

LAS CONDICIONES DEL TRABAJO EN LAS PANADERÍAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO DURANTE LA SEGUNDA MITAD DEL SIGLO XIX

María del Carmen REYNA

Instituto Nacional de Antropología e Historia

LOS AMASIJOS o panaderías de la ciudad de México conservaron casi todas sus características desde la época colonial hasta muy avanzado el siglo actual. El grupo español, propietario de casi todas las panaderías, estaba relacionado con cosecheros y molineros para obtener la materia prima —el trigo—,¹ lo que creó entre ellos un monopolio muy cerrado que tuvo, entre otros cometidos, el evitar la escasez de la harina en los momentos de crisis agrícola. Desde la época colonial el gobierno había establecido que se debería manifestar el número de cargas de harina introducidas en cada amasijo para que los panaderos no evadieran el pago del impuesto correspondiente, y llevarseles así un control de su producción, distribución y ventas.

Las panaderías estaban ubicadas casi en su totalidad en el centro de la ciudad y cada una de ellas tenía asignado uno o varios tendajones, tiendas o pequeños puestos, algunos construidos de madera, con la finalidad de revender el pan.² En el caso de que algunos de estos expendios adquirieran el producto en otra panadería que no fuera aquélla

¹ CASTILLEJA, 1978, p. 38. Véanse las explicaciones sobre siglas y referencias al final de este artículo.

² REYNA, 1976, pp. 130-138.

a la que estaban asignados eran castigados de inmediato y se les suprimía la entrega del pan. Este sistema de abastecimiento estuvo controlado en un principio por la Fiel Ejecutoría,³ y posteriormente por las autoridades municipales, quienes además supervisaban la calidad del pan y las condiciones de trabajo de los operarios.

La producción de las panaderías estaba destinada al consumo de un amplio sector de la población. Sin embargo, un cierto nivel de competencia existía entre éstas y las unidades de producción caseras. Éstas cubrían a otro sector importante ubicado en mercados, tianguis, paseos y exteriores de las iglesias, aparte de que daban trabajo a los comerciantes ambulantes.

Entre los panes que más se consumían se contaba el floreado, el común y el pambazo. El primero contenía harinas de primera clase y los otros dos de más baja calidad. Según consta en algunos documentos, se hicieron frecuentes "experimentos" en las panaderías, con la presencia de las autoridades gubernamentales, para controlar la elaboración del pan.⁴

Las autoridades municipales hicieron varios intentos por controlar los constantes abusos de los propietarios. Algunos bandos y decretos emitidos a lo largo del siglo decimonónico lograron aminorar, pero no eliminar, tales abusos hacia los operarios y el público consumidor. Una de esas disposiciones obligaba a que se marcara el pan con un sello que cada panadería debía registrar ante las autoridades con el fin de aclarar cualquier anomalía en la elaboración del pan. Los propietarios en un principio ofrecieron resistencia, pero después hicieron caso omiso de la disposición. Cuando se presentaban los inspectores para comprobar si habían acatado dicha

³ Desde el siglo XVI hasta los primeros años del XIX el Tribunal de la Fiel Ejecutoría controló la calidad y precio del trigo que empleaban las panaderías, así como la elaboración, venta y reventa del pan.

⁴ CASTILLEJA, 1978, p. 40.

disposición, alegaban que la marca se borraba cuando se horneaba el pan.

Las denuncias provenían de todos los sectores de la población, y sin duda eran justificadas. Por ejemplo, según comentarios de los mismos administradores, mayordomos y operarios, los propietarios los obligaban a mezclar con la harina las basuras recogidas en el local con el objeto de aumentar el peso del producto y obtener mejores ganancias.⁵ Las bizcocherías dedicadas a la elaboración del pan de dulce y galletas cometían, al igual que las panaderías, fraudes en la calidad de sus productos: utilizaban cromato de plomo en vez de huevo para incrementar sus ganancias elevando el peso del pan. Esto ocasionó frecuentes multas y castigos a las panaderías, impuestos por las autoridades correspondientes, aparte de serias intoxicaciones registradas entre la población. Pero fue difícil erradicar estas prácticas fraudulentas.⁶

La manera de hacer el pan era manual y muy tardada, motivo por el cual los trabajadores estaban sometidos a un encierro casi permanente. La técnica que había prevalecido durante varias centurias en Europa, de acuerdo con un testimonio de Carlos Marx, era casi la misma que se empleaba en los diferentes amasijos de la ciudad de México.⁷ Los primeros avances tecnológicos surgieron en Europa en el

⁵ *El Mundo* (13 mar. 1903).

⁶ En Inglaterra se publicó por 1750 que los ingredientes que utilizaban algunas panaderías en la elaboración del pan eran alumbre, tiza, blanco de España, harina de frijol, cal muerta, huesos molidos, paja picada, estiércol de caballo, etc. THOMPSON, 1979, p. 88.

⁷ "El trabajo de un oficial panadero comienza por regla general alrededor de las once de la noche. A esa hora prepara la masa, proceso muy fatigoso que insume de media hora a tres cuartos de hora, según el volumen de la masa y su finura. El oficial se acuesta entonces sobre la tabla de amasar que a la vez sirve como rapa de la artesa en la que se prepara la masa y duerme un par de horas, con una bolsa de harina por almohada y la otra sobre el cuerpo. Luego comienza un trabajo rápido e ininterrumpido de cuatro horas: amasar, pesar la masa, moldearla, ponerla al horno, sacarla del horno..." MARX, 1979, p. 300.

siglo XIX. En 1811 hizo su aparición la amasadora mecánica, y hacia 1835 se propagó la construcción de hornos de ladrillos, se perfeccionó el embovedado de los hornos, y se fue supliendo el uso de la leña, generalizado en años anteriores, por el del carbón.⁸ El uso de la levadura fue perfeccionado en París por panaderos austriacos, lo que contribuyó a un mejoramiento en la etapa de preparación del pan. En 1854 fue patentado en Europa el método de Dauglish, que consistía en bombear el pan y amasarlo con ácido carbónico en forma de sifón. Este nuevo sistema pretendía hacer economías en el trabajo y la materia prima, pero lo principal era reducir a un mínimo la hornada, que por lo general significaba un trabajo intenso de ocho a diez horas.⁹ Según los panaderos europeos, estas innovaciones habían aportado a la industria excelentes resultados, como la simplificación del trabajo en el amasijo, pero una nueva contribución —la más humana de ellas— era que el panadero no inhalara la harina en el proceso de elaboración, lo que había sido causa de muerte por cientos de años. En aquel entonces el promedio de vida de los operarios era no mayor de los 42 años, siendo la causa principal de su mortandad las enfermedades del aparato respiratorio.¹⁰

En México no fue sino hasta mediados del siglo XIX cuando se instaló una máquina de vapor en una panadería de las calles del Paseo Nuevo. La novedad era que sólo tres trabajadores podían hacer funcionar esta máquina, que cernía la harina y, según la propaganda, dejaba el pan “en estado de llevarse a la mesa”. Ignoramos por qué otras panaderías no intentaron la instalación de maquinarias que contribuyeran a la simplificación de la elaboración del pan.

⁸ CALVEL, 1974, pp. 29-29. El uso de la leña ocasionó serios incendios en la ciudad de México. Desde el siglo XVIII las autoridades decretaron, pero no obligaron, que los amasijos se establecieran fuera y no dentro de la ciudad. Bando de Juan Vicente de Güemes Pacheco (12 abr. 1791), en AAM, *Panaderías y Pulperías*, vol. 3453, exp. 70.

⁹ BAILEY, 1975, p. 73.

¹⁰ BAILEY, 1975, p. 75.

Una noticia publicada en *El Mundo* comentaba que un mexicano que había permanecido en Europa quería establecer en México "laboratorios" en donde los panaderos pudieran estudiar la forma de preparar una nueva clase de levadura, lo mismo que aprender el manejo de modernos aparatos.¹¹ Tales novedades fueron una esperanza para la industria panificadora, y algunos avances tecnológicos importantes se implantaron años después en las panaderías de la ciudad.

La vida en los amasijos

A mediados del siglo XIX, como sin duda anteriormente, y también durante el resto del siglo, la tardada elaboración del pan engendraba en propietarios y trabajadores serias fricciones que nadie podía erradicar. La reducción de salarios, el aumento de la jornada laboral, el exceso de trabajo, el encierro casi permanente y el alcoholismo fueron elementos que se hicieron presentes alternativamente en cada uno de los conflictos que se registraron en los amasijos. Aunque cada uno de ellos se nos presenta aisladamente, creemos que todos se encontraban relacionados entre sí. Si los propietarios reducían los salarios y querían aumentar el número de horas dentro del amasijo era porque querían obtener más ganancias y asegurarse la mano de obra. Es evidente que, si existía un exceso de trabajo, era forzoso mantener sometidos a los trabajadores dentro del amasijo. Para soportar el encierro, el exceso de trabajo y los malos tratos, era natural que en su mayoría recurrieran al alcoholismo.

Los operarios estaban obligados a amasar diariamente cierta cantidad de harina, e invertían varias horas para preparar cada hornada. Al concluirla forzosamente iniciaban otra, y así sucesivamente con el fin de que no faltase el pan desde las primeras horas de la mañana hasta la noche. La

¹¹ *El Mundo* (30 nov. 1901).

alimentación era bastante deficiente. Los operarios consumían nada más lo indispensable para sostenerse. Carecían hasta de un petate para descansar, y para salir a la calle usaban un taparrabos y frazadas muy usadas y luidas.

Los propietarios de las panaderías implantaron una división del trabajo que permitiera simplificar las arduas tareas desarrolladas por los trabajadores. Existía entre éstos una jerarquía bien definida que establecía su posición dentro del amasijo. Entre los mismos trabajadores había dos grupos evidentemente antagónicos entre sí. Uno de ellos desempeñaba el trabajo de controlar y mantener a los operarios dentro del amasijo trabajando conforme a la organización laboral. Tales eran los mayordomos, dependientes, porteros, etcétera. El otro grupo era el que tenía que desarrollar las labores más pesadas, y para que las cumpliera forzosamente se le debía mantener encerrado. A él pertenecían los cernidores, horneros, oficiales, aprendices, mujeres y niños. Éstos últimos trabajaban en cualquier tarea que se les encomendara.

Las mujeres ocupaban un lugar importante dentro de la división del trabajo en las panaderías.¹² Los propietarios tenían preferencia por ellas porque podían explotarlas más fácilmente que a los hombres. Según testimonios de la época, las mujeres llevaban una vida "poco honesta", motivada por el encierro y por la situación tan deprimente en que vivían. Rara vez se les otorgaba un préstamo y, cuando cobraban, empleaban su salario en cubrir alguna de sus múltiples necesidades. Cuando se enfermaban o daban a luz iban por

¹² Entre 1729 y 1736 se otorgaron licencias a las indias panaderas para que elaboraran y vendieran pan de muerto en forma de bollitos y conejos. AAM, *Panaderías y Pulperías*, vol. 3824, exp. 1149 (solicitudes de indias panaderas). En su cuadro "Proporción de muchachos y mujeres en distintas profesiones" (1865), Hobsbawn clasifica el oficio de panadero como "oficio pesado". Se anota que es un oficio con menos de un 30% de muchachos y más de un 30% de mujeres. HOBBSAWM, 1979, p. 425.

lo regular al hospital sin lo indispensable para tales situaciones.¹³

Según formulismo de la época, los propietarios se consideraban como “padres o tutores” de los aprendices, quienes eran muchachos de siete años en adelante, a los que “cuidaban” supuestamente para que no se malearan con los operarios. En ciertas ocasiones se hizo el intento de otorgar a los dueños, dependientes y mayordomos, facultades extraordinarias para corregir “con moderación” los excesos de los trabajadores.¹⁴ Los propietarios se quejaban de los aprendices por ser irresponsables e incorregibles, y por hacer grandes escándalos cuando recibían un “pescozón”. Cuando la policía intervenía en alguno de esos percances, se lesionaban o señalaban para causar lástima ante las autoridades y lograr el perdón o la dispensa de alguna deuda.

Aparte de ser fábricas de pan y dormitorios para los operarios, los amasijos servían aún durante la segunda mitad del siglo XIX como oficinas de encierro y castigo.¹⁵ La difícil tarea de abastecer a las panaderías de mano de obra, o de proporcionárselas más barata, era resuelta de cierta manera por las mismas autoridades enviando a los reos que habían cometido algún delito. No todo resultó como se deseaba, ya que desde el siglo XVIII los propietarios se quejaban de que los reos destinados a los amasijos eran en su mayoría “inútiles e inservibles por ser de distintos ejercicios”, y muchos de ellos “tan desmedrados y débiles” que no eran capaces de aguantar el ritmo de trabajo de un panadero. Lo poco que llegaban a obtener quedaba destinado al juzgado, para cubrir los costos del juicio.¹⁶ Otra manera de abastecer de mano

¹³ “Reflexiones justas y de fácil cumplimiento para el arreglo de panaderías en esta capital” (1849), en AAM, *Panaderías y Pulperías*, vol. 3453, p. 92.

¹⁴ *Gil Blas* (6 dic. 1892).

¹⁵ Bando de Miguel María de Azcárate, gobernador del Distrito Federal (9 jul. 1853), en BMCM, *Bandos*. Las tocinerías y atolerías tenían una estructura muy similar a la de las panaderías.

¹⁶ “Reflexiones justas y de fácil cumplimiento para el arreglo de

de obra a las panaderías era la de apresar como vagos a los trabajadores que transitaban por la calle, ignorando cualesquiera documentos que amparasen sus labores en otros centros.

A mediados del siglo XIX el salario del trabajador panadero oscilaba entre seis y siete reales diarios.¹⁷ No sabemos en realidad cómo y cuándo se les pagaba, si ese salario estaba libre de cualquier endeudamiento o si iban ya descontados los préstamos, ni si el pernoctar, comer y vivir dentro de los amasijos influía en la determinación de los pagos. Es evidente que los trabajadores percibían sueldos tan mermodos que se propiciaba el que frecuentemente pidieran préstamos. La mayoría de las veces no podían pagar sus deudas debido a que su mismo salario no se los permitía, y si lo hacían lo poco que les quedaba no les alcanzaba para satisfacer lo más indispensable.

Los dueños se quejaban continuamente de que los operarios se encontraban eternamente endeudados y de que por ello cambiaban en el momento oportuno de amasijo. Esto ocasionaba a los propietarios grandes pérdidas, por lo que establecieron que cada trabajador llevase una libreta con sus deudas para que en el momento de presentarse en otra panadería la enseñaran y se pudiera comprobar su estado de cuenta.

El exceso en los préstamos provocó que los propietarios optaran por prestar únicamente el importe de ocho días de sueldo sin dar lugar a un nuevo préstamo hasta que el anterior fuera saldado. En caso de que un operario se rehusara a continuar trabajando, los propietarios, con el apoyo de las autoridades, consignarían a los trabajadores a otros amasijos, donde no percibirían sueldo alguno hasta desquitar el préstamo.

panaderías en esta capital" (1849), en AAM, *Panaderías y Pulperías*, vol. 3453, p. 92.

¹⁷ *Idem*.

Los días feriados no existían para ellos, como tampoco por cierto para los que laboraban en tiendas de comestibles, fondas, cafés, neverías, dulcerías, bizcocherías, pastelerías, etc. En los pocos momentos libres a que tenían derecho se les permitía que su familia los visitara, pero siempre atrás de un mostrador. Tenían estrictamente prohibido dejar de desempeñar sus funciones diarias, pues existía, en 1853 por ejemplo, un bando expedido por las autoridades donde se aclaraba que no podían faltar en esos días artículos de primera necesidad y de consumo popular.¹⁸

En 1813 y 1849 —y también en 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. Se consideró la conveniencia de que los trabajadores no durmieran en sus centros de trabajo para que así su rendimiento fuese más elevado. Se intentó implantar un horario de diez horas diarias, repartidas en el día según conveniencia del propietario, quedando estrictamente prohibido que se les dieran malos tratos por vía de corrección.¹⁹ Sin embargo los propietarios nunca accedieron a estas proposiciones. Las condiciones descritas prevalecieron hasta el fin del siglo.

En relación con los contratos de trabajo, las autoridades insistieron en que debería de especificarse a los operarios en qué consistiría su trabajo, el monto de su salario y la forma de vida que llevarían al ingresar al amasijo. Los mismos propietarios propugnaban que los contratos deberían de ser por tiempo determinado, pero nunca menor a un mes. En el momento del arreglo los operarios estaban obligados a no salir para nada del interior de la panadería por el tiempo fijado en el contrato.²⁰ Por varios años lucharon

¹⁸ Bando de Miguel María de Azcárate, gobernador del Distrito Federal (9 jul. 1853), en BMCM, *Bandos*.

¹⁹ "Reflexiones justas y de fácil cumplimiento para el arreglo de panaderías en esta capital" (1849), en AAM, *Panaderías y Pulperías*, vol. 3453, p. 92.

²⁰ *El Mundo* (11 jul. 1898).

para que se les dejara salir un día sí y otro no, y sugirieron que se apresara a los vagos para cubrir su ausencia, pero todas las intenciones de un mejoramiento laboral fueron frenadas por los propietarios de las panaderías y por la falta de decisiones firmes por parte de las autoridades.

Una costumbre mantenida en favor de los operarios era que el día de muertos los propietarios pagaban a sus trabajadores y éstos tenían el derecho de salir por poco tiempo a la calle. Los propietarios se quejaban de que pocos regresaban al trabajo.²¹

La difícil situación a que tenían que adaptarse los panaderos propició que el alcoholismo se extendiera entre ellos como el único recurso que los podía equilibrar emocional, física y moralmente. Los familiares de los panaderos contribuían abasteciéndolos de bebidas embriagantes de bajo costo. Lo hacían cuando les llevaban sus alimentos. En un sinnúmero de ocasiones los dependientes y mayordomos tuvieron serias reyertas con los operarios por haberlos encontrado en completo estado de ebriedad. El alcohol generaba peleas y discusiones entre los mismos operarios o en contra de los empleados que los cuidaban para mantener el orden dentro del local. La leña, único objeto que estaba al alcance de ellos, era usada como arma en momentos de cólera causando golpes y heridas.²²

Un caso registrado en 1902 señala que los trabajadores de un amasijo pidieron autorización para introducir pulque y otras bebidas embriagantes, a lo que los dueños se negaron. Al conocer la negativa se declararon en huelga y salieron "tumultuosamente arrastrando a los dependientes que les impedían la salida". Fuera del amasijo asumieron una actitud amenazante y lanzaron insultos en contra de sus patrones, a quienes obligaron a resguardarse en el despacho para impedir una agresión. Los panaderos, en número considerable, entraron violentamente a una tlapalería donde se apoderaron

²¹ *El Nacional* (14 ago. 1890).

²² *El Imparcial* (2 nov. 1897).

de un gran número de bastones, con los cuales trataron de golpear a sus patrones. Otros empezaron a quemar cohetes del mismo comercio en las puertas de la panadería. El escándalo aumentó cuando algunos vagos de los que pululaban por las pulquerías del barrio se unieron a los huelguistas, obligando a los dependientes a cerrar el establecimiento. La policía aprehendió a los causantes y los envió a la cárcel de Belém.²³

Este ejemplo ilustra, en cierto sentido, las reacciones de los trabajadores a condiciones de trabajo tan adversas. El alcoholismo y la violencia, o ambas, contribuían a la adaptación del trabajo. Pero sobre todo cabe advertir, en los últimos años del siglo XIX y los primeros del XX, el surgimiento de nuevas formas de protesta, tal vez no muy efectivas pero sí más visibles.

Los conflictos

La reducción de salarios y el aumento de horas en el trabajo originaron en 1895, entre los trabajadores que elaboraban el pan francés,²⁴ la huelga de la panadería de San Pedro y San Pablo. Los operarios se encontraban a disgusto porque los propietarios les debían sueldos atrasados, y quisieron que se les liquidara de inmediato para abandonar el amasijo. Uno de los dependientes, al tener noticia de lo que estaban tramando los trabajadores, arremetió contra ellos propinándoles golpes y bofetadas, lo que produjo un escándalo y la intervención de la policía.²⁵ El conflicto no pasó a mayores consecuencias, pero en los años siguientes

²³ *El Imparcial* (6 ene. 1902).

²⁴ CALVENTO, 1976, p. 167-168. El privilegio del pan francés data de 1746. En 1770 lo fabricaban sólo dos panaderías: la del real palacio de Pablo de Fez y la casa de la calle de San Bernardo, de José Sánchez, proveedores respectivamente del virrey y del arzobispo.

²⁵ *Gil Blas* (27 oct. 1895).

otros similares se fueron extendiendo por varias panaderías de la ciudad.

En 1900 los operarios de varias panaderías manifestaron su decisión de solicitar un aumento del 10% en sus salarios. Los propietarios, renuentes a tales pretensiones, los amenazaron con reducir sus ya mermados jornales. Algunos panaderos prefirieron abandonar el trabajo, negándose a aceptar las condiciones que querían implantar los patrones de los amasijos.²⁶

Los huelguistas, formando grupos de diez o más, se dirigieron a otras panaderías e incitaron a los que estaban trabajando normalmente para que los secundaran. En algunos casos lo lograron, y los que siguieron trabajando no alcanzaron a producir la cantidad necesaria para abastecer de pan a la ciudad.²⁷ Poco a poco los ánimos exaltados se fueron calmando y los trabajadores regresaron a los amasijos. El trabajo, aunque malo, era su única fuente de sobrevivencia.

Otro movimiento huelguístico fue el iniciado en 1907 por los panaderos que elaboraban pan francés en la fábrica de los Gallos. El problema era el mismo de siete años antes, pues los dueños se negaban a concederles un aumento de veinticinco centavos diarios en el jornal. En un principio la actitud de los trabajadores había sido pacífica, pero la noticia de la huelga se propagó a otras panaderías. Varios trabajadores la apoyaron y los dueños, sin atender la demanda, optaron por contratar a un nuevo personal.²⁸ Los salarios de los trabajadores no se habían incrementado desde los primeros años del siglo actual: ²⁹ los oficiales ganaban uno cincuenta y los maestros dos pesos diarios. Según los propietarios, los salarios habían aumentado de acuerdo con el costo de la vida y eran "extraordinarios" para este grupo de trabajadores.

²⁶ *El Imparcial* (5 mayo 1900).

²⁷ *El Mundo* (5 jun. 1900).

²⁸ *El Imparcial* (6 jul. 1907).

²⁹ Los elaboradores de pan francés percibían un poco más de salario que los otros panaderos.

El establecimiento de los Gallos contaba con los primeros avances tecnológicos: maquinaria que amasaba la harina y un horno que suprimía la antigua pala de madera y simplificaba las tareas de los operarios. Los propietarios alegaban que aquéllos no desempeñaban tareas tan pesadas y que a pesar de ello percibían salarios iguales a los de los operarios de otras panaderías que no contaban con maquinaria similar. Los trabajadores no se dieron por vencidos por la primera negativa, si bien la segunda vez que intentaron protestar lo hicieron por medio de un anónimo, ya que el señor Córdoba, propietario de la panadería, les inspiraba temor. Los panaderos basaban su demanda en que el gobierno había decretado la supresión del impuesto de los hornos para beneficiar al público, con la intención de mantener el precio del pan. La panadería en cuestión trabajaba dos turnos, el de día y el de noche. Los del primero abandonaron el trabajo y los del segundo les siguieron dejando el horno encendido, por lo que los propietarios tuvieron que cerrar la panadería para no provocar alguna desgracia.³⁰

Los trabajadores de otras panaderías que se dedicaban a la elaboración de pan blanco (telera y bolillo) apoyaron y contribuyeron económicamente para sostener la huelga. Los dueños optaron por dejar de elaborar el pan francés en tanto que los trabajadores no decidieran regresar bajo las mismas condiciones establecidas desde hacía mucho tiempo. El problema se fue agravando hasta que llegó el momento en que los propietarios no aceptaron a los disidentes. En otros amasijos los operarios que habían ayudado a sostener el movimiento fueron despedidos.

Mientras esto sucedía el señor Enrique Hernández —considerado como dirigente de los trabajadores panaderos, a quienes ayudaba en momentos difíciles— había externado en varias ocasiones que los operarios eran víctimas de la injusticia, pues haciendo a un lado los defectos de su falta de instrucción y su poco amor al adelanto, eran eficientes en

³⁰ *El Imparcial* (4 jul. 1907).

sus labores. En este conflicto el señor Hernández apoyó a los huelguistas basándose en que el gobierno había suprimido el impuesto de los hornos. Los propietarios manifestaron e insistieron que el único que debía beneficiarse era el público consumidor, que recibiría el pan más barato, gracias a las máquinas que habían suprimido gran parte del trabajo manual.

No conformes con la situación, algunos de los operarios que trabajaban en una panadería por el rumbo de San Cosme se negaron también a entrar al amasijo. Estaban tan enojados que se pararon en la entrada para informar al público de las adulteraciones del pan, acusando abiertamente a los propietarios de no aplicar las cantidades ni los ingredientes que se requerían para obtener la calidad y el peso fijado por las autoridades.³¹

Días después, cuando los ánimos de los trabajadores se habían calmado, apareció publicada en *El Imparcial* una invitación a todos los panaderos que quisieran trabajar con los señores Arranche y Córdoba, propietarios de la panadería donde se había iniciado el conflicto, quienes ofrecían dos pesos diarios, o sea el mismo salario que regía antes de la suspensión de las labores. Además, ofrecían aceptar a personas sin ninguna experiencia.³²

La invitación fue acogida de inmediato, tal vez debido al desempleo existente en el país. Se presentaron aproximadamente cerca de quinientas personas, aunque únicamente se aceptó a doscientas. Según consta en la información, entre el nuevo personal había sastres, zapateros, cajistas de imprenta, etc. De inmediato empezaron sus labores, guiados por los empleados de la panificadora que no habían tomado parte alguna en el conflicto, ya que la mayoría desconocía el trabajo. Todos habían aceptado las condiciones que imperaban en la panadería.

³¹ *El Imparcial* (7 jul. 1907).

³² *El Imparcial* (8 jul. 1907).

Para finalizar, el señor Landa y Escandón, gobernador del Distrito Federal, mandó llamar al señor Enrique Hernández y le "aconsejó" que se abstuviera de instigar a sus colegas, insinuándole que no los llevara por el "camino torcido de las huelgas".³³

Otras causas que generaron desavenencias y produjeron serios trastornos fueron el exceso de trabajo y el encierro casi permanente que sufrían los trabajadores. El conflicto registrado en 1900 en la panadería Hispano-Mexicana había comenzado con siete operarios que se resistían al trabajo. El encargado de la panadería, al tener conocimiento de este incidente, se opuso a que abandonaran el amasijo y salieran a la calle. De inmediato se comunicó de esto a la policía, pero los operarios manifestaron que preferían ir a la comisaría que seguir trabajando. Para esto, el escándalo había alcanzado proporciones considerables y los curiosos, aglomerados en la puerta de la calle, querían presenciar el fin del alboroto.

En sus declaraciones, los huelguistas manifestaron que no querían regresar al amasijo por el exceso de trabajo, y porque los propietarios, que habían despedido a varios de sus compañeros, los obligaban a desempeñar las labores de éstos además de las propias sin aumentarles los salarios. El encargado de la panadería fue el que decidió la situación: los acusó de buscapleitos y huelguistas; las autoridades lo apoyaron, y, como siempre, los panaderos tuvieron que aceptar su derrota y regresar al amasijo.³⁴

Poco tiempo atrás había surgido otro conflicto que tuvo lugar en la calle del Tompeate. Todo comenzó cuando dos mujeres, familiares de los operarios, fueron a quejarse en la inspección de policía de que los dependientes habían golpeado y herido al trabajador Crispín González, quien, en completo estado de ebriedad, había intentado salir a la calle sin autorización del dueño. Un gendarme fue comisionado

³³ *El Imparcial* (8 jul. 1907).

³⁴ *El Correo Español* (5 jun. 1900).

para cerciorarse del asunto y aprehender a los culpables, pero apenas vieron los operarios al guardián creyeron que iba por Crispín, por lo que se sublevaron rompiendo las puertas a leñazos. El policía, considerándose impotente, pidió auxilio disparando varios tiros, y en poco tiempo llegaron otros uniformados con el fin de establecer el orden. El inspector de policía se trasladó al lugar de los hechos en los momentos más críticos. Ambos grupos resultaron con lesiones y fueron arrestadas 44 personas, entre dependientes y panaderos.³⁵

En la comisaría se dividieron los arrestados en tres grupos: los menores de catorce, los menores de dieciocho y los mayores de dieciocho años. La acusación fue por tumulto y fueron sentenciados, los primeros, a cinco pesos de multa y diez días de arresto, los segundos a quince pesos y veinte días, y los últimos a treinta pesos y un mes. Se especificó que si no podían cubrir la multa permanecerían detenidos en la cárcel un día más por cada peso, que fue lo que sucedió.³⁶

Una nota final

Los conflictos descritos en el presente artículo son sólo ejemplos de los muchos que se registraron durante los últimos años del porfiriato. Aunque se iniciaron por diversas causas como el exceso de trabajo, la reducción de salarios, el aumento de la jornada laboral, el encierro casi permanente o el alcoholismo, nos muestran características muy similares en sus diferentes fases. Las manifestaciones de descontento, rebeldía y violencia llegaron a dejar huella escrita en el momento más crítico, pero sus antecedentes y sus consecuencias en algunos casos son difíciles de analizar debido a que las fuentes no los reflejan adecuadamente. Pero estas reacciones de descontento eran los reflejos lógicos y auto-

³⁵ *El Mundo* (27 mayo 1898).

³⁶ *El Imparcial* (28 ene. 1898).

máticos de todo individuo que, por instinto natural de conservación y de defensa, reacciona ante la injusticia de propietarios y autoridades.

En comparación con otros grupos de trabajadores que se fueron estructurando en esta misma época, los operarios panaderos no lograron integrarse ni mucho menos defender individualmente sus derechos. Sus conflictos se pueden calificar de inconsistentes o incipientes, y se ve con claridad que carecían de un móvil que los unificara o enfrentara en contra de sus opresores. Unos temían la pérdida de su trabajo, y otros las posibles represalias de los propietarios, quienes apoyados por las autoridades podían castigarlos, encerrándolos por tiempo indefinido en los amasijos o exigiéndoles multas y fianzas. Las características coloniales y decimonónicas del trabajo en las panaderías aún estarían vigentes hasta bien entrado el siglo xx, en tanto no surgió una actividad panificadora de tipo industrial.

SIGLAS Y REFERENCIAS

- AM Archivo del Ayuntamiento de México.
 BMCM Biblioteca del Museo de la Ciudad de México.

BAILEY, Adrian

- 1975 *The blessings of bread*. Nueva York, Paddington Press Ltd.

CALVEL, Raymond

- 1974 *Le pain et la panification*. París, Presses Universitaires de France.

CALVENTO, Maria del Carmen

- 1976 "Intereses particulares y política de abastecimiento en México: El reglamento del gremio de panaderos" en *Revista de Indias*, xxxvi:143-144, pp. 130-138.

CASTILLEJA, Aída

- 1978 "Asignación del espacio urbano: El gremio de panaderos (1770-1793)" en *Ciudad de México: Ensayo de construcción de una historia*. México, Instituto Nacional de Antropología e Historia. «Colección Científica, 61.»

HOBSBAWM, Eric

- 1979 *Trabajadores: Estudios de historia de la clase obrera*. Barcelona, Editorial Crítica.

MARX, Karl

- 1979 *El capital*. México, Siglo Veintiuno Editores.

REYNA, María del Carmen

- 1976 "Ciudadano gobernador (1869)", en *La prensa censurada durante el siglo xix*, México, Secretaría de Educación Pública. «SepSetentas, 255.»

THOMPSON, Edward

- 1979 *Tradicón, revuelta y conciencia de clase: Estudios sobre la crisis de la sociedad preindustrial*. Barcelona, Editorial Crítica.