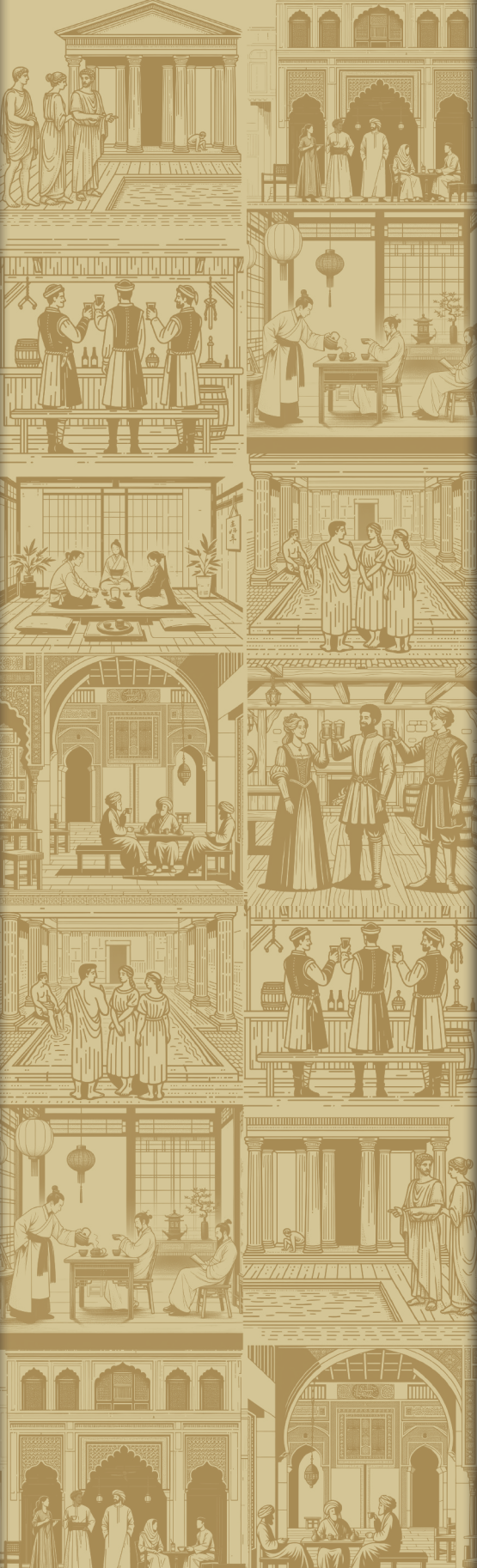




Apuntes para la historia de los sociolugares

Pablo Páramo, Ph. D.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL
Educadora de educadores

Colección Educación, Cultura y Política

Apuntes para la historia de los sociolugares

Apuntes para la historia de los sociolugares

Pablo Páramo, Ph. D.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL
Educadora de educadores

Apuntes para la historia de los sociolugares / Pablo Páramo. Primera edición.

Bogotá: Universidad Pedagógica Nacional, 2024.

188 páginas. – (Colección Educación, Cultura y Política).

Incluye fotografías a color.

Incluye: Referencias bibliográficas al final de cada capítulo.

ISBN: 978-628-7760-07-3 (impreso)

ISBN: 978-628-7760-08-0 PDF

ISBN: 978-628-7760-09-7 Epub

1. Espacios Públicos – Aspectos Sociales. 2. Espacios Públicos - Historia. 3. Integración Social. 4. Desarrollo Sostenible – Aspectos Sociales. 5. Espacios Públicos – Estudios Comparados. 6. Sociología Urbana. 7. Urbanismo. I. Tít.

711.4 21.ed.

Universidad Pedagógica Nacional

Primera edición, Bogotá, 2024

Pablo Páramo

© Universidad Pedagógica Nacional

ISBN IMPRESO: 978-628-7760-07-3

ISBN PDF: 978-628-7760-08-0

ISBN EPUB: 978-628-7760-09-7

Helbert Augusto Choachí González

Rector

Paola Acosta Sierra

Vicerrectora de Gestión Universitaria

Víctor Espinosa Galán

Vicerrector Académico

Yaneth Romero Coca

Vicerrectora Administrativa y Financiera

Gina Paola Zambrano Ramírez

Secretaría General

Preparación editorial

Editorial UPN

Universidad Pedagógica Nacional

Alba Lucía Bernal Cerquera

Coordinación

Maritza Ramírez Ramos

Edición

Martha Méndez Peña

Corrección de estilo

Fredy Johan Espitia B.

Diagramación

Mauricio Esteban Suárez Barrera

Diseño de cubierta

Carvajal Soluciones de Comunicación S. A. S.

Impresión

Bogotá, D. C., 2024

Fechas de evaluación: 08-10-2023 / 27-11-2023

Fecha de aprobación: 20-12-2023

Hecho el depósito legal que ordena la Ley 44 de 1993 y el decreto reglamentario 460 de 1995.



Esta publicación puede ser distribuida, copiada y exhibida por terceros si se muestra en los créditos. No se puede obtener ningún beneficio comercial. No se pueden realizar obras derivadas.

El autor de la presente obra asumen plena responsabilidad por cualquier reclamación que se presente en relación con su contenido, exonerando de toda responsabilidad a la Universidad Pedagógica Nacional, la cual actúa como un tercero de buena fe.

Contenido

Prólogo	11
Introducción	17
La socialización	17
Los sociolugares	20
Propósito del estudio	22
La metodología que orientó la investigación documental	24
Referencias	25
Los <i>lesches</i>	27
Los salones literarios de mujeres	33
Baños romanos	41
Burdeles	49
<i>Molly houses</i> y otros lugares para la comunidad gay	59
<i>Speakeasies</i>	67
Cafés	75
Salones de té	97
Tabernas	107

<i>Pubs</i>	117
Chicherías	127
Restaurantes	135
Picanterías	145
Taquerías	153
Salones de fumadores en Inglaterra	159
Salones de baile	171
Reflexiones finales	181

Agradecimientos

Agradezco en primer lugar a la Universidad Pedagógica Nacional y a su centro de investigaciones (CIUP) por brindarme la oportunidad de llevar a cabo una investigación libre y enriquecedora a lo largo de los años. La Universidad ha sido un pilar fundamental en mi desarrollo académico y profesional, que me ha permitido explorar distintas áreas de conocimiento y expandir mis horizontes. Gracias a la UPN, hice mis estudios posgraduales en prestigiosas universidades de Inglaterra y los Estados Unidos y he asistido a eventos internacionales en varios países, lo que me ha brindado la oportunidad de experimentar distintas culturas, conocer a colegas de diversas partes del mundo y compartir conocimientos en un ámbito global. Estas experiencias han sido enriquecedoras y han dejado una huella imborrable en mi vida académica y personal. Su compromiso con la excelencia académica y la promoción de la investigación ha sido pieza fundamental para la producción intelectual de sus profesores.

Mis profesores en la Universidad de Surrey, Inglaterra, del Centro de Graduados de la Universidad de la Ciudad de Nueva York (CUNY), Estados Unidos, y Ray Oldenburg (1932-2022) han sido una fuente de inspiración para el desarrollo de este libro, al igual que mis antiguos estudiantes del Doctorado Interinstitucional en Educación, ahora mis colegas, con quienes compartí los principios psicológicos y pedagógicos en que se basa la obra.

De manera particular, quiero agradecer a mis hijos Nicolás y Lukas, y a mi nieto Tomás por señalarme sociolugares de la historia de los Estados Unidos. Reconozco, además, el apoyo de Mariapaz Buendía por su papel en la sistematización de la información de algunos capítulos de este libro. Su habilidad en el manejo del programa Atlas.ti ha permitido organizar y analizar los datos de manera efectiva, lo cual ha facilitado el análisis de la información en la que se basa esta obra. Asimismo, expreso mi agradecimiento a Wendy Paola Rodríguez y Alejandro Theran por su labor como monitores en la identificación de algunas imágenes que acompañan el libro. Su meticulosidad y compromiso han aportado un valioso componente visual que complementa y enriquece la experiencia de lectura.

Los pares evaluadores anónimos hicieron sugerencias importantes para mejorar los contenidos y la organización de la obra. Por último, agradezco al Grupo Editorial de la Universidad Pedagógica Nacional, cuyo esfuerzo y dedicación han sido fundamentales en el proceso de publicación de este libro. Su profesionalismo y visión han contribuido a dar vida a este proyecto y llevarlo a las manos de los lectores.

El autor

Prólogo

Apuntes para la historia de los sociolugares es un texto muy interesante y ameno, de fácil y rápida lectura, que nos traslada en el tiempo y el espacio desde la Grecia y Roma antiguas hasta hoy, por un colorido recorrido de sociolugares. Su autor, un muy destacado académico, psicólogo ambiental latinoamericano, colombiano, ha seleccionado dieciséis sociolugares entendiendo por tales aquellos donde las personas desarrollan habilidades sociales para la comunicación, la convivencia entre desconocidos, la etiqueta, la negociación y la solución de conflictos (p.19). Se trata de lugares distintos al hogar, a las instituciones educativas, a los espacios públicos abiertos de la calle, estos últimos en donde de manera ocasional y azarosa ocurren —sobre todo entre latinos— encuentros casuales con amigos con los cuales se produce una detención en el quehacer cotidiano y se comparte e intercambian noticias de conocidos comunes, de las respectivas familias y temas varios.

Mediante una revisión documental de las bases de datos Scielo y Scopus, además de libros y otras fuentes, el autor consigue estructurar una dinámica y colorida caracterización de cada uno de los sociolugares elegidos. En cada uno empieza con una descripción del objeto o tema del sociolugar —qué se realiza o co-construye allí—, quiénes han sido o son sus usuarios o actores, los roles que desempeñan, las normas de comportamiento social y etiqueta que regulan su actuar, y la arquitectura y diseño interior de cada uno.

Se describen los orígenes de cada uno de estos sociolugares, comenzando por el edificio denominado *lesche* (conversación) en la antigua Grecia, como lugar de encuentro para grupos políticos, religiosos, filosóficos y culturales en general y, en Esparta, como lugar de reunión donde la gerusía discutía asuntos de Estado, pasando por los salones de baile para las clases altas en castillos medievales, hasta hoy, como lugares populares de esparcimiento, donde se conoce y conquista a otras personas, y donde se practica o se conocen diferentes formas o estilos de baile. Entre los antiquísimos *lesche* y los salones de baile medievales y actuales, en el texto son

descritos los salones literarios de mujeres, los baños romanos, los burdeles, las *Molly houses* y otros lugares para gais, los *speakeasies* o bares clandestinos para consumo de alcohol cuando este fue prohibido en Estados Unidos (de 1920 a 1930), los cafés, los salones de té, las tabernas, los *pubs*, las chicherías, los restaurantes, las picanterías, las taquerías y los salones para fumadores en Inglaterra.

La permanencia de estos sociolugares en el tiempo es notable. Aunque los procesos de modernización de las sociedades no se detienen, la mayoría de estos tipos de sociolugares perviven. Sus ocupantes, ya sea propietarios, regentes o usuarios, cambian, pero el sociolugar persiste y, a veces, muy notablemente, se reproduce en un mismo lugar físico, como si tuviera una "vocación" por ese tipo de reunión o manifestación social.

Es de un valor particular que el autor releve en su revisión tres sociolugares característicos o identitarios de algunos países de nuestra América. Las chicherías de Perú y Colombia, que giran alrededor del consumo de la chicha como producto milenario en la cultura andina de Sudamérica en general, hecha de la fermentación del maíz, pero donde también se toca y escucha música, y se baila.

Las picanterías, nacidas en el siglo XVIII en Arequipa, Perú, como lugares de comida y reunión para familias y amigos, pero también para conversaciones políticas e intelectuales, ofrecían y ofrecen una variedad de entretenciones posibles, entre las cuales se destacan el baile, los juegos de cartas, dominó, ajedrez y los cuentos del *folklore* contados por narradores. Finalmente, y siempre en lo propio, las taquerías mexicanas, donde se preparan y consumen tortillas de maíz rellenas de carne, frijoles, queso y verduras, cuyo consumo sigue siendo una alternativa económica y rápida para satisfacer necesidad de comida, hoy extendida a muchos países de América.

El libro describe de manera ágil, ordenada y resumida estos dieciséis lugares como espacios de socialización, es decir, lugares donde se observan y aprenden formas de comportamiento, valores y normas socialmente aceptados en la cultura donde aquellos se sitúan. Cada lugar tiene sus normas de comportamiento propias, sin embargo en todos ellos prevalece el respeto con y hacia los demás que comparten el mismo sociolugar y, en algunos casos, se indica el costo o sanción por infringirlo. Participar de estos

lugares significa y requiere la aceptación y ejecución de ciertas formas de comportamiento que aseguran el respeto, la paz entre sus ocupantes y, así, la pervivencia del lugar en el tiempo.

Aunque en el texto se subraya principalmente la función socializadora de los sociolugares, la que sin duda alguna tienen, las personas no van consciente o necesariamente a ellos en su búsqueda. Es probable, en cambio, que las motivaciones básicas para ir a observar (curiosidad), o participar y eventualmente frecuentar ciertos sociolugares tengan que ver con necesidades de afiliación —pertenencia e identidad de grupo que refuerza la propia— y, muy especialmente, de ocio. Desde Argyle (1993) se entiende por tal el conjunto de actividades que una persona realiza en su tiempo libre, porque desea hacerlas, sin presiones externas, con el objetivo de divertirse, entretenerse, desarrollarse a sí mismo, o cualquier otro que no implique beneficios materiales. El ocio presenta un doble significado para las personas: uno (“negativo”) relacionado con la improductividad, y otro (“positivo”) asociado a la relajación y a la realización de actividades placenteras (Soto y Moyano Díaz, 2010). El ocio produce bienestar, lo que explica su repetición, ya que las actividades que implica restauran física y mentalmente; y si, además, se practica con otros, tiene el potencial de acentuar el compañerismo, el apoyo social y, más ampliamente, atenuar el estrés de la vida. El ocio contribuye significativamente a la salud física y mental, y los sociolugares se prestan para cultivarlo.

Los sociolugares como son descritos por el autor permiten ejercer la libertad personal, toda vez que quienes asisten allí lo hacen por motivación intrínseca o propia iniciativa, para realizar actividades de su preferencia, en lugares especialmente acondicionados para ello, con otras personas que comparten un mismo interés y que están dispuestas a ejercerlo en lugares apropiados para ello, y en climas de respeto mutuo y seguridad. Es así como personas pertenecientes, por ejemplo, a un partido político, iglesias, bomberos, miembros de clubes de rotarios o de leones, masones y otros, se reúnen en sus sedes o sociolugares propios, para conversar asuntos políticos, religiosos, de seguridad, de obras benéficas o del acontecer propio de sus intereses. Así, se satisfacen necesidades de afiliación, de pertenencia, que refuerzan la adhesión a grupos o colectivos y sus principios y valores, así como necesidades de ocio, diversión o esparcimiento.

El autor no soslaya la eventual inequidad en el acceso a los sociolugares. Explicita que hoy existen dos colectivos de mayor riesgo de exclusión de los sociolugares; los jóvenes —por su menor poder económico— y las personas mayores, por limitaciones de accesibilidad, transporte y seguridad, y en muchos casos de precariedad económica también. La sociedad moderna ha construido *malls* o centros comerciales como espacios de consumo más seguros, climatizados e higienizados, que sin duda contribuyen también a la socialización, pero para cuyo acceso y disfrute se requiere disponer de un cierto poder económico que no todos tienen.

Ante este tipo de exclusiones, y la irrupción de las tecnologías de la información y comunicación, el refugio en fuentes de socialización telemáticas propias de la posmodernidad emerge con fuerza. Así, tal vez el principal riesgo de socialización para la niñez y la juventud actuales, como lo hemos observado gracias a estudios realizados en ocasión de la pandemia PSAR II (covid-19), es el apego a redes sociales telemáticas o de internet, las que definitivamente se ha comprobado que *no* contribuyen al aprendizaje de la espera o postergación de recompensas, ni al de la negociación y solución de conflictos entre personas, cuestiones claves para vivir armónicamente en sociedad. La “cancelación” de las “redes sociales”, el acoso escolar (*bullying*) y otras crueles formas de castigo o agresión social, sin mediación y agotamiento del diálogo conciliador, son formas antisociales de relacionarse propias de una barbarie contemporánea que desconoce los valores de respeto mutuo, de tolerancia —y por derivación de democracia— como avances civilizatorios.

La investigación ha mostrado que interactuar con pantallas electrónicas estimula zonas de recompensa del cerebro, lo cual produce adicción a las pantallas, o a estar permanentemente conectados. Es así como en diferentes países desarrollados se han introducido normas para reducir la exposición de los niños y jóvenes a las pantallas o internet en sus colegios y, más ampliamente, como recomendación profiláctica de salud física (sedentarismo) y mental. Parece necesario introducir normas similares en los países de nuestra América. La “socialización” vía telemática no puede —dada su naturaleza tecnológica— sustituir la socialización cara a cara, o presencial, propia de los sociolugares. Esta última es la que permite la humanización, ya que *no* es inevitable devenir humano, aunque se haya nacido cachorro de hombre y mujer. La evidencia acerca de recién nacidos

abandonados a su suerte en bosques alejados indica que si se es criado por animales se comportarán como ellos, *ergo*, si con máquinas no se humanizará, se maquinizará. Las sociedades contemporáneas enfrentan el desafío de lidiar con la inteligencia artificial y con la producción de lugares de socialización públicos seguros, en contextos sociales hoy caracterizados, además, por la acción del crimen organizado y la anomia.

Finalmente, este nuevo libro, producto del trabajo académico de su autor, que contiene el estudio de los sociolugares con un tipo de aproximación fenomenológica de mirada interdisciplinaria —psicología, sociología, antropología, pedagogía— resulta original y atractivo para lectores que forman parte de la academia y sus estudiantes, así como para profesionales interesados en este tipo de temáticas, ya sea que se trate de psicólogos ambientales, psicólogos sociales (especial, aunque no exclusivamente de orientación sociológica), antropólogos, arquitectos y urbanistas, pedagogos, y aun de otras disciplinas sociales y humanidades. También, y por cierto, para todo público interesado en la historia de la cultura, sus instituciones y las prácticas sociales.

Referencias

- Argyle, M. (1993). Psicología y la calidad de vida. *Psychosocial Intervention*, 2(6), 5-15.
- Soto, E. y Moyano Díaz, E. (2010). Concepto y comportamiento de ocio y sus barreras en maulinos para el bicentenario de la república. En E. Moyano Díaz, *Calidad de vida y psicología en el Bicentenario de Chile*, Universidad de Talca.

Dr. Emilio Moyano Díaz
Académico de Excelencia
Universidad de Talca, Chile

Introducción

La socialización

Por naturaleza, somos individuos sociales que interactuamos con otros de nuestra misma especie o grupo social para conformar una sociedad. El proceso complejo de la evolución como especie benefició la interacción entre la selección individual parental y la selección del grupo resultado de fuerzas ambientales que impulsaron esta última, lo que condujo inicialmente a la eusocialidad en los insectos y a la conformación de sociedades en mamíferos, y organizaciones sociales complejas en los seres humanos.

El proceso evolutivo no solo favoreció una estructura anatómica y fisiológica, sino la selección natural de un repertorio comportamental en el cual se incluyen las conductas de interacción y cooperación social, que contribuyeron a la adaptación y a la eficacia reproductiva de nuestra especie. Comportamientos como buscar la compañía de otros semejantes, la cooperación para la defensa del territorio como mecanismo de protección del grupo, la selección sexual, la inversión paterna, la agresión, el altruismo y la imitación, conforman parte de lo que somos como individuos y como sociedad (Taborsky *et al.*, 2021).

Pero la conducta social no es el resultado únicamente de los genes que la sustentan, como tampoco exclusivamente del aprendizaje ni de la historia cultural transmitida de una generación a otra. Los genes pueden cambiar o ser influenciados por factores ambientales, como el estilo de vida, entre otros. El comportamiento social es resultado de reglas epigenéticas que se fueron transformando por la interacción de la evolución genética y cultural a lo largo de una historia evolutiva de errores y adaptaciones al ambiente (Wilson, 2012). Estas reglas epigenéticas permiten que evaluemos la estética del diseño artístico, los aspectos que encontramos como sexualmente atractivos en otros individuos, que establezcamos lazos de pareja, cuidados especiales para los niños, entre una amplia gama de formas

de actuación social. Las reglas epigenéticas, según Wilson, no son determinantes directos del comportamiento como sí lo son las conductas reflejas, a manera de ejemplo, la respiración o los latidos del corazón. Sirven de preparación de los comportamientos que finalmente se aprenden; estamos predispuestos de manera innata a aprender, por ejemplo, a evitar a las serpientes, a apreciar el paisaje natural (Kellert, 2012), a interactuar con otros individuos, etcétera.

Hace tiempo que los científicos abandonaron la idea de que el cerebro es una página en blanco sobre la cual se inscribe la cultura mediante el aprendizaje: el cerebro tiene una estructura compleja heredada que nos predispone a ciertos aprendizajes resultado de una coevolución gen-cultura, originada en la interacción intrincada entre la evolución genética y la cultural. De este modo, los comportamientos sociales han coevolucionado en interacción entre genes y cultura gracias a mecanismos heredados biológicamente, como la predisposición a imitar y, por supuesto, la sensibilidad al aprendizaje por las consecuencias del comportamiento, tanto para el individuo como para el grupo. La cultura filtra las predisposiciones biológicas para que la sociedad, por ejemplo, sea más igualitaria, para que no predominen los beneficios para el más fuerte, se controle la agresión, el egoísmo, la promiscuidad, o la dominancia de hombres sobre mujeres, a partir de la legislación, la ética y la educación.

A lo largo del desarrollo humano, los individuos adquieren las normas, los valores y las creencias de su cultura y sociedad que moldean sus predisposiciones biológicas. A través de la socialización, las personas aprendieron a interactuar con los demás, a establecer relaciones, a navegar en el mundo social que fueron construyendo.

Por lo anterior, es importante destacar que la socialización no es un proceso determinista, y los individuos pueden resistirse o desafiar las normas, valores y creencias en las que son socializados. Pueden rechazar, por ejemplo, los estereotipos de género o raza en los que son socializados y desarrollar identidades y formas alternativas de ser.

Al respecto, un aspecto importante de la socialización es el desarrollo del sentido de sí mismo, del *self*, y la identidad, que son moldeadas por las interacciones de los individuos con los demás. Según el sociólogo George Herbert Mead, el desarrollo del “yo” es un proceso social que implica tomar las perspectivas de los demás e incorporarlas en el propio autoconcepto

(Mead, 1934), así como resultado de un proceso de construcción social a partir de la interacción con los otros y de las categorías que nos son impuestas desde las instituciones sociales y las disciplinas científicas, como la sociología, mediante sus conceptos de clase social, género, raza; las de la psicología, mediante las nociones de inteligencia, personalidad; o de la psiquiatría, mediante sus diagnósticos, las cuales nos llevan a construir nuestras propias identidades y la idea que tenemos de nosotros mismos (Páramo, 2008; Rose, 1998).

La socialización en diferentes contextos puede afectar la identidad social de un individuo de diversas maneras. La identidad social se refiere a la forma en que los individuos se definen con relación a los grupos sociales, como la raza, el género, la clase o la nacionalidad. Las normas, los valores y las creencias que se transmiten en estos contextos pueden influir en los grupos sociales con los que un individuo se identifica, en cómo se percibe a sí mismo en relación con esos grupos, y en los valores y creencias que asocia con esas identidades.

Si bien se suele presuponer que la socialización se da en las primeras etapas del desarrollo de las personas, se trata, por el contrario, de un proceso que abarca todo el ciclo vital, cuando las personas se van vinculando a las distintas instancias de la sociedad, la familia, la escuela, el trabajo, las organizaciones y las relaciones con el Estado. La socialización no es un evento único, sino más bien un proceso continuo que ocurre dentro de diversos contextos e instituciones sociales, como la familia, la escuela, el lugar de trabajo y la comunidad. Estos contextos pueden tener diferentes resultados en la socialización, dependiendo de las normas, los valores y las creencias que se transmiten en ellos.

El proceso de socialización es un aspecto importante del desarrollo humano que ayuda a las personas a adquirir las competencias culturales y habilidades sociales que necesitan para tener éxito en su vida social y profesional —esto es, el capital cultural—, a medida que se vinculan a la sociedad. El sociólogo Pierre Bourdieu sostiene que el *capital cultural* se transmite a través de la socialización (Bourdieu, 1986). De este modo, el proceso de socialización puede tener implicaciones significativas para la desigualdad social y la movilidad social, y es un área importante de estudio para sociólogos, antropólogos sociales y otros académicos interesados en comprender las dinámicas de la estratificación social y las relaciones de

poder en la sociedad. Como lo señalan Bourdieu y Passeron (1977), la socialización refuerza las jerarquías sociales y las relaciones de poder. Los niños pueden ser socializados para aceptar y reproducir los estereotipos y prejuicios de género, raza y clase que existen en su cultura y sociedad, lo que lleva a la reproducción de la desigualdad social y la discriminación.

Un individuo puede aprender diferentes competencias culturales y habilidades sociales dentro de la familia, la institución educativa, el lugar de trabajo o los lugares de encuentro social. La socialización en la familia desempeña un papel significativo en la formación de la identidad social de un individuo. Los padres y otros miembros de la familia socializan a los niños para que se identifiquen con grupos sociales particulares, como su comunidad étnica o religiosa, y para que adopten ciertos valores y creencias asociados con esos grupos. Esto puede influir en la formación de la identidad social del niño y su sentido de pertenencia a un grupo social particular.

De manera similar, la socialización en las instituciones educativas también contribuye a la identidad social de las personas. Estas instituciones ofrecen oportunidades para que los individuos interactúen con compañeros de diferentes orígenes sociales, lo que puede influir en sus percepciones de los grupos sociales y su sentido de pertenencia a esos grupos. La exposición a la diversidad en las instituciones educativas puede aumentar el sentido de conexión de un individuo con múltiples grupos sociales y promover una identidad social más inclusiva y diversa.

La socialización en el lugar de trabajo también puede desempeñar un papel en la formación de la identidad social de un individuo. Estos espacios brindan oportunidades para que los individuos interactúen con colegas de diferentes orígenes sociales y desarrollen un sentido de identidad profesional. Sin embargo, la socialización en el lugar de trabajo también puede reforzar jerarquías sociales existentes y relaciones de poder, como las desigualdades basadas en el género o la clase.

Los sociolugares

Si bien la socialización ha sido estudiada por profesionales de distintas disciplinas, incluyendo también a los psicólogos sociales en los contextos del hogar, la escuela, el lugar de trabajo e incluso en los espacios públicos,

son escasos los estudios que se centran en la interfaz entre el lugar de vivienda y el trabajo, a los que Oldenburg (1999) llamó el *tercer lugar*. En estos, hizo ver la importancia de los lugares comunitarios, incluyendo los espacios públicos como plazas, calles o parques, que se encuentran entre el primer lugar (el hogar) y el segundo (el de trabajo) —de ahí su denominación—, donde las personas disfrutan de ver a otras personas, establecen relaciones libres y crean lazos comunitarios, lo que trae ventajas para la salud mental y para el fortalecimiento de la democracia.

Los lugares como bares, restaurantes, tabernas y clubes sociales pueden desempeñar igualmente un papel importante en el proceso de socialización al proporcionar oportunidades para que los individuos interactúen con otros fuera de sus círculos sociales inmediatos. Estos espacios pueden facilitar la formación de redes sociales y el desarrollo de habilidades sociales, y actuar como lugares para la transmisión de conocimientos culturales, valores y prácticas.

En estos lugares de encuentro social a los que he denominado *sociolugares* (Páramo, 2011; 2017), las personas desarrollan habilidades sociales para la comunicación, la convivencia entre desconocidos, la etiqueta, la negociación y la resolución de conflictos, que pueden ser valiosas también en otros contextos sociales. Los restaurantes y los clubes sociales, por ejemplo, han brindado oportunidades para que las personas interactúen con otras que comparten intereses o identidades similares. Un restaurante que se especializa en una cocina en particular puede atraer a personas que disfrutan de esa cocina y proporcionar un espacio para que se conecten con otras que comparten ese interés. De manera similar, los clubes sociales que se organizan en torno a pasatiempos, deportes u otros intereses proporcionan una sensación de comunidad y pertenencia para las personas que comparten esa afición.

La denominación de *sociolugar*, si bien se sustenta en la idea central de Oldenburg de espacios de socialización, excluye los espacios públicos abiertos por considerar que sus dinámicas son distintas; es diferente el encuentro causal en una calle, a la interacción que se da, por ejemplo, en un café. De aquí la importancia de diferenciar entre los sociolugares propiamente dichos (como un bar, un restaurante, una chichería o un burdel) y los sociolugares públicos, los cuales aparecen por coyunturas particulares, en periodos cortos y, en buena medida, de manera espontánea en

los espacios públicos urbanos a cielo abierto, donde se manifiestan distintas formas de sociabilidad. Tal es el caso de las carreras de autos prohibidas, las *performances* artísticas, el intercambio de figuras del Mundial de Fútbol, los encuentros que se dan entre quienes sacan a pasear a sus mascotas en los parques y, principalmente, en horas de la noche, tal como se describen en Páramo (2017).

Por otra parte, la noción de sociolugar se presenta principalmente como una unidad psicológica más que sociológica, centrada en la dimensión espacial del lugar, como articuladora de los roles de los diferentes actores, sus actuaciones reguladas en buena medida por reglas tácitas o implícitas propias de cada lugar y sus características espaciales, con lo que se constituye un patrón de comportamiento en función de unos propósitos que persiguen quienes asisten a cada tipo de lugar. En este particular, son escasos los estudios que dan cuenta de las propiedades espaciales asociadas a la socialización, aparte de los trabajos de los psicólogos ambientales quienes se han centrado en investigar el papel de la configuración espacial en hospitales, escuelas, cárceles, lugares de trabajo y espacios públicos abiertos (Fleury-Bahi *et al.*, 2017), sin que se haya abordado el papel de la dimensión espacial de los lugares cuyo propósito principal es el divertimento, la relajación, la conversación y en los que los encuentros sociales constituyen el principal propósito para quienes los frecuentan.

Propósito del estudio

En lo que concierne a la finalidad principal de este libro, se recoge parte de la historia de los sociolugares, su desarrollo y evolución como escenarios de encuentro en diferentes culturas y periodos históricos de la civilización. A lo largo de la historia, las comunidades han creado y utilizado diferentes tipos de lugares sociales, los cuales han tomado diversas formas según los contextos culturales, geográficos y sociales. Como se verá en el capítulo 7, la aparición de los cafés en el siglo XVII marcó un desarrollo significativo en las prácticas sociales en Europa, a la vez que sirvió como escenario para la gestación de cambios importantes en la política, la poesía y otras obras artísticas, además de ir moldeando los patrones de uso para este tipo de lugar. Los cafés se hicieron populares en Europa y el Medio Oriente, y

sirvieron como lugares para discusiones intelectuales, socialización e intercambio cultural; desempeñaron un papel crucial en la configuración del discurso público y en el fomento del desarrollo de ideas durante el periodo de la Ilustración.

Además de proporcionar oportunidades para la socialización, los sociolugares han contribuido a la transmisión de conocimientos culturales, valores y prácticas. Por ejemplo, las tabernas han servido de escenarios para la transmisión de música folclórica tradicional o cuentos, mientras que los restaurantes han facilitado la transmisión de tradiciones y prácticas culinarias.

La historia de los lugares es el estudio y la exploración de los eventos pasados, los desarrollos y las transformaciones que han ocurrido allí a lo largo del tiempo. Su estudio implica identificar y comprender los aspectos sociales, culturales, políticos y espaciales que los han caracterizado. Al examinar la historia de los lugares desde una perspectiva social y cultural se ponen de relieve las experiencias de las personas comunes y las prácticas culturales que dan forma a la identidad de un lugar, a partir de temas como género, roles, clase, prácticas sociales, protagonistas y características espaciales para proporcionar una comprensión más completa del lugar.

La historia de los sociolugares refleja igualmente la necesidad humana fundamental de interacción social y conexión. Los sociolugares han desempeñado un papel crucial en el fomento de los vínculos comunitarios, facilitando el intercambio cultural y moldeando el tejido social de las sociedades a lo largo de la historia. Los sociolugares como bares, restaurantes, tabernas, clubes sociales, entre otros, han sido fundamentales en el proceso de socialización al proporcionar oportunidades para que los individuos interactúen con otros fuera de sus círculos sociales inmediatos, la familia o el lugar de trabajo. Estos escenarios han promovido las interacciones sociales y el desarrollo de habilidades sociales, y han servido como lugares para la transmisión de conocimientos culturales, valores y prácticas.

Como se verá en los capítulos que conforman este libro, los bares, tabernas, restaurantes y demás sociolugares, históricamente han sido espacios sociales importantes para las comunidades de distinta condición social, al proporcionar un lugar para que los individuos se reúnan y socialicen. Las tabernas y los *pubs*, por ejemplo, han sido espacios sociales

importantes a lo largo de la historia, que brindan a las personas la oportunidad de compartir experiencias. La historia de los sociolugares da cuenta del proceso evolutivo que han cumplido este tipo de lugares para el encuentro social, los caracteriza espacialmente y recoge la experiencia de sus distintos actores a partir de los diferentes roles que asumen en cada tipo de sociolugar y las reglas con que fueron creados y fueron definiendo las prácticas sociales que hoy caracterizan los sociolugares que experimentamos.

La metodología que orientó la investigación documental

Al tratarse de un estudio que explora las interacciones sociales situadas cultural y espacialmente, en particular desde una perspectiva histórica, la fuente de información es de carácter documental. Esta se analiza a partir de trabajos de autores de distintas épocas y países, que han caracterizado los lugares de encuentro social a partir de los distintos propósitos con que fueron creados, ya fuera para promover la conversación únicamente, las discusiones políticas o literarias, la higiene, los encuentros sexuales, el consumo de bebidas de diverso tipo, la alimentación, el consumo de cigarrillos o el baile, pero con la mirada centrada en la función socializadora.

El material bibliográfico que sirvió de base para el análisis fue recolectado mediante la exploración de las bases de datos Google Scholar y Scopus, los libros que ofrece sobre el tema la tienda de comercio electrónico Amazon y mi biblioteca personal. La cantidad de información analizada para cada sociolugar dependió de las publicaciones disponibles, y en los casos en los cuales no se contó con información suficiente, se subsanó mediante la exploración de la IA ChatGPT, con el fin de identificar principalmente algunos vacíos acerca de los protagonistas de los lugares sobre los cuales no se encontró información en la literatura disponible. Así, por ejemplo, la descripción de los lugares para conversar conocidos en la antigua Grecia como *lesche* es menos detallada que la que se encuentra sobre los cafés, los *pubs* o las tabernas.

El análisis del contenido del material se realizó con apoyo del *software* Atlas.Ti, versión 9.0 partiendo de las categorías teóricas que se han identificado como definitorias del concepto de lugar (Canter, 2023): los propósitos que persiguen los individuos para estar en los distintos lugares, las actividades propias que definen el uso del lugar, con sus respectivas reglas de uso y roles de sus diferentes actores o protagonistas; y las características espaciales como mediadoras o facilitadoras de las actividades, con lo cual se le da sentido al lugar como concepto y experiencia que aporta a la comprensión de la socialización. A partir de estas grandes categorías se exploró el material bibliográfico identificando dentro de cada una de ellas los distintos usos del lugar, sus protagonistas, reglas y roles asumidos, al igual que las diferentes propiedades espaciales de los lugares, mediante códigos que se tuvieron en cuenta para la elaboración de las narrativas de cada sociolugar.

Referencias

- Bourdieu, P. (1986). The forms of capital. En J. Richardson (Ed.), *Handbook of theory and research for the sociology of education* (pp. 241-258). Greenwood Press.
- Bourdieu, P. y Passeron, J.-C. (1977). *Reproduction in education, society, and culture*. Sage.
- Canter, D. (2023). *Reading on the psychology of place*. Routledge.
- Fleury-Bahi, G., Pol, E. y Navarro, O. (Eds.). (2017). *Handbook of environmental psychology and quality of life research*. Springer.
- Kellert, S. (2012). *Birthright: People and nature in the modern world*. Yale University Press.
- Mead, G. H. (1934). *Mind, self, and society*. University of Chicago Press.
- Oldenburg, R. (1999). *The great good place: Cafés, coffee shops, bookstores, bars, hair salons, and other hangouts at the heart of a community* (3.^a ed.). Marlowe & Company.
- Páramo, P. (2008). La construcción psicosocial de la identidad y del *self*. *Revista Latinoamericana de Psicología*, 40(3), 539-550.

- Páramo, P. (2011). *Sociolugares*. Universidad Piloto de Colombia.
- Páramo, P. (2017). *Sociolugares públicos*. Universidad Pedagógica Nacional.
- Rose, N. (1998). *Inventing our Selves*. Cambridge University Press.
- Taborsky, M., Cant, M. A. y Komdeur, J. (2021). *The evolution of social behaviour*. Cambridge University Press.
- Wilson, E. O. (2012). *La conquista social de la Tierra*. Editorial Debate.

Los *lesches*

Definición e historia

El *lesche* era un tipo de edificio en las ciudades de la antigua Grecia que servía como lugar de encuentro para varios grupos, entre ellos políticos, asociaciones religiosas y escuelas filosóficas, que se reunían para discutir asuntos políticos, religiosos, sociales y culturales (Boardman, 2001). El significado de la palabra es ‘conversación’, y aunque su función principal era la de facilitar los encuentros para disfrutar de la conversación casual, estos lugares servían de refugio para las pobres en las noches y para protegerse en el invierno (Smith, 1870).

Características espaciales

Algunos *lesches* eran edificios sencillos y rectangulares con una hoguera central, mientras que otros eran más elaborados y tenían múltiples habitaciones o alas. El *lesche* de Delfos, por ejemplo, era un edificio circular con un patio central y varias cámaras alrededor del perímetro. El *lesche* de los Knidians en Delos era un edificio de dos pisos con pórticos columnados y una gran sala de reuniones. El estilo arquitectónico de un *lesche* a menudo reflejaba el propósito y la identidad del grupo o individuos que lo habían encargado. Solían contar con sillas para sus visitantes, estar decorados con obras de arte y otros artefactos culturales; es posible que algunos artistas hayan participado en su diseño y decoración.

Protagonistas y sus roles

Los visitantes del lugar variaban según el propósito de la construcción. En general, el *lesche* era un edificio público utilizado para diversas funciones: como lugar de reunión para funcionarios públicos, para discusiones filosóficas entre intelectuales, como espacio para reuniones sociales y, como ya se dijo, de refugio para los más pobres. Una amplia gama de personas eran visitantes frecuentes de los *lesches* griegos.

Por ejemplo, en la antigua Esparta, el *lesche* era un lugar donde se reunía la gerusía, o consejo de ancianos, para discutir asuntos de Estado. Estas reuniones estaban abiertas a todos los espartanos mayores de sesenta años, por lo que los ciudadanos mayores serían sus visitantes frecuentes. En otras partes de Grecia, el *lesche* era un lugar donde las escuelas filosóficas —por ejemplo, los pitagóricos, los cínicos y los estoicos— podían reunirse para discutir sus ideas. En este caso, los académicos y filósofos serían visitantes frecuentes del *lesche* (Roy, 1995).

Además, era también un lugar donde los ciudadanos ricos podían organizar simposios, o fiestas de bebida, para sus amigos y asociados. En este caso, la élite adinerada acudiría allí con frecuencia (Hornblower y Spawforth, 1998).

Los visitantes de un *lesche* griego incluían, además, una amplia gama de personas de diferentes clases sociales y antecedentes, según el propósito de la reunión. Por esta razón era posible encontrar ciudadanos que acudían allí para reunirse a discutir temas políticos y sociales, y participar en actividades culturales como música, poesía y teatro. Algunos *lesches* estaban supervisados por funcionarios responsables de administrar el lugar y asegurarse de que se utilizara para su propósito previsto.

Costumbres y reglas del lugar

En la antigua Grecia, el *lesche* establecía normas y regulaciones específicas para sus miembros, las cuales podían variar dependiendo del grupo u organización que lo utilizara. Algunas de las reglas comunes incluían requisitos de membresía basados en el estatus social, nivel educativo, afiliación

política o creencias religiosas. Además, se esperaba que los miembros cumplieran con códigos de conducta que abarcaban pautas para el comportamiento, la vestimenta y la forma de hablar. En algunas *lesches*, era necesario realizar pagos o cuotas para respaldar las actividades del grupo o mantener el edificio. Algunos *lesches* también operaban como sociedades secretas, especialmente aquellas asociadas con grupos políticos o religiosos, y tenían estrictas reglas de confidencialidad. Además, algunos de estos tenían vínculos con prácticas religiosas y realizaban ceremonias o rituales específicos. También existían *lesches* relacionadas con afiliaciones políticas, que establecían reglas y regulaciones asociadas a actividades o creencias políticas. Estos estaban sujetos a regulaciones y supervisión por parte de las autoridades locales, quienes aseguraban que operaran dentro de los límites legales y culturales. Aunque, como ya se dijo, las reglas y regulaciones asociadas con el *lesche* variaban según el grupo y sus actividades, por lo general estaban diseñadas para mantener el orden y promover los objetivos y valores del grupo (Boardman, 2001).

Referencias

- Boardman, J. (2001). *The Oxford History of Greece and the Hellenistic world*. Oxford University Press.
- Bommelaer, J.-F. y Laroche, D. (1991). *Guide de Delphes. Le site. Sites et Monuments 7*. École Française D'Athènes.
- Hornblower, S. y Spawforth, A. (1998). *The Oxford companion to classical civilization*. Oxford University Press.
- Microsoft Copilot. Representación de un *lesche* en la antigua Grecia. <https://copilot.microsoft.com/>
- Roy, J. (1995). La sombra de Esparta - A. Powell, S. Hodkinson (edd.): La sombra de Esparta. Pp. vii+408. Londres, Nueva York: Routledge/Classical Press of Wales, 1994. Encuadernado en caja, £35. *The Classical Review*, 45(2), 323-325. doi:10.1017/S0009840X00294006
- Smith, W. (Ed.). (1870). *Dictionary of Greek and Roman antiquities*. John Murray.



Representación de un *lesche* en la antigua Grecia. Imagen generada por el autor con Microsoft Copilot.



Representación de un *lesche* en la antigua Grecia. Imagen generada por el autor con Microsoft Copilot.



Representación de un lesche en la antigua Grecia. Imagen generada por el autor con Microsoft Copilot.

Los salones literarios de mujeres

Definición e historia

En el contexto de la historia cultural de Francia, un salón es un lugar de encuentro social de intelectuales, artistas, escritores y otras figuras influyentes en los ámbitos cultural y social, promovidos y gestionados principalmente por mujeres. Particularmente, durante el Siglo de las Luces se hicieron frecuentes los llamados *salones literarios*, que eran regentados por mujeres con diferentes inquietudes culturales y amplios intereses intelectuales. El salón de Germaine de Staël, por ejemplo, era conocido por fomentar discusiones sobre literatura y filosofía románticas. Estos salones desempeñaron un papel crucial en la configuración de la vida intelectual y cultural francesa durante el siglo XVIII y el periodo romántico del siglo XIX (Hesse, 2002).

Eran centros de discusiones intelectuales, debates e intercambio de ideas desde la filosofía y la literatura hasta la política y la ciencia. Pero no se limitaron a esto; también influyeron en la formación del pensamiento político y social. Las discusiones a menudo abordaban temas como el nacionalismo, la reforma social, el positivismo y el cambiante papel de las mujeres en la sociedad. Más adelante, en el siglo XIX, los salones tradicionales empezaron a declinar y dieron paso a nuevas formas de encuentros sociales. Sin embargo, su influencia continuó resonando en la sociedad francesa.

El legado de estos salones se extiende más allá de su contexto histórico inmediato. Son recordados como instituciones importantes que fomentaron un ambiente intelectual y cultural rico durante un periodo crucial en la historia de Francia.

Características espaciales

Los salones de los siglos XVIII y XIX en Francia compartían típicamente ciertas características físicas que contribuían a su atmósfera única y a promover la interacción social. Los salones solían celebrarse en las residencias privadas de la *salonnière*; estos lugares solían ser elegantes y bien decorados, lo que reflejaba la posición social y el gusto de la anfitriona. La disposición física de los salones variaba, pero por lo común consistían en una o más salas de estar grandes donde los invitados podían reunirse. Estas habitaciones se organizaban para facilitar la conversación, a menudo con asientos cómodos en pequeños grupos. Los salones estaban adornados con decoraciones de buen gusto y artísticas. A pesar de los entornos a menudo lujosos y refinados, el ambiente era relativamente informal, lo que fomentaba discusiones abiertas y animadas entre los invitados. Algunos salones exhibían objetos de importancia cultural e intelectual, como libros, manuscritos u obras de arte. Estos elementos se seleccionaban a menudo para estimular la conversación y demostrar los intereses intelectuales de la anfitriona (Rogers, 2011).

Protagonistas y sus roles

Las mujeres desempeñaron un papel central en la organización y liderazgo de estos salones, que fueron fundamentales para dar forma al paisaje cultural e intelectual de la época. En el siglo XVIII los salones a menudo eran organizados por mujeres influyentes, como madame de Pompadour, madame Récamier, madame Geoffrin, madame de Chatelet, madame D'Épinay o madame de Staël, a quienes se les conocía como *salonnière* (Mason, 2004).

A menudo, estas mujeres eran de la aristocracia o la alta burguesía y utilizaban su posición social para crear espacios de intercambio

intelectual y cultural. Eran conocidas por su intelecto, educación y habilidades multilingües. No solo eran anfitrionas sociales, sino también participantes comprometidas en las discusiones intelectuales que tenían lugar en sus salones. La lista de invitados se seleccionaba cuidadosamente para reflejar el gusto y las inclinaciones intelectuales de la anfitriona. Hospedar un salón exitoso mejoraba el estatus social de la *salonnière*, lo cual les proporcionaba una plataforma para ejercer influencia, establecer conexiones y contribuir a la vida intelectual y cultural de su sociedad. Muchas *salonnières* estuvieron asociadas al movimiento de la Ilustración, fomentando un entorno donde se podían discutir libremente nuevas ideas (Melton, 2018). Apoyaron a filósofos, escritores y científicos de la época abordando temas como la igualdad, la justicia y el papel de las mujeres en la sociedad. Sus salones se convirtieron en espacios para ideas progresistas y reformistas.

Estas mujeres crearon ambientes que fomentaron la exploración intelectual y el intercambio cultural, lo que causó un impacto duradero en la sociedad francesa y más allá (Goodman, 2017).

A los salones que ellas regentaban asistían filósofos como Voltaire, escritores como Rousseau y otros pensadores prominentes de la Ilustración. Escritores como Víctor Hugo y Gustave Flaubert participaron en estas reuniones, y contribuyeron al desarrollo literario de la época. Tanto hombres como mujeres asistían a los salones. Esta dinámica desafiaba los roles de género tradicionales y proporcionaba a las mujeres una plataforma para participar activamente de las discusiones (García, 2015).

Costumbres y reglas del lugar

Los encuentros solían celebrarse regularmente, algunos semanal o mensualmente. La regularidad de estos encuentros contribuía al desarrollo de una comunidad de intelectuales. Algunos salones incluían actuaciones musicales como parte del entretenimiento (Ross, 2006). Se podía invitar a músicos a tocar, lo que añadía una dimensión cultural a las reuniones. Las personas asistían con sus trajes elegantes (Roche, 1998), aunque el énfasis estaba en la calidad más que en la cantidad, lo que favorecía conversaciones significativas entre los asistentes. Madame Geoffrin, conocida como “la Matrona

de las Artes”, presidió uno de los salones más influyentes del siglo XVIII. Filósofos como Voltaire y Diderot participaron en animadas discusiones. El evento más destacado podría haber sido el apoyo de Geoffrin a la Enciclopedia, editada por Diderot y d’Alembert, una obra que buscaba recopilar y difundir conocimiento.

En los salones, solían servirse alimentos y bebidas. Aunque el enfoque era principalmente el intercambio intelectual, las ofertas culinarias añadían una dimensión social y festiva a las reuniones.

En síntesis, los salones de la Francia revolucionaria de la Edad Moderna fueron reuniones organizadas por mujeres influyentes que desempeñaron un papel central en la configuración del paisaje cultural e intelectual de la época. No solo sirvieron como espacios donde se intercambiaban ideas, se discutían normas sociales y se cultivaba un sentido de identidad cultural entre las clases elitistas, sino también como espacio de emancipación de las mujeres.

Referencias

- Archivo: Pompadour6.jpg. (10 de mayo de 2023). *Wikimedia Commons*. Consultado el 28 de noviembre de 2024 a las 20:31. <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pompadour6.jpg>
- Archivo: Hotel de Rambouillet Francois Hippolyte Debon.jpg. (25 de Abril de 2025). *Wikimedia Commons*. Consultado el 29 de noviembre a las 13:58. <https://shorturl.at/wnS7O>
- Archivo: Un-concert-a-versailles - François Flameng.jpg. (2020, 19 de octubre). *Wikimedia Commons*. Consultado el 28 de noviembre de 2024 a las 16:08. <https://shorturl.at/7IiJF>
- García, F. (2015). *Salonnières: Mujeres que crearon sociedad en los salones ilustrados y románticos de los siglos XVIII y XIX*. En *VII Congreso Virtual sobre Historia de las Mujeres* (pp. 213-233). <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5339138.pdf>
- Goodman, D. (2017). *The Republic of Letters: A cultural history of the French Enlightenment*. Cornell University Press.

- Hesse, C. A. (2002). *The other Enlightenment: How French women became modern*. Princeton University Press.
- Mason, A. G. (2004). *The women of the French salons*. The Century Co., 1891. Kessinger Publishing.
- Melton, J. V. (2018). *The rise of the public in Enlightenment Europe*. Cambridge University Press.
- Roche, D. (1998). *The culture of clothing: Dress and fashion in the Ancien Régime*. Cambridge University Press.
- Rogers, P. M. (Ed). (2011). *Aspects of Western civilization: problems and sources in history*. Pearson.
- Ross, J. (2006). Music in the French Salon. En C. Potter y R. Langham Smith (Eds.), *French music since Berlioz* (pp. 91115). Ashgate Press.



Un concierto en Versailles, de François Flameng, < 1923. Tomado de Archivo: Un-concert-a-versailles - François Flameng.jpg. <https://shorturl.at/7IjF>. Dominio público.



Madame de Pompadour en su estudio, de Maurice Quentin de La Tour, < 1755.
Tomado de Archivo: Pompadour6.jpg, <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pompadour6.jpg>. Dominio público.



Hotel de Rambouillet, de Francois Hippolyte Debon, 1863. Tomado de Archivo: Hotel de Rambouillet
Francois Hippolyte Debon.jpg. <https://shorturl.at/wnS7O>. CC0.

Baños romanos

Definición e historia

Los baños romanos fueron instalaciones públicas de baño, muy populares en la antigua Roma. Su historia se remonta al siglo I a. C., durante la expansión de la República Romana por Inglaterra, Italia y el Mediterráneo. Gracias al hallazgo de la cabeza en bronce de la diosa Minerva durante trabajos de contrucción en 1727 en Inglaterra se descubrieron el templo romano y los baños. Los romanos tenían una gran afición por los baños y desarrollaron instalaciones sofisticadas y elaboradas que no solo eran lugares para la higiene, sino también para socializar, hacer ejercicio y relajarse (Claridge, 2010).

Inicialmente, los baños eran estructuras simples con instalaciones básicas, pero con el tiempo se volvieron cada vez más elaborados y lujosos. Los más grandes, como los de Caracalla y los baños de Diocleciano, contaban con múltiples piscinas, saunas, salas de vapor y áreas de ejercicio, así como bibliotecas, jardines e incluso galerías de arte.

Los visitantes de los baños romanos podían elegir entre una variedad de servicios, que incluía baños calientes y fríos, masajes y clases de ejercicio. Los baños también eran lugares de encuentro populares, donde la gente podía socializar, hacer negocios o asistir a eventos culturales (Fagan, 1999).

La popularidad de los baños romanos continuó hasta el final del Imperio romano, pero comenzó a declinar en los siglos IV, V y VI d. C., cuando el Imperio enfrentó desafíos económicos y políticos. Con la partida de los romanos en los siglos V y VI y el surgimiento del cristianismo,

los baños comenzaron a decaer, se dejaron los ritos paganos y se negó a los viejos dioses. Muchos cayeron en el abandono, se fueron llenando de musgo y barro y sus elaboradas estructuras a menudo se utilizaron como canteras para materiales de construcción. Los baños y el templo de Sulis fueron redescubiertos en el siglo XVIII y reconstruidos en la era Victoriana en Inglaterra (Southern, 2012). Hoy en día, se pueden ver los restos de muchos de estos baños romanos en la ciudad de Bath, Inglaterra, o varias partes de Europa continental y Oriente Medio, lo que proporciona información importante sobre la historia social y cultural de la antigua Roma.

Los baños eran el pináculo del ocio sofisticado y de la limpieza, lo que contrastaría con las costumbres de los europeos durante el medioevo, cuando las personas, incluso de la más alta sociedad, no se bañaban y apesataban. Pasarían cientos de años antes de que se desarrollara algo que se acercara al mismo nivel de tecnología e importancia en cualquier parte de Europa. No obstante, los baños romanos y la cultura del baño influyeron en los balnearios y baños que surgieron del periodo medieval. En la actualidad, donde se conservan estructuras significativas, como en el centro de la ciudad de Leicester, Caerleon en Gales y especialmente en Bath, son grandes atracciones para los visitantes. Bath, con sus casas de baños restauradas, es quizás la más famosa y cuenta con el sistema romano más intacto que queda en Europa (Rotherham, 2012).

Características espaciales

Los baños públicos romanos eran estructuras típicamente grandes y elaboradas con varias áreas o habitaciones para diferentes actividades. Algunas de las áreas comunes que se encuentran en un baño público romano incluyen el *apodyterium* (sala de cambio), el *frigidarium* (baño frío), el *tepidarium* (baño tibio), el *caldarium* (baño caliente), el *laconicum* (sauna), la *palaestra* (área de ejercicio), la *natatio* (piscina), la sala de *strigil* (para raspado y masaje), biblioteca, jardines y tiendas. Además de las piscinas y de áreas de vapor, había zonas comunes para atender las necesidades fisiológicas, ubicadas en agujeros en el suelo.

Los baños romanos más grandes y elaborados, como los de Caracalla y los de Diocleciano, podían tener incluso más áreas e instalaciones, con

galerías de arte, salas de conferencias y hasta un estadio en miniatura para competencias atléticas.

Protagonistas y sus roles

Los baños romanos eran utilizados por una amplia gama de personas, desde la élite adinerada hasta las clases más bajas y los esclavos. Soldados enfermos iban a los baños en convalecencia. Por excavaciones arqueológicas se sabe que mujeres, hombres y personas esclavas registraron sus visitas a los baños mediante inscripciones que fueron descubiertas en excavaciones arqueológicas. Los baños eran un lugar importante de reunión para socialización, higiene y relajación, y desempeñaron un papel importante en la cultura y la sociedad romanas.

Los romanos adinerados a menudo tenían baños privados en sus hogares, pero también frecuentaban los baños públicos como forma de socializar y exhibir su riqueza. Los ricos podían llevar a sus propios asistentes o esclavos para ayudarles en el baño, y a menudo vestían ropa o joyas costosas para asistir a los baños.

Las clases medias y bajas también utilizaban los baños públicos como lugar para bañarse, relajarse y socializar. Para muchas personas, el baño público era el único lugar al que podían ir a bañarse, ya que muchos hogares no tenían agua corriente o instalaciones privadas. El baño también era un lugar de reunión importante para socializar y conocer amigos, especialmente para aquellos que vivían en edificios o apartamentos abarrotados.

Los esclavos también utilizaban los baños públicos, aunque por lo general estaban segregados de la población libre. Tenían que pagar para su ingreso un monto mínimo, de tal manera que la mayoría de ellos podía tener acceso. Algunos baños tenían áreas separadas para los esclavos, u horas específicas en las que podían utilizar las instalaciones.

Los principales protagonistas de los baños romanos eran los bañistas mismos, que usualmente eran hombres, aunque las mujeres tenían sus propias instalaciones separadas para bañarse. Los baños eran un centro social y cultural, y personas de todos los ámbitos de la vida los visitaban para bañarse, hacer ejercicio, relajarse, socializar y hacer negocios.

Los baños solían ser administrados por un equipo de funcionarios que supervisaban su funcionamiento y mantenimiento. Estos funcionarios por lo general eran designados por el Gobierno romano y se encargaban de garantizar que los baños estuvieran limpios, seguros y bien mantenidos.

También había asistentes que trabajaban en los baños ofreciendo diversos servicios a los bañistas. Algunos de los servicios más comunes incluían: masajistas que proporcionaban masajes a los bañistas, utilizando aceites o ungüentos fragantes para ayudar a relajar los músculos; peluqueros que brindaban una variedad de servicios, desde cortes de pelo y afeitados hasta peinados más elaborados y recortes de barba; los pedicuros, que ayudaban a cuidar los pies de los bañistas, recortándoles las uñas, eliminando callosidades y masajeándolos con aceites o cremas. Se usaban las estrigilas, herramientas metálicas curvas para raspar la suciedad y el sudor de la piel. Los asistentes utilizaban la estrigila para limpiar la piel de los bañistas después de sumergirse en el baño caliente. Además, había comerciantes que vendían alimentos, bebidas y otros productos en los baños, así como prostitutas que ofrecían servicios sexuales. También estaban los bibliotecarios. Algunos baños más grandes tenían bibliotecas, donde los bañistas podían leer libros o escuchar poesía recitada. Se empleaban bibliotecarios para gestionar la colección y ayudar a los bañistas a encontrar libros. Y, finalmente, estaban los portadores de agua, por cuanto los baños romanos dependían de un suministro constante de agua fresca, por lo que se requería de agua de fuentes cercanas y la llevaban a los baños para reabastecer las piscinas y las fuentes.

Costumbres y reglas del lugar

Las costumbres y reglas asociadas con los baños romanos estaban diseñadas para promover la higiene, la seguridad y el orden social dentro de las termas. Estas incluían la obligación de lavarse antes de entrar en los baños, el uso de una prenda simple llamada *subligaculum*, mientras estuvieran en los baños, la separación por género, un comportamiento decoroso, el respeto de las normas del área de ejercicio, la limpieza y el orden en las instalaciones y la limitación del tiempo de permanencia para asegurarse de que todos tuvieran la oportunidad de usar las instalaciones. Las diferentes

áreas de una termas romanas estaban diseñadas para fomentar la higiene, la relajación, el ejercicio y la interacción social, y desempeñaron un papel importante en la cultura y la sociedad romanas. Igualmente había un patrón de uso de los baños a partir del ingreso a las piscinas, según su temperatura y baños de vapor. Los eventos culturales en los baños romanos, como la música, la danza, el teatro, las conferencias, las lecturas de poesía y las exposiciones de arte, fueron una parte importante de la vida social en la antigua Roma.

Referencias

- Archivo: Baños Romanos de Bath (3).jpg. (10 de noviembre de 2024). *Wikimedia Commons*. Consultado el 29 de noviembre de 2024 a las 9:18. <https://shorturl.at/ZaWPK>
- Archivo: Roma, Italia, Termas de Caracalla.jpg. (9 de febrero de 2023). *Wikimedia Commons*. Consultado el 29 de noviembre de 2024 a las 14:27. <https://shorturl.at/RaUTc>
- Claridge, A. (2010). *Rome: An Oxford archaeological guide*. Oxford University Press.
- Fagan, G. (1999). *Bathing in public in the Roman world*. University of Michigan Press.
- Hulkiokantabak. (s. f.). *Imagen de Baño romano y antigüedad*. Pixabay. <https://shorturl.at/P3ffi>
- Rotherham, I. D. (2012). *Roman baths in Britain*. Amberley Publishing.
- Southern, P. (2012). *The story of Roman bath*. Amberley Publishing.



Baños romanos [fotografía] por Luis Alfonso Escudero, 2013. Tomado de Archivo: Baños Romanos de Bath (3).jpg, <https://shorturl.at/ZaWPK>. CC BY-SA 3.0.



*Vista parcial de las ruinas de las Termas de Caracalla en Roma [fotografía] por Viacheslav Argenberg, 2006.
Tomado de Archivo: Roma, Italia, Termas de Caracalla.jpg. <https://shorturl.at/RaUTc>. CC BY 4.0.*



Baño romano [fotografía] por hulkiokantabak, s. f. Tomado de: <https://shorturl.at/P3ffl>. Imagen de uso gratuito bajo licencia de contenido de Pixabay.

Burdeles

Definición e historia

La prostitución, como se sabe, ha formado parte de la historia humana durante miles de años. La historia de los burdeles es un tema sensible y controvertido en la medida en que subyace a esta la explotación y el abuso de mujeres. Como señala la historiadora Ruth Rosen, “La prostitución siempre ha sido un negocio que se aprovecha de las mujeres más vulnerables de la sociedad” (1982, p. 92). En muchos casos, las mujeres eran obligadas a prostituirse y, a menudo, enfrentaban violencia y enfermedades.

En la antigua Grecia, los burdeles eran conocidos como *porneion*, y en la antigua Roma se les llamaba *lupanares*. Durante la Edad Media, a menudo eran administrados por la Iglesia, y en los siglos XVIII y XIX eran comunes en muchas ciudades de Europa y los Estados Unidos.

La manera como se juzgaba los burdeles en el pasado variaba según la época y la cultura. En algunos casos, se los consideraban una parte aceptada de la sociedad, mientras que en otros se veían como una institución moralmente corrupta y socialmente peligrosa. En la antigua Roma, por ejemplo, la prostitución era legal y estaba regulada por el Estado, e incluso, en algunos casos, las prostitutas eran reconocidas como benefactoras públicas. Sin embargo, todavía eran estigmatizadas por muchos miembros de la sociedad, y su ocupación se consideraba una profesión de baja categoría.

La percepción sobre los burdeles ha cambiado con el tiempo, y ha sido moldeada por diversos factores culturales, sociales y morales. En algunos casos, las actitudes hacia los burdeles son más tolerantes o liberales,

mientras que en otros se han vuelto más restrictivas o conservadoras. En las sociedades antiguas, como Roma y Grecia, la prostitución a menudo era aceptada y regulada por el Estado, y las prostitutas disfrutaban de cierto estatus social. Sin embargo, durante la Edad Media en Europa, se consideraba un pecado y una amenaza para la moral pública, y a menudo eran prohibidos o fuertemente regulados por la Iglesia y el Estado.

Durante el siglo XIX y principios del XX en Estados Unidos, los burdeles se veían como un mal necesario, que proporcionaba un servicio a los hombres que, de otro modo, podrían recurrir a la violación u otras formas de violencia sexual. No obstante, también se consideraban una amenaza para la moral pública y un peligro para las mujeres. Uno de los distritos rojos más famosos de la historia fue el de Storyville en Nueva Orleans, que operó desde 1897 hasta 1917. Según la historiadora Emily Epstein Landau, Storyville fue el único distrito rojo legal en los Estados Unidos, allí la prostitución era regulada y gravada (Landau, 2013).

A mediados del siglo XX, las actitudes hacia la prostitución y los burdeles comenzaron a cambiar una vez más, ya que algunos países empezaron a adoptar políticas más liberales hacia el trabajo sexual. En los Países Bajos, por ejemplo, la prostitución se legalizó en el 2000, y los burdeles con licencia están ahora regulados por el Gobierno. Hoy en día, todavía hay un debate en curso sobre la mejor manera de abordar los complejos problemas que rodean la prostitución, entre ellos la explotación y el abuso de mujeres que a menudo acompaña a la práctica. Sin embargo, en general, la percepción del público sobre los burdeles se ha vuelto más matizada y compleja con el tiempo, lo que refleja las actitudes cambiantes hacia la sexualidad, el género y las normas sociales.

En cuanto a los burdeles famosos en la historia, uno de ellos fue el Chicken Ranch, ubicado en La Grange, Texas, que operó desde 1905 hasta 1973. Según el historiador Jayme Lynn Blaschke, el Chicken Ranch era conocido por su discreción y era un destino popular para políticos y otros clientes de alto perfil (2023). Otro famoso burdel fue el Mustang Ranch, ubicado en Nevada, que operó desde 1967 hasta 1999. Este era conocido por sus lujosas comodidades e incluso fue presentado en la revista *Playboy*. Según la historiadora Jessica Pliley, “el Mustang Ranch era un negocio altamente rentable y era popular tanto entre los residentes locales como entre los turistas” (2011, p. 78). Además de estos famosos burdeles,

ha habido muchos otros a lo largo de la historia que han adquirido notoriedad por diversas razones.

Características espaciales

Las características físicas de los burdeles varían según la época y la cultura. En la antigua Roma, estos se encontraban en edificios de varios pisos con pequeños cubículos para las prostitutas. Estos estaban amoblados con una cama, una lámpara, un taburete o silla y, en ocasiones, una mesita; sin embargo, no hay mucha información disponible sobre su decoración. El Gobierno romano legalizó y reguló la prostitución, pero también impuso restricciones acerca de dónde podían trabajar las prostitutas y cómo podían anunciar sus servicios. En los Estados Unidos del siglo XIX, los burdeles o casas de lenocinio a menudo se encontraban en grandes casas o edificios de varias habitaciones decoradas con alfombras, cortinas de terciopelo y muebles ornamentados.

Vale la pena señalar que, aunque algunos burdeles pueden haber sido decorados en un estilo lujoso u ornamental, este no era necesariamente el caso para todos los establecimientos. Muchos burdeles se encontraban en malas condiciones, y las mujeres que trabajaban allí a menudo estaban sujetas a abuso y explotación.

La decoración de un burdel típico variaba según la época y la ubicación. Según la historiadora Ruth Rosen, durante el siglo XIX y principios del XX en los Estados Unidos, los burdeles a menudo se encontraban en grandes casas o edificios de varias habitaciones y estaban diseñados para parecerse a casas comunes o pensiones desde el exterior, pero en el interior solían estar decorados con mobiliario y cortinas lujosas: “Los burdeles a menudo estaban decorados con alfombras de felpa, cortinas de terciopelo y muebles ornamentados, creando una sensación de lujo y comodidad” (s. f., p. 72).

Protagonistas y sus roles

Cuando una mujer quedaba viuda y desamparada económicamente, o había tenido alguna relación sexual sin haber contraído matrimonio y su

pareja la abandonaba tenía pocas opciones en la sociedad, razón por la cual recurrían a los distritos rojos de las ciudades a trabajar en las casas de lenocinio (Rutter, 2014). A lo largo de la historia y en diferentes culturas, los clientes de los burdeles han variado. En general, los hombres han sido sus clientes tradicionales, en busca de servicios sexuales de las mujeres que trabajan allí. Durante el siglo XIX y principios del XX en los Estados Unidos, los burdeles eran visitados por hombres de todas las clases sociales, desde mineros y vaqueros hasta hombres de negocios (Blaschke, 2023). Según la historiadora Ruth Rosen, los burdeles “a menudo eran vistos como un mal necesario en comunidades donde los hombres superaban en número a las mujeres” (Rosen, s. f., p. 38). En la antigua Roma, las prostitutas eran patronizadas por hombres de todas las clases sociales, desde esclavos y soldados hasta senadores y emperadores.

En el pasado, los principales actores de un burdel solían ser los propietarios o administradores del establecimiento, las trabajadoras sexuales que brindaban servicios a los clientes y los propios clientes que pagaban por esos servicios. En algunos casos, también podía haber otras personas involucradas en la operación del burdel, como personal de seguridad, reclutadores que buscaban nuevas trabajadoras sexuales y otros miembros del personal que ayudaban a gestionar las operaciones diarias del establecimiento. Sin embargo, es importante tener en cuenta que los roles y responsabilidades específicos de quienes estaban involucrados en un burdel podían variar según el tiempo y la ubicación.

La *madame*, en Francia, era la mujer a cargo de administrarlo, y desempeñaba un papel significativo en su funcionamiento. Las *madames* eran responsables de reclutar y capacitar a nuevas trabajadoras sexuales, establecer precios por los servicios y asegurarse de que el establecimiento funcionara de manera eficiente y rentable. También tenían que lidiar con las restricciones legales y sociales impuestas a la industria de la prostitución en época y ubicación (Misrahi, 2007).

En algunos casos, las *madames* eran extrabajadoras sexuales que habían ascendido a una posición de autoridad dentro del burdel. A menudo eran conocidas por su habilidad para los negocios y su capacidad para crear un ambiente cómodo y acogedor para los clientes. Sin embargo, es importante señalar que el papel de una *madame* también podía involucrar la explotación y el abuso de las trabajadoras sexuales a su cargo. Algunas

madames eran conocidas por maltratar a sus empleadas y aprovecharse de su posición vulnerable.

Mata Hari fue una famosa bailarina exótica de burdeles en Francia y cortesana a principios del siglo XX, que pasó a la historia por su papel durante la Primera Guerra Mundial. Fue acusada de ser una espía y se afirmaba que utilizaba sus conexiones con hombres influyentes que conocía en los burdeles para recopilar información y pasársela a los alemanes. Su caso se convirtió en un escándalo de alto perfil y atrajo una atención mediática significativa.

Otro personaje importante en la historia de los burdeles fue Alfred Dreyfus, quien protagonizó un escándalo político que ocurrió en Francia a finales del siglo XIX y principios del XX. Fue un oficial francés judío a quien —al igual que Mata Hari— acusaron erróneamente de traición. Una de las principales pruebas en su contra era un *bordereau*, un documento supuestamente encontrado en una papelería de la embajada alemana. Más tarde se reveló que probablemente era una falsificación creada por el mayor Ferdinand Walsin Esterhazy, oficial de inteligencia francés que frecuentaba burdeles y tenía problemas financieros.

Disturbios en burdeles chinos

A finales del siglo XIX y principios del XX hubo varios casos de movimientos y disturbios contra la prostitución en China. Estos movimientos estaban impulsados por preocupaciones morales y sociales, y a menudo eran liderados por reformadores políticos y sociales. En algunos casos, los burdeles fueron atacados y destruidos, y las trabajadoras sexuales fueron blanco de ataques.

Costumbres y reglas del lugar

Aunque hay información limitada disponible sobre las reglas y regulaciones específicas para los clientes de los burdeles en la Antigüedad, es probable que algunos burdeles hubieran tenido pautas o expectativas para el comportamiento de sus clientes. Por ejemplo, en la antigua Roma había leyes y regulaciones que gobernaban la prostitución, que requerían que

los propietarios de burdeles se registraran con el Gobierno y garantizaran que sus trabajadoras estuvieran libres de coerción o explotación. Los clientes podían estar sujetos a ciertas restricciones en su comportamiento, como reglas en contra de la violencia o el maltrato de las trabajadoras sexuales. El burdel contribuyó de cierta forma a prevenir el maltrato a que eran sometidas las trabajadoras por parte de algunos de sus clientes cuando prestaban sus servicios en la calle.

Es posible que algunos burdeles hayan tenido códigos de conducta o pautas para el comportamiento de los clientes, que podrían haber incluido reglas relacionadas con la higiene, la seguridad y las interacciones con las trabajadoras. Sin embargo, es importante tener en cuenta que la prostitución en la Antigüedad a menudo se asociaba con la explotación y el abuso, especialmente de mujeres y niños. Muchas mujeres que trabajaban en burdeles lo hacían por necesidad económica, no por elección, y a menudo estaban sujetas a violencia y maltrato por parte de sus clientes. Por lo tanto, cualquier regulación o guía que estuviera en vigor podría no haber sido efectiva para proteger el bienestar de las trabajadoras en todos estos lugares.

La visita a los burdeles en París del siglo XIX se hacía de manera individual, pero muchas veces en grupo de hombres que además de buscar los servicios sexuales, ingerían previamente licor, fumaban cigarros, entablaban conversaciones entre ellos y con las trabajadoras sexuales.

En la actualidad, se están haciendo esfuerzos para abordar los complejos problemas que rodean a la prostitución y garantizar la seguridad y el bienestar de quienes trabajan en la industria. Esto incluye la promoción de una legislación y regulación más efectivas, así como el apoyo a programas y servicios que ayudan a las trabajadoras del sexo a salir de la industria y a acceder a oportunidades alternativas.

Referencias

- Archivo: (Albi) En el Salón de la rue des Moulins - Henri de Toulouse-Lautrec 1894 MTL.invi181.jpg. (10 de agosto de 2024). *Wikimedia Commons*. Consultado el 29 de noviembre de 2024 a las 17:07. <https://shorturl.at/p4Rzj>
- Archivo: Joachim Beuckelaer - Burdel - Walters 371784.jpg. (27 de agosto de 2024). *Wikimedia Commons*. Consultado el 29 de noviembre de 2024 a las 17:10. <https://shorturl.at/1Pujs>
- Archivo: William Hogarth - A Rake's Progress - Tavern Scene.jpg. (2 de noviembre de 2024). *Wikimedia Commons*. Consultado el 29 de noviembre de 2024 a las 15:15. <https://shorturl.at/8Co4Z>
- Blaschke, J. L. (2023). *Inside the Texas Chicken Ranch: The Definitive Account of the Best Little Whorehouse*. History Press.
- Landau, E. E. (2013). *Spectacular Wickedness: Sex, Race, and Memory in Storyville*. Louisiana State University Press.
- Misrahi, A. (2007). *Sexo de mujer: Historias de burdeles, prostitutas, madames y alcahuetas*. Cahoba Ediciones.
- Pliley, J. (2011). *Brothels, bordellos, and bad girls: Prostitution in Colorado, 1860-1930*. University Press of Colorado.
- Rosen, R. (1982). *The lost sisterhood: Prostitution in America, 1900-1918*. Johns Hopkins University Press.
- Rutter, M. (2014). *Boudoirs to brothels: The intimate world of wild west women*. Farcounty Press.



La escena del burdel de *El progreso del libertino*, de William Hogarth, 1735. Tomado de Archivo: William Hogarth - A Rake's Progress - Escena de taberna.jpg. <https://shorturl.at/8Co4Z>. Dominio público.



En el Salón de la rue des Moulins, de Henri de Toulouse-Lautrec, 1894. Tomado de Archivo: (Albi) Au Salon de la rue des Moulins - Henri de Toulouse-Lautrec 1894 MTL.inv181.jpg. <https://shorturl.at/p4Rzj>. Dominio publico.



Burdel, de Joachim Beuckelaer, 1562. Tomado de Archivo: Joachim Beuckelaer - Brothel - Walters 371784.jpg, <https://shorturl.at/1Pujs>. Dominio público.

Molly houses y otros lugares para la comunidad gay

Definición e historia

Los lugares ocultos o discretos de encuentro para la comunidad gay han recibido varios nombres, dependiendo de la ubicación geográfica o del momento histórico, lo que a menudo reflejando la necesidad de discreción y privacidad debido a la discriminación social y las restricciones legales que vivió esta comunidad en el pasado.

En el Londres del siglo XVIII, las *molly houses* o *casas de molly* eran lugares de encuentro clandestinos para hombres homosexuales y transexuales. *Molly* era un término que se usaba en la jerga para referirse a un hombre homosexual o transexual. Estos lugares operaban discretamente debido a la criminalización de la homosexualidad en ese momento pero aun así caracterizaron la vida nocturna de Londres. Ubicados en algún punto entre bares gay y burdeles, estos lugares albergaban una rica subcultura *queer*, que incluía *drag queens*, bodas entre personas del mismo sexo y gran actividad sexual. Algunas eran modestas habitaciones en hogares privados, donde el propietario proporcionaba cerveza a los invitados. Otras eran áreas discretas en tabernas establecidas, con suficiente espacio para música y baile. Era común observar en estos lugares que los hombres vistieran de mujer, y hablaran y actuaran de manera femenina. Aunque el término genérico era *molly houses*, la mayoría tenían nombres específicos, como Plump Nelly, Primrose Mary, Aunt May, Susan Guzzle, Aunt England y la Duchess of Camomile (Kaplan, 2005).

Estos lugares de encuentro, según Kaplan, eran generalmente tabernas, posadas, cafeterías o incluso habitaciones privadas donde los hombres podían socializar o encontrar posibles parejas sexuales. A pesar de la reputación de las *molly houses* como sitios dedicados principalmente a actividades sexuales en vez de lugares de encuentro social, algunos historiadores son reacios a clasificarlos específicamente como burdeles. Rictor Norton (2002), por ejemplo, argumenta que los clientes habituales podrían haber sido de hecho amigos mutuos, al menos al principio, ya que las pruebas consistentes sobre prostitución masculina parecen insuficientes en Gran Bretaña hasta la década de 1780.

Se estima que en el apogeo de este tipo de lugares, a principios de 1700, operaban en Londres alrededor de cuarenta *molly houses*, ubicadas cerca de teatros, tribunales e incluso a la sombra de la prisión de Newgate. La *molly house* más reconocida pertenecía a Margaret Clap, quien apostaba guardias afuera para asegurarse de que cualquiera que entrara estuviera respaldado (Norton, 2002).

No está claro cuándo surgió la primera *molly house*, ya que en sus inicios cualquiera habría evitado estar en registros públicos. Sin embargo, hacia mediados del siglo XIX, desaparecieron en gran medida de los registros. Upchurch (citado en Hall, L. A., 2010) sugiere que el establecimiento de la Policía Metropolitana en 1829 desplazó la responsabilidad de mantener el orden lejos de los reformadores. Aunque se tratara de preservar el orden en el espacio público, la policía no tenía los recursos para erradicar lo que consideraban vicio y la corrupción. Menos redadas significaron menos arrestos y menos enjuiciamientos. Trumbach (citado en Hall, L. A., 2010), sin embargo, vincula su desaparición a un fenómeno completamente diferente: la introducción del retrete o baño público, que se presentó en el Crystal Palace de Londres en 1851. La sociedad se estaba hartando de que la gente orinara en la calle, por lo que se introdujeron baños públicos cerrados, a los que se llamó *cottaging*, donde, incidentalmente, los hombres también tenían relaciones sexuales entre ellos. Iban a socializar al *pub*, pero luego salían para tener sexo, en estos lugares.

En los Estados Unidos, hasta la mitad del siglo XX, aparecieron los llamados *salones de té*, término discreto para lugares donde los hombres gays podían encontrarse y socializar. El término era un código utilizado para referirse a tales establecimientos (D'Emilio, 1983). Como se verá, varios

de los bares que surgieron durante la Prohibición del consumo de alcohol (1920-1933) servían también como lugares de encuentro para la comunidad gay. La Laguna Azul era conocido como un bar lésbico en Nueva York durante la década de 1920.

En Francia, Le Monocle era un club nocturno lésbico de París a principios del siglo XX, conocido por su atmósfera andrógina y que atraía a una clientela diversa (Faderman, 1979).

Estos lugares ocultos o clandestinos surgieron debido a la necesidad de que las personas con distintas orientaciones sexuales se protegieran de la discriminación, la persecución y las consecuencias legales. Si bien estos lugares ofrecían una sensación de comunidad y libertad, también reflejaban los desafíos y la marginación enfrentados por la comunidad durante diferentes periodos históricos. A medida que las actitudes sociales han ido evolucionando y las protecciones legales han aumentado, ha habido un cambio hacia una mayor visibilidad y aceptación, y las personas con distintas orientaciones sexuales y géneros ahora disfrutan de espacios más abiertos e inclusivos.

Características espaciales

Los lugares de encuentro social para la comunidad gay en el pasado tenían características espaciales distintivas que reflejaban la necesidad de discreción y privacidad, dadas las actitudes sociales y las restricciones legales de la época.

Según C. Hall (2023), algunos lugares elegían ubicaciones estratégicas para operar, a menudo en áreas urbanas donde la diversidad y la tolerancia eran relativamente mayores. Por otra parte, tenían entradas discretas o fachadas que no revelaban la naturaleza del lugar desde el exterior. Esto permitía a las personas acceder al lugar sin atraer la atención no deseada. La iluminación en estos lugares solía ser tenue para crear un ambiente más íntimo y acogedor. Esto no solo contribuía a la privacidad, sino que también establecía un tono más relajado y cómodo.

En algunos se ofrecían espacios para bailar y entretenimiento en vivo, como actuaciones de *drag queens*, músicos o comediantes. Estos elementos ayudaban a crear un sentido de comunidad y ofrecían una salida para la

expresión artística. Algunos lugares tenían áreas de asientos más privadas o cabinas para proporcionar a los visitantes un espacio más discreto para socializar, lo cual era especialmente importante en épocas en las que la apertura sobre la orientación sexual podía resultar peligrosa.

En ciertos lugares se podían implementar códigos de vestimenta o se utilizaban señales de identificación para permitir que las personas supieran que estaban en un entorno acogedor. Esto podía incluir pulseras o prendas específicas. El consumo de alcohol y café era común en estos escenarios, y servía como facilitador de los puntos de encuentro donde la gente podía socializar de manera más informal. La disponibilidad de estas bebidas contribuía a la atmósfera social.

Protagonistas y sus roles

La clientela de las *molly houses* estaba compuesta por hombres de entre veinte y treinta años, “predominantemente de clase trabajadora y muchos casados con hijos”, según el historiador Charles Upchurch (2009, p. 72). Algunos clientes iban solo a tomar algo. Otros eran soldados o prostitutas en busca de algún dinero. Otros simplemente iban a tener relaciones sexuales en una de las salas traseras, conocidas como capillas o “salas de matrimonio” para las “ceremonias de boda” celebradas allí, aunque el “matrimonio” rara vez duraba más que el ardor erótico de los participantes. También se realizaban simulacros de “nacimientos”, en los cuales una *molly* vestida con una bata de noche de mujer entregaba una muñeca de madera para ser bautizada y atendida por asistentes vestidas como enfermeras y parteras (Hall, C., 2023).

Algunas *mollies* incluso adoptaban nombres femeninos, como Princesa Seraphina, Señorita Kitten, Black Moll, y se trataban entre ellas como “hermanas”.

En “*The Secret History of London Clubs*” de 1705, el periodista Edward Ward (citado por Norton, 2002) describe una “cierta taberna en la ciudad” donde los clientes masculinos “se han degenerado tanto de toda conducta masculina o ejercicios viriles que más bien se imaginan a sí mismos como mujeres” (p. 76). Ward denigra a los “*mollies*” como “miserables sodomitas” que “se tientan mutuamente con tales libertades inmodestas para cometer

esas odiosas bestialidades que deberían ser para siempre innombrables”. Gran parte de lo que se sabe sobre las *molly houses* proviene de periódicos de la época y procesos judiciales, que pintan un cuadro sórdido. El juicio por sodomía de julio de 1726 contra Martin Mackintosh, un joven comerciante de naranjas conocido como Orange Deb, se basó en un agente del orden que testificó que vio a hombres “tocando violines, bailando y cantando canciones subidas de tono, besándose y usando sus manos de manera muy inapropiada” (Norton, 2002, p. 75).

Costumbres y reglas del lugar

En su informe de 1705, en Londres, Ward (citado en Norton, 2002, p. 86) menciona los documentos originales de un caballero quien había frecuentado los *molly houses* por más de 20 años. “Encontré entre 40 y 50 hombres allí, haciéndose el amor mutuamente como ellos lo llamaban”. “A veces se sentaban en los regazos unos de otros, usaban sus manos indecentemente, bailaban y hacían reverencias e imitaban el lenguaje de las mujeres”. Otro agente relató haber visto hombres “completamente vestidos con batas, enaguas, pañuelos en la cabeza, zapatos finamente encajados, bufandas con volantes y máscaras. Algunos tenían capas de montar, algunos estaban vestidos como lecheras, otros como pastorcillas”.

Según Stevens (en Norton, 2002), otro cronista de la época, afirmaba que los clientes: “Iban por parejas, a una habitación en el mismo piso para ‘casarse’, como ellos lo llamaban... Cuando salían, solían jactarse en términos claros de lo que habían estado haciendo”. Un escandaloso allanamiento en 1810 en el White Swan, a una *molly house* en Vere Street, llevó al arresto de casi treinta hombres. Dos fueron ahorcados y seis fueron puestos en las picotas, donde los atacaron con barro, verduras, pescado podrido y gatos muertos.

Como se ha visto, los nombres, protagonistas, reglas y normas de comportamiento variaban según el lugar, la época y las circunstancias específicas. Sin embargo, en general, reflejaban la necesidad de crear espacios seguros y acogedores para una comunidad que enfrentaba discriminación y persecución en la sociedad.

Referencias

- Archivo: Un juego matinal o la transmutación de los sexos.jpg. (17 de octubre de 2024). *Wikimedia Commons*. Consultado el 29 de noviembre de 2024 a las 17:31. <https://shorturl.at/nZXIO>
- D’Emilio, J. (1983). *Sexual politics, sexual communities: The making of a homosexual minority in the United States, 1940-1970*. University of Chicago Press.
- Faderman, L. (1979). Surpassing the love of men: Romantic friendship and love between women from the Renaissance to the present. *Signs: Journal of Women in Culture and Society*, 4(2), 337-372. <https://doi.org/10.1086/493651>
- Hall, C. (2023). *In molly house, players compete for queer joy against a backdrop of hate in 18th-century England*. Polygon.
- Hall, L. A. (2010). Review of “Before Wilde: Sex between men in Britain’s age of Reform”. *Victorian Studies*, 53(1), 185-187. Project MUSE. muse.jhu.edu/article/423355
- Holland, W. (1798). *Caballeros georgianos fumando, bebiendo y leyendo periódicos en su club. John Caspar Ziegler según George Moutard Woodward*. <https://shorturl.at/Tj7jI>
- Kaplan, B. (2005). *Sodom on the Thames: Sex, love, and scandal in Wilde times*. Cornell University Press.
- Norton, R. (2002, 10 de agosto) (Ed.). Newspaper Reports, 1728. En *Homosexuality in eighteenth-century England: A sourcebook*. <http://www.rictornorton.co.uk/eighteen/1728news.htm>
- Upchurch, C. (2009). *Before Wilde: Sex between Men in Britain’s Age of Reform*. University of California Press.



Un juego matutino o la transmutación de los sexos, de Juan Collett, < 1780. Tomado de Archivo: Un juego matutino o la transmutación de los sexos.jpg, <https://shorturl.at/nZXIO>. Dominio público.



Caballeros georgianos fumando, bebiendo y leyendo periódicos en su club. John Caspar Ziegler según George Moutard Woodward, publicada por William Holland, 1798. Tomada de <https://shorturl.at/Tj7jl>. Dominio público.



Representación de una Molly house. Imagen generada por el autor con Microsoft Copilot.

Speakeasies

Definición e historia

Durante la Prohibición del Alcohol en los Estados Unidos (1920-1933), los bares clandestinos, también conocidos como *speakeasies*, surgieron como lugares secretos donde la gente podía reunirse para beber alcohol ilegalmente. Dado que la venta de alcohol estaba prohibida, los *speakeasies* operaban de manera clandestina y mantenían un perfil bajo. A menudo, se ubicaban en lugares ocultos detrás de puertas sin letreros que llamaran la atención. Algunos requerían contraseñas para ingresar, y el acceso a menudo estaba restringido a aquellos que eran conocidos por los propietarios o clientes habituales (Behr, 1996).

Características espaciales

Al ser establecimientos clandestinos e ilegales durante la era de la Prohibición, los *speakeasy* reunían ciertas características físicas en su diseño y decoración que ayudaban a mantener la reserva y la exclusividad. Según Whitaker (2015), a menudo tenían entradas discretas o escondidas para garantizar el secreto, como mirillas, paneles deslizantes o trampillas. Por lo general sus entradas eran poco llamativas para evitar la detección por parte de las fuerzas del orden. Algunas estaban ocultas detrás de puertas sin marcar, en sótanos o disfrazadas como otros negocios legítimos, con accesos a través de callejones traseros o puertas ocultas que requerían un golpe secreto

o una contraseña para entrar. La idea era dificultar que las autoridades encontraran y allanaran estos establecimientos. Estas características les ayudaban a mantener un nivel de discreción y evitar atención no deseada.

Los *speakeasies* solían tener una iluminación tenue y ambientes íntimos para crear una atmósfera acogedora y discreta, lo cual contribuía a mantener una sensación de reserva y privacidad para los clientes que también ayudaba a que se sintieran más cómodos en el entorno encubierto.

Muchos de estos bares clandestinos presentaban música de jazz en vivo y otras formas de entretenimiento, lo que ayudaba a crear una atmósfera animada, que también servía para enmascarar cualquier ruido potencial asociado con las actividades ilícitas que ocurrían en su interior. Eran además lugares relativamente pequeños en comparación con bares y clubes legales de la época, lo cual contribuía a una sensación de exclusividad y ayudaba a mantener la operación fuera del radar de la policía.

Algunos *speakeasies* tenían salas traseras ocultas o compartimentos secretos donde se podía esconder rápidamente alcohol en caso de un allanamiento policial, lo que permitía el rápido ocultamiento de pruebas. Las paredes y ventanas con espejos cumplían propósitos prácticos y estéticos. Hacían que los espacios pequeños parecieran más grandes y también podían ser utilizados por clientes y personal para monitorear lo que ocurría fuera del establecimiento.

Buena parte de los bares tenía una decoración única y creativa, que reflejaba los movimientos culturales y artísticos de la época y contribuía al atractivo general de estos establecimientos.

Estas características físicas contribuyeron colectivamente al misterio y atractivo de los *speakeasies* durante la era de la Prohibición, ya que los hicieron lugares interesantes y populares a pesar de las restricciones legales que los rodeaban.

Protagonistas y sus roles

Los clientes de los bares clandestinos eran diversos e incluían personas de diversos orígenes. Los *speakeasies* atraían a una clientela diversa, que incluía a hombres y mujeres de diferentes niveles socioeconómicos e individuos de diversos grupos étnicos. Esta diversidad contribuía a un sentido

de camaradería entre los clientes. Eran ciudadanos comunes dispuestos a desafiar la prohibición del alcohol.

Por otra parte, estaban las figuras del crimen organizado, como gánsteres y contrabandistas, quienes además estaban involucrados en la producción y distribución ilegal de alcohol y a veces utilizaban estos establecimientos como lugares de encuentro. Como contraparte, se sabe que algunos políticos y funcionarios del orden público frecuentaban los *speakeasies*. La corrupción era prevalente durante la Prohibición, y algunas personas en posiciones de poder estaban involucradas o miraban hacia otro lado ante las actividades ilegales (Okrent, 2010).

Los *speakeasies* se volvieron populares entre intelectuales, artistas y miembros de la cultura bohemia. Estos individuos se sentían atraídos por un ambiente animado, la expresión creativa y la rebelión cultural asociada con estos bares clandestinos. La atmósfera era más inclusiva en comparación con los bares tradicionales de la época, y las mujeres los encontraban más acogedores. Los cambios sociales de la década de 1920, incluida la cultura *flapper*, contribuyeron a la mayor presencia de mujeres en estos bares.

Los visitantes de las ciudades donde existían los *speakeasies* los visitaban a menudo como una forma de experimentar la emoción y la rebeldía asociadas con la era de la Prohibición. De acuerdo con Lerner (2007), la clientela variaba, pero el hilo común era el deseo de disfrutar de bebidas alcohólicas en un entorno social a pesar de las restricciones legales de la época. La naturaleza clandestina y exclusiva de los *speakeasies* contribuyó a su atractivo y popularidad durante la Prohibición. Por supuesto, los *bartenders* eran protagonistas importantes, según el autor, no solo por el servicio que prestaban con la discreción necesaria, sino porque debido a la baja calidad y disponibilidad de licores durante la Prohibición, aquellos se volvieron creativos al mezclar bebidas para ocultar el sabor del alcohol de contrabando. Esto llevó al auge de cocteles como el martini y el *sidecar*.

Costumbres y reglas del lugar

Para evitar la intervención de las autoridades, algunos propietarios de *speakeasies* sobornaban a la policía local u otras figuras de autoridad para que no cerraran sus negocios. A menudo implementaban medidas de

seguridad para evitar la entrada de agentes de la ley. Por eso, para asegurarse de que los clientes no fueran agentes de la ley encubiertos, algunas *speakeasies* requerían una contraseña secreta para entrar. Estas contraseñas a menudo solo eran conocidas por clientes habituales o compartidas dentro de círculos de confianza. El acceso podría estar restringido, y los recién llegados debían ser respaldados por alguien que ya fuera conocido por los dueños o el personal. Algunos de estos bares tenían sistemas para advertir a los clientes sobre posibles redadas policiales. Se utilizaban señales, como luces intermitentes o golpes secretos, para alertar a todos que tuvieran precaución. Los clientes a menudo eran cautelosos con los recién llegados para mantener la clandestinidad del establecimiento (Behr, 1996).

Los cantineros o *bartenders* desempeñaban un papel crucial en mantener el secreto del *speakeasy*. Debían ser discretos y tenían un agudo sentido de cuándo servir bebidas alcohólicas y cuándo ser cautelosos, especialmente si se sospechaba de la presencia de la policía; no se recomendaba discutir abiertamente la ubicación de un bar clandestino o sus actividades en público. Se esperaba que los clientes mantuvieran la información sobre estos establecimientos en secreto para evitar atraer atención no deseada.

Los clientes debían usar un lenguaje codificado para referirse a bebidas alcohólicas o al acto de beber. Esto ayudaba a ocultar la naturaleza ilegal de la actividad y permitía la comunicación sin mencionar explícitamente el alcohol.

El éxito financiero de los *speakeasies* a menudo dependía de las propinas, ya que estos establecimientos operaban fuera del marco legal. Se motivaba a los clientes a dejar propinas generosas para asegurar la lealtad y discreción del personal.

Para atraer clientes, muchos de estos bares ofrecían entretenimiento en vivo, como jazz o música de cabaret, que junto con el diseño espacial creaban un ambiente animado y contribuían a la sensación de exclusividad que percibían los usuarios.

Las reglas sociales y los comportamientos asociados con los *speakeasies* reflejaban los desafíos únicos de navegar las restricciones de la era de la Prohibición mientras se buscaba disfrutar de la sociedad y el entretenimiento. A pesar de los riesgos legales, estos establecimientos se convirtieron en símbolos icónicos de rebeldía, creatividad y camaradería durante un

periodo de cambio social. Estas características contribuyeron a la fascinación y la cultura única que rodeaba a los *speakeasies* durante la Prohibición (Rumbarger, 1999).

Referencias

- Archivo:Izzy Einstein y Moe Smith.jpg. (8 de noviembre de 2020). *Wikimedia Commons*. Consultado el 4 de diciembre de 2024 a las 15:44. <https://shorturl.at/dpwjy>
- Behr, E. (1996). *Prohibition: Thirteen years that changed America*. Arcade Publishing.
- Lerner, M. (2007). *Dry Manhattan: Prohibition in New York City*. Harvard University Press.
- Microsoft CoPilot. (2024). Speakeasy durante la Prohibición en los años 30 en los Estados Unidos. <https://copilot.microsoft.com/>
- Okrent, D. (2010). *Last call: The rise and fall of Prohibition*. Scribner.
- Rumbarger, J. J. (1999). *Profits, power, and Prohibition: Alcohol reform and the industrializing of America, 1800-1930*. SUNY Press.
- Whitaker, M. (2015). *Smuggler Nation: How illicit trade made America*. Oxford University Press.



Speakeasy durante la Prohibición en los años 30 en los EU. Imagen generada por el autor con Microsoft Copilot.



Speakeasy durante la Prohibición en los años 30 en los Estados Unidos.
Imagen generada por el autor con Microsoft Copilot.



Izzy Einstein y Moe Smith , ex policías durante la Prohibición, compartiendo un brindis en un bar de Nueva York, de Fotógrafo del personal de World Telegram, 1935. Tomada de <https://shorturl.at/dpwjy>. Dominio público.



Speakeasy durante la Prohibición en los años 30 en los Estados Unidos. Imagen generada por el autor con Microsoft Copilot.

Cafés

Definición e historia

La historia de los cafés refleja los distintos usos que las personas le han dado al lugar: leer las noticias, libros, escribir poesía, intercambiar ideas y charlar con amigos. A lo largo de la historia, estas son las formas en que la gente ha pasado su tiempo en los cafés. Incluso pasar horas en un café sin gastar casi nada no es algo nuevo. Buena parte de sus protagonistas en las distintas ciudades del mundo, a lo largo del tiempo y en la actualidad, suelen sentarse en un café todo el día y solo pagar un precio muy bajo, a diferencia de París hoy en día, y dependiendo del lugar donde se siente a tomárselo. Lo que sigue es un vistazo a la historia de los cafés, desde sus orígenes en el Medio Oriente hasta su evolución en París, Londres, Buenos Aires y Bogotá. A lo largo de este capítulo hay un tema común: los cafés siempre han servido como centro de intercambio social, artístico, de ideas políticas y negocios.

Los cafés surgieron en el Medio Oriente, una de las primeras regiones donde se cultivaba café. Según Kirli (2006) los documentos encontrados sugieren que los cafés se originaron en La Meca a finales del siglo xv o principios del siglo xvi. Comenzando en los puertos y zocos alrededor del Cuerno de África, la bebida amarga derivada del género de plantas conocido como *Coffea* tiene registros de ser disfrutada en cafés desde 1511 en la sagrada ciudad islámica de La Meca, en la actual Arabia Saudita. Los cafés aparecieron inicialmente en ciudades como Damasco, Estambul y El Cairo, donde sirvieron como lugares de encuentro para intelectuales,

artistas y comerciantes. El café se introdujo en Europa a través de rutas comerciales con el Imperio otomano, y pronto los cafés se extendieron por todo el continente (Anastassiadou, 2023).

Aunque no eran más que lugares llenos de cojines y pipas de *hookah*, estos primeros establecimientos tuvieron suficiente influencia en la sociedad musulmana temprana como para que se impusiera la prohibición por parte del pachá local, debido a la creencia de que el café era un agente intoxicante y, por lo tanto, violaba el islam. A pesar de estas restricciones en un poderoso centro árabe antiguo, este humilde nuevo establecimiento de bebidas sería responsable de difundir la ilustración, el intelectualismo y la cultura en múltiples imperios, religiones y continentes, gracias al gusto por la bebida del café.

Aunque se servía caliente a partir de una infusión de la planta *Coffea*, esta antigua forma de café servida en las tiendas públicas de La Meca, con sus ollas humeantes sobre fuegos abiertos, era solo una sombra de la suave y cremosa bebida de capas que constituye la adicción moderna a esta bebida. Con los efectos del grano tostado aún por descubrir por los religiosos sufíes de Yemen, esta bebida temprana era probablemente una infusión directa de la cereza de café seca (sin el grano), conocida como *kish'r*, una bebida que todavía se consume en la Península Arábiga hoy en día. Se cree que, al descubrir los efectos de la cafeína, la planta fue introducida por su capacidad para ayudar a los discípulos del sufismo a mantenerse despiertos y lúcidos durante las vigiliass nocturnas.

No es posible establecer exactamente cuándo se abrió el primer café, afirma Kirli, pero eran suficientemente comunes a principios del siglo XVI para que los imanes prohibieran tanto los cafés como la bebida, desde 1512 hasta 1524. Su preocupación principal era que los sentimientos políticos expresados en los cafés desafiaban el régimen actual. Los cafés, para entonces, eran principalmente lugares de reunión política.

Desde La Meca, los cafés se expandieron en 1529 a Viena, donde se agregaron los primeros edulcorantes al café, en 1534 a Damasco y en 1555 a Constantinopla. La evolución desde Arabia hasta el moderno café europeo tardaría casi otro siglo antes de que los primeros comerciantes occidentales encontraran lo que inicialmente llamaron el *vino de Arabia*, y no en manos de los árabes, sino en el superpoder del Imperio otomano. Después de derrotar con éxito a los mamelucos en Egipto en 1517, los otomanos

adquirieron un país con un desarrollo histórico y cultural con fuertes vínculos con el sufismo. También descubrieron una nación dominada por el consumo de café y el establecimiento de la cafetería. Con todas las cosas que acompañan a la conquista de una nueva nación, el grano y la infusión de café llegaron naturalmente con ella. En 1555, el Imperio otomano vio la apertura del primer café en sus propias costas de Constantinopla (más tarde rebautizada Estambul) por dos comerciantes sirios llamados Hakim y Shams (Faroghi, 2013). Diez años después, se registraron alrededor de seiscientos establecimientos de venta de café solo en la ciudad: la cultura del café finalmente renacía.

Al igual que la multitud de los cafés de hoy en día que atienden a todas las clases sociales, el café podía adquirirse en una variedad de lugares diferentes, desde humildes quioscos en los zocos hasta lujosos jardines sombreados con bardos, bellas mujeres sirvientes y vistas al Bósforo. Este nuevo mundo de comodidad y participación presentó a los otomanos uno de los primeros lugares públicos de ilustración social fuera de los confines de los establecimientos religiosos o alcohólicos. Estos nuevos lugares de población y sobriedad se convirtieron en foros para el debate intelectual, puntos de escucha de noticias y puntos de encuentro para el comercio. En los establecimientos más elitistas, los clientes podían contratar a su propio *kaveghi* para atender todos los asuntos relacionados con la adquisición, preparación y servicio del café (Kirli, 2006).

Sin embargo, la introducción del café en el que era el imperio más duradero del mundo en ese momento no estuvo exenta de obstáculos. Desde que los sufíes de Yemen comenzaron a consumir café a mediados del siglo xv, la bebida ya había sido prohibida más de dos veces por considerarse un brebaje blasfemo y embriagador a los ojos del islam. Para cuando los otomanos intentaron imponer su propia prohibición en 1580, la bebida ya estaba demasiado extendida para que la norma fuera efectiva, y la bebida simplemente se volvió clandestina (Pendergrast, 2010). En consecuencia, la prohibición no duró mucho y, una vez legalizada de nuevo, el café continuó extendiéndose por todo el Imperio y los estados balcánicos. Con una red de casas de reunión sobrias en todo su país, no es de extrañar que muchos en el poder estuvieran preocupados por su uso como lugares de conspiración. Mientras que los planes maliciosos podían ser tramados durante una noche de charlas impulsadas por el alcohol, era la capacidad del café

para recordar los detalles de dicho plan a la mañana siguiente lo que mantenía despierto al gran visir (Kirli, 2006).

Un breve recuento del surgimiento de este tipo de establecimientos en Europa y los Estados Unidos muestra que los cafés ganaron popularidad en Europa durante los siglos XVII y XVIII. Los escritos de Jean Chardin, un viajero francés del siglo XVII, son uno de los primeros documentos europeos que mencionan los cafés. Los describe como lugares para recibir noticias, críticas políticas, juegos “inocentes” (no de azar), contar historias y predicar por parte de “*mollas*” (maestros morales). Chardin retrata los cafés como lugares agitados, donde todas estas actividades pueden ocurrir al mismo tiempo.

Se convirtieron en centros de intercambio intelectual y cultural, que atraían a escritores, filósofos, científicos y otras figuras notables. Ciudades como Londres, París, Viena y Venecia vieron el establecimiento de numerosos cafés, que a menudo se convirtieron en importantes centros para la difusión de noticias, literatura y discusiones políticas. En Viena, Austria, se desarrolló una cultura de cafés particularmente vibrante entre finales del siglo XIX y principios del XX. Proporcionaron un lugar para que intelectuales, artistas y escritores se reunieran, trabajaran y socializaran. Para esta misma época, los cafés parisinos se convirtieron en lugares de reunión icónicos para escritores, poetas y artistas. Estos cafés, incluyendo el Café de Flore y Les Deux Magots, fueron frecuentados por gigantes literarios como Ernest Hemingway, Jean-Paul Sartre y Simone de Beauvoir. Sirvieron como espacios creativos donde se compartieron ideas, se celebraron debates y nacieron movimientos artísticos (Courdet, 2016). En los Estados Unidos, los cafés también desempeñaron un papel importante en la vida cultural e intelectual. Durante la Generación Beat de las décadas de 1950 y 1960, cafés como City Lights Bookstore en San Francisco y Café Wha? en la ciudad de Nueva York se convirtieron en lugares de encuentro para escritores, poetas y músicos. Estos cafés fomentaron una atmósfera de contracultura, expresión creativa y activismo político (Cowan, 2013).

El café fue introducido en Inglaterra en el siglo XVII. La primera casa de café inglesa abrió en 1652, y para 1700 se estimaba que existían entre mil y ocho mil de ellas. Rápidamente se volvieron lugares populares para hacer negocios y se convirtieron en una parte integral de la sociedad

inglesa (Clark, 2018). Parte de la razón por la que los cafés se volvieron tan populares fue porque promovían la sobriedad. Muchas personas principalmente bebían cervezas ligeras o *ale* suave en las tabernas en ese momento, ya que el agua rara vez era potable. Sin embargo, hervir agua para café (y té) mataba las bacterias y no intoxicaba a los consumidores (Cowan, 2005; 2013).

Como institución social, el café se vinculó con la expansión de la cultura mediante la conversación entre personas de diferentes condiciones sociales. El café se convirtió en un lugar donde se podía presenciar el espectáculo de la ciudad desde las mesas ubicadas en los límites del espacio urbano, como una extensión hacia la calle. De esta manera, el café formaba parte del paisaje urbano y de la dinámica de la ciudad.

Esta estrecha relación entre el café y la calle fue tan significativa que, al proponer nuevos desarrollos urbanos con el objetivo de eliminar problemas como el alcoholismo y la pérdida de tiempo, algunos planificadores no anticiparon la desarticulación entre el café y la taberna club (Lefebvre, 1975).

Estos lugares desempeñaron un papel fundamental en la vida social al producir una nueva experiencia social en la modernidad y al reactivar las relaciones sociales a través de conversaciones. De este modo, la calle y el café se convirtieron en espacios de intercambio humano, de información y a la vez de espectáculo social.

Según Sennett (1994), a principios del siglo XVIII los cafés empezaron a aparecer como anexos de las estaciones de diligencia, pero adquirieron un papel más prominente como lugares de sociabilidad urbana a lo largo del siglo XIX. Según el autor, los cafés franceses adoptaron su nombre de las *coffee houses* inglesas y funcionaban de manera similar a los de ese país, en la medida en que sus consumidores en dichos lugares se encontraban con extraños, podían discutir, susurrar e informarse libremente. Con el advenimiento del periódico moderno y la idea de colocar en la calle algunas mesas fuera del espacio cerrado del café se potenció un intercambio cultural. El desarrollo de los largos y anchos bulevares de París, llevado a cabo por el barón Haussmann, estimuló el uso del espacio exterior; de esta forma se creó más espacio para que los cafés se extendieran por toda la ciudad (Sennett, 1994).

Por lo general, los cafés en Europa se convirtieron en espacios de modernidad literaria y propiciaron la vida social y el desarrollo de la opinión pública. En este sentido, se convirtieron en un punto clave en los procesos de secularización. Con la aparición de estos lugares modernos y la democratización de la cultura, se esperaba una secularización de la sociedad (Monterde, 2007). Desde el siglo XVIII, se venía debatiendo en Francia la dicotomía entre lo antiguo y lo moderno, con la adopción de una ética vinculada a los valores seculares y al desarrollo de la ciencia, lo cual llevó a una redefinición del ser humano como sujeto partícipe de la historia, con la esperanza de separarse de los valores y la simbología cristiana.

En el caso de España, la influencia de los cafés en la planeación y el diseño urbano fue marcada, especialmente en Zaragoza. Según Vázquez (2014), los cafés en Zaragoza no solo se convirtieron en un eje central de la vida cultural de la ciudad, especialmente a finales del siglo XIX y principios del XX, sino que también fueron espacios de difusión de las ideas modernas provenientes de Europa, especialmente de París. Sin embargo, a sus inicios en el siglo XVIII, los cafés no tuvieron una gran difusión, ya que se encontraban en el mismo nivel que las posadas y las fondas.

Los estudios sobre los cafés en América Latina son escasos y se centran en las ciudades más desarrolladas para el siglo XIX (Páez, 2023). La llegada demorada de los cafés a los contextos latinoamericanos es diferente en cuanto a la incorporación de estas nuevas expresiones culturales por parte de las élites. Según Gayol (2000), en Buenos Aires los cafés eran espacios de sociabilidad que se transformaron de acuerdo con los parámetros del orden y la civilización para finales del siglo XIX e inicios del XX, en un discurso positivo impulsado por la élite y respaldado por instituciones como la policía. Por otro lado, del Pino *et al.* (1999) refieren la existencia de cafés en Buenos Aires desde la segunda mitad del siglo XIX, a los que caracteriza como lugares de ocio y recreación alternativos al hogar.

En Bogotá, a principios del siglo XX, los cafés experimentaron un mayor auge. Desde finales de siglo XIX venían desplazando a las chicherías y a las tabernas coloniales donde se bebía chicha. También se asociaron con una influencia francesa que estaba muy presente en la vida cotidiana y urbana de la ciudad para este periodo. El café bogotano era el club social

de aquellos que no pertenecían a ningún club de élite o, en la universidad, de quienes “capaban” clase y preferían ir a jugar billar en alguno de los cafés u, otros, disfrutar de la poesía. Los verdaderos cursos de billar y poesía se impartían en estos lugares.

Características espaciales

La descripción del diseño interior de uno de los primeros cafés y la práctica cultural del consumo de esta bebida viene de la residencia de un embajador otomano llamado Solomon Aga, quien llegó a París representando al sultán Mehmed IV. Solomon y su séquito se instalaron en una lujosa residencia en el centro de París mientras esperaban una audiencia con el rey francés Luis XIV. Solomon convirtió una gran casa parisina en una suntuosa morada turca adornada con fuentes doradas, las mejores alfombras y azulejos incrustados de esmeraldas, donde los invitados podían deleitarse con delicadezas orientales como el tabaco de shisha y una rica bebida llamada café. Se atribuye a Solomon la introducción de la bebida, y la forma en que tradicionalmente se servía, a muchos miembros de las élites de la época en la ciudad (Pendergrast, 2010). Un visitante llamado Isaac D’Israeli describe mejor la ocasión en su libro *Curiosities of Literature*:

De rodillas, los esclavos negros del embajador, vestidos con los más deslumbrantes trajes orientales, servían el exquisito café Mocha en diminutas tazas de porcelana como cascarón de huevo, caliente, fuerte y fragante, vertido en platitos de oro y plata, colocados sobre manteles de seda bordados con borlas de hilo de oro, a las grandes damas que agitaban sus abanicos con muchas muecas, inclinando sus rostros picantes, embadurnados de colorete, empolvados y parcheados, sobre la nueva y humeante bebida. (D’Israeli, p. 78)

Anastassiadou (2023) describe uno de los cafés más antiguos del pasado otomano. Según la autora, se trata del café Tsinari, de propiedad de un turco musulmán apodado Köse (que traduce “imberbe”) y se caracterizaba por una edificación cuadrada con fachadas de cristal o ventanales que se abrían sobre una terraza. Como muchos otros cafés, este era un punto

de encuentro para los vecinos, en cuyo interior había una estufa de hierro en el centro, que proporcionaba calor a su clientela.

Por su parte, los cafés vieneses se hicieron famosos por sus elegantes interiores, cómodos asientos y ambiente relajado. Generalmente contaban con una decoración ornamentada y elegante con asientos mullidos. Incluía mesas de mármol, paneles de madera y elaboradas arañas que colgaban de techos altos. Las paredes estaban revestidas con paneles de madera ornamentados o adornadas con grandes espejos, lo que creaba una sensación de amplitud y refinamiento.

La arquitectura de los cafés en Bogotá a principios del siglo xx presenta particularidades propias, pero también comparte similitudes con los de otras ciudades. Los cafés no tenían una arquitectura propia, pero su ambiente se lograba a través de un mobiliario que creaba una atmósfera atractiva y adictiva, como menciona Téllez (1976). De acuerdo con este autor, el café, como espacio de convivencia social, se adaptaba con versatilidad a cualquier edificio preexistente y carecía de una forma predeterminada. Todos los cafés de la época y de las ciudades latinoamericanas en las que comenzaba a tener predominancia este lugar de encuentro social se caracterizaban por tener mesas pequeñas para acomodar grupos pequeños de personas, iluminación tenue, con lo cual se creaba una atmósfera con algo de privacidad, que además se veía favorecida por el humo de los cigarrillos que acompañaba ineludiblemente el consumo de la bebida.

Particularmente para el caso de Bogotá, los cafés en el centro de la ciudad cumplían la función de brindar refugio contra el impredecible clima bogotano, y se asociaban con establecimientos cerrados que influenciaban el comportamiento colectivo de los bogotanos en términos de horarios de trabajo. Esto propiciaba los encuentros de los oficinistas al terminar su jornada laboral, por lo que se erigieron en las cercanías a las plazas del centro de la ciudad.

Una muestra del ambiente que se respiraba en un típico café la registra el intelectual bogotano Germán Arciniegas, quien los describe como lugares cerrados con una atmósfera casi irrespirable a los que había que entrar empujando una puerta de vaivén, y se tardaba un poco en encontrar una mesa en medio del denso humo de tabaco y cigarrillos que llenaba el ambiente (*El Tiempo*, marzo 28, 1996). Además del humo, los

espacios eran reducidos; en mesas diseñadas para cuatro personas se apretujaban seis, y los meseros hacían malabarismos para servir. Era una época en la que los cafés más reconocidos estaban tan concurridos que no había suficiente espacio para colgar los sombreros.

Se recuerda Bogotá como una ciudad llena de cafés para mediados del siglo XX, como se ilustra en un artículo del periódico *El Tiempo* en el que además se destaca su principal atractivo: “En las tardes y noches, los establecimientos se llenaban de clientes, preferentemente aquellos que ofrecían servicio femenino [...]” (*El Tiempo*, 1946, p. 15). Durante la celebración del Congreso Latinoamericano de Estudiantes Universitarios en 1948, Fidel Castro, quien estaba entre los asistentes, al recordar sus primeras impresiones de Bogotá antes del 9 de abril destaca que “Había muchos cafés, parecía ser un hábito, una tradición colombiana llegar a los cafés para tomar café, cerveza o refrescos, y todo el mundo llevaba sus abrigos” [...] (Alape, 1983, p. 184).

Con la aparición de una clase media emergente, los cafés empezaron a tener un papel más relevante en la vida cultural de las ciudades a partir de la segunda mitad del siglo XX. Los pequeños cafés iluminados por gas y llenos de humo de tabaco fueron reemplazados por espacios más amplios, cómodos y lujosos, decorados por artistas y ubicados en las principales calles de ciudades europeas y latinoamericanas. Los cafés se convirtieron en los epicentros de la modernidad, no solo por adaptar sus espacios y ofrecer espectáculos culturales, sino también por incorporar las innovaciones tecnológicas de la época, como el fonógrafo de Edison y, más adelante, la rocola, donde los clientes podían elegir las canciones de su gusto.

Los primeros cafés eran relativamente simples en términos de su estructura física. A menudo eran pequeños y modestamente amoblados, no eran conocidos por sus elaboradas decoraciones. Sus muebles eran sencillos, como mesas y sillas de madera, a veces adornadas con textiles básicos, como manteles o cojines, para mayor comodidad.

Típicamente estaban situados en áreas centrales de las ciudades, lo que las hacía fácilmente accesibles para personas de diferentes ámbitos de la vida. A menudo estaban ubicados cerca de mercados, distritos comerciales o espacios públicos prominentes. Por lo general, tenían diseños abiertos con largas mesas comunales o mesas y sillas individuales más pequeñas. La disposición de los asientos fomentó la interacción y

facilitó la conversación entre los clientes. A diferencia de muchos lugares de reunión social de la época, los cafés no servían alcohol. En cambio, su enfoque principal era proporcionar café, té y otras bebidas no alcohólicas. Este énfasis en el café como la principal oferta distinguió a los cafés de las tabernas y cervecerías.

Algunos cafés también funcionaban como lugares para el comercio. A menudo exhibían productos como especias, tabaco, textiles y artículos exóticos de tierras lejanas, lo que creaba un punto de interés adicional para los clientes.

Los cafés se convirtieron en importantes centros de intercambio de noticias e información. Muchos tenían tablones de anuncios o áreas de exhibición donde se publicaban periódicos, anuncios y otros materiales impresos. Esto permitió a los clientes mantenerse informados sobre eventos actuales, comercio y otros asuntos de interés público.

Estas características físicas de los primeros cafés sentaron las bases para los roles sociales y culturales que desempeñarían en siglos posteriores, y evolucionaron hacia lugares de reunión vibrantes e influyentes para el discurso intelectual, la socialización y el intercambio de ideas (Téllez, 1976).

Protagonistas y sus roles

En una ciudad dedicada hoy en día, al igual que entonces, a los estudiantes, la juventud inspirada de Oxford constituía la mayoría de la clientela de los cafés de esta ciudad. En una época anterior a la sala común universitaria, no es de extrañar que estos jóvenes intelectuales acudieran a las casas para encontrarse, discutir, estudiar y debatir sobre sus áreas de estudio específicas, mientras disfrutaban de una taza caliente de mocha (llamado así por el puerto yemení del mismo nombre desde donde se adquirió inicialmente el café). De hecho, el número de estudiantes era tan alto que en 1679 el alcalde local intentó prohibir que los cafés abrieran los domingos para asegurarse de que los jóvenes permanecieran en la iglesia o en el colegio. Es innecesario decir que tuvo poco efecto. Sin embargo, solo cuando Londres abrió su primer café en 1652 en St Michael's Alley, este tipo de lugar comenzó a influir en toda una nación (Clark, 2018).

El café de Köse, en Tsinari, que ya se mencionó, reunía para finales del siglo XIX a funcionarios que se encontraban cerca de la prefectura de la ciudad. Era, además, un espacio polivalente. Según Anastassiadou (2023), el cafetero (la persona que vendía el café) era además barbero, peluquero y, en ocasiones, dentista, aunque no era propiamente el dueño quien se encargaba de estas labores. Únicamente entraban al lugar hombres, pues las mujeres habían inventado para la época su propia sociabilidad organizando sesiones de lectura y consumo de café en sus hogares.

En París, los *cabarets* o *cafés*, desempeñaron un papel significativo durante la Revolución francesa. Se convirtieron en centros de activismo político, discusiones y planificación revolucionaria. El Café Procope en París, por ejemplo, era un lugar de encuentro popular para pensadores revolucionarios como Maximilien Robespierre y Jean-Paul Marat.

El café Guerbois era un local por excelencia de reunión y discusión a finales del siglo XIX de escritores y amantes del arte a los que se les llamaba *bohémios*, para diferenciarlos de los *burgueses*. Entre los personajes que se reunían estaban Manet, Degas, Monet, Piissarro, Cézanne y Renoir, quienes conformaron un notorio grupo de impresionistas al que se denominó el Grupo de Batignolles. Según Courdet (2016), una noche de 1870 se dio un duelo entre Manet y Duranty por una crítica que había hecho este último de Manet.

En Buenos Aires, los cafés de inicios del siglo XX eran frecuentados especialmente por hombres trabajadores de oficina y estudiantes universitarios, pero ante la gran afluencia de migrantes de otras ciudades y el crecimiento de las ciudades, los cafés empezaron a verse como causantes del alcoholismo, de delincuencia y de prostitución, lo que llevó a que los regentes de las principales ciudades impusieran una estética en su interior que debía incluir mobiliario con mesas de billar, sillones confortables y pianos, y a incentivar exhibiciones de canto (Páez, 2023).

Por su parte, en Bogotá los lugares de encuentro de la sociedad más privilegiada a comienzos del siglo XX eran el café Riviere, La Gran Vía, el Automático y el Windsor. Estos eran visitados frecuentemente por poetas como León de Greiff, Jorge Rojas y Luis Vidales, el caricaturista Rendón, Chapete, Rincón y escritores como Eduardo Caballero Calderón, Juan Lozano Lozano, Jorge Zalamea, Eduardo Carranza, Darío Samper, Guillermo Payán, entre los más habituales, y uno que otro pintor de los

cuales no había muchos (Monterde, 2007). De este modo, para la primera mitad del siglo xx los cafés en Bogotá eran los sitios de encuentro de toda clase de individuos, desde el embolador, el vendedor de lotería, las coperas, los estudiantes hasta los más destacados intelectuales de la época. Para los interesados en la política, los cafés se convertían en tribunas públicas, para hacer sus críticas al gobierno de turno, realizar sus proclamas a punta de “tinto” o “perico”. Y para los estudiantes, se convirtieron en lugares donde hacían sus tareas en grupo y repasaban sus lecciones pasando el traspaso tomando café para no dormirse (*El Tiempo*, 1940). Según Monje (2011), para los años sesenta existían en Bogotá tres tipos de usuarios de los cafés: los intelectuales, los políticos y los criminales en los cafetines de arrabal. La clientela de los cafés variaba según el periodo de tiempo, la ubicación geográfica y el contexto cultural específico.

En el pasado, los cafés atraieron a una amplia gama de clientes de diversos orígenes sociales, culturales e intelectuales. Tenían un ambiente relajado e informal. A diferencia de las tabernas o posadas tradicionales, proporcionaron un entorno más igualitario e inclusivo, que daba la bienvenida a personas de distinta condición social. Esta apertura ayudó a fomentar animados debates e intercambios de ideas.

En síntesis, los cafés han sido históricamente lugares de reunión para intelectuales. Escritores, filósofos, poetas y artistas a menudo encontraron inspiración y estimulación en su vibrante atmósfera social (Josephson y Trilling-Josephson, 2009). Estas personas participaron en discusiones, compartieron ideas y, a veces, incluso presentaron sus trabajos a una audiencia receptiva. Los cafés servían como puntos de encuentro para negocios y actividades comerciales. Los comerciantes y empresarios los utilizaban como lugares para negociaciones, contratos y redes. La disponibilidad de noticias e información en los cafés también los hizo atractivos para quienes participaban en el comercio. Los cafés fueron importantes en la conformación de movimientos políticos y sociales. Se convirtieron en semilleros de discurso político, donde los individuos discutían y debatían ideas relacionadas con la gobernanza, la reforma y el cambio social. Los pensadores políticos, activistas y revolucionarios frecuentaban los cafés para compartir sus ideologías y organizar movimientos (Ficquet, 2023).

Además, los cafés se han asociado durante mucho tiempo con círculos artísticos y literarios. Pintores, escritores, músicos y actores encontraron inspiración y camaradería dentro de su entorno. Estas personas creativas a menudo usaban los cafés como espacios para mostrar su trabajo, participar en colaboraciones y buscar comentarios de sus compañeros (Courdet, 2016). Han sido tradicionalmente populares también entre los estudiantes y académicos que buscan un espacio para el estudio, la investigación y la discusión. Los estudiantes de universidades e instituciones educativas se reunían en cafés para intercambiar conocimientos, debatir temas académicos y compartir materiales de estudio. En Europa, también atrajeron a miembros de la aristocracia y las clases altas. Los individuos ricos, la alta sociedad y las figuras influyentes frecuentaban los cafés como lugares de reunión de moda, donde podían participar en la socialización, la creación de redes y las actividades intelectuales. Pero no eran exclusivos de la élite; a menudo eran accesibles para personas de diferentes condiciones sociales. Los precios asequibles del café y el ambiente acogedor los convirtieron en lugares de reunión para ciudadanos comunes, trabajadores y lugareños que buscaban un espacio para relajarse, socializar y entablar una conversación (Aguirre, 2016).

Es importante llamar la atención acerca de que en los primeros años de la historia de los cafés no se permitía el ingreso de las mujeres, a menos que fueran propietarias o trabajaran allí como meseras. Si algo caracterizaba a los cafés en el siglo XX, según quienes han escrito sobre este tipo de lugares en América Latina, era la presencia de la mesera diurna (quien generalmente era una persona entrada en años) o la nocturna (quien por lo general era joven) lo que contribuía a diferenciar el funcionamiento del café durante el día y la noche. A excepción de estas trabajadoras, los cafés no eran lugares apropiados para el resto de las mujeres. Algunas de ellas en Inglaterra se opusieron a esta costumbre y publicaron una petición llamada “La petición de las mujeres contra el café”, que era en su mayoría irónica, pero proporciona esta animada descripción: “el uso excesivo de esa nueva y abominable bebida pagana llamada café” (Clark, 2018).

Costumbres y reglas del lugar

La distinguida nobleza de estos nuevos y elegantes establecimientos en el siglo XVII esperaba que el visitante del lugar se adhiriera a una ley de cortesía comúnmente no expresada. Y en caso de que esa cortesía fuera descuidada, a menudo se podía encontrar en las paredes una guía escrita como referencia, como la siguiente, según Cowan (2005):

Entrad, caballeros, libremente, pero primero, por favor,
Leed nuestras reglas de cortesía, que son estas.
Primero, caballeros y comerciantes, todos son
bienvenidos aquí,
Y pueden sentarse juntos sin ofenderse:
La preeminencia de lugar aquí no debe importar,
Sino que cada uno tome el asiento adecuado que encuentre:
Ninguno necesita levantarse para ceder su sitio
Aunque lleguen personas de mayor rango;
No limitamos el gasto de los hombres, consideramos que
no es justo,
Pero aquel que jure pagará una multa de doce peniques;
Aquel que inicie alguna disputa aquí,
Deberá pagar a cada hombre un plato para compensar
su pecado;
Y lo mismo hará aquel cuyos cumplidos se extiendan
Tan lejos como para pagar una taza de café a su amigo;
No se permitirá el ruido de disputas acaloradas,
No permitimos amantes llorosos en rincones,
Sino que todos sean animados y conversen,
pero no demasiado,
En asuntos sagrados, nadie se atreva a tocar.
Ni profanar las Escrituras, ni hablar con insolencia
Sobre los asuntos de Estado con una lengua irreverente:
Que la alegría sea inocente y cada uno vea
Que todas sus bromas no sean ofensivas;
Para mantener la casa tranquila y sin culpa,
Prohibimos aquí las cartas, los dados y cualquier juego;

Tampoco podemos permitir apuestas que superen
Las cinco chelines, que a menudo causan
muchos problemas;
Que todo lo que se pierda o se deba se gaste
En la buena bebida que el local ofrece.
Y los clientes deben esforzarse, en la medida
de sus posibilidades,
Por cumplir siempre con los horarios adecuados.
Por último, que cada uno pague por lo que pida,
Y así seréis bienvenidos todos los días.

Hacia mediados del siglo XVII, surgió un nuevo tipo de medio de comunicación popular gracias a la atención pública de los cafés: el panfleto. Similar a la libertad de expresión disponible a través de internet en la actualidad, el panfleto podía ser escrito para publicitar o divulgar cualquier producto u opinión por parte de cualquiera que tuviera monedas para gastar. Y gracias a la cafetería, ahora también podía contar con una audiencia, aunque fuera sobria. Una de estas campañas fue llevada a cabo por un grupo de mujeres con sede en la ciudad de Londres que, en 1674, deseaba obtener apoyo para la *Petición de las mujeres contra el café*. Con un ataque directo no solo a los clientes de los cafés, sino a su hombría misma, la Petición afirmaba que “Nunca los hombres llevaron calzones más grandes, o llevan menos en ellos de cualquier metal que sea [...]”. Refiriéndose a su costumbre de frecuentar los cafés, continuaba: “Salen de allí con nada húmedo excepto sus narices moqueantes; nada rígido excepto sus articulaciones, ni de pie excepto sus orejas”.

Sin perder el ritmo ni perder tiempo con metáforas creativas, pronto se imprimió una respuesta corta pero sincera, titulada *La respuesta de los hombres a la petición de las mujeres contra el café*, en la que se argumentaba que, de hecho, el café “hace la erección más vigorosa, la eyaculación más completa, [y] añade un espiritualismo al esperma”. Aunque puede ser difícil probar, o incluso definir, el “espiritualismo del esperma”, la ciencia moderna puede respaldar esta afirmación con evidencia de que la cafeína ayuda a aumentar la movilidad del esperma en los hombres. ¡Punto para los hombres!

Las autoridades tampoco perdieron de vista la importancia que los cafés tenían en la sociedad popular, y utilizaron los lugares más influyentes como foros públicos para leer avisos de importancia general. Hacia mediados del siglo XVIII, la sociedad de los cafés se había extendido a las nuevas colonias estadounidenses, donde, en 1776, el Merchants Coffee House de Filadelfia fue seleccionado como el primer lugar para anunciar públicamente la Declaración de Independencia de los Estados Unidos. Cuando el almirante Nelson derrotó a las flotas española y francesa en Trafalgar en 1805, el primer anuncio público de la victoria se realizó en “la cafetería de Lloyds” en el centro de Londres, dirigido al interés marítimo (Cowan, 2005).

En el siglo XIX, el papel del café en la sociedad occidental era claramente significativo, pero sería la influencia y no el número de sus clientes lo que tendría un impacto duradero. El mismo café Lloyds de Londres, llamado donde se anunció por primera vez la victoria de Nelson, se convirtió, a partir de sus humildes comienzos cafeinados, en la poderosa aseguradora Lloyds, que aún opera en Londres hoy en día.

Otros cafés destacados por los acontecimientos que se dieron lugar incluyen Will's Coffee House, cerca de la puerta de Scotland Yard, donde un grupo de oficiales de la Armada concibió por primera vez la idea del uniforme naval; la Jerusalem Coffee House en Cowpers Court, Cornhill, que se convirtió en la sede no oficial de la Compañía de las Indias Orientales (más tarde renombrada como Jerusalem and East India Coffee House); y Jonathans Coffee House en Exchange Alley, al que se le atribuye la evolución hacia la primera bolsa de valores moderna. También se atribuye a los cafés la fundación de los francmasones, e incluso la conceptualización de la fuerza policial (Cowan, 2005).

En 1739, los directorios de Nueva Londres enumeraban 695 cafés en toda el área metropolitana de Londres, con 551 solo en la ciudad, la mayoría de los cuales se centraba en la primera en St. Michael's Alley. Para ese momento, y con tantos competidores, los cafés habían evolucionado hacia algo más parecido a los establecimientos de bebidas modernos actuales, con un lugar para todos los gustos y donde el café ya no era necesario en la oferta, solo en el nombre. Uno de los ejemplos más famosos de esto era la cafetería de Tom King. Aunque operaba en Covent Garden en

Londres bajo el título de *café*, el establecimiento de Tom King era más abiertamente un antro de juegos, bebida y prostitución. Abierto desde el momento en que cerraba la taberna común hasta que salía el sol, el *café* era igualmente un lugar de encuentro popular para los de mala reputación y los respetados, con la asistencia común de muchos intelectuales renombrados como William Hogarth, Alexander Pope, John Gay y Henry Fielding. Sin camas en el establecimiento, Tom y su carismática esposa, Mol, evitaban cualquier enjuiciamiento legal por operar como un burdel, pero podían comerciar fácilmente como un punto de encuentro para mujeres de la noche y sus pretendientes. Los King se convirtieron en una especie de institución en Londres durante su tiempo y, a pesar de una fuerte oposición de los reformadores religiosos, incluso el rey Jorge II visitó el establecimiento, aunque solo brevemente después de ser desafiado a pelear por un apostador ignorante (Cowan, 2005).

Si bien la mayoría de los *café*s todavía estaban impulsados intelectualmente, otros utilizaban la curiosidad o la practicidad para atraer a sus clientes. De estas, pocas son recordadas tan bien como la Chelsea Coffee House, propiedad de James Salt (también conocido como Don Salterno). Además de exhibir rarezas en frascos, como un “pez sirena”, “esqueletos de ratones” y un “instrumento para rascar la espalda de las damas chinas”, la Chelsea Coffee House ofrecía el antiguo oficio de barbería y cirugía dental, donde se extraían dientes y se realizaban sangrías, aunque también se cortaba el cabello de vez en cuando.

Durante la segunda mitad del siglo XIX, la revolución de los *café*s, junto con la recién nombrada *era de la Ilustración*, alcanzó su punto máximo y comenzó un declive constante; fueron reemplazadas por —o, más bien, evolucionaron hacia—, los modernos bares de hotel o clubes de caballeros. A pesar del cambio de nombre, estos lugares seguían siendo instituciones intelectuales en donde los clientes podían encontrar buena compañía, *café* y bebidas finas en un entorno mutuo.

Entre las décadas de 1920 y 1940, como se vio, los *café*s cobraron un protagonismo especial en Buenos Aires y Bogotá, cuando surgieron y florecieron en el centro de las ciudades, donde sirvieron de escenario de encuentro para la naciente clase media. Dado el arribismo social de algunos sectores de la población, los *café*s comenzaron a ser frecuentados

por quienes se consideraban de mejor posición social, y en vista de que personas de mejor alcurnia visitaban los cafés, los bogotanos quisieron distanciarse de las chicherías, las cuales se asociaban más con las clases populares, con quienes no querían mezclarse. En Bogotá, la violencia desencadenada a partir del Bogotazo, condujo a una transformación física de la ciudad, que se desplazó al norte; esto llevó al ocaso gradual de los cafés (Téllez, 1976).

Desde sus humildes comienzos en la tribu de Etiopía hasta su uso religioso por los sufis en Yemen, y gracias al Imperio otomano hasta su llegada a Occidente, el grano de café presenció el auge y la caída de imperios, traspasó fronteras religiosas y ayudó a nuevas naciones, como Estados Unidos, India, Indonesia y las de América del Sur, a convertirse en importantes potencias comerciales, en particular Colombia, Brasil y Costa Rica. Pero, sobre todo, gracias al papel de los cafés como lugares de encuentro social se estimularon las artes, las ideas políticas, y se fortalecieron los lazos de amistad.

Referencias

Archivo: LaClosieredesLilas.jpg. (31 de marzo de 2024). *Wikimedia Commons*.

Recuperado el 29 de noviembre de 2024. <https://shorturl.at/E4BD>

Archivo: View of Constantinople by Jean Pascal Sébah (1905).png (3 de diciembre de 2013). *Wikimedia Commons*. Consultado el 29 de noviembre de 2024 a las 17:31. <https://shorturl.at/9UQxD>

Aguirre, M. (2016). *Vidas, historias y cafés*. Editorial Uvedebe.

Anastassiadou, M. (2023, abril-junio). El Tsianari, vestigio del pasado otomano de Tesalónica. *Correo de la Unesco*.

Alape, A. (1983). *El Bogotazo: Memorias del olvido*. Arango Editores.

Arciniegas, G. (1996, 28 de marzo). [Artículo sobre la historia de los cafés en Bogotá]. *El Tiempo*.

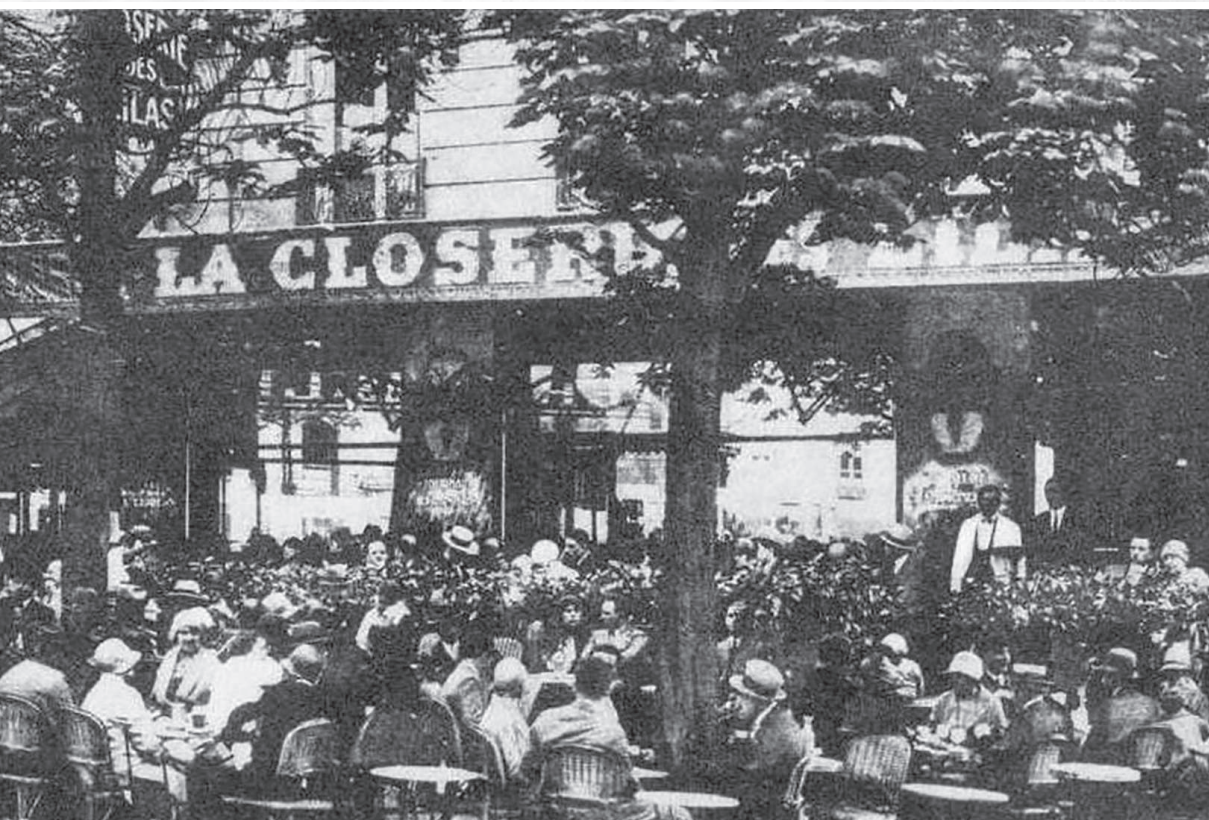
[Artículo sobre la historia de los cafés en Bogotá]. (1946, 11 de abril). *El Tiempo*.

- [Artículo sobre la historia de los cafés en Bogotá]. (1940, 20 de noviembre). *El Tiempo*.
- Clark, P. (2018). *The English coffeehouse: A cultural history*. Yale University Press.
- Courdet, T. (2016). *Beautiful people of the café society: Scrapbooks by the baron de Cabrol*. Flammarion.
- Cowan, B. (2005). *The social life of coffee: The emergence of the British coffeehouse*. Yale University Press.
- Cowan, B. (2013). The world in a coffee cup: Early modern globalization through the lens of a coffeehouse. *Journal of World History*, 24(3), 399-421.
- Del Pino, D. A., Longo, R. E., Himschoot, O. B., Ostuni, R. A., Roca, E. J., Puccia, E. H., Martín, L. J. y Lomba, A. (1999). *Buenos Aires: Los cafés, sencilla historia*. Librerías Turísticas.
- Faroghi, S. (2013). The world of coffeehouses: Social and cultural context of the Ottoman Empire. En *The Ottoman Empire: A historical encyclopedia* (vol. 1, pp. 247-249). ABC-CLIO.
- Ficquet, E. (2023, abril-junio) Etiopía, el café de los orígenes. *Correo de la Unesco*.
- Gayol, S. (2000). *Sociabilidad en Buenos Aires: Hombres, honor y cafés, 1862-1910*. Editorial del Signo.
- Josephson, B. y Trilling-Josephson. (2009). *Café Society: The wrong place for the right people (music in American life)*. University of Illinois Press.
- Kirli, C. (2006). Coffeehouses: Public opinion in the nineteenth-century Ottoman empire. En A. Salvatore y D. F. Eickelman, *Public Islam and the common good* (pp. 75-97). Brill.
- Lefebvre, H. (1975). *El derecho a la ciudad* (3.ª ed.). Península. [Obra original publicada en 1967].
- Microsoft CoPilot. (2024). Café parisino del siglo XIX. <https://copilot.microsoft.com/>
- Monje, C. A. (2011). *Los cafés de Bogotá (1948-1968)*. Universidad del Rosario.
- Monterde, A (2007). *Poética del café*. Anagrama.

- Páez, N. (2023, abril-junio). Cafés históricos de Buenos Aires: Un patrimonio protegido. *Correo de la Unesco*.
- Pendergrast, M. (2010). *Coffee and power: Revolution and the rise of cafés in the Ottoman Empire*. Duke University Press.
- Sennett, R. (1994). *Carne y piedra: El cuerpo y la ciudad en la civilización occidental*. Editorial Alianza.
- Téllez, H. (1976). Los cafés que murieron el 9 de abril. *Lecturas Dominicales (El Tiempo)*.
- Vásquez, M. (2014). Los antiguos cafés de Zaragoza en el siglo XIX. *Brocar. Cuadernos de investigación histórica*, 38, 211-239.



Café en Estambul, de Jean Pascal Sébah, 1905. Tomado de Archivo: View of Constantinople by Jean Pascal Sébah (1905).png. <https://shorturl.at/9UQxD>. Dominio público.



La Closerie des Lilas, de Delcamp, 1909. Tomado de Archivo: LaCloseriedesLilas.jpg. <https://shorturl.at/E4BDj>. Dominio público.



Café parisino del siglo XIX. Imagen generada por el autor con Microsoft Copilot.

Salones de té

Definición e historia

Las casas de té tienen una larga y rica historia que se remonta a la antigua China, donde el consumo de té era una práctica cultural popular desde el siglo III d. C. El té se utilizó por primera vez como bebida medicinal, al igual que el café, pero con el tiempo se convirtió en una bebida social popular y se sirvió en diferentes entornos, incluidas las casas de té (Okaura, 1996). En Japón, la ceremonia del té, o *chanoyu*, se convirtió en una práctica cultural popular entre la aristocracia japonesa en el siglo XVI. La ceremonia del té enfatiza la simplicidad, la armonía y el respeto por la naturaleza, y típicamente se realiza en un salón o casa de té que está diseñada para crear una sensación de tranquilidad y serenidad.

En los siglos XVII y XVIII, las casas de té se convirtieron en lugares de encuentro populares para intelectuales, artistas y otros miembros de la sociedad japonesa. Eran lugares donde la gente podía relajarse, socializar y apreciar la belleza de la naturaleza y el arte (Ueda, 1975; Varley, 2000). En Europa, el consumo de té se hizo popular en el siglo XVII, y las casas de té comenzaron a aparecer como lugares de encuentro social para las clases altas. La primera casa de té en Inglaterra, llamada Sultaness Head, abrió en 1717 y rápidamente se convirtió en un destino popular para socializar y beber té. Hoy en día, las casas de té se encuentran en muchas partes del mundo, y siguen siendo lugares de encuentro populares para los amantes del té, artistas, intelectuales y otros que aprecian la serenidad y la tranquilidad de una taza de té bien preparada. En general, la historia

de las casas de té está estrechamente ligada a la historia del consumo de té y las prácticas culturales de varias sociedades a lo largo de la historia. Estos lugares han desempeñado un papel importante en la socialización, la relajación y la expresión artística, y siguen siendo una parte importante de muchas tradiciones culturales en todo el mundo (BBC, 2014). Las casas de té tienen una larga historia en la cultura europea, y su evolución a lo largo del tiempo ha sido moldeada por factores sociales, culturales y económicos cambiantes.

A lo largo de la historia, las casas de té en Europa han experimentado una evolución significativa. En el siglo XVII, surgieron las primeras casas de té exclusivas para las clases altas, que lo veían como una bebida de lujo. En el siglo XVIII, se establecieron salones de té públicos accesibles para aquellos que podían permitirse pagar una taza, y se convirtieron en lugares populares de socialización. Durante el siglo XIX, en la época victoriana, los salones de té adquirieron un estilo más ornamentado y lujoso, decorados con tapicería y ofreciendo una variedad de tés y dulces. En el siglo XX, los salones de té adoptaron un enfoque más moderno e informal, sirviendo alimentos más ligeros y saludables, así como cocteles a base de té. Hoy en día, los salones de té continúan adaptándose a las tendencias sociales y culturales, algunos mantienen un enfoque tradicional y otros han experimentado con nuevos sabores y estilos. La evolución de las casas de té refleja los cambios en los gustos y valores de la sociedad china, japonesa y europea, así como la perdurable popularidad del té como bebida y ritual social.

En América Latina no es tradicional la bebida del té. En algunas regiones de México, particularmente en el estado de Veracruz, existe una larga historia de cultivo y consumo de té. Las casas de té tradicionales, a menudo llamadas *casas de té*, se pueden encontrar en ciudades como Xalapa y Coatepec, donde los locales y visitantes disfrutan de una variedad de tés y aprenden sobre la cultura local del té. De manera similar, en Brasil existen casas de té llamadas *casas de chá*, que ofrecen una variedad de opciones de té. La cultura brasileña del té está influenciada tanto por las tradiciones indígenas como por las costumbres europeas de beber té. En Colombia, existía la tradición de tomar el té en algunos restaurantes especializados y elegantes de Bogotá, conocidos como “salones de onces”, por ejemplo el Yanuba, pero es una costumbre que se ha venido perdiendo.

Características espaciales

Las casas de té tradicionales poseen características únicas que buscan crear una atmósfera tranquila y serena para las ceremonias y actividades relacionadas con el té. Inicialmente construidas en los jardines de la nobleza japonesa, estas casas eran estructuras sencillas de madera y paja, pero con el tiempo evolucionaron hacia diseños más elaborados, con detalles de madera intrincados, puertas correderas y pisos de tatami. Algunas de las características tradicionales de una casa de té en la cultura japonesa incluyen la simplicidad en la decoración, minimalista, para fomentar la relajación y la contemplación, el uso de materiales naturales como madera y bambú, pantallas *shoji* para crear privacidad, un *tokonoma* para exhibir arte floral o caligrafía, el *chabudai* como mesa baja rodeada de cojines para generar intimidad e informalidad, y el *kama* y el *furo* como elementos para calentar el agua y preparar el té. Estas características contribuyen a la conexión con la naturaleza, la armonía y la creación de un ambiente adecuado para la ceremonia del té.

En el *chanoyu*, se emplean diversos utensilios especializados que tienen la finalidad de crear un ambiente tranquilo y sereno para los invitados. Algunos de los principales son el *chawan*, un tazón de té de cerámica utilizado para servir el té; el *chasen*, un batidor de bambú utilizado para mezclar el polvo de té *matcha* con agua caliente; el *chakin*, una tela de lino blanco para limpiar el tazón y el batidor entre cada servicio; el *kama*, una tetera de hierro fundido utilizada para hervir el agua; el *hishaku*, una cuchara de bambú para transferir el agua caliente al tazón de té; y el *natsume*, un pequeño recipiente lacado para almacenar el polvo de té. Cada utensilio se selecciona y elabora con cuidado para contribuir a la armonía y el equilibrio en la sala de té, y se utiliza de manera precisa y detallada durante la ceremonia del té (Miraguano, 1996).

La decoración de las salas de té públicas en Inglaterra, donde esta bebida es muy popular, puede variar, pero en general buscan crear un ambiente acogedor y reflejar las tradiciones y la historia de la cultura del té inglés. Elementos comunes incluyen la decoración *vintage* o tradicional con muebles antiguos y elementos decorativos antiguos, presencia de elementos florales como flores frescas o patrones florales en la decoración,

vajilla elegante y ornamentada, asientos cómodos con sillas y sofás tapizados, y esquemas de color suaves y tenues para generar tranquilidad. En resumen, estas salas de té en Inglaterra se esfuerzan por brindar una experiencia sofisticada y acogedora que refleje la rica tradición y cultura del té inglés (History of tea and its impact on the world).

Protagonistas y sus roles

El anfitrión, cuando se trata de una reunión privada, desempeña un papel central en la ceremonia del té japonesa, al ser responsable de todos los aspectos, desde la preparación del té hasta la creación de un ambiente acogedor para los invitados. Esto implica la preparación cuidadosa del té, asegurándose de utilizar ingredientes de alta calidad y prestando atención a cada detalle. Además, el anfitrión se encarga de establecer un ambiente tranquilo y sereno, colocando los utensilios adecuados y creando armonía en el espacio. Durante la ceremonia, el anfitrión sirve el té a los invitados, mientras mantiene conversaciones educadas relacionadas con el té. Después de la ceremonia, se encarga de la limpieza y el almacenamiento de los utensilios, restaura la sala de té y agradece a los invitados.

Figuras clave en un salón de té incluyen propietarios, gerentes, maestros de té, servidores y clientes, que contribuyen a la experiencia en diferentes roles. Los consumidores y el personal de servicio de la bebida asumen sus diferentes papeles para garantizar una experiencia exitosa y memorable en la ceremonia del té, creando un ambiente acogedor y sirviendo el té con dedicación y cuidado.

Los salones de té no han estado particularmente asociados con eventos específicos y significativos en la historia en comparación con otros establecimientos, como los *pubs* o las cafeterías, según se mencionó al describir estos lugares. Sin embargo, han desempeñado un papel en contextos sociales y culturales, sirviendo como lugares para reuniones sociales, discusiones y el disfrute del té y refrescos. Aunque las casas de té pueden no haber estado directamente relacionadas con importantes acontecimientos históricos, han sido parte de la vida cotidiana, al ofrecer un espacio para la interacción social y la relajación en diversas culturas y a lo largo del tiempo.

Costumbres y reglas del lugar

Tradicionalmente, los salones de té en Japón han establecido normas y regulaciones específicas para sus clientes, en especial en relación con la etiqueta durante la ceremonia del té. Entre otras, se espera que los clientes vestan adecuadamente, mostrando modestia y respeto, evitando elementos visuales distractores como tatuajes o *piercings*. Además, se espera que el cliente incline la cabeza en señal de respeto a quien lo recibe al entrar y a quien lo despide al salir del lugar. Los clientes deben mantener una conversación en voz baja y utilizar los utensilios proporcionados de manera correcta, evitando el manejo innecesario. Asimismo, se les solicita no usar teléfonos u otras distracciones, para mantener un ambiente tranquilo y respetuoso. Estas reglas y regulaciones tienen como objetivo crear una atmósfera pacífica, respetuosa y armoniosa en el salón de té, y garantizar una experiencia apreciada y disfrutada plenamente por todos los participantes del sociolugar.

En general, las reglas y regulaciones para los clientes en un salón de té tienen la intención de crear un ambiente pacífico, respetuoso y armonioso para la ceremonia del té, y garantizar que todos los participantes puedan apreciar y disfrutar plenamente de la experiencia.

El té de la tarde, también conocido como *afternoon tea*, es una antigua costumbre británica que se originó en el siglo XIX y consiste en una experiencia culinaria formal. Por lo general, se lleva a cabo entre las 3 y las 5 p. m., y brinda un momento de relajación y socialización. Este evento tradicional se caracteriza por la degustación de una variedad de alimentos, como sándwiches delicados, *scones*, pasteles y otros dulces, acompañados de té negro, verde o herbal. El té se prepara en una tetera elegante y se sirve en tazas de té con platillos. La vajilla utilizada suele ser refinada e incluye accesorios como una jarra de leche, un azucarero y un soporte para pasteles. Además, la mesa se adorna con flores frescas, velas y otros elementos decorativos. Durante esta ocasión formal, se espera que los asistentes sigan ciertas normas de etiqueta, como utilizar una servilleta, remover el té con delicadeza y evitar comportamientos disruptivos. En general, el té de la tarde en Inglaterra representa una tradición apreciada asociada con la elegancia, la sofisticación y el refinamiento. Es un momento para relajarse,

socializar y disfrutar de los placeres sencillos de la vida en compañía de amigos y seres queridos.

El té de la tarde es una tradición muy apreciada y hay diversos lugares populares donde tanto visitantes como lugareños pueden disfrutar de esta experiencia tan típicamente británica. Los salones de té son destinos muy populares, ya que ofrecen un ambiente acogedor e íntimo donde los huéspedes pueden deleitarse con el té y los bizcochos en un entorno decorado de manera tradicional. Además, muchos hoteles en el país ofrecen un servicio formal de té de la tarde en sus comedores o salones de lujo, lo que brinda una experiencia que incluye música en vivo, una amplia selección de tés y una generosa variedad de sándwiches, panecillos y dulces. Asimismo, muchos museos y galerías en Inglaterra ofrecen servicios de té de la tarde en sus cafeterías o restaurantes, a menudo con decoraciones temáticas que reflejan las colecciones del lugar. Los lugares históricos, como castillos y casas señoriales, también ofrecen servicios de té de la tarde en sus elegantes comedores o jardines, lo que brinda una experiencia única y memorable. Por último, las famosas tiendas por departamentos de Inglaterra, como Harrods y Fortnum & Mason, cuentan con elegantes salones de té donde se sirve un servicio formal de té de la tarde, con una amplia selección de tés, sándwiches, *scones* y pasteles, lo que los convierte en destinos muy populares tanto para los visitantes como para los locales.

Las salas de té públicas pueden tener diferentes regulaciones o expectativas para sus clientes, dependiendo del establecimiento en particular. Estas regulaciones pueden abarcar aspectos como el código de vestimenta, comportamiento y etiqueta. Algunas pueden requerir un código de vestimenta específico, mientras que otras pueden exigir reservas previas, especialmente para grupos grandes o en momentos de mayor demanda. Además, las salas de té suelen tener expectativas de comportamiento y etiqueta, como pautas sobre el uso de utensilios, interacción con otros clientes y trato con el personal. También es posible que algunas salas de té tengan límites de tiempo para el uso de las mesas, sobre todo durante periodos muy concurridos, y pueden tener políticas de pago específicas, como el pago por adelantado, o restricciones en las formas de pago aceptadas. En general, estas regulaciones y expectativas buscan garantizar una experiencia agradable para todos los clientes, y es importante que los visitantes sean respetuosos y sigan las indicaciones dadas por el personal de

la sala de té, para asegurar una experiencia positiva tanto para ellos como para los demás.

Referencias

- A brief history of the tea room.* (2014). BBC. <http://www.bbc.com/travel/story/20140926-a-brief-history-of-the-tea-room>
- History of Tea and its Impact on the world.* (s. f.). Recuperado el 20 de noviembre de 2024. <https://thebritishschoolofexcellence.com/afternoon-tea-etiquette/a-brief-history-of-tea-and-its-impact-on-the-world/>
- Microsoft CoPilot. (2024). Salón de té en China del siglo XVIII. <https://copilot.microsoft.com/>
- Microsoft CoPilot. (2024). Salón de té inglés elegante del siglo XIX. <https://copilot.microsoft.com/>
- Okakura, K. (1996). *El libro del té: la Ceremonia del Té japonesa* (Cha no Yu). Miraguano.
- Ueda, M. (1975). *The Japanese tea ceremony*. Tuttle Publishing.
- Varley, P. (2000). *Japanese culture*. University of Hawai'i Press.



Salón de té en China, siglo XVIII. Imagen generada por el autor con Microsoft Copilot.



Salón de té en China, siglo XVIII. Imagen generada por el autor con Microsoft Copilot.



Salón de té inglés elegante del siglo xix. Imagen generada por el autor con Microsoft Copilot.

Tabernas

Definición e historia

Las tabernas han formado parte de la historia humana durante siglos; han servido como lugares de reunión para beber, comer, socializar y hacer negocios. Su origen se remonta a la antigua Roma, donde eran conocidas como *tabernae* y servían como lugares para que los viajeros descansaran y se refrescaran. Las tabernas fueron los primeros lugares de refrigerio público en Roma, establecidos al lado de la carretera, y a menudo el lugar de reunión de los ociosos y disolutos.

Los orígenes de las tabernas son difíciles de rastrear con certeza debido a su antigua historia, pero existen algunas posibles teorías. Una sugiere que el concepto de tabernas puede haberse creado en la antigua Roma y Grecia, donde se establecieron lugares de bebida llamados *tabernae* y *symposia*, allí se reunían viajeros y lugareños, que, además de consumir alimentos y bebidas, podían socializar. Según el historiador Newman (2001), en su libro *Vida cotidiana en la Edad Media*, las tabernas probablemente surgieron en la época medieval en Europa, a medida que aumentaba la población urbana y había una necesidad de espacios públicos para que las personas se reunieran y socializaran. La mayoría de las ciudades medievales inglesas tenían al menos una taberna, y muchas tenían varias. A menudo se encontraban cerca del mercado o un edificio eclesiástico importante, en las ubicaciones más concurridas y céntricas.

Otra teoría, según Newman, sugiere que las tabernas pueden haber surgido en la Europa medieval como resultado de la necesidad de alimento y alojamiento para los peregrinos, que necesitaban un lugar para descansar a la vez que les permitía socializar durante sus viajes. Las posadas y tabernas proporcionaron servicios esenciales a los peregrinos y otros viajeros en la medida en que allí podían comer, beber y encontrar alojamiento.

En la Europa medieval, las tabernas continuaron siendo lugares de reunión populares, especialmente en las ciudades que funcionaban como centros de comercio y vida social. Tlustý (2011) señala además que las tabernas servían igualmente como espacios comunitarios, donde la gente se reunía para hablar, cantar, jugar, y participar en otras formas de interacción social.

Durante el periodo colonial en los Estados Unidos, las tabernas desempeñaron un papel vital en el desarrollo del país, ya que sirvieron como lugares de reunión para eventos políticos y sociales, así como para proporcionar alojamiento y comida a los viajeros.

Como señala el historiador David W. Conroy (1995), las tabernas eran el centro de la vida social y política en la América colonial. Eran los lugares donde la gente se reunía para discutir las noticias del día, para participar en debates políticos y para planificar el futuro. Por su parte, Kumin (2002), afirma que las tabernas en la Europa medieval comenzaron a surgir en los siglos XII y XIII como resultado del crecimiento de las ciudades y pueblos. A medida que más personas comenzaron a vivir en áreas urbanas, aumentó la necesidad de lugares para reunirse y socializar, y las tabernas llenaron este vacío. El autor señala que las tabernas durante este periodo a menudo se encontraban cerca de mercados y otras áreas comerciales, lo que las convertía en lugares convenientes para que la gente se reuniera.

En Inglaterra, las tabernas fueron una parte importante de la vida social y política del país. Comenzaron a surgir en el siglo XIV, y para el XVI, se habían convertido en una característica omnipresente del paisaje urbano. En este país las tabernas a menudo se encontraban cerca de tribunales, edificios gubernamentales y otras instituciones importantes, y en ellas se reunían grupos como gremios comerciales y organizaciones políticas.

Muchas tabernas también proporcionaban alojamiento para viajeros y servían como oficinas de correos y lugares de reunión para funcionarios gubernamentales locales.

En resumen, las tabernas han sido parte de la historia humana durante siglos, sirviendo como importantes lugares de reunión para socializar, hacer negocios y participar en actividades políticas y culturales. Su origen se remonta a la antigua Roma, donde se las conocía como *tabernae*, y continúan desempeñando un papel en la sociedad moderna. Su origen es difícil de precisar, ya que el concepto de un lugar de reunión para beber y socializar se remonta a tiempos antiguos y está presente en muchas culturas de todo el mundo. Sin embargo, hay evidencia que sugiere que las tabernas como las conocemos hoy en día se desarrollaron en Europa durante la Edad Media.

Características espaciales

Las características de las antiguas tabernas han variado a lo largo de la historia y en diferentes regiones, pero hay algunos elementos comunes que se pueden encontrar en muchas de ellas. Estos incluían un bar o mostrador para servir bebidas, un área de comedor y a veces un par de habitaciones o área separada para alojamiento. Estas habitaciones a menudo estaban escasamente amobladas, con comodidades básicas, como una cama, una mesa y una silla. Según la historiadora Sharon V. Salinger, las tabernas del periodo colonial de los Estados Unidos, que a menudo proporcionaban el único alojamiento en áreas rurales, podían ser lugares ruidosos e incómodos, donde los huéspedes dormían en camas o colchones compartidos y usaban lavabos y orinales comunitarios (Salinger, 2002).

Además, las tabernas a menudo tenían una decoración y ambiente distintivos. Según Tlusty (2011), historiadora de la Alemania moderna temprana, las tabernas de este periodo a menudo se identificaban por sus letreros, como el León, el Ciervo Blanco o el Sol, y a veces por sus fachadas distintivas y características decorativas, como vigas de madera talladas o murales elaborados.

Por lo general, las antiguas tabernas se caracterizaban no solo por su importancia social y cultural, sino por su decoración y ambiente distintivos. Servían como importantes lugares de reunión para personas de todos los ámbitos de la vida y desempeñaron un papel vital en el desarrollo de muchas comunidades a lo largo de la historia.

Protagonistas y sus roles

Para Griffith (2002), la taberna es una institución con raíces profundas en el mundo antiguo. Desde tiempos remotos, la gente se ha reunido en lugares públicos para beber, comer y socializar, y han servido como importantes centros culturales y sociales para sus comunidades.

En la antigua Grecia, las tabernas se conocían como *symposia* y servían como importantes lugares de reunión para filósofos, poetas y otros intelectuales. Según el historiador Chrystal (2016), los *symposia* eran una institución en la sociedad griega antigua, y servían de escenario para discusiones intelectuales y filosóficas, así como para beber y socializar. En la antigua Roma, por su parte, las tabernas servían como lugares de reunión para comerciantes, mercaderes y soldados. Las *tabernae* eran una parte importante de la sociedad romana y servían como lugares para el comercio y la socialización. Estaban ubicadas típicamente a lo largo de las principales carreteras y en los mercados, y atendían a una amplia gama de clientes (Beard, 2015).

En la taberna los clientes podían comprar cerveza o ron por taza o por cuarto, junto con una variedad de otras bebidas, como sidra, vino y whisky. Los clientes también podían pedir comida, como ostras, empanadas de carne y guisos, a menudo preparados en una cocina ubicada en la parte trasera de la taberna (Conroy, 1995).

Los actores involucrados en las tabernas eran diversos y desempeñaban roles clave en su funcionamiento. Los posaderos, como propietarios o gerentes, se encargaban de la gestión general del establecimiento y de supervisar al personal, conformado por camareros, servidores y otros miembros del equipo de apoyo, responsables de atender a los clientes y mantener la taberna limpia y abastecida. Las tabernas eran puntos de encuentro social para personas de diversos ámbitos, como viajeros,

trabajadores, artistas, intelectuales y políticos. Las autoridades locales podían regular y supervisar las tabernas para garantizar el cumplimiento de las leyes y demás normas culturales. Los cocineros y el personal de cocina preparaban la comida, mientras que el personal de limpieza mantenía el establecimiento en orden. Algunas tabernas contaban con personal de cuadra para cuidar los caballos de los clientes. También podía haber personal administrativo encargado de las operaciones comerciales, y proveedores locales que suministraban alimentos, bebidas y otros suministros esenciales.

Además de ser centros de conversación normales, a veces incluso han sido escenario de momentos históricos cruciales. Por ejemplo, en la América colonial, las tabernas desempeñaron un papel crucial en la vida social y política. Eran lugares de encuentro para discusiones sobre la independencia, la planificación de actividades revolucionarias y la difusión de ideas revolucionarias. Famosas tabernas, como la City Tavern en Filadelfia y la Green Dragon Tavern en Boston, eran frecuentadas por figuras influyentes, como George Washington, Thomas Jefferson y John Adams. Después de la Convención Constitucional en Filadelfia en 1787, los delegados se reunieron en la City Tavern para celebrar y firmar la recién redactada Constitución de los Estados Unidos. Se dice que durante este evento histórico dentro de las paredes de la taberna tuvieron lugar importantes conversaciones y negociaciones (Salinger, 2002).

De este modo, las tabernas a menudo eran frecuentadas por políticos, escritores, artistas e intelectuales a lo largo de la historia. Estos establecimientos servían como lugares de reunión para movimientos literarios y artísticos, y fomentaban la creatividad, la inspiración y la colaboración.

Costumbres y reglas del lugar

En el pasado, las tabernas tenían reglas y costumbres que regían el comportamiento de sus clientes. Por ejemplo,

el tabernero no permitirá ningún juego ilegal, ni ninguno de sus huéspedes o clientes jugará en su casa. - Leyes coloniales de Massachusetts, 1676.

Todas las personas se sentarán decente y ordenadamente, a discreción del Maestro de la Casa, y no saldrán de la casa sin una causa razonable, ni se irán sin pagar. - Reglas para la Running Horse Tavern, York, Inglaterra, 1745.

No se permitirá ninguna riña o comportamiento impropio, ni se permitirá la embriaguez en las instalaciones. - La Ley de Bares y Bebidas Alcohólicas de Nueva York, 1837.

Los caballeros se quitarán los sombreros al entrar en la taberna, y se abstendrán de usar lenguaje soez o hacer ruidos fuertes que puedan molestar a los demás. -Reglas de la Asociación de Tabernas de Filadelfia, 1860.

Estas reglas y costumbres demuestran las expectativas que los propietarios de las tabernas tenían para sus clientes en el pasado, como abstenerse de participar en actividades ilegales, comportarse de manera respetuosa y pagar por los servicios prestados. Las reglas también destacan la importancia de mantener el orden y el decoro en las tabernas, así como las expectativas de buena educación y etiqueta.

En algunos casos, las tabernas eran estrechamente reguladas por las autoridades locales y se esperaba que los clientes siguieran estrictas normas de comportamiento. Por ejemplo, en la Inglaterra medieval, las tabernas eran reguladas por el *ale-conner*, quien era responsable de asegurarse de que la cerveza y la sidra servidas en las tabernas fueran de buena calidad y de que los clientes se comportaran adecuadamente (Clark, 1995). También era responsable de hacer cumplir las reglas sobre el precio de la cerveza y la sidra, y sobre el tamaño de las medidas utilizadas para servirlos.

Con el tiempo, las reglas que regían las tabernas se volvieron más relajadas, y el enfoque cambió de la regulación al entretenimiento. En los siglos XVIII y XIX, las tabernas en Inglaterra e Irlanda se convirtieron en lugares adonde la gente iba a escuchar música, ver actuaciones y socializar con amigos. En esa época las tabernas a menudo estaban llenas de gente y eran ruidosas, y se esperaba que los clientes fueran bulliciosos y extrovertidos.

En el siglo XX, las reglas que regían las tabernas se centraron más en la seguridad y el consumo responsable de alcohol. En muchos países, se

promulgaron leyes para regular la venta de alcohol y limitar las horas en que las tabernas podían permanecer abiertas. También se esperaba que los clientes se comportaran de manera responsable y evitaran causar disturbios o daños a los demás.

Referencias

- Archivo: Sketch of Tun Tavern in the Revolutionary War.jpg. (12 de octubre de 2021). *Wikimedia Commons*. Consultado el 2 de diciembre de 2024 a las 14:29. <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=2398171>
- Archivo: Escena de taberna-1658-David Teniers II.jpg. (3 de enero de 2022). *Wikimedia Commons*. Consultado el 2 de diciembre de 2024 a las 14:20. <https://en.wikipedia.org/wiki/Tavern#>
- Barleen, S. D. (2019). *The Tavern: A social history of drinking and conviviality (History of Human Spaces)*. Greenwood.
- Beard, M. (2015). *A history of Ancient Rome*. Liveright Publishing.
- Chrystal, P. (2016). *In bed with the ancient Greeks*. Amberley Publishing.
- Clark, P. A. (1995). *The English Alehouse: A social history, 1200-1830*. Longman.
- Conroy, D. W. (1995). *Public houses: Drink and the revolution of authority in colonial Massachusetts*. University of North Carolina Press.
- Griffith II, S. B. (2002). *The War for American Independence: From 1760 to the surrender at Yorktown in 1781*. University of Illinois Press.
- Kümin, B. (2002). *The worl of the tavern. Public Houses in Early Modern Europe*. University of Warwick.
- Microsoft CoPilot. (2024). Taberna en Europa, siglo XVII. <https://copilot.microsoft.com/>
- Newman, P. B. (2001). *Daily life in the Middle Ages*. McFarland & Co.
- Salinger, S. V. (2002). *Taverns and drinking in early America*. The Johns Hopkins University Press.
- Thursty, B. A. (2011). *The martial ethic in early modern Germany: Civic duty and the right of arms*. Palgrave Macmillan.



Boceto de Tun Tavern en la Guerra Revolucionaria, s. a. s. f. Tomado de Archivo: Sketch of Tun Tavern in the Revolutionary War.jpg. <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=2398171>. Dominio público.



Escena de taberna del artista flamenco, de David Teniers, 1658. Tomado de Archivo: Escena de taberna-1658-David Teniers II.jpg. <https://en.wikipedia.org/wiki/Tavern#>. Dominio público.



Taberna en Europa, siglo XVII. Imagen generada por el autor con Microsoft Copilot.



Taberna en Europa, siglo XVII. Imagen generada por el autor con Microsoft Copilot.



Taberna en Europa, siglo XVII. Imagen generada por el autor con Microsoft Copilot.

Pubs

Definición e historia

La palabra *pub* es una abreviación de *public house* [casa pública]. Describe un establecimiento que ha sido autorizado para servir bebidas alcohólicas para consumir en el local. Los *pubs* son un ícono del equipamiento urbano en el Reino Unido y en Irlanda. Los primeros que aparecieron en Gran Bretaña fueron en realidad tabernas romanas, que servían bebidas alcohólicas y comida. Más tarde, aquellas tabernas que habían recibido una licencia para alojar a viajeros en sus habitaciones se conocieron como posadas. Las posadas solían estar ubicadas en el campo o a lo largo de las carreteras, mientras que las tabernas por lo general se encontraban en el centro de los pueblos y ciudades. Los anglosajones, que habitaron Inglaterra a partir del siglo V d. C., también trajeron consigo su concepto de cervecerías, que eran algo menos sofisticadas que las tabernas, pero ofrecían las mismas comodidades de bebida, compañía y buen ambiente (Johnson, 2015).

Los *pubs* tienen una larga historia en el Reino Unido, que se remonta al siglo XVII. Estos, a menudo, eran conocidos como *pubs* “literarios” o “intelectuales”, sin embargo, para mediados del siglo XVII, todos estos términos habían dado paso en gran medida al término más genérico de *public house* o, simplemente, *pub* y así es como se conocen en su mayoría los bares hasta el día de hoy.

En el siglo XX, los *pubs* con temas literarios continuaron siendo populares, y se abrieron muchos nuevos con nombres y decoraciones que hacían referencia a famosos escritores y obras literarias. Por ejemplo, hay

un *pub* en Bristol llamado Shakespeare, que cuenta con un mural del famoso dramaturgo y citas de sus obras. Hoy en día, siguen siendo populares en el Reino Unido, y a menudo se consideran hitos culturales. Siguen atrayendo a escritores, académicos y otros intelectuales, así como a turistas interesados en explorar la historia literaria del país (Warland, 2022).

Los nombres de los *pubs* más populares en el Reino Unido son variados y se inspiran en diferentes categorías. Algunos se basan en animales, como The Dog & Partridge [El Perro y la Perdiz], mientras que otros toman nombres de objetos al azar, como The Old Pint Pot [La Vieja Jarra de Cerveza]. La heráldica también ha sido una fuente de inspiración, como en el caso de Elephant & Castle [Elefante y Castillo]. Algunos *pubs* se nombran en honor a propietarios de tierras, como The Prince Albert [El Príncipe Alberto], mientras que otros hacen referencia a mitos y leyendas, como The Robin Hood [El Robin Hood]. Además, hay *pubs* que se relacionan con antiguas ocupaciones y juegan con escudos de armas en su nombre, como The Butcher's Arms [El Brazo del Carnicero]. También se encuentran *pubs* que toman su nombre de eventos históricos, como The Royal Oak (en alusión a la Batalla de Worcester, en 1651), y otros que se inspiran en libros o personajes literarios, como Jabez Clegg, tomado de la novela *The Manchester man*, de Isabella Banks. Por último, algunos *pubs* simplemente adoptan el nombre de lugares, como The Cambridge Inn [La Posada de Cambridge]. Estas categorías representan la diversidad y creatividad en la elección de los nombres de los *pubs* en el Reino Unido, aunque cada uno cuenta con su propia historia y significado cultural.

La historia de los *pubs* en Irlanda también es rica y fascinante. Los *pubs* igualmente han sido una parte vital de la cultura irlandesa durante siglos, sirviendo como lugares de reunión comunitarios donde la gente se reúne para socializar, beber, disfrutar de la música y la narración de historias. En este país, los *pubs* tradicionalmente han sido una parte importante de la vida rural, proporcionando un lugar central de encuentro para las personas en pequeñas ciudades y pueblos. Muchos *pubs* en Irlanda también sirven como centro de la música tradicional irlandesa, con músicos que se reúnen para tocar y cantar juntos (Fenell y Bunbury, 2012).

Los orígenes de los *pubs* en Irlanda se remontan al siglo X, cuando los monasterios comenzaron a elaborar y servir cerveza. Para el siglo XVII,

se había consolidado el concepto de *pub* moderno y comenzaron a surgir en ciudades y pueblos de toda Irlanda.

Dublín, capital de Irlanda, es famosa por su asombrosa profusión de *pubs* y por su exuberante cultura de *pub*. En *Dublin pub life and lore*, Kearns (1997) examina la historia de este fenómeno al hablar con viejos taberneros, camareros y clientes habituales, que relatan la historia de los *pubs* de Dublín y sus clientes. Tradicionalmente en Irlanda, la taberna o *pub* era el centro de la vida social de una comunidad y una institución social que ocupaba el segundo lugar en importancia después de la iglesia parroquial. Los *pubs* iban desde oscuros lugares en los que se bebía cerveza, frecuentados por trabajadores y estibadores, hasta elegantes palacios de ginebra victorianos donde se reunían la nobleza y los literatos (Fennell y Bunbury, 2012).

A lo largo de los siglos, los *pubs* han desempeñado un papel en muchos eventos importantes de la historia irlandesa, incluida la lucha por la independencia del dominio británico. Hoy en día, siguen siendo una parte importante de la cultura y la sociedad irlandesas, brindando un ambiente acogedor y cordial para que la comunidad se reúna.

Características espaciales

Muchos *pubs* fueron contruidos especialmente a mediados del siglo XIX. Desde el punto de vista arquitectónico, en el siglo XIX comenzaron a tomar su propio estilo, que los distinguía de las casas privadas regulares. Hermosos letreros de *pub* pintados a mano, que ayudaban a los clientes —muchos de los cuales podían ser analfabetos— a identificarlos, comenzaron a colgar afuera de las cervecerías. Por lo general —y todavía lo hacen—, tienden a representar lo que sea que se les haya dado como nombre.

Los *pubs* modernos también comenzaron a incluir barras (que se adoptaron tiempo atrás), espejos decorados con ornamentos y vidrio grabado, pasamanos de latón pulido, azulejos pintados opulentamente, paneles de madera y, quizás lo más importante (porque permiten servir a más personas más rápidamente), bombas de cerveza (o motores de cerveza, como se les conoce en el negocio de los *pubs*).

Tradicionalmente, los *pubs* en el Reino Unido estaban decorados con una variedad de objetos, como fotografías antiguas, pinturas, espejos

y otros objetos de recuerdo. Estas decoraciones a menudo tenían un significado local o histórico y con ellas se buscaba crear una sensación de comunidad y nostalgia entre los clientes. Una decoración popular era el letrero del *pub*, que mostraba el nombre del establecimiento y a menudo presentaba una imagen o símbolo que estaba asociado con su nombre o ubicación. Por ejemplo, un *pub* llamado The Red Lion podría presentar un letrero con una imagen de un león rojo. Otra decoración común era el riel de la barra, que era una repisa de madera que corría a lo largo del frente de la barra. Este a menudo estaba decorado con accesorios de latón, y servía como un lugar para que los clientes apoyaran sus brazos mientras bebían. Además de estas decoraciones tradicionales, los *pubs* a menudo presentaban objetos que eran específicos de su tema o ubicación particular. Por ejemplo, un establecimiento en una ciudad costera podría tener decoraciones náuticas, como redes, boyas y conchas, mientras que uno en un área rural podría presentar equipo de caza o agricultura. La tradición se remonta al siglo XIX, cuando los dueños de los *pubs* comenzaron a decorar sus establecimientos con citas y dichos. Estas citas a menudo se mostraban en letreros o placas, y estaban destinadas a inspirar y entretener a los clientes. Por lo general, la decoración tradicional de los *pubs* tanto en el Reino Unido como en Irlanda pretendía crear una atmósfera acogedora y cómoda que animaba a los clientes a relajarse, socializar y disfrutar de una pinta de cerveza u otra bebida (Brown, 2016).

La música, por su parte, siempre ha desempeñado un papel importante en los *pubs* en el Reino Unido e Irlanda, y muchos tienen una larga historia de ofrecer actuaciones musicales en vivo. Tradicionalmente, los *pubs* presentaban música folklórica, que está profundamente arraigada en la cultura británica e irlandesa y a menudo implica instrumentos tradicionales como el violín, la guitarra y el acordeón. En el siglo XX, otros géneros musicales, como el rock, el *blues* y el *jazz*, también se hicieron populares en los *pubs*, y muchos músicos famosos comenzaron tocando en pequeños establecimientos. Hoy en día, muchos *pubs* siguen ofreciendo actuaciones de música en vivo, que van desde la música folklórica tradicional rock, pop y música electrónica. Además de la música en vivo, muchos *pubs* también reproducen música grabada a través de un sistema de sonido, que puede estar sintonizado con un género específico o adaptarse a las preferencias de los clientes. La elección de música en un *pub* puede tener un impacto significativo en

la atmósfera y la clientela. Por ejemplo, uno que reproduce música de *jazz* tranquila podría atraer a una multitud mayor, más sofisticada, mientras que uno que reproduce *hard rock* podría atraer a una multitud más joven y enérgica. En general, la música es un elemento importante de la experiencia del *pub*, que crea una atmósfera animada y atractiva que anima a los clientes a relajarse, socializar y disfrutar de la compañía de los demás.

Protagonistas y sus roles

Los *pubs* en el Reino Unido e Irlanda siempre han sido lugares populares de reunión para personas de todas las clases sociales y su clientela varía ampliamente según la ubicación, temática y reputación del establecimiento. Históricamente, los *pubs* eran frecuentados por personas de clase trabajadora, que a menudo los utilizaban como acudían allí para socializar y relajarse después de un largo día de trabajo. Esto incluía a obreros, trabajadores de fábricas y mineros, que se reunían para beber cerveza, jugar dardos o billar, entre otros, y discutir los acontecimientos del día. Además de los clientes de clase trabajadora, los *pubs* también atraían a una variedad de otros clientes, como artistas, escritores e intelectuales. Muchos famosos escritores británicos, como Charles Dickens, George Orwell y Dylan Thomas, eran clientes habituales de sus *pubs* locales, que veían como una fuente de inspiración y comunidad. Uno de los *pubs* literarios más famosos es el Lamb and Flag en Londres, que fue frecuentado por escritores como Charles Dickens y John Dryden. Otro *pub* notable es el Eagle and Child en Oxford, que era un lugar de encuentro regular para los escritores J. R. R. Tolkien y C. S. Lewis.

Como se ha dicho, los actores principales eran diversos y desempeñaban roles clave en su funcionamiento. Los posaderos eran los propietarios o administradores del *pub*, encargados de servir bebidas y comida, mantener el establecimiento y supervisar al personal. El personal del bar, que incluía camareros, meseros y otros miembros del equipo de apoyo, se encargaba —y lo sigue haciendo— de atender a los clientes, preparar bebidas y asegurarse de que el *pub* estuviera limpio y bien abastecido. Los clientes han sido una parte fundamental de la vida en los *pubs*, ya que, como se ha visto, estos lugares eran puntos de encuentro social para personas de diferentes ámbitos de la vida, como trabajadores, artistas, intelectuales y políticos.

El libro de Warland (2022) explora los *pubs* visitados frecuentemente por los escritores y artistas de Londres, sus criminales más famosos y figuras célebres, desde maravillas arquitectónicas hasta *pubs* clandestinos, secretos.

En Inglaterra, a lo largo de la historia, han existido numerosos *pubs* famosos, cada uno con su propia historia y su relevancia cultural. Algunos ejemplos destacados incluyen The George Inn, en Southwark, Londres, que data del siglo XVII y fue mencionado por Charles Dickens en su novela *Little Dorrit*; The Eagle and Child en Oxford, lugar de encuentro de los Inklings, un grupo literario que incluía a J. R. R. Tolkien y C. S. Lewis; The Lamb and Flag, también en Oxford, uno de los *pubs* más antiguos de la ciudad, frecuentado por escritores e intelectuales como el poeta John Dryden; The Mitre en Cambridge, un lugar popular del poeta Lord Byron; The Eagle, donde se anunció el descubrimiento de la molécula del ADN y The Olde Cheshire Cheese en Londres, que se remonta al siglo XVII y era frecuentado por escritores ilustres como Charles Dickens, Mark Twain y Sir Arthur Conan Doyle.

En Dublín se repetía el fenómeno, se constituía como lugar de encuentro de intelectuales y gente del común. A lo largo de los muelles de la ciudad había antros llenos de vagos, prostitutas e inadaptados de todo tipo, según Kearns (1997).

Durante la historia, se han producido eventos extraordinarios que han dejado una huella significativa. Uno de ellos fue la Fiesta del Té de Boston en 1773, que tuvo lugar en el Green Dragon Tavern en Boston. Aquí, los Hijos de la Libertad se reunieron disfrazados de indios Mohawk antes de arrojar cajones de té al puerto, en una protesta contra las políticas de impuestos británicas. Otro evento notable fueron los asesinatos de Ratcliffe Highway en 1811, que provocaron indignación y agitación social en Londres. La investigación de estos asesinatos se llevó a cabo en el *pub* King's Arms en New Gravel Lane, y el principal sospechoso, John Williams, fue encontrado muerto en su celda.

Los *pubs* desempeñaron un papel crucial como lugares de encuentro para los miembros y activistas del Ejército Republicano Irlandés (IRA), al servir como centros de planificación y organización de la resistencia contra el dominio británico en Irlanda. Estos eventos extraordinarios reflejan momentos históricos que se desarrollaron en los *pubs*, y demuestran su importancia en la sociedad y, en algunos casos, la resistencia contra la opresión (McClellan, 2024).

En el pasado, los *pubs* eran espacios principalmente dominados por hombres, y las mujeres a menudo estaban excluidas de ellos o relegadas a áreas separadas. Esto comenzó a cambiar en el siglo XX, cuando las mujeres empezaron a afirmar su derecho a participar en la vida pública y exigir un trato igualitario (Gutzke, 2009).

Hoy en día, los *pubs* siguen atrayendo a una amplia variedad de clientes, incluyendo personas de todas las edades y orígenes. Siguen siendo lugares populares de reunión para amigos y familias, así como para personas que buscan conocer gente nueva y socializar. Los *pubs* siempre han sido una parte importante de la cultura y la sociedad británica e irlandesa, que proporcionan una atmósfera acogedora y amistosa que anima a las personas a reunirse, relajarse y disfrutar de la compañía de otros.

Costumbres y reglas del lugar

Los antiguos *pubs* de Inglaterra e Irlanda estaban sujetos a diversas normas y regulaciones que databan de siglos atrás. Estas reglas variaban según el tiempo y el lugar, e incluían las leyes de licencias que regulaban la venta de alcohol y el funcionamiento del *pub*, la tradición de separar a hombres y mujeres en distintas áreas del bar en los establecimientos más antiguos, la práctica de la *hora de cierre* en la que los *pubs* debían cerrar a cierta hora para prevenir el consumo excesivo de alcohol, la prohibición de servir alcohol a menores de edad y la responsabilidad de los dueños por el comportamiento de sus clientes. Además, muchos *pubs* ofrecían juegos como dardos, cartas o dominó, así como música y canto en vivo, especialmente en Irlanda. Se esperaba que los clientes se comportaran con cortesía y respeto hacia los demás, incluido el personal del *pub*, y la conducta desordenada era desaprobadada. Estas normas y regulaciones reflejan la importancia de mantener el orden y crear un ambiente agradable y seguro en los antiguos *pubs*.

Los tipos de bebidas disponibles también han cambiado con el tiempo. En el pasado, la cerveza y la ale eran las bebidas más comunes servidas, pero hoy en día muchos también ofrecen una amplia variedad de vinos, licores y cocteles. Además, el aumento de las preocupaciones por la salud y los cambios de actitud hacia el consumo de alcohol han llevado a una disminución de este en algunos países.

Mientras que algunos *pubs* todavía ofrecen juegos como dardos y billar, el aumento de los juegos en línea y otras formas de entretenimiento ha reducido la popularidad de estas actividades. Además, muchos de ellos ahora ofrecen televisores y otras formas de entretenimiento electrónico para atraer clientes.

Mientras que el canto y la música siguen siendo populares en algunos *pubs*, el aumento de la música grabada y otras formas de entretenimiento ha reducido la necesidad de presentaciones en vivo. Además, los cambios en los valores culturales y las actitudes hacia el consumo de alcohol han llevado a una disminución en la popularidad de la música tradicional y el canto en algunos lugares de Irlanda.

Referencias

- Archivo: Defrance, Pub interior2 (18th c).jpg. (25 de septiembre de 2024).
Wikimedia Commons. Consultado el 2 de diciembre de 2024 a las 14:42.
<https://shorturl.at/iIR3H>
- Brown, P. (2016). *The pub: A cultural institution—from country inns to craft beer bars and corner locals*. Jacqui Small.
- Fennell, J. y Bunbury, T. (2012). *The Irish pub*. Thames and Hudson.
- Gutzke, D. W. (2009). The Local: A History of the English Pub. *The English Historical Review*, CXXIV(511), 1522–1523. <https://academic.oup.com/ehr/article-abstract/CXXIV/511/1522/472013?redirectedFrom=fulltext&login=false>
- Johnson, B. (2015). *The Great British Pub*. <https://www.historic-uk.com/CultureUK/The-Great-British-Pub>
- Kearns K. C. (1997). *Dublin pub life and lore: An oral history*. UKNO
- McClellan, C. (2024). A brief history of the public house. <https://www.thebrewenthusiast.com/posts/fe3889jeivqbzulq7n4tq6te86ymp>
- Microsoft CoPilot. (2024). Pub irlandés del siglo XVIII. <https://copilot.microsoft.com/>
- Microsoft CoPilot. (2024). Pub tradicional en Inglaterra, siglo XIX. <https://copilot.microsoft.com/>
- Warland, J. (2022). *Liquid history: An illustrated guide to London's greatest pubs*. Bantam Press.



Pub irlandés del siglo XVIII. Imagen generada por el autor con Microsoft Copilot.



Interior del pub, de Leonardo Defrance, > 1805. Tomado de Archivo: Defrance, Pub interior2 (s. XVIII).jpg.
<https://shorturl.at/ILR3H>. Dominio público.



Pub tradicional en Inglaterra, siglo xix. Imagen generada por el autor con Mocrrosoft Copilot.

Chicherías

Definición e historia

Las chicherías son establecimientos tradicionales en Perú y Colombia que ofrecen chicha, una bebida fermentada de maíz que se ha consumido en la región andina de Suramérica durante miles de años (García *et al.*, 2024).

En la época precolombina, la chicha se elaboraba tradicionalmente con maíz, así como con otros granos y frutas, y su producción se remonta a esta época. Los incas, chibchas y otros pueblos indígenas eran expertos en la elaboración de esta bebida. Durante la época colonial, los lugares donde se expendía, las chicherías, se convirtieron en lugares importantes de encuentro social y cultural, y la chicha se consumía con frecuencia en festivales de todo tipo (“What is chicha?”, 2014).

Las chicherías eran lugares populares para la música, el baile y otras formas de entretenimiento. Desde la Colonia, fueron espacios de fabricación, comercialización y consumo de chicha; a medida que pasaron los años y desde la transformación de la ciudad, estos lugares se convirtieron además en centros de comercialización de artículos de hogar y comidas típicas del altiplano. Los relatos de la época comentaban que en Santafé de Bogotá, por ejemplo, se dificultaba el tránsito a toda hora del día y de la noche por cuanto la calle estaba completamente ocupada con chicherías en las casas de ambas aceras. La autoridad era incapaz de permitir la movilidad de los transeúntes, la gente se amontonaba en las puertas de estos lugares y los ebrios se apoderaban de los andenes, impidiendo la circulación (Campuzano Cifuentes y Llano Restrepo, 2014). Su consumo se extendió a todas las clases sociales y en reuniones sociales de todo tipo: religiosas,

bautismos, matrimonios y funerales. A la entrada de las chicherías en la antigua Bogotá, según estos autores, desde los viernes en la tarde y durante el fin de semana, se encontraban reunidas personas que conversaban, hacían corrillos, gritaban e insultaban a los transeúntes, acciones acompañadas de rotación de la totuma entre unos y otros. Pero también eran lugares en los que según las autoridades de la ciudad tenían que erradicar las maldades, donde las relaciones extramatrimoniales, la prostitución y la bebida hacían de las suyas, por lo que las chicherías fueron perseguidas desde el siglo XVIII, hasta su prohibición total después de los sucesos del 9 del abril de 1948 en Bogotá, cuando fue asesinado el líder popular Jorge Eliécer Gaitán (Bejarano, 1950).

Actualmente, las chicherías siguen siendo importantes en la cultura peruana y en alguna medida en la colombiana, con establecimientos que aún sirven chicha tradicional y otros alimentos y bebidas locales. Aunque la popularidad de la chicha ha disminuido en algunas áreas urbanas, sigue siendo una bebida popular en las áreas rurales de Perú, Colombia y otros países andinos. En general, las chicherías han desempeñado un papel importante en la historia cultural y social de la región andina de América del Sur, donde operan como importantes lugares de encuentro para las comunidades y proporcionan un sabor de la cultura y la gastronomía tradicional. La producción de chicha ha evolucionado con el tiempo, utilizando tanto métodos tradicionales como modernos e industriales en diferentes áreas. A pesar de estos cambios, sigue siendo una parte importante de la cultura y la cocina peruana, disfrutada por miles de personas todos los días ("What is chicha?", 2014).

Características espaciales

Las chicherías tradicionales eran pequeños establecimientos de propiedad familiar que ofrecían chicha y otros alimentos y bebidas. Se caracterizaban porque estaban ubicadas principalmente en áreas rurales, pueblos y aldeas pequeñas, pero también se encontraban en áreas urbanas. Estos lugares tenían un ambiente informal y acogedor, decorado con textiles y artesanías propias de cada región, y a menudo ofrecían música en vivo y juegos de azar (Bradley, 2023).

En Santafé, al igual que en muchas ciudades coloniales, las chicherías se ubicaban alrededor de la plaza principal y en los barrios periféricos, también cerca de las plazas de mercado donde la población indígena y campesina vendía o compraba los productos los viernes y sábados (Alzate, 2006).

El menú de una chichería tradicional se centraba en la chicha como bebida principal, acompañada de platos típicos. Algunas chicherías también ofrecían opciones de bebidas alcohólicas, como cerveza o pisco.

La música desempeñaba un papel importante en la experiencia de la chichería, con presentaciones en vivo de música tradicional o criolla. Se tocaban instrumentos como el charango, la guitarra y el cajón, y se fomentaban los canturreos, los bailes y la música de fondo para crear un ambiente festivo y animado.

El servicio en las chicherías era amigable e informal, a cargo de los propietarios, principalmente mujeres, o miembros de la familia. Los clientes solían sentarse en mesas o bancos comunitarios, lo que fomentaba un ambiente social y comunitario. No todas las chicherías eran iguales, en algunas había juegos de turmequé y bolos. Solían operar durante el día y el inicio de la tarde, y cerraban alrededor de las ocho o nueve de la noche. Su afluencia era mayor los fines de semana, y durante festivales religiosos y otras celebraciones.

Una descripción del ambiente interno de las chicherías la hizo en 1798 el virrey Mendingueta, para quien las chicherías eran cuartos infectos e inadecuados que solo recibían algo de luz y aire a través de una pequeña puerta, y que carecían de servicio de agua y albañal, por lo que se arrojaban los desperdicios al caño descubierto (Colmenares, 1989).

Protagonistas y sus roles

Las chicherías a menudo se ubicaban en áreas rurales o pequeños pueblos y aldeas, y servían como lugares importantes de reunión para sus residentes. Sus clientes tradicionales eran miembros de la comunidad local: indígenas trabajadores, funcionarios de gobierno y comerciantes, pero sobresalían los agricultores; muchos de ellos en áreas rurales de Perú, Colombia y otros países andinos visitaban las chicherías después de un día de trabajo en el campo. La chicha a menudo se consideraba una bebida

refrescante y energizante, que ayudaba a los agricultores a recuperar su energía después de un largo día. Otros asiduos visitantes eran los trabajadores de la construcción. Mineros y obreros de fábricas, también frecuentaban las chicherías después de un día de trabajo. Estos establecimientos proporcionaban un lugar para relajarse y socializar entre los distintos sectores de la comunidad. Las chicherías a menudo eran un lugar importante de reunión para los residentes locales, al igual que los *pub* ingleses, y proporcionaban un espacio para socializar, escuchar música y otras formas de entretenimiento. Muchos clientes regulares formarían relaciones cercanas con los propietarios y otros clientes de la chichería, lo que creaba un sentido de comunidad y camaradería.

Los principales actores involucrados en la operación de chicherías históricamente incluían las mujeres que preparaban la chicha (para lo cual utilizaban métodos tradicionales, que involucraban fermentar maíz molido con agua y otros ingredientes) y la servían a los clientes. Por supuesto, entre estos últimos había quienes además de socializar iban a hacer negocios, y los músicos y artistas que proveían entretenimiento para atraer a los clientes y crear un ambiente festivo.

Las chicherías también daban pie a robos. Se dice que en estos establecimientos se emborrachaba a ciertas personas, para luego sacarlas a la calle con engaños y atracarlas. De igual manera, se observa que después de los días de San Pedro, San Juan y San Eloy se realizaban las famosas chirriadas o juegos de cañas, rifas de gallos y la cucaña, actividades acompañadas de consumo de chicha.

En la persecución que se hizo a la chicha, a comienzos del siglo XX, la publicidad usaba imágenes negativas de quienes la consumían: se mostraba los indígenas, negros o campesinos como personas mal habladas, sucias y, en algunos casos, deformes y agresivas. No se los mostraba felices u orgullosos, sino tristes o de mal humor y sumidos en el denominado vicio de la chicha, cuyo consumo se asociaba a la criminalidad, el ocio, la degeneración de la raza y la criminalidad, contrario a las personas blancas y bien vestidas, que consumían cerveza o café.

Por lo general, estos lugares hacían parte de la diversión de la gente pobre, y los que asistían se sentían en un lugar propio, delicioso para el descanso del trabajo, la conversación y el canto (Campuzano y Llano, 2014). Este último era para los bogotanos, al lado del baile, una praxis

que manifestaba el desahogo de la agresividad contenida de los artesanos obreros, sirvientas, aguateros y prostitutas. El obrero, según las autoras, salía del trabajo a las cuatro de la tarde y casi siempre pasaba por la chichería. Especialmente los viernes en la tarde las chicherías se llenaban de prójimo. “Esos días todos se lanzaban a la ebriedad, a la pelea, a la discusión, a jartarse hasta quedar embrutecidos” (Campuzano y Llano, 2014, p. 100).

Costumbres y reglas del lugar

Las chicherías no tenían regulaciones o códigos de conducta para sus clientes, especialmente en lo que respecta al comportamiento, que por cierto no era el más deseable socialmente. Algunas regulaciones, tácitas, eran entendidas por los clientes habituales y aplicadas por los propietarios u otros clientes. Se esperaba que los clientes fueran respetuosos con otros clientes y con el establecimiento en sí. Esto incluía evitar comportamientos ruidosos o disruptivos, y abstenerse de ensuciar o dañar la propiedad; sin embargo, lo común era que después del adormecimiento que producía la bebida en los consumidores, cualquier molestia de alguno de los comensales daba lugar a una gran trifulca.

Las chicherías a menudo tenían mesas o bancos comunitarios, y se esperaba que los clientes compartieran estos espacios con otros, lo que significaba estar dispuesto a sentarse junto a extraños y evitar ocupar demasiado espacio o monopolizar la conversación. También, se esperaba que los clientes pagaran por sus bebidas y que bebieran con moderación, para no emborracharse ni comportarse de manera desordenada. Sin embargo, este comportamiento era más deseado de que lo que solía ocurrir, porque por lo general se presentaban *escándalos*, esto es, formas de comportamiento que atentaban contra todas las reglas de la moralidad de la época: amancebamiento, vulgaridad, borrachera, violencia, etcétera.

Las chicherías tradicionales son una parte importante de la cultura y la cocina de los países andinos, donde se reúnen las comunidades, y proporcionan un sabor de los alimentos y bebidas tradicionales. Aunque algunas pueden haber adoptado características más modernas en los últimos años, muchos establecimientos tradicionales continúan operando en áreas rurales, pueblos y aldeas pequeñas, lo que mantiene viva la tradición. En los

últimos años, las chicherías en Perú también se han vuelto populares entre turistas y otros visitantes. Muchos turistas son atraídos por la auténtica y tradicional atmósfera de las chicherías, así como por la oportunidad de probar alimentos y bebidas tradicionales (Betancourt *et al.*, 2022).

Referencias

- Alzate, A. M. (2006). La chicha: entre bálsamo y veneno. *Revista Historia y Sociedad*, 12, 161-190.
- Bejarano, J. (1950). *La derrota de un vicio: origen e historia de la chicha*. Editorial Iqueima.
- Betancourt, J., Pellegrini, C. y Bruna, R. (2022). Present with a taste of the past. *Berliner Blätter*, 123-141. 10.18452/24394
- Bradley, R. C. (2023). *Eating Peru: A Gastronomic Journey*. University of Oklahoma Press.
- Campuzano Cifuentes, M. y Llano Restrepo, M. C. (2014). Una bebida fermentada a través de la historia. *Memoria y Sociedad*, 1(1), 27-48. <https://revistas.javeriana.edu.co/index.php/memoysociedad/article/view/7583>
- Colmenares, G. (1989). *Relaciones e informes de los gobernantes de la Nueva Granada*. Biblioteca Banco Popular, tomo 1.
- Microsoft CoPilot. (2024). Chichería en Santafé de Bogotá. <https://copilot.microsoft.com/>
- Microsoft CoPilot. (2024). Representación de una chichería peruana. <https://copilot.microsoft.com/>
- Lasso García, C., Germán Bermúdez, F., Vanden Berghe, W., Zurita-Benavides, M. y Orellana-Manzano, A. (2024). Fermented beverages among indigenous Latin American societies. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 8, 1390162.
- What is chicha? (2014). *Peru This Week*. <https://www.peruthisweek.com/food-what-is-chicha-102551>



Representación de una chichería peruana. Imagen generada por el autor con Mocosoft Copilot.



Representación de una chichería peruana. Imagen generada por el autor con Mocosoft Copilot.



Representación de una chichería en Santafé de Bogotá. Imagen generada por el autor con Mocosoft Copilot.

Restaurantes

Definición e historia

En la antigua Grecia, el *prytaneion* era un lugar donde se consumían alimentos; además, cumplía funciones políticas, administrativas y ceremoniales de tipo religioso. Servía como comedor comunitario en el que se celebraban banquetes con la participación de ciudadanos destacados y magistrados como una forma de reconocimiento social y honor. La comida se asociaba con el culto a los dioses y la protección divina. El lugar simbolizaba la llama eterna de la ciudad Estado y representaba la conexión entre el dominio divino y el humano. Servía como lugar de encuentro social en el que se invitaba a un ciudadano destacado a comer a expensas de la ciudad (Schmalz, 2006).

Por su parte, en la antigua Roma existía el *thermopolio*, establecimiento comercial en el que se vendían alimentos calientes listos para su consumo. Junto con el *prytaneion*, se consideran los pioneros de los restaurantes actuales, y se les compara con la venta y consumo de los alimentos en los modernos establecimientos de comida rápida (Daley, 2019), con la diferencia de que en estos lugares se les servían principalmente a las personas más pobres y a aquellos que no contaban con cocina privada, lo que a veces hacía que fueran desdeñados por los de clases más altas de las sociedades griega y romana.

Aunque el origen de los restaurantes se remonta a la antigua Grecia y Roma, se cree que el concepto de un lugar público de comida que sirve alimentos y bebidas como negocio surgió en el siglo XVIII en Francia (Spang, 2023).

Según el *Diccionario Oxford de la lengua inglesa*, la palabra *restaurant* proviene del verbo francés *restaurer*, que significa ‘restaurar o refrescar’. El primer uso de la palabra *restaurant* en inglés se remonta a 1806, cuando se utilizó para describir una “sala pública de comedor” en un artículo de periódico en Londres (<https://www.oed.com/view/Entry/162827>).

Se considera que el primer restaurante moderno, tal como se conoce hoy en día, es el Boulanger, que fue abierto en París en 1765 por un hombre con dicho apellido. El establecimiento servía una variedad de sopas, conocidas como *restaurativos*, que se creía que tenían beneficios para la salud. Rápidamente se volvió popular entre el público francés e inspiró a otras personas a abrir establecimientos similares. La historiadora Rebecca Spang (2023) señala en su libro *The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture* que el restaurante surgió de las cambiantes condiciones sociales y económicas de la época. Según la autora, el restaurante fue un producto de la Ilustración, una solución racional al problema de alimentarse a sí mismo y a los demás fuera del hogar, en un mundo donde las transformaciones económicas y sociales habían vuelto inadecuados e imposibles los arreglos tradicionales para el abastecimiento. La autora lleva a la Francia del siglo XVIII, cuando un restaurante no era un lugar para comer, sino para tomar un caldo casi medicinal no muy diferente de los caldos de huesos de hoy. Este tratado sobre la historia de los restaurantes en Francia describe este tipo de lugar en el marco de la Revolución francesa y cómo los parisinos inventaron la cultura moderna de la comida, cambiando la vida social del mundo en el proceso. Los restaurantes que habían comenzado como proveedores de alimentos saludables se convirtieron en símbolos de la codicia aristocrática.

Características espaciales de los lugares públicos para comer

El *prytaneion* se situaba típicamente en un lugar destacado de la ciudad, a menudo cerca del ágora o de la acrópolis, lo que facilitaba el acceso a los ciudadanos y a las autoridades de la ciudad. Su estructura se caracterizaba

por grandes columnas, una zona central abierta y un salón central para las reuniones y las comidas. Por su parte, un *thermopolium* típico consistía en un pequeño lugar con un mostrador de albañilería adelante. En el mostrador se colocaban jarras de barro (llamadas *dolia*) en las que se almacenaba la comida caliente. Algunos de estos “restaurantes” estaban decorados con frescos, como se puede observar en las ruinas de Pompeya y Herculano (Schmalz, 2006).

El Thermopolium de Asellina es uno de los ejemplos más completos de un *thermopolium* en Pompeya. En el mostrador se encontraron jarras y platos completos, así como una tetera llena de agua. En el piso del Thermopolium de Asellina la gente comía y bebía, y unas escaleras conducían a las habitaciones del segundo piso.

Tenía una estructura típica que consistía en una amplia puerta abierta a la calle y un contador con agujeros donde se colocaban cuatro jarras (*dolia*) para la comida o el vino. También contaba con santuarios de los Lares (dioses protectores del hogar), Mercurio (dios del comercio) y Baco (dios del vino), ya que eran las deidades más relevantes para esta ocupación. En el piso de arriba había habitaciones, lo que sugiere que pudo haber sido utilizado como una posada. Sin embargo, hay quienes creen que podría haber sido un burdel, debido a los nombres de muchas mujeres escritos como parte de un aviso de elección en una de las paredes exteriores del *thermopolium*. Otra hipótesis es que estas mujeres eran esclavas que trabajaban como camareras. Detrás de la barra se encontraban restos de bastidores de madera suspendidos desde el techo, utilizados para almacenar ánforas.

Otro *thermopolium* pompeyano, que contiene ocho *dolia*, fue descubierto en el 2020. Además de los frescos que reflejan los alimentos disponibles, se encontró uno que representa a un perro con un collar y una correa, posiblemente como recordatorio para que los clientes mantuvieran a sus mascotas sujetas. También se descubrió el esqueleto completo de un perro adulto “extremadamente pequeño”, lo que evidencia la cría selectiva en la época romana para obtener este resultado. Los arqueólogos también revelaron que en algunos de los frascos de terracota, conocidos como *drink shop*, que datan de hace aproximadamente dos mil años, se encontraban alimentos disponibles. Además, se descubrió una cuba de bronce decorada conocida como patera, así como frascos de

vino, ánforas y tinajas de cerámica utilizadas para cocinar guisos y sopas (Gallego, 2020).

Los primeros restaurantes de la historia se distinguían por varias características físicas. Tenían salas de comedor públicas, abiertas para cualquier persona que quisiera comer allí. En lugar de ofrecer una amplia selección de platos, tenían menús fijos con opciones limitadas. Siglos después, el lugar se fue definiendo: el servicio en mesa era común, con camareros que llevaban la comida y las bebidas a los clientes, que permanecían sentados a la mesa. Estos restaurantes tenían horarios regulares de funcionamiento y ponían énfasis en la limpieza e higiene tanto en la preparación de alimentos como en el área de comedor. Estas características contribuyeron a establecer al restaurante como una forma distintiva de establecimiento de comida, lo que lo diferenciaba de las tabernas, posadas y otros tipos anteriores de lugares de servicio de alimentos. Aunque hay poca información documentada sobre los muebles, cubiertos, música, iluminación y olores en los primeros restaurantes, se puede suponer que tenían muebles sencillos de madera, ofrecían cubiertos, como cuchillos y cucharas, posiblemente tenían música en vivo en algunos casos, dependían de la luz natural y de velas o lámparas de aceite para la iluminación, y se esforzaban por mantener un ambiente limpio y libre de olores desagradables en el área de comedor (Spang, 2023).

Protagonistas y sus roles

En el *prytaneion* los ciudadanos del común podían acceder no solo a comer, sino a participar de las discusiones políticas y, como se mencionó, a agasajar a personajes de la política.

Los primeros clientes de los restaurantes eran típicamente personas de clase media o alta que tenían los medios para comer fuera. En ese momento, este era un lujo al que los más pobres no tenía acceso, ya que a menudo comían en casa o en establecimientos más informales, como tabernas o puestos de comida.

En el siglo XVIII en Francia, cuna del restaurante moderno, los primeros clientes probablemente eran miembros de la aristocracia, intelectuales y artistas que se sentían atraídos por la novedad de este nuevo tipo de

establecimiento. A medida que los restaurantes se volvieron más populares y se extendieron, comenzaron a atraer a una gama más amplia de clientes, incluidos ricos comerciantes, profesionales y turistas. Sin embargo, es importante tener en cuenta que la disponibilidad de restaurantes aún era limitada y no eran todavía una característica común de la vida cotidiana. Fue solo a partir de los siglos XIX y XX, con el crecimiento de la clase media y el desarrollo de la industria moderna de servicios de alimentos, que los restaurantes se volvieron más accesibles para un público más amplio.

Los actores principales de los primeros restaurantes eran los chefs o cocineros que preparaban la comida, el personal de servicio o camareros que atendían a los clientes, y los propietarios o dueños que gestionaban el establecimiento.

Costumbres y reglas del lugar

Las normas que se esperaba que siguieran los primeros clientes de los restaurantes variaban según el establecimiento y las normas culturales de la época y el lugar. Sin embargo, había algunas expectativas generales que eran comunes en muchos de los primeros restaurantes modernos. Una de las normas más importantes era que se esperaba que los clientes se vistieran adecuadamente para la ocasión. En restaurantes elegantes, esto implicaba vestir ropa formal, como trajes y corbatas para los hombres, y vestidos elegantes para las mujeres. En establecimientos más informales, el código de vestimenta era más relajado, pero aún se esperaba que los clientes vistieran de manera ordenada y evitaran ropa excesivamente informal o descuidada.

Otra norma importante era que los clientes debían comportarse de manera cortés y respetuosa. Esto significaba ser amable con el personal de servicio y otros clientes, evitar el uso de lenguaje grosero o comportamiento escandaloso, y mantener en general un sentido de decoro (Ferguson, 2004).

Las normas que se esperaba que siguieran los primeros clientes de los restaurantes estaban diseñadas para crear un sentido de orden y civismo en la experiencia de comer y asegurarse de que el establecimiento funcionara de manera fluida y eficiente.

La forma en que se esperaba que los comensales consumieran alimentos en público también estaba sujeta a normas culturales y expectativas de la época y el lugar. Había ciertos comportamientos y prácticas que se consideraban educados y apropiados, mientras que otros eran vistos como groseros o incivilizados. Una de las normas más importantes al comer en público era tener buenos modales en la mesa. Esto implicaba usar los cubiertos correctamente, sostener el cuchillo y el tenedor de manera adecuada y no sorber ni hacer ruidos fuertes al comer. Además, se esperaba que los clientes comieran lentamente y disfrutaran de su comida, en lugar de apresurarse.

A medida que los restaurantes se volvieron más populares, se estableció una etiqueta para el uso de cubiertos. Uno de los primeros libros que mencionó el uso de cubiertos en la mesa fue *Manière de langier*, escrito por el francés Mathurin Roze de Chantoiseau en 1691. El libro describe la forma correcta de comer utilizando tenedores, cucharas y cuchillos, y proporciona instrucciones detalladas sobre cómo hacerlo de manera adecuada (Petrina, 2018). La costumbre de utilizar cubiertos en los restaurantes se extendió rápidamente por Europa y se consolidó durante el siglo XVIII. Los manuales de etiqueta y los libros de cocina de la época, como *Le Cuisinier Royal et Bourgeois* de François Massialot, publicado en 1691, también hacían referencia al uso de cubiertos en la mesa (Parasecoli, 2008).

Otra consideración importante era cómo interactuaban los clientes entre ellos y con el personal de servicio. Era de mala educación hablar en voz alta o interrumpir a otros mientras comían, y se esperaba que los clientes participaran en conversaciones educadas y apropiadas para el entorno.

En algunas culturas, también había normas sobre compartir alimentos. Por ejemplo, en algunas culturas del Medio Oriente, se consideraba educado ofrecer comida a otros en la mesa y comer solo con la mano derecha, ya que se cree que la mano izquierda está sucia. Un visitante sueco en Bogotá a comienzos del siglo XIX narra la costumbre de los bogotanos de la época de compartir mesas con desconocidos y ofrecer, apenas servido, el plato de comida a quien estuviera al frente con la expresión “¿Quiere usted señor?” levantando el plato y dirigiéndoselo al visitante, lo que le causó gran sorpresa. Como no sabía cómo responder al

ofrecimiento, imitó a su compañero de mesa, quien solamente respondió al otro comensal de enfrente de la mesa con un “Muchísimas gracias, señor” devolviéndole el pato al comensal que se lo había ofrecido (Osselmann, citado en Bayona 1988).

En tiempos modernos se espera que los clientes de un restaurante paguen por su comida en su totalidad y dejen propina al personal de servicio de manera apropiada. El valor de la propina varía según las normas culturales y el lugar, pero, en general, se acostumbra dejar una gratificación del 10 al 15 % del total de la cuenta.

En general, las normas sobre el consumo de alimentos en público estaban diseñadas para crear un sentido de orden y decoro en la experiencia de comer y asegurar que los comensales y el personal de servicio disfrutaran las comidas de una manera respetuosa y placentera, aunque también para aprender reglas de etiqueta.

Referencias

- Archivo: GrandeTaberna.JPG. (27 de octubre de 2024). *Wikimedia Commons*. Consultado el 2 de diciembre de 2024 a las 15:47. <https://es.wikipedia.org/wiki/Termopolio#/media/Archivo:GrandeTaberna.JPG>
- Bayona-Posada, N. (1988). *El alma de Bogotá*. Villegas Editores.
- Daley, J. (2019). Recently uncovered thermopolium reminds us that Romans loved fast food as much as we do. *smithsonian.com*. <https://www.smithsonianmag.com/smart-news/romans-loved-fast-food-much-we-do-180971845/>
- Ferguson, P. P. (2004). *Accounting for taste: The triumph of French cuisine*. University of Chicago Press.
- Gallego, M. (2020). El Thermopolium. <https://www.ateneanike.com/historia-de-roma/arte-ciencia-y-literatura/el-thermopolium/>
- Hogarth, W. (1747). *El industrioso aprendiz que se hizo rico y sheriff de Londres* [grabado]. <https://www.metmuseum.org/art/collection/search/399835>
- Microsoft CoPilot. (2024). Restaurante francés del siglo VIII . <https://copilot.microsoft.com/>
- Parasecoli, F. (2008). *Bite me: Food in popular culture*. Oxford University Press.

- Petrina, A. (2018). Forks, knives, and spoons: Tools of the trade. En C. Korsmeyer (Ed.), *The taste culture reader: Experiencing food and drink*, 2.^a ed., (pp. 231-244). Bloomsbury Publishing.
- Schmalz, G. C. R. (2006). The Athenian prytaneion discovered? *Hesperia: The Journal of the American School of Classical Studies at Athens*, 75(1), 33-81. doi:10.2972/hesp.75.1.33
- Spang, R. (2023). *The invention of the restaurant: Paris and modern gastronomic culture*. Harvard University Press.
- Tower, J. (2014). *Table manners: How to behave in the modern world and why bother*. Anvil Publishing.



Proverbios Cn:IV.Ver:7,8

Casa Botín, el restaurante más antiguo del mundo. Título original de la obra El industrioso aprendiz que se hizo rico y sheriff de Londres, [grabado] por William Hogarth, 1747. Tomado de <https://www.metmuseum.org/art/collection/search/399835>. Dominio público.



Termopolio en Herculano, [fotografía] por Aldo Ardetti, 2007. Tomado de <https://es.wikipedia.org/wiki/Termopolio#/media/Archivo:GrandeTaberna.JPG>. CC BY-SA 3.0.



Restaurante francés del siglo XVIII. Imagen generada por el autor con Microsoft Copilot.

Picanterías

Definición e historia

Las picanterías son restaurantes tradicionales peruanos que surgieron en el siglo XVIII en la ciudad de Arequipa, ubicada en el sur del país. Se encontraban a menudo en las afueras de la ciudad y eran frecuentados por agricultores y trabajadores locales. Con el tiempo, las picanterías se extendieron por toda Arequipa y otras regiones del Perú, hasta convertirse en una parte importante de la cocina y la cultura de ese país. Eran típicamente dirigidas por mujeres, conocidas como *picantas*, que eran expertas en la preparación de platos tradicionales arequipeños. Las picanterías se especializan en este tipo de cocina, con platos como rocoto relleno, adobo y chupe de camarones, así como bebidas alcohólicas locales, como chicha y pisco (Robles, 2019).

Estos restaurantes desempeñaron un papel importante en la sociedad peruana; sirvieron como lugares de reunión para familias y amigos, así como para discusiones políticas e intelectuales. Muchas picanterías también tenían un fuerte sentido de comunidad, con clientes habituales que formaban relaciones cercanas con los propietarios y otros clientes. Comenzaron a perder popularidad a medida que las generaciones más jóvenes de peruanos adoptaban opciones gastronómicas más modernas y cosmopolitas; sin embargo, en los últimos años ha habido un renovado interés en la cocina peruana tradicional, por lo que muchas picanterías han sido revividas y modernizadas, manteniendo sus raíces y su sentido de comunidad tradicional. Las picanterías solían ser propiedad de una familia que las operaba; los dueños supervisaban la cocina, el servicio y la gestión del establecimiento.

De este modo, las picanterías han desempeñado un papel importante en la gastronomía y la cultura peruana, como símbolo de la cocina y la comunidad tradicional de Arequipa. Si bien la popularidad de las picanterías ha fluctuado a lo largo de los siglos, siguen siendo una parte importante del patrimonio culinario peruano y se celebran por sus sabores únicos y su sentido de tradición.

En los últimos años, muchas picanterías en Perú se han modernizado, sin perder sus raíces. Si bien los platos tradicionales arequipeños siguen siendo la base de los menús de las picanterías, muchos establecimientos han actualizado sus menús para incluir platos de fusión o interpretaciones más modernas de los platos tradicionales. Esto ha ayudado a atraer a las generaciones más jóvenes de peruanos, que pueden estar más interesados en sabores nuevos e innovadores (Vargas-Vefa y Carrasco-Cateriano, 2008).

Muchas picanterías mantienen su sentido de comunidad, organizando eventos y celebraciones regulares que reúnen a lugareños y visitantes. Estos eventos pueden incluir presentaciones de música en vivo, competencias de cocina u otros eventos culturales. Otras picanterías han adoptado prácticas sostenibles, utilizando ingredientes de origen local y minimizando el desperdicio para reducir su impacto ambiental. Esto puede incluir el uso de platos y utensilios compostables o reutilizables, o asociarse con agricultores locales para obtener productos frescos. Así, las picanterías modernizadas han encontrado una manera de equilibrar la tradición y la innovación, ofreciendo nuevas y emocionantes experiencias gastronómicas mientras aún mantienen sus raíces en la cocina y la cultura tradicional arequipeña. Estos establecimientos continúan siendo una parte importante del patrimonio culinario peruano y un símbolo de comunidad y tradición.

Características espaciales

Las picanterías a menudo conservan la decoración rústica tradicional de los siglos anteriores, con mesas y sillas de madera, textiles coloridos y obras de arte o decoraciones locales. Suelen tener asientos comunales, con mesas grandes que pueden acomodar a varias personas. Esto fomenta

la socialización y un sentido de comunidad entre los clientes. Tienen una atmósfera relajada e informal, sin código de vestimenta formal ni reglas estrictas de etiqueta. Se anima a los clientes a disfrutar de la comida, la bebida y el ambiente social sin sentirse presionados para cumplir con los estándares de comedor formales (Bravo-Baca, 2018).

En general, las picanterías son conocidas por su decoración, cocina y ambiente comunal tradicionales. La música era a menudo una parte importante de la experiencia en la picantería. Típicamente, presentaban música en vivo, con músicos locales tocando música tradicional arequipeña como huayno, marinera o música criolla. Estas presentaciones a menudo tenían lugar por las noches o los fines de semana, y eran una forma popular de entretenimiento para los clientes. Esto ayudaba a crear una atmósfera animada y festiva, y añadía a la experiencia social y cultural del establecimiento, además de reafirmar la condición de estos establecimientos como importantes lugares de encuentro para la comunidad local. Hoy en día, si bien muchas picanterías modernizadas pueden no tener música en vivo, todavía pueden poner música tradicional arequipeña de fondo, lo que ayuda a mantener una conexión con el patrimonio cultural de estos establecimientos.

Aunque muchas picanterías todavía conservan su encanto rústico tradicional, otras han actualizado sus instalaciones para hacerlas más modernas y cómodas. Esto puede incluir aire acondicionado, asientos modernos y equipos de cocina actualizados.

Protagonistas y sus roles

Los clientes típicos de las picanterías eran familias de clase trabajadora y agricultores que vivían en las áreas cercanas a Arequipa. A menudo se encontraban fuera del centro de la ciudad y se consideraban más asequibles que otras opciones gastronómicas en la ciudad. Muchos de ellos eran clientes habituales, que visitaban los establecimientos a diario o semanalmente. Por lo general, eran conocidos por los propietarios y el personal, y creaban vínculos cercanos con otros clientes. Las picanterías también se convirtieron en lugares populares de encuentro para intelectuales, artistas y políticos, quienes discutían temas culturales y políticos

mientras comían y bebían. Esto ayudó a establecer las picanterías como importantes instituciones sociales y culturales en la sociedad peruana.

En una picantería se podían encontrar diversos actores que desempeñaban roles clave en el funcionamiento del lugar. Entre ellos se encontraban los propietarios y administradores, encargados de gestionar el establecimiento y supervisar la cocina, así como de interactuar con los clientes. Los cocineros y el personal de cocina eran responsables de preparar y servir la comida, en la que se destacaba la cocina tradicional peruana. Las picanterías eran populares como lugares de reunión para personas de diferentes ámbitos de la vida, quienes acudían como clientes en busca de una experiencia culinaria única. Según Bravo-Baca (2018), algunas picanterías también ofrecían entretenimiento, como música en vivo, lecturas de poesía o actuaciones teatrales, así atraían a músicos y artistas. Además, dependiendo del tiempo y lugar, las autoridades locales se ocupaban de su regulación y supervisión, garantizando que las picanterías operaran dentro de los marcos legales y culturales establecidos.

Costumbres y reglas del lugar

Las picanterías típicamente no tenían regulaciones o códigos de conducta estrictos para sus clientes, pero algunas se iban construyendo, como en la mayoría de los sociolugares, de forma tácita con la experiencia.

Estos establecimientos eran conocidos por su ambiente relajado e informal, y se alentaba a los clientes a disfrutar de la comida, la bebida y el ambiente social sin sentirse presionados para cumplir con estándares de cena formales. Sin embargo, había algunas reglas de etiqueta no escritas que se esperaba que los clientes siguieran. Por ejemplo, se consideraba educado compartir platos con otros clientes en las mesas comunales y ofrecer una bebida o un bocado de comida a los demás en la mesa. También se esperaba que los clientes fueran respetuosos con los propietarios y el personal, y que siguieran prácticas básicas de higiene, como lavarse las manos antes de comer. Hoy en día, aunque muchas picanterías modernizadas todavía mantienen un ambiente relajado e informal, pueden tener algunas reglas o pautas para los clientes. Por ejemplo, algunas pueden tener códigos de vestimenta o pedir a los clientes que eviten usar sus teléfonos u otros

dispositivos electrónicos durante las comidas. Sin embargo, estas reglas por lo general son más relajadas que las que se encuentran en establecimientos de cena formales y están destinadas a mantener un ambiente acogedor y social para todos los clientes.

Las picanterías a menudo eran lugares de encuentro para narradores locales, que entretenían a los clientes con cuentos de folklore local o experiencias personales. A menudo tenían juegos de cartas, dominó o ajedrez disponibles para uso de los clientes (Vargas-Vefa y Carrasco-Cateriano, 2008). Esto proporcionaba una actividad social para que los clientes disfrutaran mientras comían y bebían. Además de la música en vivo, las picanterías a menudo tenían pistas de baile donde los clientes podían bailar al ritmo de la música. Esta era una actividad popular para los jóvenes y proporcionaba una atmósfera divertida y social. Las picanterías también eran lugares de encuentro para poetas locales, que a menudo leían su poesía a los clientes. Esto ayudó a establecer las picanterías como importantes instituciones culturales en la sociedad peruana.

Se puede decir, en conclusión, que las picanterías no eran solamente lugares para comer y beber, sino también importantes puntos de encuentro social y cultural que proporcionaban una variedad de opciones de entretenimiento para los clientes y contribuían a crear un ambiente alegre y festivo que era una parte importante de la experiencia general de estos establecimientos.

Referencias

- Bravo-Baca, M. A. (2018). *Análisis de la configuración espacial de las picanterías de la provincia de Cusco en los años 1960-2018* [tesis de grado, Universidad Andina del Cusco, Perú]. <https://www.academia.edu/37019905/PICANTERIAS>
- B. C. C. M. (2018). *Valor nutritivo de los platos tradicionales y sus características gastronómicas de las picanterías de la ciudad de Arequipa* [Tesis Doctoral, Universidad Nacional de San Agustín].
- Gómez, J. J. (2024). Picantería en Arequipa, Perú [fotografía].
- Microsoft Copilot. (2024). Interior de una picantería peruana. <https://copilot.microsoft.com/>

- Robles Gamarra, W. D. (2019). *La puesta en valor de las picanterías arequipeñas tradicionales para impulsar la actividad turística en Arequipa*. [Tesis, Universidad de San Martín de Porres]. <https://repositorio.usmp.edu.pe/handle/20.500.12727/5566>
- Vargas-Vefa, R. y Carrasco-Cateriano, S. (2008). *Arequipa: Picantes y picanterías*. Backus.



Picantería en Arequipa, Perú, [fotografía] por John Jairo Gómez (2024).



Interior de una picantería tradicional peruana. Imagen generada por el autor con Microsoft Copilot.



Interior de una picantería tradicional peruana. Imagen generada por el autor con Microsoft Copilot.

Taquerías

Definición e historia

Las taquerías son establecimientos o puestos de comida especializados en servir tacos, un plato tradicional y típico de México que consiste en una tortilla de maíz rellena de diversos ingredientes, como carne, frijoles, queso y verduras. Surgieron en la Ciudad de México a principios del siglo xx como una opción popular de comida callejera, que atendía a trabajadores que buscaban una comida rápida y económica. Estos lugares se ubicaban cerca de fábricas y otros sitios de trabajo, donde ofrecían tacos y otros platillos sencillos para consumir sobre la marcha (Franco, 2014).

Por su parte, para Pilcher (2012), las taquerías se formaron a raíz de la migración de áreas rurales a las zonas urbanas, donde los migrantes aportaron sus recetas y técnicas de cocina tradicionales, utilizando ingredientes locales para crear tacos sabrosos y asequibles. Estos establecimientos también desempeñaron un papel fundamental en la creación de la identidad cultural mexicana; se les considera símbolos de la cultura y son celebrados por su deliciosa comida y su ambiente festivo. Hoy en día, las taquerías son parte integral de la cultura y la gastronomía mexicanas, apreciadas por personas de todo el mundo. Las taquerías han sido parte integral de la cultura culinaria mexicana y han experimentado diversas transformaciones a lo largo del tiempo. Estos establecimientos especializados en servir tacos han evolucionado para adaptarse a las preferencias cambiantes de los clientes y a la creciente popularidad de la comida callejera. Si bien los tacos siguen siendo el protagonista indiscutible en las taquerías, muchos de estos lugares han ampliado sus menús para incluir otros platillos mexicanos, aun

con influencias de la cocina internacional. Además, han surgido taquerías modernas que han adoptado una decoración más sofisticada y contemporánea, atractiva para un público joven y urbano.

Las redes sociales también han desempeñado un papel importante en la promoción de las taquerías, al permitirles mostrar su comida y atraer clientes a través de plataformas como Instagram. Además, se ha observado una mayor atención a la calidad de los ingredientes utilizados, con un enfoque en productos locales y sostenibles. Por otro lado, las taquerías han trascendido las fronteras de México y se han convertido en una delicia global, adaptándose a los gustos y preferencias locales en diferentes países. De este modo, continúan evolucionando para satisfacer las demandas y expectativas de los comensales, manteniendo su esencia tradicional, pero abriéndose a nuevas influencias y tendencias gastronómicas.

Características espaciales

Por lo general, las taquerías se caracterizan por tener una decoración sencilla, donde el foco principal está en la comida más que en el ambiente. Además, muchas de ellas cuentan con una cocina abierta, lo que permite a los clientes presenciar la preparación de los alimentos y asegurarse de la frescura de los ingredientes (Téllez, 2012). El ambiente en las taquerías es informal, a menudo los comensales consumen su comida de pie o en un mostrador, lo cual refuerza la autenticidad de la experiencia y la sensación de comida callejera. Un aspecto que llama la atención es que desde sus inicios las taquerías tienen mesas largas con bancas sin espaldar donde se sientan grupos de hasta doce comensales que muchas veces no se conocen entre sí y comparten no solo el espacio, sino las salsas que acompañan los tacos. Las taquerías ofrecen una variedad de tacos con distintas salsas y coberturas, mantienen precios asequibles y atraen a personas de diversos orígenes, tanto en México como en el resto del mundo (Téllez, 2012).

Protagonistas y sus roles

Las taquerías eran populares entre la gente de clase trabajadora y migrantes de áreas rurales en la Ciudad de México, así como entre estudiantes y

jóvenes que buscaban una comida rápida y económica. Estas taquerías se ubicaban cerca de fábricas y lugares de trabajo, por lo que brindaban una opción conveniente para aquellos en movimiento. Además, muchas de las primeras taquerías eran dirigidas por migrantes de áreas rurales, quienes traían consigo recetas y técnicas de cocina tradicionales. Las taquerías también eran lugares de encuentro social, donde los jóvenes se reunían para disfrutar de deliciosa comida y un ambiente animado. Los taqueros, propietarios, meseros y proveedores locales desempeñaban roles importantes en el funcionamiento de las taquerías. En general, las taquerías se convirtieron en una parte integral de la cultura gastronómica mexicana y hoy en día son apreciadas en todo el mundo (Pilcher, 2012).

Para Pilcher, a lo largo de la historia de México, las taquerías —aunque principalmente enfocadas en la comida y la preservación de tradiciones culinarias— han sido afectadas en ocasiones por eventos políticos. Durante la Revolución mexicana, estos establecimientos se convirtieron en lugares de reunión para revolucionarios y activistas políticos, así se fomentó la discusión y la difusión de ideas revolucionarias. Asimismo, en el movimiento de nacionalismo cultural del siglo XX, las taquerías representaron la autenticidad de la cocina mexicana y se celebraron como símbolos de la identidad nacional. Además, las políticas económicas y regulaciones gubernamentales han influenciado a las taquerías, al afectar la disponibilidad y el costo de los ingredientes, lo que a su vez puede impactar su funcionamiento y asequibilidad.

Las taquerías han sido más que simples lugares de comida, ya que también han estado vinculadas a eventos políticos significativos. Un ejemplo destacado fue durante el Gobierno de Lázaro Cárdenas, quien promovió la taquería como un símbolo nacional y un elemento importante de la cultura mexicana. Cárdenas, conocido por sus políticas populistas y su enfoque en los derechos de los trabajadores, reconoció el valor cultural y social de las taquerías y las fomentó como lugares de encuentro para el pueblo mexicano. A través de su promoción, Cárdenas buscaba fortalecer la identidad nacional y enaltecer la importancia de la comida mexicana, incluyendo los icónicos tacos. De esta manera, las taquerías se convirtieron en espacios donde la política y la gastronomía se entrelazaron, para promover un sentido de pertenencia y celebrar la riqueza cultural del país.

Como puede verse, las taquerías no solo tienen un papel culinario, sino que también reflejan la interconexión entre la esfera política y cultural de México a lo largo del tiempo.

Costumbres y reglas del lugar

Las taquerías en México han tenido diferentes regulaciones y códigos de conducta para los clientes, los cuales pueden variar según la época, la taquería y las normas culturales locales. Sin embargo, hay algunas expectativas generales que se esperan de los clientes al visitar una taquería actualmente. Esto incluye mostrar respeto hacia el personal y otros clientes, mantener buenas prácticas de higiene y seguir la etiqueta básica al comer. Es importante que los clientes sean corteses, eviten causar disturbios y utilicen un lenguaje educado. Asimismo, se espera que los clientes mantengan una buena higiene personal, como lavarse las manos antes de comer y desechar los residuos de manera adecuada. En cuanto a la etiqueta al comer, es común que se prefiera comer tacos con las manos en lugar de utilizar utensilios, y que se agregue una pequeña cantidad de salsa u otros condimentos a los tacos en cada ocasión. Aunque no existen regulaciones estrictas, estas expectativas generales son ampliamente comprendidas y seguidas por la mayoría de los clientes en las taquerías mexicanas.

Referencias

- Franco Pérez, G. (2014). *Importancia socioeconómica de las taquerías en Celaya, Guanajuato, para personas originarias del Municipio de Tamazulápan del Espíritu Santo, Oaxaca*.
- Microsoft CoPilot. (2024). Taquería tradicional mexicana. <https://copilot.microsoft.com/>
- Pilcher, J. M. (2012). *Planet Taco: A global history of Mexican food*. Oxford University Press.
- Téllez, L. (2012). *Eat Mexico: Recipes from Mexico City's streets, markets and fondas*. Kyle Books.



Taquería tradicional mexicana. Imagen generada por el autor con Microsoft Copilot.



Taquería tradicional mexicana. Imagen generada por el autor con Microsoft Copilot.

Salones de fumadores en Inglaterra

Definición e historia

La historia de los salones de fumadores nos lleva principalmente a Inglaterra, aunque existían las de opio en China, y se remonta al siglo XIX, cuando los puros o cigarros se volvieron populares entre las clases altas de ese país. Estos salones se encontraban típicamente ubicados en clubes privados, hoteles y otros establecimientos que atendían a los ricos y la élite inglesa. Por mucho tiempo se creyó que el tabaco tenía un valor medicinal y aun espiritual (Burns, 2006). Durante las eras victoriana y eduardiana se hicieron cada vez más populares como escenario para que los hombres socializaran y se relajaran en un entorno privado. Los puros eran considerados un lujo al que solo tenían acceso los más privilegiados. La historia de los salones de fumadores en Inglaterra refleja los cambios de actitud hacia el tabaquismo y la socialización en el último siglo, y ofrece una visión del mundo lujoso y exclusivo de las clases altas en este país (Conrad, 1996).

Sin embargo, no son exactamente una invención victoriana. Había salones de fumadores en los siglos XVII y XVIII. Por ejemplo, Kedleston Hall en Derbyshire tenía una en la década de 1760. Estos eran salones donde los caballeros podían disfrutar de una pipa, perpetuando una tradición que había comenzado en la época de los Tudor. Una de las razones por las que eran relativamente raros era que, en el siglo XVIII, la mayoría

de las personas aristocráticas y de clase media (tanto mujeres como hombres) preferían disfrutar del tabaco en forma de rapé, lo cual no requería un entorno especial. Fumar, por lo general con pipas de arcilla proporcionadas gratuitamente en muchas tabernas, se había convertido en gran medida en un hábito de la clase trabajadora (Conrad, 1996).

Características espaciales

Los salones de fumadores a menudo estaban decorados con muebles y detalles ornamentales para reflejar el estatus y la riqueza de sus clientes; se encontraban en el sótano u otras áreas apartadas del edificio, y estaban diseñadas para proporcionar un espacio privado y cómodo para fumar y socializar.

El diseño de un salón de fumadores requería una consideración cuidadosa de varios factores para garantizar que el espacio fuera cómodo, funcional y estéticamente agradable. Algunos de los factores más importantes por considerar en este tipo de sociolugares, según la revista *The Cigar Lounge* (2021), eran una ventilación adecuada para garantizar que el humo y los olores circularan adecuadamente y que se mantuviera la calidad del aire, aunque esto no se tuvo en cuenta al inicio de este tipo de salones; el aire era pesado y el olor a cigarro era profundo e impregnaba la vestimenta de los visitantes del salón y el mobiliario existente. Los sillones eran predominantemente de alta calidad, de cuero, sofás y sillones tipo poltronas que creaban una atmósfera lujosa y acogedora. La iluminación era tenue, con lámparas elegantes y cortinas de materiales finos y lujosos estampados.

Las sillas, los sofás y otros muebles de cuero eran comunes y proporcionaban una opción de asientos cómoda y lujosa. Muchos salones presentaban revestimiento de madera en las paredes, lo que creaba una atmósfera cálida y acogedora. A menudo se usaban maderas oscuras, como caoba o nogal; esto añadía al sentido de lujo y sofisticación. Las obras de arte tradicionales, como pinturas al óleo, paisajes y retratos eran comunes; además de proporcionar un punto focal visual y añadían al sentido de elegancia de la habitación. Las estanterías llenas de libros encuadernados en cuero creaban un ambiente sofisticado e intelectual. Los candelabros, apliques de pared y otros accesorios de iluminación ornamentados eran

comunes y producían un brillo cálido y acogedor. Los ceniceros y cortadoras de puros eran accesorios esenciales para el consumo de los cigarros (Javed, 2022).

En cuanto a su decoración, la mayoría de los salones seguían la tradición de habitaciones consideradas espacios masculinos, no solo las salas de billar, sino también las bibliotecas, que a menudo eran, principalmente, una especie de sala de estar matutina para caballeros más que cualquier otra cosa. Aunque los relatos de los salones se centran en casas de nueva construcción, la mayoría se encontraba en casas antiguas y convertidas para otros usos.

El modelo ideal en la mente de la mayoría de los hombres para estas salas era probablemente el de los salones lujosos que ofrecían los clubes de Londres. Es dudoso que se preocuparan mucho por los consejos dados en los libros de decoración de interiores que proliferaron a partir de finales de siglo, los cuales hacían hincapié en cuestiones de higiene y olores. Por ejemplo, se recomendaba que los techos de las salas de fumar fueran de metal esmaltado, de modo que los residuos del humo se pudieran limpiar “con un paño húmedo”.

Algunos propietarios efectivamente excluían textiles de las salas de fumar tanto como fuera posible, para evitar olores persistentes. Las salas de billar y fumar adyacentes en Eaton Hall, Cheshire, estaban equipadas con zócalos con paneles de roble oscuro. Los techos también debían ser de zócalo, las paredes revestidas de cuero estampado y los suelos, de parquet.

Aunque la forma del salón de fumadores de verano en el Castillo de Cardiff es gótica, el estilo de vida al que servía era oriental: sus divanes bajos, alfombras turcas y pipas de agua eran típicos de una asociación europea de larga data entre las culturas islámicas y el placer sensual, visto tanto en el baño turco victoriano como en el salón de fumadores. Ambos, además —implícitamente al menos—, se basaban en las tradiciones islámicas de estricta separación entre los sexos.

La sala de fumar de Rhinefield, bien restaurada por el hotel que ahora ocupa la casa, es única en su clase, pero representa una tradición a la que muchas salas de fumar, como la de Wallace, aludían, incluso si solo era con una alfombra turca o una pipa de agua como recuerdo de viaje. Sus muebles podían evocar asociaciones cosmopolitas más generales.

Esa idea está respaldada por una descripción detallada del contenido de un salón de fumadores, titulada “En una sala de fumar de viajero”, publicada en *All the Year Round* en noviembre de 1892. “No es un salón ornamentado al estilo estético moderno”, escribe el autor anónimo, añadiendo: “Aunque los contenidos carecen de valor desde un punto de vista comercial, para nosotros, los coleccionistas, son invaluablemente simplemente por las asociaciones vinculadas a cada objeto”. El escritor continúa describiendo estos diversos objetos recopilados en sus viajes al extranjero, que incluyen un bastón de alpinismo, una campana de peregrino japonesa, un escudo de guerra zulú, una figurina romana y un rosario y crucifijo de Mont-Saint-Michel (traducción propia).

Esto ofrece un modesto contexto para la sala de fumar más conocida que ha sobrevivido, la de Waddesdon Manor, en Buckinghamshire, equipada al estilo renacentista para el barón Ferdinand Rothschild. Se ubica en un ala de solteros y diseñada para estar contigua a una nueva sala de billar, se completó en 1880. Tenía una función práctica, para entretener al creciente número de huéspedes solteros que se hospedaban en la casa, en parte como consecuencia de la elección del barón Ferdinand al Parlamento, pero tenía una mayor importancia para él como escenario de su espectacular obra orfebre y joyería medieval y renacentista (Hacker, 2015).

La decoración de los salones de fumadores ha evolucionado con el tiempo, reflejando las tendencias cambiantes en el diseño de interiores y decoración así como cambios en las actitudes sociales hacia el tabaquismo. Muchos de ellos ahora ofrecen una variedad más amplia de comidas y bebidas, que incluyen cocteles artesanales, cerveza artesanal y snacks *gourmet*. Esto muestra la creciente tendencia de combinar comida y bebida con la experiencia de fumar cigarros. Mientras que los muebles tradicionales y ornamentales eran populares en el pasado, muchos salones de fumadores de cigarros modernos exhiben muebles y decoración elegantes y contemporáneos. A menudo cuentan con asientos confortables y comodidades que están diseñadas para adaptarse a una amplia gama de preferencias y necesidades de los clientes. Estas pueden incluir sillones y sofás cómodos, y servicios como wifi, televisores de pantalla plana y sistemas de ventilación de última generación.

Las características tradicionales de una sala de puros para caballeros reflejaban el énfasis de la época en el lujo, la sofisticación y la exclusividad,

cualidades que siguen inspirando e influyendo en el diseño de las salas de puros modernas.

Actualmente los salones de fumadores incorporan elementos de diseño contemporáneos que reflejan una estética más diversa e inclusiva para proporcionar una experiencia más cómoda y agradable para los clientes. Entre estos elementos, como ya se mencionó, podemos encontrar lo último en tecnología, como televisores de pantalla plana, wifi y sistemas de ventilación de vanguardia, diseñadas.

Protagonistas y sus roles

Solo se puso de moda a partir de los primeros años victorianos, en la década de 1860, y el placer por la “divina hierba” se convirtió en una cultura de conocedores. Los hombres escribían odas, e incluso novelas, sobre el tabaco, coleccionaban parafernalia relacionada con él, adoptaban gorros y chaquetas para fumar y disfrutaban de sus puros en habitaciones diseñadas con ese propósito. En la década de 1880, los salones de fumadores eran ubicuos, se encontraban en hoteles, clubes sociales, mansiones, castillos, etcétera (Gigante, 2020).

En estos salones, los principales protagonistas eran diversos. Los propietarios desempeñaban un papel fundamental como dueños y administradores del establecimiento, encargados de servir cigarros y bebidas, mantener el lugar en orden y supervisar al personal. Los tabacaleros, por su parte, eran responsables de seleccionar y preparar los cigarros para los clientes, y brindar información sobre las diferentes mezclas y marcas disponibles. Los clientes, en su mayoría pertenecientes a las clases altas, acudían a los salones de fumadores para socializar, discutir asuntos políticos y de negocios, y disfrutar de cigarros y bebidas en un ambiente distinguido. Además, algunos de estos establecimientos ofrecían entretenimiento adicional, como música en vivo, lecturas de poesía o actuaciones teatrales, para brindar una experiencia cultural y artística a sus visitantes.

Los salones de fumadores han evolucionado con el tiempo para ser más inclusivos, reflejando cambios en las actitudes sociales hacia el tabaquismo y un creciente énfasis en la inclusividad y la diversidad. Aunque en el pasado estaban diseñadas principalmente para hombres y eran espacios

exclusivos solo accesibles para clientes masculinos, a medida que más mujeres han comenzado a fumar y la cultura del puro se ha vuelto más diversa, muchos salones modernos ahora se esfuerzan por ser más inclusivos y dar la bienvenida a clientes de todos los géneros, orígenes culturales y condiciones socioeconómicas, incluyendo aquellos con discapacidades. Esto puede implicar la instalación de rampas u otras características de accesibilidad, así como la incorporación de muebles y decoración que sean cómodos y accesibles para todos los clientes.

Los antiguos salones para fumadores estaban diseñados exclusivamente para hombres de la cultura anglo, y a menudo eran espacios solo para los socios de clubes o invitados al establecimiento. En consecuencia, las regulaciones y los códigos de conducta estaban típicamente dirigidos hacia los clientes masculinos, y no se tenía en cuenta a las mujeres. Sin embargo, a medida que el tabaquismo se hizo más popular entre las mujeres en el siglo XX, algunos establecimientos comenzaron a ofrecer salones de fumadores separados para ellas, cuyo estilo y decoración eran más femeninos. Estaban diseñados para proporcionar un espacio cómodo y acogedor donde las mujeres disfrutaran de los puros y socializaran con otras mujeres.

Los salones de fumadores, o *cigar lounges*, no han estado tan estrechamente asociados con eventos históricos específicos y significativos como otros establecimientos, por ejemplo, los *pubs* y los burdeles. Sin embargo, han servido como lugares de reunión para interacciones intelectuales, políticas y sociales, y ocasionalmente se han asociado con ciertos eventos destacados. A continuación, un par de ejemplos.

La Revolución cubana. Durante la Revolución cubana, a mediados del siglo XX, los salones de cigarros en La Habana, como los legendarios El Floridita y La Bodeguita del Medio, se convirtieron en lugares de encuentro populares para intelectuales, artistas y revolucionarios. Estos establecimientos, frecuentados por figuras como Ernest Hemingway y Fidel Castro, desempeñaron un papel en el tejido cultural y social de la época.

Discusiones diplomáticas y políticas. Los salones de cigarros suelen ser frecuentados por políticos, diplomáticos y figuras influyentes para discusiones informales y negociaciones. Si bien es probable que haya habido eventos específicos que no sean ampliamente conocidos, no es raro que allí tengan lugar conversaciones políticas o diplomáticas, ya que ofrecen un ambiente relajado propicio para el diálogo.

Es innegable, eso sí, que han sido parte de los paisajes sociales y culturales, al fomentar intercambios intelectuales y facilitar conexiones entre personas de diversos orígenes.

Costumbres y reglas del lugar

Aunque un cigarro después de la cena era lo suficientemente inusual como para ser comentado con curiosidad en la década de 1820, para cuando otro ávido fumador de cigarros, el príncipe Alberto, se estableció en Inglaterra en 1840, el hábito era común, pero a menudo no era bienvenido. Incluso el príncipe Alberto nunca fumaba en presencia de su esposa, quien aborrecía el tabaco. Estas actitudes hicieron necesario proporcionar espacios segregados para fumar. En algunas casas de campo, cualquiera que quisiera fumar un cigarro podía esperar que lo desterraran a los establos o a los alojamientos de los sirvientes. Sin embargo, la mayoría simplemente salía al aire libre. Un invernadero, considerado como un espacio semi al aire libre, era una alternativa y muchos de los primeros salones de fumadores se ubicaban cerca de los invernaderos.

Los salones tradicionalmente tenían regulaciones o códigos de conducta para sus clientes, especialmente en clubes privados u otros establecimientos exclusivos. Estas regulaciones eran diseñadas para promover una atmósfera relajada y cómoda, y aseguraban que los clientes se comportaran de manera respetuosa y cortés. Según Mantzourani (2012), algunos de estos establecimientos tenían un código de vestimenta específico para sus clientes. Esto incluía requisitos de vestimenta formal, o restricciones en prendas de vestir como pantalones cortos o calzado deportivo. Muchos salones de fumadores tenían expectativas específicas para el comportamiento en cuanto a la etiqueta relacionada con el tabaco, lo cual incluía pautas sobre cómo encender un puro, cómo cortarlo o cómo desechar adecuadamente las cenizas. Al estar diseñados como un espacio social, también había expectativas específicas para la etiqueta de la conversación, que comprendía pautas sobre cómo participar en una conversación educada y respetuosa con otros clientes, o cómo evitar comportamientos ruidosos o disruptivos.

Algunos de estos salones fijaban un límite de tiempo de permanencia en el salón, con el fin de garantizar que otros clientes pudieran ser acomodados durante periodos de alta demanda. También tenían políticas específicas, como exigir el pago por adelantado o aceptar solo ciertas formas de pago.

Las regulaciones y códigos de conducta para estos salones fueron diseñadas para garantizar una experiencia agradable y placentera para todos los clientes. Se esperaba que estos las respetaran y siguieran cualquier pauta fijada por el personal del salón para garantizar una experiencia positiva para ellos mismos y los otros.

Finalmente, los salones para fumadores en Inglaterra han evolucionado para ser más inclusivas, reflejando cambios en las actitudes sociales hacia el tabaquismo y un creciente énfasis en la inclusividad y la diversidad. Al centrarse en la inclusividad en el diseño, las comodidades y la experiencia del cliente, los salones modernos están creando espacios acogedores e inclusivos para clientes de todos los orígenes e identidades (Maglio, 2000). Han evolucionado significativamente con el tiempo, reflejando cambios en las actitudes sociales hacia el tabaquismo, tendencias en el diseño de interiores y las preferencias cambiantes de los clientes. Aunque son menos comunes que en el pasado, siguen proporcionando un espacio lujoso y exclusivo para que los entusiastas y aficionados de los cigarros se relajen, socialicen y disfruten de sus puros favoritos (Duncan, 2000). Sin embargo, en las últimas décadas, las regulaciones sobre el consumo de tabaco se han vuelto cada vez más estrictas, lo que ha llevado a una disminución de estos salones. Aunque existen en clubes privados u hoteles en Inglaterra, donde todavía se permite fumar, los salones de fumadores son menos comunes que en el pasado. Siguen estando asociadas con el lujo y la exclusividad, y siguen siendo un pasatiempo popular entre los entusiastas y aficionados de los cigarros.

Referencias

- Burns, E. (2006). *The smoke of the gods: A social history of tobacco*. Temple University Press.
- Conrad, B. (1996). *The cigar: An illustrated history of fine smoking*. Chronicle Books.
- Duncan, C. (2000). London's burning: recovering other geographies of health. *Health & Place*, 6(4), 363-375.
- Gigante, D. (2020). On coffee-houses, smoking, and the english essay tradition. In T. Karshan y C. Murphy (eds.), *On essays: Montaigne to the present*, (pp. 150- 156). Oxford Academic.
- Hacker, R. C. (2015). *The ultimate cigar book*. Simon and Schuster.
- Javed, A. (2022). Incorporating innovative interior design elements of vintage era: introducing old world charm in the conventional cigar lounge environment. *Journal of design and textiles*, 1(1), 42-66.
- Maglio, D. (2000). Luxuriant crowns: victorian men's smoking caps, 1850-1890. *Dress*, 27(1), 9-17.
- Mantzourani, E. (2012). The aroma of the music and the fragrance of the weed: music and smoking in victorian England. *Musicology of Lithuania/ Lietuvos muzikologija*, 13, 118.
- Microsoft CoPilot. (2024). Salón de fumadores en Inglaterra, siglo XIX. <https://copilot.microsoft.com/>



Salón de fumadores en Inglaterra, siglo XIX. Imagen generada por el autor con Microsoft Copilot.



Salón de fumadores en Inglaterra, siglo xix. Imagen generada por el autor con Microsoft Copilot.



Salón de fumadores en Inglaterra, siglo XIX. Imagen generada por el autor con Microsoft Copilot.

Salones de baile

Definición e historia

Los salones de baile tienen una rica historia que se puede dividir en diferentes periodos. En la Edad Media, eran comunes en castillos y palacios, utilizados para reuniones sociales y celebraciones muy populares entre las clases altas. En el siglo XIX, se popularizaron entre las clases medias y trabajadoras, y se abrieron salones de baile públicos para socializar y bailar. Finalmente, en el siglo XX, los clubes de baile se convirtieron en destinos populares para los jóvenes, con música en vivo, DJ y pistas de baile, y proporcionaban un ambiente animado (Nott, 2015). La historia de estos salones refleja tendencias sociales cambiantes y prácticas culturales, así como estilos de diseño y elementos decorativos en evolución. Hoy en día, siguen siendo destinos populares para socializar, bailar y celebrar, y a menudo están diseñadas para reflejar las tendencias y estilos contemporáneos (Rust, 2013).

El propósito principal de asistir a un salón de baile ha sido la socialización para el divertimento, conocer y conquistar a otras personas, aprender los diferentes estilos de baile y las normas de cortesía, además de mostrar las tendencias en la forma de vestir.

Características espaciales

Los salones de baile en Europa solían caracterizarse por un espacio grande y abierto con una pista de baile central, con elementos decorativos como candelabros y murales, grandes espejos en las paredes, un escenario o plataforma elevada para música en vivo o artistas, áreas de asientos alrededor del perímetro de la sala y códigos de vestimenta específicos. Durante el Renacimiento, por ejemplo, los salones contaban además con decoraciones ornamentadas. En el siglo XVIII, se volvieron aún más ornamentados, con frescos y murales además de grandes candelabros y lámparas que reflejaban la luz de las velas. Estas características buscaban crear una atmósfera grandiosa y elegante, proporcionar espacio para bailar, descansar, socializar y reflejar los estilos culturales y artísticos de cada época. Aunque las salas de baile modernas pueden tener variaciones en su diseño, las características tradicionales siguen siendo una fuente de inspiración para los diseños contemporáneos.

El tipo de música que se tocaba en las salas de baile variaba según la época y la ubicación geográfica. En la Edad Media y el Renacimiento, se solía interpretar música instrumental con arpas, laúdes y otros instrumentos de cuerda. Durante los periodos barroco y clásico, las obras de compositores famosos como Bach, Handel y Mozart eran comunes, interpretadas por orquestas con instrumentos de cuerda y viento. En el siglo XIX, predominaba en Europa el vals, pero se incorporaron estilos populares y folklóricos, como la polka, a menudo interpretados por grupos pequeños. En el siglo XX, la música de los salones de baile evolucionó con la inclusión del *jazz*, el *swing* y otros estilos populares, con bandas de baile que contaban con instrumentos de viento, batería y piano (Wallace, 1986).

Por lo general, el tipo de música que se tocaba en estos salones reflejaba los estilos y tendencias musicales de la época, así como las prácticas culturales y la ubicación geográfica de la región. Aunque los estilos y géneros musicales específicos pueden haber variado con el tiempo, la música de salón siempre ha sido creada para proporcionar un acompañamiento rítmico y melódico al baile formal.

Protagonistas y sus roles

El libro de Aissa (2011), *Barcelona balla* presenta dos siglos de sociedades, bailes y músicas en la capital catalana, por encima de las clases sociales, desde la aristocracia hasta los hortelanos y desde la burguesía hasta la clase trabajadora. La autora recorre los salones aristocráticos, los cabarets, los salones de baile, las discotecas y los bailes que aparecen a lo largo de los siglos XIX y XX, entre los que se destacan el vals, el cancan, el charleston, el bolero, el mambo, el *twist* y el *rock and roll*.

Los protagonistas y sus roles en los salones de baile han sido diversos y desempeñaban funciones clave en el lugar. Los propietarios y administradores se encargaban de gestionar y supervisar el establecimiento, mientras que los instructores de baile enseñaban a los clientes diferentes estilos. Los músicos y artistas proporcionaban entretenimiento en vivo, y los invitados o clientes, dependiendo de su carácter público, acudían al salón de baile para socializar y disfrutar de la música y el baile. Las autoridades locales también podían intervenir en la supervisión del lugar. Además, los camareros atendían a los clientes en el área de servicios o llevando licores por el salón, los encargados de guardarropa se encargaban de la zona de abrigos, y el personal de seguridad garantizaba la seguridad de los asistentes. El personal de limpieza mantenía el lugar ordenado y, en salones de baile más grandes, podía haber personal administrativo para gestionar las operaciones comerciales. Cada uno de estos protagonistas desempeñaba un papel importante en el funcionamiento y la experiencia de este tipo de sociolugar.

Costumbres y reglas del lugar

Los salones de baile tradicionalmente implementaban regulaciones y códigos de conducta para sus clientes con el objetivo de mantener un ambiente ordenado y respetuoso, y preservar la atmósfera formal y elegante de los eventos. Estas regulaciones abarcaban aspectos como el código de vestimenta, donde se especificaban los atuendos apropiados para cada tipo de ocasión; se establecían normas de comportamiento, tanto en la pista

de baile como en las interacciones sociales, que promovían la cortesía y el respeto hacia los demás. Además, se regulaba el consumo de alcohol, estableciendo límites y pautas para asegurar que los clientes se comportaran de manera adecuada durante el evento. Algunos salones incluso establecían toques de queda para determinar la hora de finalización de los eventos. Estas regulaciones y códigos de conducta han evolucionado con el tiempo, pero siguen siendo fundamentales para crear la atmósfera y la experiencia deseada en los salones de baile.

Los bailes vieneses, propios del siglo XIX, eran reuniones sociales extravagantes que atraían a aristócratas, miembros de la alta sociedad e invitados distinguidos de toda Europa. Estos eventos se llevaban a cabo en opulentos salones, palacios y salones de baile, que proporcionaban un ambiente glamoroso para que los participantes tomaran parte en bailes elegantes e interacciones sociales. El baile vienés era conocido por su estricta etiqueta y códigos formales de vestimenta. Los participantes debían lucir vestidos de gala exquisitos y esmoquin a la medida, que creaban una atmósfera de sofisticación y refinamiento. El vals, una danza elegante y fluida, se asoció particularmente con el baile vienés. Ganó popularidad a principios del siglo XIX y se convirtió en un elemento básico del repertorio de baile. El vals permitía a las parejas deslizarse por la pista de baile con movimientos sincronizados, mostrando tanto aplomo como habilidad técnica. Estos eventos no se trataban solo de danza, sino que también incluían orquestas en vivo que tocaban música clásica, lo que proporcionaba un rico telón de fondo musical para los bailarines. Las renombradas composiciones de compositores como Johann Strauss II, como el vals *El Danubio azul*, agregaron un sabor cultural distintivo a la experiencia del baile vienés. Los bailes vieneses sirvieron como plataforma para las redes sociales, el emparejamiento y la creación de alianzas importantes entre la élite europea. También desempeñaron un papel en la promoción de la ciudad de Viena como centro de cultura y refinamiento, ya que atraían a turistas y artistas de todo el mundo. Si bien la popularidad de los bailes vieneses disminuyó en el siglo XX, su legado e influencia en la cultura social y de danza europea siguen siendo significativos. La elegancia, la grandeza y el énfasis en la tradición asociados con estos eventos continúan inspirando los bailes de salón modernos y sirven como testimonio de la rica historia cultural de Europa.

Otro tipo de evento que da cuenta de la experiencia del baile en salones destinados para tal fin es el que se daba en concursos entre bailarines, muy populares en la primera mitad del siglo XX en los Estados Unidos. Este tipo de encuentros reunía a bailarines de diversos orígenes y estilos para mostrar sus habilidades y creatividad frente a una gran audiencia. El salón de baile, bellamente decorado con luces de colores y una espaciosa pista de baile, vibraba a medida que llegaban participantes de diferentes partes del país. Bailarines desde ballet clásico hasta grupos de *hip-hop* se preparaban con entusiasmo para sus actuaciones, ensayando sus rutinas y perfeccionando sus movimientos. Los concursos contaban con un panel de jueces, incluidos coreógrafos de renombre y bailarines profesionales, quienes calificaban las actuaciones en función de la técnica, el arte, la sincronización y la presentación general. La competencia consistía en varias categorías, como presentaciones individuales, exhibiciones grupales y batallas de estilo libre, lo que aseguraba una amplia gama de estilos de baile en exhibición.

Para la misma época se destaca el legendario Harlem Renaissance Ball, celebrado en la década de 1920, movimiento cultural y artístico que mostró la creatividad y la expresión de los afroamericanos, particularmente en Harlem, Nueva York. Los salones de baile en esta zona se convirtieron en puntos de acceso para reuniones sociales y exploración artística. El Harlem Renaissance Ball era un gran evento que se celebraba anualmente y atraía a artistas, intelectuales, músicos y bailarines de todo el país. El baile era conocido por su ambiente extravagante, con el salón adornado con lujosas decoraciones, que incluían candelabros brillantes, cortinas vibrantes y muebles ornamentados. Los asistentes, vestidos con atuendos glamorosos, llegaban con anticipación y entusiasmo, listos para sumergirse en la energía vibrante del evento. El baile contaba con música de jazz en vivo interpretada por músicos de renombre de la época, como Duke Ellington, Louis Armstrong y Cab Calloway. Los ritmos oscilantes y las melodías contagiosas del *jazz* creaban una irresistible necesidad de bailar, que cautivaba a todos los presentes. Los bailarines exhibían una variedad de estilos, incluidos charleston, Lindy-Hop y jitterbug. Estos enérgicos bailes mostraban habilidad individual, improvisación y una sensación de libertad y alegría en la pista de baile.

El Harlem Renaissance Ball brindaba un espacio para que los artistas afroamericanos celebraran su herencia cultural, se expresaran y desafiaran los estereotipos raciales predominantes. Sirvió como plataforma para la creatividad y la innovación, al fomentar un sentido de unidad, orgullo y colaboración artística entre los participantes. Este tipo de evento también atrajo a figuras notables de la época, incluidos escritores, poetas y artistas visuales, que se inspiraron en el ambiente animado y el talento artístico que se exhibió. El Harlem Renaissance Ball se convirtió en un símbolo de renacimiento cultural, progreso social y logros artísticos (Rust, 2013).

A lo largo del tiempo, los códigos de vestimenta en los salones de baile han experimentado cambios significativos, que reflejan las transformaciones en las normas sociales y prácticas culturales. Desde los códigos de vestimenta formales de la Edad Media y el Renacimiento, que exigían trajes elegantes tanto para hombres como para mujeres, hasta los códigos más relajados del siglo XX, donde la vestimenta se volvió menos formal y más adaptada a la comodidad y la simplicidad. En la actualidad, los códigos de vestimenta en los salones de baile son diversos y varían según el evento y la ubicación, desde atuendos de etiqueta como el esmoquin hasta opciones más casuales, como ropa de negocios o coctel. Estos cambios en los códigos de vestimenta reflejan la evolución de la sociedad y permiten una mayor flexibilidad y expresión individual en la elección de la vestimenta para los eventos en los salones de baile (Gutzke, 2009).

En general, estos códigos de vestimenta refleja los cambios en las normas sociales y las prácticas culturales, así como la influencia de las tendencias de la moda y los estilos populares. Aunque los códigos de vestimenta pueden seguir evolucionando en el futuro, es probable que continúen en la misma dirección. En síntesis, a lo largo de la historia, las tendencias de moda han tenido una influencia significativa en los códigos de vestimenta de los salones de baile. Desde la vestimenta elaborada y ornamentada del Renacimiento hasta la opulencia y extravagancia de los siglos XVIII y XIX, las modas reflejaban las tendencias y gustos de la época. A medida que avanzaba el siglo XX, los códigos de vestimenta se volvieron más relajados, reflejando las tendencias de moda más informales y modernas. En la actualidad, los códigos de vestimenta de los salones de baile continúan evolucionando, adaptándose a las tendencias contemporáneas y permitiendo una mayor variedad de opciones. Como se puede ver, la moda ha

sido un factor determinante en la evolución de los códigos de vestimenta de los salones de baile, al reflejar los gustos y preferencias cambiantes a lo largo del tiempo.

Finalmente, en cuanto a las consecuencias por incumplir las regulaciones y códigos de conducta de un salón de baile, estas variaban dependiendo de las normas específicas y la gravedad de la infracción y, por supuesto, de la época. Por ejemplo, aquellos que no cumplieran con el código de vestimenta podrían ser rechazados a la entrada o se les podría solicitar que abandonaran el lugar, a menos que cambiaran su atuendo. Quienes no respetaban las normas de comportamiento podían recibir advertencias o ser expulsados del evento, e incluso se les podría negar la entrada en futuras ocasiones. En el caso de infracciones relacionadas con el consumo de alcohol, las consecuencias podían ir desde ser expulsado hasta la prohibición de asistir a futuros eventos en el salón de baile. Respecto a las violaciones del toque de queda, las sanciones podían implicar la expulsión del lugar o multas por prolongar la estancia más allá del tiempo establecido. En general, estas consecuencias tenían como objetivo mantener la formalidad y el respeto en los eventos del salón de baile, y se aplicaban de manera estricta y coherente para preservar el orden y el ambiente deseado.

Referencias

- Archivo:Oranjezaal na de restauratie- overzicht noordoosthoek, met de hele oostwand - 's-Gravenhage - 20416714 - RCE.jpg. (2023, 6 de octubre). *Wikimedia Commons*. Recuperado 00:21, 5 de diciembre de 2024. <https://en.wikipedia.org/wiki/Ballroom#>
- Aissa, F. (2011). *Barcelona Balla: Dels salons aristocràtics a les sales de concert*. Editorial Base (Cat).
- Florida Memory. (2023). Fotografía en blanco y negro de un grupo de personas bailando, [foografía]. <https://acortar.link/gWLiHO>
- Gutzke, D. W. (2009). The local: a history of the english pub. *The english historical review*, CXXIV(511), 1522–1523. <https://doi.org/10.1093/ehr/cep283>

- Nott, J. J. (2015). *Going to the Palais: a social and cultural history of dancing and dance halls in Britain, 1918-1960*. Oxford University Press, USA.
- Rust, F. (2013). *Dance In Society* IIs 85. Routledge.
- Subercaseaux Errázuriz, P., (1917). Baile del Santiago Antiguo. Disponible en Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile. <https://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-85083.html>. Accedido en 2/12/2024.
- Wallace, C. (1986). *Dance: a very social history*. The Metropolitan Museum of Art. The Local.



Baile de salón antiguo, de Pedro Subercaseaux, 1917. Tomado de Biblioteca Nacional de Chile.
<https://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-85083.html>. Dominio público.



Fotografía en blanco y negro de un grupo de personas bailando, [fotografía] por Florida Memory, 2023.
Unsplash (<https://acortar.link/gWLiHO>). Licencia Unsplash.



El Oranjezaal en el palacio Huis ten Bosch en La Haya, Países Bajos, [fotografía] por Rijksdienst voor het Cultureel Erfgoed. Tomada de Archivo: Oranjezaal na de restauratie- overzicht noordoosthoek, met de hele oostwand - 's-Gravenhage - 20416714 - RCE.jpg. <https://en.wikipedia.org/wiki/Ballroom#>. CC BY-SA 3.0.

Reflexiones finales

La socialización que ocurría en espacios públicos como calles y plazas se desplazó a los sociolugares por cuenta del diseño de planeación urbanística que privilegió la movilidad para automóviles, motocicletas, bicicletas e incluso para el desplazamiento de peatones. Los desarrollos urbanísticos del siglo xx, siguiendo el modelo de las ciudades estadounidenses, relevaban el consumo sobre la necesidad de las personas de socializar, lo que propició la aparición de los centros comerciales, los almacenes de cadena y los de decoración del hogar, que se ven ahora atiborrados de familias que van a comer helado, comprar ropa, objetos de decoración y renovar sus viviendas, a costa de la socialización.

Pero esto no siempre fue así. La historia de los sociolugares refleja la importancia que la sociedad le dio a la socialización, respondiendo en cierta medida a la necesidad que tenemos de pertenecer a un grupo social, aparte, claro está, de la familia. Se ha mostrado en esta revisión histórica de distintos sociolugares el propósito común que han tenido estos de responder a la necesidad de socializar. De este modo, se ha recogido y analizado información histórica de *pubs*, cafés, salones de té, salones literarios de mujeres, chicherías, restaurantes, tabernas, picanterías, taquerías, baños romanos, *lesches*, salones de fumadores, casas de moly, *speakeasies*, burdeles y salones de baile.

El análisis de la literatura existente sobre los lugares de encuentro social me ha llevado a confirmar en buena medida las teorías de lugar (que ha desarrollado David Canter), de escenario de comportamiento (de Rogert Barker), de Tercer lugar (de Oldenburg), y la que he venido desarrollando para los escenarios cuyo propósito principal es el de socializar, los sociolugares, en cuanto a las propiedades psicológicas y sociológicas que los caracterizan: el propósito común de socializar que persiguen sus actores al hacer parte de estos; un patrón o programa de comportamiento relativamente estable y secuencial que siguen sus usuarios en cada sociolugar; la adopción de roles dentro del lugar; el seguimiento de reglas del sociolugar dependiendo del rol que se les asigne o adopten; y una duración para las

actividades que allí se desarrollan. Todas estas condiciones mediadas por un diseño arquitectónico exterior e interior (decoración, iluminación, música, olores, mobiliario) que actúan como oferentes o facilitadores de la práctica cultural que define cada sociolugar, hacen de este una unidad psicológica propia, que existe independientemente de la persona en particular que participe de esta experiencia. En este sentido, los participantes del sociolugar o escenario son reemplazables.

La descripción de estos sociolugares a partir de su historia, los propósitos que persiguen sus protagonistas para estar en ellos, las reglas o patrones de uso, facilitados por las características espaciales, evidencian las dinámicas sociales que han hecho posible que muchos de estos lugares se mantengan, con algunas variaciones. Se ha hecho notorio que además de su aparente función (consumir bebidas, comer, dormir, conversar sobre distintos temas, o tener sexo), subyace a estos lugares la necesidad de tener encuentros sociales, divertirse con otras personas, intercambiar ideas, e incluso construir conocimiento. Cada uno de estos lugares se matiza por la época y cultura en que fueron surgiendo, lo que se refleja en su arquitectura, los distintos actores o protagonistas, sus forma de vestir, los patrones o reglas de uso del lugar y los rituales de la socialización.

Merece especial atención el diseño interior: el mobiliario, la iluminación, los olores característicos, la música ambiental, la decoración interior, el secretismo de algunos de ellos, elementos espaciales y del ambiente, que facilitaron distintas actividades sociales propiciando la conversación entre familiares, amigos y encuentros entre desconocidos, como se vio a lo largo de los distintos capítulos que integran este libro. Tal es el caso de las mesas de billar *pool* en los *pubs*, los salones apartados de los burdeles, las mesas largas compartidas por comensales muchas veces desconocidos entre sí en las taquerías, picanterías y chicherías. De igual manera, se destaca el papel de la ambientación con decoración, iluminación y música para propiciar el canto o el baile entre extraños. Particularmente, la disposición de los asientos puede actuar como facilitador de la socialización, por cuanto propicia encuentros cercanos y cara a cara. De igual manera, los asientos comunes fomentan conversaciones espontáneas y dan la oportunidad de conocer gente nueva. Los asientos como sillas lujosas, cabinas acogedoras o taburetes de bar bien acolchados contribuyen a crear un ambiente relajado y acogedor. Los muebles alientan a los clientes a quedarse más tiempo,

entablar conversaciones y socializar con sus acompañantes u otros clientes. El tamaño y la ubicación de las mesas en los bares y restaurantes han sido factores claves para que las personas se sientan a gusto, con cierto grado de privacidad y para que puedan observar a otros a una distancia que no sea incómoda para quienes son observados, aspecto este más característico de la cultura occidental.

Además, la evolución de los sociolugares ha reflejado el interés de sus propietarios o administradores por crear ambientes cálidos a partir del manejo de una iluminación adecuada para los diferentes lugares de encuentro, decoración agradable con la intención de darle identidad al lugar, con lo cual se mejora la experiencia social.

La experiencia a lo largo del tiempo enseñó que un ambiente acogedor promueve la relajación y alienta a las personas a quedarse más tiempo, entablar conversaciones y crear vínculos con otros clientes, o incluso con miembros del personal. También los diseñadores de los lugares han aprendido a controlar los niveles de ruido y garantizar una acústica adecuada en restaurantes, *pubs* y cafés con el fin de facilitar la conversación.

El tema elegido y el estilo de decoración han contribuido a la atmósfera general y a darle su identidad a cada sociolugar. Quizás en los sociolugares donde se ve esta intención más clara en este aspecto es en los *pubs*, como se expuso en dicho capítulo. La exhibición de obras de arte, fotografías o imágenes interesantes en las paredes promueve también las conversaciones y proporciona puntos de interés para los clientes. Las obras de arte cuidadosamente seleccionadas o los elementos de decoración únicos han generado debates, evocado emociones y creado experiencias compartidas entre los clientes. Ya sea que se trate de un ambiente rústico acogedor, un diseño moderno y elegante o un entorno ecléctico vibrante, la decoración marca la pauta y puede atraer a una clientela particular. Un tema bien ejecutado crea un sentido de identidad y puede ayudar a las personas con ideas afines a conectarse y socializar.

La extensión de los sociolugares, restaurantes, *pubs* y cafés a las calles, al colocar mesas y sillas en espacios al aire libre y asientos en las aceras, mostró que atraían más clientela que buscaba experiencias sociales. Se vio que los espacios al aire libre brindan un entorno relajado e informal para que las personas se reúnan, socialicen y disfruten de sus comidas o bebidas mientras observan e incluso interactúan con los transeúntes.

Un aspecto central del diseño y la disposición del mobiliario en los sociolugares ha sido su flexibilidad. Al tener espacios flexibles y adaptables que puedan acomodar diferentes tamaños de grupos o eventos se promueve la socialización. Las áreas para grupos más grandes, los espacios comunes para socializar, los diseños versátiles que se pueden reorganizar según las necesidades de la clientela de los bares y restaurantes o los bailarines de un salón de baile, han demostrado que mejoran la dinámica social dentro del sociolugar.

Pero ¿cuál ha sido la importancia de los sociolugares para la socialización? Históricamente, los *lesches* griegos y los salones literarios franceses cumplieron un papel importante al facilitar los encuentros entre intelectuales, y los baños romanos para integrar las distintas clases sociales a través de la higiene. Los cafés sirvieron de escenario de eventos ordinarios, como el romance o el desamor, la creación de poesía, caricaturas, difusión de noticias entre sus distintos actores, intercambio de ideas, e incluso planeación de huelgas por parte de la clase obrera. Los restaurantes, tabernas, *pubs*, picanterías y chicherías han integrado a la sociedad a través del comer. Y también fueron escenario de acontecimientos extraordinarios, como planeación de revueltas sociales, asesinatos, proclamas, accidentes que llevaron a que algunos lugares desaparecieran producto de incendios o terremotos, o por prohibiciones, en la medida en que los gobernantes consideraron peligroso que la gente tuviera lugares para reunirse.

Por otra parte, los sociolugares han sido escenarios de aprendizaje y de convivencia, para entablar una conversación con desconocidos, aprender a bailar, cantar o jugar, relacionarse con los demás, seguir las reglas de cortesía, de etiqueta, adquirir hábitos higiénicos, seguir la moda, crear amistades y adoptar los roles que cada lugar fue asignando a sus distintos actores. De esta manera, un sociolugar adquiere significado como una experiencia psicosocial al reunir a un grupo de individuos con el propósito común de socializar. En cada tipo de sociolugar, los distintos actores asumen roles diversos en un espacio compartido que se caracteriza por un conjunto de reglas por seguir que se van aprendiendo a medida que se experimenta el lugar.

Algunos de estos lugares de encuentro social desaparecieron (como los *lesches*, los baños romanos y los salones literarios franceses), otros se mantienen (como los *pubs*, los cafés y los salones de té), y otros se han transformado en cuanto a su arquitectura, sus reglas de uso y los protagonistas

tradicionales, haciéndose más inclusivos, como los salones de fumadores que permitieron después de un tiempo que las mujeres ingresaran o tuvieran un espacio para ellas. Sin embargo, la mayor parte de estos sociolugares sigue siendo excluyente de la población adulta mayor y los jóvenes por sus limitaciones económicas para consumir, condición esencial de los sociolugares. De esta manera, quienes no cuentan con recursos suficientes, como los sectores menos favorecidos de la población y en particular los jóvenes, quedan excluidos de un proceso fundamental de su desarrollo psicológico.

La importancia de estudiar la historia de sociolugares radica en la comprensión profunda de las dinámicas sociales, culturales y humanas que han existido a lo largo del tiempo. Estos espacios no solo son simples escenarios de interacción, sino que reflejan las complejidades de la sociedad en diferentes épocas y contextos. Al analizar la historia de estos sociolugares, se puede obtener una visión más completa de cómo las personas se han relacionado entre sí, cómo han expresado su identidad y cómo han buscado la pertenencia a un grupo social. Estos lugares han sido testigos de eventos ordinarios y extraordinarios, de rutinas diarias y momentos trascendentales. Recoger parte de su historia nos permite comprender las transformaciones sociales, económicas y políticas que han impactado en la manera en que las personas se socializan. Además, al explorar los propósitos que persiguen los protagonistas de estos lugares, las reglas y patrones de uso, y las características espaciales que los definen, se revelan aspectos fundamentales de la vida social. Se comprende de mejor manera las necesidades básicas y los deseos más profundos que impulsan a las personas a buscar la compañía de otros, a compartir experiencias y a establecer lazos de amistad y camaradería.

En consecuencia, las personas de entornos desfavorecidos y los jóvenes tienen menos exposición al capital cultural, como el conocimiento de la cultura o la familiaridad con las normas y prácticas sociales de las personas de entornos más privilegiados, lo que lleva a que se rompan los vínculos con las generaciones mayores y las tradiciones culturales. Quizás sea por esto que los jóvenes encuentran un refugio en el mundo digital, los teléfonos inteligentes a través de los cuales pueden tener acceso a muchas personas mediante los chats y a través de múltiples redes sociales, sin sentirse comprometidos a gastar dinero en un bar o un restaurante. Pero esto trae implicaciones serias en su desarrollo social, en la medida en que se crean

mundos virtuales, lejanos de la realidad o híbridos en el mejor de los casos, creando metaversos en los que crean sus avatares en escenarios ficticios con interacciones fantasiosas con otros, como en Second Life, donde se puede adoptar un avatar y tener una vida en la que el inscrito en el juego puede adoptar distintas personalidades para conocer personas, jugar con ellas, enamorarse, salir a bailar o hacer lo que la sociedad le impide en el mundo real. De esta manera, los adolescentes marginados de la socialización natural y real interactúan virtualmente mostrándose ante otros de manera artificial con múltiples identidades. Así, entre todos crean un metaverso que no les da las oportunidades para desarrollar las competencias naturales para interactuar socialmente en el mundo real.

A este respecto, el estudio de la historia de los sociolugares también nos permite comprender las desigualdades y exclusiones que han existido en la sociedad. Al examinar quiénes tenían acceso a estos espacios y quiénes quedaban excluidos, podemos reflexionar sobre las divisiones de clase, género, raza y otras formas de discriminación que han permeado la socialización a lo largo del tiempo.

Es lamentable que la sociedad actual, los planeadores, gestores urbanos, constructores y quienes diseñan la política pública tengan poco que ofrecer a los jóvenes y a los adultos mayores para formar comunidad.

Los sociolugares abarcan una experiencia psicológica distinta que surge de las interacciones entre un grupo de individuos, ocasionalmente extraños, que se reúnen con el propósito común de socializar. Estos lugares implican la adopción de roles específicos, el apego a reglas, según el tipo de sociolugar, con la mediación del entorno físico, que incluye el estilo arquitectónico y elementos como la música, los olores, la decoración y la iluminación que crean una experiencia sensorial particular para cada sociolugar. Por lo tanto, los sociolugares son importantes como entornos para aprender a vivir en comunidad, donde las personas entablan conversaciones con extraños, aprenden a bailar, cantar o jugar, a interactuar con los demás, seguir las reglas de cortesía y etiqueta, desarrollar la higiene, hábitos, seguir las tendencias de la moda, hacer amistades y asumir los roles asignados a los diferentes actores dentro de cada lugar, lo que contribuye a crear una experiencia sensorial y fenomenológica que le da sentido. De esta manera, un sociolugar adquiere significado como experiencia de aprendizaje al reunir a

un grupo de individuos con el propósito común de socializar. Este tipo de habilidades sociales no se aprenden en el ciberespacio.

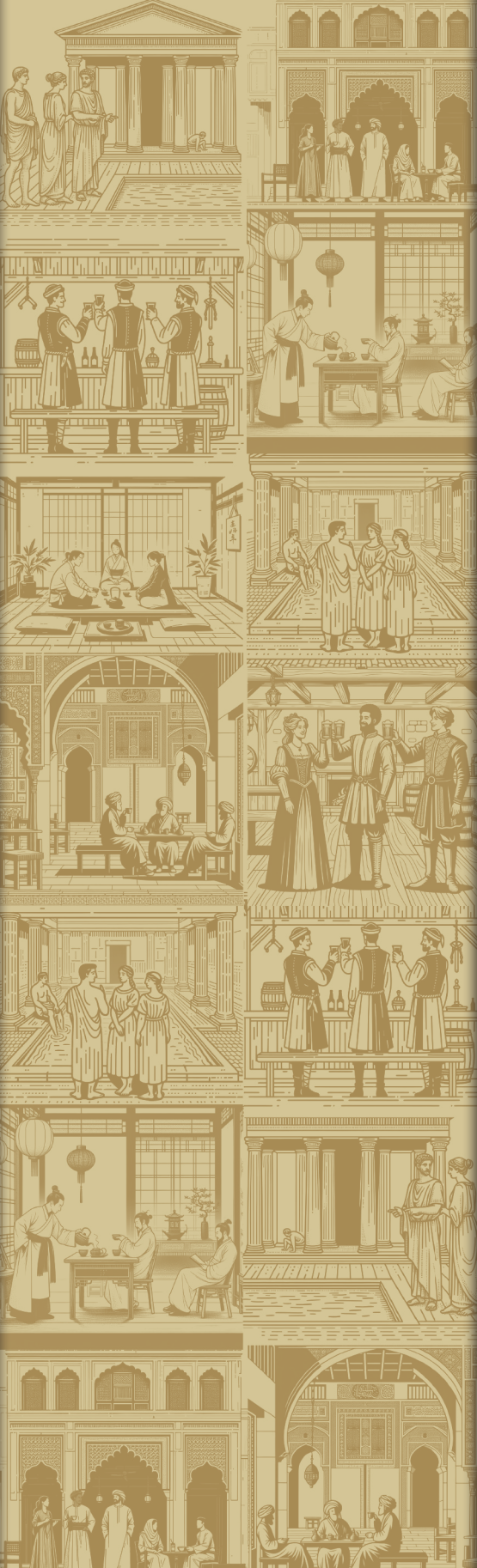
Los sociolugares son fundamentales para la necesidad psicológica de socializar, particularmente para los jóvenes; sin embargo, como este sector de la población tiene limitaciones para ingresar a los sociolugares por razones económicas, se afecta su proceso de socialización.

Las limitaciones para socializar tienen implicaciones importantes para la desigualdad social porque es a través del proceso de socialización que los jóvenes aprenden la cultura y las habilidades sociales necesarias para insertarse en la sociedad. En consecuencia, se hace necesario mantener los sociolugares, ser imaginativos en crear otros para la población que ha sido excluida y adoptar las tecnologías en un proceso de hibridación sin perder el contacto con la realidad.

En resumen, es fundamental reconocer la importancia de los sociolugares como espacios de socialización y comunidad. La sociedad debe trabajar en la preservación y creación de estos lugares, garantizando su accesibilidad e inclusión para todas las personas. Asimismo, se deben explorar formas innovadoras de aprovechar la tecnología sin perder de vista la necesidad de la interacción humana real. Solo así podremos construir una sociedad más equitativa y fortalecer los lazos sociales en beneficio de todos. Además, al reconocer la evolución y transformación de estos sociolugares, podemos analizar cómo la sociedad se adapta a los cambios y cómo los valores y normas sociales influyen en la configuración de los espacios de encuentro. Asimismo, al comprender la importancia de la arquitectura, el diseño interior y los elementos ambientales en la facilitación de la interacción social, podemos reflexionar sobre cómo el entorno físico influye en nuestras relaciones sociales y experiencias compartidas.

En definitiva, el estudio de la historia de los sociolugares es fundamental para comprender la complejidad de la sociedad, sus transformaciones y sus desafíos. Nos invita a reflexionar sobre la importancia de la socialización, la inclusión y la construcción de comunidades fuertes y fortalecer los escenarios de la democracia. A través de este conocimiento, podemos nutrir nuestro entendimiento del pasado y aplicarlo para construir un futuro más equitativo y enriquecedor en términos de interacción social y convivencia.

Apuntes para la historia de los sociolugares.
Editado por la Universidad Pedagógica Nacional e impreso
en Carvajal Soluciones de Comunicación S.A. S.



Apuntes para la historia de los sociolugares

Pablo Páramo, Ph. D.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL
Educadora de educadores