

# CANTINAS ANTIGUAS DE PACHUCA



DANNA PAOLA HERNÁNDEZ CANALES



## INTRODUCCIÓN

Las cantinas han sido a lo largo de la historia establecimientos para el consumo de bebidas alcohólicas; estos espacios han funcionado como punto de cohesión social y con ello se ha generado un papel significativo en la construcción de identidades culturales y la preservación del patrimonio a nivel nacional, convirtiéndose en elementos clave dentro de la narrativa histórica, y forjando una transmisión de valores y costumbres.

En la Ciudad de Pachuca, estos establecimientos no solo fueron lugares de encuentro, o esparcimiento que se localizaban en el centro de la ciudad; estos han sido testigos y protagonistas de transformaciones sociales tomando como punto de referencia que su existencia se dio durante la Revolución Mexicana; en el sentido económico se vieron afectadas por el capitalismo que la nación estaba pasando, y finalmente, culturales en el sentido musical, gastronómico, fotográfico, por mencionar las más relevantes y las que tuvieron una mayor impacto en Pachuca.

Se decía que había una cantina en cada esquina y es cierto<sup>1</sup>, por ello es que este escrito busca generar un punto de partida hacia la rica historia y cultura viva de esta bella ciudad, donde el encanto y la personalidad de cada sitio comparte el espíritu acogedor de la tierra hidalguense.

Se pretende explorar cómo es que las cantinas influyeron en la formación de la identidad de Pachuca y cómo contribuyeron a la preservación de su patrimonio, pues al analizar su influencia se abre una ventana para entender cómo es que estos espacios han generado una configuración de la identidad local y a su vez elementos esenciales del patrimonio.

La presente investigación busca desarrollar una indagación respecto a la manera en que las cantinas influyen en la construcción de la identidad cultural y del mismo modo en la preservación del patrimonio dentro de la ciudad de Pachuca, por ello, es imperativo realizar un enfoque múltiple, por medio de la integración de documentos, análisis de fuentes oficiales como entrevistas con los dueños de estos espacios o personas que frecuentan estos lugares; lo anterior para brindar una investigación que nos ayude a comprender cómo es que desde los inicios, estos espacios han generado tal impacto en nuestra formación histórica como municipio.

Será necesario hacer una revisión de escritos relacionados con la creación y desarrollo de las cantinas existentes en Pachuca, Hidalgo,

<sup>1</sup> (Ceronte M., 2024)

puesto que es la zona que se ha elegido para ser intervenido en este proyecto de investigación. Posteriormente, se deberá hacer una recopilación de datos sobre la manera en que esto nos brinda aquella identidad siendo ciudadanos de la bella airosa.

Posteriormente, se deberá realizar un análisis del papel cultural y social que los espacios como las cantinas juegan como construcciones históricas, para identificar aquellas características que han hecho que tomen tanto valor y que sigan funcionando como hoy en día.

Se requiere una consulta de los estudios previos por parte de los dueños, trabajadores, el cronista de Hidalgo Menes Llaguno y la cronista vitalicia de la Ciudad de Pachuca como Sara Montes; así como personas de Pachuca, en especial adultos mayores, que logren brindar la información necesaria para poder tener un panorama amplio dentro del desarrollo de este proyecto de investigación.

La consideración de entrevistas o integración de eventos como "Cantineando ando" realizado por la Presidencia Municipal de Pachuca, brindará herramientas metodológicas que funcionarán como punto clave para entender el tema que se abordará.



*(Cantina El Reloj de Arena, una de las más antiguas de Pachuca, situada en la calle de Melchor Ocampo., 2015)*

# ANTECEDENTES DEL TEMA

## Historia

Antes de la conquista española, el mezcal era una bebida reservada para rituales, veteranos, mujeres embarazadas y Tlatoanis, quienes lo consumían sin restricciones. Con la llegada de los españoles, se introdujo el vino como símbolo espiritual y se crearon tabernas, que evolucionaron en pulquerías bajo estricta vigilancia del imperio. Estas ofrecían pulque y alimentos como quelites y salsas, adaptándose al contexto local. A mediados del siglo XVII, el virrey Fernández de la Cueva reglamentó su venta, imponiendo impuestos y limitando su ubicación.

En el siglo XIX, las pulquerías se diversificaron gracias al ferrocarril, y durante el Porfiriato, su producción aumentó. Sin embargo, tras la Revolución Mexicana, el pulque perdió popularidad frente al tequila. Las cantinas, surgidas en ese periodo, ganaron relevancia como espacios de esparcimiento, marcando un cambio cultural. Durante el Porfiriato, las cantinas fueron modernizadas, adoptando influencias europeas, y se convirtieron en lugares frecuentados por hombres hasta 1982, cuando se permitió la entrada a mujeres. Estas se destacaron por su ambiente inclusivo y por convertirse en sitios icónicos para políticos, artistas y personajes como "Cantinflas", cuyo apodo nació en una cantina. Hoy, las cantinas son parte del patrimonio cultural mexicano, con muchas ganando renombre por su historia, comida y ambiente.

Haciendo el recorrido de la historia por el estado de Hidalgo específicamente en Pachuca qué es el lugar que atañe, para el siglo XX cuando la minería estaba en pleno apogeo porque era de donde



*(Vinatería y salón cantina El Palacio de Cristal, ubicada en la calle de Hombres Ilustres (hoy Hidalgo) y Zarco, 1920)*

*En 1930, don Adrián Guerrero Díaz, director del periódico diario "El Observador" exclamaba: "En Pachuca por cada escuela, existen 12 pulquerías o piquerías".*

salían grandes cantidades de oro y plata para España, se tenía la existencia de un número incalculable de piquerías y pulquerías, donde los mineros gastaban tanto el poco dinero que se ganaba como la salud que a pedazos se iban dejando en los socavones y en aquellos antros de vicio.

La mina y la cantina eran lugares donde transcurría tranquilamente la vida consciente de aquellos hombres, que solo llegaban al hogar en verdadero estado de inconsciencia debido al efecto que les producía el alcohol. La piquería por su parte era un sitio de evasión psicológica y el lugar donde se olvidaban terribles desasosiegos de un día laboral por demás peligroso.

La clientela de aquellos sitios estaba asegurada; sin embargo, la competencia, debido a la proliferación de este tipo de negocios; obligaba a los propietarios a buscar alternativas que les hicieran de preferencia entre los parroquianos y estas iban desde el fiado hasta la organización de juegos y fiestas que aprovechaban todo tipo de conmemoraciones cívicas, religiosas o el onomástico de algunos de los clientes más asiduos. Dentro de toda esta gama de promociones, la más socorrida eran los juegos de azar.

El problema para este entonces era que la bebida se consumía en las comunidades rurales, sobre todo en los reales de minas, donde al ingerirla las operaciones se exponían a graves peligros al realizar sus labores; además de derrochar su sueldo en las pulquerías, botillerías y tendejones donde se expedía esta bebida. La prohibición no tenía como finalidad evitar la producción, o la venta del pulque, sino su adulteración, esto por los tremendos estragos que causaban en la salud de quienes lo bebían.

La mayoría de las pulquerías operaban en la clandestinidad; no eran otra cosa que la entrada de una casa, o incluso se vendían en las puertas de las minas. El padrón de comulgantes señala que eran 19 los establecimientos autorizados para ejercer este negocio. En 1930, don Adrián Guerrero Díaz, director del periódico diario "El Observador" exclamaba: "En Pachuca por cada escuela, existen 12 pulquerías o piquerías".

Durante las dos primeras décadas del siglo XX aparecen los distribuidores y vendedores de las cervecerías de Orizaba y Toluca, producto que sustituye paulatinamente el consumo del pulque.

El trabajar en una cantina era el trabajo del "tío"; la rutina siempre era la misma por las mañanas hacían la limpieza, luego hacían el pulque y arreglaban los tableros, preparaban los amaros (aguardientes con infusiones de hierbas o con frutas), luego preparar la llegada de los parroquianos, que en su mayoría eran mineros, por lo cual legaban en tumulto al declinar la tarde cuando salían del trabajo; entonces servir pulque en vaso o en catrinas, camiones, tornillos, etc., lavar

los usados y cobrar el importe; entre todo eso, cambiar los discos en el fonógrafo cada tres minutos, cambiar las agujas gastadas, limpiar con el borracho mejor conocido hoy en día como "trapo" el mostrador y estar pendiente de lo que se ofrecía. Por fin, con cerrar la cantina e irse para su casa.

Los días de más trabajo eran los sábados, pues eran los días de cobro en la mina y antedecían al día de descanso, por lo cual la cantina estaba totalmente llena, dejando lugar apenas para la chalupera y desplazando al exterior a la tamalera y a la elotera.

Las pulquerías Pachuqueñas eran muy numerosas, pues a la salida del turno de trabajo de los mineros siempre pasan dos o tres horas en ellas, en regocijadas conversaciones salpicadas de frases de doble sentido, apodosos y bromas de unos a otros. Por eso la competición por atraer la clientela hacía que los festejos tuvieran realce especial.

### La cantina en Pachuca

La cantina se integraba a la ciudad de Pachuca en términos de que no existía un distingo para sus clientes. Podía entrar un minero, un empresario o un comerciante, y todos convivían con una manera más homogénea, sin restricciones, con un lenguaje muy diverso, con albuces. La dinámica de la cantina era el reflejo de la ciudad pues, al ser un lugar industrial, existían estos lugares como refugios.

Ahí se jugaban cartas, rayuela dominó. Los sábados tenían botana y pulque, para ofrecer a los mineros después de recibir la raya. Generaban un modelo de integración en la ciudad dentro del proceso minero.

Las inmediaciones del mercado Barreteros era una de las zonas con mayor cantidad de cantinas. Tan solo en tres cuadras había 14, pues el barretero era el trabajador que tenía un salario mayor que los demás. Hace cien años en la zona centro se tenían registradas más de cien cantinas.



*(Doña Hermelinda Cruz atendiendo a los parroquianos a finales de los 50s, 1950)*

## CONCLUSIÓN

La historia de las pulquerías y cantinas en México, y particularmente en Pachuca, son un testimonio vibrante de la transformación cultural y social que ha acompañado a estas instituciones a lo largo de los siglos. Desde sus orígenes con los rituales en el México prehispánico, pasando por la influencia de las tradiciones europeas traídas por los conquistadores, hasta convertirse en espacios de encuentro y resistencia cultural durante el Porfiriato y más allá, estos lugares han sido mucho más que simples expendios de bebidas alcohólicas.

En Pachuca, las piquerías y cantinas no solo reflejaron la vida cotidiana de una ciudad minera, sino que también sirvieron como espacios de recreo, escape y comunidad. Su evolución, desde las pulquerías al aire libre hasta los establecimientos modernos que conocemos hoy, evidencia la adaptación de estas tradiciones a los cambios sociales, políticos y económicos. A pesar de los desafíos, como la introducción de nuevas bebidas o las regulaciones sociales y gubernamentales, estas instituciones han sabido mantenerse relevantes, preservando su esencia como guardianas de la identidad colectiva.

En un México en constante cambio, las pulquerías y cantinas siguen siendo espacios de reinención y convivencia, donde las diferencias sociales se desdibujan y se celebra la diversidad. Su legado trasciende las paredes que las delimitan, recordándonos la importancia de preservar estas tradiciones no solo como patrimonio tangible, sino también como un símbolo de la capacidad del ser humano para transformar lo cotidiano en algo profundamente significativo.

Hoy, al mirar hacia el futuro, es crucial valorar estos espacios no solo por su pasado, sino también por su potencial para seguir siendo puntos de encuentro donde se entrelazan la historia, la cultura y la comunidad, reforzando así la riqueza de la identidad mexicana.



*(Interior de cantina Los rones de don Chino., 2022)*

## **BIBLIOGRAFÍA**

Alvarado, R. d. (22 de 08 de 2022). Historia del Origen de las Cantinas. Obtenido de <https://www.facebook.com/share/v/1JU6qLR9ur/>

Álvarez, M. D. (19 de 03 de 2019). BiCentenario el ayer y hoy de México . Obtenido de <http://revistabicentenario.com.mx/index.php/archivos/las-pulquerias-de-la-ciudad-de-mexico-durante-el-siglo-xix/>

Argueta, J. (6 de 04 de 2023). Historia de las cantinas, tabernas y pulquerías de la Ciudad de México. Obtenido de [https://youtu.be/\\_fcsUxoXL9k?feature=shared](https://youtu.be/_fcsUxoXL9k?feature=shared)

Barricas, L. (2021). Obtenido de <https://www.facebook.com/lasbarricaspachuca/>

brilla, P. (20 de 02 de 2020). Obtenido de <https://youtu.be/UY0WvW8PHd8?feature=shared>

Carbajal, C. (04 de 09 de 2024). El universal Hidalgo . Obtenido de <https://www.eluniversalhidalgo.com.mx/entretenimiento/salon-pachuca-una-cantina-con-124-anos-de-historia-y-tradicion-familiar/>

Ceronte, M. (2019). México desconocido . Obtenido de <https://www.mexicodesconocido.com.mx/cantinas-en-pachuca-hidalgo.html>

Ceronte, M. (28 de Febrero de 2024). Mexico desconocido. Obtenido de <https://www.mexicodesconocido.com.mx/cantinas-en-pachuca-hidalgo.html>

Cronoleando. (2021). El Pulque y las pulquerías en la Ciudad de México. Obtenido de <https://youtu.be/RG4F4Sbrtzc?feature=shared>

Elizondo, S. (Septiembre de 2024). Un viaje por la historia de Pachuca en las cantinas. Obtenido de <https://criteriohidalgo.com/fin-de-semana/un-viaje-por-la-historia-de-pachuca-en-las>

Hidalgo, E. s. (24 de 08 de 2021). Obtenido de [https://youtu.be/6r9Au\\_sibMA?feature=shared](https://youtu.be/6r9Au_sibMA?feature=shared)

hidalgo, E. s. (12 de 08 de 2021). Tratado de versalles. Obtenido de <https://youtu.be/TIHhRoTQQcs?feature=shared>

Hidalgo, E. S. (22 de 02 de 2022). Obtenido de <https://youtu.be/D1H4gQK4TuM?feature=shared>

HIDALGO, H. (9 de 08 de 2024). Obtenido de <https://hiperactivo.com.mx/cantinas-bares-y-vida/don-cu-el-templo-del-pulmon/>

HIPERACTIVO. (202). Obtenido de <https://hiperactivo.com.mx/cantinas-bares-y-vida/don-cu-el-templo-del-pulmon/>

HIPERACTIVO. (9 de 08 de 2024). El faro: Historia y traidición . Obtenido de <https://hiperactivo.com.mx/cantinas-bares-y-vida/el-faro-la-luz-de-abasolo/>

INFOBAE. (21 de 12 de 2021). Cómo eran las cantinas en los tiempos de Porfirio Díaz y qué ofrecían de botana. Obtenido de <https://www.infobae.com/america/mexico/2021/12/22/como-eran-las-cantinas-en-los-tiempos-de-porfirio-diaz-y-que-ofrecian-de-botana/>

Llaguno, J. M. (2013). Hidalgo. Historia de una tierra que se renueva . México : Porrúa.

Martínez, J. (Marzo de 2024). Explora las cantinas del Centro Histórico de Pachuca . Obtenido de <https://criteriohidalgo.com/noticias/hidalgo/explora-las-cantinas-del-centro-historico-de-pachuca>

MILENIO. (15 de 06 de 2021). Obtenido de <https://www.milenio.com/politica/comunidad/muere-creador-rones-don-chino-pachuca>

MXN, I. (30 de 07 de 2024). Obtenido de [https://youtu.be/B9A\\_zFfdXgg?feature=shared](https://youtu.be/B9A_zFfdXgg?feature=shared)

Renan, J. (1991). Las cantinas y las fondas en las postrimerías del porfiriato . Veracruz.

Romero, S. M. (2012). Recuerdos de Plata. México : Porrúa.

Rural, S. d. (5 de 11 de 2023). El Pulque: La Bebida Prehispánica de México. Obtenido de <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/el-pulque-la-bebida-prehispanica-de-mexico#:~:text=Los%20antiguos%20pobladores%20consideraban%20el,incluso%20los%20dioses%20lo%20disfrutaban.>

TV, P. J. (2023 de 09 de 30). Obtenido de <https://youtu.be/kae13moqVhk?feature=shared>

## IMÁGENES

Interior de cantina Los rones de don Chino. [Image]. (2022). Recuperado de <https://www.facebook.com/photo/?fbid=10156765200282601&set=pb.100057309437417.-2207520000>

Vinatería y salón cantina El Palacio de Cristal, ubicada en la calle de Hombres Ilustres (hoy Hidalgo) y Zarco [Image]. (1920). Recuperado de <https://mediateca.inah.gob.mx/repositorio/islandora/object/fotografia%3A105869>

Interior de cantina Los rones de don Chino. [Image]. (2022). Recuperado de <https://www.facebook.com/364716142600/photos/>

Interior de Bar Versailles. [Image]. (2021). Recuperado de <https://www.facebook.com/933198470173138/photos/pb.100054313548888.-2207520000/2035730976586543/?type=3pb.100057309437417.-2207520000/10158327002752601/?type=3>

Cantina El Reloj de Arena, una de las más antiguas de Pachuca, situada en la calle de Melchor Ocampo. [Image]. (2015). Recuperado de <https://www.flickr.com/photos/120205897@N03/17162050536>

Doña Hermelinda Cruz atendiendo a los parroquianos a finales de los 50s, [Image]. (1950). Recuperado de <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=714680130845273&set=pb.100069098782086.-2207520000&type=3>