

maron una élite sin porvenir en el imperio borbónico, destinada a constituir el caldo de cultivo para las ideas nuevas y perturbadoras. También propiciaron, por medio de algunas devociones fomentadas por ellos —así la Guadalupana—, la formación de una conciencia criolla que la nostalgia hiriente del exilio no tardará en fortalecer, como es bien sabido.

Éstas son algunas ideas que vierte Pilar Gonzalbo en su hermoso libro y unas de las muchas reflexiones que no deja de suscitar. No solamente aclara una parte importante de la obra de una orden religiosa cuya relevancia huelga recalcar, sino que aporta elementos nuevos para la historia novohispana, mostrando y demostrando, entre otras cosas, cómo las empresas más genuinamente imperialistas y colonialistas se vieron llevadas por su propia dinámica y gracias precisamente a su éxito, a preparar la ruina del sistema que las respaldaba y el advenimiento de otro. En fin, nos queda por elogiar la forma, tan flexible, fluida y amena que parece tomar prestada de los mismos jesuitas, sus maestros amados, respetados y un tanto repudiados —como deben ser todos los maestros por parte de sus discípulos—, que adopta la autora en su exposición, nunca pedante, siempre ágil y elegante. Lejos esta vez de constituir un aspecto secundario, la forma permite una lectura que se convierte a menudo en un verdadero placer, de un trabajo de gran calidad académica.

Solange ALBERRO  
*El Colegio de México*

Martín GONZÁLEZ DE LA VARA: *Historia del helado en México*. México: Maas y Asociados, 1989, 138 pp. ISBN 968-6349-00-6.

He aquí una obra cuya presentación y lectura son un agasajo para el lector. La *Historia del helado en México* es un libro para historiadores, pero también para coleccionistas de libros de cocina y hasta para golosos. Se inicia con un sabroso prólogo de Jean Meyer que nos predispone a disfrutar la investigación monográfica de Martín González, la cual consta de cinco grandes capítulos o partes, un apéndice y un directorio de heladeros y paleteros de la ciudad de México y sus alrededores. La enumeración de fuentes consultadas cierra el trabajo.

Para situar el tema, el autor se remonta a los orígenes históricos

del helado, en la China de 2500 a.C., aunque el antecedente más probable del actual helado parece haber sido la *mecla* de los romanos de esta era. Todo parece indicar que el postre en cuestión llegó a Europa siguiendo la ruta de la seda. Lo realmente incuestionable es que a principios del siglo XVI, en las prósperas ciudades de Italia del norte se fabricaban helados, tal como los conocemos hoy, y fueron los italianos quienes los difundieron en Occidente.

Los españoles conocieron esta delicia al tiempo del descubrimiento de América, introduciéndolo paulatinamente en el Nuevo Mundo. América participó en la evolución del helado "... al ofrecer los exóticos sabores de sus innumerables y refrescantes frutas" (p. 14).

Por lo que toca a nuestro país, aunque hay certeza de que se conocieron las propiedades refrigerantes del hielo y la nieve por los indígenas prehispánicos, en realidad muy poco se sabe al respecto. Por ello, el autor prácticamente inicia su estudio del helado mexicano a partir del periodo virreinal. La administración española introdujo en América los estancos o ramos controlados por la corona. A fines del siglo XVI se remató el primer estanco de nieve en la capital y, a principios del siglo XVII, se comenzó a fabricar comercialmente el helado en la ciudad de México —1620— y en la Puebla de los Ángeles —1626 (pp. 19-20). González de la Vara explica muy bien cómo funcionó el estanco de la nieve en la Nueva España durante los tres siglos de dominación española (pp. 17-25). Nos hace ver que fue un sistema que no satisfizo al público en general y que propició la aparición de neverías clandestinas, cuyos dueños eran perseguidos como contrabandistas (p. 33).

Las reformas borbónicas del siglo XVIII afectaron sensiblemente el estanco de la nieve, ya que su administración pasó de manos de los cabildos a las de la Real Hacienda. El visitador José de Gálvez, cuya gestión fue determinante en muchas facetas de la vida novohispana, intervino también para hacer más productivo el estanco aludido (pp. 33-34). No obstante, el ramo no se desarrolló hasta después de la independencia, en que el nuevo estado liberal derogó el estanco (1823) y favoreció la libre competencia. Esta medida económica —señala Martín González— trajo como consecuencia el aumento de la producción de helado, el cual, al abaratar-se, estuvo al alcance de todas las clases sociales. El presidente Manuel López de Santa Anna, motivado por una ambición personal y por una situación económica nacional desastrosa, revivió los impuestos coloniales y los estancos, como el de la nieve, en 1853 (p. 49). A su caída se derogaron nuevamente estas trabas.

Un aspecto importante de esta obra es que el autor se preocupó por no desatender los aspectos sociales y culturales vinculados con el consumo de helado. Hace referencia a los cafés y neverías donde el público adulto y la gente menuda solían acudir para disfrutar la ansiada golosina. Rememora el primer café que hubo en la ciudad de México a fines del siglo XVIII, hasta los más recientes del siglo en curso.

La quinta y última parte corresponde casi a la mitad del total de la obra y se titula “Revolución industrial del helado (1920-1989)”. Aquí se apunta que la electrificación facilitó la refrigeración y la producción de helado en gran escala. En Estados Unidos, este fenómeno ocurrió hacia 1880 (pp. 69-70), y hasta tal punto se difundió el consumo de helado en aquel país, que para 1920 era el postre por excelencia de los estadounidenses. En aquella década aparecieron dos modalidades de esta golosina que tendrían futuro promisorio en un plano mundial: el cono y la paleta.

En México, la producción de helado en gran escala fue posterior y también está vinculada con el proceso de electrificación del país. En los años treinta y durante la segunda guerra mundial, cuando México vivía una era de bonanza conocida como el “milagro mexicano”, surgieron las primeras fábricas de helado y las primeras cadenas.

Pero el fenómeno de producción reciente más atractivo lo constituyen los negociantes de Mexxicacán (Jalisco) y los de Tocombo (Michoacán), cuyos pueblos se han vuelto prósperas poblaciones de heladeros y paleteros a escala nacional: inclusive han puesto sucursales en varias ciudades de Estados Unidos y hasta en Panamá (pp 94-96). Asombra su gran capacidad organizativa y su férrea solidaridad familiar, ya que la ampliación de sus industrias se ha hecho basándose en buena medida en sus relaciones de parentesco. Se puede comprobar este dato verificando los apellidos que aparecen en el directorio anexo al libro (pp. 127-135).

A partir de los años sesenta, una mejor maquinaria, el uso de la publicidad y otras técnicas de mercadotecnia impulsaron notablemente la industria heladera. Martín González dedica las últimas páginas a seguir la evolución de las principales compañías de helado, informándonos cuándo y por quiénes se fundaron, en dónde y cómo operan, cuál es su grado de productividad y de aceptación entre el público. Quizá hubiese sido oportuno que el autor, tal como lo hizo para la colonia y para el siglo XIX, pusiera más atención en los aspectos sociales relacionados con el consumo en las nuevas heladerías.

En la actualidad dos grandes empresas controlan 80% de la producción heladera mexicana: el grupo Quan (Holanda y Bing) y el grupo Nestlé (Bambino y Danesa 33). Sin embargo, los heladeros y paleteros michoacanos y jaliscienses han podido, hasta hoy, salir airoso con sus pequeñas empresas, gracias a su capacidad de adaptación. El pintoresco carrito, en donde ellos venden buena parte de su producción, ha sobrevivido, y la nieve artesanal de garrafa, también ha soportado, por fortuna, los embates de la tecnología. Al concluir la lectura de este libro uno se pregunta si los grandes monopolios permitirán la subsistencia de las pequeñas empresas heladeras.

Sólo me resta señalar algunas omisiones o errores mínimos que en nada desmerecen este espléndido trabajo de González de la Vara. En la p. 40, el autor señala que el estado de Jalisco carecía (*sic*) de heladeras naturales; sin embargo, el Volcán de Colima en realidad está en territorio jalisciense y las poblaciones de Zapotlán y Sayula, que él cita en dicha página, también se encuentran en aquella entidad.

En la p. 83 aparece una foto de un hombre que vende raspados. Me ha llamado la atención que el autor no mencione estos postres en el texto, ni se ocupe de indagar sus orígenes. Yo sospecho que su consumo data de la época colonial, aunque quizá no hay ningún dato acerca de ello, y de ahí el silencio de González sobre el particular. Por otra parte, hay algunas ilustraciones sin pie (pp. 29, 19, *passim*) y en la p. 79 hay una foto que se sitúa a mediados del siglo xx, pero más bien parece ser de los años veinte o treinta. Y por cierto, en relación con el aspecto gráfico del libro, llama muy especialmente la atención su bonito diseño; se utilizaron fotos viejas, grabados, acercamientos, pinturas antiguas y modernas como los magníficos dibujos de José Fors.

Con el libro de Martín González de la Vara uno saca en claro que el helado ha sido un postre importante en la historia gastronómica de México. Nuestro país ha participado en la evolución mundial de este producto aportando dos de sus más ricos sabores: el chocolate y la vainilla. Y aunque aquí se preparan helados de sabores originalísimos tales como aguacate, elote, tequila, queso, nopal, romeritos y chicharrón, éstos difícilmente llegarán a universalizarse como los dos primeros.

La *Historia del helado en México* es una obra muy recomendable, ya que, aparte de que el lector conoce la historia de una industria, representa una forma amena de conocer la historia de México que, inevitablemente, está en el trasfondo. Además, es de esos

libros que, por su bella presentación, cuesta trabajo hacer a un lado.

Virginia GONZÁLEZ CLAVERÁN  
*El Colegio de México*

Teresa LOZANO A.: *La criminalidad en la ciudad de México, 1800-1821*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1987, 368 pp. ISBN 968-36-0292-4.

El campo de la historia social se ha enriquecido recientemente con la incorporación de temas y problemas que parecían marginales o poco significativos. La enfermedad, la locura, la delincuencia, surgen cada vez más como temas que nos acercan a segmentos y ámbitos de la vida social extraordinariamente vívidos, que se habían desatendido por suponerlos alejados de los mecanismos de poder, la estructura económica, la conciencia colectiva o la cotidianidad de los grupos sociales. Las investigaciones recientes muestran, por el contrario, que por medio del estudio de la llamada conducta “desviada” podemos acercarnos a zonas importantes de la actuación real de personas y grupos, al ejercicio de la acción concreta y cotidiana del poder estatal sobre la sociedad y a la determinación de la importancia económica que su presencia (por ejemplo, en las cárceles como unidades productivas) significa para cada formación social.

El libro de Teresa Lozano, *La criminalidad en la ciudad de México, 1800-1821*, se inscribe dentro de la corriente que intenta delimitar y esclarecer algunos aspectos de la sociedad colonial mexicana en el periodo previo al movimiento de independencia, y principalmente en lo que se refiere al comportamiento de las clases populares, a partir de la poco manejada información judicial, en este caso, la que se localiza en el ramo de lo *Criminal* del Archivo General de la Nación (AGN). Éste es un mérito que debemos reconocer en la presente obra: por un lado, es una exhaustiva y detallada sistematización de los cerca de 759 volúmenes que constituyen su fuente documental, y por otro lado, constituye una delimitación del entorno y de los problemas generales que se generan en relación con esa información. La presencia en este trabajo de una reflexión sistematizada sobre la ciudad de México de 1800 a 1821 y su desarrollo urbano, su composición social, su organización judicial y las condiciones de vida de los sectores populares, nos habla de un es-