

CUADERNOS DE HISTORIA 45

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS HISTÓRICAS
UNIVERSIDAD DE CHILE - DICIEMBRE 2016: 117-142



“ALIMENTACIÓN ABUNDANTE, SANA Y BARATA”. LOS RESTAURANTES POPULARES EN SANTIAGO (1936-1942)*

*Juan Carlos Yáñez Andrade***

Resumen: Este artículo aborda la experiencia inédita de los restaurantes populares en Santiago de Chile, en el contexto de debates por el alza en el costo de la vida y la formulación de una primera política de alimentación popular durante los años 1930. Utilizando fuentes variadas se analizan los objetivos de los restaurantes populares, en especial el ofrecer una alimentación nutritiva y a bajo costo, junto a las discusiones que generó en el contexto político de la época.

PALABRAS CLAVE: restaurantes populares, políticas de alimentación, Santiago, Graciela Contreras, Alicia Cañas.

*“FEEDING HEALTHY, GOOD AND CHEAP”.
THE RESTAURANTES POPULARES IN SANTIAGO DE CHILE
(1936-1942)*

Abstract: This article studies the unreleased experience of the restaurantes populares in Santiago of Chile, in the context of the debates for the rising in the cost of living and the formulation of the food policy for workers during the 1930s. Using varied sources there are analyzed the objectives of the restaurantes populares, especially in offering a

* El presente artículo forma parte del Proyecto Fondecyt de Investigación Postdoctoral N°3160471 titulado “Inequidad alimentaria y estándar de vida. Las políticas de alimentación popular en el Chile de entre guerra: 1920-1950”.

** Académico de la Universidad de Valparaíso. Correo electrónico: juancarlos.yanez@uv.cl

nourishing food and to low cost, and the discussions that it generated in the political context of the period.

KEY WORDS: Restaurantes populares, Food policy, Santiago, Graciela Contreras, Alicia Cañas.

Recibido: enero 2016

Aceptado: mayo 2016

Introducción

Los años 1930 fueron ricos en debates y estudios acerca del estándar de vida de la población y los efectos de la Gran Depresión en los niveles de consumo. Preocupación principal tuvo el estado nutricional de las clases más desfavorecidas, siendo la causa de graves trastornos sanitarios y propagación de enfermedades como el raquitismo y la tuberculosis. En este contexto, sorprende la falta de investigaciones sobre las políticas de alimentación popular implementadas durante el periodo, así como el papel que jugaron distintos actores en transformar este problema en objeto de política pública¹. Es por ello que en este artículo abordaremos uno de los aspectos menos conocidos en la implementación de las políticas de alimentación, como fueron los restaurantes populares, aunque sin profundizar mayormente en los debates de la comunidad médica que justificaron su creación².

¹ Ni los estudios clásicos sobre la salud y medicina en Chile, ni tampoco las investigaciones más recientes han ofrecido un panorama básico sobre el estado nutricional del país durante el siglo XX o las acciones del Estado en mejorar la alimentación de la población. Véase, por ejemplo, Cruz-Coke, Ricardo, *Historia de la medicina chilena*, Santiago, Editorial Andrés Bello, 1995; Illanes, María Angélica, “*En el nombre del pueblo, del Estado y de la ciencia...*”. *Historia social de la salud pública. Chile, 1880-1973*, Santiago, Colectivo de Atención Primaria, 1993; Molina, Carlos, *Institucionalidad sanitaria chilena, 1889-1989*, Santiago, Lom Ediciones, 2010; Sciolla, Carolina (Compiladora), *Historia y cultura de la alimentación en Chile*, Santiago, Catalonia, 2013; Illanes, María Angélica, *Cuerpo y sangre de la política: la construcción histórica de las visitadoras sociales (1887-1940)*, Santiago, Lom Ediciones, 2006.

² La profesionalización de distintas áreas de la salud y la existencia de prácticas crecientemente científicas han abierto canales interesantes en el conocimiento de las políticas sanitarias. En este sentido se pueden citar algunos trabajos que abordan las políticas de alimentación tanto en el marco de la formulación de un conjunto de políticas públicas para enfrentar la llamada “cuestión social”, como de una sociedad que avanza en el bienestar de sus miembros. Al respecto, véase Cueto, Marcos, *El regreso de las epidemias: salud y sociedad en el Perú del siglo XX*, Lima, Instituto de Estudios Peruanos, 2000; Armus, Diego, *Avatares de la medicalización en América Latina, 1870-1970*, Buenos Aires, Lugar Editorial, 2005; Zárata, María Soledad, *Dar a luz en Chile. Siglo XIX: de la “ciencia” de hembra a la ciencia obstétrica*, Santiago de Chile, Dibam, 2007; Correa, María José, “Espacios y estrategias del saber. Conflictos de la ortodoxia médica

En el marco de los enfoques sociohistóricos y neo-institucionales se han estudiado los programas de alimentación popular poniendo énfasis en el fortalecimiento del Estado que muchos de ellos supusieron, las ideologías raciales presentes y la importancia de la formación nutricional de los sectores populares en aras del mejoramiento productivo de la nación. Para el caso del Perú, Paulo Drinot destacó la importancia de los restaurantes populares en la formación de una identidad de clase de tipo nacionalista, donde los trabajadores hicieron suyas las ideas de higiene y civilización³. En México, la historiadora Sandra Aguilar-Rodríguez estudió los comedores públicos durante los años 1940 y 1950, que sirvieron, entre otros fines, como escuelas de nutrición⁴.

Las preocupaciones por el costo de la vida y el acceso a los alimentos databan de fines del siglo XIX, dando origen a importantes movimientos gremiales y de ciudadanos en favor del abaratamiento de los artículos de primera necesidad. Punto cúlmine de este movimiento de masas fue la serie de luchas emprendida por la Asamblea Obrera de Alimentación Nacional durante 1918 y 1919, en un contexto marcado por la crisis de la industria salitrera y el desplazamiento de miles de cesantes hacia el centro del país⁵. Desde un punto de vista médico, las primeras preocupaciones se centraron en la producción y distribución de la leche por su alto valor nutritivo para las mujeres embarazadas, lactantes y niños⁶. Al respecto fueron importantes las Gotas de Leche y los dispensarios, creados a iniciativa del médico Luis Calvo Mackenna, encargados de la atención y crianza de la infancia desvalida⁷. Sin embargo, la cesantía y el aumento del costo de la vida, a consecuencia de la Gran Depresión, colocaron en el tapete

en Chile (1850-1900)”. En Carlos Donoso y Pablo Rubio, *Conflictos y tensiones en el Chile Republicano*, Santiago, Ril Editores, 2014; Barbosa, Roger, *El trabajo en la calle. Subsistencia y negociación política en la ciudad de México a comienzos del siglo XX*. Tesis para optar al grado de Doctor en Historia, México, El Colegio de México, 2005; Vargas, Joel, *Alimentar el cuerpo social: ciencia, dieta y control en México durante el Porfiriato*. Tesis para optar al grado de Maestro de Filosofía de la Ciencia. México, UNAM, 2011.

³ Drinot, Paulo, “Food, race and working-class identity: Restaurantes Populares and populism in 1930s Peru”, *The Americas*, vol. 62, n°2, octubre 2005, pp. 245-270.

⁴ Aguilar-Rodríguez, Sandra, “Cooking Modernity: Nutrition Policies, Class, and Gender in 1940s and 1950s Mexico City”, *The Americas*, vol. 64, n°2, octubre 2007, pp. 177-205.

⁵ Diego Maestri, Patricio de, Luis Peña y Claudio Peralta, *La Asamblea Obrera de Alimentación Nacional: un hito en la historia de Chile*, Santiago, Sociedad Chilena de Sociología, 2002. Sobre los efectos sociales de la crisis salitrera, véase Pinto, Julio, “Donde se alberga la revolución: la crisis salitrera y la propagación del socialismo obrero (1920-1923)”, *Contribuciones Científicas y Tecnológicas*, N°122, 1999, pp. 115-156.

⁶ Zárata, María Soledad, “El licor de la vida. Lactancia y alimentación materno-infantil, Chile (1900-1950)”. En Carolina Sciolla (Comp.), op. cit.

⁷ Illanes, María Angélica, *Cuerpo y sangre*, op. cit., pp. 128-140.

público la necesidad de mejorar la condición del pueblo en su conjunto y no solo de un grupo. Aunque las “ollas de pobres” habían nacido en plena crisis salitrera por efecto de la Primera Guerra Mundial, se transformaron en la principal respuesta que utilizaron las autoridades para enfrentar las sucesivas crisis que el país experimentó durante los años 1920 y 1930⁸. A partir de esta última década, y de manera mucho más institucionalizada, el Ministerio del Trabajo difundió cartillas con la finalidad de orientar a la población en tipos de alimentos, su valor nutritivo y costos⁹.

En 1931, el Primer Congreso de Alimentación Popular reunió una primera generación de médicos interesados en el estado nutricional de la población, especialmente la más pobre, y la implementación de un plan que comprendía el mejoramiento agrícola, la coordinación de una política de alimentación, la creación de laboratorios de control de alimentos, la enseñanza agrícola y doméstica, entre otras medidas. En relación con nuestro tema, este congreso propuso la creación de “restaurantes económicos”, reconociendo los graves problemas de abastecimiento que tenía la ciudad de Santiago¹⁰. Si bien este último aspecto es fundamental para evaluar su impacto en mejorar el acceso de las personas a una alimentación nutritiva y de bajo costo, en este artículo nos detenemos en algunas experiencias concretas que se dieron entre 1936 y 1942, dejando para posteriores investigaciones los nudos críticos en la distribución de alimentos en la capital.

El presente artículo se organiza en dos secciones. Primero se exponen algunas iniciativas a nivel institucional que buscaron, desde el recién creado Consejo Nacional de Alimentación (CNA) en 1937, coordinar el funcionamiento de los restaurantes populares. Luego se aborda el papel que jugaron las municipalidades en su creación y los debates, a nivel local, entre los partidarios y opositores a la iniciativa. Nos detenemos en profundidad en la creación del primer restaurante popular en la comuna de Providencia en 1936.

⁸ Sobre la experiencia de las ollas de pobres, véase Gómez, Juan Carlos, “Crisis, hambre y socialismo: Chile, 1931-1932”, *Andes*, N°7, 1988, pp. 101-159. Un capítulo de un reciente libro sobre la Gran Depresión en América Latina aborda la experiencia de las “ollas de pobres” y los albergues en Chile, Vergara Ángela, “Los trabajadores chilenos y la Gran Depresión, 1930-1938”. En Paulo Drinot y Alan Knight, *La Gran Depresión en América Latina*, México, FCE, 2016.

⁹ Salas, Demetrio, *Cartilla de alimentación*, Santiago, Ediciones Restaurant Naturista, 1932. Además, Yáñez, Juan Carlos, *La intervención social en Chile (1907-1932)*, Santiago, Ril Editores, 2008.

¹⁰ *Antecedentes y trabajos del Primer Congreso Nacional de Alimentación Popular*, Santiago, Imprenta Aurora, 1932, p. XLIII.

Debido a la ausencia de estudios sobre esta experiencia de alimentación popular, se han privilegiado las fuentes de archivo, prensa y folletos institucionales. Hemos utilizado el Archivo de la Intendencia de Santiago, el Boletín de la Municipalidad de Santiago, los periódicos de circulación nacional, así como la prensa municipal, la cual registra los debates sobre la creación, funcionamiento y alcances de algunos restaurantes.

Las respuestas institucionales al problema de la alimentación

La creación en 1932 del Comisariato General de Subsistencia y Precios por el decreto-ley 520, supuso una primera institucionalidad que buscó enfrentar el alza del costo de la vida¹¹. Dependiente del Ministerio del Trabajo, su objetivo buscaba asegurar a los ciudadanos el mejoramiento de las condiciones de vida, protegiendo la calidad y un precio adecuado de los artículos de primera necesidad. Entregaba facultades amplias al Presidente de la República para considerar de utilidad social a una serie de actividades económicas e industrias, así como autorizar la expropiación de predios agrícolas y empresas, e imponer a los productores determinadas cuotas de producción. En términos de organización, estaba formado por un Consejo de alimentación, uno de vestuario y otro de transporte, calefacción y alumbrado, con representantes de productores, distribuidores y consumidores, además de personal técnico de distintas reparticiones ministeriales.

En materia de intervención estatal, dos aspectos fueron los más novedosos. Se facultaba al Comisariato la creación de almacenes para la venta de artículos de primera necesidad, junto a “cocinas populares”, administradas por el mismo Comisariato o por particulares autorizados. Si bien existen estudios, como el ya citado del historiador Rodrigo Henríquez, que señalan la poca efectividad del Comisariato durante el gobierno de Arturo Alessandri (1932-1938), el alza sostenida del costo de la vida, el posicionamiento de una comunidad médica y las críticas de los sectores obreros organizados a la política económica gubernamental, obligó a las autoridades a tener una posición frente al alza de los alimentos.

En 1936, la Confederación Nacional de Sindicatos (CNS), que agrupaba a trabajadores de industrias urbanas y de tendencia socialista, lideró las

¹¹ Existen pocos estudios sobre el Comisariato, sin embargo, se puede consultar el trabajo de Rodrigo Henríquez, en “*Estado sólido*”. *Políticas y politización en la construcción estatal. Chile, 1920-1950*, Santiago, Ediciones Universidad Católica, 2014.

manifestaciones en contra del alza del costo de la vida, ordenando a sus sindicatos afiliados a “presentar pliegos de peticiones por aumento de salarios, llevando sus exigencias hasta el último término, sin vacilaciones ni temores”¹². En cuanto a nuestro tema de estudio, la declaración de la CNS exigía a las autoridades la apertura de “almacenes de comestibles y restoranes, a cargos del Estado, del Municipio o de las Cajas de Previsión”¹³.

A mediados de 1936, la Cámara de Diputados comenzó a debatir un proyecto de creación de restaurantes populares, desconociendo las facultades del Comisariato para fundar cocinas, proyecto que no fue aprobado, dejando abierta la intervención del Estado en la materia. La creación del Consejo Nacional de Alimentación (CNA) en febrero de 1937 vino a consagrar a nivel institucional la alimentación como dominio de política pública¹⁴, reuniéndose en su seno un grupo de médicos interesados en promover acciones que enfrentaran los problemas nutritivos de la población de escasos recursos y en especial de mujeres y niños. Bajo la dirección de Jorge Mardones y secundado por médicos y funcionarios públicos del más amplio espectro, se encargó de realizar estudios y proponer medidas legislativas sobre la materia.

Las autoridades vieron en la difusión de restaurantes populares una buena vía para implementar de manera fácil y directa una política pública de alimentación, que contemplara tanto la dimensión médica como la económica, al ofrecer comida nutritiva y a bajo costo. Es así como el gobierno, a través del CNA, buscó ofrecer un servicio público que se apegara a las directrices del organismo y que progresivamente fuera centralizando la gestión de todos los restaurantes populares existentes en el país, como efectivamente ocurrió en 1939. El Servicio de Restaurantes Populares (SRP) fue creado por decreto supremo n° 1.341 del 1 de abril de 1937, bajo la dirección de Jorge Garcés Gana, con la finalidad de coordinar la implementación de una red de comedores públicos y someterlos a las directrices públicas¹⁵.

Para las autoridades, los restaurantes populares o comedores públicos tenían al menos dos ventajas para enfrentar los problemas de nutrición de la población. En primer lugar, desde un punto de vista organizativo, la “cocina colectiva” resultaba más económica que la cocina “individual” o familiar, al poder comprar al por mayor, además de aumentar su calidad al incorporar normas científicas de elaboración. En segundo lugar, desde un punto de vista cultural, era una

¹² *La Opinión*, Santiago, 13 de junio de 1936.

¹³ *Ibidem*.

¹⁴ Decreto n°80, *Diario Oficial*, n°17.699, Santiago, 20 de febrero de 1937.

¹⁵ *Boletín Municipal de la República*, Santiago, N°86, septiembre de 1937, p. 10.

importante “escuela práctica de nutrición”, como señaló Jorge Garcés en una conferencia de 1937:

El Comedor público, condicionado atractivamente, es un sitio que no solo reconforta el cuerpo sino también el espíritu; que dignifica al humilde. Permite, además, divulgar en el pueblo los conocimientos prácticos sobre alimentación racional, arma muy eficaz para atenuar los efectos de la exorbitante carestía de las subsistencias¹⁶.

Desde un comienzo, diferentes municipios del país demandaron la colaboración del SRP en la creación de los comedores, teniendo en cuenta que la experiencia era escasa, al solo existir tres (o cuatro según otras fuentes) a cargo de la Comisión de Cesantía y uno dependiente de la Municipalidad de Providencia¹⁷. Una importante fuente de experiencias previas fue proveída por la ciudad de Lima (Perú), la cual tenía un servicio consolidado y que había sido presentado como modelo en su tipo en la Conferencia Regional del Trabajo realizada en Santiago en enero de 1936¹⁸. Esta experiencia fue ampliamente presentada por la prensa de distinto signo ideológico, incluyendo la obrera, antecedente que tuvo a la mano la alcaldesa de la comuna de Providencia, Alicia Cañas, quien acordó junto a su consejo la instalación de un restaurante popular “al estilo de los que mantiene el aprismo en la capital del Perú”¹⁹.

La primera dificultad en la instalación de los restaurantes fue de naturaleza financiera, al no contar con el apoyo del gobierno central, por lo cual los municipios debieron recurrir a los fondos de libre disposición de acuerdo a criterios muy generales contemplados en su uso, como los gastos de instalación, funcionamiento e insumos. Sin embargo, frente a la escasez de recursos, el gobierno dispuso por decreto supremo n°3.201 del 10 de agosto de 1937 una contribución estatal, designando a un funcionario especial encargado de esta tarea.

El CNA fue bastante crítico de estos primeros ensayos de alimentación popular, porque estaban dirigidos a un sector de la población –los trabajadores– que no

¹⁶ Servicio de Restaurantes Populares, *Conferencia sobre alimentación*, Santiago, Imprenta Chile, 1937, p. 13.

¹⁷ *Boletín Municipal de la República*, Santiago, n°86, septiembre de 1937, p. 10.

¹⁸ Conferencia del Trabajo de los Estados de América, *Acta de Sesiones*, Ginebra, OIT, 1936.

¹⁹ *La Prensa del Tercer Distrito*, Santiago, 21 de marzo de 1936. Otras referencias sobre los restaurantes populares de Lima en *La hora*, Santiago, 18 de septiembre de 1939 y *Frente Popular*, Santiago, 1 de septiembre de 1939.

presentaba, según se argumentaba, graves trastornos nutritivos y descuidaba a aquellos grupos que sí tenían una condición de desnutrición:

Hubo en el Consejo unanimidad de pareceres para estimar que establecimientos organizados para la alimentación de adultos en la forma en que actualmente funcionan no ejercen ningún beneficio en el sentido de mejorar los defectos de alimentación de nuestro pueblo. En efecto, el gran problema de alimentación nuestra está en los niños, que en gran proporción no reciben los alimentos necesarios para satisfacer las necesidades de su crecimiento, y en la madre embarazada o criando, que no recibe la alimentación suficiente para satisfacer las necesidades del feto o tener leche en cantidad y calidad suficiente²⁰.

A partir de este diagnóstico, el CNA comenzó a elaborar regímenes alimentarios y cumplir con las exigencias de proveer una dieta equilibrada y a bajo costo, jugando un papel fundamental el profesor de nutrición de la Universidad de Chile, Dr. Jorge Mardones Restat, que desde su cargo de Secretario elaboró cartillas informativas para ser utilizadas en los actuales y futuros restaurantes populares²¹. El enfoque buscaba ser absolutamente médico, priorizando un régimen completo y no un listado de platos aislados ofrecidos a las personas, para lo cual se optó por privilegiar uno o dos guisos que cumplieran con los regímenes calóricos aceptados en la época.

Los estudios del CNA indicaban que además del costo de la vida lo que incidía en las deficiencias alimentarias era la ausencia de nociones de buena alimentación, a lo cual debían ayudar los restaurantes ofreciendo un menú que educara en la ciencia de la nutrición. Por ello, y de modo complementario, el CNA inició en agosto de 1937 la publicación en la prensa de menús económicos adaptados a las exigencias nutritivas y al presupuesto familiar²². Un aspecto no menor fue la elaboración de menús que se adecuaban a los cambios bruscos de precios, como era común con las verduras y las papas, para lo cual se llamó a la población a su reemplazo por productos de menor valor. Otra dificultad que podía hacer insostenible la existencia futura de los restaurantes era el aumento de los costos de funcionamiento, al estar obligados a ofrecer raciones a bajo precio en un contexto de alta inflación, lo que a decir del CNA exigiría aumentar los aportes del Estado, disminuyendo aquellos destinados a revertir el problema

²⁰ Consejo Nacional de Alimentación, *Memoria anual, 1937*, sin datos de edición, p. 19.

²¹ Consejo Nacional de Alimentación, *Regímenes alimenticios para restaurantes económicos*, sin datos de edición, 1938. Además, Mardones, Jorge y Lidia Contreras, *Regímenes alimenticios para Restaurantes económicos de adultos*, Santiago, Imprenta Leblanc, 1939.

²² Consejo Nacional de Alimentación, *Memoria anual, 1937*, op. cit., p. 16.

alimentario de niños y mujeres, argumento que sería utilizado por los sectores críticos, como veremos en la próxima sección.

Fue durante el gobierno de Pedro Aguirre Cerda (1938-1941) que se buscó institucionalizar aún más el servicio, aumentando las atribuciones del Estado en la creación y funcionamiento de los restaurantes. El gobierno reconoció la importancia que tenía la entrega de alimentos nutritivos a bajo costo, ofreciendo un mayor conocimiento sobre la nutrición y dietética, junto con regular el consumo de alcohol de la población²³. Con ese objetivo se dictó el decreto supremo n°3.283 del 30 de junio de 1939 que organizaba los restaurantes y hospederías populares, integrando en un mismo servicio las funciones de alimentación y de residencia para la población flotante del país, formada por desplazados del campo y extranjeros, especialmente en los puertos y zonas fronterizas. Administrativamente esto supuso sacar el SRP de la Comisión de Cesantía, pasando a ser una Dirección General autónoma²⁴.

La situación del país era grave por los efectos que el reciente terremoto de Chillán (enero de 1939) había provocado en el déficit habitacional, agravado por las necesidades de las familias que se habían quedado sin hogar y del personal que se ocupaba de las labores de reconstrucción. El decreto n°3.283 establecía que las Juntas de Vigilancia debían fiscalizar las hospederías y restaurantes, recaudando los fondos necesarios para subvencionar su creación y funcionamiento, aunque solo los intendentes, gobernadores, subdelegados e inspectores estaban autorizados a solicitar al SRP su creación. Estos fondos serían complementados con los entregados por el Estado, los que servirían para financiar la instalación de los locales, que debían funcionar al costo, obteniendo una pequeña ganancia para amortizar la inversión, para luego funcionar sin ganancias ni pérdidas. Los artículos 21 y 22 del decreto supremo n°3.283 mostraron el afán centralizador del gobierno, al establecer que todos los establecimientos debían pasar a depender del SRP, prohibiendo que los particulares usaran el nombre de restaurante u hospedería popular y otras denominaciones que indujeran a engaño o error.

De forma paralela, el SRP, bajo la dirección de Víctor Celis, estableció en el local de Quinta Normal una escuela para administradores, teniendo “por objeto formar un personal especializado que sepa controlar y dirigir en forma eficiente

²³ En el mensaje presidencial ante el Congreso Nacional, Pedro Aguirre Cerda valoró la labor del SRP, ahora bajo la dirección de Víctor Celis. Citado en un reportaje especial sobre los restaurantes populares en *La Hora*, Santiago, 25 de junio de 1939.

²⁴ *Frente Popular*, Santiago, 3 de agosto de 1939. El Intendente en su calidad de principal autoridad política de la Provincia de Santiago, tenía un papel de asesoría en el SRP. Al respecto, véase Archivo Nacional, *Intendencia de Santiago*, vol.1014, vol. 1020, vol. 1022 de 1939.

un restaurante²⁵. La Escuela Experimental de Administradores Eónomos contaba con más de cuarenta alumnos, los cuales luego de realizados los cursos eran destinados a la administración de los distintos locales repartidos por el país²⁶. Uno de los cursos destacados por la prensa fue el ofrecido por el dietista húngaro Stephen Kémeny dictado en la Escuela de Enfermeras de la Junta Central de Beneficencia²⁷.

Es difícil tener claridad sobre el número real de restaurantes populares existente en la capital. Las cifras no son precisas, en otros casos contradictorias y muchas veces ofrecen índices generales. La prensa y los informes del SRP son las mejores fuentes disponibles, aunque sus cifras hay que utilizarlas con precaución. En noviembre de 1937, el editorialista Carlos Charlín llamaba a extender el servicio a la clase media, en particular los empleados, calculando entre tres y cuatro su existencia en Santiago²⁸. *El Mercurio* informaba un poco antes de la existencia de tres locales, ubicados en las calles Portugal, Castro y Politeama (Estación Central)²⁹. Según el SRP, hacia mediados de 1937 existían en el país quince comedores públicos, tanto privados como estatales, que habían ofrecido un total de 600.000 raciones en tres meses, proyectando la creación de cincuenta para 1938³⁰. Sin embargo, esto no ocurrió y su extensión se vio limitada por problemas presupuestarios, informándose que hasta mediados de 1938 solo existían once restaurantes fuera de la capital, en las ciudades de Iquique, Antofagasta, Copiapó, La Serena, Valparaíso, Rancagua, San Fernando, Curicó, Talca, Linares y Cauquenes³¹. Los recursos entregados hasta febrero de 1938 correspondían a \$401.000, de los cuales cerca de \$226.000 se habían ocupado para la habilitación de inmuebles y compra de mobiliario³². De acuerdo a un informe de Aníbal Alfaro, Director del Departamento de Municipalidades, muchas comisiones locales solicitaban recursos sin un exhaustivo plan presupuestario y las autoridades no realizaban visitas a terreno, todo con la finalidad de apurar la inauguración de los establecimientos³³. Así, muchos de éstos disponían de partidas

²⁵ *La Hora*, Santiago, 25 de junio de 1939.

²⁶ La administradora del local de Talagante era la profesora de Economía Doméstica, Mercedes Vergara de Carvajal “quien fue nombrada luego de haber hecho el curso de especialización en la Escuela que tiene la Jefatura del Servicio...”, *El Mercurio*, Santiago, 9 de septiembre de 1939.

²⁷ *La Hora*, Santiago, 25 de junio de 1939.

²⁸ *Zig-Zag*, Santiago, 26 de noviembre de 1937.

²⁹ *El Mercurio*, Santiago, 4 de abril de 1937.

³⁰ Servicio de Restaurantes Populares, *Conferencia sobre alimentación*, op. cit., p. 16.

³¹ A esto hay que agregar un restaurante inaugurado en septiembre de 1937 por la Municipalidad de Coronel, *La Región*, Coronel, 8 de julio de 1937.

³² *Boletín Municipal de la República*, Santiago, n°94, mayo de 1938, p. 9.

³³ *Ibidem*, p. 10.

presupuestarias sin utilizar, impidiendo la creación de nuevos restaurantes. En cifras globales, el mismo informe calculaba en 600.000 las raciones vendidas y en 100.000 destinadas para el consumo en los hogares. Bajo el gobierno de Pedro Aguirre Cerda, la construcción de restaurantes populares aumentó, inaugurándose en el curso de 1939 dos locales en Viña del Mar y dos en Valparaíso, además de otros en Parral, San Carlos, Concepción, Talcahuano, Chiguayante, Penco y Tomé, que correspondían a la zona afectada por el terremoto de enero de 1939³⁴. Se fomentó también la creación de restaurantes y hospederías para los empleados, solicitándose al Director General de Ferrocarriles la implementación de un plan que contemplara su creación en las ciudades de Ovalle, Valparaíso (Cerro Barón), Santiago (San Eugenio), San Bernardo, Chillán, San Rosendo y Valdivia, con un público potencial, entre obreros y empleados, de 3.400 personas³⁵. La política de extensión del servicio a los empleados, prosiguió con el proyecto de instalación de uno en la Caja de Ahorros de Valparaíso, calle Prat, “sector que viene a ser el centro de las actividades de todos los empleados de este puerto”³⁶. En octubre de 1939, el Consejo Nacional de Mujeres inauguró en su sede social un restaurante para las empleadas que trabajaban en el centro de Santiago³⁷. De esta forma, y de acuerdo a datos ofrecidos por la dirección del SRP, para el ejercicio de 1939 ya existían 24 locales en todo el país, ofreciendo un número de 1.002.688 raciones entre noviembre de 1938 y abril de 1939, con una atención cercana a 334 mil personas³⁸.

*Los restaurantes populares: “alimentación abundante, sana y barata”*³⁹

Sin considerar la propuesta del Instituto Bacteriológico de crear una clínica o restaurante nutricional y un temprano proyecto de la Municipalidad de Viña del Mar⁴⁰, al parecer el primer restaurante popular creado en Chile por una

³⁴ *La Hora*, Santiago, 25 de junio de 1939.

³⁵ *Ibidem*.

³⁶ *La Hora*, Santiago, 8 de julio de 1939. Se proyectaba que el valor del plato fluctuaría entre \$0.80 y \$1.40, casi el doble del valor de un plato en un restaurante para obreros en Santiago.

³⁷ A la inauguración asistió el Presidente de la República, Pedro Aguirre Cerda, su esposa y parte de su gabinete, *El Mercurio*, Santiago, 22 de octubre de 1939. El valor del menú era de \$3.

³⁸ *Revista de Asistencia Social*, n°4, diciembre de 1939, p. 521; *La Hora*, Santiago, 25 de junio de 1939.

³⁹ *La Prensa del Tercer Distrito*, Santiago, 15 de agosto de 1936.

⁴⁰ En la clínica nutricional se daría de comer gratis “para conocer el valor nutritivo de toda clase de alimentos, tanto en individuos sanos y enfermos, como en trabajadores y cesantes”, *La*

autoridad pública ocurrió en la comuna de Providencia en agosto de 1936, bajo la iniciativa de su alcaldesa Alicia Cañas. Electa como independiente en 1935, se le reconoce como la primera mujer en ser elegida alcaldesa por elección popular, luego de la reforma de 1934 que permitió el voto de las mujeres en las elecciones municipales⁴¹. Su mandato se caracterizó por las obras de remodelación que llevó a cabo en la comuna y los tintes modernistas que impuso en su urbanización, proyectando un modelo de ciudad jardín. Con la asesoría del arquitecto alemán Oscar Prager se diseñaron las avenidas Pocuro y Los Leones, y el Parque Andrés Bello⁴².

De acuerdo con las fuentes de la época, en especial la prensa municipal, la gestión de Alicia Cañas se caracterizó por destinar parte importante del presupuesto a enfrentar los serios problemas sociales que afectaban a la comuna, preocupándose prioritariamente de inyectar recursos a la asistencia pública, la creación de un nuevo policlínico, subvenciones a escuelas primarias, la Gota de Leche y la maternidad del Hospital El Salvador, a lo que había que sumar los aportes a la seguridad social en calidad de empleador. Analizando el presupuesto de la Municipalidad de Providencia para el año 1938, las cifras generales arrojan unos ingresos por un monto de \$ 2.690.457, de los cuales \$ 1.980.656 se destinaban a cubrir los gastos del ítem de sanidad y bienestar, lo cual incluía el personal médico y administrativo de la asistencia pública, los aportes a las cajas de empleados municipales y a la Caja del Seguro Obrero y otros gastos generales, lo que incluía la administración del restaurante popular por un monto de \$15.000 anuales⁴³. Es decir, en Providencia cerca de un 74% de los ingresos totales se destinaban a gasto social. En el presupuesto de 1941, las cosas no habían cambiado mucho, agregando la contratación de una *ecónoma* para la gestión del restaurante con el grado 19° y un sueldo anual de \$7.200⁴⁴.

Hora, Santiago, 26 de abril de 1936. Por su parte, la Municipalidad de Viña del Mar resolvió destinar 100 mil pesos a la creación de un restaurante popular, sin embargo, su implementación no fue inmediata, *La Hora*, Santiago, 18 de junio de 1936.

⁴¹ Sobre la participación creciente de las mujeres en la política, véase Gaviola, Edda, et al., *Queremos votar en las próximas elecciones*, Santiago, Centro de análisis y difusión de la condición de la mujer, 1986.

⁴² Viveros, Marta, *Oscar Prager, El arte del paisaje*, Santiago, Fyrma Gráfica, 1997.

⁴³ Municipalidad de Providencia, *Presupuesto para 1938*, Santiago, Imprenta Imperial, 1938.

⁴⁴ Municipalidad de Providencia, *Presupuesto para 1941*, Santiago, Talleres Gráficos Casa Nacional del Niño, 1941, p. 6. Es necesario constatar que un médico con el grado 21°, en la misma partida presupuestaria, tenía un sueldo de \$6.000 anuales. El restaurante popular tenía asignado \$12.000.

Es en este contexto de fuerte inyección de recursos en materia social que surgió la iniciativa de crear un restaurante popular que ofreciera comida nutritiva de bajo costo a la población más pobre. Para su instalación se eligió una antigua casona ubicada en Av. José Manuel Infante sector Las Lilas (hoy Eliodoro Yáñez), que había servido como local a una antigua escuela primaria (véase fotografía n°1)⁴⁵. Este sector sur de Providencia era el más populoso al estar muy cerca de la Población San José, la cual había sido fundada por el Patronato del mismo nombre albergando a artesanos y obreros. Si bien era un área residencial, con muy pocas fábricas y cercana a zonas de cultivo, diferentes estudios habían desnudado las condiciones precarias en las cuales vivían algunos grupos obreros. En 1938 se publicó un estudio del abogado y ensayista Eduardo Hamilton que encuestó a 164 familias obreras, estableciendo que cerca del 90% de los encuestados no alcanzaba a consumir un mínimo de calorías⁴⁶.

La responsabilidad en la creación del restaurante estuvo a cargo del regidor Guillermo Martínez, utilizando los fondos de libre disposición del presupuesto municipal (\$15.000), además de donaciones de distintas empresas. La prensa comunal apoyó la obra, considerándola como un primer paso en ayuda de los más necesitados:

Al estilo de otros países que facilitan la alimentación popular se ha querido ensayar aquí un sistema nutritivo e higiénico y barato, capaz de ahinciar en los hábitos del pueblo, que por falta de enseñanzas adecuadas y de costumbres que solo la tradición mantiene, descuida de modo grave su alimento justamente cuando la carestía de la vida pone a prueba salarios y jornales⁴⁷.

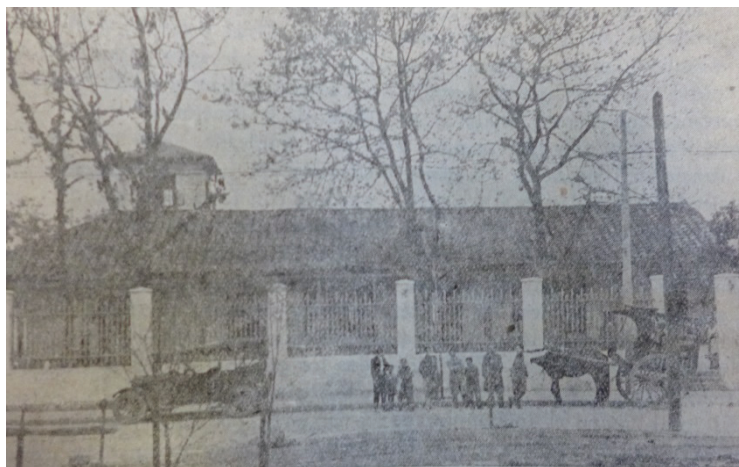
Su inauguración se llevó a cabo el domingo 9 de agosto de 1936, con la asistencia del Presidente de la República, Arturo Alessandri, y del Ministro del Interior, Luis Cabrera Negrete, además de otras autoridades.

⁴⁵ En otras oportunidades se le ubica en Av. J. M. Infante con Av. Francisco Bilbao.

⁴⁶ Hamilton, Eduardo, *Tienen derecho a vivir*, Santiago, Ediciones Ercilla, 1938.

⁴⁷ *La Prensa del Tercer Distrito*, Santiago, 8 de agosto de 1936.

Fotografía N°1



Casona de Restaurante Popular de Providencia, Av. J.M. Infante.
Fuente: *Boletín Municipal de la República*, n°73, agosto 1936

Si bien los diagnósticos sobre la alimentación popular eran compartidos por todos, con la creación del restaurante no se buscaba ofrecer una solución definitiva al problema de las carencias alimentarias de la población de escasos recursos, lo que suponía aspectos más estructurales. En algunos casos su creación se enmarcó en los debates que cruzaban a la sociedad santiaguina de la época sobre la crisis que el país vivía y el temor de que los sectores populares se dejaran arrastrar por ideologías contrarias al orden social. Así lo dejó en claro el regidor Ramón Achondo Godoy, en el discurso inaugural del restaurante:

Para conjurar tanto mal es necesario que el pensamiento nacional se unifique a fin de que gobernantes y gobernados impidan la infiltración de malsanas ideas que llevan envueltas la desolación y el desmembramiento de la paz social. Y, si anotamos el peligro inminente que entrañarían las reacciones violentas, dada la intensidad de los sufrimientos y miserias de nuestros proletarios, vemos con igual claridad la obligación de remediarlos⁴⁸.

Al respecto es interesante el artículo de Luis Barriga publicado en el *Boletín Municipal de la República* donde llamaba a reconocer el papel que debían tener los municipios en la solución de los problemas sociales, en particular el

⁴⁸ *La Prensa del Tercer Distrito*, Santiago, 15 de agosto de 1936.

de la alimentación popular. Valorando la labor de la alcaldesa de Providencia, señalaba:

La forma en que funcionan los comedores públicos de Providencia, viene a confirmar, que existen grandes recursos para aliviar la situación económica del pueblo, cuando se ha llegado al convencimiento de que vivimos una época donde la labor en colectividad, en vastos grupos, en grandes masas, que a su vez responden a zonas industriales y comerciales, traen obligatoriamente un sistema colectivo para procurarse, sin pérdida de tiempo y dinero, las subsistencias⁴⁹.

El editorial de la *Prensa del Tercer Distrito* ligaba la próxima inauguración del local a la obra social de la Municipalidad y al interés de la alcaldesa en asistir a los más pobres:

El Restaurant Popular satisfará una necesidad y aborda la solución de uno de los problemas más arduos del momento, cual es el de facilitar la subsistencia a la gente pobre, cuyos salarios y jornales han quedado al margen del costo de la vida, siempre en marcha ascendente en disfavor del proletariado⁵⁰.

El restaurante de la comuna de Providencia estaba conformado por dos grandes comedores con mesas para seis personas y cubiertas de hojalata, proyectado para atender a cerca de 400 personas. Se cuidaba en especial el tema de la higiene, ofreciendo a los comensales el servicio de lavatorios y un aseo permanente de la cocina y bodega, todo acompañado por la atención de señoritas educadas y perfectamente uniformadas (véase fotografía n°2)⁵¹. El menú diario comprendía tres guisos diferentes, que podía incluir charquicán, cazuela o porotos, además de pan, té y postre. Se podía optar por un solo plato a costo de \$0.40 o el menú completo por un total de \$1.20. En las primeras semanas había sido todo un éxito:

El público ha respondido a las esperanzas que se cifraron en él: sabe aprovechar sus beneficios; se conduce con absoluta corrección; aprovecha los lavatorios, el jabón y las peinetas y se presenta a los comedores, limpias las manos, lavada la cara y peinado el cabello. Nadie escupe en los pisos y nadie, tampoco, pretende fumar dentro de los comedores⁵².

⁴⁹ *Boletín Municipal de la República*, Santiago, n°75, octubre de 1936, p. 7.

⁵⁰ *La Prensa del Tercer Distrito*, Santiago, 8 de agosto de 1936.

⁵¹ *La Prensa del Tercer Distrito*, Santiago, 15 de agosto de 1936.

⁵² *Ibidem*, p. 32.

Fotografía N°2



Uno de los comedores del restaurante popular de Providencia.
Fuente: *Boletín Municipal de la República*, n°73, agosto 1936

Sin embargo, no todos los sectores estuvieron de acuerdo con la instalación de un restaurante popular en Providencia. Desde la propia prensa local algunas personas manifestaron su oposición, denunciando los déficits financieros y el exceso de burocracia que generaría, en particular con la decisión del gobierno de extender su número a diferentes puntos del país. Se argumentaba que ya existían cocinerías y pensiones que ofrecían comida a precios módicos a cargo de familias que se contentaban con mínimas ganancias, sin necesidad de aumentar los empleos del Estado:

La creación de estos establecimientos, que no es recomendable ni aun en los países en que el tipo de vida del rico y del pobre no ofrece los contrastes irritantes que entre nosotros, se va a convertir al cabo de poco tiempo en un nuevo servicio público, con una dirección general a la cabeza; con órganos provinciales o regionales de fiscalización y con órganos locales, o sea con restaurantes atendidos por un cuerpo de empleados bien rentados, entidades que van a sustituir, sin ninguna necesidad, como no sea la de fomentar el pulpo burocrático, las viejas pensiones y cocinerías...⁵³.

El problema —se decía— no era la falta de lugares donde comer, sino de dinero para pagar esa comida, en muchos casos encarecida por las deficiencias en la

⁵³ *El Heraldo de Ñuñoa*, Ñuñoa, 7 de agosto de 1937.

comercialización de los alimentos, debiendo el Estado intervenir en esa área y no en la producción y el consumo:

Por otra parte, los verdaderos socialistas están de acuerdo en que el Estado no debe intervenir ni en la producción ni en el consumo, aunque puede y a veces, debe dirigirlos; pero en cambio tiene la obligación social de intervenir en el comercio, porque es aquí donde pueden producirse principalmente los abusos, en la forma de acaparamiento, especulación y usura...⁵⁴.

Esta nota de prensa fue contestada por una carta al editor del periódico de Ñuñoa de parte del médico Alejandro González —médico jefe de la Asistencia Pública de la misma comuna— apelando a los argumentos sanitarios y educacionales para apoyar la experiencia de la Municipalidad de Providencia. En el fondo se señalaba que el problema de la alimentación era más bien social y médico que puramente económico y que los restaurantes populares eran excelentes escuelas de divulgación científica, al ofrecer una comida balanceada y nutritiva. La higiene era otro aspecto a destacar de sus ventajas por sobre las cocinerías, muchas de las cuales ofrecían raciones más baratas pero confeccionadas con materiales de muy baja calidad⁵⁵. Además, como se informó en la prensa, muchas de estas cocinerías se dedicaban más al expendio de alcohol⁵⁶. Fue en torno a estos dos criterios —el médico y el económico— que se articularon las visiones y discusiones sobre la legitimidad de los restaurantes como vía para solucionar la mala alimentación de las clases más pobres, y de una u otra forma las autoridades, tanto municipales como del gobierno, debieron responder a esos dos argumentos para seguir asegurando su existencia.

Es así como el SRP, consciente de las críticas por el costo que significaba para el Estado la mantención de un sistema que arrojaba pérdidas al presupuesto de la nación, proyectó una modalidad semi-comercial y descentralizada que progresivamente se fuera haciendo autosustentable, aunque en la práctica el sistema siempre requirió de algún tipo de ayuda estatal.

Otra experiencia interesante en la promoción de los restaurantes populares fue la labor desarrollada en la Municipalidad de Santiago por Graciela Contreras de Schnake, alcaldesa entre 1939 y 1940 gracias a su nominación por el presidente Aguirre Cerda⁵⁷. Esposa del dirigente socialista Oscar Schnake, había tenido una

⁵⁴ *El Heraldo de Ñuñoa*, Ñuñoa, 20 de noviembre de 1937.

⁵⁵ *El Heraldo de Ñuñoa*, Ñuñoa, 27 de noviembre de 1937.

⁵⁶ *La Hora*, Santiago, 12 de marzo de 1939.

⁵⁷ Existen diferentes estudios que han hecho referencia a Graciela Contreras al mando de la Municipalidad de Santiago entre 1939 y 1940, incluso señalando equivocadamente que fue la

destacada participación en la lucha del movimiento de las mujeres por el derecho a voto y en la formación de la *Acción de Mujeres Socialistas*, proponiéndose desde el municipio llevar a cabo el programa del Frente Popular, especialmente en materia social. Así lo señaló en diversas entrevistas y en su programa comunal, destacando su acción en favor de la infancia desvalida, la solución al problema de la alimentación, la promoción de actividades culturales a través de paseos y vacaciones a los trabajadores, entre otras. Si bien su programa quedó trunco producto de su renuncia sorpresiva en 1940, para nuestro estudio es importante la promoción que hizo de las ferias libres y de los restaurantes populares para garantizar una mejor alimentación al pueblo.

En la época, los estudios sobre la alimentación de la población no solo se centraban en diagnosticar los malos hábitos alimentarios y los déficits nutricionales de las familias más pobres, además había un cierto consenso en señalar la mala distribución que tenían los alimentos en la ciudad, producto de los controles que llevaban a cabo las autoridades por razones sanitarias, la fijación de precios y las especulaciones que la acompañaban, junto a los monopolios de todo tipo⁵⁸. Era precisamente esto lo que se buscaba atacar con la creación de las ferias libres y los restaurantes. Por ejemplo, en Santiago existía un sistema de abasto centralizado en el Mercado Central, la Vega Central, el Matadero Municipal y el Mercado Poniente⁵⁹, que no facilitaba la oferta de alimentos a todos los sectores de la capital, lo que sumado al sistema de consignatarios que mediaban entre los productores y consumidores, hacía que para muchos fueran los responsables del alza de precios que se observaba en los años 1930. Por esta razón, Graciela Contreras se propuso, desde que asumió en la alcaldía en enero de 1939, enfrentar el alza del costo de la vida, facilitando tanto la creación de ferias libres como de restaurantes. Las primeras permitirían –se señalaba– acercar a productores y consumidores en espacios libres de todo impuesto o gravamen, rompiendo con el monopolio de los expendios municipales, y los segundos ayudarían a ofrecer comida nutritiva a los trabajadores y población de escasos recursos. Si bien no hubo un apoyo directo, ni menos un financiamiento por parte de la Municipalidad, como sí ocurrió en Providencia, Graciela Contreras facilitó la instalación de restaurantes en la comuna.

primera alcaldesa en dirigir un municipio en Sudamérica, aunque no hay estudios que se hayan dedicado a abordar su gestión comunal en específico.

⁵⁸ Sobre el alza de precios y la acción del Comisariato de Subsistencias y Precios en los años 1930 y 1940, véase Rodrigo Henríquez, en “*Estado Sólido*” ... op. cit.

⁵⁹ Salazar, Gabriel, *Las Ferias libres. Espacio residual de soberanía ciudadana*, Santiago, Sur Ediciones, 2003.

Un caso emblemático correspondió a la inauguración, a comienzos de junio de 1939, de un restaurante popular y residencial en la calle San Diego, a cargo de Provelia Gaete de Ortega, hermana del diputado socialista Carlos Gaete. Al almuerzo inaugural asistieron la alcaldesa de Santiago, los senadores Marmaduke Grove y Elías Lafferte, los diputados Carlos Gaete, Jorge González von Marées y José Vega, junto a autoridades de gobierno⁶⁰. La revista del Partido Socialista *Rumbo* presentó este restaurante como parte de la política social del gobierno de Pedro Aguirre Cerda:

Ofreció la manifestación el camarada Carlos Gaete, a nombre de su hermana, quien entre otras cosas, dijo que con este acto dejaba entregado al público y a los camaradas este restaurante que a un bajo precio ofrecía comida sana y abundante, como un medio de colaborar con la tarea emprendida por el Presidente de la República, Excmo. señor don Pedro Aguirre Cerda, y que esperaba contar con el apoyo de todos para lograr éxito, expresando a continuación que agradecía la presencia del camarada Schnake, del camarada Grove y de todos los miembros de los Partidos de Izquierda⁶¹.

Así, la experiencia pionera de Providencia se extendió a distintas partes de la capital. El 29 de junio de 1939, el Intendente de Santiago, Augusto Rivera, participó de la inauguración de un restaurante en San Pablo n°3160 (casi al llegar a Matucana). Junto con destacar la importancia de entregar alimentación nutritiva y a bajo costo, señaló que en las afueras del local existiría un bazar “donde las esposas e hijas de los obreros y empleados podrían llevar el producto de sus trabajos caseros para ser expendidos al público al precio que ellas desearan”⁶². Además, la prensa dio a conocer el funcionamiento de un restaurante popular en la fábrica Famae, Pedro Montt n°1744⁶³.

La prensa publicaba cada cierto tiempo el menú que se ofrecía. Por ejemplo, *El Mercurio* dio a conocer en 1937 el menú de tres locales ubicados en las calles Portugal, Castro y Politeama (Estación Central), que incluían: salpicón, cazuela de vaca, empanadas, porotos, frutas, mote con huesillo y té, a un costo de \$0.40 el plato y \$0.30 el postre⁶⁴. Posteriormente se dio a conocer un menú consistente en salpicón, carbonada de guatitas, bacalao con arroz, porotos y un postre de mote con huesillos, al mismo valor que el anterior. En marzo de 1939

⁶⁰ *Rumbo*, n°1, Santiago, junio de 1939.

⁶¹ *Ibidem*, p. 25.

⁶² *El Mercurio*, Santiago, 30 de junio de 1939.

⁶³ *El Mercurio*, Santiago, 22 de octubre de 1937. Agradezco esta información, junto a otros datos aportados, al investigador Jorge Gaete.

⁶⁴ *El Mercurio*, Santiago, 4 de abril de 1937.

se informó de la existencia de un restaurante en Mapocho, sector de Quinta Normal, cuyo menú comprendía cazuela de vaca a \$0.50, papas con tomate a \$0.40, guiso de mote a \$0.40, fruta a \$0.30, una porción de pan a \$0.20, una ración de vino a \$0.30, té o café a \$0.20⁶⁵. De esta forma, y según los datos recogidos en la prensa, la inflación no habría afectado el precio de las raciones, manteniéndose en torno a los \$0.40 el plato de comida entre 1936 y 1939.

Cuadro N°1
Valor menú en restaurantes populares

	Plato	Pan	Vino	Té-café	Postre
1936	0,40	-----	-----	-----	0,30
1937	0,40	-----	-----	0,20	0,30
1939	0,40	0,20	0,30	0,20	0,30

Fuente: *La Prensa del Tercer Distrito*, 15-08-1936; *El Mercurio*, 4-04-1937, 22-10-1937 y 1-03-1939

Sin embargo, no todos los sectores estuvieron de acuerdo con la utilidad de los restaurantes y su disposición a ofrecer comida abundante y barata. El periódico *Frente Popular*, inmerso en una campaña de denuncias por el alza en el costo de la vida, llevó a cabo una serie de reportajes durante el verano de 1940, cuestionando tanto las ferias libres como los restaurantes. Particularmente se criticó que el mejoramiento de las raciones alimenticias se hubiera hecho a costa del alza en los precios⁶⁶. Es interesante una entrevista realizada al obrero Alfonso Carvajal que asistía al local de la calle Portugal, la que por su valor testimonial transcribimos íntegramente:

-La idea del Gobierno de crear estos establecimientos está muy buena -decía el trabajador-, pero aún no se ha cumplido la finalidad para que fueron creados. ¿Se subieron los precios? ¿Y qué?... La comida sigue peor, pero dejó constancia que ahora último ha mejorado un poco, pero "poco".

Se lleva la manga a la boca y se limpia la saliva de los labios. Se sirve apresuradamente algunas cucharadas de porotos y sigue:

-Es necesario que el Gobierno o quien esté a cargo de este servicio se preocupe en mejorar la calidad de los alimentos a fin de que uno quede "a tono y no solo tibia", después de almorzar. Además, sale realmente caro, pues se debe tener

⁶⁵ *El Mercurio*, Santiago, 1 de marzo de 1939.

⁶⁶ *Frente Popular*; Santiago, 19 de marzo de 1939.

en cuenta que muchos no tenemos trabajo fijo. Y parece que cuando uno está cesante siente más hambre. Por eso, comida consistente y barata debe ser el lema de la Dirección de los Restaurantes Populares.

Don Alfonso Carvajal se levanta. Se pone el sombrero y se retira apresuradamente, pues a la una debe estar en el trabajo⁶⁷.

La entrevista nos resulta interesante en al menos dos aspectos. En primer lugar, se hacía una valoración positiva del servicio, aunque se reclamaba por una comida más abundante, a contrapelo de las políticas de alimentación del periodo que hablaban más bien de una comida “nutritiva”, que cumpliera con las necesidades energéticas de los trabajadores que realizaban trabajos medianos y pesados. En segundo lugar, se entrevista a un trabajador que declara no tener trabajo fijo y que solicita un plato de porotos que, de acuerdo a otro reportaje, valdría \$0.80 pesos, sin poder optar a un menú completo. En su caso, queda claro que iba al local para almorzar en forma rápida, aprovechando la pausa del mediodía y así volver a sus actividades a la una de la tarde, solución que precisamente buscaban ofrecer los restaurantes.

A partir de toda esta información es posible determinar si los restaurantes populares realmente sirvieron para ofrecer alimentación a bajo costo. Para ello utilizamos las estadísticas de salarios promedio de algunas industrias. Por ejemplo, para los años 1935, 1936 y 1937, un jornal en las industrias urbanas alcanzaba en promedio \$11, en la minería \$14 y en el transporte \$13. Si consideramos que un menú tradicional (plato principal, pan, vino y fruta) podía costar entre \$1,20 y \$1,50, esto representaba, aproximadamente, el 12% del ingreso diario de un trabajador urbano⁶⁸.

Cuadro N°2
Jornales pagados a trabajadores (promedios)

	Minería	Cervecería	Transporte	Metalurgia	Papeles
1935	14,74		13,68	14,77	
1936		10,30			16,50
1937		11,40			18,70

Fuente: *Anuario Estadístico* (1935); *Anuario Estadístico* (1937)

⁶⁷ *Frente Popular*; Santiago, 20 de marzo de 1939.

⁶⁸ Tomando el ingreso actual de un trabajador urbano, que gana \$300.000 mensuales, su jornal sería de \$10.000 diarios, es decir el menú completo costaría \$1.200, cifra que corresponde al 12% de su ingreso diario.

Hay un último aspecto importante de abordar, y que comprendía uno de los objetivos declarados de los restaurantes populares, como era el ofrecer una comida nutritiva y que cumpliera con las necesidades energéticas de los trabajadores. Las encuestas de nutrición del periodo establecieron como criterios nutricionales la división de la población trabajadora en tres tipos de regímenes: aquella que realizaba trabajos livianos, medianos y pesados. Cada una requería aportes calóricos diferenciados: 2.500 calorías para los trabajos livianos (empleados), 3.000 para los medianos y 3.500 para los pesados. Las recomendaciones del CNA apuntaban a ofrecer ese régimen calórico en tres comidas diarias (desayuno, almuerzo y cena), de tal forma de cumplir con una alimentación balanceada en proteínas, minerales y vitaminas. Los guisos eran clasificados de acuerdo a su contenido de prótidos o proteínas, sugiriéndose que se sirvieran platos abundantes con el fin de alcanzar las 500 calorías recomendadas por guiso, obligando a los trabajadores que realizaban trabajos pesados a consumir un segundo plato.

De esta forma, el CNA recomendó los siguientes regímenes calóricos:

Cuadro N°3
Regímenes calóricos de restaurantes populares

DESAYUNO	EMPLEADOS	TRABAJO MEDIANO	TRABAJO INTENSO
Leche, 150 g	100 calorías	100 calorías	100 calorías
Azúcar, 15 g	60 calorías	60 calorías	60 calorías
Café	—	—	—
Sándwich	350 calorías	350 calorías	350 calorías
ALMUERZO			
Guiso 1 con ensalada	—	500 calorías	500 calorías
Guiso 2 con ensalada	500 calorías	500 calorías	500 calorías
Pan, 160 g	400 calorías	400 calorías	400 calorías
1 fruta, 100 g	60 calorías	60 calorías	60 calorías
Té o café con leche, 50 g	30 calorías	30 calorías	30 calorías
Azúcar, 10 g	40 calorías	40 calorías	40 calorías

CENA			
Guiso 1 con ensalada	_____	_____	500 calorías
Guiso 2 con ensalada	500 calorías	500 calorías	500 calorías
Pan, 160 g	400 calorías	400 calorías	400 calorías
1 fruta, 100 g	60 calorías	60 calorías	60 calorías
Café	_____	_____	_____
Azúcar, 10 g	40 calorías	40 calorías	40 calorías
TOTAL, DÍA	2.540 calorías	3.040 calorías	3.540 calorías

Fuente: CNA, *Regímenes alimenticios para restaurantes económicos*, 1938, p. 6

Estos datos nos permiten cruzar los dos tipos de información que hemos ofrecido en las páginas precedentes: el costo de la alimentación y su aporte calórico. Para un trabajador urbano que realizaba un trabajo mediano o pesado, cumplir con las exigencias calóricas de 3.000 y 3.500 calorías respectivamente, le significaba desembolsar entre un 32% y un 38% de su ingreso diario, transformándose en una real solución al problema del acceso a una alimentación barata y nutritiva. El problema radica en que estos costos correspondían a un solo trabajador, haciendo abstracción del resto de la familia, la crítica más reiterada que se le hizo a los restaurantes populares, a saber, el no intervenir en el núcleo familiar. Por ejemplo, en una entrevista de *El Mercurio* al Ministro del Interior, Matías Silva, en marzo de 1938, se le consultó sobre el hecho de que estos locales alejaban a los trabajadores de sus hogares y restaban recursos a la economía familiar. A lo cual el Ministro contestó lo siguiente:

Estimo que en este concepto hay una apreciación errónea. Antes de que existieran los Restaurantes Populares la gran mayoría de los obreros se arranchaba en las cocinerías y no iba a sus casas por el escaso tiempo de que disponen para almorzar y porque sus habitaciones quedan muy retiradas. También se arguye que se ha perjudicado a un comercio modesto. Sin embargo, he tenido conocimiento de que los restaurantes han servido de modelo a las cocinerías, las que han mejorado la comida e higienizado sus locales⁶⁹.

⁶⁹ *El Mercurio*, Santiago, 11 de marzo de 1938.

Bajo la apreciación del ministro Silva, los restaurantes no eran culpables de los problemas que podían afectar a la economía familiar, significando un verdadero avance en la calidad de los alimentos consumidos. La solución debía venir de otro lado: o toda la familia asistía a los restaurantes a servirse sus tres comidas diarias o los trabajadores debían acceder a un menú modesto para suplir con lo mínimo las exigencias calóricas diarias. Lo primero habría significado una sangría enorme a la economía familiar, por lo cual, al parecer, no pocos optaron por la estrategia del obrero Alfonso Carvajal (entrevistado por el periódico *El Frente Popular* en 1939), es decir, consumir un solo plato. Si bien las autoridades promovieron la entrega de raciones a domicilio, parece que no fueron masivas⁷⁰. Por otra parte, la propuesta de crear una “cocina ambulante” que recorriera las obras en construcción no fue implementada⁷¹.

Las limitantes expuestas en la implementación de los restaurantes y las decisiones a las cuales fueron obligados muchos trabajadores puede explicar que las encuestas de los años 1930 mostraran, de manera sostenida, que en torno a un 30% de la población no cumplía con las exigencias nutricionales mínimas requeridas para sus actividades diarias⁷², pese al interés de las autoridades en apoyar esta inédita y desconocida política de alimentación popular.

Consideraciones finales

En septiembre de 1942, con la reforma administrativa llevada a cabo por el gobierno de Juan Antonio Ríos, la Dirección General de Restaurantes y

⁷⁰ El sistema no significaba un mayor costo porque no se hacía un reparto a los domicilios, sino que las personas podían pasar a buscar sus platos calientes para consumirlos en sus hogares. Sobre sus alcances se puede leer lo siguiente: “somos partidarios de la ampliación de los servicios de los actuales Restoranes Populares con reparto de viandas a domicilio. En esta forma se contribuirá a solucionar varios graves problemas en nuestro país: una alimentación popular barata, científicamente nutritiva, variada, íntegramente aprovechable y sobre todo segura para la familia de nuestros obreros”, *El Mercurio*, Santiago, 21 de junio de 1938.

⁷¹ En una entrevista, el director del SRP, Víctor Celis, defendía la “cocina ambulante”, señalando que junto con impedir el traslado de los obreros a sus hogares, se evitaría “que los alimentos llegaran a manos del consumidor fríos, expuestos a la descomposición producida por el calor y, además, se le evitaría a la esposa del obrero, que generalmente es la portadora de los alimentos del marido, el abandonar su hogar y familia para llevarles el alimento. También evitaría el peligro a que están expuestos los hijos de los obreros que sirven de acarreadores de estas viandas en las horas de mayor movimiento motorizado”, *La Opinión*, Santiago, 24 de diciembre de 1938.

⁷² Dragonì, Carlo y Etienne Burnet, *L'alimentation populaire au Chili: enquête générale de 1935*, Santiago, Imprenta Universo, 1938.

Hospederías Populares pasó a integrar, junto a la Dirección General de Cesantía, la Dirección General de Auxilio Social del Ministerio del Interior. Así, se reagruparon en un solo servicio los programas de ayuda a los cesantes y las actividades de los restaurantes, lo que muestra el interés de las autoridades en orientar su funcionamiento hacia los sectores de la población que no tenían empleo. El nuevo Servicio de Restaurantes del Estado sería el responsable de crear “restaurantes higiénicos y confortables”, siendo financiado con el presupuesto anual. La Dirección General de Auxilio Social actuaría como consejo asesor del Servicio de Restaurantes del Estado, orientando la marcha general del servicio, conociendo su presupuesto y plan de inversiones, y pronunciándose sobre la instalación de nuevos servicios, fusión, traslado o supresión de los restaurantes existentes⁷³. Con esto se cerraba un primer ciclo en la implementación de una política alimentaria, la que tuvo como objetivo central el ofrecer una alimentación nutritiva y a bajo costo.

Con este artículo hemos querido estudiar el desarrollo de los restaurantes populares en la ciudad de Santiago, y la nueva experiencia de consumo que ofrecieron. El estudio de los menús, sus aportes energéticos y precios permiten concluir que fue una medida oportuna y beneficiosa para los trabajadores urbanos, quienes debían lidiar con el alza en el precio de los artículos de primera necesidad y los desplazamientos por la ciudad para ir a almorzar a sus hogares. Considerando que todavía no se implementaba la jornada continua y las empresas no incorporaban masivamente el servicio de cantinas, los restaurantes ofrecieron una alternativa conveniente para almorzar. Sin embargo, en el contexto de los años 1930, cumplir con las exigencias calóricas requeridas para trabajos medianos y pesados implicaba una pesada carga para la economía familiar, en especial si se incorporaba a todos sus miembros, concluyendo que pese a los esfuerzos en ofrecer menús a bajo precio sus alcances se limitaron al jefe de familia. Las autoridades, conscientes de sus límites, valoraron los restaurantes como escuelas de nutrición, que ayudaban a orientar a las madres y esposas en la cocina económica y nutritiva.

Las iniciativas de la alcaldesa de Providencia y de Santiago expresaron la voluntad de acercar, en un contexto de crisis económica, la política municipal a las necesidades de los sectores desposeídos de su comunidad, pero además de formular una verdadera política social que tenía en el acceso a los alimentos su punto central. De esta forma, los restaurantes populares debían ayudar a descentralizar la oferta de productos y superar los problemas que presentaba

⁷³ *Boletín de la Municipalidad de Santiago*, Santiago, n°5.174, 29 de enero de 1943.

el sistema tradicional de abastecimiento de la capital, donde las ferias libres pueden entenderse como un elemento complementario a los objetivos de bajar el precio de los alimentos.

Por lo anterior, nuestro enfoque privilegió una perspectiva de índole local, reconociendo la importancia de la historia barrial en la configuración de determinados procesos históricos durante los años 1930, siendo nuestras fuentes los registros del Consejo Municipal y la prensa comunal, porque fueron ellas quienes recogieron los principales debates sobre el impacto de los restaurantes. En este sentido, lo que muestra la distribución de los locales es que su proyección geográfica expresó las necesidades reales que tenían los sectores populares, ayudando a dinamizar barrios tradicionales, donde vivían o transitaban trabajadores, como San Pablo, Matucana, San Diego, Portugal, Estación Central y Providencia.