

Sofía Guajardo Acosta<sup>1</sup>  
Universidad Autónoma de Nuevo León

#### Introducción

A principios del siglo XX, durante la época del primer auge industrial de Monterrey, el comercio en la ciudad era sumamente diverso. Entre los negocios comerciales se encontraban boticas, imprentas, talleres de fotografía, sitios de coches, madererías, carnicerías, sastre-rías, mueblerías, depósitos de cerveza, vinos y licores, tiendas de ropa, abarrotes, lavanderías, restaurantes y panaderías<sup>2</sup>. Éstas últimas han tenido una interesante historia dentro de la ciudad regiomontana.

En realidad, la industria alimenticia en Monterrey se había comenzado a configurar desde varias décadas atrás, pues hacia 1830 hicieron su aparición pequeñas fondas como La Catedral, El Mesón de San Carlos, El Mercado de la Carne y El Parián. Además de diversos guisos como el arroz y el asado de puerco, dichos lugares ofrecían a los consumidores tamales de dulce, gorditas de manteca y tortillas de maíz y de harina<sup>3</sup>. Para este momento ya existían algunas panaderías, que vendían pan tradicional, salado o de dulce. Estos establecimientos fueron importantes para el desarrollo comercial de la ciudad. De hecho, hasta el día de hoy perdura una panadería fundada en 1814 y que, por tanto, se trata quizá del negocio más antiguo de Monterrey: El Nopal<sup>4</sup>.

Posteriormente, entre los años de 1846 a 1848, Nuevo León atravesó por la ocupación del ejército invasor de Estados Unidos. De tal manera, durante esos años, entre mil y dos mil quinientos invasores requirieron de servicios que los regiomontanos les proporcionaron, incluyendo lo relacionado a la alimentación<sup>5</sup>. Los soldados estadounidenses gustaban de las comidas callejeras. Su mayor aportación culinaria fueron los sándwiches, que al principio, eran parecidos a las tortas, pero luego surgió el llamado pan pullman *sandwich loaf* —pan a rebanadas—, que comenzó a producirse en las panaderías locales y que solía ser relleno con carnes y embutidos<sup>6</sup>.

Para finales de siglo XIX e inicios del XX los locales de panaderías continuaron surgiendo en la ciudad. Otro negocio importante fue La Superior, ubicada en el centro de Monterrey desde 1923 cuando fue fundada por José del Pilar Villarreal. En 1970 el local quedó a cargo de Jesús Montemayor González hasta su muerte en 1998. Desde entonces el lugar mantiene una estética de restaurante de los sesentas y setentas<sup>7</sup>.

A continuación, se presenta la transcripción del *Reglamento de Panaderías de 1910*, por el que establecimientos como La Superior debieron regirse para su correcto funcionamiento. Este documento se encuentra en la Colección Digital de la Universidad Autónoma de Nuevo León y fue expedido originalmente por el ayuntamiento de Monterrey con autorización del ejecutivo del estado.

#### El documento

##### Reglamento de panaderías

Expedido por el R. Ayuntamiento de esta capital, con autorización del Ejecutivo del Estado:

I.- Los edificios en donde existen o se establezcan panaderías en lo sucesivo, tendrán sus paredes pintadas al óleo, siempre en perfectas condiciones de aseo, sus techos blanqueados, y los pisos de cemento, ladrillo u otro material que facilite su lavado y, a la vez, impida las filtraciones de materias orgánicas.

<sup>1</sup> Es estudiante de la licenciatura en Historia en la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Autónoma de Nuevo León. Fue becaria del Centro de Estudios Humanísticos de la UANL, donde desarrolló la investigación: "Contracultura en la identidad juvenil a través de la moda en Monterrey, 1960-1970".

<sup>2</sup> Isidro Vizcaya Canales, *Los orígenes de la industrialización de Monterrey*, p. 97.

<sup>3</sup> Leopoldo Espinosa Benavides, "Los restaurantes y cafeterías de Monterrey. Segunda parte", disponible en: <https://elregio.com/Noticia/effc696f-60ff-4922-81ba-b891684f9509#>

<sup>4</sup> Isidro Vizcaya Canales, *Los orígenes de la industrialización de Monterrey*, p. 97.

<sup>5</sup> Leopoldo Espinosa Benavides, "Los restaurantes y cafeterías de Monterrey. Segunda parte", disponible en: <https://elregio.com/Noticia/effc696f-60ff-4922-81ba-b891684f9509#>

<sup>6</sup> *Ídem*.

<sup>7</sup> Emilio Ibarra, "Panadería 'La Superior'. Un delicioso paseo por la historia", disponible en: <https://www.horaceronl.com/cultura/panaderia-la-superior-un-delicioso-paseo-por-la-historia/>

II.- Los mostradores o mesas de despacho de las panaderías serán de mármol, piedra artificial, fierro galvanizado o vidrio; quedando terminantemente prohibido para el caso el empleo de la madera, si no lleva la cubierta de los materiales expresados.

III.- No podrán servir en las panaderías, con ningún carácter, individuos que adolezcan de enfermedades infecto-contagiosas o repugnantes.

IV.- Todo dueño de panadería está obligado a tener en su establecimiento artículos de buena calidad. Si quisiera utilizar mantecas adulteradas, cuya venta esté autorizada por el Superior Consejo de Salubridad del Estado, lo hará saber así por medio de cartelones que fijará en los lugares más visibles del mismo establecimiento.

V.- En todo establecimiento de panadería habrá un lugar separado del departamento de amasijos y demás labores anexas, para que los operarios puedan cambiar ropa y guardar ésta.

VI.- Los departamentos destinados a la elaboración del pan deberán conservarse siempre en estado de perfecto aseo, quedando prohibido se tenga en ellos costales, barricas u cualesquiera otros objetos que no sean necesarios para los trabajos del día. También se prohíbe que permanezcan en los referidos departamentos personas que no desempeñen algún trabajo relacionado con el objeto a que están destinados.

VII.- Todos los operarios dedicados a la elaboración del pan, quedan obligados a presentarse a la hora de trabajo perfectamente aseados y con la cabeza cubierta con una gorra, de la que no podrán prescindir mientras permanezcan en el departamento de amasijos.

VIII.- Por ningún concepto permitirán los dueños de panaderías, que trabajen en éstas individuos que se presenten en estado de embriaguez.

IX.- Queda terminantemente prohibido que los operarios de panaderías hagan uso de bebidas embriagantes mientras estén entregados a sus trabajos.

X.- Al frente del mostrador o mesas de despacho de cada panadería, se pondrá un cartel que exprese el peso de cada pieza de pan y su valor.

XI.- Los dueños de panadería que tengan o quieran tener en sus establecimientos expendios de leche, quedan obligados a hacerlo así saber a la Recaudación de Rentas Municipales, para que ella les asigne la cuota correspondiente.

XII.- La infracción a lo prevenido en los artículos del 1° al 6° de este Reglamento, será castigada, en cada caso, por la Comisión de Fiel Contraste y Panaderías, o por el Alcalde 1°, en su defecto, con multa de \$ 2.00 a \$10.00, sin que ésto releve a los dueños de panaderías de dar el debido cumplimiento a aquellas disposiciones. Las infracciones de los artículos VII, VIII, IX y X, serán penadas por el Alcalde 1° con multa de \$5.00 a \$25.00, a su juicio. En caso de reincidencia se duplicarán esas multas.

#### TRANSITORIOS

I.- Quedan derogadas todas las demás disposiciones vigentes sobre el particular en este Municipio.

II.- Este Reglamento, previa aprobación del Ejecutivo del Estado, comenzará a regir desde el día de su publicación.

Monterrey, 6 de agosto de 1910.

Ildelfonso Zambrano.

E. Villarreal,

Srio.

#### FUENTES DE INFORMACIÓN

##### Bibliografía

*Reglamento de Panaderías, expedido por el R. Ayuntamiento de esta capital, con autorización del Ejecutivo del Estado* (1910). México: Tipografía Económica.

Vizcaya Canales, Isidro (2006). *Los orígenes de la industrialización de Monterrey*. México: Fondo Editorial de Nuevo León, Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey.

##### Fuentes electrónicas

Espinosa Benavides, Leopoldo (2022). "Los restaurantes y cafeterías de Monterrey. Segunda parte", en: *Regio.com* [En línea; consultado el 29 de febrero de 2024]. Disponible en: <https://elregio.com/Noticia/effc696f-60ff-4922-81ba-b891684f9509#>

Ibarra, Emilio (2023). "Panadería 'La Superior'. Un delicioso paseo por la historia", en: *Hora Cero*. [En línea; consultado el 29 de febrero de 2024]. Disponible en: <https://www.horaceronl.com/cultura/panaderia-la-superior-un-delicioso-paseo-por-la-historia/>

REGLAMENTO  
DE  
**Panaderías,**

Expedido por el R. Ayuntamiento de esta capital, con  
autorización del Ejecutivo del Estado.



*Capilla Alfonsina  
Biblioteca Universitaria*

UNIVERSIDAD DE NUEVO LEON  
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

VALENTINO ROYES  
1928 MONTERREY, MEXICO

MONTERREY.

TIPOGRAFIA ECONOMICA.

1910.

51806  
4327



1020113148



FONDO NUEVO LEON



REGLAMENTO

—DE—

**PANADERIAS,**

Expedido por el R. Ayuntamiento de esta  
capital, con autorización del Ejecutivo  
del Estado:

- I.—Los edificios en donde existen ó se establezcan panaderías en lo sucesivo, tendrán sus paredes pintadas al óleo, siempre en perfectas condiciones de aseo, sus techos blanqueados, y los pisos de cemento, ladrillo ú otro material que facilite su lavado y, á la vez, impida las filtraciones de materias orgánicas.
- II.—Los mostradores ó mesas de despacho de las panaderías serán de mármol, piedra artificial, fierro galvanizado.

nizado ó vidrio; quedando terminantemente prohibido para el caso el empleo de la madera, si no lleva la cubierta de los materiales expresados.

- III.—No podrán servir en las panaderías, con ningún carácter, individuos que adolezcan de enfermedades infecto-contagiosas ó repugnantes.
- IV.—Todo dueño de panadería está obligado á tener en su establecimiento artículos de buena calidad. Si quiere utilizar mantecas adulteradas, cuya venta esté autorizada por el Superior Consejo de Salubridad del Estado, lo hará saber así por medio de cartelones que fijará en los lugares más visibles del mismo establecimiento.
- V.—En todo establecimiento de panadería habrá un lugar especial, completamente separado del departamento de amasijos y demás labores anexas, para que los operarios puedan cambiar de ropa y guardar ésta.
- VI.—Los departamentos destinados á la elaboración del pan deberán conservarse siempre en estado de perfec-

4

de cada pieza de pan y su valor.

- XI.—Los dueños de panadería que tengan ó quieran tener en sus establecimientos expendios de leche, quedan obligados á hacerlo así saber á la Recaudación de Rentas Municipales, para que ella les asigne la cuota correspondiente.
- XII.—La infracción á lo prevenido en los artículos del 1º al 6º de este Reglamento, será castigada, en cada caso, por la Comisión de Fiel Contraste y Panaderías, ó por el Alcalde 1º, en su defecto, con multa de \$ 2.00 á \$ 10.00, sin que ésto releve á los dueños de panaderías de dar el debido cumplimiento á aquellas disposiciones. Las infracciones de los artículos VII, VIII, IX y X, serán penadas por el Alcalde 1º con multa de \$ 5.00 á \$ 25.00, á su juicio. En caso de reincidencia se duplicarán esas multas.

#### TRANSITORIOS.

- I.—Quedan derogadas todas las demás

6

to aseo, quedando prohibido se tenga en ellos costales, barricas ó cualesquiera otros objetos que no sean necesarios para los trabajos del día. También se prohíbe que permanezcan en los referidos departamentos personas que no desempeñen algún trabajo relacionado con el objeto á que están destinados.

- VII.—Todos los operarios dedicados á la elaboración del pan, quedan obligados á presentarse á la hora de trabajo perfectamente aseados y con la cabeza cubierta con una gorra, de la que no podrán prescindir mientras permanezcan en el departamento de amasijos.
- VIII.—Por ningún concepto permitirán los dueños de panaderías, que trabajen en éstas individuos que se presenten en estado de embriaguez.
- IX.—Queda terminantemente prohibido que los operarios de panaderías hagan uso de bebidas embriagantes mientras estén entregados á sus trabajos.
- X.—Al frente del mostrador ó mesas de despacho de cada panadería, se pondrá un cartel que exprese el peso

5

disposiciones vigentes sobre el particular en este Municipio.

- II.—Este Reglamento, previa aprobación del Ejecutivo del Estado, comenzará á regir desde el día de su publicación.

Monterrey, 6 de Agosto de 1910.

*Ildefonso Zambrano.*

*E. Villarreal,*  
Srio.

UNIVERSIDAD DE NUEVO LEÓN  
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA  
"ALFONSO REYES"  
Apto. 1625 MONTERREY, MEXICO

7

43275