

Virginia García Acosta, *Las panaderías, sus dueños y trabajadores. Ciudad de México, siglo XVIII*, México, Ediciones de la Casa Chata. CIESAS, 1989, 255 p; gráfs., ils., mapas.

Un buen libro oloroso a pan caliente es el que nos presenta la autora, miembro del CIESAS. Bien organizado y escrito claramente, en siete apretados apartados, organiza su densa y segura información. Centra su investigación en la ciudad de México durante el siglo XVIII y aun cuando proporciona un panorama breve de la población mexicana en diversas épocas se centra en la décimaoctava centuria, en la cual la capital novohispana ya era una ciudad de enorme importancia, la más grande y poblada de América y por tanto una urbe consumidora de

buena cantidad de alimentos. El primer apartado de los siete que integran la obra es éste, la presentación de la ciudad, de su población, de la producción y consumo de alimentos y de las autoridades a quienes incumbía velar por esa función. El segundo apartado lo consagra a estudiar el origen de las panaderías en Nueva España, estudio retrospectivo que nos informa cómo y dónde surgió la industria y cómo se organizó. En el tercer apartado nos habla del gremio, su organización interna y funciones. El abasto de trigo y harina y su control e ingreso en la ciudad es estudiado posteriormente, en cuarto término. En el quinto se refiere a las inversiones en la industria panificadora. El sexto apartado se refiere a la elaboración del pan, sus tipos, la adulteración del producto y finalmente nos habla de la comercialización del pan.

En estos capítulos, excelentemente tramados, llenos de información de primera mano tomada de miles de documentos del Archivo General de la Nación y del Archivo del Ayuntamiento de la Ciudad de México, preferentemente, así como de las obras relevantes, se hace la historia de esta industria fundamental para la alimentación de buena parte de la población mexicana. El estudio muestra cómo la industria del pan representó dentro de la economía de la ciudad de México un ramo muy importante, cómo se desarrolló paralelamente a la de la elaboración de la tortilla y cómo tanto esta última como el pan se mestizaron, aun cuando aquélla quedara como alimento primordial de los grupos indígenas.

La economía alimentaria de la sociedad mexicana, que es una de las más importantes, ha sido poco estudiada. Pareciera que los miles de mexicanos no han tenido necesidad de alimentos y por ello contamos con pocas obras tan macizas y sugestivas como ésta. Aparte de su excelente estructura e información, que se revela en numerosos cuadros y gráficas, tablas de equivalencias, etcétera, se nos proporcionan valiosos documentos como el Reglamento del Gremio de panaderos de 1790 y varias listas de las haciendas trigueras y molinos de trigo, a través de las cuales vemos las conexiones existentes entre ellas y las panaderías. Este libro completa las visiones que poseemos de la ciudad de México dejadas por historiadores tan concienzudos como Manuel Orozco y Berra, en las cuales no se entra a fondo en el estudio de la economía citadina. El estudio de los abastos de la ciudad, como el reseñado, permitirá tener una visión más completa de la sociedad mexicana y de sus soportes económicos.