, vivienda y servicios urbanos de los centros de población, incluyendo sus valores históricos y culturales...”¹⁴⁵

Mientras que en el artículo 3, que señala el ordenamiento territorial de los asentamientos humanos y el desarrollo urbano de los centros de población, tenderá a mejorar el nivel y calidad de vida de la población urbana y rural mediante: fracción XIV, la preservación de patrimonio cultural de los centros de población, es repetitivo respecto al artículo 2º, ya que no menciona nada nuevo.

Más adelante, en el Capítulo Quinto, de las regulaciones a la propiedad en los Centros de Población, artículo 33 Para la ejecución de acciones de

¹⁴⁵ SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL, Diario Oficial de la Federación, Ley General de Asentamientos Humanos 1993, México, 1993, pág. 44.

conservación y mejoramiento de los centros de población, además de las provisiones señaladas en el artículo anterior, la legislación estatal de desarrollo urbano establecerá las disposiciones para, fracción III, la preservación del patrimonio cultural y de la imagen urbana de los centros de población, también se observa un profundo vacío, ya que no propone de qué manera se preservará el patrimonio de acuerdo con las normas establecidas en la Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas.

De esta manera, se puede inferir que tanto el Plan de Desarrollo Nacional, el Programa Nacional de Desarrollo Urbano y la Ley General de Asentamientos Humanos sólo se remiten en señalamientos superficiales a la preservación de los centros históricos, nombrándolos como el patrimonio cultural o histórico, pero no abundan de qué manera, ni tampoco hacer referencia a normatividades establecidas por la esfera legislativa.

En lo que respecta al Programa General de Desarrollo Urbano del Distrito Federal, Versión 1996; dentro del capítulo 5 Acciones estratégicas, se señala únicamente que se deberá preservar el patrimonio del Centro Histórico; la conservación de la imagen urbana y los edificios en zonas de alto valor arquitectónico.

Mientras que en la Instrumentación sólo se menciona la aplicación del instrumento de transferencia de potencial de desarrollo que ha utilizado el Gobierno del Distrito Federal en el Centro Histórico, para la generación de inversiones enfocadas a la rehabilitación de edificios de valor histórico, sin embargo no queda claro cómo se llevaría acabo.¹⁴⁶

Por su parte, el Programa Delegacional de Desarrollo Urbano de Cuauhtémoc, 1997; subraya la estrategia que se ha tomado para regresar el desarrollo al Centro, ha sido el tratar de revertir gradualmente la tendencia de

¹⁴⁶ SECRETARÍA DE SARROLLO URBANO Y VIVIENDA, *Programa General de Desarrollo Urbano del Distrito Federal, Versión 1996*, págs. 100 y 110.

despoblamiento y abandono de las zonas centrales a través del desarrollo inmobiliario; lo más importante es que destaca la necesidad de inversión en la construcción y regeneración de las oficinas, el comercio y los hoteles, también señala como punto importante la construcción y rehabilitación de la vivienda, además de la adecuada mezcla de los usos habitacionales y de servicios, con el propósito de rescatar su función social.

Por lo tanto, se puede señalar que tanto el Programa Nacional de Desarrollo Urbano 1995-2000, la Ley de Asentamientos Humanos de 1993; así como el Programa General de Desarrollo Urbano del Distrito Federal Versión 1996, son insuficientes para orientar el desarrollo del Centro Histórico de la Ciudad de México, por lo que se hizo necesario elaborar el Programa Parcial de Desarrollo Urbano Centro Histórico que contribuya al rescate integral de este espacio urbano y su centralidad, apegándose al Programa Delegacional de Desarrollo Urbano de Cuauhtémoc, 1997; que es el que proporciona un diagnóstico más real de la situación de espacio en cuestión.

5.2.1 El rescate del Centro Histórico más allá del patrimonio arquitectónico

El Centro Histórico de la Ciudad de México ha sido declarado jurídicamente como zona de monumentos históricos definida y protegida por el decreto presidencial del 9 de abril de 1980¹⁴⁷, la cual tiene una extensión de casi 10 kilómetros cuadrados de espacio. Esta declaratoria tiene sus bases en los términos de sus características de origen, ya que la Ciudad de México se encuentra asentada sobre los restos de la antigua Tenochtitlan, expresión de la tradición cultural mesoamericana, la cual conserva los elementos de la antigua traza prehispánica y que durante la conquista española fue sede del Virreinato, de la Real Audiencia y del Arzobispado de México.

¹⁴⁷ CONSEJO DEL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, Patrimonio Cultural de la Humanidad. El Centro Histórico de la Ciudad de México. Acciones realizadas 1984-1988, México, 1988, pág. 7.

Se puede decir, que esta declaratoria es uno de los primeros pasos para proteger, conservar y restaurar el Centro Histórico en su conjunto, cuyas expresiones urbanas y arquitectónicas constituyen no sólo el patrimonio cultural de la Nación, sino también de la Ciudad de México y América Latina.

La declaratoria establece que:

“Las construcciones que se hagan en la zona de monumentos históricos del centro histórico de la Ciudad de México, se sujetarán a las condiciones establecidas en las disposiciones legales aplicables y en todo caso, cualquier obra de construcción, restauración o conservación en la zona de monumentos históricos deberá realizarse mediante la solicitud del particular presentada ante el Departamento del Distrito Federal”.¹⁴⁸

En este sentido, podemos observar que la declaratoria del Centro Histórico de la Ciudad de México, precisa que es el Departamento del Distrito Federal (ahora gobierno del Distrito Federal), al que se le debe informar sobre las obras de construcción, restauración o conservación, sin embargo, quizás queda implícito que se trata de una zona federal cuyo resguardo compete al INAH, lo cual debería señalarlo.

Por otro lado, esta declaratoria también dispuso la creación del Consejo del Centro Histórico de la Ciudad de México, que tiene por objeto proponer la coordinación de las actividades de recuperación, protección y conservación del corazón de la ciudad.

Mediante escritura pública, el 12 de diciembre de 1990, se creó el Patronato del Centro Histórico, A.C., para la recuperación, mejoramiento, conservación y desarrollo del Centro Histórico, mediante la promoción de todo tipo de actividades y la obtención de recursos que puedan ser canalizados en coordinación con las autoridades competentes, a los programas que se aprueben para dicho propósito. Asimismo, el 18 de diciembre de ese mismo año, el

¹⁴⁸ DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN, CD-ROOM.

Patronato y Nacional Financiera S.N.C. celebraron un contrato de fideicomiso irrevocable con la finalidad de generar un proceso concertado y continuo que respondiera a las expectativas de recuperación y mantenimiento del centro, involucrando a la sociedad y a las instituciones.

En este sentido, de acuerdo al informe de labores de 1994, del Consejo, el Fideicomiso impulsó programas en participación ciudadana, inversiones, apoyos y facilidades, restauración de inmuebles, actualización y mejoramiento de instalaciones de servicios, mejoramiento de la imagen de equipamiento urbano y de fachadas, así como el mejoramiento de sus barrios.¹⁴⁹

Cabe señalar que en septiembre de 1998, el Fideicomiso del Centro Histórico de la Ciudad de México, presentó la propuesta del *Plan Estratégico para la Regeneración y el Desarrollo Integral del Centro Histórico de la Ciudad de México*, que:

“...responde a la necesidad de enfrentar un proceso de marcado deterioro de las condiciones de vida de los habitantes y usuarios del Centro Histórico, así como la degradación del entorno urbano y de los valores patrimoniales, que en 1980, se declararon como zona de monumentos y que en 1987 lo hicieron merecedor del máximo reconocimiento internacional, al distinguirlo con la denominación de la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad.”¹⁵⁰

Esta propuesta, como señala el documento se fundamenta en el Programa General de Desarrollo del Gobierno del Distrito Federal 1998-2000, donde una de sus estrategias plantea “impulsar proyectos integrales de renovación urbana con perfiles específicos” y fortalecer y recuperar el Centro Histórico, con programas de orden económico, social y cultural.¹⁵¹

¹⁴⁹ CONSEJO DEL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, Informe del Consejo del Centro Histórico de la Ciudad de México 1994, pág. 10.

¹⁵⁰ FIDEICOMISO DEL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, *Plan Estratégico para la Regeneración y el Desarrollo Integral del Centro Histórico de la Ciudad de México*, México, 1998, pág. 1

¹⁵¹ Loc. cit.

Aquí podemos observar que no se trata sólo de rescatar y preservar el patrimonio cultural, sino que incluye las variables condición de vida de los habitantes y usuarios del centro, así como las económicas, sociales y culturales, lo cual nos habla de un importante paso hacia una recuperación más global y no parcial de lo que significa una zona donde no sólo existen monumentos de carácter arquitectónico, sino de un espacio donde se desarrollan actividades importantes que tienen un impacto en el resto de la ciudad y sus habitantes, ya que un centro histórico debe ser considerado un espacio para habitar, transitar, trabajar, esparcirse, y para recordarnos de dónde venimos.

Es importante resaltar que esta propuesta no tiene carácter de Ley, pero en contraste, debe involucrar “su anclaje jurídico y operativo a través de la elaboración de distintos instrumentos legales y reglamentarios” como los programas parciales, la Asamblea Legislativa del Distrito Federal “no tendría la obligatoriedad de someterlo a ningún dictamen”, es necesario que se incorpore a los planteamientos de los instrumentos normativos y legales.¹⁵²

Por lo que su objetivo general resalta:

“Reconstruir democráticamente una nueva centralidad metropolitana, a partir de la regeneración y desarrollo integral de la “Antigua Ciudad de México”, el rescate de la riqueza histórica de su estructura socioespacial, la preservación de su patrimonio histórico tanto urbano como edificado, la rehabilitación de su función habitacional socialmente heterogénea, y el fortalecimiento de su tejido económico y social.”¹⁵³

Tiene congruencia con lo que se establece en el Programa General de Desarrollo del Gobierno de Distrito Federal 1998-2000, sin embargo, existen factores como la contaminación, ambulante, basura, manifestaciones, que hacen complejas las acciones a realizar, ya que se requiere de un trabajo conjunto,

¹⁵² *Ibidem*, pág. 2.

¹⁵³ *Ibidem*, pág. 17.

decido y de coordinación entre las autoridades locales y federales, así como el involucramiento consciente de la sociedad.

Aquí cabe hacer el señalamiento que la actividad gastronómica del Centro Histórico puede enganchar al entramado de la centralidad metropolitana, y coadyuvar al rescate del espacio urbano porque no puede ser vista como una actividad aislada, sino debe considerarse como un complemento o reforzamiento a las demás actividades. Esta actividad no sólo es importante porque represente un porcentaje en el empleo o en la derrama económica que pueda generar, sino que es una actividad que puede ser aprovechada para que los habitantes de la Ciudad revaloricemos al Centro como un espacio vital articulador del desarrollo metropolitano.

Ahora bien, si atendemos a lo que dispone la Ley de Planeación del Desarrollo del Distrito Federal, publicada en la Gaceta Oficial del Distrito Federal, el 27 de enero del 2000, podemos observar que en ningún momento se hace referencia al patrimonio cultural del Distrito Federal o al Centro Histórico de la Ciudad de México, sólo se aboca a señalar que dentro del proceso de planeación se garantizará la congruencia de las acciones del Programa General así como de los programas delegacionales, indicando quiénes y cómo los elaboran, aprueban y ejecutan (artículos 5, 6, 7, 8, 9 y 10 de la Ley).

Asimismo, se señala que el Programa General de Desarrollo del Distrito Federal (Título Cuarto, capítulo 1) es el documento rector que dicta las líneas generales sobre el desarrollo social, económicos y del ordenamiento territorial. En cuanto a los programas delegacionales, estos deberán tener congruencia con el Programa General y también contendrán líneas específicas sobre el desarrollo social, económico y del ordenamiento territorial de cada demarcación.

Al dar paso a lo que dispone el Programa General de Desarrollo Urbano del Distrito Federal versión 1996, se observan las bases jurídicas, tomando como base la Constitución Política de los Estado Unidos Mexicanos, artículos 25, 26, 27,

73, 115 y 122, la Ley de Planeación, la Ley General de Asentamientos Humanos, y otras leyes de carácter federal y local. Por otro lado, se señala que este Programa está regido en primera instancia por el Plan Nacional de Desarrollo 1995-2000, el Programa Nacional de Desarrollo Urbano 1995-2000 así como el Programa General de Desarrollo del Distrito Federal 1995-2000.

Esto último, nos lleva a reflexionar que con el paso del Distrito Federal a un nuevo gobierno de elección democrática, el Programa General, debería adecuarse o estar también regido por el nuevo Programa General de Desarrollo del Gobierno de Distrito Federal 1998-2000, y no por el anterior.

Sin embargo, el Programa General (tomando como referencia al Programa Director de Desarrollo Urbano y al Programa General de Desarrollo Urbano de 1987) en el Capítulo 2, Diagnóstico de la situación de la planeación urbana en la Ciudad de México, apartado 2.2 En el Distrito Federal, inciso d, Reordenación urbana, señala que el Centro Histórico "determinaba reordenarlo y revitalizarlo mediante la restauración de monumentos, la reubicación en el área de las dependencias federales y la promoción de actividades económicas, servicios especializados, habitación y turismo", no dice cómo se logró esto, ya que se hace una especie de antecedente.

Más adelante, al hacer referencia a la creación de las Zonas Especiales de Desarrollo Controlado (ZEDEC) en lo que concierne a la revitalización del Centro Histórico de la Ciudad de México menciona que:

"... consideraba la transferencia de potencialidades de desarrollo para la salvaguarda del patrimonio arquitectónico de la ciudad. Esta transferencia que ha venido operando hasta la fecha, permitió generar recursos para proyectos de restauración de monumentos tales como el Antiguo Colegio de san Ildefonso y de Santa Inés, el Palacio Postal, el Coro de Sto. Domingo, el Antiguo Colegio de Niñas, etc. Es preciso evaluar esta experiencia para

aprovechar de manera más amplia los beneficios que puede generar este instrumento.”¹⁵⁴

Dentro de la Imagen Objetivo del Programa, en el inciso 6, se precisa “revitalizar las zonas patrimoniales y los monumentos históricos y propiciar la consolidación de la imagen e identidad de colonias, barrios y poblados rurales”, pero no se dice cómo lograrlo.

En Estrategia de Desarrollo Urbano y Ordenamiento Territorial; punto 2.4, Áreas de actuación, se consideran las áreas de conservación patrimonial aquellas que tienen valores históricos, arqueológicos y artísticos o típicos, además, se hace referencia a que las áreas atienden a las disposiciones del INAH e INBA, entre las que se encuentra el Centro Histórico de la Ciudad de México, perímetros A y B.¹⁵⁵

Por último, en Acciones estratégicas, punto 11, Fortalecimiento de la identidad y la imagen de la ciudad, se señala la preservación del patrimonio del Centro Histórico, así como de los sitios y monumentos históricos de la ciudad.¹⁵⁶

Si atendemos a que todo programa debe plantear instrumentos para ejecutar acciones encaminadas hacia un objetivo, así como la definición de plazos, instancias responsables y participantes, acciones concretas y medios; el Programa General respecto al rescate, conservación, preservación y revitalización del Centro Histórico y otras zonas de la Ciudad, no presenta el cómo lograrlo, quiénes intervendrán en el proceso, con qué recursos, bajo qué condiciones, etc., sabemos que se logrará a través de un programa parcial, que también se señala pero de manera muy general como instrumento necesario, pero nunca se especifica, por lo que considero que el Programa General es demasiado repetitivo y no presenta una propuesta concreta con respecto al centro, entonces nos enfrentamos a un vacío que tendrá que ser tratado con mayor cuidado y responsabilidad.

¹⁵⁴ SECRETARÍA DE DESARROLLO URBANO Y VIVIENDA, DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO URBANO, *Programa General de Desarrollo Urbano del Distrito Federal, Versión 96*, México, 1996, pág. 23.

¹⁵⁵ *Ibidem*, pág. 74.

¹⁵⁶ *Ibidem*, pág. 100.

Por su parte, el Programa Delegacional de Desarrollo Urbano de Cuauhtémoc, publicado en el Diario Oficial de la Federación¹⁵⁷ el 5 de septiembre de 1997, presenta dentro de los Antecedentes, un apartado referente a la Conservación Patrimonial, donde se va especificando cuáles son considerados como tales, y en este caso señala al Centro Histórico de la Ciudad de México, perímetros A y B, además de especificar cómo ha sido el proceso de deterioro. Más adelante sólo menciona que debe preservarse el patrimonio de este espacio así como otros sitios que se encuentran dentro de la delegación.

En la Imagen Objetivo, dice que:

“El Centro Histórico, declarado Patrimonio de la Humanidad, deberá proseguir su proceso de revitalización, mediante la continua restauración y conveniente utilización de sus monumentos arquitectónicos y artísticos, y la adecuada mezcla de los usos habitacionales y de servicios, con el propósito de rescatar su función social. Esto permitirá preservar y rescatar el patrimonio urbano-arquitectónico y al lograrse este objetivo se le dará uso adecuado a estas zonas.”¹⁵⁸

Los objetivos particulares son:

“Proteger las Áreas de Conservación Patrimonial por medio de restricciones a usos no compatibles con las tipologías de las construcciones tradicionales existentes y con la traza de estas zonas.

Promover el desarrollo integral de la zona sur de la Alameda Central, y

Promover e incentivar el uso del sistema de transferencia de potencialidad del centro Histórico de la Ciudad de México.”¹⁵⁹

En cuanto a las Normas de Ordenación, punto Áreas de Conservación Patrimonial, se especifican las líneas y restricciones a seguir con el objeto de salvaguardar su fisonomía, para conservar, mantener y mejorar el patrimonio arquitectónico y ambiental, la imagen urbana y las características de la traza y del

¹⁵⁷ DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN, CD-ROOM, Programa Delegacional de Desarrollo Urbano de Cuauhtémoc, 1997.

¹⁵⁸ ibidem.

¹⁵⁹ ibidem.

funcionamiento de barrios, calles históricas o típicas, sitios arqueológicos o históricos y sus entornos tutelares, los monumentos nacionales y todos aquellos elementos que sin estar formalmente catalogados merecen tutela en su conservación y consolidación.

Además se especifica que cualquier trámite referente a uso del suelo, licencia de construcción, autorización de anuncios y/o publicidad en Áreas de Conservación Patrimonial, se sujetará a normas y restricciones que establece el Programa Delegacional para todas o para alguna de las Áreas de Conservación Patrimonial, entre las que destacan:

1. "Para inmuebles o zonas sujetas a la normatividad del Instituto Nacional de Antropología e Historia o del Instituto Nacional de Bellas Artes, es requisito indispensable contar con la autorización respectiva.
2. La rehabilitación y restauración de edificaciones existentes, así como la construcción de obras nuevas se deberá realizar respetando las características del entorno y de las edificaciones que dieron origen al área patrimonial; estas características se refieren a la altura, proporciones de sus elementos, aspecto y acabado de fachadas, alineamiento y desplante de las construcciones.
3. No se permite demoler edificaciones que forman parte de la tipología o temática arquitectónica-urbana característica de la zona; la demolición total o parcial de edificaciones que sean discordantes con la tipología local en cuanto a temática, volúmenes, formas, acabados y texturas arquitectónicas de los inmuebles en las áreas patrimoniales requiere, como condición para solicitar la licencia respectiva, del dictamen del área competente de la Dirección de Sitios Patrimoniales de la Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda y de un levantamiento fotográfico de la construcción que deberán enviarse a la Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda para su dictamen junto con un anteproyecto de la construcción que se pretenda edificar, el que deberá considerar su integración al paisaje urbano del Área.
4. No se autorizan cambios de uso o aprovechamiento de inmuebles construidos, cuando se ponga en peligro o modifique la estructura y forma de las edificaciones originales y/o de su entorno patrimonial urbano.
5. El Delegado celebrará convenios para que los propietarios de edificaciones que sean discordantes con la tipología local a que alude la fracción 4.3, puedan rehabilitarlas poniéndolas en armonía con el entorno urbano.
6. Para promover la conservación y mejoramiento de las áreas patrimoniales que son competencia del Distrito Federal, la Delegación, previa consulta al Consejo Técnico, designará un profesionista competente, a cuyo cuidado estén dichas áreas; este profesionista actuará además como auxiliar de la autoridad para detectar y detener cualquier demolición o modificación que no esté autorizada en los términos de este Programa. (...)."¹⁶⁰

¹⁶⁰ ibidem.

Se puede observar que en materia de lineamientos y restricciones quedan especificados, atendiendo también a la competencia de los actores que intervienen en este proceso, asimismo, queda establecido en el apartado Zonas y Usos de riesgo, las normas a seguir de acuerdo a los usos de suelo en los perímetros A y B del Centro Histórico, y en un apartado específico se señala que la preservación de las zonas catalogadas como patrimonio histórico cumplirán con lo establecido en los artículos 87 y 88 de la Ley General de Asentamientos Humanos, a la normatividad del INAH, INBA o de la Dirección de Sitios Patrimoniales de la Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda, según sea el caso.

Por su parte, el Programa Parcial de Desarrollo Urbano Centro Histórico del Programa Delegacional de Desarrollo Urbano para la Delegación Cuauhtémoc, aprobado en septiembre del año 2000, por la Asamblea Legislativa, señala que:

“responde a la necesidad de enfrentar el marcado deterioro de las condiciones de vida de los habitantes y usuarios del Centro Histórico, la degradación del entorno urbano y la destrucción paulatina de los valores patrimoniales que lo caracterizan, los cuales han sido reconocidos por el decreto Presidencial del 11 de abril de 1980 y por la resolución de la UNESCO, de 1987, en la que declara al Centro Histórico de la Ciudad de México como Patrimonio Cultural de la Humanidad. Su objetivo más general, es recuperar el Centro Histórico como espacio público de alcance y significación metropolitano y proteger el patrimonio social, urbano y cultural de todos los mexicanos”¹⁶¹

Propósitos del Programa:

1. Constituirse en un instrumento regulador de los usos del suelo, ordenador de las actividades urbanas, previsor y corrector del deterioro físico, social, ambiental y del patrimonio histórico, de preservación, de protección civil, de incentivación de la inversión que responda a las aspiraciones y demandas de su población residente y usuaria.
2. Constituirse en un instrumento que coordine los sectores públicos, social y privado y, de concurrencia entre los

¹⁶¹ PROGRAMA PARCIAL DE DESARROLLO URBANO CENTRO HISTÓRICO DEL PROGRAMA DELEGACIONAL DE DESARROLLO URBANO PARA LA DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, México, D.F., 2000, pág. 2

gobiernos local y federal para emprender acciones tendientes a resolver los problemas que aquejan este territorio, así como para la articulación de las diversas políticas de desarrollo urbano, de vivienda, de desarrollo social y de desarrollo económico; entre otros factores que inciden en él.

3. Constituirse en el instrumento rector para el corto, mediano y largo plazo, del proceso integral de regeneración y desarrollo del Centro Histórico de la Ciudad de México.¹⁶²

El Programa Parcial, plantea una visión global e incluyente de cómo lograr la recuperación del Centro Histórico de la Ciudad de México como un espacio público de “significación metropolitana”, donde no sólo se enfoca a la protección del patrimonio arquitectónico, sino también la preservación y protección de los ámbitos urbano, social, económico y cultural; ya que este espacio es de suma significación para la ciudad y sus habitantes.

Otro aspecto que cabe resaltar es que el Programa Parcial para la definición del área donde se deberá aplicar, de acuerdo con los criterios de planeación, los criterios de planeación, las estrategias, las normas para el ordenamiento debe considerar ciertos factores, de los cuales existen dos que son importantes señalar, de los cuales, el valor del presente trabajo de investigación busca resaltar:

El primero de esos factores señala que:

“La importancia del Centro Histórico en la actividad económica del Distrito Federal y del país es notable, no sólo por la cantidad y concentración de las unidades económicas que ahí tienen su sitio, sino por ser sede de las instituciones públicas más importantes, así como contener los principales símbolos culturales de la sociedad mexicana.

Mientras que el segundo dice que:

“El espacio del Centro Histórico reúne los principales símbolos representativos de siete siglos de la historia de México, el área

¹⁶² Loc. cit.

comprendida dentro del perímetro "A" existen más de 1600 edificios y sitios de carácter monumental, además de ubicarse una importante concentración de museos, centros culturales y archivos históricos"¹⁶³

Desde el punto de vista económico, el primer factor también incluye a la actividad gastronómica, aunque no la específica, y de ahí a que ésta puede ser tomada como un factor importante para la recuperación del Centro Histórico; porque como se ha visto a lo largo de este trabajo de investigación, los restaurantes son espacios que tienen un papel generador de ingresos, si éstos son redituables para el negocio, también lo serán para la economía del centro de la ciudad. En cuanto al segundo factor, si dentro del carácter del Centro Histórico se encuentra el patrimonio arquitectónico y cultural; se hace aún más necesaria el rescate y preservación del espacio, tanto para sus habitantes como para la población que lo usa.

Por otro lado, es importante señalar que dentro de los cuatro lineamientos generales de la estrategia de desarrollo urbano del Programa Parcial, en uno de ellos que es "El rescate de la Centralidad Simbólica de la Ciudad", de alguna manera se hace referencia a la actividad gastronómica, pero puede aprovecharse aún más, no sólo en lo turístico, sino como una actividad que sea revalorizada y consumida por los habitantes de la ciudad, y que ayudaría también al rescate de la centralidad.

A este respecto entre los lineamientos particulares que menciona, se señala la "ampliación y mayor difusión de la oferta turística y cultural del Centro Histórico" y el "fortalecimiento de la oferta de servicios turísticos"¹⁶⁴, y esto se logrará a través del fomento de las actividades culturales y de recreación en horarios diurnos y nocturnos.¹⁶⁵

¹⁶³ *Ibidem*, págs. 4 y 5.

¹⁶⁴ *Ibidem*, pág. 119.

¹⁶⁵ *Ibidem*, pág. 121.

En este sentido, de lo observado en la investigación, los horarios de los restaurantes tienen una mayor preponderancia en el diurno y vespertino, ya que por lo general la gente que consume sus servicios lo hace por las mañanas, a la hora del desayuno o almuerzo, mientras que por las tardes a la hora de la comida, mientras que en el nocturno, son muy pocos los lugares que ofrecen la posibilidad de brindar el servicio de cenas, ya que cierran alrededor de las ocho de la noche; en tanto que los que tienen un horario que se prolonga hasta la madrugada, son bares, cantinas y uno que otro restaurante que cierran hasta las 12 de la noche.

Dentro de la "Estrategia económica" que propone el Programa Parcial, destaca el "Desarrollo del turismo", que además de promover este tipo de actividades, es vista como una importante fuente generadora de empleo y recursos; busca la coordinación de las Secretarías de Turismo y de Desarrollo Económico y el Instituto de Cultura del Distrito Federal además de consolidar el actual corredor turístico-cultural, a través de proyectos de regeneración urbana.¹⁶⁶ Desde esta perspectiva, la actividad restaurantera puede aprovecharse como un elemento turístico con un gran potencial de convocatoria a nivel local, nacional e internacional, porque de esta manera, al captar turismo, también lo hace con los propios habitantes de la ciudad, para que no sólo fijen su preferencia en otros centros gastronómicos de la ciudad. El consumo de la actividad restaurantera por parte de los habitantes del Distrito Federal, será el primer paso para que el Centro Histórico sea visto como un espacio turístico de calidad internacional.

Por otro lado, el Programa propone algunos proyectos, entre los que destaca la Promoción del corredor turístico-cultural; y dentro de éste, se considera que sería de gran valor incluir a la actividad restaurantera; ya que representa una gran tradición dentro del espacio, por la historia de sus restaurantes y sobre todo, por ser un elemento importante para la socialización, así como para revalorizar la gran carga simbólica del Centro Histórico de la Ciudad de México.

¹⁶⁶ *Ibidem*, pág. 185.

Conclusiones

Una de las preguntas principales del presente trabajo de investigación es ¿qué ha pasado con la capacidad de la actividad restaurantera en el Centro Histórico de la Ciudad de México?, y de esta pregunta se desprenden: ¿cuál es la dimensión del deterioro socioespacial del Centro Histórico de la Ciudad de México así como en el campo de las actividades recreativas concentradas en este territorio?, ¿cuál es el potencial de la actividad restaurantera en el Centro Histórico?, ¿es o no susceptible el uso recreativo de este espacio en función de otras alternativas o centros recreativos en el resto de la Ciudad?, y ¿cuál es la función de las políticas urbanas en torno a la regulación de las actividades recreativas en el Centro Histórico y otras zonas de la Ciudad?

A lo largo de la investigación cada una de esas preguntas se fueron respondiendo. En primera instancia, se observó que el Centro Histórico presenta una actividad restaurantera amplia, ya que como se recordará, tan sólo en el polígono de estudio se contabilizaron alrededor de 105 establecimientos con diferentes categorías en cuanto a la calidad del servicio, que va desde una estrella (los de menor calidad), hasta los de una calidad superior, que en su conjunto responden principalmente a las necesidades de la población flotante, sobre todo de aquella que ahí labora. Cuestión que permitió analizar a los restaurantes como una parte de una importante actividad económica dentro del sector servicios del Centro de la Ciudad.

Asimismo, se observó con el análisis histórico de la actividad restaurantera que a pesar de los cambios socioespaciales que sufrió la ciudad a lo largo de los años, los restaurantes en el Centro Histórico no dejaron de surgir, por el carácter de centralidad que tenía en las primeras décadas del siglo XX, que ahora se lucha por recuperarla.

También es cierto que algunos establecimientos cerraron definitivamente y otros más se trasladaron hacia diversos sitios –cuestión que se presenta en la actualidad-, como una respuesta al crecimiento mismo de la ciudad, a los problemas de accesibilidad, inseguridad, movilizaciones sociales como marchas y plantones; comercio ambulante, aunado al deterioro de la estructura histórico arquitectónica y la pérdida del simbolismo.

Lo anterior dio pie a que se rechazara la hipótesis con la que arrancó esta investigación respecto a la posibilidad de ver a la actividad restaurantera del Centro Histórico como uno de los elementos que podría coadyuvar a la recuperación del espacio.

Conforme se fue avanzando, se detectó que en sí misma esta estructura urbana no representa un polo de atracción, precisamente por los factores antes mencionados; entonces se llegó a la conclusión que la permanencia de los restaurantes depende de la recuperación y revitalización del Centro Histórico, frente a las acciones gubernamentales que lo rescaten y revitalicen, en coordinación con los sectores que aquí conviven.

En este sentido, es necesario revalorizar la actividad restaurantera como un elemento integral para recuperar y revitalizar al Centro Histórico, para asegurar su desarrollo y crecimiento, ya que en estos espacios son forjadores de relaciones sociales e identidades simbólicas.

Lo anterior se refuerza con la visión de Henri Lefebvre, quien señala que las cualidades estéticas de los núcleos antiguos desempeñan un importante papel en su mantenimiento. No solamente contienen monumentos, sedes institucionales, sino espacios adecuados para fiestas, desfiles, paseos, esparcimiento.¹⁶⁷

Desde esta perspectiva, tanto la Ciudad como el Centro Histórico tienen esta capacidad que los hace en su conjunto significativos, a través de la dimensión

¹⁶⁷ LEFEBVRE, Henri, *El derecho a la ciudad*, 1969, pág. 27.

territorial. Por lo tanto, lo urbano, al mismo tiempo que es lugar de encuentro, convergencia, se convierte en lo que siempre fue: lugar de deseo, desequilibrio permanente, sede de la disolución de normalidades y presiones, momento de lo lúdico y lo imprevisible.¹⁶⁸

...lo lúdico persiste en las ferias y juegos colectivos de todo tipo... la sociedad llamada de consumo se insinúa hacia esa dirección. Centros de ocio, "sociedad de ocio", ciudades de lujo y placeres, lugares de vacaciones, lo demuestran con elocuencia... La proposición y el proyecto se definen por tanto como reunir subordinando al juego en lugar de subordinar el juego a lo "digno" de la culturalidad... El teatro se convierte en "cultura" tardíamente... mientras que el juego pierde su lugar y valor en la sociedad... La centralidad lúdica tiene implicaciones de restituir el sentido de la obra de arte...¹⁶⁹

Por lo tanto, si la ciudad puede cumplir con una función recreacional, el Centro Histórico de la Ciudad de México tendrá que luchar por mantener y recuperar esta función como un derecho que tienen los habitantes de relacionarse y ocupar su tiempo libre en este espacio.

Es importante señalar que el estudio de Lefebvre subraya que los antiguos lugares de confluencia han perdido en parte su sentido, la fiesta, que muere o se separa de ellos "el que recuperen un sentido no impide la creación de lugares adecuados a la fiesta renovada, esencialmente vinculada a la invención lúdica"¹⁷⁰. En este sentido, la actividad restaurantera responde a las necesidades de la población flotante, dejando de lado la parte recreativa y de esparcimiento.

Como se señaló en el capítulo cuatro, de acuerdo a las observaciones de algunos "restauranteros" de lunes a viernes los que acuden a comer son personas que trabajan en las oficinas de gobierno (D.F., Palacio Nacional, Cámara de Senadores, Asamblea de Legislativa del Distrito Federal, principalmente) así como bancos, y otros; por las noches disminuye la afluencia de comensales –excepto

¹⁶⁸ *Ibidem*, pág. 100.

¹⁶⁹ LEFEBVRE, *op. cit.*, pág. 156.

¹⁷⁰ *Loc. cit.*

viernes- y los sábados puede variar. Los sábados, la gente que acude es por lo general aquella que va a realizar sus compras (Correo Mayor, Centro Joyero, etc.), aunque los domingos se ha observado otro tipo de usuarios, como los que acuden por cuestiones de carácter cultural, turístico y por qué no, aquellos que asisten a sus restaurantes, aunque esto es una cuestión que debe estudiarse más a fondo para complementar la presente investigación, ya que como se señaló en el capítulo 4, sólo se estudió a los usuarios en los días hábiles y sábado.

Si tomamos en cuenta que dentro del Centro Histórico se llevan a cabo una infinidad de actividades, que compiten pero también se complementan entre sí, podemos decir que se trata de un espacio que puede ser aprovechado al máximo por quienes ahí habitan, trabajan y van de visita.

En este sentido, el trabajo de campo arrojó que los usuarios potenciales de los restaurantes son en primer lugar, los que trabajan en el Centro; en segundo, los que acuden a realizar compras y en tercer lugar, los que tienen como principal motivo el aspecto cultural y como complemento deciden quedarse a comer; así como aquellos cuyo motivo se vincula a los negocios (de empresarios o funcionarios de gobierno). Por último, la decisión de acudir sólo a comer al Centro observó una respuesta no satisfactoria ya que además, los resultados del trabajo de campo señalan que hace falta una guía de toda la oferta gastronómica del Centro Histórico donde se incluya desde el lugar más modesto hasta los que gozan de prestigio, calidad y tradición; y es en este punto dónde se debe actuar, creando programas de difusión sobre los restaurantes del Centro Histórico, donde los empresarios y las autoridades trabajen en conjunto.

Cabe destacar el esfuerzo que han emprendido las autoridades del Distrito Federal por reactivar la oferta cultural y de esparcimiento en el Centro Histórico de la Ciudad de México, tanto en el Zócalo, plazas y otros espacios.

De esta manera la actividad cultural representa una posibilidad para que los restaurantes retomen -en parte- su función de esparcimiento, además de

regresarle vitalidad a los días domingo, que en el pasado era el día en que el Centro se quedaba “semivacío”. Aunado a ello, actualmente existe una guía llamada *Cartelera del Centro Histórico de la Ciudad de México* editada por el Subcomité del Centro Histórico del Fondo Mixto de Promoción Turística de la Ciudad de México, cuya publicación es “periódica”, con el apoyo de la Secretaría de Turismo del Distrito Federal.

Esta cartelera contiene actividades de carácter cultural y turístico, así como una sección dedicada a los restaurantes, sin embargo, no resulta suficiente este esfuerzo, ya que cabe recordar que el medio impreso es de menor alcance que los medios audiovisuales, por lo que se sugieren campañas de promoción de la actividad restaurantera, a nivel radiofónico y televisivo, que llegan con mayor facilidad a las masas; sobre todo si se recuerda que de acuerdo a los resultados que arrojó la encuesta, se señalaba la falta de difusión.

Por otro lado, de acuerdo a lo que Michael Porter¹⁷¹ señala como la estructura de los sectores, tenemos que el “sector” restaurantera en el Centro Histórico cuenta con las cinco fuerzas competitivas, que determinan su rentabilidad:

- 1) La amenaza de nuevas incorporaciones: que estaría relacionado con los establecimientos de las cadenas restauranteras y de las transnacionales conocidas como “fast food” o comida rápida, que compiten por la clientela con los restaurantes que se han consolidado a lo largo de los años, como en el caso de aquellos que funcionan desde finales del siglo XIX y mediados del siglo XX.
- 2) La amenaza de productos o servicios sustitutos: en este caso serían aquellos establecimientos considerados como competencia desleal, conocidos como puestos de comida callejera, que aparentemente ofrecen precios más bajos.

¹⁷¹ PORTER, Michael, *La ventaja competitiva de las naciones*, págs. 65 y 66.

- 3) El poder de negociación de los proveedores: los restaurantes ante la competencia tienen que estructurar estrategias para ofrecer los mejores precios y calidad en el servicio, así como la publicidad de los negocios, pensando en que no se deben malbaratar sus servicios en la búsqueda de los consumidores.
- 4) El poder de negociación de los compradores: los restaurantes buscan por lo menos mantener un público cautivo, pero, lo más común es tratar de incrementarlo, ya que la diferencia entre permanecer o desaparecer, depende de ello.
- 5) La rivalidad entre los competidores existentes: esta fuerza, es una de las más significativas, ya que la competencia no reside sólo entre restaurantes que ofrecen el mismo tipo de servicio, sino también, compiten con aquellos que ofrecen innovaciones, o que tienen un menor costo.

Podemos darnos cuenta que las cinco fuerzas se encuentran en el sector restaurantero del Centro Histórico, pero ¿qué pasa cuando en el resto de la ciudad empiezan a establecerse zonas que prestan los mismos servicios?, como en el caso de la colonia Condesa y del corredor gastronómico en Polanco, donde en los últimos años se han instalado nuevos restaurantes, cafeterías y bares.

De alguna manera los restaurantes de estas dos zonas no sólo prestan sus servicios a los habitantes del entorno –sean trabajadores o pobladores-, sino también representan una nueva opción en general para la ciudad. Entonces, los restaurantes del Centro Histórico enfrentan dos tipos de competencia, la local y la externa.

Sin embargo, existen varios elementos que diferencian al Centro de las otras dos zonas, y que de alguna manera son superiores. Entre estas diferencias destacan que en el Centro se encuentran una proporción significativa de todos los

restaurantes de toda la ciudad, y que a lo largo del tiempo han logrado consolidarse así como mantenido cierto prestigio; otro elemento lo constituye el hecho de que en este espacio se encuentran una gran variedad de zonas y monumentos con carácter cultural, histórico y turístico; también concentra una gran variedad de tipos de establecimientos y zonas comerciales tanto popular como especializada, y aunado a lo anterior, se encuentran un sinnúmero de oficinas de gobierno, bancos, despachos de consultoría, entre otros; sin embargo, en materia de hotelería, el centro cuenta con pocos que podrían considerarse como óptimos para albergar turismo nacional e internacional.

En cuanto a los elementos diferenciadores de las otras dos zonas, destacaría que en el caso del corredor gastronómico de Polanco, cuenta con una de las zonas hoteleras a nivel internacional más importantes de la ciudad; concentra establecimientos comerciales pero enfocados hacia las clases media alta y alta; existen también diversos tipos de oficinas a su alrededor; además de contar con nuevos establecimientos nocturnos, como bares y discotecas.

Por su parte, el corredor de la colonia Condesa tiene la desventaja de estar en una zona donde prevalece la función habitacional, hay poco comercio, algunas oficinas, no existen hoteles turísticos, pero en contraste, ofrece restaurantes, cafeterías y bares al estilo "europeo", con mesas en la banquetta y un ambiente "cultural" –ya que existen espacios como galerías y casas de cultura-.

Si se ponderan las diferencias entre las tres zonas, el Centro Histórico podría en un momento dado ser superior a las otras dos zonas, ya que cuenta con elementos necesarios para ofrecer a la demanda servicios de calidad, sin embargo, son más los factores en contra que hacen al espacio inaccesible y poco atractivo,

Entonces, el valor del Centro Histórico con su gran variedad de restaurantes, desde aquellos que se instalaron a finales del siglo XIX, hasta los que se fueron abriendo a lo largo de la última década del siglo XX, depende de las acciones de las autoridades competentes y de la misma sociedad.

El Centro Histórico refleja parte de su pasado no sólo en sus calles o majestuosas edificaciones, sino también en sus restaurantes y bares; algunos de estos son el patrimonio de inmigrantes judíos, españoles y libaneses que entre los años de 1920 y 1950, encontraron en el centro cobijo a su forzado exilio. Desde entonces, en este espacio han convivido con los mexicanos y nuestras tradiciones, creando una amplia gama de sabores y ambientes híbridos.

Entonces si se piensa en un rescate integral del Centro Histórico, es importante la participación de todos los sectores que lo conforman, donde las acciones de los gobiernos local y federal coincidan y no se contrapongan; la decisión de una población residente participativa es importante, ya que sólo ellos conocen las necesidades y problemas a resolver, así como los sectores económicos que deben cooperar ya que en ello también radica una buena competencia.

En este sentido, si lo anterior se analiza bajo la óptica del diamante de Porter, tenemos los siguientes elementos:

- 1) Condiciones de los factores: el Centro Histórico cuenta con una infraestructura consolidada en cuanto a las actividades gastronómica, cultural y turística, que en estrecha cooperación pueden lograr que este espacio vuelva a tener su papel central de las actividades de la ciudad; y de esta manera hacer que la población vuelva sus ojos a él, que el turismo no sólo recorra sus calles y monumentos históricos, sino también consuma sus servicios gastronómicos y hoteleros. Además, se requiere de personal especializado y capacitado para poder competir.
- 2) Condiciones de la demanda: satisfacer las necesidades de la demanda de cada uno de los sectores, donde no se sacrifique calidad del servicio en busca de una mayor cantidad, además, de tener el previo conocimiento de estas necesidades para incorporar los elementos necesarios que lo hagan posible.

- 3) Sectores afines y de apoyo: la capacidad de los sectores de contar con los recursos sean económicos o técnicos para mejorar sus servicios, ello requiere la búsqueda de alianzas o apoyos.
- 4) Estrategia, estructura y rivalidad de la empresa: en la idea de incorporar elementos innovadores acorde a las necesidades que exige el mercado y por mantenerse a la cabeza de la competencia. Al cooperar los sectores para mejorar sus servicios, la competencia por la demanda será más provechosa, traducida en mayores beneficios para cada uno de ellos.
- 5) Gobierno: en este sentido, un buen proyecto de programa parcial integral, será indispensable para la recuperación del espacio.

En este último punto, cabe hacer el señalamiento del Programa Parcial de Desarrollo Urbano del Centro Histórico, donde las acciones estratégicas se encaminan hacia la recuperación del patrimonio histórico y cultural, el fortalecimiento de la función habitacional, la promoción y/o consolidación de actividades económicas diversificadas, el reordenamiento de espacio público y su uso.

Si tomamos en consideración cada uno de los factores que intervienen en el diamante de Porter y las estrategias del Programa Parcial, el sector restaurantero y turístico del Centro Histórico podrían formar una parte activa en el rescate y revitalización del espacio, pensando en la idea de que al mejorar la calidad del servicio se obtendrá una mayor demanda y recursos, con estos se pueden hacer pequeñas aportaciones económicas para mantener en buen estado las instalaciones e inmobiliario, ya que muchos de los restaurantes se ubican en edificaciones con carácter histórico; por su parte, el gobierno local al otorgar facilidades fiscales, hará que la tarea sea más sencilla.

Asimismo, se requiere de una estrategia que involucre al sector y gobierno para una mayor difusión y promoción de las actividades y servicios del centro; ya

que en el último caso, no existe un mecanismo que promueva su actividad gastronómica, en contraste con el primero, ya que una de las labores que ha venido realizando el gobierno de la ciudad son los eventos masivos en el Zócalo capitalino, que se ha traducido en un mayor flujo de visitantes, sobre todo en el fin de semana.

De esta manera, la ventaja competitiva del Centro Histórico de la Ciudad de México sería aún mayor a la de cualquier otra zona de la ciudad, porque los elementos están dados, sólo falta la cooperación por parte de los involucrados, ya que la mayoría de los restauranteros están dispuestos a participar en el programa de recuperación, entre las peticiones más importantes está el que se dé una solución definitiva al comercio informal, que es una de las causas por las que este espacio deja de ser atractivo para la población en general, y ello se ve reflejado en las variaciones de la demanda. Al erradicar el comercio informal, reactivar la función habitacional, mayor seguridad pública, y el fomento de las actividades turístico culturales, y dentro de ellas, la gastronómica, el Centro será un lugar más seguro, más transitable y atractivo para la población de la ciudad y su zona metropolitana, y esto ayudará a que sea visto como un espacio de interés gastronómico tradicional a nivel nacional e internacional.

BIBLIOGRAFÍA

ARRÓNIZ, Marcos, *Manual de viajero en México*, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, Primera edición en facsimilar, 1991.

ASAMBLEA DE REPRESENTANTES DEL DISTRITO FEDERAL, I LEGISLATURA, Comisión de Desarrollo Metropolitano, *Proyecto Centro Histórico de la Ciudad de México Informe final*, 1997.

ASENSIO, Ortega Enrique, *La Cocina Mexicana a través de los Siglos, Vol. X, Alta cocina*, Primera edición, México, 1997.

CENVI A. C., *Proyecto de Programa Parcial de Desarrollo Urbano del Centro Histórico, Delegación Cuauhtémoc, D. F.*, Versión síntesis para difusión y consulta pública.

CISNEROS Sosa, Armando, *Crítica de los movimientos sociales*, Universidad Autónoma Metropolitana, División de Ciencias Sociales y Humanidades, 1999.

_____, *La ciudad que construimos*, Iztapalapa: Texto y Contexto, Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa, 1993.

CONNOLLY, Priscilla, "La reestructuración económica y la Ciudad de México", en COULOMB, René y DUHAU, Emilio (coord.), *Dinámica Urbana y Procesos Socio-políticos*, UAM-Azcapotzalco/OCIM, 1997.

_____, "Desarrollo metropolitano mundial del trabajo", en RODRÍGUEZ y Rodríguez, Salvador, *et. al.*, *El desarrollo regional en México. Antecedentes y perspectivas*, 1996.

CORTES, Hernán, *Cartas de Relación*, Editorial Porrúa, México, 1994.

CHAVEZ Gutiérrez, Fernando J., *Los servicios en México. Crecimiento, empleo y rentabilidad*, 1995.

DELGADO; Javier, De los anillos a la segregación. La ciudad de México, 1950-1987", en *Estudios Demográficos y Urbanos*, No. 14, 1990.

_____, "El patrón de ocupación territorial de la Ciudad de México al año 2000", en TERRAZAS, Oscar y PRECIAT, Eduardo, *Estructura territorial de la Ciudad de México*, 1988.

DURAN, Ana María y VILLAVICENCIO, Judith, "Características territoriales de la zona Metropolitana de la Ciudad de México", en COULOMB, René y DUHAU, Emilio (coord.), *Dinámica Urbana y Procesos Socio-políticos*, UAM-Azcapotzalco/OCIM, 1997.

ESQUIVEL, María Teresa, "Dinámica demográfica y espacial de la población metropolitana", en COULOMB, René y DUHAU, Emilio (coord.), *Dinámica Urbana y Procesos Socio-políticos*, UAM-Azcapotzalco/OCIM, 1997.

FIDEICOMISO DEL CENTRO HISTORICO DE LA CIUDAD DE MEXICO, *Plan Estratégico para la Regeneración y el Desarrollo Integral del Centro Histórico de la ciudad de México*, 1998.

FIDEICOMISO DEL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, *¡échame una manita!*, 1994.

GACETA OFICIAL DEL DISTRITO FEDERAL, 8ª. Época, Tomo II, Núm. 24, 1997.

GARIBAY, Álvarez Jorge, *Las cantinas. Donde la Palabra se Humedece*, EDAMEX, 1998.

GONZALEZ Pozo, Alberto, "La traza del Centro Histórico. Huella de la evolución urbana de la ciudad de México", en *El Centro Histórico. Ayer, Hoy y Mañana*, CNCA/INAH/DDF, México, 1997.

HARDOY, Jorge Enrique y GUTMAN, Margarita, *Impacto de la Urbanización en los centros históricos de Iberoamérica*, 1992.

INEGI, XIV Censo Industrial, XI Censo Comercial y XI Censo de Servicios del D.F., 1994.

INEGI, X Censo Comercial y X Censo de Servicios del D.F., 1989

INEGI-SECTUR, *Centro Histórico. Ciudad de México, Guía Turística*, 1995.

INSTITUTO DE CULTURA DE LA CIUDAD DE MÉXICO – PORTICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, *Babel. Ciudad de México, La comunidad francesa en la Ciudad de México*, 1999.

JIMÉNEZ, Armando, *Sitios de rompe y rasga en la Ciudad de México. Salones de baile, cabarets, billares y teatros*, 1998, pág. 16.

JIMÉNEZ, Víctor, "Desarrollo urbano y tendencias arquitectónicas", en *Ensayos sobre la Ciudad de México. Macrópolis mexicana*, Tomo IV, 1994, pág. 26.

MARSHALL, N. Y WOOD, P., *Services and Space. Key Aspects of Urban and Regional Development*, 1995.

MARTINEZ, José Luis, "La ciudad de Cortés. Construcción de la nueva ciudad", en *Artes de México. Centro Histórico de la Ciudad de México*, tercera edición, México, 1993.

MATOS Moctezuma, Eduardo, "Tenochtitlan: centro del mundo", en *Artes de México. Centro Histórico de la Ciudad de México*, tercera edición, 1993.

MERCADO, Moraga Ángel, "Reservas territoriales para usos urbanos", en EIBENSCHUTZ Hartman, Roberto, *Bases para la planeación del desarrollo urbano en la ciudad de México, Tomo I: Economía y sociedad en la metrópoli*, 1999.

NOVO, Salvador, *Cocina Mexicana. Historia gastronómica de la Ciudad de México*, Pórtico de la Ciudad de México/Estudios Salvador Novo, A. C., 1993.

PÉREZ Rosales, Laura, "La organización de una gran capital: el gobierno de la ciudad de México entre 1824 y 1928", en *Ensayos sobre la Ciudad de México. El*

corazón de una nación independiente, Departamento de Distrito Federal/Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/Universidad Iberoamericana, Tomo III, Primera edición, 1994.

PRECIAT, Lambarri Eduardo, "Equipamiento y desequilibrio territorial", en EIBENSCHUTZ, Hartman Roberto, *Bases para la Planeación del Desarrollo Urbano en la Ciudad de México, Tomo II, Estructura de la Ciudad y su Región*, 1999.

PORRAS Macías, Agustín, "El Distrito Federal en la dinámica demográfica megalopolitana en el cambio de siglo", en EIBENSCHUTZ Hartman, Roberto, *Bases para la planeación del desarrollo urbano en la ciudad de México, Tomo I: Economía y sociedad en la metrópoli*, 1999.

PROGRAMA DE DESARROLLO URBANO DEL DISTRITO FEDERAL, 1996.

PROGRAMA PARCIAL DE DESARROLLO URBANO CENTRO HISTÓRICO DEL PROGRAMA Delegacional DE DESARROLLO URBANO PARA LA DELEGACIÓN Cuauhtémoc, 2000.

PROCURADURÍA GENERAL DE JUSTICIA DEL DISTRITO FEDERAL, *Estudio Criminológico de Principales Denuncias*, 1998.

RABELL, Jara René, *La Cocina Mexicana a través de los Siglos. Vol. VI, La Bella Época*, Clío, Primera edición, 1996.

REYES, Guadalupe y ROSAS, Ana, "Los usos del pasado: tres momentos en la lucha por el espacio en el centro histórico de la ciudad de México", en ESTRADA, Margarita, *et. al.*, *Antropología y Ciudad*, 1993.

ROSAS Mantecón, Ana, "La monumentalización del patrimonio: políticas de conservación y representaciones del espacio en el Centro Histórico", en GARCIA Canclini, Néstor, *Cultura y comunicación en la Ciudad de México*, 1998.

SÁNCHEZ de Carmona, Manuel, "Desarrollo urbano y tendencias arquitectónicas", en *Ensayos sobre la Ciudad de México. El corazón de una nación independiente*, Departamento de Distrito Federal/Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/Universidad Iberoamericana, Tomo III, Primera edición, 1994.

TERRAZAS Revilla, Oscar, "Los ejes de la metropolización", en *Anuario de Estudios Urbanos*, No. 2. 1995.

UNIKEL, Luis, *La dinámica de crecimiento de la ciudad de México*, El Colegio de México, México, 1972.

VIERA, Juan de, *Breve y compendiosa narración de la ciudad de México*, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, Primera edición en facsimilar, 1992.

VILLAVICENCIO, Judith y DURAN, Ana María, "Características territoriales de la zona metropolitana de la Ciudad de México", en COULOMB, René y DUHAU, Emilio (coord.), *Dinámica Urbana y Procesos Socio-políticos*, UAM-Azcapotzalco/OCIM, 1997.

VILLAVICENCIO, Judith, "El centro de la ciudad de México. Consideraciones preliminares para su definición a nivel metropolitano", en *Revista A*, 1988.

VILLEGAS Tovar, Joel, "Zona Metropolitana de la Ciudad de México: localización y estructura de la actividad industrial 1975-1985", en TERRAZAS, Oscar y PRECIAT, E., *Estructura territorial de la Ciudad de México*, 1988.

WILLIAMS, Mary, "La distribución del empleo en las delegaciones y los municipios de la ZMCM, 1988-1994", en COULOMB, René y DUHAU, Emilio (Coord.), *Dinámica urbana u procesos socio-políticos 2*, 1997.

CD-Room, Diario Oficial de la Federación, Programa Delegacional de Desarrollo Urbano de Cuauhtémoc, 1996, 05/09/97.