

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA
IZTAPALAPA

CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

LICENCIATURA EN HISTORIA

ALUMNO: MARTÍN LOPEZ AGUILAR

MATRICULA: 89333906

ASESOR: DRA. SONIA PEREZ TOLEDO.

TEMA: LOS PANADEROS DE LA CIUDAD
DE MÉXICO, 1770-1814.

FECHA DE ELABORACIÓN: DICIEMBRE DEL 2002.

INDICE

INTRODUCCION	03
CAPITULO 1.	
LA CIUDAD DE MÉXICO	09
CAPITULO II.	
EL ABASTO A LA CIUDAD	16
CAPITULO III.	
EL TALLER ARTESANO Y EL REGIMEN GREMIAL	25
CAPITULO IV.	
EL GREMIO DE PANADEROS	28
CAPITULO V.	
LOS ESPACIOS DESTINADOS PARA LA VENTA DE PAN	34
CAPITULO VI.	
LA ORGANIZACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DEL PAN	45
CAPITULO VII.	
MANO DE OBRA EN LAS PANADERIAS	57
CAPITULO VIII.	
COSTOS Y RENDIMIENTOS EN LAS PANADERIAS	75
CAPITULO IX	
TLACOS Y PILONES	80
CONCLUSION	83
BIBLIOGRAFÍA	89

Equivalencias de medidas y monedas.

Medidas de longitud:

Vara	0.838 m.
Vara cuadrada	0.702 m2.

Medidas de peso:

Arroba	25 libras – 400 onzas – 11.5 Kg.
Carga de trigo	14 arrobas – 161 Kg.
Carga de harina de trigo	2 costales – 16 arrobas – 184 Kg.
Costal de harina de trigo	½ carga – 8 arrobas – 92 Kg.
Libra	16 onzas - .460 Kg.
Onza	28.765 gr.

Monedas:

Pesos	Reales	Granos	Cuartillas	Tlacos	Pilones
1	8	12	32	64	128
	1	1 ½	4	8	16
			1	2	4
				1	2

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación es: “Los panaderos de la ciudad de México, período 1770-1814”. El tema despertó interés en mí cuando al cursar la materia de historia de México durante la primera mitad del siglo XIX, con la Dra. Sonia Pérez Toledo, descubrí que existía en la ciudad de México un grupo de trabajadores llamados “Artesanos”, los cuales se dedicaban a elaborar diferentes productos de manera manual. Sin embargo, este campo era bastante amplio, debido a que existía un gran número de trabajadores dedicados a diferentes actividades, por ejemplo había panaderos, cerrajeros, zurradores, carpinteros, confiteros, sederos, tintoreros, herradores, gamuceros, veleros, curtidores, talabarteros, albañiles, guanteros, bordadores, sombrereros, plateros, sastres, loceros, carpinteros, herreros, zapateros, pintores, entre otros, por lo que decidí trabajar sólo a un grupo, el de los panaderos.

Entre los objetivos del presente trabajo esta conocer los espacios destinados para la producción y venta de pan, por ejemplo: ¿qué son las panaderías?, ¿qué son las pulperías?, ¿qué diferencia hay entre ellas?, qué relación tienen?, ¿cómo estaban distribuidas en la ciudad?, ¿qué elementos se requerían para abrir una panadería?, etc. Además, conocer la organización de los dueños de panaderías, por ejemplo: ¿quiénes integran el gremio de panaderos?, ¿qué diferencia existía con otros gremios?, ¿cuál era el funcionamiento de las panaderías?, etc. De igual forma, conocer las ordenanzas de los panaderos, ejemplo: ¿qué decretos se dieron a favor y en contra de los panaderos?, ¿qué ordenanzas se elaboraron para beneficiar a la población que consumía pan?, etc. Así mismo, conocer a los panaderos, ejemplo: ¿quiénes eran y cómo estaban organizados?, ¿cómo se reclutaba la mano de obra?, ¿eran explotados por sus patrones y como sucedía esto?,

etc. Finalmente, conocer la elaboración del pan, ejemplo: ¿qué tipos de pan había?, ¿por qué y para quién?, ¿qué instrumentos o herramientas se utilizaban para la elaboración del pan?, etc.

El trabajo en un principio pretendía estudiar la primera parte del siglo XIX, sin embargo también se encontró información correspondiente al siglo XVIII, por lo que se decidió trabajar finales del siglo XVIII y principios del siglo XIX, por lo que el período que abarca este trabajo es de 1770 a 1814. Cabe señalar que durante el año de 1770 se constituyó como tal el gremio de panaderos. Asimismo en el año de 1814 se dió en México la abolición de gremios y se prohibió el uso de tlacos y pilones. Es importante mencionar que para ello se tomará como base los siglos XVI, XVII y XVIII debido a que en esos períodos surgieron los decretos y leyes que permanecieron hasta mediados del siglo XIX.

El espacio que abarca ésta investigación es la ciudad de México, debido a que la capital era el centro motor del país, en todos los sentidos (políticos, social, económico y cultural), y porque las fuentes que trabajaremos son precisamente de este lugar. Cabe señalar que un análisis de todo el país sería bastante complejo y difícil, debido principalmente a la falta de fuentes de todos los lugares del país. También, porque se caería en la generalización, lo cual nos llevaría a errores y equivocaciones, debido a que no en todos los lugares se dieron los mismos acontecimientos con la misma intensidad y de la misma manera. Además, de que la ciudad de México reunía a un amplio número de panaderos.

Con respecto a las obras que se refieren al tema de los Panaderos, encontramos sólo una, la de Virginia García Acosta, Las panaderías. Sus

dueños y trabajadores: Ciudad de México, siglo XVIII. (1). en donde realiza una investigación sobre las panaderías y los panaderos, así como todo lo relacionado con ello, por ejemplo, la producción, mano de obra, consumo y venta. Sin embargo, su trabajo llega hasta el año de 1811, aunque proporciona elementos importantes para nuestro estudio, debido a que en el siglo XIX no se dieron cambios importantes en torno a la producción de pan, además a pesar de decretos de libertad de oficios que se dio en 1814 no se dieron cambios significativos, ya que se mantuvieron las mismas características que existían en el siglo XVIII.

Observamos que existen varios artículos sobre el tema, como por ejemplo; “Asignación del espacio urbano: el gremio de panaderos, 1770-1793”, de Aída Castilleja; (2); “Los trabajadores y el proyecto de industrialización, 1810-1867”, de Alejandra Moreno Toscano; (3); “Las condiciones de trabajo en las panaderías en la ciudad de México durante la segunda mitad del siglo XIX”. de María del Carmen Reina; (4); “El espacio de producción: ciudad de México, 1850”. de Adriana López Monjardín; (5); entre otros. Como podemos observar todos aportan elementos importantes para nuestro estudio, que complementado con fuentes de archivo nos llevará a profundizar sobre el tema.

(1) García Acosta Virginia.- Las panaderías, sus dueños y trabajadores: ciudad de México, siglo XVIII. México, Ed. CIESAS. No. 24, 1989

(2) Castilleja, Aída, “Asignación del espacio urbano: el gremio de panaderos. 1770-1793” en ciudad de México: ensayo de construcción de una historia. México. INAH, (Colección científica, 61), pp. 37-46

(3) Moreno Toscano, Alejandra, “los trabajadores y el proyecto de industrialización. 1810-1867”, “en la clase obrera en la historia de México. México, Vol. 1, 5~. Ed. Siglo XXI, pp.302-350.

(4) Reyna, María del Carmen, “las condiciones de trabajo en las panaderías en la ciudad de México durante la segunda mitad del siglo XIX”, México, Vol. 31, No.123, enero-junio, pp.431-448.

(5) López Monjardín, Adriana, El espacio de producción. Ciudad de México, 1850”, en ciudad de México: ensayo de construcción de una historia, México. INAH, (colección científica, 61), pp- 56-60.

En los diversos artículos sobre las panaderías encontramos poca información, sobre todo durante la primera mitad del siglo XIX. Al respecto podemos decir que a finales de la época colonial, la ciudad de México destacaba en toda nueva España por su producción industrial, en el sentido de producción de transformación, fundamentalmente de tipo artesanal y manufacturero. Más que una ciudad administrativa y colonial, era una ciudad manufacturera que producía no sólo para el mercado local, sino que proveía a diversas partes del virreinato de productos elaborados, particularmente de aquellos que no se importaban de España. Con respecto a las panaderías, podemos decir que éstas estaban ubicadas en su totalidad en el centro de la ciudad y cada una de ellas tenía asignado uno o varios tendajones, tiendas o pequeños puestos. Aquí es necesario señalar que las pulperías juegan un papel secundario en la venta del pan, ya que éstas vendían este producto al menudeo y, por lo tanto, recibían como pago de monedas de poco valor como los reales, los tlacos y los pilones. Por otra parte, en las Panaderías encontramos una división del trabajo como la siguiente: uno de ellos desempeñaban el trabajo de controlar y mantener a los operarios dentro del amasijo trabajando conforme a la organización laboral. Tales eran los mayordomos, dependientes, porteros, etc. el otro grupo era el que tenía que desarrollar las labores más pesadas, y para que las cumplieran debían estar encerrados. A este grupo pertenecían los cernidores, horneros, oficiales, aprendices, mujeres y niños.

Todos los artesanos debían agruparse en gremios, con excepción de los indígenas, obteniendo así el derecho exclusivo de ejercer el oficio respectivo. Las ordenanzas de los gremios estaban inspiradas en el propósito de impedir la competencia desleal entre los trabajadores del mismo oficio, pero realmente lo que hicieron fue limitar el progreso industrial, por que la producción tuvo que

caer bajo el peso de prohibiciones y gravámenes. Es por eso que en 1814 se dio en Nueva España la abolición de los gremios, la cual causa gran sorpresa entre las autoridades y habitantes, por que tanto la constitución de 1812, con sus ideas de igualdad y propiedad, como varios incidentes en la capital mexicana, habían preparado el escenario para el decreto. (6)

Sin embargo, todo continuó sin modificaciones trascendentales durante buena parte del siglo XIX, ya que para 1849 y 1867, las autoridades habían contemplado la necesidad de que el oficio de panadero tuviera un cambio radical, y de que los operarios desempeñaran su trabajo libremente. Así, se consideró la convivencia de que los trabajadores no durmieran en los centros de trabajo para que su rendimiento fuese más elevado. Se intentó implantar un horario de diez horas diarias, repartidas en el día según convivencia del propietario, quedando estrictamente prohibido que se le diera malos tratos por vía de corrección. Sin embargo, los propietarios nunca accedieron a estas proposiciones. (7)

Por otra parte, en relación a los prestamos, podemos decir que inicialmente los dueños de las panaderías otorgaban prestamos a los operarios, los cuales se encontraban eternamente endeudados, por lo cual cambiaban en el momento oportuno de amasijo. Esto ocasionaba lamentables pérdidas para los propietarios, quienes establecieron que cada trabajador llevase una libreta con sus deudas para que en el momento de presentarse a otra panadería la enseñaran y se pudiera comprobar su estado de cuenta.

(6) Bazant, Jan. "Feudalismo y capitalismo en la historia de México", en El trimestre económico, México, Vol. XVII, Núm. 1, pp. 81.98.

(7) Calderón de la Barca, Madame, La vida en México, México, Ed. Porrúa, (sepan cuantos 74), 1990.

Los sueldos de los trabajadores eran tan bajos que propiciaba que pidieran préstamos continuamente. Por otra parte, los panaderos tenían estrictamente prohibido donde se declaraba que no podían faltar en esos días artículos de primera necesidad y de consumo popular.(8)

Finalmente, encontramos que entre los panes que más se consumían estaban el floreado, el común y el pambazo. El primero contenía harinas de primera clase y los otros dos de más baja calidad. El primero era consumido por la población pobre y eran vendidos en las pulperías.

Este trabajo se analizará desde el punto de vista de la historia social, debido a que estudiará a un grupo de trabajadores de la ciudad, la cual puede ser estudiada mucho mejor desde el punto de vista; además, porque las fuentes así lo permiten. Cabe señalar que se tomaran en cuenta mapas y esquemas para una mejor explicación del tema..

(8) Cosío Villegas, Daniel, Et. Al. Historia general de México” T. I, México. El Colegio de México, 2a. Reimp., 1986.

1.- LA CIUDAD DE MEXICO.

La ciudad de México durante el siglo XVIII experimentó una notable expansión favorecida por la recuperación demográfica y la constante labor de desecación de los lagos. Santiago Tlatelolco quedó convertido en un barrio periférico, aunque todavía Tacubaya, Coyoacan y San Ángel eran asentamientos independientes. En estos y otros parajes, como Chalco y Xochimilco, se extendían las haciendas y huertas que abastecían de frutas y legumbres a la capital virreinal.

Los canales que atravesaban la ciudad fueron paulatinamente cegados y convertidos en calles, liberando poco a poco la ciudad de su acuático y maloliente entorno. Lamentablemente, esta solución generó a su vez un grave problema de drenaje de aguas negras y recolección de desperdicios. Las antiguas calzadas que unían a la ciudad con Tacuba, la villa de Guadalupe, Iztapalapa y Coyoacan, seguían siendo importantes, pese a estar ya en tierra firme.

La ciudad presentaba en estos años un aspecto de descuido, desorden y suciedad. Las viejas calles de tierra apisonada no eran muy seguras en época de lluvias y a veces se hundían los carruajes hasta los ejes. El único empedrado existente era el que ponían por su cuenta y capricho los vecinos frente a sus casas; como era de esperarse, distaba mucho de ser uniforme y al deteriorarse formaba un piso aun peor que el de tierra. Como no había servicios de recolección de basura, cada familia arrojaba la suya a la calle. No existía alumbrado público ni funcionaba algún tipo de policía o serenos, de modo que aventurarse por la noche por la ciudad resultaba no sólo incomodo, sino incluso arriesgado.

La plaza mayor estaba ocupada por el Parían, el nuevo mercado construido por el Ayuntamiento en unos solares que le pertenecían por merced real. Eran en realidad dos edificios de planta cuadrada, uno dentro del otro; el exterior estaba hecho de mampostería y el interior de madera. En él, como más importante y lucido mercado, traficaban los comerciantes de mayores giros. Fuera del Parían se hallaban poco menos de medio centenar de mesillas y puestos que eran denominados “cajones de San José”. Según un vecino, estaban techados de Tejamanil y pedazos de petate, y en verano el desigual suelo se convertía en un lodazal por el asolvamiento de los drenajes con basuras, excrementos y residuos de alimentos. Los puesteros dormían debajo de sus cajones, protegidos por numerosos y agresivos perros. Para atender las necesidades de esta población flotante había un baño público del que emanaba intolerable hedor; además sus despreocupados usuarios no se molestaban en ocultarse de la vista de los paseantes, contentándose con cubrirse a medias con sus sabanas” o sarapes. Las moscas se paseaban numerosas y gozosas entre este atractivo lugar y un cercano puesto en que se expendía carne cocida.(9)

El mayor mérito en la solución de estos y otros inconvenientes correspondió al enérgico e ilustrado virrey segundo conde de Revillagigedo. De todo se ocupó: desalojó a los comerciantes que ocupaban el espacio libre de la plaza, trasladándolos a la vecina plazuela del Volador; logró que se empedraran las calles; estableció un servicio de serenos nocturnos y creó un alumbrado público con faroles.

(9) Castro Gutiérrez, Felipe. La extinción de la artesanía gremial. México, UNAM. 1986, Pág. 19.

Corría el año de 1750 cuando la Sala del Crimen de la Real Audiencia comenzó a agitar un proyecto de división de la ciudad en siete cuarteles. Cuatro de ellos cubrirían la parte nuclear de la urbe y los restantes los barrios y asentamientos periféricos. Los cuarteles estarían a cargo de los dos alcaldes ordinarios del Cabildo, su corregidor y cuatro alcaldes de corte; cada ministro estaría asistido por tres comisarios al mando de 16 cuadrilleros. El proyecto corrió sin premuras, como era usual en la lenta y cuidadosa burocracia de entonces, pasando por interminables trámites y dictámenes. Fue hasta el gobierno de Martín de Mayorga, cuando el oidor Baltasar Ladrón de Guevara fue comisionado para hacer la nueva división de la ciudad de acuerdo con el crecimiento que esta había experimentado, así como el reglamento para determinar las funciones de las personas que se harían cargo de velar por el orden y buen funcionamiento de la urbe. El trabajo realizado por el oidor fue aprobado en 1782 y la real cedula que confirmo las ordenanzas de la ciudad fue expedida cuatro años después.(10)

De acuerdo a estas ordenanzas, la ciudad fue dividida en ocho cuarteles mayores, cada uno de los cuales fue subdividido en cuatro cuarteles menores sumando estos un total de treinta y dos, los cuales quedaban bajo el cuidado de los cinco alcaldes de corte que formaban la sala del crimen, el corregidor y los alcaldes ordinarios con jurisdicción civil y criminal.

(10) Pérez Toledo Sonia. Los hijos del trabajo. Los artesanos de la ciudad de México 1780-1853, México, UAM-I, 1996, Pág. 32.

Además de estos, se estableció otro tipo de funcionario: el alcalde de barrio, quien tenía la obligación de vigilar a la población y asegurarse de que se ocuparan en alguna actividad y eran los encargados de fomentar las artes y oficios. Eran los “padres políticos” encargados de velar y vigilar a la población que vivía en su cuartel. Para cumplir con este cometido, los alcaldes contaban con el apoyo de sus auxiliares, un escribano y varios alguaciles.

Los habitantes de la ciudad se dividían en un sistema estamental que en sus orígenes separaba a indígenas y españoles en dos grupos con derechos y obligaciones diferenciadas y desiguales. Este sistema alcanzó una formalización jurídica y llegó a ser parte integrante de las actitudes y funciones sociales. Con los años, la aparición de los mestizos, negros libres, mulatos y la fractura de los españoles en peninsulares y criollos complicó la simplicidad primigenia de esta estratificación e hizo confusa e imprecisa su base étnica.

La ciudad tenía una clara mayoría de criollos, un número de naturales en retroceso respecto a pasadas centurias y un conjunto notablemente incrementado de mestizos y mulatos. Una comparación con los resultados obtenidos por Humboldt sugiere que los indios y parte de los mulatos residían preferentemente en la periferia. Esto obedecía a que el valor de las rentas era más elevado en las calles inmediatas a la plaza mayor, pero también a que la ocupación del suelo no se hacía libremente.

Para el siglo XVIII, en la ciudad de México, para fines de ese siglo 130,000 habitantes, se caracterizaba por ser una ciudad de “blancos”, en un país mayoritariamente indígena. Aquellos conformaban la clase

privilegiada que incluía la administración civil y militar (real municipal). (11) El alto clero y los y los sectores de particulares más ricos de la población. Frente a ellos se encontraba una gran masa de pobres, indios, y mestizos en su mayoría. El confiado optimismo de las minorías cultas y la orgullosa riqueza de los privilegiados se erguían sobre la miseria y marginación de la abigarrada muchedumbre de criollos pobres, indios, mestizos y mulatos. Esta numerosa y heterogénea plebe ganaba su sustento como mejor podía. Algunos afortunados tenían un empleo fijo como jornaleros; los mas se ocupaban en trabajos eventuales y poco estables. Durante el día se les podía ver vagando por los mercados, la plaza mayor y sus calles circundantes, congregándose especialmente en las pulperías, los reñideros de gallos y las casas donde se montaban los supuestamente prohibidos juegos de azar. Llegada la noche se retiraban a sus domicilios o al de los familiares o amigos donde estaban “arrimados”.

Frecuentemente no poseían mas ropa que los andrajos que tenían puestos. Sus escasos objetos de valor e incluso sus herramientas de trabajo estaban ordinariamente empeñados, y casi siempre se hallaban en apuros para obtener la comida del día. Y, como era previsible, eran los más propensos a caer en una conducta considerada antisocial o criminal y a sufrir la consiguiente acción represiva de las autoridades.

(11) Morales, María Dolores, “Estructura urbana y distribución de la propiedad, 1813’ en Alejandra Moreno Toscano (Coord.). Ciudad de México: Ensayo de construcción de una historia, México, INAH, (Colección Científica, 61), 1978, Págs. 71-76.

La situación de los trabajadores y subempleados se agravaba debido a las alzas cíclicas en el precio del maíz, provocadas tanto por las malas cosechas como por la especuladora avaricia de los hacendados. En estas ocasiones llegaba a la ciudad una gran migración de mineros y peones desempleados que pasaban la noche a la intemperie y de día se arremolinaba frente a las puertas del palacio virreinal, la catedral, los monasterios o dondequiera que se repartiera comida. (12) Para empeorar las cosas, la desnutrición, el hacinamiento de los refugiados y la falta de higiene traían casi inevitablemente la aparición de epidemias que causaban miles de víctimas.

La ciudad constituía así un conglomerado de habitantes no productores de productos agrícolas que sin embargo, los demandaban. De hecho, la alta concentración de población convirtió a la ciudad en el centro consumidor más importante de la Colonia, recibía toda variedad de productos, provenientes de las regiones más alejadas.

Esta elevada concentración de población tenía, como una de sus consecuencias, provocar alarmantes desigualdades sociales entre una minoría acaudalada y una gran masa empobrecida. Un ejemplo de estas desigualdades lo encontramos en la distribución de la propiedad del suelo urbano.

A fines de la Colonia, solo cerca del 2% de sus pobladores eran propietarios de algún tipo de inmueble; los principales propietarios eran la iglesia y los particulares, que poseían el 75% del valor de los inmuebles

(12) Gayón Cordoba, María. Condiciones de vida y de trabajo en la ciudad de México en el siglo XIX, México, DEH-INAH, (cuaderno de trabajo, 53), 1988, pag. 34.

urbanos. De esta manera, la mayoría de la población de propiedades eran impresionante, pues había quienes poseían hasta 100 casas en la ciudad, mientras que la mayor parte de propietarios solo poseían la casa que habitaban; el resto debía rentar. (13)

Durante los principios del siglo XIX, la población de la ciudad de México experimentó un crecimiento, aunque con descenso en algunos años, fundamentalmente a causa de hambres, epidemias y migración. El área donde se concentraban los valores más altos era la situada alrededor de la plaza central; hacia la periferia los valores iban disminuyendo progresivamente. De la misma manera, las casas de valor más elevado, donde empleaban gran número de sirvientes y que se calificaban de “Gente Rica”, como es lógico, se ubicaban en los terrenos de mayor valor. De esta forma, los habitantes pobres de la ciudad tendían a ubicarse en su periferia.

Existía otro trabajo que ubica los establecimientos comerciales de la ciudad con base en un censo de 1816 y muestra exactamente la misma distribución descrita; Los establecimientos que pagaban las rentas más elevadas (entre \$210,00 y \$1,500.00) se localizaban en la zona centro, frente a los de rentas medias (entre \$60.00 y \$209.00) que estaban dispersos en la ciudad y los de alquileres, más bajos (\$59.00 o menos), que se encontraban en la periferia.(14)

(13) Timothy E. Anna, La caída del gobierno español en la ciudad de México. INAH, FCE, México, 1981, Pág. 25.

(14) Cue Canovas, Agustín. Historia social y económica de México 1521-1854', México, 3ª. Ed., Trillas, Pág. 216.

2.- EL ABASTO A LA CIUDAD.

Desde los inicios de la colonización, la ciudad de México constituyó el mayor mercado novohispano. Mercados regionales que adquirieron importancia por la minería o por su numerosa población, nunca alcanzaron la extensión de aquél.

En el Valle de México surgieron importantes haciendas cerealeras propiedad en su mayoría de españoles, que aprovechaban las tierras planas e irrigadas de aquél y destinaban su producción a la ciudad, donde residían permanentemente. Si bien desde el siglo XVI el trigo ocupa un lugar primordial en el Valle de México, su cultivo no se limitó a éste sino que se extendió a un área mucho más amplia. Junto con la Colonización, el cultivo de trigo se fue extendiendo al norte, y así en el siglo XVIII se cultivaba en el Valle de Toluca, el Valle de Puebla y el Bajío.(15)

La Ciudad de México estaba bien comunicada con estas zonas productoras por caminos carreteros, algunos de los cuales fueron contruidos desde el siglo XVI para conectar las zonas mineras con el centro, labor en la que los indígenas jugaron un papel fundamental, o bien por canales. Para el siglo XVII las tierras comprendidas dentro de catorce leguas alrededor de la ciudad eran las que proporcionaban el abastecimiento y constituían una unidad denominada comarca de México la cual abarcaba básicamente el cultivo de maíz y trigo, pero ya durante todo el siglo XVIII la ciudad recibe trigo tanto del Valle de México y del de Toluca, como de tierra dentro (bajío) , en proporciones bastantes similares.

(15) Moreno Toscano, Alejandra. Geografía económica de México, México, D.F., 1968, p. 70.

Como menciona Medina Rubio: “Sólo la producción del Valle de Puebla, de Atlixco principalmente, dejó de entrar a la ciudad durante el siglo XVIII, dado el surgimiento de importantes molinos en Puebla y del crecimiento en la demanda de pan en esa ciudad, cuando en el siglo XVI la ciudad de México era el centro de consumo de mayor importancia para el trigo de Atlixco”. (16)

La ciudad de México constituía un gran centro de consumo que podía absorber la producción distante y la vecina. Para el trigo proveniente de regiones más lejanas, como del Bajío y que llegaba a los molinos del Valle de México, el flete era más elevado, pero éste era cubierto por el productor y no por el molinero o el panadero. Ello haría suponer que el precio (bruto) por carga de trigo de tierra dentro sería más elevado que el de alrededores, pero no era así, pues aquí sí el juego de la oferta y la demanda impedía que se dieran grandes diferencias.

Otro flete era el que cubría el panadero y que resultaba del transporte de la harina del molino a la panadería; pero también este último, si bien durante algún tiempo fue diferencial (de siete reales, por carga hasta doce reales por carga) que incluía flete (+2rr), maquila (+3/4), alcabala (+6rr) y 3/4 de impuesto a la ciudad, dependiendo si provenía de Texcoco o Chalco (más caro), que por ejemplo de molinos de Tacubaya, a partir de 1770 se estandariza, cobrándose 9.1/2 reales por carga de harina puesta en casa del panadero. Esto no aumenta sino hasta 1790 a 12 1/2 reales la carga, pero no por una elevación de los fletes o porque éstos sean

(16) Medina Rubio, Arístides. Elementos para una economía agrícola de Puebla, 1540-1795. México, El Colegio de México, Centro de Estudios Históricos, 1974, pág. 171.

de nuevo diferenciales, sino porque se les cargaba a los panaderos tres reales por carga de harina introducida a la ciudad, para con ello costear el alumbrado de ella. Y se mantiene así hasta 1853 en que, después de fuertes reclamos por parte de los panaderos del abuso que tratan de perpetrar los molineros, éstos logran aumentar en un real la maquila y el flete de la harina, alegando que en más de cuarenta años no se había tocado ese concepto.

A este gran mercado urbano llegaba toda variedad de productos de las diversas regiones del Virreinato en recuas, carretas y canoas. Las autoridades de la ciudad debían mantener el abasto de este gran centro, sobre todo en cuanto a alimentos se refería. Para ello tenía que vigilar no sólo el transporte, sino básicamente la producción, el almacenamiento y con especial énfasis los precios. Las ordenanzas sobre trigo y harina expedidas en las diversas épocas, tratan de controlar los abusos, no siempre con gran éxito, a pesar de la gran cantidad de leyes expedidas, lo cual muestra una vez más que cuando aparece un alto número de reglamentaciones sobre cualquier cuestión social, constituye una muestra segura de que aquello continúa siendo un problema y no de que éste haya sido resuelto por la proliferación de leyes.

Si bien algunos productos básicos del consumo indígena (que a fines de la colonia constituían una cuarta parte de la población de la ciudad) como el maíz y el pulque en primer lugar, o la carne, eran objeto de controles sistemáticos; el trigo, la harina y el pan también ocuparon un importante lugar entre las preocupaciones del estado. Y es que la ciudad de México, al igual que las principales capitales del virreinato, reunía a la mayor parte de los españoles y criollos que eran los que consumían el pan

de trigo; además en aquélla se concentraron contingentes de mestizos y castas como población fija y permanente que constituían la fuerza del trabajo en las actividades productivas de la ciudad y formaban un gran mercado consumidor de pan.

Es este el mercado que ahora nos ocupa, el del pan en la ciudad de México, que nos remite constantemente al del trigo que, transformado en harina y envasado en costales de ayate, cuero o ixtle, llegaba al panadero constituyendo su materia prima. Toda la harina que elaboraban provenía de los molinos situados a las márgenes de los ríos que atravesaban el Valle de México, cuyos propietarios constituyeron un fuerte monopolio con el que los dueños de las panaderías tuvieron constantemente que luchar, logrando en ocasiones formar parte de él. La demanda de pan en la ciudad de México nace con la Colonización y constituye un hábito que se extiende con ella.

A lo largo del siglo XVIII y principios del siglo XIX, la ciudad se mantiene constantemente abastecida de harina de trigo, lo cual es muestra evidente de una política de abasto, pero esto no sería suficiente si no se cuenta con una vasta producción del grano. Contamos con tres fuentes diferentes que nos permiten constatar lo anterior:

- a) Por un lado las declaraciones hechas a solicitud de las autoridades por parte de los molineros del Valle de México de la cantidad de trigo que maquilan, el cual no sólo se destinaba a la ciudad, sino a una zona más amplia;
- b) en segundo lugar los volúmenes de harina que se declaran al ser

introducidos en la capital para el pago del impuesto de las tres cuartillas por carga, que puede no incluir la totalidad que entraba, pues habría ingresos clandestinos;

- c) las declaraciones que día a día hacen los panaderos ante la Fiel Ejecutoria de las cargas de trigo compradas e introducidas en harina a sus panaderías, lo cual igualmente puede no reflejar los volúmenes reales dado que en ocasiones no todos los dueños de panaderías declaran lo comprado. Inclusive estas declaraciones de los panaderos en ocasiones alcanzan totales menores que las tomadas en las garitas de la ciudad, lo cual quiere decir que a pesar de haber pagado el impuesto correspondiente ocultaban grandes cantidades para obtener mayores beneficios en la venta del pan. con una postura baja; la estrategia era declarar las cantidades de trigo con precios más altos y así darían menos pan del que en realidad correspondería.

Ninguna de estas tres fuentes pueden ofrecer volúmenes totales y absolutamente reales, pero su comparación resulta bien reveladora, y en base a ella encontramos, si bien con diferencias en las cantidades, que la ciudad siempre recibió la harina que demandó. Por ejemplo Florescano menciona que en el siglo XVIII se consumían en la ciudad 160.000 a 200.000 fanegas de maíz; en la alhondiga en los años de mayor venta (años malos), se vendían de 110.000 a 130.000 fanegas y en los años de buenas cosechas de 40.000 a 70.000 fanegas, (17) y es que las ventas en la alhondiga de la ciudad tenían un funcionamiento inversamente proporcional al de la producción o disponibilidad de maíz.

(17) Florescano, Enrique. Precios del maíz y crisis agrícolas en México (1708-1810), México, El Colegio de México, 1969,

Además de los registros de entradas de harina y compras en la ciudad que hemos señalado, otros elementos nos sirven para constatar este hecho, como el que el número de panaderías de la ciudad, si bien no presenta un aumento considerable durante todo el siglo XVIII, tampoco suspenden su producción, como tuvieron que hacer las haciendas de beneficio de la plata al alcanzar el maíz.

Otro elemento fue la exportación de harinas para las colonias españolas. Esta estuvo prohibida al parecer durante largo tiempo, más tarde es permitida aunque fuertemente gravada, hasta liberarse totalmente en 1776, seguramente al constatar que la disponibilidad de grano superaba su demanda.

Aún en 1803 Humboldt declara que entre los principales productos que se exportaban desde Veracruz se encuentra la harina, con un valor que estima en 300,000 pesos (trescientos mil pesos 00/100 M.N.),⁽¹⁸⁾ momento en que ya empiezan a dejar de ser competitivas con las de Estados Unidos a pesar de que, como argumentaba para 1804 el obispo de Michoacán; Abad y Queipo “Nuestras tierras son superiores a las suyas; Pagamos los operarios del campo a dos reales por día y ellos los pagan al doble; las conducimos por tierra veinte y cinco o treinta leguas, y ellos las conducen de treinta a cuarenta y aún más; el viaje de mar de Veracruz a la Habana es de catorce o quince días, y el que ellos hacen para aduanarlas en los puertos de nuestra península, o por lo menos en Canarias, es de cuatro o cinco meses; nuestras harinas son libres por la beneficencia del rey a la salida de Veracruz y a la entrada de la Habana, y las de ellos pagan

(18) Humbolt, Alejandro de. Ensayo político sobre el reino de Nueva España, México, Edit. Porrúa, 3ª. Ed., 1978, Pág. 472.

derechos fuertes en todos nuestros puertos; sin embargo, dan su harina a seis pesos barril menos que la nuestra, que viene a ser un tercio de todo su valor.” Abad y Queipo atribuye lo anterior al estado económico y político imperante en la Nueva España. (19) Las harinas no serían competitivas, pero las había para exportarlas.

Con motivo de la guerra de Independencia la Nueva España se vio precisada a importar harina de Estados Unidos, como lo demuestra una “experiencia” de pan francés y pan blanco llevada a cabo en Veracruz en 1815, con harina “del Reyno”, y harina “procedente de Nueva Orleans”, de donde a pesar de que esta segunda salía a más altos precios era la que en su mayoría “se consume actualmente por causa de la ominosa rebelión que aflige a este Reyno”. (20)

No tenemos constancia de que en la Ciudad de México los panaderos estuvieran amasando harina procedente del exterior durante este período, pero parece ser que la producción abundante, pasando los años de la rebelión, se mantuvo, pues en 1833 se revoca una ley prohibiendo la importación de harinas extranjeras que Arrillaga recoge en los siguientes términos:

“El Exmo. Sr. Vice-presidente ha tenido noticia de la introducción que se está haciendo de harinas extranjeras, y como de ellas se resiente muy graves perjuicios a la industria rural del país, me manda hacer á V. E. Esta excitación, á fin de que libre sus órdenes para que tenga el más puntual cumplimiento la ley que prohíbe la introducción de aquel efecto”

(19) Abad y Queipo. Estudios de Abad y Queipo. México, Biblioteca Enciclopédica Popular Núm. 168, 1947, Págs. 33-34.

(20) AGN, Operaciones de guerra, Vol. 961, exp. 4, 1815.

La ley era del 29 de marzo del 1827. (21) Evidentemente había suficiente producción nacional como para no requerir de la importación.

Desafortunadamente carecemos de información completa sobre las harinas que estaban a la ciudad de estos años (siglo XIX), pero los pocos datos con que contamos muestran que si bien no aumentan en proporción al crecimiento demográfico, al menos tampoco disminuye, pues de registrarse en 1814 un total de 93,902 cargas de harina en la aduana de la ciudad, 20 años más tarde y uno después prohibirse la importación, Orozco y Berra, basándose en las noticias estadísticas presentadas por el comandante del resguardo de rentas de México, señala que entraron a la ciudad 103.854 cargas de harina, solamente unas 10.000 cargas más en 20 años. El hecho de que el aumento sea tan bajo (sin olvidar los riesgos de confiar fielmente en los registros estadísticos), puesto que en varios años del siglo XVIII, entraron a la ciudad mayor número de cargas que las registradas en 1834, 1843, 1844, y 1845, por ahora solo queremos puntualizar que las entradas no aumentan, a la vez que se prohíbe la importación, lo cual implica que, aunque por favorecer a grupos monopolísticos se tomaran tales determinaciones, el abasto a la ciudad no se podía sacrificar, y no hay constancias de que su demanda no fuera cubierta.

(21) Arrillaga, Basilio José. Recopilación de Leyes, Decretos, Bandos, Reglamentos, Circulares y Providencias de los Supremos Poderes y otras autoridades de la República Mexicana, México, Abril-mayo 1833, Imprenta de J. M. Fernández de Lara, 1850, Pág. 119.

Cuadro de entradas de harina a la ciudad 1770 – 1814.

Año	Cargas de harina	Año	Cargas de harina
1770	100 017*	1792	81 066 ½ **
1771	79 546*	1795	79 158**
1772	127 560*	1796	90 718 ½ **
1773	110 515*	1797	92 931 ½ **
1774	133 333**	1798	108 283*
1775	112 083*	1799	108 066**
1776	117 965*	1800	97 886**
1777	117 550*	1801	118 123 ½ **
1778	114 661*	1802	122 379 ½ **
1779	109 154*	1803	142 296**
1780	95 033*	1804	107 290 ½ *
1781	96 671*	1805	115 738*
1782	99 876*	1806	104 387 ½ *
1783	100 054*	1807	109 632 ½ **
1784	97 690 ½*	1808	104 024*
1785	90 488*	1809	122 938 ½ **
1786	147 960**	1810	122 859 ½ *
1787	98 468*	1811	125 813 ¼ *
1788	93 159*	1812	80 958**
1789	101 903*	1813	99 196*
1790	116 228 ½**	1814	93 902*
1791	99 969 ½**		

Nota: Este cuadro incluye los volúmenes más altos registrados, sea en entradas de harina a la ciudad por concepto del pago de las tres cuartillas (*), sea en compras hechas y declaradas por los panaderos (**).

Fuente: Artis Espriu, Gloria y Virginia García Acosta. Empresarios de la industria harinera y panificadora en México en los siglos XVIII y XIX, México, CIS-INAH, 1978, pag. 26.

3.- EL TALLER ARTESANO Y EL REGIMEN GREMIAL.

El taller artesano estaba sometido al inflexible y rígido control del sistema gremial, con sus ordenanzas y reglamentos, con su férrea jerarquía de maestros, oficiales, y aprendices, y con sus prohibiciones para que nadie practicara un oficio sin estar agremiado. El Gremio fue el más implacable enemigo del progreso industrial y técnico de la colonia. Importada de España, la organización gremial constituyó un monopolio de la producción en beneficio de los maestros, propietarios de los talleres artesanos. Disfrutando de numerosos privilegios y protegidos por la autoridad civil, los gremios destruyeron toda iniciativa personal, impidiendo el mejoramiento de los instrumentos de trabajo, y por consecuencia el desenvolvimiento de la técnica industrial. Todos los artesanos debían agruparse dentro de su gremio respectivo, habiéndose limitado gradualmente el número de miembros en interés de los maestros. Este carácter exclusivista del gremio respondía a un régimen de privilegio que hubo de originar el estancamiento de la producción en el taller artesano. Por otra parte, las ordenanzas redactadas fundamentalmente con el propósito de evitar la competencia establecían un conjunto de reglas y disposiciones para cada actividad productiva: fijaban jornadas de trabajo, salarios de los obreros, y precios de las mercancías, color, tamaño y calidad de los productos; establecían que instrumentos debían de emplearse, prohibían severamente el anuncio comercial, así como la inversión de las utilidades en el acrecentamiento de la producción del taller, etc. en resumen la producción artesana fue reglamentada dentro de un sistema anticapitalista que impedía tanto el libre comercio de las manufacturas como la introducción de métodos más eficaces y más costosos.

El acceso a la maestría constituye también un verdadero y odioso privilegio, reservado tan solo a los que demostraban su “Limpieza de Sangre” y Ser Cristianos Viejos. En las ordenanzas de maestros de escuela, se establecía: “Que el que ha de ser maestro no ha de ser Negro ni Mulato, ni Indio, sino Español Cristiano Viejo de Vida y Costumbres”, (22)

Las ordenanzas de los gremios eran elaboradas por estos mismos, aprobadas por el ayuntamiento de México, y confirmadas por el Virrey. Las primeras ordenanzas dictadas fueron las de los herreros (1524), en tanto que el primer gremio que se constituyó legalmente fue el de bordadores cuyas ordenanzas se promulgaron bajo el gobierno del Virrey Mendoza (1546).

Todos los artesanos debían agruparse en gremios, obteniendo solo así el derecho exclusivo de ejercer el respectivo oficio. Las ordenanzas de los gremios estaban inspiradas en el propósito de organizar las condiciones de trabajo en el taller artesano, dentro de una situación de absoluta igualdad respecto a los otros talleres del mismo oficio, y esto para impedir la competencia desleal.

Lo que hicieron fue estorbar el desarrollo manufacturero obligando a la producción artesana a la languidecer bajo el peso de prohibiciones y gravámenes. Solo los indígenas podían practicar libremente cualquier oficio con la excepción de poder llegar a la maestría.

(22) Barrio Lorenzot, Francisco del. Ordenanzas de los gremios de la Nueva España, México, Secretaría de Gobernación, 1920, pag. 54.

Dentro del gremio habían veedores, maestros, oficiales y aprendices; los primeros eran generalmente maestros que asumían funciones de dirección y examinaban a los aspirantes a maestros. Los maestros eran los propietarios de los medios de producción y de las materias primas, ocupando por tanto una condición privilegiada que les permitían organizar y dirigir el gremio, y dictar las ordenanzas en función de sus especiales intereses. Los gastos de examen del oficial que aspiraba a la maestría fueron aumentando progresivamente, siendo mas alto en aquellos gremios, en donde el afán de impedir el ingreso de otros artesanos, hacia que se limitara mas el acceso a la jerarquía de maestro. El Oficial, además de hacer una o varias piezas, a satisfacción de examinador, debía sustentar un examen riguroso.

4.- EL GREMIO DE PANADEROS.

Los gremios coloniales se constituyeron como cuerpos de artesanos de un mismo oficio, que monopolizaban la producción de determinado artículo y que estaban sujetos a una estricta reglamentación en cuanto a la producción y venta de dicho producto. Dentro de cada taller agremiado existía la jerarquización derivada del nivel de conocimiento y dominio del oficio respectivo e iba de aprendiz a oficial y de ahí a maestro. Este último debía haber sido examinado por las autoridades competentes y sólo entonces podía abrir un nuevo taller y contratar a sus oficiales y aprendices. Para esta jerarquía, existían reglamentaciones especiales sobre indios y negros, a los cuales frecuentemente se les negaba el acceso al nivel de maestría.

Desde un principio, los gremios coloniales estuvieron subordinados al Cabildo de la ciudad a través de la Fiel Ejecutoria, encargada de reglamentar los asuntos gremiales. Esta reglamentación tenía, como principal objetivo, el asegurar un aprovisionamiento suficiente y a buenos precios de los productos gremiales. Para este último, el Cabildo fijaba precios máximos de venta o “posturas”. Y expedía ordenanzas de tres tipos: sobre el proceso de fabricación, venta y las condiciones de mano de obra.

Cada gremio, a su vez, debía nombrar a sus autoridades internas: veedores, alcaldes, apoderados, diputados. Los veedores eran los encargados de llevar a cabo los exámenes de maestría y de vigilar que se trabajara conforme a las ordenanzas. El resto de autoridades gremiales generalmente auxiliaban a los veedores en sus tareas.

El Gremio de panaderos era quizá uno de los que revestían mayores diferencias con respecto al resto, si bien también conformaba el cuerpo de productores que mantenía el monopolio tanto en la producción como la venta de pan. Su organización interna era, en muchos aspectos, distinta a la descrita hasta ahora para los gremios novohispanos en general. Quizás por ello no siempre se le incluía entre los gremios, como por ejemplo, en el inventario de Barrio Lorenzot donde se numeraban los existentes en el

siglo XVIII, (23) en otras ocasiones no se le califica como gremio, sino por ejemplo, como “trato a manera de gremio”. La diferencia fundamental consistía en que sus miembros eran los dueños y no los trabajadores panaderos.

El gremio de panaderos dependía de la Fiel Ejecutoria y tenía sus autoridades internas: apoderados y diputados; pero la distinción más evidente con respecto al resto era la no existencia de la jerarquización interna entre aprendiz, oficial y maestro. Quienes trabajaban en una panadería eran operarios asalariados con cierta división del trabajo y nulas posibilidades de ascenso. Estas características acercarían más a la panadería a un negocio o empresa, con un dueño que compra fuerza de trabajo para obtener un beneficio, que un taller artesanal con maestros y aprendices a escala jerárquica. Al no existir en las panaderías dicha jerarquización interna, tampoco había maestros examinados como dueños del taller y responsables de la producción. En el gremio de panaderos no estaba presente la supuesta igualdad jurídica, en el sentido en que sus miembros, en sus diferentes categorías, tuvieran el derecho de ser propietarios de sus condiciones de trabajo y por tanto de participar, en algún momento, del monopolio productivo del gremio. Los miembros del gremio de panaderos eran exclusivamente los dueños de panadería. (24)

(23) AAA, Barrio Lorenzot, Ymbentario de Ciudad, vol. 430 a, f. 285-379.

(24) García Acosta Virginia. Las panaderías, sus dueños y trabajadores: ciudad de México siglo XVIII, México, CIESAS, núm. 24 pag. 91.

Para pertenecer al gremio o lo que es lo mismo, para ser dueño de panadería, no se requería ser maestro examinado, sino contar con el capital necesario. Quien abría una panadería con frecuencia desconocía técnicamente el oficio y no participaba directamente en la producción, de hecho lo que hacía era ponerse al frente de un negocio delegando las funciones de administración y supervisión en el administrador o el mayordomo, quedando únicamente como inversionista y propietario de la panadería. La producción estaba a cargo de los operarios, algunos de los cuales también desconocían el oficio, como era el caso de los reos condenados a servir en panaderías.

El gremio de panaderos era pues un gremio diferente, tenía como fin mantener el monopolio en la producción y venta del pan. Además, existía una diferenciación interna en el gremio, estas diferencias daban como resultado la existencia de un pequeño grupo de dueños de panadería, económicamente más poderosos, que tenía en sus manos el control del abasto de materia prima y venta del pan, poseía el mayor número de panaderías en la ciudad, así como las mejores ubicadas, ocupaba los cargos gremiales, etc.

Este pequeño grupo era quien en realidad controlaba el gremio y el ramo de panadería en su beneficio y no en el de la totalidad de miembros, como sucedía en el resto de los gremios.

Este gremio de panaderos de la ciudad de México se declaró formalmente como gremio hasta 1770, aunque toda la documentación anterior a esta fecha hace siempre referencia al mismo como gremio de panaderos. El surgimiento tardío de estos gremios está relacionado

seguramente con su característica de asociación patronal. En el resto de Nueva España, sabemos que hubo un gremio, también de dueños de panadería, en Veracruz hacia 1768, en Querétaro en la década de 1790 y otro más se trato de organizar en Guadalajara a fines de ese siglo. (25)

La legalización del gremio de panaderos de 1770, se enmarca dentro de la regulación de asuntos municipales que llevó a cabo don José de Gálvez durante su visita a Nueva España. Entre los objetivos de Gálvez se encontraba precisamente cuidar el aprovisionamiento constante y a buenos precios de la ciudad, particularmente de alimentos. Por ello se abocó, entre otras actividades, a reglamentar el funcionamiento de las panaderías. Así en noviembre de 1770 se expidió el primer “Reglamento del Gremio de Panaderos de esta capital” que debía entrar en vigor en enero de 1771.

Este nuevo reglamento legalizaba una serie de practicas ejercidas desde mucho tiempo atrás y que tendían a favorecer a la minoría privilegiada del gremio, aunque se dice que fue aprobado por la “mayoría” de dueños de panadería. Una de las innovaciones del reglamento era la de erigir un pósito de trigo y harina, inexistente ya en la capital; para ello, los agremiados debían de dar sus respectivas contribuciones, las cuales se contabilizarían en los cálculos para deducir la postura del pan. Este ultimo punto fue uno de los que más controversia provoco entre los habitantes de la ciudad, pues consideraban que el hecho de que la postura se le imputaran más costos (las contribuciones para eregir el pósito) se revertirían en contra del publico consumidor. Este último, al recibir menos onzas de pan por el mismo precio o al obtener el pan mas caro, era quien en realidad subsidiaria la erección del nuevo pósito.

(25) AGN, Bandos, vol. 7, núm. 23, f. 125-127; 1768.

De esta manera, algunos residentes de la ciudad enviaron al rey su desaprobación al reglamento. Este último mandó entonces una carta al virrey Bucareli manifestando su desaprobación al reglamento, dado que atentaba contra el bien público porque se había formado: “...los gravísimos daños que ocasionaría su establecimiento, no fueron atendidos por lo que según su cómputo, ascendía lo que se perjudicaba a 300 mil pesos anuales, como lo haría constar su ayuntamiento si lograba ser oído. (26). Como base en estas declaraciones, el monarca abolió el reglamento del gremio de panaderos en 1772, por lo que de hecho nunca fue aplicado. En este año mando “que todo se reponga y vuelvan las cosas al ser y estado que tenían antes de que se plantificase en esa Audiencia el anunciado nuevo Reglamento del Gremio de Panaderos”. (27)

La abolición del reglamento, a solo dos años de haberse expedido, podía haber constituido un golpe al grupo más poderoso del gremio de dueños de panaderías, quienes intentaban así reglamentar una serie de prácticas que, hasta entonces, se aplicaban sin base legal y que en buena parte favorecían sus intereses. No obstante, la abolición del reglamento no hizo desaparecer este tipo de prácticas. En los años subsiguientes el gremio de panaderos siguió funcionando como lo había hecho hasta entonces. Retuvo el monopolio en la producción del pan y su compromiso de mantener abastecido constantemente al público consumidor a buenos precios. Continuó también el control interno del gremio por parte de una minoría de dueños de panadería, con base en una supuesta igualdad entre desiguales, que las mismas autoridades respaldaban con objeto de evitar

(26) Castilleja, Aída. “Asignación del espacio urbano: el gremio de panaderos 1770-1793” en Ciudad de México: en sayo de construcción de una historia, México, INAH, (Colección Científica, 61), 1978, pag. 5.

(27) AAA, Cédulas y Reales Ordenes, vol. 2979, t. 3, exp. 222, f. 63; 1773.

que se expusiera el abasto seguro de un producto tan importante. Este respaldo siguió presentándose como un regateo entre ambas partes, con concesiones y negativas por parte de las autoridades, así como amenazas y fraudes por parte de los dueños de panadería. Pero el regateo siempre cumplió su función al nunca faltar pan en la ciudad. De este modo no se legalizó el reglamento del gremio, pero éste siguió funcionando en buena parte con base en lo que aquél proponía, de manera similar a como lo había hecho por más de cien años: como una asociación empresarial.

Dado que a pesar de denominarse gremio y de participar en varias actividades en que también lo hacía el resto de los gremios urbanos el de panaderos constituía de hecho una asociación patronal, la abolición de los gremios en 1813 y su posterior formalización en 1820 no le afectó de manera alguna.(28)

(28) González Angulo “Los gremios de artesanos y la estructura urbana, en: Alejandra Moreno Toscano, coord. Ciudad de México: ensayo de construcción de una historia, MEXICO, Colección científica, INAH, pag. 35.

5.- LOS ESPACIOS DESTINADOS A LA VENTA DE PAN.

A todo lo largo del siglo XVIII y principios del XIX el pan floreado se vendió en las panaderías y el común era enviado a las pulperías, división que tenía que ver con el tipo de clientela de uno y otro tipo de pan. Sin embargo, durante algunos períodos de Cabildo ordenó cambiar los sitios de venta, con el objeto de facilitar su control.

En el caso del pan floreado, que según el Cabildo era el que rendía mayores ganancias, se ordenó en 1747 que cada panadería debía tener una accesoria o tienda inmediata, en la cual se vendiera su pan, y cada una había “de demostrar por cartel o letrero el dueño que en ella amasa, para la mayor facilidad de la visita que se les haga”. (29) Este ordenamiento intentaba evitar que, como sucedía cuando se vendía el pan en la misma panadería, se escondiera el fallo de peso o de mala calidad cuando se presentaran las inspecciones.

Casi 30 años más tarde, en 1773, al descubrir que se seguían cometiendo los mismos fraudes y que además el pan tenía una mala distribución en la ciudad, se ordenó que cada panadería pusiera uno o varios puestos de venta en diversos puntos de la ciudad. Sin embargo, cuatro años más tarde que “los inconvenientes visibles, pecados, fraudes y daños de los detestables puestos de madera, y que nunca se ha comido peor pan que al presente, con las demás consideraciones que expuso el Real Acuerdo, se manda que inmediatamente se quiten de raíz semejantes puestos en todos los parajes, sin excepción, donde están y se han formado, bajo la pena correspondiente al que no lo ejecutare. (30)

(29) AAA, Panaderías y Pulperías, vol. 3452, t. 1, exp. 13, f. 15, 1777.

(30) AAA, Panaderías y Pulperías, vol. 3452, t. 1, exp. 13, f. 15, 1777.

La venta del pan floreado continuó haciéndose en las mismas panaderías, excepto la producción “especial”, que iba destinada a los conventos y comunidades religiosas, la cual se hacía por encargo y se entregaba directamente a sus consumidores que “las más de las veces pedían que se les llevase caliente”. (31) Este tipo de pan no estaba sujeto a la postura y debía marcarse con una pintadera diferente.

La prohibición de vender pan floreado en las pulperías se debía a que, dado que era el que producía mayores ganancias, los pulperos “acabarían por no vender pan común, privando al público de esta clase de pan”. (32)

PANADERIAS

Durante la segunda mitad del siglo XVIII el pan constituía ya un producto básico en la dieta del poblador urbano. Sin embargo su consumo estaba diferenciado, pues existían dos tipos de pan destinados a dos tipos de consumidores. Por un lado estaba el pan floreado, elaborado con harina de primera calidad y por tanto más caro, y por otro el pan común, de harina inferior y más barato.

Dentro de los enormes volúmenes de productos básicos que se requerían para abastecer a una ciudad tan populosa como la de México, el pan jugaba un papel de primera importancia. No sólo porque se trataba de un producto básico, sino también por el volumen del mercado que cubría.

(31) AAA, Real Audiencia, Fiel Ejecutoria, Panaderías, vol. 3824, t. 26, exp. 40, f. 1v: 1743

(32) AGN, Bandos, vol. 18, f. 277; 1796.

El barón de Humboldt mismo, en su visita a Nueva España, entre 1803 y 1805 se sorprendió al encontrar que en la ciudad de México el consumo per cápita era de 363 libras (167 Kg), de pan al año, cuando en París para esas mismas fechas era de 377 libras (173 Kg); es decir, casi igual en dos ciudades cuya tradición en el consumo del pan de trigo era muy desigual. (33)

En México el consumo de pan es igual al de las ciudades de Europa, este hecho es tanto más extraordinario, cuando que en Caracas, Cumaná, Cartagena de Indias, y en todas las ciudades de América situadas bajo la zona tórrida, pero al nivel del mar o en pequeñas alturas, los habitantes criollos no comen otro pan que el de maíz y cazabe (Humboldt 1979: 133) Lo que encontramos para estas épocas son dos tipos de consumidores que eran abastecidos con diferentes calidades de pan, y. a diferentes precios. Quienes contaban con mayores recursos, generalmente los incluidos dentro del grupo de “blancos”, compraba el pan floreado, que era el más caro (aunque hoy sabemos que no el más nutritivo), directamente en las panaderías.

La población urbana pobre, es decir, la mayoría de indios y mestizos, consumían el pan común y el pambazo, más corrientes y baratos, que obtenían cerca de sus viviendas en las pulperías. Estas últimas, especie de tiendas de barrio que vendían diferentes productos al menudeo, vendían inclusive el pan común en porciones más pequeñas y por menos de medio real, que era el mínimo a que se tasaba y la moneda más menuda existente.

(33) Escalera y Villegas, Molinos y panaderías tradicionales, Editora Nacional, Madrid, España, 1983, pag. 199.

Las panaderías elaboraban tanto el pan floreado o de primera como el pan común o de segunda, pero sólo expedían el floreado, el pan común era remitido a las pulperías. Las panaderías se localizaban más bien hacia el centro de la ciudad, donde residía la población con mayores recursos que podía comprar el pan floreado, caliente y recién elaborado. Las pulperías, por su parte, estaban diseminadas en la ciudad, concentrándose en la periferia, donde vivía la gente pobre que pagaba menos y obtenía un producto de menor calidad. Por ello se decía que:

El pan bueno, fino, y hermoso [es para] la gente rica.. [y el corriente], para la gente plebeya y pobre... [pues], si el floreado se fabrica o labra es para aquellas gentes que por tener desahogado consultan más a su gusto que a sus intereses, no siendo éstas de la clase de aquellos que se surten en las tiendas.. .el que fuere de paladar exquisito acuda a las panaderías, pues el gusto manifiesta no tener mucha necesidad”. (34)

Por otro lado, no solo la organización de espacios para la venta del pan floreado respondía a la localización de la clientela, sino también la forma en que era vendido uno y otro tipo de pan. De acuerdo a las ordenanzas, el pan floreado debía elaborarse en piezas grandes, que se expendieran por reales y medios reales, y nunca “de a cinco por un real... o de a cinco por dos reales, ni de a tres por un real”. Por el contrario, el pan se hacía en piezas más pequeñas que se vendían por cuartillas, tlacos y pilones. (35)

(34) AAA, Real Audiencia, Fiel ejecutoría, Panaderías, vol. 3826, t. 28, exp. 76, f. 32 v; 1777.

(35) Los tlacos y pilones surgieron desde el siglo XVI para cubrir la falta de moneda fraccionaria con que efectuar compras menudas. Se trataba de un medio de pago sin respaldo oficial, fabricado por los mismos tenderos en madera, hueso, vaqueta, cobre u otros materiales, que circuló hasta mediados del siglo XIX (Muñoz 1976 y Castro 1980).

Ha sido estilo siempre vender en dichas tiendas el pan por menudeo para alivio de los pobres, porque en las panaderías no se hace por tlacos ni cuartilla, sino por reales y medios reales, por no haber otra moneda más menuda de Vuestra Majestad. (36)

La venta por medio de cuartillas, tlacos y pilones ampliaba así el mercado del pan a la gente de menores recursos, a la vez que favorecía a los dueños de pulperías, pues su acuñación les producía una ganancia neta del 70 al 150%. (37)

Hacia fines del siglo y derivado de una serie de pleitos entre dueños de panaderías y de pulpería por controlar la venta de todo tipo de pan, se ordenó: “que los panaderos [dueños de panadería] hagan aquellas pequeñas porciones de pan floreado que corresponden a la estimación o valor de un tlaco...” (38). Con ello se intentaba, entre otras cosas, ampliar el mercado de pan floreado a quienes no podían comprarlo por medios reales, a la vez que adecuar el alza de precios a la demanda de pan. Hasta entonces los tlacos no tenían validez oficial, pero a partir de entonces las autoridades municipales los aceptaron como moneda fraccionaria como la equivalencia de nueve por un real. (39)

(36) Cruz, Francisco Santiago. Las artes y los gremios en la Nueva España, México, JUS, 1960, pag. 69.

(37) Carrancá y Trujillo, Raúl. Las ordenanzas de los gremios en la Nueva España, México, Revista Crisol, 1932, pag. 98.

(38) AGN, Bandos, vol. 18, f. 277-278; 1796.

(39) García Acosta, Virginia. Op. Cit., pag. 32.

La venta de pan fraccionado y por tlacos continuó haciéndose tanto en panaderías como en pulperías a partir de entonces y hasta 1814 aproximadamente, fecha en la cual el Virrey Calleja ordenó la acuñación oficial de moneda de cobre fraccionaria de 1/8, 1/4 y 2/4 y la subsecuente extinción de los tlacos. (40)

PULPÉRIAS

En la Ciudad de México, las Pulperías ocuparon el lugar más bajo en la estratificación comercial. Recibían este nombre por ser tiendas donde se encontraban los artículos llamados de Pulpería, que eran los de mayor consumo de la población urbana. Estas tiendas tenían ciertas características que las diferenciaban de las demás. Entre las más importantes estaba el sistema de venta al menudeo, la forma de abasto, el monto de inversión y el tipo de mercancías.

En estos establecimientos se expendían dos tipos de mercancías, las mercaderías llamadas de Pulperías como eran el arroz, el frijol, el garbanzo, la lenteja, el azúcar, las panochas, los chiles, la manteca, las velas, las especias, los aguardientes, y los productos perecederos, y una serie de artículos para el consumo cotidiano (entre ellos se encontraba el pan), para la elaboración del alimento, para el servicio domestico y para confección del vestido.(41).

(40) AGN, Boletines, vol. 6, núm. 2, f. 302- 304; 1814.

(41) Gonzalez Angulo, Jorge y Sandoval, Roberto. "Los trabajadores industriales de nueva España. 1750-1810". en La clase obrera en la historia de México", 5a.ed. vol. 1.México, Siglo XXI, 1986, Págs. 173-238.

La venta de los artículos se realizaba al menudeo, es decir, las compras eran por cuartillos o libras, que eran las medidas de peso y capacidad más pequeñas que se utilizaban. La inversión en una pulpería variaba de acuerdo con la capacidad de cada tendero; había las que tenían mas de Cinco Mil pesos en mercancía, y las que no llegaban a los Doscientos pesos de inversión.

El otro factor que determinaba el tipo de pulpería era la forma de venta de mercancías. El crédito fue una practica constante en dos sentidos, tanto al comprador como al vendedor. El consumidor compraba con moneda de curso legal, reales y recibía a cambio los artículos y el resto del dinero en tlacos y pilones. Así, el consumidor se veía obligado a regresar ya que los tlacos sólo eran recibidos por la tienda que los emitía. El otro sentido del crédito era cuando el comprador empeñaba una prenda de vestir al tendero, y este le entregaba la mercancía y los tlacos a cambio. Los pulperos, solo estaban obligados a prestar hasta cuatro reales por cada prenda depositada.

Otra característica de los Pulperos era que, a diferencia de los grandes comerciantes almaceneros de la ciudad, no poseían la propiedad de las accesorias donde se ubicaban sus tiendas, lo que les representaba un gasto mas para mantenerlos. Salvo en algunos casos los dueños de pulperías tenían que buscar y pagar la renta de un local, lo que originaba también que la distribución de las pulperías en la ciudad dependiera de las posibilidades económicas de los tenderos.

Inicialmente las tiendas se ubicaban en cualquier punto de la ciudad, tanto se encontraban en los barrios periféricos como en las calles más

céntricas de la ciudad. Cada establecimiento se ubicaba dentro de ciertos límites que permitían tener un espacio de abasto entre la población consumidora. Su distribución era irregular desde el centro de la ciudad hacia las calles más céntricas de la ciudad. Cada establecimiento se ubicaba dentro de ciertos límites que permitían tener un espacio de abasto entre la población consumidora. Su distribución era irregular desde el centro de la ciudad hacia las calles circundantes, hasta llegar a los barrios periféricos. Sin embargo, a mediados del siglo XVIII, durante el gobierno del primer conde de Revillagigedo, se inició el proceso de reacomodo de las tiendas en las esquinas de las calles y la prohibición sobre la apertura en la mitad de ellas, lo que llevó a una aparente concentración de las pulperías en el centro de la ciudad en 1804. (42)

Así como el pan floreado no podía ser vendido en las tiendas pulpería, el pan común y el pambazo generalmente se vendía en las Pulperías tenía una mejor y más amplia distribución en la ciudad, ubicándose en su mayoría en las afueras de ella. De esta manera la organización de espacios para la producción y venta estaba respondiendo a la localización de la clientela que requería casa ramo.

Las autoridades municipales estaban constantemente verificativo que estas ventas se llevaran a cabo como lo mandaban las ordenanzas, la cual supuestamente tenía como fin el suplir a los consumidores del producto que demandaran en las condiciones necesarias a su situación. En realidad lo que se lograba con este control de estricto en la venta del pan era favorecer el grupo de panaderos, permitiéndoles obtener enormes

(42) Kickza, John, en 'Los fabricantes' en Empresarios coloniales. familias y negocios en la ciudad de México., México FCE., 1986, Págs. 205-214.

ganancias en la venta del pan floreado en sus locales y de los otros tipos en las tiendas, siempre y cuando se comprometieran a que nunca faltara el abasto regular y suficiente. Los tenderos, tenían semejantes ejercicios que mutuamente se auxilian, que se abusen de uno y otro con pernicioso daño del público, defraudándolo en los debidos pesos, medidas, calidades de los efectos que se exponen al expendio del público”, mas adelante en 1757 se amplia la prohibición señalado” que ningún tendero pueda tener trato de velería, tocinería o panadería, ni tener compañía con personas de los referidos tratos, ni trato para que les recibían los efectos”...(Barrio Lorenzot. 1921:167). Sin embargo tales órdenes nunca fueron cumplidas a la letra, pues como veremos al tratar sobre los dueños de panaderías eran a la vez dueños de tiendas, hacían compañías con bizcocheros y pulperos, y mantenían un verdadero monopolio en la producción y venta del pan de trigo.

El pan que vendían los pulperos lo obtenían de los panaderos a través de diversos mecanismos. Supuestamente quien amasaba pan floreado no podía amasar pan común, para ello evitar la revoltura de harinas de diferente calidad y el que no se respetara la postura. Incluso en el año de 1774 se dividió al gremio de panaderos en dos, de flor y común (división que desapareció después), revisando las listas de compras de harina de estas dos subdivisiones de la coronación encontramos que los individuos son los mismos. Tal y como se reconoce en un documento; “Todos los panaderos han hecho y hacen pambazo y cuando hubo pan floreado y ordinario uno y otro hicieron todos...”. La misma casa fabricaba los diversos tipos de pan, solo la venta era diferenciada.(43)

(43) Guerrero Guerrero, Raúl. Teneucayotl el pan nuestro de cada día México, INAH. 1987

Las variadas formas en que los tenderos obtenían el pan para venderlo respondieron generalmente a los cambios en la legislación. Al menos desde el siglo XVII las tiendas vendían pan entre otros bastimentos como la leña, carbón, azúcar, miel, vino, legumbres, etc. pero debían obtenerlo directamente de la panadería después de la siete de la mañana y no recibirlo de “indios canasteros”, repartidores o “tlacuaperos”.

Ello aseguraba que el pan que se vendiera en las tiendas fuera un producto fresco, del día, ya que el pan de días atrasados tenía otro canal de distribución y obviamente un precio inferior.

Sin embargo este mandato fue modificado en 1763 dado que entre panaderos y tenderos había determinados arreglos dando los primeros grandes ganancias a los segundos. Las ganancias que se permitían dar de un real en cada peso de pan o de una octava parte en cada medio real de compra. Considerando el trabajo del tendero de vender pan y hacerlo por piezas menudas, sin embargo se daban hasta tres y medio reales por peso; esto a primera vista parece una practica irracional que solo beneficiaría al tendero que obtiene dicha diferencia. Pero el hecho era que los panaderos mientras mas salida dieran a su pan se veían más beneficiados, además de que así podían elaborar un pan común de pésima calidad, con trigos muy inferiores o de peso menor del fijado por la postura, producto que solo aceptaban recibir los tenderos a cambio de una ganancia mayor que la estipulada. Así el afectado era el público y que de allí lo obtuvieran tanto el público como los tenderos para revenderlo, y con ello evitar los tratos y arreglos directos entre panaderos y tendero. Un año mas tarde el apoderado de los dueños de pulperías acusa a los panaderos de seguir vendiendo el pan en sus casas, a su pedimento de hace una rigurosa

revisión en las panaderías de la ciudad, y se encuentra que en todas ellas se contravenía la ordenanza, esta ultima fue revocada, en ese mismo año los tenderos continuaron vendiendo pan común que obtenían, de las panaderías y con ello las denuncias de ganancias excesivas, mala calidad y falta de peso del pan.

6.- LA ORGANIZACIÓN EN LA PRODUCCION DEL PAN.

Las panaderías en el siglo XVIII se nos presentan como una forma de organizar el trabajo que reúne características de las formas de producción industrial dominantes en ese momento: la artesanía y el obraje. Encontramos que por un lado es una actividad que requiere de una considerable inversión de capital a la vez que concentra un número importante de trabajadores asalariados de manera compulsiva, los cuales, sometidos a una estricta vigilancia y a una determinada división interna del trabajo, cubren todas las etapas de elaboración del producto a partir de la harina. Por otro lado, las panaderías engloban también a un grupo reducido de productores directos, dueños de su panadería, quienes contratan igualmente operarios, pero en cantidades mucho más reducidas.

En términos muy generales podíamos definir a las panaderías urbanas de fines de la colonia como establecimientos propiedad de uno o dos individuos, quienes frecuentemente delegaban las funciones de dirección y administración en manos de un mayordomo o administrador. Reunían un promedio de nueve a doce trabajadores por taller, alcanzando en ocasiones una alta concentración del trabajo en relación a otras actividades industriales. Esta última se relacionaba directamente con la capacidad de compra y almacenamiento de grano de su propietario. La tecnología empleada era mínima y muy simple, impulsada por fuerza humana y siguiendo un proceso básicamente manual en la elaboración del pan.

La producción panadera, presente desde los primeros años de la conquista, reúne elementos que se han definido como propios del artesanado agrupado en gremios y a la vez muestra rasgos marcadamente

capitalistas, característicos de la manufactura o “producción industrial capitalista” de la época. (44), la combinación de ambos fue lo que permitió que un pequeño grupo se enriqueciera monopolizando la producción y venta del pan, a costa de la masa de verdaderos panaderos.

El sistema de trabajo propio de las panaderías, empezando por las características técnicas de la producción, desde el tipo de inversión que requería una panadería en comparación con otros establecimientos industriales de la época y la descripción física de las mismas, hasta la tecnología empleada. Pasaremos entonces a analizar la organización del trabajo propiamente dicha, incluyendo una descripción física del proceso de elaboración del pan.

Intentaremos explicar las ventajas y desventajas de seguir un proceso básicamente manual (lo cual en términos generales se mantiene aún en la actualidad); del trabajo asalariado y no a destajo, etc. Terminaremos con un ensayo sobre costos y rendimientos de algunos casos, para lograr definir si la panadería como producción industrial era realmente redituable, o si ello dependía de otros elementos externos a la producción y al mercado del pan.

(44) Reyna, María del Carmen. “las condiciones de trabajo en las panaderías en la ciudad de México durante la segunda mitad del siglo XIX” en Historia mexicana, México, Vol. 31, No.123, enero-junio, 1982, pag. 3.

CARACTERISTICAS TECNICAS DE LA PRODUCCION

No cualquier local podía ser destinado para panadería, pues se requerían ciertas instalaciones mínimas que respondieran a las necesidades de dicha producción. En ocasiones se adaptaba una vivienda particular, pero generalmente los dueños de panadería construían la fábrica o bien la arrendaban ya como casa panadería.

Podemos señalar tres requisitos fundamentales para que legalmente una casa pudiera funcionar como panadería:

- a) Una extensión considerable para albergar tanto a la fabrica como la vivienda de dueños y operarios;
- b) horno u hornos, de ladrillo o mampostería, como parte de la misma construcción;
- c) aprovisionamiento de agua que se obtenía por medio de mercedes en propiedad o arrendamiento. (45)

La construcción podía ser de diferentes extensiones, que iban desde 600 varas cuadradas hasta 1,700 varas cuadradas, de tabique, mampostería o adobe con techos y pisos de madera. Generalmente constaba de dos pisos en los cuales se distribuían los cuartos necesarios para vivienda del propietario (usualmente ocupaba el segundo piso), los “ranchos”, para los

(45) Durante todo el siglo XVIII y hasta cerca de fines del XIX, las panaderías solicitaban mercedes de agua que iban desde 5 pajas (2.25 lts. por min.) hasta un real o 18 pajas (8 lts. por min.), dependiendo de su consumo. Por este derecho se pagaba una cantidad anual y se costeaban los gastos de instalación y mantenimiento. (AAA, Aguas, Mercedes en arrendamiento, vols. 65 a 69, 73 y 75; AAA, Aguas, Títulos de Mercedes, vol. 169; AAA, Aguas, Padrón, vol. 172).

operarios (frecuentemente localizados en unos de los dos patios con que siempre contaba la casa), y los cuartos propios para la elaboración del pan. En algunas casas se contaba con un cuarto especial para las trabajadoras y otro “común” para los empleados solteros, dejando los ranchos para las parejas y sus hijos que trabajaban y residían en la panadería. Los recintos propios de la fábrica eran: la sala de tornos o cernidor; el amasijo; el patio con el horno; una o dos bodegas para el leñero, harinero y aperos. A la entrada de la vivienda o bien a un lado de ella se encontraba la accesorio o repartidero para la venta del pan.

El número de cuartos, su extensión y sobretodo la localización espacial de la finca determinaba el valor de la misma y como consecuencia el monto de la renta. Incluso una misma casa destinada para habitación valía casi el doble cuando se ocupaba para trato de panadería, ya que “se le imponen mayores censos [que] no se pueden pagar con sus productos de solo arrendamientos para habitación”. (46) En términos generales una casa-panadería podía costar desde \$7,000.00 hasta \$30,000.00, lo cual implicaba una inversión significativa para la época; (47) por ello gran parte de dueños de panadería recurrían al arrendamiento. Estos valores se mantuvieron durante todo el siglo XVIII y hasta la primera mitad del siglo XIX y correspondían a las fincas que Morales califica de “mediana propiedad del sector de particulares” de la ciudad de México, las cuales oscilaban entre los \$9,000.00 y los \$60,000.00 (Morales 1978: 84).

(46) AAA, Real Audiencia, Fiel Ejecutoria, Panaderías, vol. 3825, t. 29, exp. 65, f. 9, 1769.

(47) Compárense estos precios con los de los obrajes para el mismo siglo XVIII, que iban desde \$10,000.00 a \$20,000.00 (González y Sandoval 1980: 237); sólo las tocinerías parecen rebasar estos valores, pues según Tutino costaban de \$15,000.00 a \$50,000.00 (Tutino 1976:198).

El valor de la casa tiene una correlación con el estrato social de la población que los habita, con frecuencia los paderos más acaudalados residían fuera de la panadería, en una casa particular, aunque lo común era la identidad de fábrica-vivienda-tienda, de esta manera el propietario o bien su administrador o mayordomo podían vigilar el trabajo que se efectuase a cualquier hora. Como señala Moreno Toscano, estos elementos responden a un determinado carácter de la producción y del trabajo propio de una organización gremial (Moreno Toscano 1978:23), sin embargo la organización del trabajo revestía características que la alejaban del típico taller artesanal.

La elaboración del pan se llevaba a cabo por medio de los procedimientos manuales donde, si bien el aumento de la producción dependía directamente de la intervención de los operarios, eran necesarios una serie de instrumentos.

A pesar de su simplicidad, la tecnología panadera implicaba una determinada inversión para el propietario de la finca, fuera porque él mismo iría a trabajar en ella, o porque la arrendaría en calidad de panadería. Esta inversión de capital tanto en el local como en las instalaciones e instrumental necesarios, podría ser un elemento que ayudara a explicar ciertas características del grupo de paderos, como por ejemplo las grandes diferencias económicas entre ellos.

En ellos se enumeran básicamente tres tipos de elementos: los muebles e instrumentos para o en donde se elaboraba el pan, los recipientes para materias primas y secundarias y los accesorios de la casa.

Los valores que alcanza cada uno de estos rubros varían según se

añadan o no es cierto tipo de elementos no siempre directamente relacionados con la producción. Por ejemplo entre los recipientes había ocasiones en que se contaban numerosas cargas de costales en bodega o bien entre los accesorios de la casa se contabilizaban las puertas, cancelles, ventanas, etc., lo cual evidentemente aumentaba de manera considerable los avalúos correspondientes.

En términos generales podíamos decir que la inversión necesaria entre muebles, instrumentos, recipientes, y accesorios(48) variaban entre \$300.00 y \$1,000.00, de lo cual el 80 o 90% se destinaba a muebles e instrumentos, del 10 al 15% en recipientes y sólo un 5% a accesorios varios (exceptuando aquellos que formaban parte de la construcción del edificio). En realidad constituía una inversión baja: en ocasiones menor o igual al monto anual de la renta de una panadería o al monto anual de salarios de los operarios. La inversión inicial de importancia era, como ya he señalado, en materia prima.

Los muebles e instrumentos constituían la parte más importante de los “aperos” de una panadería. Cada panadería tenía de dos a cinco tornos cernidores, de tres a siete artesanías de los diversos tipos existentes, tendido y tablero, mesas de lanza y mesas para pesar, unos 30 pares de cedazos así como instrumental menor como romanas, cruces o pesos, raspa, tajadera, palas de mano y de horno; caballete y tablas.

(48) En general incluyeron partes de la vivienda misma (puertas, ventanas, alambreras, enrejados, cancelles, tejados, pisos de madera, etc.), candiles (de fierro, cobre u hoja de lata) faroles de vidrio, los altares, nichos o lienzos en honor del patrón del amasijo (entre los más favorecidos estaban la Virgen de Guadalupe y Nuestra Señora de los Dolores).

Sabemos que la harina llegaba a las panaderías depositándose en una pieza destinada para ser harinero o pósito de harina, donde con unos cedazos con aros de madera y fondo de tela agujereada se llevaba a cabo la primera limpieza o cribado de la harina con objeto de separar los granos más gruesos como el salvado, o algunas impurezas. Con palas de mano y escobas se removía constantemente la harina para evitar que se humedeciera o se fermentara y así almacenarla durante el tiempo necesario (nunca se guardaba más harina de la necesaria para un mes). De ahí se pasaba a la sala de tornos, donde se daba un cernido más fino utilizando los tornos, el apero más importante y costoso de una panadería (su precio iba de \$35.00 hasta \$125.00 cada uno), el único que podíamos definir como máquina herramienta en términos estrictos.

Los tornos cernidores, sabemos que eran siempre de cedro y que contaban con una manivela que operaban los torneros. En las panaderías antiguas que existen actualmente en la ciudad no se sabe de su existencia, sin embargo en grabados europeos antiguos encontré lo que sería un torno cernidor: una caja de madera que descansaba sobre unas patas, en la cual se insertaba una manivela para hacer girar unas aspas que, sobre una tela agujereada, cernirían la harina en el interior de la caja. (49). Los documentos hacen referencia a dos tipos específicos: el torno de mano y el torno de rueda horizontal también llamado “de farol”. El segundo de ellos producía más flor de la harina y ambos “andaban y cernían a un tiempo con el impulso de un operario.” (50) El espesor de las telas con que cernía provocaba la diferenciación entre tornos floreadores, tornos de repaso y tornos para salvado.

(49) Malcom Holloway, Cómo hacer el pan y la bollería, Editorial Blume, Barcelona, España, 1981, Pág. 16.

(50) En 1792 se hizo un ensayo cerniendo en ambos tipos de torno cuatro cargas de trigo que dieron 53 arrobas de harina sin cernir; el rendimiento fue de una mayor cantidad de flor y menor de salvado en el de rueda horizontal y viceversa en el de mano, por lo tanto el primero rendía mayor calidad y con ello mejor precio del pan (AGN, Abasto y Panadería, vol. 4, exp. 1, f. 14-31, 1792).

En ocasiones en la misma sala de tornos, pero por lo común en el cuarto donde se amasaba, se encontraban los diversos tipos de artesas, recipientes de madera de cedro, generalmente de forma rectangular y estrechos hacia su parte inferior, con o sin tapa. Servían las artesas para repasar, revolver o simplemente amasar ya fuera la mezcla para levadura, semita o pan común. En ocasiones cada artesa tenía su banco en el que el operario se sentaba a trabajar; algunas otras más elaboradas, sobre todo las empleadas para “apuñar” (amasar con golpe de puño) constaban de un asiento y respaldo de madera integrados a la artesa, estas últimas eran igualmente las más caras. Las artesas normales debían medir cerca de un metro de alto y no ser demasiado anchas para que el operario, agachándose, pudiera trabajar la masa.

El cuarto llamado simplemente “amasijo” era seguramente uno de los más amplios de la finca, pues además de albergar los diversos tipos de artesas, se encontraban en él también la mesa de lanza aviada o aperada, el tendido y el tablero, o sea las diversas mesas de madera usadas para “lanzar” o “tender” la masa y cortar los panes. Esto es, una vez revuelta y amasada la mezcla, se pasaba a las mesas para hacer las tortas, de ahí se colocaba en los tableros (series de tablas que se colocaban una encima de otra) sobre lienzos y dejar que reposaran antes de meterlas al horno. En el amasijo no podían faltar dos instrumentos que, si bien eran de los más económicos (su costo no iba más allá de un peso la pieza) resultaban indispensables para la elaboración del pan: la raspa, que era un pedazo de metal que servía para separar pedazos de masa o para raspar la masa que quedaba en las mesas de trabajo, y la tajadera que era una cuchilla de diferentes tamaños, según fuera para darle cortes a las tortas, separar el pan cocido, etc.

Un utensilio que se empleaba en cualquier cuarto de las panaderías en sus diferentes variedades eran las pesas: para medir arrobas, se utilizaban las romanas con pilones de ocho a 14 arrobas y para medir las libras el peso de cruz castellana o de cruz criolla y las balanzas de cobre; la calidad del material con que se elaboraba determinaba su precio que oscilaba entre los cuatro y los nueve pesos; sólo las romanas alcanzaban precios más altos que llegaban hasta los 13 pesos.

Una vez hechas las tortas y reposadas en los tableros, pasaban al patio donde usualmente se encontraba el horno. Aquí se requerían dos tipos de enseres, los que constituían y se usaban propiamente para el horno y aquellos necesarios para el cocimiento del pan. Entre los primeros estaban las soleras del horno (asiento o piso de barro o ladrillo donde se coloca el pan para que cueza), la reja o puerta del horno, en ocasiones una escalerita para subir al horno y la pala de hierro para remover la leña. Para cocer el pan se requerían las tradicionales y aún hoy empleadas palas de horno o palas de “meter”, elaboradas en madera, de dos o más metros de largo con las que, como su nombre lo indica, se introducía y retiraba el pan del horno. Todas la panaderías tenían, además de las palas en uso, una buena cantidad almacenada (desde 5 hasta 20 docenas), seguramente por su rápido deterioro. Las palas de horno más apreciadas eran las de encino y costaban hasta medio real cada una, mientras las comunes de tres a cuatro reales por docena.

En la boca del horno se encontraba el caballete o burro, especie de patas o descanso sobre el cual se colocaban las tablas del tablero para ir introduciendo el pan crudo o bien recibir el cocido.

Con relación a los recipientes para materias primas o secundarias, podemos decir que en las panaderías se encontraban receptáculos de todos tipos y características, desde los empleados para almacenar la materia prima hasta los que se usaban a lo largo del proceso de elaboración del pan. Entre los primeros se cuentan los costales de cuero, ayate, malva “rasposos de Texcoco” o “de timbre para Flor”, así como los tinacos de mampostería con sus chapas y llaves, fueran para agua fría o para agua caliente, en este último caso estaban provistos de un fondo de cobre.

Los recipientes utilizados durante el proceso de fabricación del pan incluyen las cubetas, cubos, tinas, herradas o medias herradas, todos ellos siempre de madera con sus aros de fierro y siempre usados para el agua; los cazos o peroles de cobre para la manteca; las cajas, cajones con tapa y chapa para la sal o bien una batea o artesilla pequeña y honda para la sal que se iba usando; los chiquihuites forrados para contener el carbón y los grandes huacales para la leña. Por último las canastas, bien fueran forradas o no, para recibir el pan del horno y transportarlo hasta su destino final.

De las descripciones anteriores se desprende claramente que estamos ante un proceso de trabajo meramente manual, que si bien requería de determinados instrumentos, sumamente simples por cierto, no podía llevarse a cabo sin la intervención directa y constante del operario. La importancia de adentrarnos al detalle en el tipo de tecnología empleada, reside en que es una manera de poner en evidencia las condiciones sociales del trabajo, en efecto, una de las formas de modificar estas últimas podrían provocarse por medio de cambios tecnológicos, sin embargo el proceso de elaboración del pan no registró modificaciones podríamos decir que de ningún tipo durante un período bien prolongado. Sin embargo ninguno de

los impedimentos necesarios para el arte de panadear fueron modificados y ni siquiera sustituidos al menos durante el siglo XVIII y parte del XIX.

Cabría aquí considerar la posibilidad de que los tornos o molinos para cernir la harina hayan sido introducidos a principios del siglo XVIII, pues la descripción de instrumentos más antigua con que cuento corresponde a una “experiencia” del pan efectuada en 1692, y en ella solo se mencionan cedazos para tamizar la harina. La siguiente corresponde a un inventario de bienes que data de 1744, donde ya aparecen los tornos como parte de la tecnología panadera básica. Por ello podemos considerar la hipótesis de que fue a lo largo de esos 40 años que el torno fue conocido y su uso generalizado en la Nueva España, al menos en la ciudad de México. La evolución del instrumental estaba limitada primeramente por el material de fabricación básico: la madera y segundo por que no hubo una sustitución de la fuente de poder humana por otra.

Los documentos sobre panaderías novohispanas ofrecen una sola constancia de intento de cambio tecnológico sustituyendo a los operarios por fuerza animal; en 1774 Don Francisco de Horcacitas inventó una maquina para cernir harina y amasar la pasta; la máquina era movida por una bestia que, atada a un eje, daba constantemente vueltas provocando la rotación de las aspas para amasar en el piso bajo y cernir en la segunda planta. Los documentos que refieren la nueva invención llaman la atención no tanto sobre la suplantación de los trabajadores por parte del animal, sino a que “efectivamente en ella se labra el pan con un aseo muy superior al que se usa comúnmente, pues aunque intervienen operarios en su fábrica, es de muy distinto modo ya que excusándoles la máquina mucho movimiento, ni les agita la sangre ni el sudor o fluidos de que son

consiguientes las infecciones y suciedades que se comunican a el pan”. De hecho se reducía el número de operarios, pues “solamente intervendría uno con una pala para introducir la masa de la orilla a el centro de un artesón”.(51)

Por su invento Horcasistas obtuvo la concesión de dar, durante 20 años, tres onzas menos de la postura para pan floreado (que era el que él elaboraba). No obstante no hay constancia alguna de que el empleo de la máquina se haya generalizado, pues aún a principios del siglo XIX no hay panadería que no cuente con sus tornos para cernir y sus artesas para amasar.

Por otro lado no podemos negar el que la elaboración manual del pan revestía ya entonces toda una tradición cultural que impedía, como lo ha hecho hasta la actualidad, la total mecanización del proceso. (52)

(51) AAA, Panaderías y Pulperías, vol. 3452, t. 1, exp. 37, f. 2 v, 1779.

(52) Actualmente existen panaderías donde se ha logrado sustituir al hombre en todo el proceso, excepto en una de sus fases más importantes que es la de moldear el pan. Y parece ser que esta característica es propia de esta industria.

7.- MANO DE OBRA EN LAS PANADERIAS

En general los ordenamientos mandaban que cuando el operario tenía familia, debía pasar la noche en un cuarto aparte, sin embargo las panaderías sólo contaban con unos cuantos ranchos en los cuales se tenían que distribuir todos los residentes. En alguna ocasión señalaron los dueños de panadería su preferencia por los empleados solteros, ya que dado que los casados llevaban allí a vivir a sus parejas, se pretendía evitar “las vergonzosas consecuencias que han experimentado”. No obstante, el que la panadería funcionara como residencia familiar de la mayoría de los trabajadores de las panaderías, solteros o con sus familias no vario durante el siglo XIX.

A estos trabajadores residentes permanentes en la panadería, siempre se les menciona genéricamente como “indios operarios” y en efecto, mientras los encargados eran españoles o criollos, los panaderos eran siempre indios. Parece ser que desde bien temprano fueron indios adiestrados en el oficio quienes llevaron a cabo la pesada labor de amasar y hornear el pan. Para fines del siglo XVI existen constancias de repartimiento de indios “para amasar pan en panaderías de españoles”. A principios del siglo XVII, y con motivo de disputas por pago de impuestos, se cita a indios tributarios que trabajaban y servían en “panaderías, tocinerías y dichas casas de españoles de esta ciudad”. (53)

(53) AGN, Indios, Vol. III, Exp. 357, f. 82-83v, 1591.

Dos registros con que contamos para mediados del siglo XVIII señalan que 85% del total de los operarios cuya clasificación se recabo eran indios; el resto mulatos (11%) y mestizos (8%). Como vemos, en las panaderías no existieron las restricciones para negros y mulatos como en otras también llamadas corporaciones gremiales (Carrera Stampa 1954: 239-241), lo que si era común a todas ellas era la imposibilidad real de ascender al puesto de maestro y/o dueño del establecimiento. En ninguno de estos registros aparecen españoles como operarios; para ellos estaban reservados los puestos directivos dentro de la panadería.

Una verdadera normatividad del tipo étnico-racial, basada en relaciones sociales desiguales dividía a los dos tipos de trabajadores con que contaban las panaderías. Prácticamente nunca encontramos a un español como operario y mucho menos a un indio como encargado. Patronos y trabajadores constituían dos grupos sociales bien diferenciados, y siendo que aquellos pocas veces intervenían en el proceso de trabajo, esta diferenciación se plasmaba en un grupo intermedio, el de los encargados frente a y por encima de los operarios.

Como en cualquier actividad productiva capitalista, no podía faltar quien vigilara permanentemente el trabajo diario. Al igual que en un régimen de obraje, eran precisamente estos administradores y mayordomos quienes tenían a su cargo el funcionamiento de la panadería. Dependían del dueño, pero siendo quienes conocían el proceso de trabajo, se constituían en los verdaderos patrones. Solo en aquellos pocos casos en que el dueño era también un panadero, se sustituía al administrador o mayordomo. Por el contrario, nunca faltaban cuando se trataba de una panadería propiedad de una corporación (por ejemplo la del Colegio de

San Pedro y San Pablo, propiedad de los jesuitas, siempre tuvo un administrador al frente) o de una mujer, generalmente viuda del dueño; en este último caso el puesto generalmente lo ocupaba un hijo o sobrino de la viuda.

Las funciones de estos encargados eran básicamente administrativas y de dirección. Supuestamente había una diferencia entre las que correspondían al administrador y las propias del mayordomo: el primero como representante del dueño, era quien celebraba los tratos de compras de trigo y llevaba la contabilidad de los libros correspondientes, (54) mientras que el mayordomo se hacía cargo del amasijo, vigilaba el proceso de trabajo, contrataba y castigaba a los operarios, etc.

Sin embargo en la mayoría de los casos ambos cargos recaían en un solo individuo a quien se le daba indistintamente uno u otro nombre, siendo él quien hacía las manifestaciones cuatrimestrales ante la Fiel Ejecutoria de las partidas de trigo compradas, su precio, procedencia, etc.

Si los obreros tenían nulas posibilidades de llegar a ser patrones de panadería, los dueños de estas se encargaron de que tampoco o en todo caso con dificultades, los encargados las tuvieran. Aunque no se llegó al extremo de expedir una ley al respecto, los propietarios constantemente hacían advertencias a las autoridades como la siguiente: “...que codiciosos algunos de sus mayordomos se despiden para poner panaderías, y siendo pobres lo harán precisamente a fuerza de arbitrios y suplementos de trigos

(54) Cada panadería debía contar con tres libros de gobierno; donde se registraban las cuentas uno de los trigos que compra, cuyas harinas se le conducen por parte de los molineros en que los puso o los compró; otro de las harinas que recibe y pan que se entrega al portero; y otro en que este asienta la distribución que le da... (AAA, Real Audiencia; Fiel Ejecutoria, Panaderías, vol. 3827, t. 29, exp. 118, f. 8, 1789, estaban también libros de amasijo y de rayas).

a precios caros, expuestos a los contingente fraudes para criar caudales con torpes logros, se prevenga a la Fiel Ejecutoria no matricule por panaderos a esta clase de individuos y otros que no le hagan constar.” (55) No obstante, unos pocos casos demuestran que algunos de estos empleados llegaron a poseer su panadería.

El peso fundamental del trabajo recaía en el grupo de operarios. Este nunca se dividió, como en cualquier taller artesanal, entre aprendices y oficiales (si bien en ocasiones se utilizaba este último término para designar indistintamente a los operarios de panadería). Evidentemente había quienes contaban con una determinada experiencia producto de su antigüedad en el oficio, y ellos entrenaban a los recién llegados. Sin embargo, dado el tipo de elaboración que requiere el pan no se daba una verdadera especialización técnica.

Por ello generalmente no se distinguía por funciones a los operarios, uno mismo podía amasar, apuñar o acarrear agua. Los documentos solo distinguen claramente entre horneros, porteros y cajeros, de los cuales sólo el primero intervenía en la elaboración de pan. Sabemos que había también apuñadores o amasadores y aguadores. En algunos ensayos o experimentos que se hacían para calcular los costos o tasar el pan, se mencionan algunos oficios específicos como tableros, pesadores y cernidores; sin embargo parece ser que tales especializaciones se diluían entre los diversos operarios en el trabajo cotidiano en cualquier panadería. Ellos mismos parecen no hacer gran distinción, pues por ejemplo con motivo del censo levantado en 1753, sólo dos del total se definieron como horneros, el resto como operarios de panadería exclusivamente. (56)

(55) AAAA, Real Audiencia, Fiel Ejecutoria, Panaderías , vol. 3827, t, 29, exp. 7,1791.

(56) A este fenómeno se mantuvo por largo tiempo, pues en un censo del siglo XIX, los panaderos se definieron a si mismos como operarios en general, como mano de obra que se vende, en contraposición a los artesanos (Shaw, 1979: 407).

Por tanto no se requería una especialización técnica rígida por operario, pero si funcionaba una determinada división del trabajo al interior de la panadería: no todos los operarios llevaban a cabo todos los pasos (como un artesano), pero en su caso, cualquiera podía efectuar el proceso completo. El hecho de que las panaderías recibieran convictos como mano de obra o bien que tomaran mendigos de la calle y se les encerrara a trabajar, demuestra que no se requería de una especialización para trabajar en ellas. Lo que si se necesitaba eran grandes esfuerzos físicos, lo cual aunado al mal trato y a los bajos salarios, provocaba una tremenda deserción y rotación de panaderos. No obstante, la abundancia de oferta de mano de obra en la ciudad y el régimen que prevalecía en las panaderías, ligados a la falta de conciencia colectiva, permitieron que siempre hubiera quien elaborara la harina. Tampoco por esta razón escaseó el pan en la ciudad.

Hasta ahora hemos encontrado que las panaderías en ocasiones presentan características que se acercan a las definiciones clásicas de lo artesanal, y en otras a las propias de los obrajes coloniales.

Uno de los pilares del obraje colonial fue precisamente el trabajo forzado, y siempre que se hace referencia a este último se le relaciona exclusivamente con el obraje. No obstante, había otro tipo de “oficinas cerradas” que mantuvieron y en gran parte se sostuvieron en base al trabajo compulsivo. En efecto, a las panaderías y tocinerías frecuentemente se les incluía en las ordenanzas dirigidas a los obrajes en general; en otras ocasiones las disposiciones eran dictadas directamente para aplicarse en las “oficinas cerradas”. Este nombre tenía toda una serie de razones para ser aplicado.

En términos generales podríamos decir que había trabajadores forzados y trabajadores voluntarios, sin embargo esta división se daba sólo al ingresar a la panadería, pues al permanecer en ella se reducían a un solo grupo sometido al trabajo compulsivo. Las diversas modalidades en las formas de empleo las reduciremos a tres, de las cuales sólo una cabría dentro del trabajo voluntario, que es la del trabajo asalariado, fórmula que supuestamente debía aplicársele a cualquier panadero. Las otras dos las podríamos definir como trabajo de reos o condenados y trabajo por endeudamiento. Si bien es estos últimos dos casos el trabajar de manera forzada y bajo encierro era la norma, generalmente una u otra modalidad se combinaba con el trabajo asalariado para que quienes ingresaban bajo esta última fórmula también pudieran ser controlados, al menos por medio del encierro. Es decir, supuestamente los panaderos eran siempre libres, excepto los endeudados y los reos, pero como todos eran o lo uno o lo otro, la realidad es que no había operarios libres en las panaderías.

En las panaderías no sabemos si se hacían contrataciones formales o simplemente de palabra. El hecho es que había asalariados que recibían su paga semanal o mensualmente; únicamente éstos permanecían bajo el régimen de trabajo voluntario y libre, pero sólo hasta que entraban en el grupo de los endeudados. El endeudamiento de hecho se convirtió en uno de los medios más efectivos de retener por la fuerza a los trabajadores y con ello evitar la gran rotación de mano de obra.

El segundo tipo de empleo, que era el trabajo de reos o condenados, se destinaba exclusivamente a los obrajes y “oficinas cerradas”, y funcionó desde los primeros años de la colonia. Se trataba de reos cuyos delitos no merecían la pena capital, a los cuales se les sustituía la condena por el

trabajo intenso en alguna de las fabricas mencionadas. Cuando se trataba de condenados por la Real Sala del Crimen las condiciones eran aún más extremas y la libertad inalcanzable. (57) Estos convictos eran literalmente vendidos por ocho o diez años y a un precio que oscilaba entre los 150 y 180 pesos (según el grado del delito). A los dueños de las panaderías se les imponía su compra, y si se resistían eran obligados a cubrir al menos el importe aunque sin recibir al preso (con lo que los oferentes hacían su buen negocio) (Martín, 1960: 63).

Otra manera de remitir a los reos por condenación a las panaderías consistía en un repartimiento que la Real Sala del Crimen hacía directamente de ellos, mandando uno cada seis u ocho meses a cada panadería “con orden expreso de que los tuviesen con seguras prisiones”.

Este tipo de operarios no recibía salario alguno, sino exclusivamente la alimentación de parte del dueño de la panadería.

En diversas ocasiones se prohibieron tales aplicaciones a petición, curiosamente, no de los reos sino de los dueños de panaderías y tocinerías; éstos argumentaban que se veían obligados a “despedir de nuestras casas los oficiales diestros y prácticos en el ejercicio, para hacer lugar a los reos del tributo, y como éstos son de otros oficios u holgazanes, sacarían un pan incomible, emporcarían las cernidas.. .”(58)

(57) Bentura Beleña consigna en un auto acordado el 4 de mayo de 1656, cuyo décimo capítulo consigna y para que desde luego los indios que están aprisionados o vendidos, por cualesquiera tribunales, en los obrajes, panaderías, ingenios, minas, oficinas, u otras cualesquiera haciendas, obtengan y gocen el beneficio conforme a la real voluntad: mandaban y mandaron se les quiten luego las prisiones, y se les de a entender por sus interpretes y gobernadores este auto, para que usen de el, exceptuado, como dicho es, el que por la gravedad de su delito estuviere vendido (su servicio) por la real sala del crimen (Bentura Beleña, 1787:59-60).

(58) AAA, Panaderías y Pulperías, vol. 3453, t,2, exp. 92, f, 12; 1777.

Sin embargo este sistema, conocido como “colleras” (dado que se llevaba a los reos por las calles atados de una cuerda, a la cual se denominaba collera) funcionó durante varios años más. La disposición que parece finalmente fue aplicada la remitió el Virrey Iturrigaray en 1805, señalando que “Por ningún tribunal se harán aplicaciones de reos a las panaderías...” (59) En 1813 tal mandato lo confirmó el Virrey Venegas.

Lo anterior, sin embargo, no impidió que los particulares continuaran con la costumbre ya establecida e incluso penada, de usar las panaderías como especie de cárceles, a donde se mandaba a presuntos “culpables” a purgar sus condenas. Sobre ello hay varias menciones, sobretodo de casos de oficiales de otros oficios que no el de panadero, a los cuales por cualquier delito menor se les enviaba a las panaderías y eran tratados en las peores condiciones.

Como ejemplo está el de un herrero a quien su maestro Urrutia envió a la panadería de Juan Canoura por no haber cumplido una deuda que tenía con él; en la panadería el mayordomo lo obligaba a amasar, lo cual no sabía hacer por ser su oficio herrero; por tanto el mayordomo “le infirió varios golpes con las manos hasta tirarlo al suelo y patearlo arrastrándolo de los cabellos hasta el amasijo, y sólo lo dejó hasta haberlo supuesto que estaba manco del brazo izquierdo. (60)

La tercer modalidad mencionada, sin duda la más común en las panaderías, era la mano de obra endeudada. Esta se derivaba directamente de los bajos salarios y se convirtió en una formula para mantener a los operarios encerrados en calidad de esclavos.

(59) Recopilación de las leyes del gobierno español que rigen en las repúblicas respectivas a los años de 1788 y siguientes, 1851: 270.

(60) AAA, Artesanos y Gremios, vol 382, exp. 11, f, 47-59, 1803.

El trabajo por deudas era otra característica típica de los obrajes y hay quien afirma que se inició en ellos (Gibson 1977; 258); en las panaderías funcionó también desde los primeros años de la colonia.

Los métodos empleados no variaban mucho de una a otra actividad. El más común consistía en adelantar dinero a algún trabajador asalariado, por tanto “libre” y mantenerle la deuda a fin de convertirlo en un “reo más del establecimiento. Los salarios eran tan bajos que prácticamente no había panadero que en alguna ocasión no hubiera pedido un préstamo al patrón.

Había casos en que inclusive se forzaba a los operarios a recibir préstamos con el ofrecimiento de que serían fácilmente pagaderos con el trabajo; estos arreglos estaban incluso permitidos legalmente: “que se suplan a los operarios aquellas moderadas cantidades que las Leyes, Autos acordados y Decretos de este Superior Gobierno permiten para el socorro de sus necesidades; pueden ser apremiados o que las satisfagan de su trabajo personal”. (61)

Un método de endeudamiento característico de las panaderías consistía en cobrar a los indios el pan (generalmente refrío) que sobrara de la venta que estos hacían por las calles, cargándoles lo que no deben pagar y causándoles deudas excesivas para tenerlos en su servicio de por vida”.

El virrey ante tales abusos los releyó de pagar tales cantidades y prohibió que, en caso de que el indio regresara con menos dinero que el correspondiente a la venta, no se le pudiera obligar “a pagar lo que excediere del salario de cuatro meses que por ordenanza se permite a los obrajeros poder dar a cada indio adelantado...” (62)

(61) AGN. Temporalidades, vol. 84, exp. 7, f. 6, 1769-1780.

(62) AGN, Ordenanzas, vol. 2, e, 93-93v, 1600 en Zavala 1947: 217-218.

Obviamente la protección legal no era unilateral y también debía defender a los patrones, pues para evitar que un operario dejara la panadería en que tenía contraída una deuda y se ocupara en otra se mandó a los dueños de panadería que no recibieran a quien no presentara su libro de cuentas o cuando menos un papel firmado por la persona a quien servía con anterioridad, donde constara estar libre de adeudos.

Como vemos, la legislación colonial oscilaba entre una especie de amparo a los trabajadores y un apoyo a los patrones: se permitían los préstamos, pero pagaderos en trabajo y de ninguna manera se dejaban de liquidar, al mismo tiempo se prohibía que los préstamos excedieran ciertas cantidades. (63)

Todo ello aseguraba la mano de obra para el patrón en una actividad en la que la rotación alcanzaba índices muy elevados.

No fue sino hasta 1805 cuando Iturrigaray prohibió definitivamente este tipo de préstamos “en reales, efectos o de cualquiera otro modo, pena de perder lo que fuere, y para que no aleguen ignorancia, se franqueará a cada panadero un ejemplar del reglamento...”. A los operarios que estuvieren empeñados, se les dieron tres meses para que pagaran sus deudas bajo el siguiente sistema “diariamente del jornal se abonará la mitad, aplicando la otra a los operarios en mano propia, y continuarán los deudores encerrados durante el citado tiempo de tres meses, y cumplidos deberán ponerse en libertad con la calidad e ir desquitando lo que restan

(63) En 1755 se acordó que los indios no se les supla mas cantidad que la de seis pesos, los que devengados puedan prestarle sucesivamente otros seis; de modo que nunca exceda el empeño de esta cantidad, cuidando los justicias que los que anduvieren ausentes y fugitivos se reduzca a sus pueblos”, Bentura Beleña 1787; 15.

con la deducción de la tercera parte del jornal...”. (64) Suponemos que la prohibición continuó, pues en 1813 el Virrey Venegas expidió la ordenanza dictando la libertad en la fabricación y venta de pan, por medio de la cual se derogaron o confirmaron algunas cláusulas de la de 1805 citada y no hace mención a las deudas de los operarios. No obstante y como muchas otras, no fue acatada, pues en el mismo año de 1813 el Fiscal del Ayuntamiento de la ciudad declara que los indios tienen adeudos que van desde 10 hasta 100 pesos. Como podemos observar, la panadería al igual que la hacienda y el obraje, fue una institución de trabajo por deudas (cfr. Gibson, 1977:259); sin embargo tampoco logró por ese medio retener a los trabajadores:

Los dueños de panadería tuvieron entonces que combinar el endeudamiento con métodos constantemente penados y prohibidos como eran el encierro y consecuente mal trato de los operarios. Para justificarlo aducían las deudas o la holgazanería de aquellos. De alguna manera el encierro fue producto de la costumbre establecida de retener a los reos en las panaderías. Fue prohibido desde el siglo XVI y sin embargo aún se denuncia a mediados del siglo XIX. Incluso en 1737 el mismo Virrey, considerando la necesidad que tenía la ciudad de recibir suficiente pan, mandó a todos los dueños de panadería “no permitan que por ningún caso se dé libertad a persona alguna que en sus oficinas esté empleado en el referido trabajo, aunque sea por Decreto, Auto o Mandamiento de cualquier juez, no siendo rubricado por mí..(65) De esta manera se aprisionaba no sólo a los deudores o a los convictos, sino igualmente a los trabajadores libres.

(64) Recopilación de las leyes del gobierno español que rigen en las repúblicas respectivas a los años 1788 y siguientes. 1851: 269.

(65) AAA. Real Audiencia, Fiel Ejecutoria, Panaderías, vol. 3824, t, 26, exp. 34, 1737.

En los años subsiguientes continuaron las prohibiciones y denuncias al respecto. Tal como lo describiera un viajero francés que estuvo en México durante la segunda década del siglo pasado, quienes hacían pan eran unos verdaderos esclavos (Beulloch 1823 (1):204). A sus propietarios se les exigía una y otra vez que “no tengan aprisionados con grillos, cadenas ni trabas a sus operarios”, que “deberán ser tratados con los sentimientos que inspira la humanidad, sin que puedan ser maltratados...” (66)

Sin embargo no parecen haber sido suficientes “las amonestaciones, ni los repetidos órdenes del Superior Gobierno, ni los mandatos de la Real Sala del Crimen para que no los tengan aprisionados y para que no los maltraten, ni los hagan trabajar en horas extraordinarias, pero nada de esto ha bastado, y diariamente ocurren a mi Juzgado indios lastimados o golpeados de los mayordomos o de sus amos.” (67)

Los dueños de panadería llegaron al exceso de solicitar ante la autoridad correspondiente, permisos especiales para poder mantener encarcelados a sus empleados. El siguiente caso, presentado por el que fuera administrador de la panadería de la Compañía de Jesús durante 12 años, ilustra claramente la situación. Para sustentar su petición, don Juan Manuel de Lara empieza diciendo “que los operarios cada vez tienen menos respeto... siendo necesario para que trabajen, adelantarles dinero conforme a la anticuada costumbre del país a esta gente perversa, pues en otra manera es casi imposible el conseguirlo y a el mas leve descuido desertan...”, por lo que solicita a su superioridad de concederme el poder

(66) Bentura Beleña, 1787 (ib); 62 (auto acordado el 3 de junio de 1768) y recopilación de las leyes del gobierno español...1805; 168, respectivamente.

(67) AAA, Panaderías y Pulp erías, vol. 3453, t. 2, exp. 21, f. 3v-4, 1791.

tenerlos con el seguro necesario a los que cometen tan execrables maldades...”. Para que se le concediera el permiso, citó su propia experiencia, pues con anterioridad se le había permitido “tener con prisiones a los que por sus excesos se hicieran dignos de ellas”; ello, según Lara, sirvió de ejemplo, pues “entendidos de ella los sirvientes de esta oficina, estaban tan obedientes y sujetos que solían pasarse muchos meses para que hubiera uno o dos aprisionados o con un grillete o con unas trabas, con que subían y bajaban las escaleras, cargaban los costales, y sin mayor mortificación, se hallaban embarazados a la fuga...” (68) Las autoridades negaron el permiso.

Estas condiciones de vida y de trabajo no estaban muy lejanas a las propias de un régimen de esclavitud. Al mantener a los operarios encerrados se les obligaba a trabajar día y noche. Las ordenanzas durante todo el siglo XVIII no prescribieron horarios específicos para los panaderos; un bando de 1762 prohibió el trabajo de noche, dado que sólo se efectuaba para duplicar la producción. Igualmente en 1791 se dio la orden de que no se obligara a los indios operarios a trabajar en horas extraordinarias. Sin embargo ninguna disposición se acataba; no podía haber restricciones en los horarios dado que los operarios trabajaban, comían y dormían con sus familias en la panadería, y por si ello fuera poco, con prohibición expresa de salir, incluso encadenados con grillos de fierro. (69)

(68) AGN. Temporalidades, vol. 84, exp. 7, f. 1-5v, 1780.

(69) En los inventarios de las panaderías aparecen con frecuencia enumerados diversos tipos de prisiones o grilletas de fierro, los cuales alcanzaban precios elevados. en un caso se menciona que importan 45 pesos, lo mismo que un torno, que era el instrumento más costoso de una panadería.

De esta manera el trabajo excedente se obtenía aumentando la jornada de trabajo y reduciendo las retribuciones monetarias. Ello dio lugar a afirmaciones tales como “que los costos de casa, operarios y leña casi son los mismos amasando diez que veinte y veinte que treinta costales de harina”. (70) El que los operarios con sus familias trabajaran y residieran permanentemente en la panadería recibiendo un salario fijo, permitía así obtener elevados excedentes.

Los salarios de los operarios de panadería no variaban mucho de los registrados para los trabajadores calificados desde fines del siglo XVI. (71) No sufrieron modificaciones sustanciales al menos durante el siglo XVIII y principios del XIX, lo cual viene a corroborar nuevamente la estabilidad salarial general demostrada por Gibson. Los salarios de estos operarios seguían de alguna manera la jerarquización en la especialización del trabajo, o sea que a diferentes tareas correspondían diferentes jornales: los porteros o cajeros y los horneros tenían salarios más elevados que los operarios del amasijo. Iban de cinco reales y dos tortas a principios del XVIII hasta siete reales diarios a fines del mismo siglo; a principios del siglo XIX algunas panaderías les llegaban a pagar hasta un peso diario. Los operarios del amasijo por su parte, recibían dos reales y una torta de pan diariamente “cerniera o amasara, hiciera dos o cuatro piezas”; más tarde el pago fue sólo en moneda y se mantuvo entre dos y medio y cuatro reales diarios hasta la primera década del siglo pasado.

(70) AAA, Barrio Lorentzot, Barrio político, vol. 444 f, 39v, 1761.

(71) Estos salarios alcanzaban hasta los ocho reales a fines del siglo XVI, y principios del siglo XVII; para fines de la colonia iban de tres a 10 reales diarios (Gibson 1977:257 y Florescano 1969:144).

Entre estos últimos, los cernidores generalmente recibían medio o un real más que sus compañeros. En algunas panaderías se contrataban ayudantes de los operarios, su salario era de uno a uno y medio reales al día. (72)

A diferencia de otras actividades en las que la ley imponía topes salariales mínimos, garantizando con ello la reproducción de los trabajadores, de las panaderías en particular las autoridades sólo se ocuparon hasta principios del siglo XIX. En 1804 se propone que dado que los salarios de los indios operarios no habían variado por largo tiempo “se les asigne medio real por cada arroba que amasaren... y el operario sacará un diario lo menos de seis reales” (73). El reglamento expedido por Iturrigaray a fines de 1805, ordenaba en su artículo cuarto que “Desde el día 10 de Enero del próximo año, pagaran los dueños á los sirvientes que se llaman oficiales, dos reales por cada hornada, y medio real más de lo que ahora ganan por cada una á los horneros.

La retribución siguió haciéndose a manera de jornal diario y no a razón de la cantidad amasada y horneada, pues era evidente que el excedente se obtenía con la fórmula salario fijo-residencia permanente-amasijo superior al estipulado

(72) La mínima variación de los salarios durante la época colonial se prolongó durante el siglo XIX. López Monjardín señala que en 1850 los jornales semanales de una panadería eran de un peso un real, dos pesos dos reales, tres pesos tres reales, cuatro pesos cuatro reales y seis pesos, lo cual equivale a un salario diario de uno y medio a siete reales diarios, (López Monjardín, 1976:66).

(73) AAA, Panaderías y Pulperías, vol. 3453, t. 2. exp. f. 3v, 1804.

Ocho años más tarde, la ordenanza del Virrey Venegas deja de nuevo de atender la condición de los operarios al mandar “Que los panaderos [se refiere a los dueños] sean igualmente libres para ajustarse con los operarios de las panaderías en cuánto á sus salarios, quedando derogado en lo que á esto contradiga el bando de 18 de diciembre de 805...” (74). Sólo así se explica el que a mediados del siglo XIX los jornales de los operarios de panaderías fuera de uno y medio a siete reales.

El pago que se hacía a los administradores y mayordomos por su parte, no estaba sujeto a reglamentación alguna, sino que dependía del tipo de arreglo que ellos hicieran con el dueño. Iban desde siete reales “y de comer” hasta un peso y cuatro reales diarios; cuando el administrador era pariente del dueño ganaba hasta mil pesos anuales (unos dos pesos cinco reales diarios). En algunos casos la ganancia del administrador correspondía a una parte de las utilidades, desde un tercio hasta la mitad del total. Al tener un interés en los beneficios obtenidos y dada la función de control de la producción que tenía asignada, el administrador trataba por todos los medios de elevarla(75). Es precisamente por lo anterior que tanto administradores como mayordomos eran los principales responsables de la explotación del mal trato de que eran objeto los operarios.

(74) AGN, Operaciones de Guerra, vol.961, exp. 4, f, 138, 1813.

(75) En los obrajes estaba prohibido que los administradores tuvieran participación en las ganancias “para evitar que apurasen o hiciesen trabajar a los obreros en días y horas que no les correspondían (Carrera Stampa, 1948:155)

Para elaborar el pan, los operarios debían seguir cinco pasos básicos: a) cernido de la harina primero en los tornos y más tarde en los cedazos o tamices, a manera de separar la harina de pura flor de la cabezuela, semita y salvado; b) amasado de la harina con agua caliente y fría, sal y levadura (para esta última se usaba una porción ya fermentada llamada “madre” o “sinastle” “que incorporada en la harina, en pocas horas reduce a levadura blanda toda la porción que se le echa”) en las artesas correspondientes y más tarde apuñado en las mesas; c) corte de las piezas “cuando la masa ya está a sazón”; d) fermentación de las mismas sobre el tendido hasta que “se vengan a punto de cocerse”; e) cocimiento de los panes en el horno.

El proceso seguido no variaba para los diversos tipos de pan (floreado o español, común, pambazo y semita). Las únicas variantes eran el tipo de harina empleada que era de calidad superior para los dos primeros e inferior para los segundos, (76) así como el corte de las piezas, pues mientras el del floreado era a gusto del panadero, el común debía tener la figura “de un bonete cortado”.(77)

(76) Para el pambazo y/o semita se usaban tanto los trigos de infima calidad como los “esquilmos que producen los tornos” al cernir.

(77) Las proporciones de materia prima tanto para floreado como para común eran: 20 arrobas de harina (sólo flor o con algo de cabezuela), dos arrobas de levadura, 12 arrobas de agua y siete libras de sal.

Algo similar sucedía con los panes llamados “especiales”, entre los que se cuentan el floreado especial, el de atahona o roscas y el francés. (78) Estas variedades incluían, además de la harina de calidad superior, la manteca; eran amasados casi en su totalidad a puño y sobre las mesas; llevaban cortes y eran de figuras especiales (de ahí que se les conociera como pan “labrado” y “especial”), y los tiempos de amasado, fermentación, y cocimiento eran más cortos o bien más prolongados según la variedad de que se tratase. Por ello se requería de operarios más especializados cuyos salarios eran igualmente más elevados. (79) Al aumentar los costos de producción aumentaba también el precio de venta, por lo tanto estos panes tenían una rebaja en onzas respecto a la postura del pan floreado y común. Estos panes de “regalo” se empezaron a elaborar en diferentes momentos a lo largo del siglo XVIII, (80) y siempre en cantidades muy reducidas dado que su mercado era bien limitado.

(78) Las variedades de pan mencionadas hasta ahora eran las únicas elaboradas en las panaderías, sin embargo otro tipo de pan que también podía considerarse especial”, y que solo podía ser fabricado y vendido por indios de la ciudad autorizados, era “que en dichos puestos que tenemos de pan vendamos el día de todos santos y el de la conmemoración de difuntos dicho pan que llaman de muertos y se componen de bollitos y conejos para las ofrendas que se ponen en las iglesias” AAA, Real Audiencia, Fiel Ejecutoria, Panaderías, vol. 3824, t. 26, exp. 33, 1736.

(79) El pan francés tiene mas altos costos ya que “es preciso valerse de operarios decentes que ganan diez y seis pesos mensuales y la comida, lo que no sucede con los del pan español a quienes se paga únicamente dos reales diarios, además de que para hacer este no es necesaria la mejor calidad de harinas y tolera la mistura de granillo y salvado, y para aquel es preciso usar de toda la ley y solo flor sin mixto alguno”. (AAA, Panaderías y Pulperías, vol. 3452, t. 1, exp. 11, f. 5-5v, 1770).

(80) El floreado especial y el francés comenzaron a fabricarse en 1746, mientras que el de atahona o roscas en 1764. para este último se excluía el lavado de trigo, que lo privaba de un supuesto sabor especial y su molienda con técnica hidráulica se sustituía por las atahonas domesticas, pero siendo que estas últimas no alcanzaron la perfección que, según decían, tenían en Europa, se mantuvo la molienda en los molinos tradicionales (cfr. Calvento, 1966:355-8).

8.- COSTOS Y RENDIMIENTOS EN LAS PANADERÍAS

La actividad panadera resultaba cada vez menos atractiva para quienes producían menos dada su baja capacidad de compra de trigo, mientras que aquellos que compraban grandes cantidades aprovechando las épocas de descenso de los precios, al elaborar mayores cantidades no sólo se beneficiaban con más reales por carga que otorgaba la ley, sino que al no precisar elevar sus costos de manufactura al mismo nivel, obtenían utilidades mucho más elevadas. Así lo señalan los mismos documentos “se pierden los que amasan poco y solamente prosperan los que tienen un crecido consumo en sus casas, porque los gastos suelen absorber una gruesa suma que acaso excede los productos.” (81)

Los dueños de panadería, y sobre todo quienes menos harina amasaban, de alguna manera se veían “obligados” a mezclar harina de baja calidad y vender el pan como de primera para poder obtener las ganancias que la ley les otorgaba. “Es evidente que si un panadero tiene diez pesos de costos en fabricar veinte costales de harina, con muy corta diferencia los mismos diez pesos eroga en amasar diez costales, porque los gastos mayores de casa, mayordomo, sobresaliente, portero, operarios y leña son los mismos en uno y otro caso, y sólo ahorra en el segundo un poco de sal, agua y anís... de lo que nacen los motivos que obligan a los tratantes a fabricar mal pan.”(82)

(81) AAA, Panadería y Pulperías, vol. 3453, exp. 60.f.2v-3,1798

(82) AAA, Real Audiencia, Fiel Ejecutoria, Panaderías, vol. 3825, t, 27, exp. 63, f. 40v-41, 1770.

El pago de la renta evidentemente representaba un gasto elevado para los tratantes más pobres, a diferencia de quienes poseían la finca y podían reinvertido en la compra de materia prima ese excedente. Así, las erogaciones de quienes menos producían eran mayores y en consecuencia las utilidades disminuían: de nuevo la legislación favorecía a los más beneficiados.

Son frecuentes las quejas de los dueños de panadería en relación al aumento constante de los costos, mientras que las ganancias permitidas seguían rigiéndose por las estipuladas en el mapa del Sr. Oliván de 1726. Estas protestas se agudizaron a finales del siglo XVIII y principios del XIX, para lo cual los dueños de panadería presentaban cuentas y más cuentas ante la Fiel Ejecutoria con el objeto de demostrar que era ya insostenible para la época y por tanto debía modificarse la calicata del Sr. Oliván “para poder aumentar la paga a los operarios sin perjuicio de los tratantes.” En 1805 se decretó un alza salarial que de alguna manera no fue reconocida ya en las ordenanzas dictadas por el Virrey Venegas en 1813. De cualquier modo, el mapa del Sr. Oliván siguió siendo la base para fijar las ganancias que debían obtener los dueños de panadería al menos hasta 1812.

Posturas de pan en la ciudad de México (siglo XVIII).

Año	mes	onzas de pan por ½ real
1771	enero- abril	13
	mayo-agosto	15
	septiembre-diciembre	16
1773	anual	18
1774	anual	22
1775	anual	21
1776	anual	21
1777	anual	23
1778	anual	22
	enero-abril	18
1780	anual	17 ½
1784	anual	18
1785	anual	17
	mayo-agosto	18
1786	anual	14 ½
	mayo-agosto	14 ½
	septiembre-diciembre	13
1787	anual	14
	enero-abril	12 ½
1788	anual	18
1789	anual	18
1790	anual	18 ½
1791	anual	19
1792	anual	18
1793	anual	19 ½
1794	anual	18
1795	anual	16 ½
	enero-abril	19
1796	anual	18
1797	anual	18
1798	anual	18
	enero-abril	18 ½
	mayo-agosto	18
	septiembre-diciembre	17 ½
1799	anual	17 ½
	septiembre-diciembre	13

Fuente: Diversos expedientes de AAA, Real Audiencia. Fiel Ejecutoria. Panaderías y Autos; AAA, Barrio Lorenzot, Compendio de los libros capitulares; AAA, Barrio Lorenzot, Borrador de los despachado en la contaduría de la ciudad, y AGN, Abasto y Panadería.

Posturas de pan en la ciudad de México (siglo XIX).

Año	mes	onzas de pan por ½ real
1800	anual	14
1801	anual	14 ½
	enero-abril	13 ½
	mayo-agosto	16
	septiembre-diciembre	18
1802	anual	17
1803	anual	17
	mayo-agosto	17 ½
1804	anual	19
	enero-abril	19
1805	anual	16 ½
	septiembre-diciembre	16 ½
1806	anual	13
	enero-abril	15 ½
1807	anual	13 ½
	enero-abril	13
	mayo-agosto	13
	septiembre-diciembre	15 ½
1808	anual	16
	enero-abril	16
1809	enero-abril	14 ½
	mayo-agosto	14
	septiembre-diciembre	13 ½
1810	enero-abril	13 ½
	mayo-agosto	14
	septiembre-diciembre	13 ½

Fuente: Diversos expedientes de AAA, Real Audiencia. Fiel Ejecutoria. Panaderías.

Posturas mínimas, máximas y promedio en la ciudad de México (siglos XVI al XIX).

Siglo	Postura máxima	fecha	causas	postura mínima	fecha	causas	postura promedio
XVI	68	feb.1532	Incremento de siembras; 1531 fue buen año.	6	dic. 1555	Helada y escasez	19 ½
XVII	20	1638	Abundancia de Trigo y precios moderados.	8	ago. 1696	Sequía a fines de 1695 y escasez en 1696.	15
XVIII	28	1716		12 ½	ene-abr. 1787	Sep.-dic. 1786 punta cíclica del trigo.	18
XIX	19	ene.-abr. 1804	En 1803-1804 precio medio anual más bajo del ciclo.	13	1806 y ene.-ago. 1807	En 1806-1807 punta cíclica del trigo	15

Nota: Todas las posturas se dan en onzas por medio real.

9.- LOS TLACOS Y PILONES

Los tlacos y pilones particulares fueron por tres siglos la verdadera moneda del pueblo humilde de México; del lépero o paria mexicano, que con un trozo de cobre burdo y ordinario, lograba satisfacer sus necesidades elementales para continuar su vida de miseria y sufrimiento; males crónicos pasados de generación en generación. Estas piezas numismáticas constituyen, sin lugar a duda, el campo más extenso y heterogéneo de la numismática mexicana. Nacidas de una necesidad imperiosa de pequeñas piezas de cambio para la vida diaria, tuvieron por cuna los barrios humildes de las ciudades y por diseñador un pueblo habilidoso que usó su ingenio y temperamento en su fabricación.

Los tlacos y pilones particulares nunca tuvieron respaldo oficial; pero se aceptaba al margen de la ley. Su uso fue aumentando hasta convertirse en una costumbre perniciosa que cundió de las ciudades a los pueblos, centros mineros, haciendas ganaderas o de labor, etc. por lo que también se les conoce como “fichas de hacienda”. Hubo época que bien pudo haber merecido el nombre de “calamidad” o “plaga”. Hemos visto que las primeras piezas numismáticas que llevaron los nombres de tlacos y pilones fueron las monedas de cobre de 4 y 2 maravedís del Virrey don Antonio de Mendoza. Al desaparecer de la circulación esas monedas, que en este estudio les damos el nombre de tlacos Virreinales, se volvió al uso de cacao “como moneda” (83). Esta costumbre persistió en la ciudad de México hasta fines del siglo pasado. Es decir, por aproximadamente 350 años el comercio pequeño o “pulperías” como se les llamaba entonces en la Nueva España a este tipo de comercios, careció de Moneda Oficial de cobre para sus diarias operaciones.

(83) Muñoz, Miguel L. “Tlacos y pilones la moneda del pueblo de México. México, Fomento Cultural BANAMEX, pag. 14.

La falta de esta moneda fraccionaria fue tan grande que originó la fabricación particular de fichas o guitones que también fueron bautizados con los nombres de tlacos o pilones, según su tamaño. Las piezas llamadas tlacos también se las llamaba clacos por degeneración de la voz Náhuatl, tlaco, que significa “Mitad”

Podemos decir que durante el virreinato y buena parte del siglo pasado, la mayoría de las transacciones menudas eran realizadas, pues, mediante tlacos y pilones de formas y materiales diversos que tenían valores siempre inferiores a “cuartilla” o cuarto de real. El lago o claco valía teóricamente un octavo de real y el pilón un Dieciseisavo, es decir, dos pilones equivalían a un tlaco. Naturalmente, el valor adquisitivo variaba “según el marchante”.

Aunque como hemos dicho antes, la voz tlaco significa literalmente mitad o medio, pronto sirvió para designar cualquier moneda de cobre de baja denominación. Así encontramos que aún monedas de necesidad, las obsidionales, las municipales, etc. etc. en fin, toda moneda chica, generalmente de cobre, se le conocía o se le aplicaba el nombre de tlaco y si era muy pequeña como pilon. (84).

En realidad, la palabra tlaco en México ha llegado a ser sinónimo de “dinero”. Es muy común, aún en nuestros días, decir: “No tengo ni un tlaco”, cuando queremos decir que no tenemos dinero” (85), no obstante que el sistema monetario decimal tiene mas de un siglo establecido en

(84) Prieto, Guillermo, ‘Memorias de mis tiempos’. 6^{va}. ed. México, patria, 1969.

(85) Rosenzweig, Fernando, ‘El desarrollo económico de México 1800 a 1910’. Toluca, Edo. de México, El Colegio Mexiquense: Instituto Tecnológico Autónomo de México 1989.

nuestro país. “Como los pilones tienen un valor tan pequeño, casi siempre se reciben o se dan como obsequio. Debido a esta circunstancia, la palabra pilon se convirtió en sinónimo de obsequio o regalo”. (86)

Los tlacos en general tienen ciertas características que varían y hacen posible una cierta clasificación: Moneda Municipal; Fichas de Hacienda; de Comercio, de Juego, etc. Por lo tanto, conviene definir monedas y poder hacer así una clasificación tentativa de todas estas piezas numismáticas que con frecuencia las encontramos agrupadas con los nombres genéricos de tlacos y pilones.

(86) Muñoz, Miguel L. “Tlacos y pilones la moneda del pueblo de México. México, Fomento Cultural BANAMEX, pag. 21.

Conclusión

Para finales del siglo VIII, la ciudad de México constituía no sólo el centro administrativo por excelencia de la Nueva España. Al mismo tiempo reunía al mayor número de habitantes urbanos y de actividades industriales del virreinato y de toda América hispánica.

Su numerosa población, que alcanzaba 130 mil habitantes a fines de la colonia, estaba compuesta por “blancos”, indios y mestizos fundamentalmente. La proporción que guardaban estos grupos era aproximadamente de un 50% de “blancos” y el resto de indios, mestizos y “otras castas”. Entre ellos existían profundas diferencias sociales y económicas, sin que ello implique que los “blancos” eran los ricos de la élite y el resto de una masa de pobres y menesterosos.

Para esta época la sociedad urbana estaba así claramente diferenciada internamente. Podríamos hablar de tres estratos que serían: la élite urbana, una clase media en formación y los estratos bajos la relación de los dueños de panadería con la élite urbana se daba básicamente a través de su relación con los dueños de los molinos trigueros situados alrededor de la ciudad. Dado que los molineros, además de monopolizar la mayor parte del trigo que abastecía a la ciudad procesaban toda la harina que entraba a ella, tenían bajo su control a todos los dueños de panadería. Los molineros eran así los intermediarios obligados entre el campo y las panaderías.

Los estratos sociales bajos de la población urbana constituían la masa de trabajadores urbanos, sirvientes domésticos, desocupados, etc. La mayor parte de ellos residía en la periferia de la ciudad y una gran cantidad se empleaba en las diversas actividades industriales que habían ido surgiendo en ella y que, para fines de la colonia, la caracterizaban como un importante centro de transformación manufacturera. La relación de los dueños de panadería con estos estratos bajos se daba a nivel de la contratación de operarios. Estos eran indios y mestizos que provenían precisamente de los estratos sociales bajos y, a diferencia del resto, residían permanentemente en la panadería junto con sus familias y sujetos a un régimen de trabajo forzado.

Esta numerosa población urbana se dedicaba a actividades no agrícolas, pero requería de enormes cantidades de alimentos. La escasez de

ellos podía provocar serias revueltas sociales, como había sucedido en el siglo XVII, particularmente en 1624 y 1692. Por ello la autoridades municipales, en especial el Tribunal de Fiel Ejecutoria dependiente del Cabildo, vigilaban celosamente el abasto de los principales productos básicos. La intervención de dichas autoridades tenía otro interés además de asegurar el abasto a la ciudad: evitar la elevación desmedida de los precios. Así, el control de las autoridades de la ciudad se tradujo en una estricta regulación y administración del mercado novohispano, en este caso del mercado urbano.

Por lo que hace al pan, esta intervención fue permanente. Para el siglo XVIII el pan constituía ya un alimento básico en la dieta del poblador urbano, por lo que la producción panadera era una de las principales actividades de la ciudad.

El control ejercido por las autoridades municipales se reflejó de varias maneras. Por una parte el número de panaderías en la ciudad prácticamente no se modificó a lo largo del siglo, lo cual permitió asegurar una producción constante. Lo mismo sucedió con los precios del trigo y por ende del pan, que mantuvieron una notable estabilidad durante buena parte del siglo XVIII.

Una particularidad de esta intervención residía en la regulación acuciosa de las posturas de pan que llevaba a cabo la Fiel Ejecutoria con base en los precios del trigo vigentes. Dicha regulación se hacía periódicamente, dado que los precios del trigo oscilaban a lo largo del año-cosecha. Las posturas variaban modificando el peso y no el precio del pan. Esto es que cuando el trigo bajaba de precio se daban más onzas por medio real, pero cuando su precio subía se daban pequeños panes con menos onzas por la misma moneda. Con ello se pretendía que el consumidor aparentemente no resintiera el alza del precio del grano, pues seguía pagando la misma cantidad aunque recibía una porción menor de pan.

La estabilidad en el abasto y en los precios del pan son muestra así de una planificación eficiente. Sin embargo esta eficiencia no se hubiera logrado de no haber contado con una producción del cereal. En efecto, durante este periodo y con sólo la excepción de la crisis triguera de 1770-1771, la oferta de trigo siempre superó la demanda. A ello contribuyeron factores como los elevadísimos rendimientos que tuvo el grano en Nueva España, que asombraran al mismo Humbolt al compararlos con los rendimientos europeos, el que el trigo generalmente era irrigado, lo cual lo hacía menos dependiente que el maíz de las

condiciones metereológicas y a que como producto comercial era cultivado en grandes cantidades en haciendas situadas en tierras prósperas del valle de México, del Bajío y del valle de Toluca principalmente.

Gracias a todo ello la demanda urbana siempre estuvo satisfecha, pues según declaración de las mismas autoridades municipales, nunca faltó pan al consumidor urbano. Generalmente se ha dicho que sólo consumían pan de trigo los europeos o bien los “blancos” de la ciudad, y que el resto de sus habitantes se alimentaba a base de maíz. Sin embargo, el consumo de pan a finales del siglo XVIII y principios del XIX era casi igual al alcanzado por entonces en ciudades como París, donde la base alimenticia por siglos ha sido el trigo. Para entonces prácticamente toda la población de la ciudad había ya incorporado el pan en su dieta, bien fuera como base o como complemento alimenticio. De ahí que las autoridades tuvieran especial interés en que no escaseara ni encareciera.

Existían básicamente dos tipos de pan. El pan floreado, que era de mejor calidad y mayor precio, se expandía por medios reales en las panaderías situadas más bien en zonas de alto valor comercial. Este pan era consumido por la población más rica. En contraste tenemos el pan común que tenía menor calidad y precio, era expandido por tlacos y cuartillas y en pequeñas porciones en las pulperías (diseminadas en los barrios bajos de la ciudad) y era comprado por los habitantes urbanos de escasos recursos.

Las panaderías novohispanas no representaban al típico taller artesanal con su maestro, oficiales y aprendices. Tampoco se habían convertido en una industria mecanizada que empleara mano de obra masiva. Lo que encontramos en las panaderías urbanas durante este período, finales del siglo XVIII y principios del XIX, es buena parte de los elementos que caracterizarían a la producción manufacturera simple. Los medios de producción se concentraban en manos del dueño de panadería, quien invertía en ella como lo hubiera hecho en cualquier otra actividad productiva, es decir en calidad de empresario-comerciante y no necesariamente como un experto en el oficio. Incluso los dueños de panadería frecuentemente desconocían el oficio de panadear y no siempre participaban en el proceso del trabajo. Se limitaban a invertir el capital necesario y en algunas ocasiones a organizar el trabajo, aunque lo más común era que delegaran esta función en los administradores y mayordomos contratados. La actividad a la que estos dueños de panadería dedicaban buena parte de su tiempo era la obtención de trigo, buscando siempre las mejores condiciones de negociación.

No todos los dueños de panadería representaban a este empresario-comerciante. Algunos aún estaban organizados a la manera tradicional, contratando un mínimo de operarios y participando directamente en el trabajo.

Sin embargo el dueño de panadería era el que dominaba el ramo, sobre todo por que era el que elaboraba los mayores volúmenes de harina y controlaba el mercado del pan. Para estas épocas, la contratación de administradores y mayordomos se estaba generalizando en buena parte de las actividades industriales urbanas. Ocupaban la escala más alta entre los empleados asalariados, la de encargados de organizar, administrar y vigilar el trabajo diario. En las panaderías esta actividad liberaba al dueño casi totalmente de participar en la organización del trabajo, con lo cual podía incluso diversificar sus actividades tanto económicas como sociales. La jerarquización entre estos encargados y los operarios era pues evidente. Además no sólo se restringía al trabajo dentro de las panaderías, donde los encargados vigilaban y los operarios elaboraban el pan, sino que se extendía a esferas sociales. Los operarios eran indios y mestizos; los encargados eran simples españoles.

La división del trabajo era muy simple en las panaderías. Si bien se hacía una distinción general entre cernidores, amasadores, aguadores y pesadores, un operario no siempre desarrollaba una sola actividad especializada. Muchas veces un solo operario, el más experimentado, era capaz de llevar a cabo todos los pasos del proceso, desde el cernido de la harina hasta el cocimiento del pan. La única actividad que requería de una cierta especialización era la de hornero, el cual generalmente recibía un salario ligeramente superior al del resto. Así, si bien no existía un aislamiento e independencia entre las diversas fases de producción, si había una cierta división del trabajo.

Durante este período, el salario de un operario de panadería iba de dos a cuatro reales, similar al de otros trabajadores urbanos. A diferencia, el salario de un administrador o mayordomo podía ser hasta de 20 reales diarios. Las panaderías se caracterizaron por la aplicación de prácticas como el endeudamiento y el encierro, como una manera de evitar la elevada rotación de mano de obra. El encierro tenía su origen en la costumbre de principios de la colonia de que las panaderías recibieran convictos del orden civil como operarios para que en ellas cumplieran su condena. Los dueños de panadería extendían este tipo de prácticas al resto de los operarios asalariados y endeudados, a lo cual favorecía el hecho de que la mayor parte de ellos residía permanentemente y con sus familias en la panadería.

Estas peculiares características en que se desarrolló el trabajo panadero,

con una mano de obra concentrada permanentemente en la panadería, constantemente endeudada y sometida a un régimen de trabajo forzado, recuerdan el funcionamiento de instituciones de la época como era el obraje. Dichas condiciones se hacían aún más adversas a causa del maltrato físico que ejercían los administradores y mayordomos sobre los operarios, incluso se menciona el empleo de grilletes. La explotación a que estaban sujetos los operarios, la abundante oferta de mano de obra y la estabilidad en la demanda urbana del pan, son elementos que ayudan a explicar la inexistencia de los cambios tecnológicos de importancia en las panaderías.

La tecnología empleada en las panaderías era muy simple, pues el carácter fundamentalmente manual del proceso de trabajo no sufrió modificaciones de tipo técnico porque no eran necesarias. Los mismos dueños de panadería aseguraban que empleando el mismo número de operarios se podía producir el doble, evidentemente a costa de una sobreexplotación del trabajo operario.

Por otra parte entre los dueños de panadería existían dos tipos claramente diferenciados, el llamado empresario panadero y el maestro panadero. Si bien el primero, interesado en la obtención del beneficio comercial, era el que controlaba el ramo de panadería, el segundo representa a un número importante de dueños de panadería. Ambos conformaban el llamado “gremio de panaderos”. Este compartía con el resto de los gremios tradicionales el objetivo de mantener el monopolio en la producción y venta del producto elaborado. Pero a diferencia de ellos, no existía en las panaderías la jerarquía maestro-oficial-aprendiz, y no agrupaba a los trabajadores sino a los propietarios. El gremio de panaderos constituyó así una de las primeras asociaciones patronales o empresariales.

Para pertenecer al gremio o, lo que es lo mismo, para poseer una panadería en la ciudad, era necesario no tanto conocer el oficio (como pasaba en otros gremios) sino cubrir una serie de requisitos. Estos podían ser de orden económico y social. Particularmente, se debía contar con un capital mínimo, para pertenecer a un determinado estrato social y ser de origen español. Quienes lograban una mayor acumulación de capital, bien fuera de la producción panadera misma o combinando varias actividades productivas, se convirtieron en los monopolistas del ramo. Estos últimos, aunque constituían una minoría de dueños de panadería (nunca rebasaron el 10% del total) concentraban la mayor parte de los beneficios. Su posición dominante se derivaba del control del ramo en sus diferentes niveles: el abasto de materia prima hasta la comercialización del pan, pasando por su elaboración.

Por lo que toca al abasto de trigo, los dueños de panadería dependían

de los molineros de harina que eran los principales intermediarios entre el productor triguero y la panadería. Sin embargo el grupo minoritario de dueños de panadería, es decir los empresarios panaderos, participaba del monopolio del trigo y la harina ejercido fundamentalmente por los molineros. Esta participación se llevaba a cabo de diferentes maneras: adquiriendo tierras productoras de trigo; adquiriendo, administrando o arrendando molinos o bien financiando a los productores de trigo y comprando cosechas a tiempo.

Los empresarios panaderos eran por lo general propietarios de sus panaderías y éstas se ubicaban en zonas de alto valor comercial de la ciudad. El resto de dueños de panadería se veían precisados a arrendar el local, lo cual elevaba sus costos de producción. Si bien el volumen producido dependía básicamente de la mayor o menor capacidad de obtención de trigo, la concentración de mano de obra y su explotación constituían elementos fundamentales para elevar los rendimientos. Además valiéndose del pago de un salario fijo y la residencia permanente de los operarios de panadería prolongaban la jornada de trabajo obligándolos a producir en ocasiones hasta el doble de lo normal.

El interés constante de elevar los beneficios económicos no tenía límite. Los dueños de panadería no sólo explotaban a los operarios, sino que también engañaban al público consumidor, vendiéndole pan de menor calidad y peso al estipulado por ley. Dado que el precio era fijo se recurría a la adulteración del pan empleando harinas de inferiores calidades, mezclándolas con las harinas de primera, circiéndolas en telas poco espesas que disminuían su finura, agregando agua y levadura en exceso para que cada pieza tuviera más peso o bien disminuyendo directamente este último. Las denuncias al respecto son abundantes y las autoridades de la ciudad mantuvieron una constante vigilancia multando severamente a los transgresores. A pesar de ello, nunca lograron cortar de raíz semejantes abusos, pues de su aplicación dependía buena parte de las ganancias obtenidas.

Así los empresarios panaderos participaban en el monopolio de trigo y harina, controlaban también la producción del pan y con esto el mercado de este producto básico. Dado que el pan floreado se vendía en las mismas panaderías, la ubicación de estas en las zonas de mayor concentración de población y sobre todo de población con capacidad de compra de este tipo de pan, era vital. El pan común, por su parte, era expendido en las pulperías. Los empresarios panaderos frecuentemente fungían como dueños o fiadores de estas pulperías o bien ofrecían elevadas comisiones a los pulperos para que vendieran su pan y no el de otras panaderías. Esta permanente interacción entre dueños de panadería y de pulpería provocó no pocos conflictos entre ambos, en su interés por controlar la comercialización del pan común.

BIBIOGRAFÍA

Abad y Queipo. Estudios de Abad y Queipo, México, Biblioteca Enciclopédica Popular Núm. 168, 1947.

Arrom, Silvia marina. “empleo” en Las mujeres en la ciudad de México, 1790-1857, México, Siglo XXI, 1988.

Artis Espriu, Gloria y Virginia García Acosta. Empresarios de la industria harinera y panificadora en México en los siglos XVIII y XIX, México, CIS-INAH, 1978.

Arrillaga, Basilio José. Recopilación de Leyes, Decretos, Bandos, Reglamentos, Circulares y Providencias de los Supremos Poderes y otras autoridades de la República Mexicana, México, Abril-mayo 1833, Imprenta de J. M. Fernández de Lara, 1850.

Barrio Lorenzot, Francisco del. Ordenanzas de los gremios de la Nueva España, México, Secretaría de Gobernación, 1920.

Bazant, Jan. “Feudalismo y capitalismo en la historia de México”, en el trimestre económico, México, Vol. XVII, Núm. 1.

Bentura Beleña, Eusebio. Recopilación sumaria de todos los autos acordados de la Real Audiencia y Sala del Crimen de esta Nueva España y Provincias de su Superior Gobierno, 2 Vol., México.

Calderón de la Barca, Madame, La vida en México, México, Ed. Porrúa, (sepan cuantos 74), 1990.

Calvento, María del Carmen. “El abastecimiento del pan en la ciudad de México (1700-1770), en Actas y memorias del XXXVI Congreso Internacional de Americanistas, Sevilla, IV, 1966.

Castilleja, Aída. “Asignación del espacio urbano: el gremio de panaderos 1770-1793” en Ciudad de México: en sayo de construcción de una historia, México, INAH, (Colección Científica, 61), 1978.

Carrancá y Trujillo, Raúl. Las ordenanzas de los gremios en la Nueva España, México, Revista Crisol, 1932.

Carrera Stampa, Manuel. Los gremios mexicanos. La organización gremial en Nueva España, 1521-1861, México, Colección de estudios histórico-económicos mexicanos de la Cámara Nacional de la Industria de la Transformación, EDIAPSA, 1954.

Castro Gutiérrez, Felipe. La extinción de la artesanía gremial. México, UNAM. 1986.

Cosío Villegas, Daniel, Et. Al. Historia general de México” Tomos 1 y 2, México. El Colegio de México, 2a. Reimp., 1986.

Cruz, Francisco Santiago. Las artes y los gremios en la Nueva España, México, JUS, 1960.

Cue Canovas, Agustín. Historia social y económica de México 1521-1854, México, 3ª. Ed., Trillas.

Chavez Orozco, Luis. Alhóndigas y pósitos, México, Almacenes Nacionales de Depósito.

Di Tella, Torcuato. “Las clases peligrosas a comienzos del siglo XIX” en Desarrollo económico, Buenos Aires, Vol. 12, Núm. 58, 1972.

Escalera y Villegas, Molinos y panaderías tradicionales, Editora Nacional, Madrid, España, 1983.

Florescano, Enrique. Precios del maíz y crisis agrícolas en México (1708-

1810), México, El Colegio de México, 1969.

Garavaglia, Carlos y Juan Carlos Grosso. Las alcabalas novohispanas (1776-1821), México, AGN, Banca Cremi, 1978.

García Acosta Virginia.- Las panaderías, sus dueños y trabajadores: ciudad de México, siglo XVIII, México, Ed. CIESAS. No. 24, 1989.

García Cubas, Antonio. El libro de mis recuerdos, México, SEP, 1946.

Gayón Cordoba, María. Condiciones de vida y de trabajo en la ciudad de México en el siglo XIX, México, DEH-INAH, (cuaderno de trabajo, 53), 1988.

González Angulo “Los gremios de artesanos y la estructura urbana, en: Alejandra Moreno Toscano, coord. Ciudad de México: ensayo de construcción de una historia, México, Colección científica, INAH.

González Angulo, Jorge y Sandoval, Roberto. “Los trabajadores industriales de Nueva España, 1750-1810”. en La clase obrera en la historia de México”, 5ª. Ed. vol. 1. México, siglo 1986.

Guerrero Guerrero, Raúl. Teneucayotl, el pan nuestro de cada día, México, INAH, 1987.

Hobsbawn, E. “De la historia social a la historia de la sociedad” en Tendencias actuales de la historia social y demográfica, México, SEP, 1976.

Humbolt, Alejandro de. Ensayo político sobre el reino de Nueva España, México, Edit. Porrúa, 3ª. Ed., 1978.

Kickza, John. ‘Los fabricantes’ en Empresarios coloniales, familias y negocios en la ciudad de México, México FCE, 1986.

López Monjardín, Adriana, “El espacio de producción. Ciudad de México, 1850”, en Ciudad de México: ensayo de construcción de una historia, México, INAH, (colección científica, 61), 1978.

Malcom Holloway, Cómo hacer el pan y la bollería, Editorial Blume, Barcelona, España, 1981.

Medina Rubio, Arístides. Elementos para una economía agrícola de Puebla, 1540-1795, México, El Colegio de México, Centro de Estudios Históricos, 1974.

Morales, María Dolores, “Estructura urbana y distribución de la propiedad, 1813’ en Alejandra Moreno Toscano (Coord.). Ciudad de México: Ensayo de construcción de una historia, México, INAH, (Colección Científica, 61), 1978.

Moreno Toscano, Alejandra, “los trabajadores y el proyecto de industrialización. 1810-1867”, en La clase obrera en la historia de México, México, Vol. 1, 5ª. Ed. Siglo XXI.

----- Geografía económica de México, México, D.F., 1968.

Muñoz, Miguel L. “Tlacos y pilones la moneda del pueblo de México.” México, Fomento Cultural BANAMEX.

Pérez Toledo Sonia. Los hijos del trabajo. Los artesanos de la ciudad de México 1780-1853, México, UAM-I, 1996.

Prieto, Guillermo, Memorias de mis tiempos, 6ª. Ed., México, Patria, 1969.

Reyna, María del Carmen. “las condiciones de trabajo en las panaderías en la ciudad de México durante la segunda mitad del siglo XIX” en Historia mexicana, México, Vol. 31, No.123, enero-junio, 1982.

Rosenzweig, Fernando, El desarrollo económico de México 1800 a 1910. Toluca, Edo. de México, El Colegio Mexiquense: Instituto Tecnológico Autónomo de México 1989.

Rudé, George. “Ideología y conciencia de clase” y “La ideología de la propuesta popular” en Revuelta popular y conciencia de clase, Barcelona, Crítica, 1981.

Tanck de Estrada, Dorothy. “la abolición de los gremios” en El trabajo y los trabajadores en la historia de México, México, El Colegio de México, 1979.

Timothy E. Anna, La caída del gobierno español en la ciudad de México. INAH, FCE, México, 1981.

Thompson, E. P. “la sociedad inglesa del siglo XVIII ¿lucha de clases sin clases? y “tiempo disciplina de trabajo y capitalismo industrial” En Tradición, revuelta y conciencia de clase, Barcelona, Crítica, 1979.

ARCHIVO DEL ANTIGUO AYUNTAMIENTO DE LA CIUDAD DE MÉXICO (AAA).

Aguas, Mercedes en arrendamiento.

Aguas, Padrón.

Aguas, Títulos de Mercedes Aguas.

Artesanos y Gremios.

Barrio Lorenzot, Barrio Político.

Barrio Lorenzot, Ymbentario de Ciudad.

Cédulas y Reales Ordenes.

Panaderías y Pulperías.

Panaderías, manifestaciones de trigo.

Real Audiencia, Fiel Ejecutoria, Panaderías.

ARCHIVO GENERAL DE LA NACIÓN (AGN)

Abasto y Panaderías

Bandos.

Boletines.

Indios

Operaciones de guerra.

Temporalidades.

CENTRO DE ESTUDIOS DE HISTORIA DE MÉXICO (CONDUMEX)

Panaderías.

Pan.

Oficios.

Artesanos.