



Rivar

REVISTA IBEROAMERICANA DE
VITICULTURA, AGROINDUSTRIA
Y RURALIDAD

Editada por el Instituto de Estudios Avanzados
Universidad de Santiago de Chile

«CONBEBENCIA» SOCIAL: LAS CANTINAS DE CIUDAD DE MÉXICO, ESPACIOS DE COMUNIÓN ETÍLICA*

▽ *Social “conbebencia”: Bars of Mexico City as spaces for
alcoholic communion*
*«Conbebênci» social: Bares na Cidade do México como
espaços de comunhão alcoólica*

Federico Gerardo Zúñiga Bravo

Instituto Nacional de Antropología e Historia
Ciudad de México, México

ORCID <https://orcid.org/0000-0003-2477-7634>
federico_zuniga@inah.gob.mx

Enrique Martínez Velásquez

Instituto Nacional de Antropología e Historia
Ciudad de México, México

ORCID <https://orcid.org/0009-0003-5280-8618>
enriquemartinez33@outlook.com

Volumen 13, número 38, 308-320, enero 2026

ISSN 0719-4994

Artículo de investigación

<https://doi.org/10.35588/jg9mfb56>

Recibido

26 de septiembre de 2025

Aprobado

24 de octubre de 2025

Publicado

28 de enero de 2026

**DOSSIER Patrimonio etílico:
Paisajes y espacios de producción,
circulación y consumo**

*Este texto se enmarca en el proyecto «Turismo gastronómico-cultural y gestión del patrimonio alimentario en el estado de Michoacán y la Ciudad de México», durante el periodo 2025-2026, del Sistema Institucional de Proyectos del Instituto Nacional de Antropología e Historia (SIP-INAH), con número de folio 35556.

Cómo citar

Zúñiga Bravo, F. y Martínez Velázquez, E. (2026). «Conbebencia» social: Las cantinas de Ciudad de México, espacios de comunión etílica. *RIVAR*, 13(38), 308-320, <https://doi.org/10.35588/jg9mfb56>

ABSTRACT

The objective of this paper is to analyze cantinas as spaces for sociability and the preservation of urban memory. These spaces, in addition to the consumption of alcoholic beverages and food (snacks), build and strengthen social bonds through food and drink. This allows us to affirm that a communion is formed where commensality is expressed in terms of "conbebencia" (consumption). The latter is a linguistic expression and twist emanating from Mexico City's popular culture regarding the libation of spirits in these places. It is concluded that these spaces for the circulation and consumption of distilled and fermented beverages, both traditional and industrialized, and the coexistence between diners, fall within the category of cultural heritage based on the diverse assessments made by the interviewees, as they are perceived as receptacles of a memory shaped by the interwoven stories of those who frequent them, as well as those who work there, which reveals changes and continuities in these sites that seek to survive the effects of gentrification and other urban transformations.

KEYWORDS

Conbebencia, cultural heritage, canteen, social enjoyment.

RESUMEN

El objetivo de este trabajo es analizar las cantinas como espacios de sociabilidad y conservación de la memoria urbana. Espacios que, además del consumo de bebidas alcohólicas e ingesta de alimentos (botanas), construyen y refuerzan vínculos sociales a través de la bebida y la comida, lo que permite afirmar que se gesta una comunión donde la comensalidad se significa en términos de «conbebencia». Esto último, como expresión y giro lingüístico emanado de la cultura popular de la Ciudad de México en torno a la libación de bebidas espirituosas en estos lugares. Se concluye que estos espacios de circulación y consumo de bebidas destiladas y fermentadas, tradicionales e industrializadas, la convivencia entre comensales se enmarca en la categoría de patrimonio cultural a partir de la diversidad de valoraciones por parte de los entrevistados, al ser percibidas como receptáculo de una memoria conformada por las historias que se entrelazan de aquellos que las frecuentan, como de quienes ahí laboran, lo que revela cambios y continuidades en estos sitios que buscan subsistir a los efectos de la gentrificación y otras transformaciones urbanas.

PALABRAS CLAVE

Conbebencia, patrimonio cultural, cantina, disfrute social.

RESUMO

O objetivo deste artigo é analisar as cantinas como espaços de sociabilidade e preservação da memória urbana. Esses espaços, além do consumo de bebidas alcoólicas e alimentos (petiscos), constroem e fortalecem laços sociais por meio do beber e do comer. Isso nos permite afirmar que uma comunhão se forma onde a comensalidade é significada em termos de «conbebência» (consumo). Esta última é uma expressão linguística e uma distorção que emana da cultura popular da Cidade do México em relação à libação de bebidas alcoólicas nesses locais. Conclui-se que esses espaços de circulação e consumo de bebidas destiladas e fermentadas, tradicionais e industrializadas, e de convivência entre frequentadores, se enquadram na categoria de patrimônio cultural, a partir das diversas avaliações dos entrevistados, pois são percebidos como receptáculos de uma memória moldada pelas histórias entrelaçadas de quem os frequenta, bem como de quem ali trabalha, o que revela mudanças e continuidades nesses locais que buscam sobreviver aos efeitos da gentrificação e de outras transformações urbanas.

PALAVRAS-CHAVE

Conbebência, patrimônio cultural, cantina, fruição social.

La ciudad castiga a sus ciudadanos en las calles,
pero las amamanta en las cantinas.
La cantina es una de las instituciones sociales más nobles y generosas
de cuantas existen o han existido, pues permite la convivencia o,
por lo menos, la supervivencia
Marco Antonio Chávezmaya

Introducción

La convivencia en torno al consumo de bebidas embriagantes se enmarca en una serie de prácticas sociales y populares relacionadas íntimamente con los lugares donde se ingieren. De manera particular, para el caso de este trabajo, la Ciudad de México cuenta con un sin-número de establecimientos consagrados al placer de la libación, los cuales forman parte de la historia social y cultural de esta metrópoli:

En las primeras décadas del siglo XX, la capital mexicana era descrita como la «ciudad de las pulquerías» y sus habitantes señalados como un «pueblo de reñidores», mientras que la sociedad urbana era comparada con una esponja siempre empapada de pulque y aguardiente [...] lo destacable de esta metrópoli ya no eran sus palacios, pues estos recintos habían sido opacados por los lugares donde se asistía a beber que, por su ubicuidad, invitan a estudiar la cultura libatoria en la urbe. (Pulido, 2014: 11)

Esta cultura libatoria, da cuenta de espacios considerados ya emblemáticos y con categoría patrimonial que remiten a la memoria colectiva de la ciudad, al recuerdo, lo anecdótico, la oralidad: las cantinas. Que, si bien son una institución importada de Estados Unidos a mediados del siglo XIX, entre 1846 y 1848 (Lugo, 2022), adquirieron carta de naturalización, identidad y arraigo en diversas regiones del país, y de forma especial en la Ciudad de México. De manera que, para hacer una historia cultural de estos espacios predilectos para la libación etílica hay que referirse a gustos, hábitos de consumo, tendencias culinarias, factores económicos y políticos, entre otros, como expresión de las transformaciones sociales y urbanas que esta gran ciudad ha experimentado a lo largo del tiempo (Zúñiga y Martínez, 2024).

En ese sentido, perfilar la trayectoria histórica de las cantinas tradicionales de la Ciudad de México tiene que ver, precisamente, con esos cambios en los que su reconversión o desaparición se relaciona con una serie de fenómenos propios de las metrópolis contemporáneas (Zúñiga y Martínez, 2024). Ejemplo de ello son los procesos de especulación inmobiliaria, desplazamiento poblacional y gentrificación en el Centro Histórico —como parte de un proyecto de transformación socioespacial que acentúa las desigualdades sociales al estar enmarcadas en relaciones de poder económico y político—, y de lo que Moctezuma (2021) señala como un desvanecimiento de lo popular. Esto último, al considerar que la sociabilidad mediada por las bebidas embriagantes e ingesta de alimentos representa una suerte de ritual cotidiano en los sectores populares (Pulido, 2014), lo que forma parte de un *continuum* histórico que hoy en día incluye por igual a otros sectores de la población, bajo otros términos y tendencias de consumo cultural y culinario, donde las cantinas, como espacios de socialización y convivencia, son catalogadas como un patrimonio en vías de extinción.

Con ello no solo se pierde la oportunidad de crear o reforzar lazos sociales, sino toda una tradición vinculada a estos lugares como depósito de la memoria de la ciudad y la cultura popular. Así, se plantea reafirmar la importancia de las cantinas en la trama social, histórica y cultural de la capital del país, y de la vida de sus habitantes, aunado a la necesidad de pensar en estrategias de salvaguardia de un patrimonio en riesgo constante de desaparecer.

Metodología

Analizar la convivencia en las cantinas como espacios de socialización y conservación de la memoria histórica implica pensarlas como sitios en los que se construyen y refuerzan vínculos sociales a partir de la comensalidad («conbeber» en comunión, como le hemos denominado en este trabajo) e interacción entre múltiples actores sociales: clientes, meseros y demás personal del servicio. Es un acontecimiento que se gesta fundamentalmente a través del consumo de bebidas y comida de cantina, conocida esta última con el término popular de «botana».¹

Para conseguir este objetivo, la propuesta teórico-metodológica empleada se fundamentó principalmente en la revisión bibliográfica-documental y el registro de las valoraciones expresadas en vivencias y testimonios de las trabajadoras y los trabajadores de las cantinas: cocineras y cocineros, cantineros, meseros, encargados del establecimiento, personal de limpieza, músicos callejeros, vendedores de billetes de lotería y otras mercaderías, y por supuesto de los asiduos parroquianos.

A partir de esta premisa, el enfoque de la historia cultural que, de acuerdo con Burke (2007), se caracteriza por su interés en el estudio de la vida cotidiana a través de la cultura popular —para lo cual pone como ejemplo el análisis del simbolismo de la comida, el vestido o la vivienda— resulta adecuado para abordar la «conbebencia social»² y la comunión etílica, en términos de comensalidad, en las cantinas como parte del proceso de socialización y construcción de la memoria colectiva, la recreación y el disfrute como elementos fundamentales de la historia de dichos lugares. En otras palabras, «la inclusión de la mirada popular obedece a la necesidad de comprender el universo de significados —si bien no solamente producidos desde abajo, al menos sí consumidos allí— que mediaban la interacción social ocurrida en pulquerías, fondas, figones y cantinas» (Pulido, 2014: 139).

A su vez, el registro etnográfico-audiovisual y la observación participante mediante la interacción con los personajes clave en la recopilación de anécdotas y testimonios tiene como

1 «Botana» es el término popular que se asigna a los alimentos que se preparan y sirven en las cantinas para acompañar las bebidas alcohólicas. Se suelen servir en tres o cuatro tiempos, con un consumo mínimo de tres copas para que sean gratuitas, es decir, las botanas no se cobran si se ingieren más de tres tragos. Hay días de la semana considerados como «especiales» donde la botana es el principal motivo para asistir a la cantina, por el tipo de platillos que se sirven, que pueden ser paella, chamarros de cerdo, caldo de camarón, caracoles en salsa de chile pasilla, tacos de gusanos de maguey, entre otros manjares de la cocina popular mexicana.

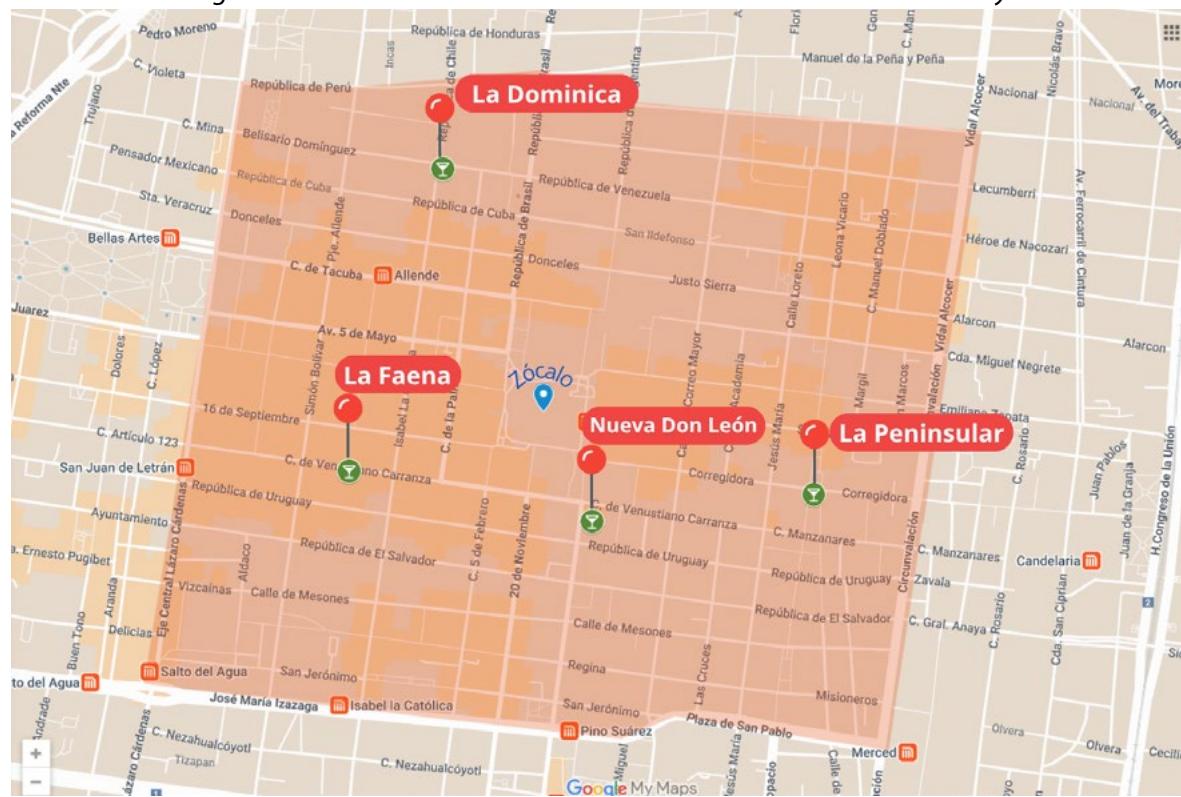
2 «Conbebencia social» es un neologismo que hemos acuñado para referirnos a la comensalidad en las cantinas, como expresión de sociabilidad y convivencia a través del consumo de bebidas alcohólicas.

propósito reconstruir la memoria de las cantinas tradicionales como expresión patrimonial y de la vida cotidiana, del espacio vivido, a fin de entenderla en su heterogeneidad universal (Heller, 2002). Ello, si se considera que la cantina mexicana representa una situación y contexto que da pie al estudio de las normas y pautas de interacción y los aspectos determinados e indeterminados de la comunicación (Stross, 1991, citado en Cervantes, 2018).

En ese sentido, es menester considerar que «una de las razones y motivaciones por las cuales una persona acude a una cantina se debe a la necesidad de interactuar y socializar con otras personas a través de comportamientos socioculturales que no serían aceptados en otros contextos» (Stross, 1991, citado en Cervantes, 2018: 23). De ahí que «es posible entender prácticas sociales irreductibles a la perspectiva institucional, al análisis del discurso y de las leyes, ofreciendo un campo fértil al conocimiento de culturas de clase y género» (Pulido, 2014: 11), lo que conlleva tomar en cuenta las valoraciones y percepciones que emanan de los actores antes mencionados, quienes consideran que las cantinas son espacios de relajamiento, convivencia y disfrute, pero también representan un patrimonio (arquitectónico, histórico e inmaterial-ético) en riesgo de extinción.

Como parte de una primera aproximación al objeto de estudio se visitaron cuatro de estos espacios, todos localizados en el denominado Centro Histórico de la Ciudad de México: (i) Cantina La Dominica, ubicada entre las calles de Belisario Domínguez y República de Cuba; (ii) La Nueva Don León, situada en la calle de José María Pino Suárez; (iii) La Peninsular, que se localiza entre las calles de Corregidora y Talavera, en las cercanías del barrio y mercado de la Merced, y (iv) La Faena, esta última ubicada en la calle de Venustiano Carranza, entre Isabel La Católica y Bolívar (Figura 1).

Figura 1. Localización de las cantinas en el Centro Histórico de la Ciudad de México
Figure 1. Location of the canteens in the Historic Center of Mexico City



Fuente: trabajo de campo, año 2023. Source: field work, year 2023.

Las cantinas como espacios de conbebencia social y comunión ética

A diferencia de las clásicas pulquerías, cuyos orígenes se remontan a la época colonial, o las tabernas, cervecerías y tiendas de abarrotes —estas últimas llamadas posteriormente vinaterías—, las cantinas nacidas en los remanentes del siglo XIX y consolidadas durante el Porfiriato (1876-1911) en las siguientes décadas del siglo XX se volvieron en un atractivo punto de encuentro para intelectuales y artistas como Salvador Novo, Carlos Fuentes, Carlos Monsiváis o José Luis Cuevas (Zermeño, 2019). Y también para otros personajes provenientes de diferentes estratos sociales, como burócratas, obreros, estudiantes universitarios, comerciantes de mercados cercanos, como el de la Merced o Mixcalco, o de calles con un constante ajetreo mercantil como Corregidora, El Carmen y Jesús María, por citar algunas.

Es por ello que las cantinas en México son lugar de encuentro de la diversidad de ideologías y clases sociales que surgen a inicios del siglo XIX; ritual del tequila, el mezcal y el pulque para mitigar el sufrimiento y vivir el goce (Zermeño, 2019). Constituyen un espacio democrático donde las fronteras sociales se desdibujan y quienes las frecuentan conviven bajo una serie de códigos de camaradería, sin importar condición alguna. Se vuelven refugio de penurias, nostalgias y alegrías, donde el trago y la «botana del día» son catalizadores emocionales. Representan un sitio donde uno encuentra su lugar en el mundo, y un poco de sentido a la vida:

Espacios cuya carga afectiva, sensorial y emocional se asocian a una serie de valores (estéticos, históricos, científicos, funcionales, económicos) que les sitúa como referentes de una memoria que se resiste a fenercer, y que también delinea el rostro de las ciudades en cuanto a sus orígenes, desarrollo, expansión y transformaciones. [...] han contribuido a la fisonomía de la Ciudad de México al convertirse en espacios de reunión para diversos sectores de la población e influir en la vida urbana. Por consiguiente, representan material y simbólicamente lugares de memoria, identidad, convivencia y socialización, además de constituirse como espacios idóneos y exclusivos para la construcción y reafirmación de masculinidades, si se toma en cuenta que el acceso de las mujeres a las cantinas fue posible hasta 1982. (Zúñiga y Martínez, 2024: 89-90)

De ahí que la convivencia y socialización tenga como vínculo principal y elemento cohesionador el consumo de bebidas espirituosas y los platillos conocidos popularmente como botana. Junto a los juegos de mesa (dominó, cubilete, baraja, entre otros), la música de los trovadores citadinos y la presencia disruptiva de quienes se acercan a las mesas a ofrecer los clásicos «toques» eléctricos, dulces, cigarros y toda clase de bisuterías, se combinan con la charla amena —donde los albures y el lenguaje en doble sentido alivian y disipan las tensiones generadas por la rutina del día— y forman parte de la algarabía y el ambiente cantinero. Es por eso que «las cantinas eran un refugio donde íbamos a desahogarnos, a echar albures en voz alta, a mentarnos la madre de un lado a otro, a jugar al cubilete, a la rayuela. [...] con todo y lo sórdidas que eran» (Jiménez citado en Mateos-Vega, 2004: s.p.).

La cita anterior clarifica la comprensión de las relaciones sociales de disfrute e intercambio alrededor de la comensalidad. Por ello la importancia de tomar en cuenta el espacio simbólico, pues los lugares definen también los códigos de comportamiento alimentario en donde «el grupo social comparte y transmite sus valores y sentidos sociales, es decir su identidad cultural» (García, 2014: 219). En consecuencia, «comer y beber con otros» (Arribas, 2003, citado en Aguilar, 2017) representa la esencia de la comensalidad, pues involucra por igual otros significados y sentidos: «reconciliar, compartiendo de modo placentero no solo los sabores y gustos de los alimentos sino de la compañía misma» (Aguilar, 2017: 93).

A partir del creciente interés en los estudios sociales para analizar los procesos alimentarios en tiempos y espacios específicos, la idea de la comensalidad como un lenguaje cultural respecto a los modos, tiempos, sabores y protocolos, brinda una oportunidad para profundizar sobre su importancia en las culturas alimentarias y contextos específicos. Pues más allá de la forma en que se comparten los alimentos, la comensalidad permite comprender cómo se «establecen, refuerzan y reeditan en cada comida las relaciones que sostienen a la familia y a la sociedad» (García, 2014: 219).

Ahora bien, en la combinación de los verbos convivir y beber consideramos que da cuenta del uso del lenguaje de manera lúdica, como ocurre con el albur en el ámbito de la cultura popular mexicana,³ dando otra significación al estrecho vínculo entre la socialización y la ingesta de bebidas espirituosas en los espacios cantineros. El conbeber o conbebencia confirma esos rasgos de camaradería y comunión entre los asiduos parroquianos en las cantinas. Por consiguiente, «convivir en una cantina es “conbeber”. Conbeber es beber y platicar civilizada y amistosamente mientras se engarzan los recuerdos y las anécdotas —y desfilan las botanas—» (Chávezmaya, 2013: 28).

Más allá del sentido semántico del término, se valora el sentido colectivo del acto del comer, y agregamos el de beber, además de las implicaciones sociales, culturales e históricas que conlleva esta condición en relación al sistema y proceso de alimentación (Aguilar, 2017: 93), lo cual permite entender la conbebencia como expresión de comensalidad, como una gramática alimentaria basada, en este caso, en la cultura libatoria bajo una dinámica social específica: comer y beber en las cantinas entre amigos, como signo de comunión (Figura 2).

3 Si bien la palabra albur deriva del árabe hispánico *albúri*, la relevancia de este fenómeno del lenguaje demuestra su importancia en la cultura popular mexicana, de manera especial en la literatura. El libro *Picardía mexicana*, de Armando Jiménez Farías, editado por primera vez en 1960, es el mejor ejemplo. De manera que el uso de la palabra «albur» sirve para denominar un juego de palabras con doble sentido.

Figura 2. Comensalidad y disfrute social en cantinas La Dominica y La Faena
Figure 2. Commensality and social enjoyment in La Dominica and La Faena canteens



Fuente: Trabajo de campo, año 2023.

Las cantinas tradicionales: memoria y patrimonio en riesgo

Distribuidas geográficamente en diversos barrios y colonias de la capital, y siendo muchas de ellas emblemáticas y destacadas, han desaparecido por efecto de los cambios y retos a los que se enfrentan las grandes urbes. Sin embargo, el caso del Centro Histórico destaca por concentrar un buen número de ellas, muchas de las cuales siguen resistiendo y reinven-

tándose, con el fin de subsistir⁴ (Zúñiga y Martínez, 2024).

Las nuevas cantinas empezaron a ser decoradas con una arquitectura cuyos diversos estilos, algunos fusionados, evocan y resignifican la mexicanidad vernácula, con toques *vintage* y posmodernos, generando ambientes únicos, donde la espontaneidad es la pauta del diseño (Zermeño, 2019), pero también como parte de los cambios y retos a los que se enfrentan, como en muchas ciudades latinoamericanas y alrededor del mundo, los espacios centrales (cascos y centros históricos) al convertirse en lugares de interés, con el propósito de impulsar procesos de acumulación de capital a partir de la especulación inmobiliaria y las políticas públicas (urbanísticas y de ordenamiento territorial). Y con ello, desplazar las fronteras (de clase) urbanas (Moctezuma, 2021).

Casos recientes y representativos de estas transformaciones, con el fin de mantenerse vivientes y competir con otros establecimientos similares, son los de la cantina La Peninsular —fundada en 1872, situada entre las calles de Corregidora y Talavera— en pleno corazón de la Merced, y famosa por sus destacadas «enchiladas Tomatlán», además de los tacos de cecina y el mole de olla. Fue remodelada en 2013, aunque para muchos de sus antiguos parroquianos perdió su «verdadera esencia» de cantina para ser solo un restaurante-bar más, dentro de la vasta oferta de lugares donde se expenden alimentos y bebidas en el Centro Histórico.

Otro caso es el de la cantina Nuevo León —situada en la calle de José María Pino Suárez, a unos cuantos pasos de la Suprema Corte de Justicia de la Nación— cuyo nombre, como metáfora de su reciente remodelación, cambió su nombre a La Nueva Don León y con ello su concepto de cantina tradicional a restaurante-bar. Actualmente se promueve también como espacio para la realización de eventos y tertulias culturales, como presentaciones de libros en el marco de la celebración de la Feria Internacional del Libro del Zócalo.

Lo anterior concuerda con el testimonio de Armando Jiménez (1917-2010), cronista urbano por excelencia y experto en albures mexicanos —autor de *Picardía mexicana*, obra emblemática de la cultura popular y citadina— quien se lamentaba que quedaran pocas cantinas tradicionales en la capital, entre las que destacaba El Nivel:

Le gustaba porque los dueños no se habían dejado seducir por cuestiones mercadotécnicas. Sin embargo, cuando se estableció en 1982 el decreto para permitir la entrada a las mujeres a las cantinas y pulquerías, a raíz de un congreso feminista, muchas mujeres tuvieron curiosidad de conocer esos lugares que estaban vedados para ellas y a los cuales acudían sus papás y hermanos. Cuando esto sucedió, algunos propietarios listos, más comerciantes que con cariño a la camiseta, convirtieron sus cantinas en restaurantes. (Mateos-Vega, 2004: s.p.)

Las dinámicas contemporáneas de ocio y disfrute en las lógicas de productividad e inme-

4 Tan solo en el Centro Histórico de la Ciudad de México se encuentran registrados 1.436 edificios históricos, ubicados en 668 manzanas y una superficie de 9,7 km², lo que da cuenta del valor e importancia patrimonial en términos arqueológicos, artísticos, arquitectónicos, históricos y monumentales que llevaron a su inclusión en las Listas del Patrimonio Cultural de la Humanidad de la UNESCO en 1987.

diatez han modificado las maneras de socialización y comensalidad en diversos espacios públicos, pero sobre todo en los que implican ritmos desacelerados como en las cantinas tradicionales, pues el bebedor o comensal ha optado por el trago rápido buscando la embriaguez como un acto individual en los bares (aunque se asista acompañado) sin reparar en la colectividad y comensalidad:

No entienden que estos lugares no son para emborracharse, al que quiera hacerlo le resulta más barato comprar el vino o la cerveza en una vinatería, porque en la cantina se lo venden al doble. A las cantinas se va a convivir. Son lugares para entablar amistad, para tratar asuntos de negocios, cosas familiares. Hay a quienes nos gusta solo ver y escuchar a las personas. Por ejemplo, yo tomo nota de lo que dicen, soy como una cámara escondida. (Jiménez citado en Mateos-Vega, 2004: s.p.)

De ahí que el concepto tradicional de tales sitios se haya modificado por razones mercadotécnicas (Mateos-Vega, 2004), y con ello la afluencia de nuevos tipos de consumidores o parroquianos. A la par de la reconversión de dichos espacios como neocantinas, neopulquerías, bares, «chelerías» y mezcalerías a partir de la presencia de nuevos comensales (jóvenes y turistas), lo que ha llevado a implementar estrategias novedosas para sobrevivir a los efectos de la gentrificación, la privatización del espacio público y la especulación inmobiliaria en el Centro Histórico de la Ciudad de México.

Por ejemplo, en su texto «Vida, agonía y muerte de las cantinas del Centro Histórico de la Ciudad de México», publicado en 2013, Armando Ruiz hace un detallado recuento de las causas por las cuales 23 cantinas desaparecieron entre 1980, 1990 y mediados de la primera década del siglo XXI. A ellas se suman en años recientes el Salón Madrid, que se ubicaba en los portales de la Plaza de Santo Domingo, en la esquina de Belisario Domínguez; la cantina Dos Naciones —considerado como el «museo de tragos y arrabal», en la calle de Bolívar, entre las calles de República de Uruguay y República de El Salvador—, y La Vaquita, que ubicada en la calle de Isabel La Católica y Mesones, una cantina que abre en 1920 y cierra sus puertas en el 2020 en el contexto de la pandemia ocasionada por la Covid-19 (aunque se especula que reabrirá próximamente).

La misma suerte correría, por efectos de la pandemia, la cantina La India, que se encontraba a unos pasos de la Dos Naciones, en la esquina de Bolívar y República de El Salvador.⁵

5 La desaparición de este tipo de espacios de convivencia y espacamiento se pudo situar cronológicamente a partir de la gestión de Ernesto P. Uruchurtu, conocido como el «regente de hierro», en la cual se impusieron reglamentos absurdos para todos los centros que les parecían «de vicio» (cabarets, cantinas, prostíbulos, hoteles de paso). Tan solo el reglamento que impulsó este funcionario público hizo quebrar a más del cincuenta por ciento de los establecimientos de ese tipo o giro comercial (Mateos-Vega, 2004).

Conclusiones

Si bien este trabajo ha centrado su atención en algunas de las cantinas tradicionales del Centro Histórico de la Ciudad de México, es importante reconocer cómo las dinámicas de estos establecimientos y sus comidas adquieren particularidades especiales en cada estado del país, colonia, zona y región, integrando los gustos y sabores locales a su menú de botanas, lo cual da cuenta de la diversidad culinaria, social y cultural que se degusta en cada bocado, y en cada conversación (Zúñiga y Martínez, 2024).

Si se considera que las cantinas son vistas como espacios activos y colectivos para compartir la bebida, la comida, la charla y el disfrute, pueden considerarse también como bienes culturales en vías de extinción por diversas causas: cambios en los patrones de consumo, brecha generacional entre los viejos y nuevos parroquianos, costos de las bebidas, atención al cliente, preferencias por acudir a otro tipo de sitios para la recreación y el ocio relacionados con la cultura del consumo del alcohol, entre otros factores. Ello se articula a otros procesos y transformaciones urbanas, enunciados con anterioridad: gentrificación y especulación inmobiliaria, particularmente en el Centro Histórico de la Ciudad de México, donde se concentran varias de las «cantinas tradicionales» (universo de estudio en este trabajo), además de competir con otros establecimientos mercantiles que también expenden bebidas alcohólicas (restaurantes, mezcalerías, «chelerías», neopulquerías, cocinas económicas).

Entre estos espacios se encuentran las cantinas tradicionales, donde se construyen y reforzan vínculos sociales a partir de la conbebencia, como se optó por significar y definir la socialización y comensalidad. Se gesta una sociabilidad etílica e interacción entre clientes, meseros y demás personal del servicio a través de la bebida y la comida. Sin embargo, con las transformaciones enunciadas en párrafos anteriores no solo están despareciendo estos espacios emblemáticos que conforman parte de la identidad popular y patrimonial del Centro Histórico de la Ciudad de México: a ello se suman las comidas de botana, pues se pierde la oportunidad de crear o reforzar lazos sociales, sino toda una tradición alimentaria en torno a dichos lugares:

La desaparición de una cantina significa la pérdida de un cúmulo de historias, un sitio de esparcimiento, además de lo que representa en términos de empleo para cocineras, meseros, cantineros, administradores, pero también para músicos, boleros, vendedores de billetes de lotería. Cerrar una cantina es más que bajar la cortina de un local... Se pierde un tesoro cultural. (Ruiz, 2013: 158)

En términos de política pública (políticas culturales, sociales, económicas y urbanísticas) esto conlleva a pensar en estrategias de protección y salvaguardia de estos espacios patrimoniales, como ha ocurrido de manera reciente con otras prácticas y bienes culturales, naturales y alimentarios representativos de la cultura popular y la identidad de la Ciudad de México. De ahí la importancia en considerar la integración de las cantinas tradicionales al proceso de patrimonialización, al ser expresión de esa memoria viva, cuya permanencia y resistencia se da mediante quienes siguen acudiendo a ellas religiosamente, donde las viandas cotidianas son parte de la «botana del día» y son parte por igual del disfrute, la conbebencia y fraternidad. Es una manifestación de la comensalidad y preservación de la memoria colectiva y culinaria de la otrora Ciudad de los Palacios, como la describiera al Centro Histórico el viajero inglés Charles Latrobe a mediados del siglo XIX.

Financiamiento

*Este texto se enmarca en el proyecto «Turismo gastronómico-cultural y gestión del patrimonio alimentario en el estado de Michoacán y la Ciudad de México», durante el periodo 2025-26, del Sistema Institucional de Proyectos del Instituto Nacional de Antropología e Historia (SIP-INAH), con número de folio 35556.

Declaración de autoría

Federico Gerardo Zúñiga Bravo: Conceptualización, curación de datos, análisis formal, captación de fondos, investigación, metodología, administración del proyecto, recursos, supervisión, validación, visualización, redacción – borrador original y redacción – revisión y edición.

Enrique Martínez Velásquez: Investigación, metodología, software, supervisión, visualización y redacción – borrador original.

Referencias

- Aguilar, P. (2017). La comensalidad: Estructura de la vida material a propósito de las prácticas de alimentación y la cultura en comunidades del Istmo. En VV.AA., *Cocina tradicional y popular del Istmo: Ensayos culturales* (pp. 93-109). Secretaría de Cultura Federal y Programa de Desarrollo Cultural del Istmo.
- Burke, P. (2007). La historia cultural y sus vecinos. *Alteridades*, 17(33), 111-117.
- Cervantes, E. (2018). *Reproducción social y cultura en torno al consumo del alcohol: El caso de una cantina tradicional en la ciudad de Querétaro*. Tesis de maestría. Universidad Autónoma de Querétaro.
- Chávezmaya, A. (2013). *Contra las muchas penas: Bares y cantinas de la Ciudad de México*. Uva Tinta.
- García, M. (2014). Comensalidad. *Revista del Hospital de Niños*, 55, 219-220.
- Heller, A. (2002). *Sociología de la vida cotidiana*. Península.
- Lugo, R. (2022). Últimos tragos: *Antología de cantinas, abrevaderos y borracherías. Los Bastardos de la Uva*.
- Mateos-Vega, M. (7 de enero de 2004). *Las cantinas sirven para la amistad y los negocios*. La Jornada. <https://www.jornada.com.mx/2004/01/07/03an1cul.php?origen=cultura.php&fly=1>
- Moctezuma, V. (2021). *El desvanecimiento de lo popular: Gentrificación en el Centro Histórico de la Ciudad de México*. El Colegio de México y CIESAS.

Pulido, D. (2014). ¡A su salud! Sociabilidades, libaciones y prácticas populares en la ciudad de México a principios del siglo XX. El Colegio de México.

Ruiz, A. (2013). Vida, agonía y muerte de las cantinas del Centro Histórico de la Ciudad de México. En A. Chavézmaya (Comp.), *Contra las muchas penas: Bares y cantinas de la Ciudad de México* (pp. 153-163). Uva Tinta.

Zermeño, S. (18 de junio de 2019.) Las cantinas de México y su arquitectura. PRO Z. https://proleon.com.mx/estilo_de_vida/las-cantinas-de-mexico-y-su-arquitectura/

Zúñiga, F. y Martínez, E. (2024). Los templos del buen beber y el buen comer: Cultura líquida, patrimonio ético y comensalidad en cantinas tradicionales del Centro Histórico de la Ciudad de México. En M. Covarrubias, F.X. Medina, F. y D. Conde, D. (Eds.), *Gastronomías y cocinas para el resto del siglo XXI. Patrimonio, territorios, innovaciones y buenas prácticas* (pp. 85-103). Cátedra UNESCO de Alimentación, Cultura y Desarrollo, Universidad del Claustro de Sor Juana e International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition.