Historia de los restaurantes en México



México siempre se ha caracterizado por su riqueza gastronómica, variedad de platillos y recetas, servicios de calidad y calidez de su gente en la atención a sus visitantes, ésta es parte fundamental para que las personas lo elijan como destino turístico de gran relevancia.

Para entender cómo han ido evolucionando los establecimientos de alimentos y bebidas en México, es importante partir desde sus inicios, «la historia nos lleva al año de 1525 en la Nueva España, donde se autorizó a Pedro Hernández Paniagua para que en su casa pudiera abrir un mesón; ofreciendo pan, vino, agua y carne a los visitantes» (Cano, 2011, p.7).

Posteriormente, empezaron a surgir posadas, tabernas, hosterías y fondas alrededor de la Nueva España. Los viajeros buscaban estos establecimientos

para refrescarse y tener algún alimento, sobre todo a orillas de las ciudades que es donde se ubicaban la mayoría de estos establecimientos.

De acuerdo con Cano (2011), es hasta el año de1785 que se abre el primer café en las calles de Tacuba y Monte de Piedad, éste marcó la pauta para el desarrollo de nuevos establecimientos dedicados al servicio de alimentos, cambiando de nombre según eran los servicios que ofrecían, entre esos se encontraban las fondas y cantinas, estas últimas además de servicio de alimentos también incluían alguna diversión a los clientes.

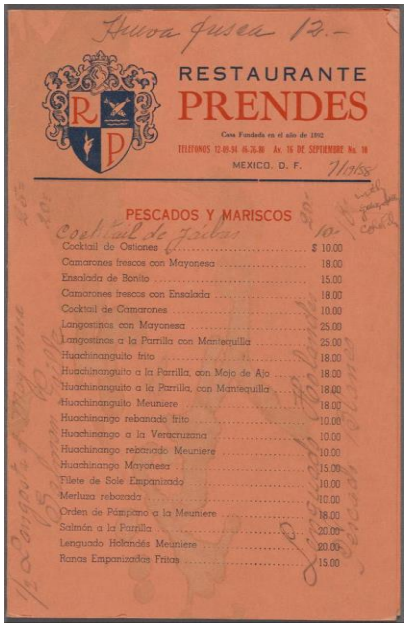


En el siglo XIX la palabra francesa restaurante se puso de moda, por lo que las fondas que había cambiaron de nombre a restaurante ampliando el menú y servicio que ofrecían.

Es de esta forma que, en el año de 1860, inicia el restaurante más antiguo del Distrito Federal llamado La Hostería de Santo Domingo, el cual adquirió fama

rápidamente al ser visitado por presidentes, altos funcionarios, artistas, pintores, escultores y escritores.




RESTAURANTE
PRENDES
Casa Fundada en el año de 1892
TELEFONOS 12-69-34 46-76-30 Av. 16 DE SEPTIEMBRE No. 38
MEXICO, D. F.

PESCADOS Y MARISCOS

Cocktail de Ostiones	$ 10.00
Camarones frescos con Mayonesa	18.00
Ensalada de Bonito	15.00
Camarones frescos con Ensalada	18.00
Cocktail de Camarones	10.00
Langostinos con Mayonesa	25.00
Langostinos a la Parrilla con Mantequilla	25.00
Huachinanguito frito	18.00
Huachinanguito a la Parrilla, con Mojo de Ajo	18.00
Huachinanguito a la Parrilla, con Mantequilla	18.00
Huachinanguito Meuniere	18.00
Huachinango rebanado frito	10.00
Huachinango a la Veracruzana	10.00
Huachinango rebanado Meuniere	10.00
Huachinango Mayonesa	15.00
Filete de Sole Empanizado	10.00
Merluza rebanada	10.00
Orden de Pámpano a la Meuniere	18.00
Salmón a la Parrilla	20.00
Lenguado Holandés Meuniere	20.00
Ranas Empanizadas Fritas	15.00

Posteriormente, cuando Porfirio Díaz subió al poder, empezaron a instalarse restaurantes de abolengo y profesionales franceses gastronómicos empezaron a traer productos alimenticios de su país (Cano, 2011). Durante esta época se fundó el restaurante Casa Prendes, uno de los más famosos por el servicio exclusivo que ofrecía y la calidad de los alimentos que se servían en él.

En 1936 se inaugura el Bellinghausen, cuyo dueño era un cocinero alemán. Fue el primer restaurante en México con comida alemana y

pronto tuvo aceptación entre la sociedad por la variedad de sus platillos y porque la gente de clase social alta tenía gusto por la comida europea.



Otro restaurante que marcó una época importante en la ciudad de México fue el Biarritz que inició en el año de 1940, siendo aclamado por sus tortas, «los primeros dueños fueron una familia oaxaqueña que pronto lo vendió a unos judíos, quienes pusieron otra sucursal en la colonia Roma» (Cano, 2011).

Mientras, en otros estados de la República Mexicana, también empezaba a aumentar la demanda de restaurantes típicos de cada estado o de especialidades, un ejemplo de estos es La Fonda de Santa Clara en el estado de Puebla; abrió sus puertas el 13 de Septiembre de 1965 y se hizo famoso por los chiles en nogada y es visitado por turistas, este restaurante en la actualidad sigue siendo uno de los principales atractivos gastronómicos de la ciudad, ha sufrido algunas modificaciones en su infraestructura y cuenta ya con tres sucursales.

A partir de los años 70´s, en toda la República Mexicana, los restaurantes adquirieron mayor auge sobre todo los que se encontraban dentro de los hoteles. En este mismo año, en Monterrey, empiezan a surgir establecimientos cuya especialidad era el cabrito. Mientras que en el norte de México comienzan los restaurantes estilo Tex-Mex, es decir, comida mexicana-estadounidense de gente que vive en Texas, es una combinación de platillos cuya característica es el uso de sabores fuertes, condimentados y con picante; este tipo de comida tuvo tal éxito que hasta la actualidad permanece, inclusive se han creado franquicias con este estilo de comida.



En los años 80´s llegan a México las franquicias de comida rápida y tienen un éxito total.



En 1985 se inaugura el primer Mc Donald´s en la ciudad de México, no tardó mucho en llegar a todos los estados de la República Mexicana y posicionarse en las preferencias de la población, sobre todo en la más joven, con el concepto de atraer a los niños con los juegos y juguetes de la famosa cajita feliz, dejando a un lado los establecimientos convencionales. Posteriormente, empiezan a llegar otros restaurantes de comida rápida:
Burger King, Kentucky, Subway, Sushi y Panda (Durón, 2009).

A partir de la ratificación del tratado de libre comercio entre Estados Unidos, Canadá y México, en 1994, se detona el boom de las franquicias dentro de la industria de los alimentos, permitiendo a los mexicanos tener una amplia gama de marcas y productos de comida rápida, la cual representa un alto porcentaje de ingresos al país. Pese a lo anterior, gran cantidad de la población siguió prefiriendo los restaurantes de servicio completo, es decir, los que ofrecían una variedad mínima de 15 platillos, específicamente los de especialidades, ya sea mariscos, carnes o aves. Así mismo, la población empieza a requerir de otro tipo de restaurantes que contaran con comida más sana esta moda, en México y en otros países, fue en aumento por lo que surgen los restaurantes vegetarianos.



El primero de ellos en nuestro país es Yug, que en principio tuvo dificultades para obtener la aceptación de las personas, después se convirtió en uno de los proveedores más importantes de este tipo de alimentos. Este restaurante vegetariano cambió la creencia de que es necesaria la carne como una fuente de proteína, al poder cubrirla con otros alimentos con menos cantidad de toxinas. Así mismo promovió las bases para ser vegetariano: por salud y por respeto a la vida. Este establecimiento sigue operando actualmente.

Recuperado de:
http://www.gastromakers.com/historia-de-los-restaurantes-en-mexico/