



Universidad Michoacana de
San Nicolás de Hidalgo

Facultad de Historia

División de Estudios de Posgrado

Maestría Institucional en Historia
con Opción en Historia Regional Continental



Del mercado a la mesa.

Consumo de alimentos en Morelia durante el porfiriato

TESIS

Que para obtener el grado de:
Maestra en Historia

Presenta:
Lic. Adriana Ayala Martínez

Director de tesis:
Dr. Jorge Silva Riquer

Morelia, Michoacán, agosto de 2020

Agradecimientos



La presente tesis fue realizada con el apoyo institucional y la participación directa e indirecta de muchas personas con las que estoy infinitamente agradecida.

Agradezco al programa de Maestría en Historia de la Facultad de Historia de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo que me permitió ser parte de la generación 2018-2020 y al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt) del que fui becaria para el mismo periodo.

Mención especial merecen mis lectores, José Alfredo Uribe, Enriqueta Quiroz, María Teresa Cortés y Fernando Soria, quienes en diferentes momentos han comentado generosamente algunos avances de esta tesis y cuyo trabajo admiro infinitamente.

Vaya el mayor de mis agradecimientos a mi asesor, el doctor Jorge Silva, quien a través de innumerables charlas e incontables lecturas proveyó la mejor guía posible; espero que este trabajo refleje al menos un poco de su gran labor.

Manifiesto también mi agradecimiento a los profesores, compañeros y amigos que me han acompañado y alentado durante los últimos años, pero más que a nadie, agradezco a mis padres y hermanos por su apoyo y amor siempre incondicionales.

A todos, gracias.

Índice



Introducción	7
Capítulo 1. Abastecer y alimentar a la ciudad	19
1.1. Abasto, consumo y alimentación	20
Abasto.....	20
Consumo.....	22
Alimentación.....	29
La problemática en la ciudad.....	32
1.2. Abastecimiento y consumo urbanos; una visión general.....	35
La configuración urbana y la red de mercados	40
El suministro alimentario.....	51
Las dietas y los consumos diferenciados.....	57
El control sanitario.....	63
Capítulo 2. El abasto y la disponibilidad de alimentos	70
2.1. Campo y ciudad. La producción agropecuaria y el abastecimiento urbano.....	71
La producción en la ciudad.....	72
Los productos michoacanos.....	75
El caso de la carne.....	80
El traslado de productos.....	84
2.2. La infraestructura para la distribución y venta de alimentos.....	91
Mercados.....	92
Tiendas urbanas.....	96
Otras clases de expendios.....	100
Carnicerías y tocinerías.....	103
La venta de comida preparada.....	110
Puestos eventuales y comercio ambulante.....	113

Capítulo 3. La población urbana: aumento, distribución laboral y zonas de asentamiento	117
3.1. La población en crecimiento.....	119
La disposición de la población en la ciudad.....	126
3.2. La distribución laboral.....	128
3.3. Ocupaciones y espacios: la relación entre población y disponibilidad alimentaria....	138
Cuartel 1.....	139
Cuartel 2.....	145
Cuarteles 3 y 4.....	149
Barrio de San Juan y barrio de Guadalupe.....	155
Capítulo 4. La alimentación y sus diferencias	160
4.1. La alimentación: un rasgo de diferenciación social.....	162
La diversidad de los productos alimenticios.....	163
Las comidas festivas y ocasionales.....	168
La oferta de alimento fuera del hogar.....	171
4.2. El consumo doméstico en 1893: la encrucijada entre el precio y el salario.....	174
Los precios en el mercado moreliano.....	176
Los salarios locales en 1893.....	179
4.3. Ejemplos de consumo doméstico en 1893.....	183
Conclusiones	199
Bibliografía	209
Anexo 1	224
Índice de cuadros	
Cuadro 1. Producción agrícola en el distrito Morelia (kg).....	56
Cuadro 2. Haciendas de las inmediaciones de Morelia.....	77
Cuadro 3. Arrieros michoacanos en el siglo XIX.....	85
Cuadro 4. Animales sacrificados en el Rastro Municipal.....	107

Cuadro 5. Población total de Morelia (ciudad, municipio y distrito) y del estado de Michoacán (1868-1921)	119
Cuadro 6. Población y tasas de crecimiento de las capitales de estado porfiriato.....	123
Cuadro 7. Población de la ciudad de Morelia por cuarteles	127
Cuadro 8. Ocupación de los habitantes de la ciudad de Morelia en 1873.....	132
Cuadro 9. Ocupación de los habitantes en el municipio de Morelia en 1900.....	134
Cuadro 10. Ocupación de los habitantes del distrito de Morelia en 1895, 1900 y 1910.....	135
Cuadro 11. Asentamiento de trabajadores en el cuartel 1	139
Cuadro 12. Asentamiento de trabajadores en el cuartel 2.....	145
Cuadro 13. Asentamiento de trabajadores en los cuarteles 3 y 4.....	150
Cuadro 14. Ejemplo 1. Presupuesto mensual de un operario de rebocería con salario de 25 centavos diarios (750 centavos mensuales)	184
Cuadro 15. Ejemplo 2. Presupuesto mensual de un escribiente del gobierno con salario de 30 pesos mensuales (3,000 centavos mensuales)	188
Cuadro 16. Ejemplo 3. Presupuesto mensual de un diputado local con salario de 125 pesos mensuales (12,500 centavos mensuales)	190
Cuadro 17. Ejemplo 4. Presupuesto mensual de un secretario del gobierno estatal con salario de 208 pesos mensuales (20,800 centavos mensuales)	193

Índice de gráficas

Gráfica 1. Población total y tasas de crecimiento. Morelia (1882-1910).....	121
Gráfica 2. Salario diario mínimo en el centro de México.....	180

Índice de mapas

Mapa 1. Mercados, plazas y tiendas de abarrotes en Morelia.....	99
Mapa 2. Ingreso de ganado y expendios de carne en Morelia.....	109
Mapa 3. Cuartel 1: Mercados, tiendas, carnicerías y actividades predominantes.....	144
Mapa 4. Cuartel 2: Mercados, tiendas, carnicerías y actividades predominantes.....	147
Mapa 5. Cuartel 3: Mercados, tiendas, carnicerías y actividades predominantes.....	151
Mapa 6. Cuartel 4: Mercados, tiendas, carnicerías y actividades predominantes.....	154

Resumen



La presente tesis analiza el consumo de alimentos en Morelia durante el porfiriato con la finalidad de reconstruir los procesos que permitían a los habitantes urbanos satisfacer sus necesidades alimentarias en las décadas finales del siglo XIX y los primeros años del XX, explorando las opciones alimentarias de los diferentes grupos sociales a partir de diversos factores, principalmente su nivel de ingresos.

Con herramientas provenientes principalmente de la historia económica y la historia de la vida cotidiana, esta investigación examina las implicaciones del abasto de alimentos en el área urbana de Morelia, en un periodo de importantes cambios que incidieron en los procesos de abasto y consumo urbanos, expone cómo los alimentos llegaban al consumidor final a través de una red de espacios destinados a su venta y ofrece una caracterización de los habitantes urbanos, sumamente heterogéneos y con niveles de ingresos igualmente variables. A partir de ejemplos de presupuestos familiares, aborda las diferencias en el consumo de alimentos que se relacionan determinadamente con los niveles de ingreso, pero también con factores culturales que influyen no solo en la selección de lo que se come, sino también en la forma en que se elabora y se consume.

Palabras clave: abasto, alimentación, consumo, nivel de ingresos, gasto doméstico

Abstract



The present thesis offers an analysis of the food consumption in Morelia during the porfiriato in order to reconstruct the processes that allowed urban inhabitants to satisfy their food needs in the final decades of 19th century and first years of the 20th, exposing the food options of the different social groups based on various factors, mainly their income level.

Using tools from the economic history and the everyday life history, this work examines the implications of food supply in the urban area of Morelia, in a period of significant changes that influenced the processes of urban supply and consumption. This text also shows how aliments reached the final consumer through a network of spaces for sale, and offers a characterization of urban inhabitants, which were deeply heterogenous, and kept variable income levels as well. Based on some examples of family budes, this research approaches the differences in the food consumption, which were directly related to income levels, but also to different cultural factors that influence the election of what to eat, as well as the way in which that is made and consumed.

Key words: supply, alimentation, consumption, income level, household spending

Introducción



Este trabajo aborda el consumo de alimentos en Morelia durante el porfiriato. La finalidad específica es reconstruir los procesos que permitían a los habitantes urbanos satisfacer la necesidad básica de la alimentación en las décadas finales del siglo XIX y los primeros años del XX, así como explorar las opciones alimentarias de los diferentes grupos sociales a partir de diversos factores, principalmente su nivel de ingresos.

De manera general, esta investigación examina las implicaciones del abasto de alimentos en el área urbana de Morelia en un periodo en el que buena parte de las ciudades del mundo experimentó importantes cambios que implicaron modificaciones en la red de mercados, el suministro de alimentos, las dietas y el control sanitario, incidiendo en los procesos de abasto y consumo urbanos. El propósito es indagar sobre la forma en que se abastecía una pequeña ciudad de la provincia mexicana y cómo los alimentos llegaban al consumidor final a través de una red de espacios destinados a su venta, pero también conocer a ese consumidor que son los habitantes urbanos, sumamente heterogéneos y con niveles de ingresos igualmente variables, para, finalmente, contribuir a develar un aspecto hasta ahora poco explorado en la historiografía: las diferencias en el consumo de alimentos, no solo en función de los niveles de ingreso, sino también de prácticas y costumbres.

Como toda investigación, este trabajo no surge de la nada, sino de una asociación de factores como los propios intereses intelectuales, los apremios de la disciplina que obligan a voltear al pasado con nuevas miradas y, por supuesto, la agudeza de las problemáticas contemporáneas; un ejemplo de ello es la cuestión alimentaria, que constituye uno de los grandes temas-problema de nuestra época. En las últimas décadas han surgido múltiples discursos relacionados con la alimentación, que van desde las dietas y su relación con la salud hasta los temas de hambre y pobreza, pero no se trata solo de preocupaciones de carácter global, sino de problemas presentes a escala local¹ que cobran especial interés por tratarse de

¹ De acuerdo con cifras del Consejo Nacional para la Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval), en 2015 más de 34 % de los michoacanos carecía de acceso a la alimentación, igual que más de 25% de los morelianos en 2010. Disponible en <https://www.coneval.org.mx/coordinacion/entidades/Michoacan/Paginas/pobreza-2014.aspx> y

un espacio (el michoacano) que tradicionalmente ha destacado por su producción de alimentos, especialmente, a partir de las actividades agropecuarias. En ese sentido, la historia permite acercarse a la alimentación en el pasado y, en consecuencia, dar algunas pistas para su comprensión en el presente, ya que en cierta medida conocer cómo se satisfacía esa necesidad básica en el pasado sería también aproximarse al fenómeno actual.

Esta investigación se enmarca en un periodo específico de la vida nacional, el porfiriato, pero más que identificarlo como una temporalidad rígida que abre con el primer periodo presidencial de Porfirio Díaz y cierra con su salida en 1911, lo identificamos como un periodo con cambios que incidieron en la vida de las ciudades; este fenómeno, por supuesto, no es exclusivo de México, sino que se corresponde en temporalidad con lo ocurrido en buena parte de las ciudades del mundo. Por ello, abordamos de manera general las últimas décadas del siglo XIX y los primeros años del XX, sin ningún interés en un relato cronológico, situándonos en momentos específicos en función del problema que nos ocupa.

Durante el porfiriato, Morelia se consolidó como centro comercial de la agricultura regional y de notables transacciones con la capital del país y estados vecinos, que eran al mismo tiempo grandes áreas productivas agropecuarias con importantes centros urbanos. Para entonces, era común el comercio de frutas, maderas, dulces, ganado, pescado, cereales, azúcar y aguardiente, así como productos de la industria urbana, por mencionar algunos². No es que anteriormente la ciudad no haya estado inserta en la misma dinámica, sino que en este periodo pareciera que fenómenos como la dinamización de los transportes incidieron en la modificación de algunas dinámicas, por ejemplo, “el costo reducido de los fletes proporciona mayores utilidades y la rapidez y frecuencia de las comunicaciones los induce a introducir mayor variedad de mercancías, con novedades que antes no se podían obtener fácilmente, a causa de las dificultades de su acarreo”³.

Hasta ahora, la historiografía local ha avanzado en la reconstrucción de algunos de los aspectos que caracterizaron a la capital michoacana durante el porfiriato y que muestran cómo, desde las últimas décadas del siglo XIX, Morelia experimentó algunas modificaciones

https://www.coneval.org.mx/coordinacion/entidades/Michoacan/Paginas/pob_municipal.aspx. Consultado el 19 de abril de 2018.

² Uribe Salas, José Alfredo, *Morelia: los pasos a la modernidad*, Morelia, México, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1993, p. 46.

³ *Periódico Oficial del Gobierno de Michoacán de Ocampo*, año X, núm. 531, 9 de febrero de 1884, p. 3.

que pudieron incidir en el funcionamiento de la ciudad, en general, y en la forma en la que se satisfacían las necesidades básicas, en particular. Diversas obras han dado cuenta del avance de la industria -aunque limitado⁴, de la participación de un sector empresarial⁵, de las modificaciones en los servicios urbanos, en los transportes y en las comunicaciones⁶, del notable proceso de crecimiento urbano y del significativo aumento demográfico⁷, mientras otras obras han analizado la vinculación tradicional del área urbana con unidades productivas cercanas que eran abastecedoras constantes de productos agrícolas y ganaderos⁸. El conocimiento de estos y otros fenómenos relacionados muestra el progreso en la reconstrucción de algunos aspectos de la dinámica económica y algunas de las dimensiones sociales que la enmarcan, sin embargo, aún hay muchas ventanas por las cuales podemos asomarnos a la realidad urbana y una que apenas hemos empezado a explorar a nivel local es la alimentación⁹, que se presenta como una rica veta para explorar.

⁴ Uribe Salas, José Alfredo, 1993; del mismo autor *La Industria textil en Michoacán 1840-1910*, Morelia, México, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1983.

⁵ Pérez Acevedo, Martín, *Empresarios y Empresas en Morelia, 1860-1910*, Morelia, México, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1994; del mismo autor, La organización empresarial en Morelia: La Cámara de Comercio, 1896-1914, *Tzintzun, Revista de Estudios Históricos*, núm. 17, enero-junio de 1993, pp. 45-72; Aspectos demográficos y económicos de los extranjeros en Michoacán 1869-1910, *Tzintzun, Revista de Estudios Históricos*, núm. 22, julio-diciembre de 1995, pp. 29-67.

⁶ Juárez Nieto, Carlos, "Sanidad y política en el abasto de agua en Morelia, 1900-1910", en Ávila García, Patricia (ed.), *Agua, cultura y sociedad en México*, Zamora, México, El Colegio de Michoacán / Instituto Mexicano de Tecnología del Agua, 2002, pp. 149-156; Pérez Acevedo, Martín, Sistema de alumbrado y compañías eléctricas en Morelia durante el porfiriato, *Tzintzun, Revista de Estudios Históricos*, núm. 13, enero-junio de 1991, pp. 97-114; Chávez Carvajal, Ma. Guadalupe y Pérez Acevedo, Martín, Legislar y comunicar. Los inicios de la telefonía en Michoacán, *Tzintzun, Revista de Estudios Históricos*, núm. 27, enero-junio de 1998, pp. 45-65; Uribe Salas, José Alfredo, *Empresas ferrocarrileras, comunicación interoceánica y ramales ferroviarios en Michoacán 1840-1910*, Morelia, México, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2008.

⁷ Cervantes Sánchez, Enrique, Carmen Alicia Dávila Munguía (coords.), *Desarrollo urbano de Valladolid-Morelia 1541-2001*, Morelia, México, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2001; Uribe Salas, José Alfredo, 1993; Vargas Uribe, Guillermo, *Urbanización y configuración territorial en la región de Valladolid-Morelia 1541-1991*, Morelia, México, Morevallado, 2008.

⁸ Cortés Máximo, Juan Carlos, *El valle de Tarímbaro. Economía y sociedad en el siglo XIX*, Morelia, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo / Instituto de Investigaciones Históricas, 1999; López Núñez, Ma. del Carmen, *Espacio y significado de las haciendas de la región de Morelia: 1880-1940*, Morelia, México, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2005.

⁹ En algún trabajo se ha abordado la alimentación como producto de la relación entre los habitantes y el medio ambiente y como una manifestación cultural, en otros se ha puesto atención en los recetarios afrancesados y en las regulaciones sanitarias en torno a la venta de alimentos. Uribe Salas, José Alfredo y Cortés Zavala, María Teresa, Territorio, economía y cultura alimenticia en Guerrero y Michoacán, Siglo XIX, *Ciencia Nicolaita*, núm. 62, agosto de 2014, pp. 71-91. Magno Badillo, Yesica, *Una pizza de sabor francés: La lira michoacana y su curiosa colección de recetas 1894-1899*, Tesis de Licenciatura en Historia, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2016. Moreno Cortés, Yeudiel, *Orden y salud pública en Morelia: Mercados, fondas, mesones y hoteles en el porfiriato*, Tesis de Maestría en Historia, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2017.

Por supuesto, la alimentación es una preocupación esencial de todo ser humano y detrás de su satisfacción subyace un complejo proceso en el que se insertan fenómenos como la producción, la distribución y el consumo; en ese entendido, este trabajo se centra en el consumo de alimentos. Aunque sabemos que puede hablarse de este fenómeno en un contexto amplio, combinando variables ecológicas, económicas, sociales, culturales, políticas, religiosas, mentales, biológicas y de salud, entre muchas otras, esta investigación aborda los procesos que van del abasto de alimentos a su puesta en el mercado y las prácticas que se generan al consumirlos por distintos grupos de la sociedad moreliana en el porfiriato, lo que nos llevaría a identificar distinciones sociales en el comer.

Tenemos en cuenta que el consumo es un fenómeno integral capaz de articular y dotar de sentido a todas las etapas del proceso productivo, que alude no solo al gasto que efectúan las personas para satisfacer sus necesidades con la adquisición de ciertas mercancías, sino a un fenómeno que se articula a partir de la demanda y que influye determinantemente en el comportamiento de la oferta, los precios y los regímenes alimentarios¹⁰.

El análisis del consumo desde una perspectiva histórica se ha abordado en diversos momentos y desde diversos enfoques, cuyas propuestas han servido para clarificar algunas ideas y encauzar algunos planteamientos de esta investigación. La intención aquí no es referir todos los estudios sobre el tema ni dar un seguimiento puntual de los desarrollos disciplinares en torno al mismo, sino simplemente aludir a estos debates y reconocer su valía en la definición de este trabajo, además de que muchas de las obras y enfoques se retomaran líneas abajo.

El consumo se constituyó como tema de interés historiográfico en el siglo XX, particularmente durante la segunda mitad, cuando los ingleses intentaron explicar los posibles efectos de la Revolución Industrial en el nivel de vida de los trabajadores. En este debate que ha trascendido a varias generaciones de estudiosos, los ingleses recurrieron, de inicio, a la elaboración de índices de precios, de salarios y de coste de vida¹¹, esencialmente,

¹⁰ Quiroz, Enriqueta, *El consumo como problema histórico. Propuestas y debates entre Europa e Hispanoamérica*, México, Instituto Mora, 2006, p. 81.

¹¹ En esta línea de investigación histórica y las críticas que generó pueden verse trabajos como Clapman, John H., *An Economic History of Modern Britain*, Cambridge, Cambridge University Press, 1939. Gilboy, Elizabeth, “El coste de vida y los salarios reales en la Inglaterra del siglo XVIII” en Taylor, Arthur J., *El nivel de vida en Gran Bretaña durante la Revolución Industrial*, Madrid, España, Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, 1985, pp. 57-76. Ashton, T. S., “El nivel de vida de los trabajadores en Inglaterra. 1790-1830”, en Enriqueta Quiroz (comp.), *Consumo e historia. Una antología*, México, Instituto Mora, 2009, pp. 27-53.

determinando cuánto gastaban las personas para sobrevivir. Para la década de los sesenta, este debate introdujo el análisis de indicadores macroeconómicos como la renta nacional y su distribución, para relacionarlos con los salarios y el cambio en los patrones de consumo¹²; estas proposiciones serían cuestionadas incluso décadas después por la validez de los datos y por ignorar las variaciones regionales y sectoriales bajo las generalizaciones nacionales¹³.

De dicho debate, esta investigación recoge múltiples ideas y reflexiones, entre ellas la importancia de analizar la forma en la que se satisfacen las necesidades elementales en contextos en los que se ven alteradas las formas de producir, y considerar los precios y los salarios como indicadores de las posibilidades de supervivencia, pero también para comprender que, al analizar el consumo, este no puede limitarse al consumidor en el espacio doméstico, sino que también se le debe dimensionar en la realidad del mercado.

Por otro lado, la propuesta de *Annales ESC* que encaminó la cuantificación a las indagaciones históricas sobre regímenes alimentarios y análisis nutricionales¹⁴ también fue útil, pues, aunque el análisis nutricional está lejos del interés de esta investigación, la propuesta significó un llamado de atención para contemplar una diversidad de fuentes y conceptos que permiten aproximarse al consumo alimentario, como lo son las dietas o las distinciones en el comer.

Las propuestas interpretativas que ofrecían la historia cultural y de las mentalidades para analizar aspectos cotidianos de la existencia como la alimentación y varias de sus implicaciones, finalmente incidió en la forma de abordar el consumo, ahora como una cuestión cultural¹⁵. En lo general, ya no eran estudios que vieran al consumo como un problema que se reduce al gasto, sino como una práctica cultural, por lo que estas propuestas permitieron considerar a los alimentos no solo como generadores de subsistencia, sino

¹² En esta línea de investigación se insertan trabajos como: Hartwell, R. M., “El aumento del nivel de vida en Inglaterra, 1800-1850”, en Taylor, Arthur J., 1985, pp. 149-178. Deane, Phyllis y W. A. Cole, *British Economic Growth, 1688-1959: Trends and Structure*, Cambridge, Cambridge University Press, 1962.

¹³ Berg, Maxine y Hudson, Pat, “Rehabilitación de la revolución industrial”, en Santiago Rex Bliss (comp.), *La Revolución Industrial: Perspectivas actuales*, México, Instituto Mora, 2009, pp. 84-116.

¹⁴ En este tenor surgieron estudios como el de Aymard, Maurice, “Para la historia de la alimentación: Algunas observaciones del método”, en Quiroz, Enriqueta (comp.), 2009, pp. 259-279, cuya crítica más importante provino desde la historiografía italiana con un trabajo de Livi Bacci, Massimo, “La relación entre la nutrición y la mortalidad en el pasado. Un breve análisis”, en Quiroz, Enriqueta, (comp.), 2009, pp. 280-286.

¹⁵ Una de las obras representativas es Elias, Norbert, *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, México, Fondo de Cultura Económica, 1989.

también como productos cuyo consumo tiene múltiples dimensiones y que, en torno a ellos, se generan actitudes, comportamientos, decisiones y prácticas en constante transformación.

Hacia la década de los sesenta, se dio en Hispanoamérica un acercamiento a problemas económicos y culturales relacionados con el consumo, aunque sin una preocupación única ni una corriente historiográfica definida¹⁶, algunas de sus propuestas también motivaron reflexiones que ayudaron a configurar este trabajo. Por un lado, están obras que tendieron a detectar alimentos básicos en la dieta, como del maíz y el trigo¹⁷, que significaron un llamado de atención sobre la presencia de alimentos básicos de consumo generalizado. Por otro lado, están los trabajos que han vinculado la disponibilidad de alimentos y la población con las condiciones de vida¹⁸. Estos últimos fueron especialmente significativos porque nos hicieron notar la importancia del comportamiento poblacional, no solo para tener en cuenta su tendencia de crecimiento, sino también algunas características de su composición.

Estas líneas temáticas representaron una guía general del trabajo, pero también encontramos trabajos específicos que resultaron útiles tanto para entender contextos como para definir enfoques.

En ese sentido, un trabajo útil fue el de Fernando Javier Remedi, *El consumo alimentario en la provincia de Córdoba, 1870-1930*¹⁹, una tesis doctoral presentada en 2004, y luego publicada con el título *Dime qué comes y cómo lo comes, y te diré quién eres: Una historia social del consumo alimentario en la modernización argentina. Córdoba 1870-1930*²⁰, que bajo una amplia perspectiva integra las articulaciones de la vida económica, las condiciones materiales de existencia, la cultura y el mundo de la política para analizar las

¹⁶ Quiroz, Enriqueta, 2006, pp. 40-42.

¹⁷ Florescano, Enrique, *Precios del maíz y crisis agrícolas en México (1708-1810)*, México, El Colegio de México, 1969. García Acosta, Virginia, *Las panaderías, sus dueños y trabajadores. Ciudad de México, siglo XVIII*, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 1989.

¹⁸ Algunos ejemplos son: Reher, David S., ¿Malthus de nuevo? Población y economía en México durante el siglo XVIII. *Historia Mexicana*, vol. XLI, núm. 4, 1992, pp. 615-664. Quiroz, Enriqueta, “Mercado urbano y demanda alimentaria, 1790-1800”, en Miño, Manuel (coord.), *La población de la Ciudad de México en 1790. Estructura social, alimentación y vivienda*, México, Universidad Autónoma Metropolitana / El Colegio de México / Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, 2004, pp. 193-226.

¹⁹ Remedi, Fernando Javier, *El consumo alimentario en la provincia de Córdoba, 1870-1930*, Tesis doctoral en Historia, Universidad Católica de Córdoba, 2004.

²⁰ Remedi, Fernando Javier, *Dime qué comes y cómo lo comes y te diré quién eres. Una historia social del consumo alimentario en la modernización argentina. Córdoba, 1870-1930*, Córdoba, Argentina, Centro de Estudios Históricos “Prof. Carlos S. A. Segreti”, 2006.

opciones alimentarias en esa región argentina. El trabajo presenta una exhaustiva revisión de fuentes para reconstruir la realidad del consumo alimentario cordobés a partir de múltiples variables. Se trata de una obra que nos ayuda a tener una percepción amplia de las posibilidades de abordar dicho fenómeno; particularmente nos dio luz sobre el uso de una amplia variedad de fuentes y sobre la introducción de los consumos diferenciados, a partir de los cuales analiza la disparidad de dietas con base en criterios sociales, espaciales y étnicos, así como las disimilitudes en los modos de comer que manifiestan situaciones de poder, competencia, prestigio y dependencia.

Por otra parte, la tesis de maestría *La cultura alimentaria en Sinaloa. De la segunda mitad del siglo XIX a principios del siglo XX*, presentada en 2014 por Sandra Luz Gaxiola Valdovinos²¹, resultó significativa porque nos permitió observar la dinámica bajo la cual una sociedad provinciana se aprovisionó de alimentos y se apropió de ellos en la práctica propiciando diferenciaciones sociales. Este estudio resulta importante porque integra algunas pretensiones de esta investigación y porque sugiere la pertinencia de aproximarse a la alimentación desde la vida cotidiana.

Finalmente, fueron de gran utilidad varios trabajos de Enriqueta Quiroz, algunos ya citados líneas arriba, pero muy especialmente “Vivir de un salario: El costo del consumo doméstico”²², en el que, desde una óptica microhistórica, realiza un acercamiento a la realidad socioeconómica de diferentes grupos de la capital mexicana entre 1883 y 1884 diferenciándolos por sus gastos domésticos. El estudio muestra la cantidad de bienes que era posible consumir con un determinado ingreso, es decir, construye canastas básicas para ingresos específicos en un momento determinado considerando los precios vigentes. Esta mirada micro y algunos de los elementos empleados por Quiroz fueron no solo un motivo de reflexión, sino también un modelo para el abordaje de las posibilidades alimentarias en una sociedad con diferencias notables en cuanto a los niveles de ingreso.

Así, este trabajo nos ayudó a comprender la flexibilidad de los gastos domésticos y cómo estos se rigen por la elasticidad de los precios y los salarios, nos dio una pauta sobre

²¹ Gaxiola Valdovinos, Sandra Luz, *La cultura alimentaria en Sinaloa. De la segunda mitad del siglo XIX a principios del siglo XX*, tesis de maestría, México, Universidad Autónoma de Sinaloa, 2014.

²² Quiroz Muñoz, Enriqueta, “Vivir de un salario: el costo del consumo doméstico”, en Salmerón, Alicia y Aguayo, Fernando (coord.), *“Instantáneas” de la Ciudad de México. Un álbum de 1883-1884*, tomo I, México, Instituto Mora / Universidad Autónoma Metropolitana, 2013, pp. 119-136.

las discusiones respecto al panorama de los niveles de vida en esa época y nos acercó a los niveles de precios estimados para la misma, lo que sumado a estudios como *Un nuevo índice de precios para México, 1886-1929*, de Aurora Gómez-Galvarriato y Aldo Musacchio²³ y el ya clásico estudio de John Coatsworth sobre la producción de alimentos²⁴ nos permitió construir un panorama general sobre el consumo de alimentos en el país para dicho periodo.

Estas investigaciones, y muchas otras, nos hicieron entender la complejidad del consumo de alimentos y, en consecuencia, nos guiaron para encauzar este trabajo por una de tantas posibilidades de abordaje. Como menciona Luce Giard, es necesario reconocer en la configuración de las prácticas alimentarias ciertos parámetros ligados a una historia y geografía dadas, pues en un primer nivel se puede contemplar una historia natural de la sociedad (recursos vegetales y animales disponibles, tipos de suelo, clima), que se vinculan con un segundo nivel, el de una historia material y técnica (labranza, irrigación, mejoramiento, introducción y aclimatación de especies, conservación de alimentos) y un tercero, relacionado con una historia económica y social (enfocado en los precios de los alimentos, las fluctuaciones de los mercados, el abastecimiento y diferencias del consumo)²⁵. Pero también está ese otro nivel de las prácticas y comportamientos que permiten ofrecer una visión más completa del fenómeno y, por extensión, dar cuenta de distinciones sociales. En ese entendido, nuestro interés al abordar la alimentación se relaciona más con ese tercer nivel identificado por Giard y con ese último que relacionamos con las prácticas culturales.

Considero que en ese entendido es oportuno plantearse cuestionamientos como ¿cuáles eran los alimentos que llegaban al mercado urbano de Morelia en el porfiriato?, ¿de dónde provenían dichos alimentos?, ¿cómo llegaban estos al consumidor final?, ¿podían los habitantes acceder a esos productos disponibles?, y ¿cómo el factor del ingreso condicionaba la incorporación de los alimentos a sus prácticas alimentarias?

Para tratar de concretar este trabajo y responder las anteriores y otras preguntas, planteamos como objetivo identificar la procedencia y naturaleza de los alimentos que llegaban a la ciudad de Morelia durante el porfiriato y la forma en que llegaban al consumidor

²³ Gómez-Galvarriato, Aurora y Musacchio, Aldo, Un nuevo índice de precios para México, 1886-1929, en *El Trimestre Económico*, volumen 67, número 265(1), enero-mayo de 2000, pp. 47-91.

²⁴ Coatsworth, John H., Anotaciones sobre la producción de alimento durante el porfiriato, *Historia Mexicana* 26, núm. 2, 1976, pp. 167-187.

²⁵ De Certeau, Michel, Giard, Luce y Mayol, Pierre, *La invención de lo cotidiano, 2. Habitar, cocinar*, México, Universidad Iberoamericana / Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente, 1999, pp. 176-177.

final a través del mercado para, luego, analizar las posibilidades que la población tenía de acceder a esta variedad de comestibles teniendo en cuenta su capacidad adquisitiva. Así, hablamos de las formas y dimensiones del abasto de alimentos, y abordamos los espacios para el comercio de estos productos, a la vez que detectamos diferencias alimentarias entre los grupos de la sociedad moreliana.

Para ello, esta investigación parte de la hipótesis de que Morelia durante el porfiriato contaba con un abastecimiento regular de productos que prácticamente anularon la posibilidad de una carencia alimentaria, sin embargo, esto no implicó que todos los habitantes hayan tenido las mismas posibilidades de acceso a los productos alimentarios, por el contrario, existían consumos diferenciados influidos, principalmente, por la capacidad adquisitiva de cada grupo social, lo que condicionaba el acceso a este tipo de bienes y propiciaba divergencias en los regímenes alimentarios.

En ese sentido, consideramos que las variaciones alimentarias no solo se limitaban a los productos consumidos, sino que se extendían a las formas de hacerlo, las cantidades, la preparación y las prácticas cotidianas al momento de comer. Al respecto, sostenemos que la gran variedad de alimentos disponibles en el mercado local quedaba al alcance de unos pocos presupuestos, dado que los ingresos de la mayoría de los habitantes urbanos eran tan bajos que les permitían acceder únicamente a los elementos básicos de subsistencia y a la vez impedían sustanciales variaciones en sus dietas.

Así, aunque el interés de este trabajo se concentra en la ciudad, los planteamientos salen de la esfera netamente urbana para mostrar el papel de la capital michoacana dentro de una red de ciudades y su abastecimiento alimentario en el que se articula una red de intercambios compleja, que incluye diversas escalas espaciales como la propia ciudad, la zona circundante, el espacio regional, el área nacional y los espacios que se pueden vincular gracias a las rutas internacionales.

Para lograr una empresa como la planteada fue necesario emplear herramientas teórico-metodológicas de distintas corrientes historiográficas con la intención de ayudar a completar una comprensión más amplia de un fenómeno con varias aristas. En este sentido, la historia económica no podía quedar fuera de un estudio de esta naturaleza, en tanto que la regularidad de los abastecimientos, las desigualdades en la distribución del ingreso y la fluctuaciones de los precios son factores que consideramos como condicionantes del

consumo, en este caso, dentro de una sociedad urbana que, si bien dependía en gran medida de la agricultura tradicional local y regional, también estaba inserta en una red mercantil que permitía el aprovisionamiento de diversos productos alimentarios en un momento en el que experimentaba cambios paulatinos en sus actividades económicas.

Optamos por recurrir también a la historia de la vida cotidiana para dar una visión de las prácticas alimentarias cotidianas, las cuales no solo se definen por el costo de los alimentos y la capacidad de los habitantes para adquirirlos, sino también por factores culturales que se relacionan tanto con lo que se come como con la forma en que se elabora y se consume, e incluso con valores simbólicos que hacen reservar algunos alimentos a determinadas ocasiones o que los convierten en elementos de distinción.

En ese sentido, para evitar investigar la alimentación de un periodo y lugar como si todos sus habitantes se alimentaran de un modo semejante o el hábito de un grupo pudiese hacerse extensivo al conjunto de la sociedad, optamos por acercarnos a la microrrealidad de las unidades domésticas de los diversos grupos que habitaban Morelia a través sus gastos domésticos en un momento específico. Para ello, reconstruimos parcialmente dichos gastos entre grupos con diferentes niveles salariales utilizando precios de alimentos recabados por el Ayuntamiento moreliano en 1893, salarios publicados por Antonio de Peñafiel²⁶ y dos diferentes ponderaciones de canastas básicas²⁷, lo que permitió un acercamiento a los gastos de las familias en un momento específico del periodo abordado.

Dar con los testimonios históricos pertinentes representó una de las mayores dificultades. Como ya lo había advertido un par de historiadores hace más de cuatro décadas, “la historia del consumo alimentario sigue siendo una de las hijas pobres de la historia y se muestra incapaz de avanzar al ritmo de otros sectores de la disciplina, privilegiados por la existencia de fuentes mejores, más coherentes y menos ambiguas”²⁸. Pese a ello, gracias a una serie de fuentes recuperadas principalmente del Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM) y la Hemeroteca Pública Universitaria Mariano de Jesús Torres —entre ellas se encuentran leyes, decretos, reglamentos, informes y anuarios estadísticos, memorias del

²⁶ Peñafiel, Antonio, *Anuario estadístico de la República Mexicana 1893, Número 1*, México, Oficina Tipográfica de la Secretaría de Fomento, 1894.

²⁷ Gómez-Galvarriato, Aurora y Musacchio, Aldo, 2000, pp. 47-91. Quiroz, Enriqueta, 2013, pp. 119-136.

²⁸ Benassar, Bartolomé y Goy, Joseph, Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV^e au XIX^e siècle, en *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, año 30, núm. 2-3, 1975, p. 429.

gobierno estatal, prensa local oficial e independiente, censos, padrones de población, recetarios y diarios de viajeros, entre otras–, así como el auxilio de bibliografía especializada, hemos tratado de resolver la problemática planteada a través de cuatro capítulos.

En el primero de ellos presentamos algunos de los hilos que permiten tejer el entramado de esta investigación; se muestra la pertinencia y sentido en el que empleamos los conceptos guía: abasto, alimentación y consumo, así como la forma en que los abordamos ante un escenario específico. En ese sentido, fue necesario reconocer cómo han sido empleados en la historiografía para introducirlos como un factor que influye en la forma en la que se articula y vive una sociedad urbana. Por ello, también se muestra un panorama de lo que estos fenómenos implicaron en algunas ciudades durante las últimas décadas del siglo XIX y la primera del XX: el significado de la transformación urbana y la red de mercados, las características del suministro de alimentos, las variaciones en las dietas y el papel del control sanitario, con lo que se da una imagen general de lo que representaba el abasto, la alimentación y el consumo urbanos durante el periodo mencionado.

El segundo de los capítulos muestra una imagen general del abasto y la venta de alimentos en el espacio urbano moreliano del porfiriato. Es decir, expone la disponibilidad de productos alimenticios en la ciudad y la forma en la que llegaban al consumidor final a través del mercado urbano. En ese sentido se analiza la disponibilidad de artículos alimenticios atendiendo a su diversidad y considerando sus procedencias, por lo que observa el arribo de los productos y su disposición para la venta en la ciudad, así como los espacios en los cuales se comerciaban y su ubicación dentro del espacio urbano.

En el tercer capítulo vemos a la población asentada en el espacio urbano, principalmente para evidenciar su crecimiento –lo que contribuye a mostrar el aumento de una demanda potencial de alimentos– y mostrar las actividades que desarrollaba, lo que da un primer indicio sobre las principales ocupaciones dentro del área urbana para, consecuentemente, relacionarlas con su poder adquisitivo. Además, tratamos de ubicarlas dentro del espacio urbano para visualizar sus zonas de asentamiento.

El cuarto y último de los capítulos se enfoca en las diferencias alimentarias. Lo que evidencia este apartado son las disparidades en los consumos, primero, mostrando las posibilidades alimentarias de la población a través de los productos disponibles y, luego, exponiendo la diada precios-salarios como una condicionante de acceso a los alimentos para,

finalmente, adoptar un enfoque micro y entrar en los espacios domésticos, lo que permite analizar la capacidad adquisitiva de grupos diferenciados a partir de sus niveles de ingreso. En este punto se puede hablar de la disparidad en las dietas de los distintos sectores a través de la presencia o ausencia de ciertos alimentos o de las características de estos.

Capítulo 1. Abastecer y alimentar a la ciudad



El objetivo de este primer capítulo consiste en analizar y discutir los conceptos rectores de la investigación, abasto, consumo y alimentación, así como mostrar un panorama general de lo que estos fenómenos implicaron en el ámbito urbano durante las últimas décadas del siglo XIX y la primera del XX.

Es necesario reconocer cómo abasto, consumo y alimentación han sido utilizados en diversos trabajos y bajo enfoques distintos; esto nos permite notar que algunos de ellos han limitado la capacidad analítica de los conceptos referidos, circunscribiéndolos a ciertas esferas, pero también nos deja ver que en las últimas décadas se han propuesto estudios que abordan perspectivas más amplias de estos conceptos, mismos que se constituyen como una herramienta para comprender parte del funcionamiento urbano, por su influencia en la forma en la que se articula y vive una sociedad. De ahí la necesidad de precisar cómo percibimos y empleamos dichas herramientas en esta investigación.

Además, es importante mostrar algunas características del abasto, el consumo y la alimentación en las ciudades para las últimas décadas del siglo XIX y el inicio del XX, cuando los efectos de la Revolución Industrial trastocaron el orden urbano, incluso en aquellas ciudades en las que la industria moderna no se instaló o lo hizo con una intensidad moderada. Especialmente consideramos aspectos como la transformación urbana y de la red de mercados, las características del suministro de alimentos, las variaciones en las dietas y el papel del control sanitario para mostrar una imagen general de lo que representaban el abasto, la alimentación y el consumo durante el periodo mencionado en algunos centros urbanos, y a la vez, poner en perspectiva lo que ocurría para la misma época en la ciudad de Morelia.

Por supuesto, aunque el área de interés es fundamentalmente el espacio urbano, no perdemos de vista la estrecha vinculación que existe entre este y el medio rural; más allá de los límites arquitectónicos de una ciudad se extienden amplios terrenos que, entre otras cosas, sirven para alimentar directamente el mercado de consumo al interior de los espacios urbanos, y que este se complementa con productos que se hacen llegar de lugares lejanos a través de diversos sistemas de transporte. No se trata pues de mostrar ciudades aisladas, sino

de centrarnos en ellas sin perder de vista que son enclaves de una amplia red urbana que se vincula estrechamente con espacios más amplios, pues solo así nos acercaremos a una explicación sobre cómo se pueden satisfacer las necesidades alimentarias de la población de una ciudad.

Para llegar a lo anterior, en este capítulo se abordan, primero, algunas precisiones conceptuales del abasto, el consumo y la alimentación, por tratarse de elementos guía dentro de esta investigación; después, se muestra la forma en la que estos fenómenos se daban en algunos centros urbanos de otras latitudes, lo que servirá para clarificar los rasgos generales de estos fenómenos en el ámbito urbano y la vez marcar un punto de referencia para aproximarnos al área de interés: Morelia.

1.1. Abasto, consumo y alimentación

El abasto

El abasto puede ser entendido muy simplificadaamente como la provisión de los artículos que necesita un pueblo para su sustento²⁹, para los fines de esta investigación se tratará particularmente del abasto alimentario. Entendemos que este abarca aspectos que incluyen la producción agrícola y ganadera, los sistemas de transporte y comercialización en distintos niveles, y los diversos establecimientos de venta, así como la relación con las políticas gubernamentales y el consumo, entre otros temas, pero sus posibilidades de estudio van incluso más allá.

Como refiere Ivonne Mijares, el estudio del abasto

es una de las mejores formas de acercarse al conocimiento de una sociedad, porque en la medida en que es un tema que tiene que ver con la cultura (hábitos de consumo), la economía (producción e intercambio de alimentos y bienes), y la organización política (control gubernamental de estos aspectos), nos proporciona la posibilidad de integrar varios aspectos significativos de una determinada realidad³⁰.

²⁹ Véase la definición clásica dada por la Real Academia de la Lengua Española y la que proporciona Joaquín Escriche en su *Diccionario razonado de legislación y jurisprudencia* del siglo XIX. *Diccionario de la lengua española*, Madrid, España, Espasa, 2014. Escriche, Joaquín, *Diccionario razonado de legislación y jurisprudencia*, París, Francia, Librería de Rosa y Bouret, 1861, p. 13.

³⁰ Mijares, Ivonne, “El abasto urbano: caminos y bastimentos”, en Rubial García, Antonio (coord.), *Historia de la vida cotidiana en México, t. II, La ciudad barroca*, México, Fondo de Cultura Económica / El Colegio de México, 2005, p. 109.

En la historiografía, es evidente que el análisis del abasto guarda una estrecha relación con el de los dos temas que aparecen en líneas siguientes, el consumo y la alimentación. En diversas investigaciones, el abasto muchas veces ha resultado un tema accesorio para alcanzar un objetivo principal, pero en otras también se le ha concedido el papel protagónico. En México existen obras significativas referentes al tema del abasto que se han centrado principalmente en el periodo colonial y en menor medida se han expandido, más recientemente, hacia el siglo XIX y XX. Para la época colonial se ha tendido principalmente al estudio del abasto de alimentos como la carne y el maíz, productos cuyo flujo estuvo regulado por los ayuntamientos a partir de los remates públicos, para el caso de la carne, y mediante los pósitos y alhóndigas, en el caso del maíz, lo que ha permitido a los investigadores utilizar los libros de cuentas institucionales.

Los estudios han abarcado desde el siglo XVI³¹, han tenido fuerte interés en el periodo colonial³², se han extendido al siglo XIX³³ y han alcanzado al siglo XX³⁴. Varios de ellos se centran en productos específicos, entre los cuales la carne ha tenido un papel preponderante, y la mayoría destaca los vínculos entre los espacios productores y los centros de consumo³⁵.

Esta investigación trata de no perder de vista que el abasto es un fenómeno complejo que se va eslabonando en el tránsito de los productos desde el productor hasta el consumidor. Entendemos que la provisión de alimentos es posible gracias a lo que la propia ciudad

³¹ Florescano, Enrique, El abasto y la legislación de granos en el siglo XVI, en *Historia Mexicana*, vol. 14, núm. 56, abril-junio de 1965, pp. 568-655. Mijares, Ivonne, *Mestizaje alimenticio. El abasto de la Ciudad de México en el siglo XVI*, México, UNAM-Facultad de Filosofía y Letras, 1993.

³² Barret, Ward, "El abasto de carne en Cuernavaca durante la época colonial", en Quiroz, Enriqueta (comp.), 2009, pp. 188-221. Van Young, Eric, *La ciudad y el campo en el México del siglo XVIII. La economía rural de la región de Guadalajara, 1675-1820*, México, Fondo de Cultura Económica, 1989. Olvera, Jaime, "Abastecimiento y mercado urbano en la época colonial", en *Abasto, religión y empresarios*, México, El Colegio de Jalisco, 2000. Quiroz, Enriqueta, *Entre el lujo y la subsistencia. Mercado, abastecimiento y precios de la carne en la Ciudad de México, 1750-1812*, México, El Colegio de México / Instituto Mora, 2005.

³³ Moncada González, Gisela. *La libertad comercial: el sistema de abasto de alimentos en la ciudad de México, 1810-1835*, México, Instituto Mora, 2013. Silva Riquer, Jorge, "El abasto al mercado urbano de la Ciudad de México, 1830-1860", en Hernández, Franyuti (comp.), *La Ciudad de México en la primera mitad del siglo XIX*, tomo I, México, Instituto Mora, 1994.

³⁴ Lopes, Maria-Aparecida, «Que se cumplan los sagrados principios de la Revolución»: cambio y continuidad en las políticas de abasto de carne en la Ciudad de México, *Historia Mexicana*, vol. LX, núm. 240, abril-junio de 2011, pp. 2111-2155. Martínez Delgado, Gerardo, *La experiencia urbana. Aguascalientes y su abasto en el siglo XX*, México, Instituto Mora / Universidad Autónoma de Aguascalientes / Universidad de Guanajuato, 2017.

³⁵ Véase la compilación Quiroz, Enriqueta, *Integración y desintegración del espacio económico mexicano. Mercado interno y abastecimiento de carnes desde la colonia hasta el siglo XX*, México, Instituto Mora / Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, 2017.

produce, a lo que proveen los espacios regionales y a lo que llega de lugares lejanos, y que todo ello es posible gracias a las rutas de comercio y los transportes, que permiten superar las distancias geográficas y resolver los problemas de aprovisionamiento. Quizá sea este el punto en el que este trabajo contraiga su mayor deuda; ya que los intereses de esta investigación están mayormente en el espacio urbano y en la fase que vincula a los alimentos con el consumidor final, no se ahonda en el estudio del sector rural y su producción agropecuaria ni en los circuitos mercantiles que permiten el arribo de comestibles, sino más bien se centra en estos dentro de la ciudad y al interior de los espacios de comercio y consumo. Por supuesto, las alusiones a otras etapas del proceso de abasto son necesarias, y por ello se busca brindar un panorama general de este; sin embargo, queda pendiente integrar esa parte para completar el circuito del consumo de alimentos, por ahora esa empresa resulta demasiado compleja y, en cierto sentido, accesoria para los objetivos planteados.

Consumo

El concepto consumo alude a la utilización de comestibles u otros bienes para satisfacer las necesidades y deseos humanos, específicamente hace referencia a gozar de un bien de consumo y extraerle una utilidad directa, así como a la distribución que el consumidor hace de sus ingresos en la adquisición de bienes capaces de satisfacer esas necesidades³⁶.

Esta definición remite esencialmente a un acto económico que se limita al comportamiento individual, y si acaso familiar, de quien busca la satisfacción de necesidades a través de elecciones específicas, sin embargo, esas elecciones reclaman una explicación que va más allá de una preferencia individual consciente que se ve constreñida a las posibilidades económicas y, para entenderlas, algunos autores han indagado en la cultura material³⁷. En ese sentido, el concepto del consumo ha aparecido no solo como un acto económico, sino como uno que se ve condicionado por la inercia de los hábitos, las

³⁶ Véase la definición de consumo de la Real Academia de la Lengua y las que desde una perspectiva económica ofrecen, por ejemplo, Sergio Ricossa o Claudio Napoleoni. *Diccionario de la lengua española*, España, Espasa, 2014. Ricossa, Sergio, *Diccionario de economía*, México, Siglo XXI, 1990, pp. 121-128. Napoleoni, Claudio (dir.), *Diccionario de economía política*, tomo I, Valencia, España, Editorial Alfredo Ortells, 1993, pp. 329-330.

³⁷ Estudios importantes que, sin dejar de lado los factores económicos, indagan en este tema son, por ejemplo, Bauer, Arnold, *Somos lo que compramos. Historia de la cultura material en América Latina*, México, Taurus, 2002. Roche, Daniel, *Histoire des choses banales. Naissance de consommation dans les sociétés traditionnelles (XVIIe-XIXe siècle)*, París, Francia, Fayard, 1997. Daumas, Jean-Claude, *La révolution matérielle. Une histoire de la consommation. France XIXe-XXIe siècle*, París, Francia, Flammarion, 2018.

costumbres, los rituales, los valores asociados a los productos, el afán de emulación, las formas de apropiación, etcétera.

Entendemos entonces que el consumo representa, además de un tema de actualidad que se aborda desde diferentes disciplinas, un problema histórico cuyo análisis ha oscilado entre los límites económicos que lo encuadran y las variables culturales que inciden en él. Sin embargo, como problema historiográfico, el consumo es un tema relativamente joven que no surgió desde estudios particularmente enfocados en él, sino que se fue definiendo durante el siglo XX con el surgimiento de la historia económica³⁸. Si bien algunos autores ya habían atribuido al consumo un papel elemental en la dinámica económica, y no solo como una fase final del proceso productivo³⁹, fue hasta la segunda mitad del siglo pasado cuando el consumo se constituyó como tema de interés historiográfico, lo que significó el acercamiento a problemas económicos y culturales relacionados con el consumo, aunque a partir de preocupaciones diversas.

Los investigadores dirigieron sus miradas a puntos más o menos específicos de un largo proceso en el que se inserta el fenómeno del consumo y, en función de la dirección y desplazamiento de la observación, surgieron múltiples formas de percibirlo. Retomando las palabras de Frank Trentmann,

lo que cuenta como consumo depende del observador. [...] En la década de 1980, muchos historiadores pioneros lo asociaron con las compras. Desde entonces, el enfoque se ha ampliado al antes y el después del acto de compra, desde la creación del deseo a través del uso de las cosas, hasta el desperdicio y el reciclaje. Podemos querer llamar «consumo» a todas estas etapas, pero claramente están relacionadas con diferentes acciones físicas y mentales e involucran un conjunto diferente de relaciones e instituciones. El consumo es una abreviatura que se refiere a un conjunto de productos que se obtienen a través de diferentes sistemas de provisión y se utilizan para diferentes propósitos⁴⁰.

No es que el consumo pueda ser interpretado a capricho del investigador, sino que la historiografía ha demostrado una pluralidad de enfoques e intereses que se han desplazado en distintas direcciones y que se han posado sobre muy diversas épocas. Fue la Revolución

³⁸ Véase el trabajo de Enriqueta Quiroz sobre la construcción del llamado problema histórico del consumo. Quiroz, Enriqueta, 2006.

³⁹ Marx, Carlos, *Introducción a la crítica de la economía política*, México, Ediciones de Cultura Popular, 1974. La edición original es de 1857.

⁴⁰ Trentmann, Frank, *The Oxford Handbook of the History of Consumption*, Oxford, Oxford University Press, 2012, p. 3.

Industrial la que motivó una reflexión en torno al consumo desde la historiografía. Este fenómeno había marcado desde el siglo XVIII el inicio de la transición de una economía fundamentalmente agrícola a una industrial, acarreando consecuencias diversas en todos los aspectos de la vida cotidiana; con su inicio en Inglaterra y su expansión a otros países de Europa y a otros continentes, la población se incorporaba cada vez más a las actividades secundarias y terciarias, en detrimento tanto de las actividades primarias como de la autosuficiencia⁴¹. El nuevo orden de cosas que se imponía paulatinamente exigía una nueva lectura que permitiera entender el funcionamiento de las sociedades industriales, en las que el consumo vendría a ser uno entre tantos elementos de aproximación.

Sin entrar en demasiados detalles, vale hacer un paréntesis para recordar el análisis de Marx sobre la naciente sociedad burguesa de su tiempo. No pretendo aquí mostrar la complejidad de los postulados marxistas, sino mencionar el papel que concedió al consumo como parte del proceso económico en el que inserta conceptos plenamente articulados. En su *Introducción a la crítica de la economía política* señala algunas de sus ideas sobre el consumo, al que concibe como parte de un todo orgánico, en el cual se integran la producción, la distribución y el intercambio. Para Marx los cuatro momentos (producción, distribución, intercambio y consumo) forman parte de una totalidad, pues “finalmente, la necesidad del consumo determina la producción. Una acción recíproca tiene lugar en los diferentes momentos. Este es el caso para cada todo orgánico”⁴². En este sentido, el consumo se explica únicamente dentro de un entramado complejo de relaciones de mutua afectación, y por lo tanto no podría entenderse sino en función de las demás fases del proceso económico.

En otro sentido, como tema de interés historiográfico, el consumo también sirvió como herramienta para intentar explicar los posibles efectos de la Revolución Industrial en el nivel de vida de los trabajadores. Durante varias décadas del siglo XX, algunos historiadores ingleses se preocuparon por entender el funcionamiento de las sociedades industriales y su relación con el nivel de vida de la población, generando un debate que, de fondo, evidenció una confrontación de carácter ideológico en torno al capitalismo industrial.

⁴¹ Véase el estudio de Carlo Cipolla, en el que muestra la paulatina reducción de la población dedicada a las actividades agrícolas en países de los cinco continentes. Cipolla, Carlo M., *Historia económica de la población mundial*, Barcelona, Crítica, 2000, pp. 29-34.

⁴² Marx, Carlos, *Contribución a la crítica de la economía política*, México, Quinto Sol, 2000, p. 258. Véase el apartado II. La relación general de la producción con la distribución, el cambio y el consumo, de la *Introducción a la crítica de la economía política*.

En ese tenor, algunos investigadores recurrieron a la elaboración de índices de precios, de salarios y de coste de vida⁴³, esencialmente para determinar cuánto gastaban las personas para sobrevivir.

Entre este primer grupo de estudios, el consumo aparece como un indicador del nivel de vida, lo que no dista mucho de la perspectiva de los economistas, para quienes “el nivel de vida de una población depende exclusivamente de la cantidad y calidad de los bienes de consumo”⁴⁴; sin embargo, el consumo quedaría reducido, en estos estudios, a los gastos domésticos, es decir, se presenta como un fenómeno encuadrado dentro de límites económicos del consumidor. En el mismo debate sobre los efectos de la Revolución Industrial, el consumo y sus variaciones también aparecerían como resultado de una larga fase de crecimiento, esto cuando algunos investigadores introdujeron el análisis de indicadores macroeconómicos, como la renta nacional y su distribución, para relacionarlos con los salarios y el cambio en los patrones de consumo⁴⁵.

Por otro lado, como precisa Jean-Claude Daumas, en Francia la historia del consumo tomaría un cauce distinto, particularmente en la década de 1960 y a partir de las investigaciones de Fernand Braudel sobre la vida material. Los estudios publicados por *Annales* bajo el título *Vida material y comportamientos biológicos* se centraron inicialmente en la alimentación, a partir de indicadores estrictamente cuantitativos, pero dieron también un lugar a las normas sociales y las representaciones simbólicas, todo de manera paralela a otros aspectos del consumo como la vestimenta y la vivienda. Para Daumas, este periodo de producción historiográfica tuvo una especie de concreción en la obra *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XVIe-XVIIe siècle*⁴⁶, que en su primer volumen muestra que algunos productos consumidos por los ricos se vulgarizan, dado que las masas acceden y se apoderan de ellos⁴⁷. Esta propuesta de los franceses buscó indagar en el consumo efectivo de familias o comunidades para formular balances calóricos y nutricionales con la idea de reconstruir las dietas, pero estas también fueron entendidas como factores de diferenciación social y a la vez

⁴³ En esta línea de investigación histórica y las críticas que generó pueden verse trabajos ya referidos como los de John H. Clapman, Elizabeth Gilboy y T. S. Ashton.

⁴⁴ Ricossa, Sergio, *Diccionario de economía*, México, Siglo XXI, 1990, p. 122.

⁴⁵ En esta línea de investigación se insertan trabajos referidos líneas arriba como los de R. M. Hartwell, Phyllis Deane y W. A. Cole.

⁴⁶ Braudel, Fernand, 1967.

⁴⁷ Daumas, Jean-Claude, 2018, p. 9.

como síntesis culturales, lo que abrió una ventana para el análisis del consumo, ya no solo como un fenómeno determinado por factores económicos. Los estudios realizados bajo esta línea se centraron especialmente entre los siglos XVI y XIX, aunque también se dieron aproximaciones a la vida medieval.

De hecho, el interés por los problemas económicos se vio un tanto relegado y la temporalidad a analizar tendría una ampliación considerable en la medida que la historia cultural y de las mentalidades, al adentrarse en aspectos cotidianos de la existencia, incidieron en la forma de abordar el consumo. En el caso de los alimentos, por ejemplo, algunos estudios pusieron especial énfasis en las maneras de comer y los comportamientos de la mesa para recuperar las transformaciones estructurales tanto sociales como de personalidad⁴⁸. Esto nos hablaría de un consumo asociado con una serie de reglas y símbolos que los grupos crean y propagan. Sin embargo, de la crítica a esta postura surgiría un planteamiento que asocia el consumo con las decisiones racionales de los consumidores en términos de los costos y beneficios, no solo del plano nutricional, sino también en términos monetarios, e incluso en términos ecológicos⁴⁹.

Otro viraje significativo en la percepción del consumo apareció con los estudios que vincularon los cambios en el consumo de productos alimenticios con la producción y el mercado, particularmente con el mercado urbano. En ese contexto surgieron estudios que relacionaron los cambios en la dieta con variables demográficas, con la introducción de productos y con la producción agraria, algunos vinculando los mercados y la demanda urbanos con el entorno rural, lo que se dio tanto para el caso europeo como para el análisis del mundo hispanoamericano⁵⁰. Con ello, el problema del consumo adquiriría mayores dimensiones y se situaba como un elemento clave dentro del proceso productivo.

⁴⁸ Una de las obras representativas es Elias, Norbert, *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, México, Fondo de Cultura Económica, 1989.

⁴⁹ Uno de los mayores críticos fue el antropólogo estadounidense Marvin Harris, quien enfatizó la racionalidad de las personas en torno a sus decisiones de supervivencia. Harris, Marvin, *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes / Alianza Editorial, 1989.

⁵⁰ Fernand Braudel puede ser uno de los autores más representativos en esta línea, al analizar tres siglos de alimentación en Europa desde el enfoque de la producción agraria. Maurice Aymard también contribuyó en esta línea analizando los cambios en los regímenes alimentarios europeos, pero los atribuyó en mayor medida a la introducción de productos como el azúcar. Braudel, Fernand, *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV al XVIII, T. I. Las estructuras de lo cotidiano: lo posible y lo imposible*, Madrid, Alianza Editorial, 1984. Aymard, Maurice, "Para la historia de la alimentación: Algunas observaciones del método", en Enriqueta Quiroz (comp.), 2009, pp. 259-279. Ringrose, David, *Madrid y la economía española 1560-1850, ciudad, corte, país en el antiguo régimen*, Madrid, España, Alianza Editorial, 1985.

En el caso hispanoamericano, tampoco hubo un interés único ni una corriente historiográfica definida que se encaminara al consumo, aunque los estudios se dirigieron esencialmente a la historia colonial. Esto respondía a un interés por explicar los orígenes del subdesarrollo, que la teoría de la dependencia asoció al periodo colonial. En ese contexto surgieron en Estados Unidos proyectos de investigación que tendieron a cuantificar niveles de consumo y relacionarlos con la calidad de la nutrición, para lo cual se centraron en el concepto del subconsumo alimentario⁵¹. Con ello no se abordaba el fenómeno del consumo en su relevancia económica, sino que daba muestra de los estados nutricionales y la satisfacción de requerimientos calóricos en las dietas.

Durante la década de los sesenta y las posteriores, las aproximaciones al tema del consumo se desarrollaron en varias vertientes, muchas de ellas influidas por la metodología de *Annales*. Particularmente en el caso mexicano, una de las vertientes más representativas tendió a detectar alimentos básicos en la dieta, especialmente del maíz y el trigo⁵². Otros tantos estudios se centraron en la carne, particularmente en su abastecimiento a varias ciudades del virreinato⁵³. En estos estudios es posible apreciar una aproximación al consumo, no como tema central, sino como un fenómeno de abordaje marginal. Fue hasta los primeros años de este siglo que estudios como los de Enriqueta Quiroz han hecho un llamado manifiesto a entender el consumo como un proceso integral que logra articular y dar sentido a todas las etapas del proceso económico.

Por otro lado, el interés en el consumo como un fenómeno cultural también tuvo sus repercusiones en México. Algunos de los trabajos en ese sentido se encaminaron al tema del consumo de alimentos como los de Sonia Corcuera de Mancera, quien halló en la comida un

⁵¹ En esta línea de investigación se encuentran los trabajos pioneros de Sherburne Cook y Woodrow Borah, quienes analizaron la producción y el consumo de alimentos desde la época prehispánica hasta el siglo XX, y el de Harry Cross sobre la calidad de vida campesina para los siglos XVIII y XIX. Borah, Woodrow, “Cinco siglos de producción y consumo de alimentos en el México central”, en Cook, Sherburne y Borah, Woodrow, *El pasado de México. Aspectos sociodemográficos*, México, Fondo de Cultura Económica, 1989, pp. 224-446.

⁵² Entre estos estudios pueden contarse los de Enrique Florescano, que toma el consumo del maíz como indicador de los niveles de vida en la Ciudad de México en el siglo XVIII, y el de Virginia García Acosta, que analiza el consumo del trigo en la Ciudad de México. Florescano, Enrique, 1969. García Acosta, Virginia, 1989.

⁵³ Van Young, Eric, 1989. Quiroz, Enriqueta, 2005.

objeto digno de ser estudiado por la historia, abordando la evolución de la alimentación cotidiana en la que hallaban imbricados múltiples significados⁵⁴.

Durante décadas, los estudios relacionados con el consumo parecen haber mantenido una división entre los que consideraban las implicaciones económicas del problema y los que se enfocaban en sus dimensiones culturales. Sin embargo, el nuevo siglo también ha dejado ver otros intereses como el de analizar el consumo como un “objeto globalizante”, con todas sus implicaciones, o el de centrarse en las transformaciones más contemporáneas del consumo de masas⁵⁵ y su subsecuente cuestionamiento en nombre del desarrollo sustentable.

Queda claro que el consumo es un problema de mucho interés y con múltiples posibilidades de análisis, pero ¿cómo entenderlo? Como se refirió líneas más arriba, el consumo se define como la utilización de comestibles u otros bienes para satisfacer las necesidades y deseos humanos, extrayéndoles una utilidad directa; como tal lo entendemos, sin embargo, al abordarlo como problema histórico y como problema del presente, es necesario tener en claro que la utilización de bienes de consumo para satisfacer necesidades y deseos tiene múltiples implicaciones. Los bienes de consumo se insertan en la trama de la vida cotidiana y su papel puede ser comprendido solamente si se les asume como elementos insertos en un ciclo que va desde su producción hasta las formas en las que las personas se los apropian.

Los productos se convierten en bienes de consumo a través de un proceso complejo desde su producción, su distribución y su puesta en el mercado para quedar a disposición del consumidor, quien puede adquirirlos o no, y en este proceso se da la participación de múltiples actores e instituciones. En su análisis se pueden introducir un sinnúmero de variables que pueden estar en función del periodo de estudio, por ejemplo, para las últimas décadas del siglo XX y las primeras del XXI no es raro encontrar que el consumo se relaciona con el papel de los medios de comunicación masiva o de la publicidad.

En esta investigación, el interés central es el consumo de alimentos, como tal, las referencias al término son para señalar la utilización de comestibles que satisfacen la

⁵⁴ Corcuera, Sonia, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, Fondo de Cultura Económica, 1979. *El fraile, el indio y el pulque. Evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*, México, Fondo de Cultura Económica, 1991.

⁵⁵ Para el caso mexicano, una de las obras que se ha concentrado en el “consumo moderno” es la de Bayardo Rodríguez, Lilia Esthela, *Entre el lujo, el deseo y la necesidad. Historia del gasto familiar y del consumo moderno en la Ciudad de México, 1909-1970*, México, El Colegio de México / El Colegio de Jalisco, 2018.

necesidad básica de la alimentación, en el entendido de que los alimentos, en tanto bienes de consumo, tienen un proceso previo que va de su producción a su puesta en venta, pero también considerando que una parte de ellos escapa a la esfera del mercado y se inserta en el fenómeno de la producción para el autoconsumo. Aunque en esencia se trata de satisfacer una necesidad básica, en la práctica, el consumo de alimentos adquiere múltiples formas que se relacionan con lo que se consume, con los espacios en los que se hace y con las maneras de hacerlo, con lo cual es claro que hablar de alimentación es también una empresa compleja.

Alimentación

Alimentar, en palabras corrientes, equivale a suministrar el conjunto de sustancias que los seres vivos deben comer o beber para subsistir⁵⁶, sin embargo, para analizar la alimentación también es necesario tener claras las múltiples dimensiones que engloba, muchas de las cuales se reflejan en el abordaje historiográfico que sobre el tema se ha hecho desde el siglo XX hasta la actualidad, el cual confluye, constante y reiteradamente, con el emprendido para el tema del consumo.

Puede considerarse que la historia de la alimentación es tan antigua como la historia misma y que se mantuvo presente a través de varios siglos mediante la literatura de viajes, para luego tener un lugar un tanto marginal en el siglo XIX y resurgir como un tema de interés historiográfico el siglo XX⁵⁷. De acuerdo con María de los Ángeles Pérez Samper, el análisis del sistema alimentario como algo históricamente importante surgió en la época de la Primera Guerra Mundial, se detuvo con el inicio de la Segunda, y resurgió a su fin. Esto puede entenderse debido a que la posguerra se constituyó como un periodo de hambre y de grandes problemas de abastecimiento, por tanto, la alimentación fue una preocupación presente, principalmente, en los países vencidos, y en general en toda Europa. Lo anterior promovió el resurgimiento del interés por la historia de la alimentación en la década de 1950⁵⁸.

⁵⁶ Véase la definición clásica dada por la Real Academia de la Lengua Española. *Diccionario de la lengua española*, Madrid, España, Espasa, 2014.

⁵⁷ Véase la trayectoria de la historia de la alimentación que describe María de los Ángeles Pérez Samper, en la que destaca aportaciones en diversos países, principalmente europeos, prestando especial atención a la historiografía española, y la que realizó en su momento Jean-Louis Flandrin. Pérez Samper, María de los Ángeles, Historia de la historia de la alimentación, en *Chronica Nova*, núm. 35, 2009, pp. 105-162. Flandrin, Jean-Louis, Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas, en *Manuscripts*, núm. 6, diciembre 1987, pp. 8-30.

⁵⁸ Pérez Samper, 2009, pp. 110-115.

Pérez Samper destaca una serie de estudios originados en Polonia como un nuevo comienzo de la historia de la alimentación. Con inspiración en el materialismo histórico y especialmente centrada en el problema del hambre, la alimentación fue entendida como componente básico de la cultura material que se presentaba como resultado del medio físico, climático y tecnológico. En ese contexto, el centro del análisis era la producción, y la historia de la alimentación aparecía como una derivación de la historia agraria que eventualmente tuvo un acercamiento hacia el tema del consumo⁵⁹. Sería a partir de la década de 1960 cuando la iniciativa de *Annales*, de la mano de Fernand Braudel, dio un verdadero impulso a la historia de la alimentación. Como ya se mencionó, a partir de un riguroso estudio cuantitativo y biológico de la nutrición que partía de un análisis multidisciplinario, se dejó ver el interés de reconstruir el régimen alimentario de cada estrato social⁶⁰. En este contexto, nuevamente un punto clave lo marcaría la obra de Braudel, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme*, particularmente en algunos capítulos del primer volumen, *Les structures du quotidien*, en los que el tema alimentario se devela como clave de aproximación a la sociedad, en la que se manifestaba claramente la diferenciación y la jerarquización⁶¹.

La propuesta de *Annales* también consideraba la historia de la alimentación como parte de una historia total, pues abarca desde lo biológico y material hasta lo cultural y simbólico. Pero pese a esta intención totalizadora, de acuerdo con Pérez Samper, surgieron al menos tres variantes: la primera centrada en la historia cuantitativa del consumo alimentario, que buscaba calcular raciones y calorías (como ya se mencionó, su mayor desarrollo se dio en Francia y Estados Unidos); la segunda de corte más biológico que se centraba en la investigación de la dieta y de los resultados biológicos al pasar de las generaciones, y una tercera consagrada al análisis socio-cultural de las pautas alimentarias, en la que los historiadores han incursionado mayormente y que en la actualidad se muestra como el enfoque predominante⁶².

⁵⁹ En el marco del sistema educativo basado en el materialismo histórico se fundó en Varsovia el Instituto de Historia de la Cultura Material, a partir del cual surgió un nuevo programa de estudios de historia de la alimentación bajo la dirección de M. Denbinska. Pérez Samper, 2009, p. 114.

⁶⁰ Los artículos publicados en la revista *Annales* en la década de 1960 y algunos otros fueron publicados en una compilación que significó una importante contribución a la historia de la alimentación. Hemardinquer, Jean-Jacques, *Pour une histoire de l'alimentation*, París, Francia, Armand Colin, 1970.

⁶¹ Particularmente se trata de los capítulos "El pan de cada día" y "Lo superfluo y lo necesario: comidas y bebidas". Braudel, Fernand, 1967.

⁶² Pérez Samper, María de los Ángeles, 2009, pp. 120- 125.

Historiadores como Maurice Aymard y Jean-Louis Flandrin advirtieron sobre la falsa exactitud que podía representar el análisis cuantitativo⁶³. Este último, por ejemplo, trató de reivindicar la importancia del gusto y de la cocina en la historia de la alimentación⁶⁴.

Lo que sin duda ocurrió en las décadas subsecuentes fue la expansión del interés por la historia de la alimentación en distintos países y desde diferentes perspectivas que se movieron entre los extremos del hambre y la abundancia⁶⁵. En la alimentación, como en otros temas de estudio, existió una diferencia de enfoques entre quienes consideraban que los sistemas alimentarios se explicaban a partir de las condiciones naturales y las estructuras económicas y sociales, y los que consideraban que estos dependían de factores sociales y culturales, sin embargo, en las últimas décadas, los análisis han tendido a aceptar una gama plural de vinculaciones que van de lo natural a lo cultural, pasando por lo económico y social⁶⁶.

En México, el tema también despertó el interés de los investigadores. Dentro del referido enfoque socio-cultural destacan los estudios pioneros ya referidos de Sonia Corcuera, aunque previa y posteriormente existieron trabajos que se ocupaban de alimentos particulares con un enfoque más económico, mientras que otros estudios tuvieron la intención de recuperar la gastronomía nacional con un carácter más divulgativo⁶⁷.

La intención aquí no es enumerar las obras que han abordado la alimentación, sino mostrar que historiográficamente esta se ha percibido de modos que, de un tiempo a la fecha, apuntan a no descartar variables ante la exigencia de entender la complejidad de los comportamientos alimentarios del hombre. En ese sentido, como advirtió hace algunas

⁶³ Aymard, Maurice, 2009, pp. 259-279. Flandrin, Jean-Louis, 1987, pp. 8-30.

⁶⁴ Un ejemplo de sus estudios es Flandrin, Jean-Louis, “La distinción a través del gusto”, en Aries, Philip y Duby, George, *Historia de la vida privada vol. 3. Del Renacimiento a la Ilustración*, Madrid, España, Taurus, 1989, pp. 267-309.

⁶⁵ Véase el análisis que hace María de los Ángeles Pérez Samper, especialmente en el apartado La historia de la alimentación fuera de Francia, en el que muestra las obras y enfoques más representativos en varios países y explica la labor de múltiples instituciones universitarias, la realización de diversos eventos académicos y el surgimiento de publicaciones que tuvieron como tema central la historia de la alimentación. Pérez Samper, María de los Ángeles, 2009, pp. 120- 125.

⁶⁶ Flandrin, Jean-Louis y Montanari, Massimo (eds.), *Historia de la alimentación*, Gijón, España, Trea, 2004. La edición original en francés se publicó en 1996. Contreras Hernández, Jesús, *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*, Barcelona, España, Universidad de Barcelona, 1995.

⁶⁷ Novo, Salvador, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México*, México, Porrúa, 1993. Farga, Amando y Loredo, José Inés, *Historia de la comida en México*, México, Diana, 1993.

décadas la introducción de una obra dirigida por Massimo Montanari y Jean-Louis Flandrin respecto a la historia de la alimentación,

los puntos de vista se multiplicaron, los investigadores cruzaron sus conocimientos y, poco a poco, fueron construyendo, cada uno por su parte, una nueva historia de la alimentación, profundamente diferente de esa «pequeña historia de lo pintoresco y de lo trágico» contra la que se habían pronunciado, a principios de los años sesenta, los pioneros de la escuela de los *Annales*. Esta nueva historia ya no es «pequeña», sino que aspira a tratar todos los aspectos de la acción y del pensamiento humanos⁶⁸.

¿Qué es la alimentación entonces? La alimentación es consumo; es el proceso por el cual los seres humanos, y los seres vivos en general, consumen diferentes tipos de alimentos de los que obtienen los nutrientes necesarios para sobrevivir y realizar las actividades cotidianas. Es esencialmente una necesidad para la subsistencia que se condiciona por el entorno natural, las actividades económicas y las decisiones personales, entre otros innumerables factores, pero que también representa un factor de diferenciación social y un elemento de aproximación a la sociedad.

Esta investigación refiere a la alimentación entendida en su complejidad, teniendo en cuenta la existencia de un proceso de abasto por el cual los productos alimenticios llegan a la ciudad, uno más por el cual se distribuyen dentro de ella y otro más por el cual la población es capaz de acceder a estos y los consume de ciertas formas, lo que le permite satisfacer una necesidad básica de supervivencia y marcar una diferenciación social. En ese entendido, coincidimos tanto con los autores que han señalado las condicionantes naturales y económicas del acceso y consumo de alimentos como con los que consideran que la alimentación y el consumo se encuadran en límites culturales.

La problemática en la ciudad

Consumo y alimentación son conceptos centrales de esta investigación, y lo son en la medida que permiten aproximarse a una realidad, en este caso la de la sociedad urbana de Morelia durante el porfiriato. En esta investigación aludimos al consumo de alimentos y lo entendemos como la utilización de comestibles que satisfacen una necesidad básica, aunque este consumo no es ni generalizado ni mucho menos homogéneo.

⁶⁸ Flandrin, Jean-Louis y Montanari, Massimo (eds.), 2004, pp. 16-17.

Durante el periodo de nuestro interés las referencias al consumo son, en la mayoría de los casos, sobre los alimentos. En la prensa de la época es común encontrar informes sobre “el precio de los principales artículos de consumo y exportación”, que incluyen “los artículos de mayor consumo” o “los artículos de primera necesidad”; entre ellos están el azúcar, el piloncillo, arroz, trigo, maíz, frijol, garbanzo, lenteja, cebada, papa, haba, harina, chile, queso, café cacao, sal, carne de res, cerdo y carnero, así como algunas bebidas, entre ellas refino, Holanda, mezcal y tequila⁶⁹. Otras alusiones son específicamente al “consumo de carne en el municipio de Morelia”, estas son esencialmente los reportes del Rastro municipal que incluyen el número de animales sacrificados y el peso total en kilogramos⁷⁰. Escasamente las referencias son para otros bienes de consumo además de los alimentos.

Lo que aparece como consumo en fuentes de la época se puede entender en dos sentidos; primero, para referir la utilización más o menos generalizada de ciertos productos, específicamente alimenticios, y segundo, para denotar cantidades utilizadas de estos productos. Esto no dista en demasía de lo que en esta investigación referimos como consumo, ya que hablamos de la utilización de alimentos, y en algún momento también de las cantidades de alimentos utilizados.

Los datos disponibles referentes a las cantidades consumidas brindan una idea aproximada de las disponibilidades de comestibles y permiten relacionarlas con la cantidad de habitantes, pero tampoco ofrecen una medida certera del consumo efectivo. Hablar de medidas representativas y del consumo de un individuo promedio no es nuestro objetivo, ya que esto no es hablar del sujeto de existencia real. Esto nos obliga a advertir que, si bien estas medias aritméticas constituyen un recurso valioso para construir una visión panorámica del fenómeno indagado, bajo estas se subsumen las diferencias; es decir, los consumos diferenciados entre los individuos y entre los diferentes grupos sociales.

En el caso de la alimentación parece no haber equívoco; hablar de ello es referirse al suministro de las sustancias necesarias para la subsistencia y así lo muestran algunas fuentes de la época. La mayor cantidad de referencias a la alimentación se han encontrado en reportes

⁶⁹ *Gaceta Oficial del Estado Libre y Soberano de Michoacán, Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo*, varios números.

⁷⁰ AHMM, Fondo Independiente II, caja 5, expediente 19, año 1900; caja 2A, expediente 34, año 1901; caja 12, expediente 35, año 1902; caja 15, expediente 29, año 1903; caja 16, expediente 22, año 1904; caja 19, expediente 42, año 1906.

municipales, memorias de gobierno y prensa oficial; en ellas se trata principalmente la calidad y cantidad de alimentos que reciben quienes se encuentran en espacios como los hospitales, hospicios y cárceles, así como los gastos que se erogan por ese concepto. En ese sentido se menciona la “alimentación diaria por persona en el hospital de esta ciudad”⁷¹ o “los gastos diarios por alimentación de reos”⁷². Lo que valdría en este punto sería precisar que, aunque en esta investigación la alimentación se entiende como la ingesta de las sustancias necesarias para la subsistencia, tenemos claro que estas eran distintas entre los individuos y los grupos sociales, tanto por las calidades y cantidades como por la forma de ingerirlas.

Por otro lado, en el tema del abasto cabe una precisión importante, pues el sentido en el que esta investigación introduce este concepto difiere de su utilización más común en el periodo de estudio. En Morelia en el porfiriato, abasto se utilizaba indistintamente del término rastro; hacía referencia al establecimiento “situado en la manzana 17 de S. Juan, rumbo al O. a la orilla de la ciudad, en un sitio próximo a la Cantera”⁷³. Aunque también era común hablar de abasto para referir diversas fases del proceso por el cual se aprovisionaba de carne a la capital michoacana, por ejemplo, algunos libros del Ayuntamiento, identificados como de abasto, muestran la procedencia del ganado mayor y menor que se introducía a la ciudad⁷⁴. Además, al interior del Ayuntamiento existía una Comisión de Abastos que se encargaba, entre otras cosas, de lo relacionado con la apertura y el cierre de expendios de carne, así como de vigilar el cumplimiento de los reglamentos en la materia⁷⁵.

Adicionalmente a este uso casi generalizado, encontramos otro que se identifica como “la provisión de los artículos que necesita un pueblo para su sustento, y que suelen comprenderse en la expresión genérica de objetos de comer, beber y arder”, por lo que entran en esta definición los comestibles como el pan, las carnes, el pescado, las aves, las legumbres, las verduras, las frutas, los huevos, la leche, y sus condimentos, además de las bebidas como

⁷¹ *Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo*, tomo VIII, núm. 360, 14 de junio de 1882, p. 3.

⁷² AHMM, *Libro de Secretaría 403*, expediente 10, 1900-1901. *Memoria sobre los diversos ramos de la administración pública leída ante el Congreso del Estado de Michoacán*, Morelia, México, Imprenta del gobierno a cargo de José R. Bravo, 1885, p. 30.

⁷³ Torres, Mariano de Jesús, *Diccionario histórico, biográfico geográfico, estadístico, zoológico, botánico y mineralógico de Michoacán*, Morelia, México, Tipografía del autor, 1915, tomo I, p. 11.

⁷⁴ AHMM, *Libro número 245, Abasto de ganado mayor y menor*, 1891-1894.

⁷⁵ AHMM, Fondo Independiente I, caja 131, expediente 10, año 1877.

el vino, el aguardiente, los licores, la cerveza, la sidra; los objetos de arder o combustibles como el aceite, las velas, el carbón de leña y el de piedra, además de algunos artículos que ni se comen, ni se beben, ni arden, como el jabón⁷⁶. Esta definición se relaciona más con lo que a nivel local refiere el artículo 2.º del Reglamento de Mercados de 1891, emitido por el Ayuntamiento de Morelia, que “declara plaza de abasto y de depósito la de San Francisco, señalando la parte norte del templo de descarga de efectos para su venta por mayor, los que quedan exentos de derecho de piso por haberlos satisfecho a su introducción, prohibiéndose en dicho lugar las ventas al por menor”⁷⁷. Es evidente que en este caso no se hace referencia a la carne, por un lado, porque por plaza de abasto entendemos que se trata del sitio en el que los comerciantes se abastecían para sus ventas cotidianas de diversos tipos de alimentos, y por otro, porque los espacios para comercio de carne estaban estrictamente delimitados a través de sus propios reglamentos.

Es importante apuntar que, pese a que para el periodo de estudio hay un uso claro del término abasto en la mayoría de los casos, la utilización que en esta investigación se hace del término no responde únicamente a una referencia a la carne, sino al aprovisionamiento general de comestibles, pues cuando hablamos de abasto en esta investigación, entendemos que se trata del arribo de productos necesarios para los habitantes de la ciudad.

Tenemos claro que existe un largo recorrido de los productos desde su origen hasta el consumidor final, pero en este caso nuestro interés recae en el área urbana, por ello recurrimos al término abasto para referir al proceso mediante el cual la ciudad se aprovisionaba de los artículos necesarios para la subsistencia de sus habitantes, específicamente de los productos alimenticios. Este tema es relevante porque nos permite entender cómo una población en aumento satisface una necesidad dentro de una ciudad que, paulatinamente, ve crecer sus dimensiones.

1.2. Abastecimiento, consumo y alimentación urbanos: una visión general

Al inicio del siglo XXI, con la mayor parte de la población mundial viviendo en áreas urbanas, se ha evidenciado la necesidad de garantizar el acceso a los alimentos en estos

⁷⁶ Escriche, Joaquín, 1861, p. 13.

⁷⁷ *Reglamento que para el servicio y recaudación del ramo de mercados presenta el muy honorable Ayuntamiento de la comisión que suscribe*. AHMM, Fondo Independiente I, caja 157, expediente 96, año 1891.

espacios, para lo cual se busca eficientar todas las actividades relacionadas con la provisión y distribución de comestibles. Lo anterior ha llevado plantear la necesidad de incorporar los alimentos como factor determinante de la planeación urbana para hacer frente a las amenazas que ponen en riesgo la seguridad alimentaria⁷⁸; sin embargo, aunque este planteamiento sea relativamente reciente, el indisociable vínculo de mutua afectación entre alimentación y ciudad es tan añejo como la ciudad misma.

Si el siglo XXI puede considerarse un siglo de ciudades, el XIX se ha calificado como el de la modernidad urbana, un tiempo caracterizado por el ensanchamiento y ampliación de su espacio físico, la refuncionalización del suelo, las innovaciones tecnológicas en las infraestructuras y los equipamientos, el mayor alcance de los servicios, la manera distinta de concebir su administración, las formas novedosas y eclécticas del arte y, en general, por propiciar una nueva imagen de la ciudad⁷⁹. De la mano de lo anterior, la ciudad decimonónica también se caracterizó por el constante crecimiento de su población y por experimentar algunas alteraciones en las dinámicas de acceso a los alimentos. Morelia no estuvo excluida de estos procesos de modernización urbana; su ensanchamiento, acompañado por nuevos usos del suelo, la rehabilitación y embellecimiento de espacios públicos, la adaptación de las modas arquitectónicas, la mejoría e innovación en servicios como el alumbrado, y la introducción de sistemas de transporte y comunicaciones son algunas sus muestras⁸⁰.

Durante el siglo XIX, las ciudades alrededor del mundo experimentaron múltiples procesos que las modificaron y adaptaron en diversos sentidos; sin embargo, el tema que aquí nos ocupa es la alimentación, y en ese sentido es posible identificar procesos que incidieron de manera determinante en el referido vínculo entre ciudad y alimentos, y que ayudan a comprender mejor las condiciones en las que el abastecimiento, el consumo y la alimentación tenían lugar en los espacios urbanos durante las últimas tres décadas de ese siglo y los inicios la centuria siguiente.

Uno de los procesos que durante el siglo XIX incidió en el referido vínculo entre alimentos y ciudad fue la transición de una concepción proteccionista del abasto de alimentos

⁷⁸ Véase Cabannes, Yves y Morocchino, Cecilia (eds.), *Integrating Food into Urban Planning*, Londres, Inglaterra, UCL Press / Food and Agriculture Organization, 2018.

⁷⁹ Ribera Carbó, Eulalia, Imagen urbana, nación e identidad: una historia de cambios y permanencias en el siglo XIX mexicano, *Boletín americanista*, núm. 56, 2006, p. 206.

⁸⁰ Véase Uribe Salas, José Alfredo, 1993.

básicos a una postura de libertad comercial; en diferentes momentos y bajo diferentes circunstancias, en numerosas ciudades de Europa y América, la revolución política construida sobre los ideales liberales reemplazó el paternalismo estatal con un nuevo mercado desregulado que marcó una nueva fase en el abasto de alimentos básicos, pero a la que sobrevendría una fase de reformulación regulatoria en la que la vigilancia de los ayuntamientos estuvo presente⁸¹. Si bien en diversas ciudades es notorio que los mecanismos que permitían a las administraciones municipales proteger y controlar el abastecimiento de productos básicos mediante monopolios y normativas de control mercantil se venía debilitando desde el siglo XVIII, la progresiva liberalización del mercado fue un proceso que, plagado de debates y conflictos, culminó en el siglo XIX⁸².

Otro de los fenómenos que marcaron los derroteros de la relación alimentos-ciudad se vincula con los efectos de la Revolución Industrial. Aunque las urbes en las cuales se dio un proceso industrializador de grandes magnitudes han establecido un patrón de referencia, también aquellas en las que la industria no se instaló ni siquiera con intensidad experimentaron los efectos del nuevo sistema productivo. La nueva forma de producción concentrada en fábricas y talleres motivó la llegada de gente del campo que buscaba emplearse en el trabajo asalariado, al que se incorporaron grandes grupos de mujeres y niños. Este arribo masivo de personas propició, entre otras cosas, la sobrepoblación de los centros industriales, que enfrentaron una serie de problemas como los relacionados con la falta de vivienda, el hacinamiento y la insalubridad, lo que también marcó una dinámica distinta en la búsqueda de alimentos.

En la medida en que la sociedad industrial atestiguaba un crecimiento poblacional sin precedentes y la incorporación de mayores cantidades de personas a las actividades

⁸¹ La carne es uno de los productos a partir de los cuales se ha estudiado mayormente este proceso. Como ejemplo está el trabajo de Horowitz, Roger, Pilcher, Jeffrey M. y Watts, Sydney, *Meat for the Multitudes: Market Culture in Paris, New York City, and Mexico City over the Long Nineteenth Century*, *The American Historical Review*, vol. 109, núm. 4, 2004, pp. 1055-1083, que analiza la transición particular de estas tres ciudades por episodios comunes en relación con el abasto de carne: un antiguo régimen caracterizado por la intervención paternalista, una era de liberalización radical y una subsecuente reformulación de la autoridad estatal bajo un nuevo régimen regulatorio. La fase de liberalización del abasto alimentario en la Ciudad de México ha sido estudiada en Moncada González, Gisela, 2013.

⁸² Véase por ejemplo para el caso de Barcelona la breve obra publicada por el Ayuntamiento con la participación de varios autores, *Alimentar la ciudad. El abastecimiento de Barcelona del siglo XIII al siglo XX*. Barcelona, España, Ayuntamiento de Barcelona / Instituto de Mercados de Barcelona / Museo de Historia de Barcelona / Instituto de Cultura, 2013.

productivas secundarias y terciarias, en detrimento de las primarias⁸³, la dinámica de la búsqueda de alimentos se vio, la mayoría de las veces, limitada a la oferta de los mercados locales y a la percepción salarial de los nacientes grupos obreros.

Pero incluso en las ciudades en las que no se puede hablar de la industrialización al estilo del patrón inglés, se puede percibir un desarrollo económico ligado al sector externo y la incorporación a una dinámica global. En ese sentido, algunos han identificado un primer proceso de globalización iniciado en las últimas tres décadas del siglo XIX que, entre otras cosas, habría sido factor de grandes transformaciones estructurales en el comercio, en la población y en la agricultura. Se trató de un periodo en el que la revolución en los transportes había causado sustanciales alteraciones en el comercio entre Europa y el resto del mundo, y en el cual los países exportaban sus factores de producción más abundantes; la emigración rural a las ciudades fue intensa y la estructura geográfica y sectorial de la población activa se modificó sustancialmente haciendo caer los porcentajes de población rural, lo que, sin embargo, no impidió el alza generalizada de la producción agraria en ambos lados del Atlántico⁸⁴.

En este sentido, la existencia de un mercado mundial de alimentos, cada vez más dinámico, contribuyó a una transición nutricional caracterizada por una diversificación en la dieta que, en la mayoría de los casos, incluyó un aumento en el consumo de productos animales y propició también una clara diferenciación entre las dietas de los diferentes grupos sociales. En este fenómeno entran en juego diversos factores como el papel del desarrollo económico, el progreso científico en la conservación y tratamiento de los alimentos, la mejora en el transporte, el aumento de la producción agraria, el proceso de urbanización e incluso la publicidad⁸⁵. Lo que debe resaltarse aquí es que la forma en que las ciudades satisfacían sus necesidades alimentarias a finales del siglo XIX, aunque con sustanciales variaciones, se vio influida por las dinámicas globales.

El cambio en los hábitos de consumo es otro factor importante en la referida relación entre alimentos y ciudad durante el siglo XIX, que a su vez se vincula con otro elemento de

⁸³ Cipolla, Carlo M., 2000, pp. 80-81.

⁸⁴ Comín, Comín, Francisco, *Historia económica mundial. De los orígenes a la actualidad*, Madrid, España, Alianza Editorial, 2014, pp. 447-450.

⁸⁵ Cuso Segura, Xavier, “Evolución y diferenciación social de la dieta”, en *Alimentar la ciudad...*, 2013, pp. 52-53. Guàrdia, Manel, Oyón, José Luis, Garriga, Sergi y Fava, Nadia, Meat Consumption and Nutrition Transition in Barcelona, *Urban History*, núm. 45, 2018, pp. 193-213.

relevancia: el control sanitario. Este comenzó a influir en la disposición de alimentos dentro de las áreas urbanas y, paulatinamente, fue permeando las políticas alrededor del mundo. La idea de que la administración pública tenía la responsabilidad de implicarse en la salud pública, en general, y en el control sanitario de los alimentos, en particular, tuvo una expansión casi generalizada. En muchos casos, tanto de ciudades europeas como americanas, se ha documentado el incremento en el consumo de algunos productos, especialmente de origen animal, que fueron los principales alimentos colocados bajo la lupa de las autoridades sanitarias desde los niveles locales hasta internacionales debido al tránsito constante de ganado y sus productos derivados entre fronteras⁸⁶.

Pero ¿por qué es importante apreciar las dinámicas que la búsqueda de alimentos genera en diferentes urbes? En primer lugar, porque las ciudades “no están aisladas, sino formando redes y sistemas regionales, insertadas en configuraciones nacionales e internacionales”⁸⁷, y en segundo porque, como sugiere Hira de Gortari, es importante no tratar de aislar en exceso nuestros casos de estudio, pues la perspectiva histórica y la comparación son metodológicamente necesarias para apreciar con mayor nitidez la magnitud de los cambios y las permanencias⁸⁸.

Lo que se intenta poner de relieve en este apartado es que para las últimas décadas del siglo XIX y los inicios del XX, hablamos en lo general de ciudades en las que las dinámicas generadas por la búsqueda de alimentos se insertan en un contexto de libertad comercial, de centros urbanos en los que la industrialización, más o menos presente, genera nuevas dinámicas de acceso a los alimentos, de espacios en los que el crecimiento demográfico resulta una constante, y en donde también se hacen presentes nuevos hábitos de consumo que, en parte, responden a la inserción de las ciudades en las dinámicas económicas globales.

⁸⁶ Zylberman, Patrick, Making Food Safety an Issue: Internationalized Food Politics and French Public Health from the 1870s to the Present, *Medical History*, núm. 48, 2004, pp. 1-28. Puigvert, Joaquim M., “El control sanitario”, en *Alimentar la ciudad...*, 2013, pp. 50-51.

⁸⁷ Contreras Cruz, Carlos y Pardo Hernández, Claudia Patricia, “La ciudad de Puebla y su población. Un acercamiento historiográfico”, en González Portilla, Manuel, Beascochea Gangoiti, José María y Zarraga Sangroins, Karnele (eds.), *Procesos de transición, cambio e innovación en la ciudad contemporánea*, Bilbao, España, Universidad del País Vasco, 2011, p. 685.

⁸⁸ De Gortari Rabiela, Hira, “Hacia una renovación de la historia urbana”, en Gabriel Muro, Víctor, *Ciudades provincianas de México. Historia, modernización y cambio cultural*, Zamora, México, El Colegio de Michoacán, 1998, p. 30.

La configuración urbana y la red de mercados

Aunque las circunstancias en cada país, región y ciudad fueron sin duda distintas, parece casi ocioso cuestionar el papel de la industria en la configuración urbana y en cómo se modeló la sociedad industrial; lo que acaso podría discutirse es la importancia de la industria en las escalas locales y regionales, cuya diversidad se puede explicar por los diferentes momentos en que las economías se incorporaron a la Revolución Industrial y por el desigual nivel de desarrollo industrial que se alcanzó en cada caso⁸⁹. Lo que parece generalizado, en primera instancia en Europa, es que la industrialización promovió la creación de nuevas ciudades y su crecimiento demográfico y espacial. Incluso en los países en los que la incorporación a la dinámica industrial fue tardía, en unas décadas desaparecieron las murallas; el ferrocarril cobró un inusitado protagonismo; las calles se ensancharon y pavimentaron; se mejoraron las condiciones de salubridad e higiene, y

muchos barrios se llenaron de edificios de morfología desconocida a los que se les denominó fábricas, etcétera. Cambios con los que las ciudades adquirieron un protagonismo cada vez mayor en la sociedad, tanto en el ámbito de la producción como en el de las relaciones sociales, la cultura o la organización⁹⁰.

El interés aquí no es hablar de todas las transformaciones que experimentaron las ciudades de la segunda mitad del siglo XIX –que han sido ampliamente estudiadas–, pero sí es pertinente destacar al menos algunas de ellas, especialmente porque con el surgimiento de las grandes urbes y el crecimiento de su población, las autoridades locales se preocuparon por implementar mejores servicios urbanos como el abastecimiento de agua y electricidad, los transportes urbanos como los tranvías, tirados por animales y luego eléctricos. Además, en las aglomeraciones urbanas se impulsó la construcción de vivienda y fue necesaria la ampliación de los mataderos municipales y de los mercados, lo que se dio a la par del surgimiento de los grandes almacenes, a través de los cuales el sector de servicios privado suministraba bienes de consumo a la población urbana.

El crecimiento urbano no siempre se dio bajo el estímulo de la industrialización, sin embargo, resulta muy evidente en las muchas ciudades en las que se desarrollaron grandes

⁸⁹ Ponce Herrero, Gabino y Martínez Pérez, Francisco Juan, *Industria y ciudad: entre la aceptación y el rechazo de una relación histórica*, *Investigaciones geográficas*, núm. 25, 2001, p. 68.

⁹⁰ Fernández Cuesta, Gaspar, *Crecimiento urbano y modernización en España entre 1857 y 1900*, *Ería. Revista cuatrimestral de geografía*, núm. 84-85, 2011, p. 6.

núcleos fabriles. La necesidad de vivienda propició el surgimiento de los primeros barrios obreros, específicamente concretados en los países con un desarrollo industrial más temprano como Gran Bretaña, donde el número de proyectos es más destacado; en Francia, donde los asentamientos industriales se iniciaron de la mano de sociedades carboníferas, y en Estados Unidos, donde florecieron las llamadas *company towns*, que se constituyeron como una propuesta de modelo urbano al servicio de la fábrica⁹¹.

En las viejas ciudades surgieron propuestas que buscaban solucionar el problema de la vivienda: en Inglaterra se implementaron los *cottages*, edificios alineados de una o dos plantas en los que se instalaron varias viviendas obreras de tres o cuatro piezas, mientras que en París surgió otra tipología de la vivienda obrera en edificios de cinco a siete plantas que preservaban cierta homogeneidad en la ciudad.

En España, salvo el caso de Cataluña, la construcción de viviendas para obreros tuvo poco eco, y en lo general se optó por aumentar el número de personas por vivienda y por añadir espacios a las existentes⁹². Además de los sitios creados y adaptados ex profeso para los trabajadores, las ciudades también tuvieron espacios para los grupos sociales acomodados; estos tuvieron un patrón arquitectónico más cuidado y se dotaron de mejores servicios.

Las ciudades mexicanas no quedaron fuera de esta dinámica y experimentaron un crecimiento durante las últimas décadas del siglo XIX, especialmente notable a partir del decenio de 1880 y en urbes en las que la industrialización se incorporó con mayor fuerza. La Ciudad de México, por ejemplo, experimentó un crecimiento desde 1884, especialmente hacia el noreste, poniente y sur; el más importante fue hacia el noreste, donde seis colonias fueron habitadas por obreros y gente de escasos recursos, y donde además se construyeron la Penitenciaría, el Rastro y algunas vías de ferrocarril; esta zona careció en lo general de espacios abiertos y enfrentó mayores problemas de servicios y salubridad. Para el inicio del

⁹¹ Este modelo influyó en algunas regiones de México como un decisivo instrumento de urbanización a finales del siglo XIX, especialmente en la península de Baja California, donde se dieron amplias concesiones territoriales para la colonización de esta región a través de grandes industrias que trazaron poblados y ciudades industriales. Véase Gómez Cavazos, E. E., *El proyecto territorial del porfiriato en la península de Baja California: ¿una ocupación urbana a través de company towns?*, Seminario Internacional de Investigación en Urbanismo. IX Seminario Internacional de Investigación en Urbanismo, Barcelona-Bogotá, Junio 2017. Barcelona: DUOT, 2017. Consultado el 2 abril de 2019 en https://upcommons.upc.edu/bitstream/handle/2117/108327/26BCN_GomezEnrique.pdf.

⁹² Ponce Herrero, Gabino y Martínez Pérez, Francisco Juan, 2001, pp. 73-75.

siglo XX, el mayor crecimiento se dio hacia el surponiente, por donde se asentaron colonias para las clases altas provistas de sistemas perfeccionados de servicios, mientras que hacia el este se establecieron al menos un par destinadas a los obreros⁹³.

El caso de Monterrey es sumamente significativo dentro del contexto mexicano, ya que desde la década de 1890 esta ciudad experimentó el crecimiento de la gran industria. Para entonces, su mayor expansión se dio hacia el norte, donde los territorios estaban plagados de establecimientos fabriles, tranvías y edificios; sin embargo, los espacios para albergar a una población resultaban insuficientes, especialmente por el arribo constante de personas de diferentes lugares del país que buscaba oportunidades de empleo⁹⁴.

En lo que respecta al crecimiento de la ciudad de Morelia, los límites del espacio urbano se alejaron paulatina y persistentemente del antiguo casco colonial, cuyo espacio era insuficiente para albergar a una población en aumento. La superficie ocupada por la ciudad tras su fundación era de casi 15 hectáreas⁹⁵, mientras que para finales del porfiriato era de 430 hectáreas. El ritmo de crecimiento fue moderado desde su fundación hasta 1880, periodo en que el aumento fue de aproximadamente 235 hectáreas, mientras que, en los 30 años posteriores, el área de la ciudad creció alrededor de 180 hectáreas más (pasó de 250 a 430)⁹⁶, lo cual significa un aumento en el área urbana de poco más de 70% en treinta años.

Sin duda se trata de un aumento significativo, pero que conviene tener en perspectiva, ya que este está muy por debajo del que experimentaron en el mismo periodo algunas de las ciudades de mayor trascendencia nacional. La Ciudad de México representa el caso más notable, pues en cinco décadas, de 1858 a 1910, la extensión de la capital aumentó casi cinco veces sobre antiguos haciendas y ranchos⁹⁷, mientras que “entre 1882 y 1910 fueron trazados más de 25 fraccionamientos que adoptaron el nombre de colonias”; en tanto, Guadalajara “creció en tamaño más de dos y media veces entre 1898 y 1908, con once colonias instaladas

⁹³ Morales, María Dolores, “La expansión de la Ciudad de México: el caso de los fraccionamientos”, en Moreno Toscano, Alejandra (coord.), *Ciudad de México. Ensayo de construcción de una historia*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1978, pp. 191-192.

⁹⁴ Vizcaya Canales, Isidro, *Los orígenes de la industrialización en Monterrey*, Monterrey, México, Gobierno del Estado de Nuevo León / Archivo General del Estado, 2001, pp. 103-107.

⁹⁵ Vargas Uribe, Guillermo, 2008, p. 302.

⁹⁶ Cervantes Sánchez, Enrique, “Desarrollo urbano”, en Cervantes, Enrique y Dávila, Carmen A. (coords.), 2001, p. 84.

⁹⁷ Morales, María Dolores, 1978, pp. 190-191.

sobre potreros y ranchos colindantes, que habían sido ejidos de la ciudad y se habían privatizado durante la Reforma”⁹⁸.

En cuanto a extensión, mientras que Morelia ocupaba las referidas 430 hectáreas para la primera década del siglo XX, Guadalajara habría alcanzado a finales del XIX más de 983 hectáreas⁹⁹, y la Ciudad de México tenía para 1910 una superficie de 40.5 kilómetros cuadrados, es decir, de 4,050 hectáreas¹⁰⁰. Ciertamente, Morelia estaba lejos de alcanzar las dimensiones físicas de las ciudades más importantes del país, sin embargo, al igual que estas experimentó un proceso de expansión que se manifestó en la construcción de nuevos asentamientos.

Al comenzar el siglo XX, en Morelia se crearon nuevas colonias; por ejemplo, al oriente se proyectó la Vasco de Quiroga en el lugar en el que se ubicaba el predio rústico llamado “Rancho de los Arcos”, que fue fraccionado en lotes para la construcción de casas habitación y que aportó treinta manzanas a la traza urbana¹⁰¹. Para entonces también se proyectaban colonias como la Ventura Puente hacia el sur y la Industrial hacia el norte¹⁰²; a estas se sumaron la colonia Vista Bella (1903), la Concepción (1905), la Del Parque (1905) y la Juárez (1907)¹⁰³.

Evidentemente, con el crecimiento de las ciudades y de la población asentada en ellas, se dio también la generación de mayores necesidades y demandas de diversos órdenes, una de las cuales se relaciona con el requerimiento de comestibles, el flujo de alimentos a las diferentes áreas urbanas y la necesidad de espacios para su venta. En ese entendido, se dio la intervención de las autoridades locales, que entre sus acciones tendieron a adaptar y mejorar

⁹⁸ Ribera Carbó, Eulalia, “Las ciudades mexicanas en el país independiente. Ideas, poder y organización del espacio urbano”, XII Coloquio Internacional de Geocrítica, Disponible en <http://www.ub.edu/geocrit/coloquio2012/actas/02-E-Ribera.pdf>, consultado el 6 de septiembre de 2018.

⁹⁹ González Romero, Daniel, *Jalisco desde la Revolución*, Guadalajara, México, Universidad de Guadalajara, 1988, p. 250.

¹⁰⁰ Morales, María Dolores, 1978, p. 190.

¹⁰¹ *Memoria sobre la administración pública del estado de Michoacán de Ocampo. Gobierno de Aristeo Mercado. Cuatrienio de 16 de septiembre de 1900 a 15 de septiembre de 1904*, Morelia, México, Talleres de la Escuela Industrial Militar Porfirio Díaz, 1904, pp. 131-132.

¹⁰² Silva Mandujano, Gabriel, “El desarrollo urbano y arquitectónico (1821-1910)”, en Florescano, Enrique (coord.), *Historia general de Michoacán*, volumen III, México, Gobierno del Estado de Michoacán, 1989, p. 417.

¹⁰³ Espinoza Ortiz, Fabricio, *Las colonias de la ciudad de Morelia (1903-1960). Su surgimiento, desarrollo e incidencia en el crecimiento urbano*, Tesis de Maestría, Morelia, México, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo / Facultad de Arquitectura, 2006, p. 50.

algunos espacios que estaban bajo su administración como es el caso de los mataderos municipales y los mercados.

Aunque los mercados habían representado desde muchos siglos antes una de las fuerzas modeladoras de las ciudades, fue en el XIX cuando se constituyeron como una verdadera muestra del equipamiento urbano. Los mercados de alimentos significaron una nueva forma de arquitectura y de urbanismo implantada en algunas ciudades de Europa a principios del siglo XIX; esta se generalizó paulatinamente en el continente para extender su influencia más allá del Atlántico durante la segunda mitad del siglo, con la difusión de los mercados de hierro y vidrio. Los mercados llegaron a convertirse en una de las mayores muestras del orgullo municipal, de la innovación arquitectónica y urbana, y de las nuevas formas comerciales de la ciudad capitalista, pero su implementación se realizó con ritmos muy variados en las ciudades del mundo occidental.

Gran Bretaña había tomado la delantera en la construcción de nuevos mercados, ya que tan solo entre 1820 y 1850 se habían edificado 60 en promedio cada año¹⁰⁴, y fue ahí donde el hierro comenzó a utilizarse en esta clase de construcciones; sin embargo, el modelo que habría de difundirse de manera casi generalizada en las ciudades de Europa y América se estableció en París en la segunda mitad del siglo, cuando de la mano de una profunda renovación urbana, se reconstruyeron *Les Halles Centrales*, que pronto se convirtieron en el modelo difundido no solo en Francia y Europa, sino también en América¹⁰⁵.

En Gran Bretaña, especialmente en el norte industrial y la región central, creyeron que los mercados cerrados resultarían imponentes y atractivos estéticamente entre el paisaje urbano de viviendas pobres y fábricas humeantes, por ello apostaron al buen ordenamiento y la regulación de estos espacios, donde los arquitectos experimentaron con una variedad de estilos, planos y acomodo del espacio interior, así como con la iluminación e innovación en el diseño de los techos, en respuesta a las teorías estéticas contemporáneas y el deseo de control social¹⁰⁶. En estos espacios, con puestos estandarizados y expendios alineados en variaciones de un paralelogramo al interior de una gótica, italiana o ecléctica fachada, se

¹⁰⁴ Schmiechen, J. y Carls, K., *The British Market Hall. A Social and Architectural History*, New Haven, EUA, Yale University Press, 1999, p. 144.

¹⁰⁵ Bailly, Gilles-Henry y Laurent, Philippe, *La France des halles & marchés*, Toulouse, Francia, Privat, 1998, pp. 44-45.

¹⁰⁶ Schmiechen, J. y Carls, K., 1999, pp. 95-122.

posibilitó la venta de enormes cantidades de carne, se facilitó la distribución de patatas, se alentó el consumo de pescado fresco y se introdujo al público una saludable variedad de frutas y vegetales, lo que también alentó los cambios nutricionales de los habitantes urbanos¹⁰⁷.

Pero como evidencian Schmiechen y Carls para el caso inglés, la construcción de nuevos mercados fue menos activa en Londres y el sureste inglés, donde existió una preferencia por los mercados abiertos y proliferaron las tiendas privadas. De hecho, parece que en Londres los mercados callejeros constituyeron una respuesta mayor a las necesidades de la propia urbe; más que ser meros sobrevivientes de formas tradicionales de venta de alimentos, estos experimentaron un periodo de crecimiento significativo desde la segunda mitad del siglo XIX, y pese a ser, para entonces, mercados informales que carecían de autorización, se reconocía su contribución para llevar comida y productos básicos baratos a los habitantes de la ciudad¹⁰⁸.

En el contexto francés, el edificio más significativo fue *Les Halles Centrales* de París, que terminó por convertirse en el modelo de más de 20 mercados de barrio construidos en esa ciudad y de los cientos que se hicieron en toda Francia. Su modelo se adoptó en muchos países, pues, aunque revistas de arquitectura inglesas, francesas y alemanas contribuyeron a la difusión de las nuevas soluciones técnicas para estas construcciones, el predominio del ejemplo francés es evidente en el momento de mayor renovación de los mercados en Bélgica, Italia, Alemania, Austria, España y en las nuevas naciones de América Latina¹⁰⁹.

Toda la propuesta de renovación urbana parisina se relacionó con nuevas normas sobre la distribución del espacio, de la ventilación, de la comodidad y de la higiene, que estuvieron presentes en la configuración y renovación de los mercados. El arquitecto francés Victor Baltard, nombrado el arquitecto de *Les Halles*, visitó varios países de Europa buscando los mejores modelos y se interesó especialmente en los mercados ingleses de fierro. Su proyecto definitivo dejaba de lado las estructuras de mampostería y las sustituía con estructuras ligeras de hierro, con una decoración limitada, más coherente con la lógica

¹⁰⁷ Schmiechen, J. y Carls, K., 1999, pp. 135-143.

¹⁰⁸ Kelley, Victoria, The Streets for the People: London's Street Markets 1850-1939, *Urban History*, vol. 3, núm. 43, 2016, pp. 391-411.

¹⁰⁹ Guàrdia Bossols, Manuel y Oyón, José Luis, Los mercados públicos en la ciudad contemporánea. El caso de Barcelona, *Biblio 3W, Revista Bibliográfica de Geografía y Ciencias Sociales*, vol. XII, núm. 744, 2007, s/p. Consultado el 16 de marzo de 2019, <http://www.ub.edu/geocrit/b3w-744.htm>.

constructiva de la estructura metálica. En lo general el modelo se basaba en un pabellón rectangular, dotado de un techo de cuatro paneles elevados en la parte central para constituir un tragaluz que permitiera la ventilación y la iluminación. El plan general respondía a la necesidad de agrupar y distribuir a los comerciantes por el tipo de productos que expendían, lo que requirió la adición de doce pabellones unidos por pasillos cubiertos que se entrecruzaban en el corazón del mercado, y que permitían el acceso de las mercancías, mismas que se expendían al mayor y menor¹¹⁰.

En España, estos modelos fueron introducidos tardíamente, ya que, aunque se habían planteado bastantes proyectos para cubrir espacios de mercado con estructuras metálicas, el mal estado de las finanzas municipales había impedido su realización. Fue hasta finales del decenio de 1860 cuando se impulsaron significativamente los servicios municipales e inició la construcción de una nueva generación de mercados. En Madrid, el Ayuntamiento popular de 1868 acordó la construcción de un conjunto de mercados para ordenar el caótico abastecimiento de la ciudad y mejorar sus condiciones de salubridad. Entre ese año y 1875 se construyeron en Madrid los mercados de la Cebada y Mostense que, como el de *Les Halles*, eran mercados que combinaban la venta al menor y mayor¹¹¹.

Madrid tardó en formar una red coherente de nuevos mercados; sin embargo, Barcelona, que crecía rápidamente, logró en pocos años formar un destacado conjunto de mercados metálicos que fue producto de la propia industria local. Los dos primeros grandes mercados metálicos, del Born y de Sant Antoni (1872-1884), fueron seguidos por otros trece, que en lo general trataron de sustituir los mercados al aire libre que habían nacido de las necesidades resultantes de la expansión urbana. Hasta la segunda década del siglo XX, el sistema de mercados de Barcelona, como el de las demás ciudades españolas, es un caso significativo, pero relativamente modesto en el contexto europeo de aquel momento¹¹².

En el caso mexicano, a partir de la década de 1880 comenzaron a desarrollarse los primeros proyectos de mercados públicos cubiertos en muchas ciudades del país; la mayoría de ellos utilizó la técnica de vanguardia que significaba la construcción en hierro bajo el patrón europeo, específicamente del modelo francés. Emplear estructuras metálicas proveía

¹¹⁰ Bailly, Gilles-Henry y Laurent, Philippe, 1998, pp. 129-130.

¹¹¹ Guàrdia Bossols, Manuel y Oyón, José Luis, 2007, s/p.

¹¹² Guàrdia Bossols, Manuel y Oyón, José Luis, 2007, s/p.

a este tipo de edificios de las condiciones necesarias de higiene, al permitir la existencia de espacios más amplios con abundante circulación de aire y luz, además de que garantizaba la incombustibilidad y duración de las estructuras.

La Ciudad de México contó con el mayor número de construcciones de este tipo; a inicios del siglo XX eran alrededor de una docena¹¹³, pero fueron comunes en numerosas ciudades del país; algunas de ellas son el mercado González Ortega de Zacatecas, obra del ingeniero mexicano Carlos Suárez Fiallo (1889), cuyas piezas metálicas fueron importadas de Francia; el mercado Hidalgo en Guanajuato (1910), cuyo acceso fue diseñado por el arquitecto Antonio Rivas Mercado; el mercado Pino Suárez de Mazatlán (1899), construido con materiales provistos por la empresa nacional Fundición de Sinaloa, y el mercado Morelos de Celaya (1906), hecho con materiales de la Fundidora de Monterrey¹¹⁴.

En la capital michoacana, para las últimas décadas del siglo XIX, también se procuró el mejoramiento de los mercados; algunos de ellos fueron reubicados y otros modificados con la intención de que fueran espacios más adecuados para la actividad que estaban encaminados a cumplir. En 1885 el *Periódico Oficial* mencionaba: “Próximamente se empezará a construir en la plaza de San Agustín, un elegante mercado al estilo de los modernos extranjeros, trasladándose entre tanto provisionalmente las vendimias que allí se expendían a la plazuela de las Rosas”¹¹⁵. Para entonces lo que dominaba las plazas de mercado de la capital michoacana eran, a ojos de algunos habitantes, “las prosaicas sombras de petate y tejamanil que tan triste aspecto dan a la ciudad”¹¹⁶; sin embargo, en el decenio de 1880, paulatinamente se fue afianzando y propagando la idea de concretar mercados semejantes a los que desde hacía varias décadas se edificaban en las ciudades europeas y que también se concretaban en las principales urbes americanas.

Entre los principales lugares de mercado de la ciudad, de acuerdo con los diferentes reglamentos del ramo (1870, 1890 y 1891), estaban las plazas de La Paz, La Constitución,

¹¹³ Véase Vasallo, Roberta, La construcción de los mercados públicos de estructura metálica en la Ciudad de México durante el porfiriato, *Boletín de Monumentos Históricos*, tercera época, núm. 38, septiembre-diciembre de 2016, pp. 78-99.

¹¹⁴ Vasallo Roberta, “La arquitectura del hierro en México: el principio de la modernidad”, en Galicia, Erika, Quiles, Fernando y Ruiz, Sara (eds.), *Acervo mexicano, legado de cultura*, Puebla, México, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2017, pp. 401-402.

¹¹⁵ *Periódico Oficial del Gobierno del Estado Libre y Soberano de Michoacán de Ocampo*, tomo XI, núm. 21, Morelia, 14 de marzo de 1885, p. 2.

¹¹⁶ *La Libertad*, tomo I, núm. 33, 26 de agosto de 1893, p. 3.

Comonfort y San José, en las cuales se podrían vender efectos de primera necesidad; la de Capuchinas, donde se expendería cal y animales de pelo y cerda; la de Don Antonio de Mendoza, donde estarían a la venta la madera y muebles viejos, además de la plaza de Los Mártires, que serviría de mercado en los días que tuviere a bien determinar el cuerpo municipal¹¹⁷. Más adelante, se adicionaron como sitios de mercado el extremo sur de la explanada Morelos, la parte exterior del jardín chico del Carmen que mira al poniente y en las ocasiones acostumbradas, en fiestas cívicas y religiosas, los portales por dentro y fuera, una pequeña zona de las calles adyacentes al jardín de la plaza de los mártires, la parte exterior del atrio de la Catedral que mira al norte y la calle que conduce del extremo oriental de la calzada de Guadalupe hacia la Alameda, frente al exconvento y huerta de San Diego¹¹⁸.

La plaza de La Paz (que anteriormente recibía el nombre de plaza de San Juan de Dios) albergó un mercado de sombras de petate y tejabanos de tejamanil¹¹⁹ hasta 1872, cuando el Ayuntamiento dispuso que el cementerio ubicado frente al antiguo convento y templo de San Francisco se convirtiera en plaza de mercado y, finalmente, fue ahí a donde el 5 de mayo del mismo año se trasladó el antiguo mercado de San Juan de Dios que recibió el nombre de mercado de La Constitución y en el que se expendían artículos de primera necesidad¹²⁰.

El mercado de la Constitución se constituía de sombras de petate y tejados de tejamanil, sin embargo, periódicamente se realizaban mejoras como la reposición de empedrados y embanquetados¹²¹, aunque el aspecto general no dejaba muy buenas impresiones y había quien criticaba que dicho mercado se veía “extremadamente ridículo con esos tejados de chocante figura, y tan bajos que impiden el libre tránsito de todo el mundo”¹²². Fue hasta inicios de la década de 1890 que se concretaron las mayores mejoras; para 1891 se ampliaron dieciocho lotes para incrementar el número de puestos y, “a fin de proporcionar al público la comodidad necesaria para sus compras, se dispuso reunir en un lugar las semillas,

¹¹⁷ AHMM, Fondo Independiente I, caja 157, expediente 96, año 1870.

¹¹⁸ AHMM, Fondo Independiente I, caja 157, expediente 96, año 1891.

¹¹⁹ Este mismo mercado había sido trasladado de la plaza de Los Mártires, ubicada en el costado poniente de la Catedral por el mal aspecto que proyectaba, ahí se realizaba todos los jueves hasta su traslado en 1843.

¹²⁰ *Memoria Presentada a la Legislatura de Michoacán por el Secretario de Despacho en representación del Poder Ejecutivo del Estado*, en la sesión del día 31 de mayo de 1883, Morelia, México, Imprenta del Gobierno en Palacio, 1883, Anexos, Doc. 7.

¹²¹ AHMM, Fondo Independiente I, caja 157, expediente 99, años 1888-1891.

¹²² *El Arnero del Tío Juan*, segunda época, núm. 74, 13 de noviembre de 1879, p. 3.

en otro las verduras y en otro las frutas, quedando el lado Oriente del Mercado para los introductores de artículos de fuera”¹²³. En el interior comenzaron a ubicarse puestos con tejado de fierro acanalado, sostenido por columnas del mismo material, y en 1892 se decretó la prohibición de sombras de petate¹²⁴.

En 1910, con motivo del centenario de la Independencia, el gobierno de Aristeo Mercado proyectó la formación de un mercado cubierto en esa plaza¹²⁵, mismo que según un informe del Ejecutivo al Congreso del Estado, era higiénico y decoroso, a la vez que era donde se verificaban las principales transacciones y en donde se surtían de preferencia las familias de cuanto necesitaban para el consumo doméstico¹²⁶. Para diciembre de ese mismo año se decía que el nuevo mercado sería enteramente igual al Martínez de la Torre de la Ciudad de México y que serviría para satisfacer a 50,000 habitantes¹²⁷.

Otro de los mercados, el de Comonfort, se ubicaba en lo que había sido el cementerio del templo de San Agustín y también recibía ese nombre; tenía tinglados de zinc y tejamanil con las comunes sombras de petate bajo las cuales se expendían “artículos de ínfimo consumo, como loza corriente, tortillas, menudo y pozole”¹²⁸. Pero durante el gobierno de Prudenciano Dorantes se comenzó la edificación de un elegante mercado bajo el diseño del ingeniero francés Adolfo Tremontels, cuya inauguración se proyectó para el día 5 de mayo de 1888¹²⁹ y que en la prensa local se presumía como un establecimiento que causaba buenas impresiones a los viajeros de la época¹³⁰.

Con la obra concluida, al centro del mercado quedó una fuente y, distribuidos en orden, varios puestos donde se expendían zapatos ordinarios, sombreros de palma, loza

¹²³ AHMM, *Libro de Secretaría 310*, expediente 148, año 1890-1891.

¹²⁴ AHMM, Fondo Independiente I, caja 137, expediente 1, año 1892.

¹²⁵ Torres, Mariano de Jesús, 1915, tomo III, p. 221. Rivera Cambas, Manuel, *México pintoresco, artístico y monumental* edición facsimilar, México, Valle de México, 1974, tomo III, p. 442.

¹²⁶ *Periódico Oficial del Estado Libre y Soberano de Michoacán de Ocampo*, tomo XVIII, núm. 43, Morelia, 29 de mayo de 1910, p. 3.

¹²⁷ *El Pueblo, Orden y Progreso*, tomo VIII, núm. 81, Morelia, 10 de diciembre de 1910, p. 1.

¹²⁸ Torres, Mariano de Jesús, 1915, tomo III, p. 122.

¹²⁹ *Gaceta Oficial del Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo*, tomo III, núm. 237, 12 de enero de 1888.

¹³⁰ De acuerdo con la *Gaceta Oficial*, en el periódico norteamericano *Times Democrat* de Nueva Orleans, Clara Bridgeman destacaba que “[...] puede Morelia enorgullecerse de su mercado, al cual no puede igualarse ningún otro de los que he visto en México. La mayor parte de él está techado, y el aseo y la limpieza de los puestos es más que apreciada por los que están acostumbrados a lo sucio que aquellos se encuentran en la capital. Allí se encuentra constantemente una gran cantidad de frutas deliciosas; los duraznos y las peras, que son de grande tamaño y de una dulzura exquisita, se obtienen a precios sumamente bajos, comparados con los que tienen en otras plazas [...]” *Gaceta Oficial del Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo*, tomo II, núm. 156, 24 marzo de 1887.

corriente, fruta, recaudo, carne de cerdo y comida para la gente del pueblo; en el exterior se ubicaban 36 localidades que ofertaban zarapes y rebozos, zapatos, sombreros, abarrotes, hierbas medicinales, fierros viejos, hojalaterías, etcétera¹³¹. Este fue quizás el mercado más popular, en él se expendían artículos de primera necesidad y buena cantidad de alimentos, especialmente los miércoles que eran días de tianguis, por lo que era común el arribo de indígenas de los pueblos cercanos.

Aunque los dos mercados mencionados eran los de mayor importancia, existían otros que ayudaban a satisfacer las crecientes necesidades de la población por otros rumbos de la ciudad. Por ejemplo, la plaza de San José, ubicada unas cuadras al norte de la de San Francisco, era lugar en que se expedían artículos de primera necesidad y se realizaba el comercio típicamente llamado de baratillo¹³², así como la plazuela de Capuchinas, ubicada unas cuadras al sur de la de San Francisco y reformada en 1846.

El contexto específico de Morelia deja ver la existencia de iniciativas de mejoramiento urbano que incluyen propuestas tendientes a modificar los mercados y encaminarlos en el sentido de los modelos europeos, así como para hacerlos más higiénicos a partir de políticas de sanidad que se expandían por todo el mundo; sin embargo, el resultado que se percibe en esta ciudad distó mucho de la expectativa generada y no estuvo ni siquiera cerca de asemejarse a lo ocurrido en otras ciudades del globo. Lo anterior deja ver que se trató de una iniciativa de modernización urbana que alcanzó logros parciales, pero que significó un avance respecto a la anterior organización y disposición de estos espacios.

La proliferación de los mercados cubiertos a ambos lados del Atlántico, con importantes variaciones temporales, respondió en mucho a la necesidad de más y mejores espacios para el intercambio de bienes perecederos. Estos espacios, que ofrecían nuevos rasgos al paisaje urbano, vinieron a coexistir con otro tipo de modalidades de venta de alimentos como los puestos callejeros o los mercados itinerantes que, en conjunto, constituían el eslabón final de un sistema de distribución de alimentos que conectaba con los consumidores.

¹³¹ Torres, Mariano de Jesús, 1915, tomo I, p. 89.

¹³² *Bando General para el Arreglo de la Policía Urbana en la Municipalidad de Morelia*, artículo 26, Morelia, Imprenta del Gobierno a cargo de José R. Bravo, 1881.

El suministro alimentario

Como ya se ha referido, en el transcurso del siglo XIX se dieron importantes cambios que trastocaron diferentes aspectos de la vida urbana, incluido el concerniente al suministro de alimentos. En el tránsito de ese siglo, el abasto de alimentos en general experimentó un mejoramiento paulatino, a partir del cual las ciudades superaron la preocupación por garantizar las subsistencias básicas y pasaron a una situación en la que el aprovisionamiento alimentario estaba prácticamente garantizado. Un indicador de este cambio se puede hallar en la progresiva desaparición de las alhóndigas de grano en diversas urbes.

En el caso francés, la construcción de alhóndigas durante las primeras décadas del siglo XIX buscaba concentrar la producción y asegurar el aprovisionamiento regular de las poblaciones urbanas; sin embargo, en la década de 1840 se empezó a dudar de su utilidad. La comercialización y almacenamiento de los granos adoptaba otros circuitos, convirtiendo progresivamente a la molienda y distribución de granos en una verdadera industria en el curso del siglo XIX. En 1849, la *Chambre de Commerce de Tours* consideraba inútil destinar recursos para la construcción de una alhóndiga en vista del hábito de la población que, incluso en el campo, dejaba de elaborar su propio pan y prefería comprarlo ya preparado, asegurando la reducción de la utilidad que estos establecimientos habían tenido anteriormente¹³³.

Como advierten Manuel Guàrdia y José Luis Oyón, incluso en los textos del reconocido ingeniero y urbanista español Ildefonso Cerdá aparece un cambio significativo en torno a ese tema; en su *Teoría de la construcción de las ciudades*, de 1859, concedía todavía gran importancia a la alhóndiga, mientras que para 1867, en su *Teoría general de la urbanización*, anotaba que no era necesario que la administración pública tuviera inmensos hórreos o paneras para atender a la común subsistencia de los ciudadanos, dado que la libertad de contratación alcanzaba incluso a los artículos de primera necesidad¹³⁴.

De tal modo, en la segunda mitad del siglo XIX, el incremento sistemático en el flujo y la fluidez de los intercambios con la generalización de los nuevos sistemas técnicos, entre los que destacaba el transporte a vapor, la rápida renovación de los modos de comercialización y de los hábitos de consumo, asistieron el cambio en las formas de abasto.

¹³³ Bailly, Gilles-Henry y Laurent, Philippe, 1998, p. 40.

¹³⁴ Guàrdia Bossols, Manuel y José Luis Oyón, 2007, s/p.

A fines del siglo se puede contar incluso con factores como las técnicas de refrigeración que permitían el traslado de productos animales a grandes distancias.

En este periodo, la productividad agraria mejoró tanto en Europa como en América, sin embargo, pese a las grandes inversiones de los países europeos, la agricultura de ese continente no pudo competir con la americana que invadió el viejo continente con sus productos; las importaciones de ultramar castigaron a los cereales, particularmente el trigo. Algunos países europeos rehicieron su actividad agrícola especializándose en productos perecederos como frutos, hortalizas, flores y lácteos, mientras algunas producciones de este tipo y pesqueras se recuperaron gracias a las nuevas técnicas de las industrias de conservas, impulsando industrias agroalimentarias de pastas, galletas, aceites, vinos, cervezas, alcoholes y conservas de carne y pescado. En algunas zonas, la ganadería se recuperó gracias a las técnicas como la centrifugación para producir quesos y las técnicas frigoríficas¹³⁵. En lo general, el proceso creciente de integración del mercado mundial de cereales, derivado del abaratamiento en el costo de transportación terrestre y marítima, propició una ruptura del equilibrio en el mercado intraeuropeo por la llegada de cereales a precios reducidos y tendencialmente decrecientes.

En el caso inglés, las importaciones de granos comenzaron a crecer en las décadas de 1860 y 1870, y el tráfico de ganado alcanzó su cumbre en la década de 1880; sin embargo, los beneficios reales del transporte internacional y de la expansión agrícola exterior se lograron hasta la década de 1890. Por ese tiempo, las técnicas de refrigeración habían alcanzado un avance suficiente en la importación de mantequilla y carne hasta Bretaña, por lo que las técnicas de conservación y el desarrollo de la tecnología alimentaria se convirtieron en factores relevantes en el abasto a finales del siglo XIX¹³⁶.

Si bien el tráfico de ganado entre países europeos era activo, especialmente por las exportaciones rusas que llegaban a diversos países, a finales de la década de 1870, las carnes estadounidenses curadas en sal ya habían empezado a inundar Europa, particularmente Francia, donde los habitantes urbanos habían comenzado a consumir de manera regular productos que anteriormente se negaban a ingerir como el jamón, las vísceras y el tocino¹³⁷.

¹³⁵ Comín, Comín, Francisco, 2014, pp. 449-450

¹³⁶ Oddy, D., Food in Nineteenth Century England: Nutrition in the First Urban Society. *Proceedings of the Nutrition Society*, vol. 29, núm. 1, 1970, p. 154.

¹³⁷ Zylberman, Patrick, 2004, pp. 4-7.

Para entonces, el envío de carne fresca de Argentina a Europa experimentaba sus primeros éxitos llevando “los bueyes y carneros muertos, en buques dispuestos al efecto, y transportando esa carne desde los puertos hasta el lugar del consumo en vagones frigoríficos, cuya disposición es análoga a la de los buques importadores”¹³⁸.

Para 1887, en Inglaterra, donde la importación de carne estaba libre de todo derecho, se importaban al mes 20,000 bueyes y carneros muertos, mientras que en Francia, donde la carne fresca por importación y alcabala municipal estaba gravada con 21 francos por cada 100 kilogramos, “los mercados del Havre, de Ruan y de París, están ya consumiendo las cantidades que periódicamente traen buques especialmente destinados a ese comercio, siendo el contenido de cada buque 8,000 carneros, 2,000 cuartos de buey y unos 220 sacos de perdimos”¹³⁹. Pese a la resistencia que estas importaciones generaron en el viejo continente, especialmente entre los vendedores de carne de ciudades como París, las importaciones americanas, y particularmente argentinas, se fueron abriendo paso en el mercado europeo, al que no solo llegaba carne fresca, sino también seca, ganado en pie, cueros y pieles¹⁴⁰. La demanda llegó a ser tal que, de acuerdo con el cónsul mexicano en el Havre, el mayor puerto del norte francés en la región de Normandía, en 1888 fue preciso establecer varios expendios en diversos cuarteles de la ciudad para satisfacer la demanda de carne fresca argentina, cuya calidad era al menos igual a la producida en el departamento de Normandía, pero a precios 25% más baratos¹⁴¹. Esta importación de productos cárnicos se relaciona con otros fenómenos, entre ellos las variaciones en las dietas y la preocupación por la sanidad de los alimentos, como veremos más adelante.

En España, para las últimas décadas del siglo XIX, Barcelona se había convertido en el principal puerto del Estado para la entrada de trigos americanos, que no solo cubrían la demanda de la población barcelonesa, sino que eran expendidos en el resto de Cataluña y España, con una función clave del sistema ferroviario español. En ese contexto, los precios del trigo estaban en descenso y la superficie cultivada en la España interior comenzó a

¹³⁸ De acuerdo con una comunicación enviada desde París por el secretario de Relaciones al gobierno mexicano, estas cifras debían servir para motivar la cría de ganado mexicano para exportación. Esponda, Juan M., *Manual práctico del nuevo ganadero mexicano*, México, Secretaría de Fomento, 1888, p. 84. Perteneciente a los fondos de la Biblioteca Nacional de España.

¹³⁹ Esponda, Juan M., 1888, p. 84.

¹⁴⁰ Esponda, Juan M., 1888, pp. 121-122.

¹⁴¹ Esponda, Juan M., 1888, pp. 125-126.

reducirse, afectando a segmentos cada vez más amplios del campesinado castellano especializado en el cultivo de cereales; en tanto, en Barcelona el flujo importador facilitó la consolidación de una industria harinera dedicada a la molienda de trigos extranjeros, principalmente provenientes de Rusia y América¹⁴². Esto es una muestra de la adaptación que en diversas zonas se puso en marcha para revertir los efectos causados por la importación masiva de productos agrícolas.

Por supuesto, estos mecanismos de abasto que se relacionan directamente con el comercio transatlántico y con un mercado global de alimentos no fueron los únicos, sino que existían otras formas de aprovisionamiento alimentario, a menudo invisibilizadas, con un papel importante en la satisfacción de las necesidades de diversos grupos urbanos. Uno de estos mecanismos ampliamente difundidos en los países de Europa fueron las cooperativas obreras de consumo. A partir de la segunda mitad del XIX y para hacer frente a las dificultades económicas del grupo de trabajadores industriales, algunos agrupamientos obreros emprendieron formas de ayuda mutua que se fueron haciendo más complejas.

El origen del movimiento cooperativo de consumo puede identificarse durante la primera mitad del siglo XIX en Rochdale, Gran Bretaña, pero su expansión fue rápida por toda Europa, especialmente en las ciudades con mayor desarrollo industrial. Este movimiento defendía el uso de la acción colectiva para mitigar las consecuencias sociales que el proceso de industrialización generaba en diferentes países europeos. Este modelo de cooperativas distribuía alimentos básicos entre sus asociados a precios que significaban un margen de beneficio, lo que les permitía ofrecer servicios asistenciales, culturales, recreativos y educativos a los asociados y sus familias¹⁴³. El cooperativismo de consumo experimentó un proceso evolutivo en el que algunos autores han identificado diversas fases, pero que en general toma el ejemplo de los pioneros de la *Rochdale Equitable Pioneers Society*.

El cooperativismo de consumo en España se desarrolló más tarde que en otros países de Europa y se localizó en las regiones más industrializadas y urbanizadas del país (Barcelona y Gerona, País Vasco o Valencia pueden ser los mayores ejemplos). Las cooperativas

¹⁴² Pascual Domènech, Pere, La cuestión de las tarifas ferroviarias y el abastecimiento del mercado catalán de cereales y harina (1865-1900), *Revista de Historia Industrial*, año XXIV, núm. 58, p. 222.

¹⁴³ Medina Albadalejo, Francisco José y Pujol Andreu, Josep, Las cooperativas de consumo en España, 1865-1939: Un mecanismo alternativo de acceso a los alimentos, *Working Papers, Universitat Autònoma de Barcelona. Unitat d'Història Econòmica*, núm. 4, 2013, s/p. Consultado el 19 de marzo de 2019. http://www.h-economica.uab.es/papers/wps/2013/2013_04.pdf.

españolas distribuían principalmente productos básicos como cereales, harinas, pan, vino y aceite de oliva, junto a otros no alimentarios como petróleo, carbón, ropa y calzado; se trataba esencialmente de alimentos que conformaban la dieta básica de los españoles en ese momento y que eran de fácil almacenamiento. Las cantidades comercializadas de leche líquida, pescado, huevos o productos cárnicos eran poco significativas, a excepción de la carne de cerdo, embutidos, legumbres, tubérculos, café y azúcar, que sin llegar al nivel de los productos básicos, tuvieron una importancia mayor¹⁴⁴.

En lo general, no se trata de organizaciones que hayan ayudado en gran medida a la difusión de nuevos alimentos, pero que sí contribuyeron a mantener los niveles de vida en segmentos de población urbana con bajos ingresos que debían acceder por la vía monetaria a los productos básicos. Inicialmente eran entidades con un fuerte componente ideológico, de marcado carácter obrero y muy vinculadas a las organizaciones obreras, pero más tarde la Iglesia católica también auspició la formación de muchas de ellas.

En el caso mexicano, si bien existieron muchas organizaciones obreras de carácter mutualista y cooperativista, las cooperativas de consumo que implicaban la distribución de alimentos significaron apenas algunos intentos aislados, entre los que resalta la Sociedad Mexicana de Consumo, constituida en la capital del país en 1891. En su segundo año de operación, esta entidad proveía a sus socios, de manera directa, arroz, azúcar, café, estearina, garbanzo, frijol y sal, e intentó distribuir, de manera indirecta, a través de contratos con comerciantes particulares, carbón, leche, pan, carne y algunos abarrotes¹⁴⁵. Más allá de este intento, y quizás un par más, estas entidades a finales del siglo XIX en México se centraron en la defensa de otros intereses comunes, más que en resolver dificultades alimentarias.

En la capital de Michoacán, el suministro alimentario conservó la dinámica previa, en la que las haciendas cercanas estaban entre las principales abastecedoras de granos y cereales, mientras que los frutos y hortalizas eran tanto de la propia ciudad y los espacios circundantes como de las diferentes regiones del estado. De hecho, la producción distrital de Morelia, que en buena parte iba a parar al mercado urbano de la capital, tuvo un aumento

¹⁴⁴ Medina Albadalejo, Francisco José y Pujol Andreu, Josep, 2013, s/p.

¹⁴⁵ Véase Rojas Herrera, Juan José, *La formación del movimiento cooperativo en México*, México, Juan Pablos Editor, 2014.

importante durante el porfiriato, lo que puede hacer pensar en que respondió a la demanda creciente de la propia ciudad (véase Cuadro 1).

Cuadro 1

Producción agrícola en el distrito Morelia (kg)				
Años	Maíz	Frijol	Trigo	Garbanzo
1883	10,069,220	20,590	1,347,570	67,450
1889	14,463,090	442,290	1,076,400	713,115
1890	17,425,702	530,157	1,615,980	580,930
1891	12,429,660	338,457	1,615,980	21,300
1892	10,219,400	579,600	2,663,400	434,700
1897	23,908,500	823,600	1,041,600	644,680
1902			4,067,893	

Fuentes: *Memoria Presentada a la Legislatura de Michoacán*, 1883, p. 99. *Memoria del Estado de Michoacán de Ocampo*, 1889. Noticias Estadísticas, s/p. AHMM, Fondo independiente I, caja 160, expediente 1, año 1890; caja 167, expediente 3, año 1892. Figueroa Domenech, J., *Guía general descriptiva de la República Mexicana, Tomo II. Estados y territorios federales*, México, Ramón de S. N. Araluce, 1899, pp. 342 y 343. AHMM, Fondo Independiente II, caja 121, Legajo 1, expediente 49, año 1902.

Aunque la tendencia de la producción es en general ascendente, es muy notoria la caída a inicios de la década de los noventa, particularmente en el maíz. Esto no resulta extraño si recordamos que en los años 1891-1892 y entre 1908 y 1910 se presentaron las crisis más agudas; la primera originada por las fuertes sequías y la segunda por diversos fenómenos meteorológicos que produjeron inundaciones en diferentes zonas y afectaron prácticamente todo el estado¹⁴⁶; sin embargo, tras el descenso ocurrido a principios de la década, sobrevino un repunte considerable. Prácticamente fue en los periodos de escasez cuando se recurrió a la importación de maíz de sitios como Guanajuato y Estados Unidos¹⁴⁷.

Parece que las modificaciones en términos de abasto no fueron sustanciales en la capital michoacana, sino que solo eventualmente la dinámica tuvo algunas alteraciones, por ejemplo, con la introducción del ferrocarril en 1883;

los comerciantes se acomodan gradualmente al nuevo orden de cosas; el costo reducido de los fletes proporciona mayores utilidades y la rapidez y frecuencia de las

¹⁴⁶ Hubo otras crisis en Michoacán ocurridas entre 1886-1888 y 1905-1906, provocadas por plagas de langosta y ratas en algunos lugares de la costa, la Tierra Caliente y el valle de Zamora, pero tuvieron efectos más locales y se controlaron con mayor facilidad, Gerardo Sánchez Díaz “Las crisis agrícolas y la carestía del maíz. 1886-1910”, en *Historia general de Michoacán, Volumen III, el siglo XX*, México, 1989, pp. 251-252

¹⁴⁷ Torres, Mariano de Jesús, tomo III, 1915, p. 41.

comunicaciones los induce a introducir mayor variedad de mercancías, con novedades que antes no se podían obtener fácilmente, a causa de las dificultades de su acarreo; hasta que por último se efectúa un cambio en el sistema de llevar a efecto los negocios, porque en lugar de comprar grandes cantidades de efectos y venderlos a largo plazo, se hacen pedidos pequeños y frecuentes¹⁴⁸.

En lo general, muchas facetas de la vida se vieron afectadas durante el periodo de transición de una sociedad predominantemente rural a una urbana, lo cual, aunado a los procesos de dinamización de los transportes, sirvió para estimular el tráfico de productos alimentarios que, entre otras cosas, motivó algunos cambios en lo que consumían los habitantes de las ciudades.

Las dietas y los consumos diferenciados

Algunos autores han considerado que las últimas décadas del siglo XIX implicaron una transición alimentaria que habría venido de manera simultánea con el proceso de industrialización; esta idea se ha propuesto para identificar modificaciones fundamentales en la alimentación y los factores que la han impulsado. Para las últimas décadas del XIX y las primeras del XX, esta transición habría implicado la regularización de una ingesta calórica suficiente para el conjunto de la población, motivada por los incrementos de la renta, el crecimiento de la producción agraria y ganadera, el progreso científico, la formación de mercados de productos agrarios, los procesos de urbanización e incorporación de la mujer al trabajo, entre otros factores¹⁴⁹.

Para el caso español, Xavier Cussó argumenta que esta transición significó un proceso que partió de una dieta básicamente vegetariana, localista, estacional y comúnmente monótona, que evolucionó hacia una dieta relativamente variada, estabilizada y desestacionalizada, cada vez más globalizada. Esta nueva dieta habría implicado mayor consumo de bienes de subsistencia, en particular de cereales, tubérculos y legumbres, así como un incremento moderado en el consumo de productos como el café, el azúcar o el

¹⁴⁸ *Periódico Oficial del Gobierno de Michoacán de Ocampo*, año X, núm. 531, 9 de febrero de 1884, pp. 3-4.

¹⁴⁹ Cussó Segura, Xavier y Garrabou Segura, Ramón, La transición nutricional en la España contemporánea: las variaciones en el consumo de pan, patatas y legumbres, *Investigaciones de Historia Económica*, núm. 7, invierno 2007, p. 70.

chocolate¹⁵⁰, pero también la diversificación en la disponibilidad y el consumo de diferentes tipos de carnes¹⁵¹.

Varios autores que analizan el caso particular de Barcelona, por ejemplo, han coincidido en que entre las últimas tres décadas del siglo XIX y las primeras tres del XX se experimentó un cambio sustancial en la composición del consumo y que la ingesta de proteínas animales se incrementó con una diversificación del tipo de carnes consumidas: la carne de carnero perdió importancia, misma que adquirieron las carnes de bovino y cerda, mientras que las carnes de reses jóvenes tendieron a sustituir las de reses adultas; en tanto, se habría dado un proceso de sustitución del pescado salado, especialmente del bacalao (identificado como carne de los pobres), por carne, mientras que a la vuelta de siglo, el consumo de leche, huevos y pescado fresco habría adquirido cada vez mayor relevancia¹⁵².

Por otro lado, lo que se ha identificado como transición nutricional, que podría generalizarse a Europa occidental, tampoco puede entenderse como un fenómeno único y homogéneo, ya que por un lado hay variaciones espaciales entre países y regiones, y por otro, existen sustanciales diferencias entre la alimentación de los diversos grupos sociales. Respecto al primer punto, algunos investigadores consideran que en el caso de Europa occidental hubo una mejora en la dieta en general a partir de la segunda mitad del siglo XIX, pero que los procesos de transición fueron distintos, al menos entre los países más representativos del centro y norte de Europa -caracterizados por un aumento más sostenido del consumo de carne y productos lácteos y uno progresivamente menor de cereales y papas- y los de la Europa mediterránea -caracterizados por un consumo más elevado y estable de calorías, proteínas y grasas de origen vegetal, complementado con un mayor consumo de productos como pescado, huevos y leche¹⁵³-.

En el caso inglés, al margen de las interpretaciones que el problema alimentario ha asumido en la discusión en torno a los efectos de la Revolución Industrial, son varios los

¹⁵⁰ Cussó Segura, Xavier, “Evolución y diferenciación social de la dieta”, en *Alimentar la ciudad...*, 2013. pp. 52-53.

¹⁵¹ Guàrdia, Manuel, Oyón, José Luis, Garriga, Sergi y Fava, Nadia, 2018, p. 212.

¹⁵² Roser, Nicolau y Pujol, Josep, Urbanización y consumo: la ingesta de proteínas animales en Barcelona durante los siglos XIX y XX, *Working Papers (Universitat Autònoma de Barcelona. Unitat d'Història Econòmica)*, núm 4, 2004, s/p. Consultado 20 de marzo de 2019. http://www.h-economica.uab.es/papers/wps/2004/2004_04.pdf. Guàrdia Manuel, Oyón, José Luis, Garriga, Sergi y Fava Nadia, 2018, pp. 193-213.

¹⁵³ Pujol-Andreu, Josep y Cussó, Xavier, La transición nutricional el Europa occidental, 1865-2000: Una nueva aproximación, *Historia Social*, núm. 80, 2014, pp. 133-155.

indicadores de un cambio alimentario que se marcó más hacia la segunda mitad del siglo XIX, cuando empezó a establecerse en las ciudades una dieta un tanto diferenciada de los espacios rurales. Así, los habitantes urbanos pasaron de una dieta consistente en alimentos básicos como el pan, las papas, el tocino, el queso y la mantequilla, elementalmente, a un mayor acceso a alimentos perecederos como el pescado, las frutas y verduras frescas, la leche y la carne, que previamente habían estado un tanto restringidos, ya que las dificultades del transporte antes de la llegada del ferrocarril y lo complicado de su conservación antes de las tecnologías frigoríficas los encarecía considerablemente¹⁵⁴.

Cabe preguntarse si este fenómeno fue extensivo a las ciudades americanas y si efectivamente se dieron modificaciones fundamentales en la alimentación en este lado del Atlántico. Aparentemente, la historiografía no ha explorado demasiado ese tema para las últimas décadas del siglo XIX en América, aunque insistentemente ha tratado demostrar la intención europeizante de las élites urbanas en aspectos como el alimentario. Algunos autores se han concentrado en el análisis de los recetarios, los menús de establecimientos para la venta de alimentos y los banquetes de diversas festividades para varias ciudades americanas, y en lo general han mostrado la influencia francesa que poseen,¹⁵⁵ pero también han dejado ver que esta tendencia permeó fundamentalmente en los núcleos de mayor urbanización y que no todos los grupos sociales participaban por igual de dicha adaptación, sino que coexistieron diversos estilos de alimentación en un mismo espacio urbano.

Muchos de estos estudios sobre la europeización de las élites en el tema de los alimentos han aludido a una modernización alimentaria, que parece haber permeado prácticamente todos los núcleos urbanos americanos. Como se verá más adelante, en Morelia se replicó esta tendencia entre un grupo selecto que tendió a adoptar ciertos patrones alimentarios de estilo francés que se encontraban especialmente presentes en las comidas festivas y fuera del hogar. Sin embargo, resulta más complicado detectar los cambios alimentarios que permearon entre los grupos populares.

¹⁵⁴ Díaz Rodríguez, José María, La Revolución Industrial británica. Notas para su estudio historiográfico, en *Studia Zamorensia*, segunda etapa, vol. VII, 2004, p. 346.

¹⁵⁵ Véanse trabajos como Páez Constenla, Roberto, Alimentos, vida cotidiana y modernidad en sociedades provinciales del siglo XIX: el afrancesamiento gastronómico en La Serena y Concepción, Chile. *Anuario del IEHS* núm. 13, 1998, pp. 357-367; Remedi, Fernando J., Modernidad alimentaria y afrancesamiento. Ciudad de Córdoba (Argentina) en el tránsito del siglo XIX al XX. *Historia Crítica*, núm. 65, 2017, pp. 71-92; Barceló Quintal, Raquel, Los cocineros y pasteleros franceses en la ciudad de México: la modernidad en la mesa durante el porfiriato. *Cuadernos de Nutrición* 35, núm. 2, 2012, pp. 46-56.

Estudios más profundos sobre Latinoamérica han intentado detectar variaciones en los consumos de los habitantes urbanos; uno de ellos refiere el caso de Córdoba, en Argentina, donde Fernando J. Remedi ha identificado que los grupos acomodados empezaron desde el decenio de 1870 a sustituir sus patrones por los de la cultura francesa, recortando un poco su ingesta de carne, reemplazando paulatinamente los vinos locales por los franceses, dejando un poco de lado la utilización de la grasa para emplear aceites y sustituyendo parcialmente al maíz por el arroz, y al mate por el café. El autor detecta una pequeña influencia inglesa e italiana y asocia los cambios tanto a la mayor disponibilidad de productos alimenticios de diferentes procedencias, como al constante contacto que implicaron las migraciones europeas a Argentina por aquellas décadas. Esto implicó un intercambio recíproco mucho más notorio en la capital provincial cordobesa que en las zonas más alejadas, casi excluidas del proceso de “deslocalización” alimentaria que plantea el autor¹⁵⁶.

La influencia tanto de la mayor disponibilidad de productos alimenticios como de la presencia de la inmigración europea pudo haber incidido en la alimentación de diversas ciudades¹⁵⁷. Además, la difusión de ciertas ideas sobre el carácter nutricional de los alimentos, los adelantos en la conservación e incluso el deseo de emulación pueden considerarse algunos factores de cambio; sin embargo, no debemos perder de vista que los posibles cambios no pueden percibirse como únicos ni uniformes, pues la alimentación también implicó una clara diferenciación de la dieta entre los distintos grupos sociales, ya que también entra en juego un factor económico que condiciona el acceso a los alimentos.

Para el caso de Barcelona, por ejemplo, Xavier Cussó argumenta que las clases populares tenían una dieta tradicional basada en la trilogía mediterránea (cereales, aceite y vino), que llegaba a incorporar legumbres, patatas, fruta, verdura, pescado fresco o en conserva, grasas animales y, en menor proporción, productos de origen animal como la carne, la leche o los huevos; en tanto, entre los grupos más acomodados existía una dieta más

¹⁵⁶ Remedi, Fernando Javier, 2004, pp. 62-116.

¹⁵⁷ Véase por ejemplo el estudio de Alia Mondragón que muestra la difusión, entre los crecientes grupos obreros de Nueva York, de una serie de recetas baratas que, sin dejar de ser una sugerencia, incorporaban la influencia francesa y algunos productos de uso común para alemanes, británicos e italianos. Mondragón Moreno, Alia, “Festines transatlánticos: ideas sobre la cocina de la ciudad industrial de Nueva York a finales del siglo XIX”, en Souto, Matilde, Salmerón, Alicia y Meyer, Leticia (coord.), *Hacia una historia global e interconectada*, México: Instituto Mora / Universidad Nacional Autónoma de México / Facultad de Filosofía y Letras, 2017, pp. 243-276.

diversificada, con una presencia importante de productos de origen animal u otros de importación como el azúcar, el café, el té o el chocolate¹⁵⁸.

En un estudio centrado en la vivienda y la alimentación de las clases populares de Buenos Aires, Leandro Gutiérrez encontró que el consumo de carne, elemento por excelencia de las exportaciones argentinas, era considerablemente elevado hasta principios del siglo XX, cuando comenzó a descender en razón de un aumento sostenido de precio. De acuerdo con el autor, lo que ocurrió fue una reorientación de los recursos de las clases populares de la carne hacia el pan, cuyo consumo se fue incrementando paulatinamente¹⁵⁹.

En el caso mexicano, el trabajo clásico de John Coatsworth sobre la producción de alimentos durante el porfiriato ha dejado ver, a partir de cálculos de producción para consumo interno, la posibilidad de que el descenso en la producción per capita de maíz y frijol para los últimos años del siglo XIX haya significado su sustitución por otros elementos como la carne, pero principalmente por una dieta más variada en cuanto a frutas y verduras, así como por productos elaborados de trigo, especialmente por el notorio aumento de su producción per capita entre 1897 y 1907¹⁶⁰.

En la ciudad de Morelia parece que esta proposición es aceptable, pues aparentemente el consumo de algunos alimentos como el pan y el café tendió a aumentar, o al menos eso hace notar una especie de queja publicada en 1897 en *El comercio de Morelia*; en ella, el autor hacía notar que, contrario a la costumbre de hacía quince años, la gente, en lugar de tomar cotidianamente el “nutritivo atole”, tomaba “café aguado”, y se comían “galletas de harina de trigo o pan mal hecho, porque las mujeres de ahora no son tan tontas como las de antes que se pasaban la vida moliendo maíz en el metate”¹⁶¹. En ambos casos el autor refiere la mayor facilidad que representaba preparar o adquirir los nuevos productos frente a los de uso más tradicional como un elemento que propiciaba el aumento en su consumo. En cualquier caso, si los grupos populares incrementaron su consumo de pan y café, esto habría

¹⁵⁸ Cussó Segura, Xavier, “Evolución y diferenciación social de la dieta”, en *Alimentar la ciudad...*, 2013, p. 53.

¹⁵⁹ Gutiérrez, Leandro, Condiciones de vida material de los sectores populares de Buenos Aires, 1880-1914, en *Siglo XIX, revista de historia*, año 3, número 6, julio-diciembre de 1988, pp. 61-64.

¹⁶⁰ Coatsworth, John H., Anotaciones sobre la producción de alimento durante el porfiriato, *Historia Mexicana* 26, núm. 2, 1976, p. 185.

¹⁶¹ *El Comercio de Morelia, semanario de comercio y anuncios*, segunda época, tomo V, número 121, 19 de marzo de 1897, pp. 3-4.

ocurrido con una reducción de su consumo de atole y tortillas, lo que pudo haber ocurrido solo hacía los últimos años del siglo XIX y principios del XX.

Por otro lado, las diferencias alimentarias no eran solo entre los productos consumidos por los diferentes grupos sociales, sino también en las calidades y en las proporciones en que se consumían. El ejemplo del consumo de leche es muy ilustrativo en las ciudades inglesas, pues mientras al iniciar el siglo XX en los distritos más ricos de Londres el consumo anual por habitante se situaba entre los 130 y 155 litros, en los barrios más pobres este no llegaba a los 20 litros; en tanto, en los distritos ricos de Manchester la cifra superaba los 100 litros anuales por persona, y en uno de habitantes obreros el consumo medio anual rondaba los 40 litros¹⁶².

En el caso de Morelia, se puede inferir que productos como la leche pudieron ir adquiriendo una mayor presencia en la dieta de los habitantes urbanos para los años finales del XIX y principios del XX, aunque esto es difícil de asegurar. Todavía para la década de 1890 el consumo de leche tenía una fuerte asociación con la alimentación para enfermos, e incluso la venta de leche esterilizada comenzó a realizarse en la Gran Farmacia Central y Droguería, donde podía encontrarse “leche químicamente pura para los enfermos delicados, a cualquier hora del día”¹⁶³, además de que para los últimos tres años del XIX la leche comenzó a aparecer en los reportes del Ayuntamiento sobre precios de los principales productos de consumo en Morelia.

Al menos en las ciudades europeas y muy posiblemente en las americanas, para las últimas décadas del siglo XIX, parece haberse dado un incremento en el consumo de productos de origen animal, principalmente de la carne y paulatinamente también de la leche. Este tema se convirtió para entonces no solo en una realidad visible, sino en un tema de debate público en el que se insertaron los cambios en los conocimientos médicos sobre la salud y la higiene de los alimentos.

¹⁶² Pujol, Josep, Nicolau, Roser y Hernández Adell, Ismael, El consumo de leche fresca en Cataluña entre mediados del siglo XIX y 1935: la difusión de un nuevo alimento, *Historia agraria: Revista de agricultura e historia rural*, núm. 42, 2007, p. 310.

¹⁶³ *El Comercio de Morelia, semanario de comercio y anuncios*, segunda época, tomo II, número 7, 30 de marzo de 1894, p. 1, y números susecuentes.

El control sanitario

Desde la primera mitad del siglo XIX varios gobiernos europeos comenzaron a implementar medidas veterinarias como parte de sus políticas de salud pública. Dado el incremento en el consumo de carne, este tópico fue adquiriendo mayor importancia; sin embargo, para el decenio de 1860, cuando el estímulo del ferrocarril aceleró el comercio, también se aceleró la dispersión de enfermedades y el tráfico de carnes contaminadas. Para entonces, el ganado ruso, que llegaba a varios países de Europa, era señalado como el propagador de la peste bobina que provocó el sacrificio de ganado infectado en el decenio de 1870¹⁶⁴. Se trató de un periodo en el que los gobiernos se dieron cuenta de que la preocupación por la salud de los animales y la sanidad de la carne, y en general de los alimentos, no era un tema únicamente de políticas internas.

Algunos países optaron por centralizar los servicios de inspección, como Bélgica y Alemania, otros adoptaron inspecciones no muy rigurosas que facilitarían las exportaciones, como Dinamarca, y otros más dejaron en manos de las autoridades locales los servicios de la inspección sanitaria, como Gran Bretaña y Francia. Por otro lado, en Estados Unidos, la única inspección necesaria era la de las carnes saladas de cerdo, hasta 1891, cuando la inspección se volvió obligatoria¹⁶⁵. Paulatinamente, la inspección sanitaria de los productos animales se fue haciendo extensiva a otros países y las políticas de higiene y sanidad más rígidas fueron permeando en todas direcciones.

Para el último cuarto del siglo XIX se dieron algunos avances científicos y médicos que incidieron en el control sanitario de los alimentos y en las políticas de higienismo. En ese periodo, las viejas doctrinas chocaron con las nuevas y las enfermedades transmisibles comenzaron a asociarse con microorganismos patógenos específicos¹⁶⁶. Los avances implicaron el desarrollo de técnicas como la pasteurización, la antisepsia y la promoción de instituciones de investigación y laboratorios creados en las ciudades más importantes de varios países.

En el caso español, si bien las administraciones municipales habían tenido bajo su jurisdicción el control sobre la calidad de los alimentos desde antes del siglo XIX, fue hasta

¹⁶⁴ Zylberman, Patrick, 2004, pp. 3-4.

¹⁶⁵ Zylberman, Patrick, 2004, p. 8.

¹⁶⁶ Martínez, Báez, Manuel. *La salud en México antes y después de la Revolución de 1910*, México, El Colegio Nacional, 2010, pp. 35-36.

mediados de esa centuria que el nuevo Estado liberal delegó gran parte de la responsabilidad de la salud pública, específicamente del control sanitario de los alimentos, a las administraciones provinciales y municipales. De este modo, los dirigentes de las provincias, los alcaldes y los subdelegados de medicina, farmacia y veterinaria se convirtieron en los responsables de la política sanitaria. En Barcelona, los veterinarios obtuvieron la prerrogativa para controlar la inspección de carnes en los mataderos, espacios que los propios veterinarios en colaboración con ingenieros y arquitectos trataron de mejorar e higienizar, como pasó con el matadero construido a finales del siglo¹⁶⁷. De hecho, las políticas sanitarias también fueron factor para la remodelación y construcción de los mercados referidos líneas arriba, pero no fueron los únicos espacios condicionados por las políticas de sanidad e higiene; con el aumento en el consumo de leche también aumentó el número de vaquerías, primero en el área urbana y luego en las comarcas limítrofes, precisamente porque el Ayuntamiento barcelonés hizo más estrictas las condiciones higiénicas de estos espacios y forzó su traslado a los barrios menos poblados¹⁶⁸.

En México, para finales del XIX, en cada capital de estado existía un Consejo Superior de Salubridad, entre cuyas atribuciones esenciales tenía “la higiene municipal en cuanto al ambiente material, de vigilancia de los alimentos, de medidas elementales de desinfección y de aislamiento en casos de enfermos infectocontagiosos y la constante y muy notoria de la vacunación antivariolosa”¹⁶⁹. De manera general, los servicios sanitarios en los estados estaban a cargo del Ejecutivo y del Consejo de Salubridad, mientras que en los distritos la responsabilidad recaía en las Juntas de Sanidad y en los empleados a los que se les asignara alguna comisión. Como auxiliares de la administración sanitaria estaban los prefectos, los Ayuntamientos y los presidentes municipales, los médicos que laboraran en hospitales dependientes del gobierno, las comisiones municipales de sanidad, los encargados de administrar la vacuna, los inspectores de mercados y abastos, el abogado consultor, el veterinario y el perito arquitecto, cuando fuese requerida su intervención¹⁷⁰.

¹⁶⁷ Puigvert, Joaquim M., “El control sanitario”, en *Alimentar la ciudad...*, 2013, pp. 50-51.

¹⁶⁸ Pujol, Josep, Nicolau, Roser y Hernández Adell, Ismael, 2007, p. 313.

¹⁶⁹ Martínez Báez, Manuel, 2010, p. 33.

¹⁷⁰ Zavala Ramírez, María del Carmen, *El arte de conservar la salud en el porfiriato. Higiene pública y prostitución en Morelia*, Morelia, México, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2010, p. 47.

Aunque a nivel estatal el Consejo Superior de Salubridad tenía atribuciones en el rubro de alimentos y bebidas –como visitar los expendios de bebidas y comestibles, los mercados y abastos, entre otros establecimientos, para advertir sobre condiciones nocivas para la salubridad¹⁷¹–, eran los municipios los que con frecuencia dictaban normas y mecanismos para controlar y regular la calidad de los alimentos, su venta y la manera de evitar los fraudes en este proceso.

Estas diversas instancias eran las encargadas de dictar los reglamentos y códigos sanitarios que representan la síntesis de muchas de las políticas implementadas en diversos niveles. Por ejemplo, en el caso de México, muchas de las remodelaciones implementadas en los mercados de la capital del país se realizaron atendiendo a las normativas vigentes. En una primera etapa la adecuación de los mercados en términos de higiene se implementó a partir del Reglamento del Consejo Superior de Salubridad de julio de 1879, mientras que el mayor auge en el reacondicionamiento de estos espacios se dio a partir de 1903, cuando se instrumentó la Inspección Sanitaria de Mercados¹⁷².

El caso de la capital michoacana también permite visualizar cómo entre los elementos determinantes de la salud colectiva, el tema de los alimentos se atendió como uno de los de mayor interés sanitario, lo que además influyó en el control ejercido sobre los espacios involucrados en el proceso del abasto y la venta de alimentos. Desde la década anterior al inicio del porfiriato, la prensa moreliana dejó ver su preocupación por la situación de insalubridad. Uno de los argumentos esgrimidos en 1868 eran los numerosos padecimientos causados a la población por “la existencia de no sé que agentes que se suponen en la atmósfera, en las aguas, en los alimentos y quién sabe en cuantas otras cosas”; ante esta situación se percibe el llamado a la administración pública y a los “hombres entendidos” para atender debidamente la salud de los morelianos, particularmente, procurando ciertas condiciones en calles, cloacas, letrinas, tiraderos de basura, hospitales, templos, cementerios, cárceles, establecimientos industriales, depósitos de agua, en el Rastro de la ciudad y en las sustancias y bebidas alimenticias, para que

las cosas que se destinan a satisfacer el apetito, el hambre y la sed de los hombres, a restablecer la salud, o a procurarle ratos de alegría, llenen cumplidamente su objeto y

¹⁷¹ Véase Moreno Cortés, Yeudiel, 2017, pp. 76-77.

¹⁷² Véase Vasallo, Roberta, 2016, pp. 80, 90.

no causen mal. En todo esto, nunca será demasiado el celo que apliquen los funcionarios a quienes compete¹⁷³.

Para 1869, el Congreso del Estado constituyó la Junta de Salubridad, un órgano encargado de procurar la sanidad en la entidad que se encargaría, entre otras atribuciones, de la inspección de espacios como las casas de asistencia, fondas, tiendas, mesones y fábricas¹⁷⁴. Dicha Junta sería sustituida en 1894 por el Consejo Superior de Salubridad de Michoacán, que se encargó de expedir en 1895 el Código Sanitario estatal, en el que uno de los temas centrales fue el de los alimentos y las bebidas¹⁷⁵.

Algunas de las disposiciones en este tema se emitieron a través de los bandos generales para el arreglo de la policía urbana en la municipalidad de Morelia, particularmente porque existía una policía de aseo y salubridad encargada de la limpieza de sitios como los mercados, que entre otras cosas se encargaba de verificar su buen funcionamiento¹⁷⁶. Otras de estas disposiciones se establecieron a través de los reglamentos para el funcionamiento de los mercados urbanos –para el periodo que nos ocupa estuvieron vigentes los de 1870, 1890 y 1891– y para el ramo de carnes –expedidos en 1868 y 1899.

Si bien los reglamentos se centran en una serie de disposiciones relativas a la disposición de espacios, las labores de los funcionarios y la recaudación, también incluyen el tema del control sanitario de los alimentos y las sanciones específicas aplicables en el caso de la venta de alimentos en mal estado; ejemplo de ello es que quien maliciosamente vendiera fruta, carne, pescado y en general toda clase de efectos en descomposición, sería acreedor a una multa de uno a cinco pesos, o de cinco a quince días de prisión, además de que se procedería en el acto a destruir y mandar tirar los mencionados efectos¹⁷⁷.

Por otro lado, los reglamentos en el ramo de carnes, que marcaban las condiciones para la introducción del ganado a la ciudad, la matanza y el comercio de los productos cárnicos, así como los funcionarios que debían inspeccionar todo lo anterior y las sanciones

¹⁷³ Uribe Salas, José Alfredo, 1993, pp. 63-71. El texto original aparece bajo el título Insalubridad del clima de Morelia y se publicó entre marzo y abril de 1868 en el periódico *El Constitucionalista*, año I, núm. 26-32.

¹⁷⁴ Tavera Alfaro, Xavier, *Morelia en la época de la república restaurada (1867-1876)*, vol. 2, Morelia, México, Instituto Michoacano de Cultura / El Colegio de Michoacán, 1988, p. 21.

¹⁷⁵ Código Sanitario del Estado de Michoacán de Ocampo, Morelia, México, Escuela Industrial Militar Porfirio Díaz, 1895.

¹⁷⁶ AHMM, Fondo Independiente I, caja 137, expediente 1, año 1870-1892.

¹⁷⁷ AHMM, Fondo Independiente I, caja 157, expediente 96, año 1891.

aplicables, establecían también que los establecimientos debían contar con la más escrupulosa limpieza, pues tener efectos corrompidos o que causaran mal olor representaría una falta contra la salud pública por la que se podía aplicar una multa de uno a 10 pesos¹⁷⁸.

Algunos informes rendidos por el comisionado del ramo de carnes y el agente del Consejo de Salubridad respecto las visitas practicadas a las carnicerías dan cuenta de lo recurrente que era encontrar residuos de carnes en putrefacción; incluso se propuso que, a fin de que el público supiera el estado que guardaban los expendios de carne y pan en la municipalidad, y para que sirviera como estímulo y correctivo a los dueños de los establecimientos, los informes de los lugares inspeccionados fuesen publicados en *El Periódico Oficial* y en *La Libertad*¹⁷⁹.

Contar entonces con establecimientos higiénicos era importante para la autoridad, y la propagación de algunos conocimientos médicos a través de la prensa parecen reforzar esta idea, pues como cita un número de *La Libertad* de 1898,

toda carne en mal estado o en descomposición, ingerida en nuestro organismo tiene que producir indispensablemente desórdenes orgánicos, por la gran cantidad de ácidos que contiene, mezclados con el jugo gástrico, dan lugar a fermentaciones e impide que se verifiquen las funciones de absorción de las sustancias grasas. Siendo la digestión uno de los fenómenos más importantes para la vida es indudable que estas causas son suficientes para producir en el organismo humano un estado patológico, el principio de casi todas las enfermedades internas, producidas por las fiebres y el desorden gástrico, siendo las primeras como las segundas, capaces de aniquilar en muy pocos días al ser más fuerte¹⁸⁰.

Otros establecimientos destinados a la venta de alimentos en Morelia también fueron objeto de inspecciones. Por ejemplo, el reporte de inspección de expendios de bebidas y comestibles, que el inspector de mercados realizó en 1892, muestra anomalías como la venta de leche adulterada con agua o ligeramente fermentada¹⁸¹, mientras que en 1896, una inspección a las panaderías de la ciudad arrojó que, a excepción de un par de ellas, todas se encontraban “en pésimas condiciones de aseo, especialmente la que se halla en la plaza de la Paz, por tener un inodoro muy cercano á las oficinas”¹⁸².

¹⁷⁸ Villalobos Guzmán, José Eugenio, *Cánones, ordenanzas, bandos, leyes, reglamentos, decretos y avisos del consumo de la carne en Valladolid-Morelia*, Morelia, México, Ayuntamiento de Morelia, 2007, pp. 133-137.

¹⁷⁹ AHMM, Fondo Independiente I, caja 168, expediente 60b, año 1896.

¹⁸⁰ *La Libertad*, año VI, tomo VI, núm. 20. 17 de mayo de 1898, p. 1.

¹⁸¹ AHMM, *Libro de Secretaría 314*, expediente 12, año 1892.

¹⁸² AHMM, Fondo Independiente I, caja 168, expediente 60, año 1896.

Recapitulando, podemos considerar que el último tercio del siglo XIX y la primera década del XX, las ciudades del mundo occidental, aunque con ritmos disímiles, experimentaron una serie de cambios motivados por los efectos de la Revolución Industrial, entre los que destacan la revolución en los transportes, los cambios en la esfera productiva y en el comercio, y un aumento sin precedentes de la población urbana, que implicó una serie de demandas crecientes en las áreas urbanas.

Estas dinámicas trajeron consigo un proceso de modernización urbana que implicó alteraciones en el tema de la alimentación, que se relacionan con varios fenómenos: con un abastecimiento más extendido a partir de productos de procedencias diversas; con un cambio en la forma en la que la población satisfizo sus necesidades alimentarias, teniendo que recurrir para ello al mercado; con la adaptación de los espacios para la adquisición de comestibles; con la preocupación de las autoridades de diversos niveles por la higiene y la sanidad y, consecuentemente, con modificaciones en los consumos y las dietas de los habitantes urbanos, entre quienes la alimentación significó un motivo de diferenciación social.

La segunda mitad del siglo XIX atestiguó algunos cambios en las formas de abasto, pues con la dinamización de los transportes y la demanda creciente de una masa de habitantes urbanos en aumento, era posible y necesario recurrir a productos más lejanos cada vez. En lo general, se dio un proceso creciente de integración del mercado mundial de cereales, derivado del abaratamiento en el costo de transportación terrestre y marítima. Las ciudades europeas fueron las mayores receptoras, no solo de granos, sino también de carnes procedentes de América, cuyo traslado se revolucionó gracias a los sistemas de refrigeración. Estos productos americanos tuvieron buenos niveles de consumo en algunas ciudades de Europa, especialmente porque sus costos solían ser más reducidos que los de producción local.

Además de las dinámicas de abasto, algunas características de la venta de alimentos también se modificaron, especialmente en lo que respecta a los mercados urbanos. Estos tendieron a una mayor ordenamiento y a emplear tecnologías de construcción inspiradas en el modelo francés que pronto se propagaría, en mayor o menor medida, por todas las ciudades del globo. Los nuevos mercados no solo incorporaron construcciones de hierro, sino que

también emplearon una forma de distribución que agrupaba a los vendedores por géneros de venta y procuraron la iluminación y ventilación adecuadas para mantener la higiene.

Este último fue otro factor de suma importancia en la alimentación de finales del siglo XIX, ya que como nunca antes, la higiene y la sanidad alimentarias fueron preocupaciones de las autoridades de diversos niveles que repercutieron en políticas encaminadas a garantizar que los establecimientos fuesen higiénicos y que los alimentos que se vendían estuviesen en buen estado, especialmente los cárnicos. Se trató de un interés presente en prácticamente todas las ciudades de Occidente y que se relaciona también con factores como los avances de la ciencia médica y el aumento en el consumo de alimentos de origen animal.

Este incremento en el consumo de carne, leche y otros productos de origen animal se ha documentado para varias ciudades europeas y, aunque representa un cambio notorio en los hábitos alimenticios, no parece ser un cambio generalizado. Dicho aumento parece haber sido experimentado por los sectores sociales más acomodados, que tendieron a adoptar una dieta más diversificada. Esto puede asemejarse en cierto sentido a lo ocurrido de este lado del Atlántico respecto a las variaciones en la dieta de las élites, que para entonces tendieron a adoptar patrones de la alimentación europea, particularmente francesa. La influencia europea sería limitada y poco habría influido en los estratos más bajos de la sociedad, cuya alimentación requiere más estudios que permitan apreciar este complejo mundo para finales del siglo XIX.

Estos parecen ser rasgos generalizados de las dinámicas del periodo que tuvieron cierto grado de influencia en las ciudades mexicanas, incluida la capital michoacana, donde, por ejemplo, se dieron procesos de modernización tendientes a renovar la red de mercados bajo los patrones europeos, aunque sin mucho éxito; se promovió un mayor control de la higiene y la sanidad de los alimentos, y de los establecimientos dedicados a ello; se trastocaron algunos de los mecanismos habituales de abastecimiento y se pudieron haber modificado paulatina y ligeramente las dietas de los habitantes. Las circunstancias particulares del abasto y el consumo de alimentos en Morelia son el tema que abordamos a continuación.

Capítulo 2. El abasto y la disponibilidad de alimentos



La problemática alimentaria es un tema tanto de disponibilidad de alimentos como de acceso a ellos; este capítulo se centra en el primero de estos aspectos. El objetivo de este apartado es exponer la disponibilidad de productos alimenticios y la forma en la que llegaban al consumidor a través del mercado urbano. Por un lado, se muestra la articulación del abasto urbano moreliano durante el porfiriato para visualizar el arribo de productos alimentarios a la ciudad y, por otro, se aborda su puesta en venta dentro de diversos espacios a los que acudía el consumidor para adquirirlos.

Partimos del supuesto de que para las últimas décadas del siglo XIX y la primera del XX, la parte relacionada con la disponibilidad de alimentos en Morelia estaba prácticamente garantizada a partir de un abastecimiento constante y diverso, tanto por su composición como por su procedencia, aunque con momentos de dificultades. Para entonces, el comercio de la ciudad consistía en “la compra y venta de efectos extranjeros y del país; los productos de la Tierra Caliente y los de las haciendas inmediatas a la ciudad se depositan en la plaza y son objeto de transacciones de importancia”¹⁸³. Morelia, como muchas otras las ciudades, contaba con un activo intercambio de mercancías que llegaban desde distintos puntos y que permitían satisfacer las necesidades de los habitantes urbanos.

Como refiere Max Weber, toda ciudad puede considerarse “una aglomeración en la cual la mayor parte de sus habitantes viven de la industria y del comercio, y no de la agricultura”¹⁸⁴. Esto no significa que las actividades agropecuarias en pequeña escala no existan, sino que no son a las que se dedica la mayor parte de la población, que debe ser capaz de satisfacer una parte sustancial de sus necesidades en el mercado local con las mercaderías que dicha población y las de los alrededores inmediatos hayan producido y procurado para su intercambio. Hablar de ciudad es hablar de un lugar de mercado, con la existencia de intercambios comerciales regulares y cotidianos que son parte esencial de los modos de vida

¹⁸³ *Gaceta Oficial del Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo*, tomo III, núm. 274, 20 de mayo de 1888.

¹⁸⁴ Weber, Max, *La Ciudad*, Madrid, España, La Piqueta, 1987, pp. 4-5.

de sus habitantes, lo cual se posibilita gracias a la vinculación de diferentes escalas espaciales, esencialmente del espacio urbano y el área rural.

2. 1. Campo y ciudad. La producción agropecuaria y el abastecimiento urbano

Ninguna ciudad se encuentra aislada ni es capaz de subsistir por sí misma; todas ocupan un sitio dentro de un espacio regional, nacional e internacional y organizan relaciones con espacios más amplios. Son estas relaciones, construidas en diferentes escalas espaciales, las que les permiten recibir lo necesario para la subsistencia de sus habitantes. Lo que interesa ver ahora es cómo Morelia se relacionaba con estos espacios y dónde se producían los alimentos que eran llevados a la ciudad para cubrir las necesidades de los habitantes.

Si bien aquí no se pretende hacer un análisis minucioso de la procedencia de todos y cada uno de los productos alimenticios que ingresaban a Morelia durante el porfiriato, sí se pretende mostrar un panorama general de las áreas de abastecimiento regional y de los productos procedentes de más allá de los límites estatales y nacionales. Tenemos en cuenta que la red de intercambios es compleja y que incluye diversas escalas espaciales como la propia ciudad, la zona circundante, el espacio regional, el área nacional y los espacios a los que se puede vincular gracias a las rutas internacionales. Esto permite el aprovisionamiento desde los productos más básicos como el maíz, hasta los más elaborados como los enlatados, por citar un ejemplo.

Este juego de relaciones en diferentes escalas espaciales que han posibilitado el abasto de las ciudades ha tratado de explicarse a partir de varios modelos propuestos desde la geografía y la economía¹⁸⁵. Lo que hay de común en todos ellos es su reflexión sobre los orígenes y las distancias, así como sobre las dinámicas que se imponen a las áreas de producción y las formas en las que se abastecen las ciudades desde lugares lejanos e inmediatos. En ese sentido, encontramos interesante y útil la propuesta construida por Gerardo Martínez a partir de tres modelos de abasto urbano: el concéntrico, el axial y el dendrítico, a los que considera complementarios para articular lo que denomina un sistema de engranajes que contempla la producción del propio centro urbano, el poder de los círculos

¹⁸⁵ Entre los modelos pueden contarse el concéntrico desarrollado en el siglo XIX por el alemán Johann von Thünen, quien diseñó un modelo explicativo de la localización de los cultivos en un espacio en torno al mercado en el que se intercambiarían los productos, representado por la ciudad, o el dendrítico, propuesto desde la economía y basado en diversas etapas de intermediación.

concéntricos, el incentivo de las líneas de transporte a grandes distancias y el papel que juegan diversos centros mayoristas¹⁸⁶.

Aunque el estudio de Martínez se centra especialmente en el siglo XX, consideramos que incluso para analizar el abasto a finales del siglo XIX y principios del XX, modelos como el concéntrico, desarrollado en el siglo XIX por el geógrafo alemán Johann von Thünen, resulta insuficiente para abordar el universo del abasto, especialmente ante el arribo de sistemas de transporte como el ferrocarril –y posteriormente los automotores– que, siguiendo un gran eje (modelo axial) aumentó la posibilidad de conducir comestibles desde sitios lejanos, sin desactivar la producción local y regional, pero sumándose a canales (modelo dendrítico) formados entre grandes ciudades, particularmente la Ciudad de México con centros distribuidores medianos, como Morelia, y con regiones productoras especializadas, pero también con otros centros medianos con los que se establecieron relaciones comerciales¹⁸⁷.

La producción en la ciudad

Partamos de la ciudad. Durante el porfiriato Morelia era, como ahora, la capital y principal centro urbano del estado de Michoacán. Era un centro urbano en el que se comercializaban productos de diversas procedencias; algunos de origen local, otros de diferentes regiones del estado, del país e incluso del extranjero; sin embargo, en términos de posibilidades de producción, el espacio urbano como tal puede considerarse limitado. Aunque pudiera pensarse que el impulso industrial desplazó la actividad agropecuaria urbana, la actividad industrial moreliana se limitó a algunas fábricas de hilados y tejidos, y establecimientos en los que se fabricaban puros, cigarros, sombreros, jabón y cerillos, así como adobes, tejas, ladrillos y loza corriente; la mayoría de ellos pueden considerarse talleres artesanales, antes que verdaderas fábricas. En materia alimentaria son contados los establecimientos de este tipo, si acaso pueden contarse algunas fábricas de pastas y chocolates, algunos molinos de harina y nixtamal, así como varias fábricas de bebidas como aguardiente y cerveza¹⁸⁸, que

¹⁸⁶ Véase Martínez Delgado, Gerardo, *La experiencia urbana. Aguascalientes y su abasto en el siglo XX*, México, Instituto Mora / Universidad Autónoma de Aguascalientes / Universidad de Guanajuato, 2017, pp. 31-37.

¹⁸⁷ Martínez Delgado, Gerardo, 2017, pp. 35-36.

¹⁸⁸ AHMM, Fondo Independiente I, caja 167, expediente 8, año 1892; caja 168, expediente 57, año 1897.

servían sobre todo para el consumo local; además, se fabricaba también el almidón y el sagú de papa y de camote¹⁸⁹. Algunos autores han destacado la existencia de una importante industria: “las conservas y pastas de guayabate, membrillo, durazno, chabacano, etc., etc.; jaleas de todas frutas y multitud de estas conservas tan renombradas y estimadas en toda la República, y aun en el extranjero, a donde se exportan en gran cantidad”¹⁹⁰.

En términos de productos agropecuarios, puede considerarse el aporte de las huertas urbanas que existieron en prácticamente todas las ciudades mexicanas de finales del XIX. Por ejemplo, para el caso de Jalisco, Mariano Bárcena escribió en 1888 que la horticultura era una práctica generalizada en todas las poblaciones a través de huertos pequeños de flores, frutas y hortalizas que se encontraban por lo general dentro de las poblaciones, rodeados por bardas y junto a los árboles frutales, y que alternativamente se sembraban hortalizas para obtener productos diarios¹⁹¹.

En estudio de largo plazo sobre Aguascalientes, Jesús Gómez Serrano ha mostrado la existencia de huertas por toda la ciudad hasta avanzado el siglo XIX, aunque para finales de este pudo constatar un periodo que condujo casi a su extinción a causa de una serie de factores relacionados con las disputas por el agua, el aumento de la población, la emergencia de nuevos hábitos de higiene y, por supuesto, la industrialización. Si bien su desaparición no ocurrió rápido, las huertas urbanas, en el caso de Aguascalientes, fueron “engullidas por el progreso” en el siglo XX, provocando la transformación de zonas típicamente hortícolas en áreas con presencia industrial¹⁹², aunque su fuerte arraigo permitió que algunas de ellas persistieran durante la fase final del XIX.

Seguramente, el caso de Morelia no fue tan diferente y a la vuelta de siglo las huertas urbanas experimentaban una disminución motivada por diversos factores como los enunciados para el caso de Aguascalientes. Lo que tenemos claro es que en Morelia también era común la existencia de huertas y solares; estos por lo general eran terrenos situados en la parte posterior de las viviendas, utilizados para el cultivo de hortalizas y la cría de animales.

¹⁸⁹ AHMM, Fondo Independiente I, caja 160, expediente 8, año 1890.

¹⁹⁰ O’Farril, R. y Comp., *Reseña histórica estadística y comercial de México y sus estados. Directorio General de la República*, México, Imprenta Reina Regente, 1895, p. 171.

¹⁹¹ Bárcena, Mariano, *Ensayo estadístico del estado de Jalisco, referente a los datos necesarios para procurar el adelanto de la agricultura y la aclimatación de nuevas plantas industriales*, México, Gobierno del Estado de Jalisco, 1983, pp. 519-523.

¹⁹² Véase Gómez Serrano, Jesús, *Remansos de ensueño. Las huertas y la gestión de agua en Aguascalientes, 1575-1960*, Aguascalientes, México, Universidad Autónoma de Aguascalientes, 2018.

Para el periodo colonial, Esperanza Ramírez Romero identifica varias categorías respecto a las viviendas, que se relacionan con el nivel social de la población; tres de estas categorías tenían espacios destinados a la cría de animales o a las huertas: las primeras eran las del primer cuadro, generalmente de dos plantas, que en el segundo patio contaban con sitios específicamente dedicados para los animales de carga y la huerta; las del segundo tipo serían de un solo nivel, pero también con un segundo patio que al final tenía pesebres para los animales, y las de tercer tipo, que contaban con un tercer patio destinado a los animales¹⁹³.

Una periodista estadounidense que visitó Morelia a finales de 1881, describió la casa de sus anfitriones, una familia acaudalada, con un patio trasero llamado corral, donde dos caballos de montar y un par de mulas blancas bebían agua en un tanque de piedra, y donde aves de corral y gallos criollos de raza pura extranjera eran atendidos por el anfitrión, a manera de pasatiempo, pero que también eran destinados al consumo¹⁹⁴.

Es difícil saber si todas esas viviendas mantuvieron las prácticas de la crianza de animales y la producción de frutos y hortalizas para las últimas décadas del siglo XIX, pero seguramente muchas de ellas lo hicieron. De acuerdo con el segundo censo general de población, de 1900, parece que las viviendas más céntricas de la ciudad permanecían sin alteraciones sustanciales, aunque también se evidencia la existencia de miles de jacales, 8,182 para ser exactos, dentro del municipio de Morelia¹⁹⁵; estos estaban establecidos tanto a los alrededores del núcleo urbano como en asentamientos rurales cercanos, en los que las condiciones para la producción de algunos productos parecen más propicias.

Para entonces, la producción de hortalizas en solares localizados por varios rumbos de la ciudad pueden corroborarse a partir de la documentación sobre peticiones de mercedes de agua para riego hechas al Ayuntamiento moreliano; estas, sin embargo, parecen irse limitando a las zonas más alejadas de la ciudad. Como ejemplos de ello se han identificado casos por varios rumbos: por el sur encontramos la petición de mercedes de agua para huertas ubicadas dentro del primer cuartel, en las manzanas 33 y 38¹⁹⁶, localizadas cerca del afluente

¹⁹³ Ramírez Romero, Esperanza, *Morelia en el espacio y en el tiempo. Defensa del patrimonio histórico y arquitectónico de la ciudad*, Morelia, Gobierno del Estado de Michoacán, 1985, pp. 42-51.

¹⁹⁴ Hallock Foote, Mary, A Diligence journey in Mexico, *The Century Magazine*, vol. XXIII, núm. 2, enero de 1882, p. 325.

¹⁹⁵ *Censo General de la República Mexicana*, verificado el 28 de octubre de 1900, México, Imprenta y Fototipia de la Secretaría de Fomento, 1905. Uribe Salas, José Alfredo, 1993, p. 48.

¹⁹⁶ AHMM, *Libro de Secretaría 334*, expediente 16, años 1896-1897; *Libro de Secretaría 329*, expediente 42, años 1895-1896.

del río Chico. Por el norte podemos ubicar un solar identificado como de Las Lechugas, en lo que anteriormente había sido un paseo del mismo nombre; a este predio se le concedió el uso de cierta cantidad de agua para riego, ya que anteriormente había empleado el líquido que pasaba por algunas cloacas de edificios públicos de la ciudad, lo que generaba temor por la posible contaminación de las verduras que se producían en el terreno indicado y que se comerciaban en los mercados de la ciudad¹⁹⁷. También se han identificado otros solares con producción de hortalizas que fueron objeto de algunos arrendamientos, como uno situado en lo que se denominaba como pueblo de Santiaguito, localizado en el extremo norte de la capital michoacana¹⁹⁸.

Difícilmente podemos saber con exactitud lo que se cultivaba en estos espacios y los volúmenes de su producción; sin embargo, los reportes de algunos productos de consumo en la capital michoacana muestran que el área urbana era el sitio de producción de calabazas, camotes, cilantro, chilacayotes, elotes, guayabas, higos, jícamas, joconoxtles, limas, manzanas, membrillos, mezquites, pepinos, perones, tunas y zapotes, entre otros, que se incorporaban con regularidad al mercado local¹⁹⁹; incluso, de acuerdo con la *Memoria de Gobierno* de 1892, la producción de legumbres en la ciudad se estimaba en 3,600 cargas anuales²⁰⁰, es decir, 300 cargas mensuales, que podrían representar 10 diarias –1,380 kilogramos–, lo que muestra que más allá del mero autoconsumo familiar, varias huertas de la ciudad producía en una escala reducida diferentes insumos para el mercado urbano.

Los productos michoacanos

Si ampliamos la mirada más allá de los límites la ciudad, debemos mencionar que Morelia se sitúa en el espacio geográfico ocupado por el valle de Guayangareo, en el centro-norte del estado²⁰¹, y dentro de una región en la que el clima, la calidad de la tierra, el fácil acceso al agua y su colocación entre dilatados y fértiles valles le concedieron una situación geográfica favorable para el desarrollo de diferentes unidades productivas dedicadas a actividades agrícolas y ganaderas, lo que de alguna manera facilitaba el abastecimiento de productos de

¹⁹⁷ AHMM, *Libro de Secretaría 302*, expediente 81, año 1889.

¹⁹⁸ AHMM, Fondo Independiente I, caja 131, expediente 10, año 1877.

¹⁹⁹ AHMM, *Libro de Secretaría 313*, expediente 110, año 1891-1894.

²⁰⁰ *Memoria sobre la administración del Estado de Michoacán de Ocampo durante los dos primeros años del C. Aristeo Mercado*, Morelia, México, Imprenta del gobierno a cargo de José R. Bravo, 1892.

²⁰¹ Uribe Salas, José Alfredo, 1993, p. 1.

ambos tipos al espacio urbano. La existencia de dos ríos cercanos, junto con los manantiales de las inmediaciones, resultó benéfica para los terrenos de cultivo de ranchos, haciendas y huertas próximas, propiciando también la abundancia de maderas para construcción y la obtención de leña²⁰².

Más allá de los límites arquitectónicos de la ciudad y alejándonos un poco de la delimitación marcada por los ríos y las garitas, se extendían amplios terrenos en los que existían numerosas haciendas y ranchos cuya producción agroganadera alimentaba directamente el mercado de consumo ubicado al interior del área urbana. Los cultivos básicos que se obtenían dentro del esquema rancharo y hacendario de la región de Morelia constituían alimentos de uso cotidiano para la población; en lo general, estas unidades productivas se dedicaban al cultivo de cereales, frutos, legumbres y hortalizas, a la par de la cría de ganado²⁰³. Algunas de las haciendas ubicadas en el municipio de Morelia y en el valle de Tarímbaro, cuya función esencial era la de abastecer el mercado urbano, se muestran a continuación (véase Cuadro 2).

²⁰² Rivera Cambas, Manuel, 1985, Tomo III, p. 439.

²⁰³ López Núñez, Ma. Del Carmen, "Espacio y significado de las Haciendas en la Región de Morelia: 1880-1940" en Ettinger McEnulty, Catherine R., (coord.), *Michoacán: arquitectura y urbanismo, nuevas perspectivas*, Morelia, México, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2004, p. 84.

Cuadro 2
Haciendas de las inmediaciones de Morelia

Hacienda	Propietario	Productos Principales
Atapaneco	Manuel María Solórzano	Maíz, trigo, terreno pastal
El Rincón	Jesús Ortíz	Maíz y trigo
Irapeo	Miguel Estrada	Maíz, trigo, caña de azúcar
Itzicuaró	Rafael Calderón	Maíz, trigo y cebada
La Goleta	Manuel María Solórzano	Maíz, trigo, vetas de cal
La Huerta	Ramón Ramírez	Maíz, trigo, terreno pastal/ un molino de trigo
La Soledad	Félix Lemus Olañera	Maíz, cebada y garbanzo
Quinceo	Macedonio Mejía	Maíz y trigo

Haciendas del valle de Tarímbaro

El Calvario	Baldomero de los Heros	Maíz, trigo, madera
El Colegio	Luis G. Dávalos	Maíz, trigo, terreno pastal
Guadalupe	Luis G. Sámano	Maíz, trigo, morera, terreno pastal / molino de trigo
La Magdalena	Feliza Navarrete	Maíz, frijol, madera, alfalfa, cebolla, papa y legumbres
La Noria	Luis Iturbide	Maíz, frijol, terreno pastal
San Agustín	Dagoberto Ortíz	Maíz, madera
San José	Luciano Morales	Maíz, madera, terreno pastal
Uruétaro	Antonio del Moral	Maíz, trigo, terreno pastal

Fuente: Censo Estatal de 1882 contenido en *Memoria Presentada a la Legislatura del Estado de Michoacán de Ocampo*, 1882, apéndice 3, p. 57; *Memoria Presentada a la Legislatura de Michoacán*, 1883, pp. 57, 86-87; *Memoria sobre los diversos ramos de la administración Pública*, 1889, Anexo, Noticias Estadísticas número 2. *División territorial de la República Mexicana*, 1900, pp. 5-58; *División territorial de los Estados Unidos Mexicanos*, 1910, pp. 13-102.

El Cuadro 2 muestra varias haciendas en las que existía el cultivo regular de algunos cereales y granos, así como la producción de maderas, y en las que se mantenía con regularidad la cría de ganado, especialmente el vacuno. Todos estos espacios contribuían con su producción agrícola y ganadera al abasto de la ciudad, por ejemplo, el valle de Tarímbaro, que desde siglos atrás había sido un proveedor natural de productos agrícolas al mercado urbano de Morelia, fue un abastecedor importante durante el porfiriato. Esta zona,

relativamente cercana a la capital estatal carecía de una actividad comercial de grandes alcances, en gran medida por lo limitado de las comunicaciones, y aunque parte de los productos se distribuían en la propia localidad, la mayor parte de ellos era trasladada a la capital del estado para su comercialización²⁰⁴.

En las fincas del valle de Tarímbaro se cosechaban con regularidad y en grandes volúmenes productos como el maíz, el frijol, el trigo, la cebada y el garbanzo, que tenían una amplia demanda y eran productos de consumo casi generalizado en Morelia. En menor medida se cultivaban productos como el haba o el chícharo, cuyo consumo también debió ser amplio, pero no equiparable al de los productos referidos líneas arriba. El pulque de esta zona era otro producto de amplia comercialización en la capital michoacana y también era parte del aporte que esta zona localizada al norte de la ciudad hacía al mercado moreliano²⁰⁵.

Dentro del mismo distrito moreliano había otras numerosas haciendas que, en mayor o menor medida, contribuían al abastecimiento de productos agrícolas a la capital del estado; en el municipio de Cuitzeo encontramos algunas como San Juan y San Agustín; en Quiroga, la de Los Corrales; en Chucándiro, la hacienda del mismo nombre y la de Urundaneo, y de la municipalidad de Acuitzio, las de Coapa y Tirio. Aunque también hubo algunas pocas que trasladaban sus productos agrícolas a otros centros mercantiles, especialmente las que se localizaban cerca del límite con el estado de Guanajuato, como la de Cuaracurio que enviaban la mayor parte de su producción a Moroleón, en aquel estado, y a México²⁰⁶.

Aunque se trata de zonas de abastecimiento constante, no fueron pocas las ocasiones en las que las crisis agrícolas causadas por malos temporales, sequías, inundaciones, huracanes y plagas provocaron que las siembras de productos tan elementales para la alimentación, como el maíz, se afectaran de tal manera que llegaron a perderse totalmente. En esos casos, el gobierno del estado recurrió a la importación de grano de otros estados como Guanajuato y de Estados Unidos²⁰⁷, aunque en otras ocasiones, también recurrió a los hacendados locales para mitigar la carestía y evitar la especulación, e incluso, en ciertas

²⁰⁴ Para profundizar sobre el papel de los ranchos y haciendas del valle de Tarímbaro en la formación de la economía regional y la estrecha vinculación de estos con el comercio de la capital del estado durante el siglo XIX, véase Cortés Máximo, Juan Carlos, 1999.

²⁰⁵ Cortés Máximo, Juan Carlos, 1999, p. 127.

²⁰⁶ *Memoria presentada a la Legislatura de Michoacán*, 1883, pp. 83-100.

²⁰⁷ Por ejemplo, en mayo de 1892, ante la gran escasez de maíz que ponía en conflicto a la clase pobre, el gobierno estatal mandó hacer compra de esta semilla al estado Guanajuato y a Estados Unidos. Torres, Mariano de Jesús, tomo III, 1915, p. 41.

circunstancias, la intervención de la Iglesia se hizo notar para contrarrestar los efectos negativos de las crisis²⁰⁸. Esto muestra que, aunque hay un abastecimiento constante de espacios definidos que se articulaban para cubrir las necesidades urbanas, cuando alguna contingencia impedía contar con las cantidades necesarias, se recurría a otros puntos del país, e incluso de otros países.

Por otro lado, había productos importantes para la alimentación de la población urbana que no tenían una producción tan amplia en la región Morelia. Pese a que el distrito moreliano contaba con un mayor número de haciendas, ranchos y pequeñas propiedades que otros importantes como Zamora o Pátzcuaro, este no sobresalió por su producción triguera, pues, de acuerdo con Heriberto Moreno, en toda la región apenas era recogido anualmente el 4% de la producción estatal, y aunque destacaban haciendas como las de El Calvario y El Calabozo, su producción era reducida comparada con otras de Pátzcuaro o Puruándiro²⁰⁹, por lo que este producto no provenía regularmente solo de las haciendas cercanas.

La variedad de productos agrícolas que llegaban a Morelia desde las haciendas circundantes no se limitaba a los granos y cereales, sino que incluía buena variedad de productos, por ejemplo, de la hacienda de La Huerta llegaban frutos como duraznos de distintas variedades, melón blanco y pitayas; de la de Irapeo arribaba una variedad de tunas, xoconostles y calabazas, así como nuez china; en la Del Rincón se producían varias clases de camotes que se consumían en la capital michoacana y en la de La Goleta se cultivaba con éxito el pepino; además de que poblaciones como Jesús del Monte o Tacícuaro tenían regulares y considerables ingresos de algunos frutos como el tejocote y el zapote blanco²¹⁰. El registro de las frutas y legumbres que se producían dentro del municipio moreliano incluye

²⁰⁸ El bisemanario independiente de Guadalajara, *La Libertad*, refería a inicios del siglo XX que en Morelia “hace pocos días que el maíz alcanzó un precio bastante crecido (...) y se notaban tendencias a un alza más considerable, el gobierno tratando de atenuar los males originados por estas carestías, invitó a varios hacendados y comerciantes, proponiéndoles que bajaran el precio del artículo. El éxito no pudo haber sido mejor; todos los comerciantes morelianos convinieron el vender la semilla al menudeo al precio de \$4.50 cvs. hectolitro”. Además, aludía y aplaudía la intervención de la Iglesia para coadyuvar a resolver la situación: “... monseñor Silva dispuso que todas las existencias de maíz del diezmo de la Arquidiócesis, se pusieran a precios bajos para aliviar las necesidades de la actualidad, en operaciones de venta al menudeo. Aplaudimos tan filantrópica disposición”. *La Libertad, bisemanario independiente*, núm. 350, 29 de septiembre de 1901.

²⁰⁹ El análisis del autor se basa en los datos contenidos en la *Memoria del Gobierno de Michoacán* correspondiente a 1889. Moreno García, Heriberto, Azúcar y harina en Michoacán durante el porfiriato: producción, comercio y financiamiento, en *Tzintzun. Revista de Estudios Históricos*, núm. 23, enero-junio de 1996, pp. 47-49.

²¹⁰ AHMM, *Libro de Secretaría 313*, expediente 110, año 1891-1894.

perón de lámpara, membrillo, pepino, durazno, camote colorado, capulín, naranja, granada cordelina, chabacano, aguacate, jícama de agua, plátano corriente y manzano, guayaba china y peruana, higo, manzana, perón, fresa, chirimoya, zarzamora, melón, camote del cerro, lechuga, betabel, zanahoria, alcachofa, rábano, coliflor, repollo, colinabo, acelgas, romeros, nabo, cebolla, ejotes, chicharos, jitomate, tomate, calabaza, chile verde, salsifí y papas²¹¹.

Las frutas y legumbres tenían procedencias muy variadas, pues como menciona Manuel Rivera Cambas, la proximidad de Morelia con la Sierra y la Tierra Caliente también le ubicaron en una posición cómoda para el tránsito comercial y el ánimo del mercado local²¹². Esto le permitió contar con una variedad de productos de varias regiones; entre estos destacan, por ejemplo, una diversidad de clases de plátano procedentes principalmente de zonas como Taretan y Tacámbaro; las ciruelas, uvas y zapotes negros de la zona de Tzitzio; las peras cultivadas en Santa Clara, Los Reyes, Pátzcuaro y Ucareo, y las naranjas de Tacámbaro, Turicato y Pedernales, entre otros lugares y cultivos²¹³.

Algunos otros productos que provenían de otras partes estado y que contaron con una amplia distribución en la capital michoacana fueron el arroz de Apatzingán y de Pueblo Nuevo, en Angamacutiro; el azúcar y piloncillo de las haciendas de caña del sur del estado; el café de Uruapan, Tacámbaro y Ario; la sal de Araró; el queso seco de Tierra Caliente; la vainilla de Apatzingán y Aguililla; el pescado blanco de Pátzcuaro; el aceite de linaza de Tingüindín; el aguarrás de Quiroga y otros puntos de la sierra, así como el aguardiente de las haciendas de caña; el vino-mezcal de Puruarán, Tacámbaro y otras demarcaciones, y el vino de membrillo fabricado en Pátzcuaro²¹⁴.

El caso de la carne

Además de los productos agrícolas, el ganado ingresado a la ciudad para el sacrificio también procedía mayoritariamente del interior del estado. Al analizar los registros de introducciones de ganado para matanza en el Rastro de la ciudad para varios años, encontramos que entre el 50 y el 60% de los ingresos anuales de ganado mayor procedía de la Tierra Caliente, de donde

²¹¹ AHHMM, Fondo Independiente II, caja 12, legajo 1, expediente 38, año 1902.

²¹² Rivera Cambas, Manuel, *México pintoresco, artístico y monumental*, México, Valle de México, edición facsimilar, 1985, tomo III, p. 439.

²¹³ AHMM, *Libro de Secretaría 313*, expediente 110, años 1891-1894.

²¹⁴ Torres, Mariano de Jesús, tomo I, 1915, pp. 4-5.

las extracciones de ganado eran abundantes incluso para otros mercados como los de la Ciudad de México y Toluca²¹⁵.

Estos ingresos de ganado mayor procedente de Tierra Caliente ocurrían de manera más regular a partir de los meses de septiembre y octubre, y para los últimos dos meses del año, los sacrificios en el Rastro eran casi exclusivamente de ganado terracalienteño; esta dinámica persistía durante los primeros dos o tres meses del siguiente año, y para el mes de abril, el ingreso de cabezas de esta región comenzaba a descender para alcanzar sus niveles más bajos a partir de mayo y durante todo el verano, hasta agosto, cuando eran contadas las introducciones de ganado de esa región del estado. Durante estos meses, la matanza de ganado mayor en el Rastro municipal también alcanzaba su nivel más bajo²¹⁶.

La Tierra Caliente cumplía la función de abastecedora de ganado mayor no solo dentro del estado, sino que también tenía salidas hacia otras entidades. En esa vasta región de Michoacán la ganadería prosperó tanto como en los distritos de Zamora e incluso Jiquilpan, sin embargo, la proximidad de estos últimos con Jalisco facilitaba la inserción de su ganado en aquel estado, dejando el abastecimiento de la capital michoacana a las haciendas de los distritos de la Tierra Caliente. Al analizar el Catálogo de Ganadería del estado, publicado con la *Memoria de Gobierno* de 1892, encontramos que algunas de las haciendas de los distritos de Apatzingán, Ario y Huetamo estaban entre las que contaban con un número más elevado de cabezas de ganado mayor en el estado²¹⁷, además de que los registros notariales de Morelia dan cuenta de las constantes compras de ganado mayor en las haciendas de la Tierra Caliente, especialmente de La Huacana, en el distrito de Ario²¹⁸. En lo general se trataba de una región con amplias extensiones de terreno propicio para la cría de ganado

²¹⁵ *La Paz. Periódico Oficial del Estado Libre y Soberano de Michoacán de Ocampo*, tomo 11, núm. 119, 13 de septiembre de 1878, pp. 2-3. Esponda, Juan M., 1888, pp. 55.

²¹⁶ AHMM, Libro número 202, *Abasto*, años 1870-1871; Libro número 204, *Abasto*, año 1871; Libro número 208, *Ganado*, 1871; Libro número 245, *Abasto de ganado mayor y menor*, años 1891-1894.

²¹⁷ *Memoria sobre la administración del...*, 1892.

²¹⁸ Estas adquisiciones eran de entre 300 y 800 cabezas de ganado. Archivo General de Notarías de Michoacán (AGNM), Protocolo de Mariano Laris Contreras, escritura 14, f. 18, Morelia, 22 de enero de 1896. Protocolo de Manuel Ibarrola, escritura 16, f. 22, Morelia, 19 de marzo de 1896. Protocolo de Mariano Laris Contreras, escritura 71, f. 95, Morelia, 7 de junio 1897. Protocolo Mariano Laris Contreras, escritura 89, f. 121, Morelia, 13 de julio de 1897.

y la actividad agrícola que permitieron, sumadas al comercio, la prosperidad de ciertos grupos de poder regional²¹⁹.

Durante los meses en los que menos ganado llegaba de la Tierra Caliente a la capital michoacana, los sacrificios en el Rastro se hacían con ganado procedente de las haciendas y ranchos cercanos. Entre los que más cabezas aportaban destacan, con sus variaciones, las haciendas de El Calvario, El Colegio, Guadalupe y San José, del valle de Tarímbaro, y algunas de las ubicadas dentro del municipio de Morelia como La Huerta, Quinceo, Irapeo, La Soledad, Atapaneo, Coapa, El Rincón, Tirio y, en menor medida, La Goleta. Los ingresos se completaban con algunas cabezas procedentes de sitios cercanos como Jesús del Monte, Santa María, Cointzio y Quiroga, mientras que en ocasiones eran traídos algunos animales del distrito de Zinapécuaro, especialmente de Zinzimeo, o de poblados como Copándaro y Zipimeo²²⁰. Otros sitios relativamente cercanos también aportaban algunas cabezas, pero lo hacían esporádicamente y en una medida muy moderada. Parece ser que quienes se dedicaban a la introducción de ganado a la capital debían buscar dónde conseguirlo para traerlo a la ciudad y sacrificarlo en el Rastro municipal, y en ocasiones conseguían algunas cabezas en poblaciones cuya vocación no era precisamente la cría de ganado.

Ya para finales del porfiriato, con el establecimiento de la empacadora de carnes de Uruapan, los habitantes de Morelia también tuvieron a disposición carne refrigerada proveniente de aquella empresa que se distribuía a través de la Compañía Michoacana Abastecedora de Carnes S. en C., misma que garantizaba carne pura para uso doméstico. Esta compañía incluso llevaba la carne a domicilio para resolver “una necesidad ingente de la población que venía sufriendo con la mala calidad del alimento que se ha hecho indispensable a fuerza de la costumbre”²²¹. A través de dicha empresa se podían hacer pedidos telefónicos a algunos negocios de la ciudad.

Por otro lado, el ganado menor introducido a Morelia procedía en su mayoría de la Sierra, y en menor medida de La Quemada, en el vecino distrito de Puruándiro, así como de

²¹⁹ Véase el trabajo de Isidro Torres Madrigal sobre los comerciantes vascos y barcelonettes en la región del Balsas y su incursión en estas actividades. Torres Madrigal, Isidro, *Familias y extranjeros en la Tierra Caliente del Balsas. El caso de los comerciantes vascos y barcelonettes 1863-1915*. Tesis de Maestría en Historia, Morelia, México, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2011, pp. 87-117.

²²⁰ AHMM Libro número 208, *Ganado*, año 1871; Libro número 245, *Abasto de ganado mayor y menor*, años 1891-1894.

²²¹ *El Pueblo*, tomo 8, núm.51, 20 de octubre de 1910, p. 1.

algunas haciendas cercanas entre las que destaca la de El Calvario; algunas veces arribaba también ganado menor de Valle de Santiago, en Guanajuato, así como de poblados del distrito moreliano como Cuitzeo y San Miguel del Monte, principalmente²²².

Aunque menos documentada, la llegada de diversas clases de pescados también era parte de la dinámica urbana, además de que la cercanía de lagos como el de Pátzcuaro y Cuitzeo permitía su abastecimiento constante. De acuerdo con un relato de finales del siglo XIX, en los lagos y lagunas de Michoacán estaban “dando muy buenos resultados los criaderos de peces. Últimamente esta industria de la piscicultura está desarrollándose en gran escala, y son excelentes por su sabor, el bobo, el bagre y la mojarra”²²³. Uno de los productos del lago de Pátzcuaro con mayor reconocimiento era el pescado blanco, que llegaba a diversas ciudades de México curado en salmuera, lo que de acuerdo con el *Nuevo cocinero mexicano* los hacía menos sabrosos que los que se comían frescos, como sí podía hacerse en Morelia²²⁴. Algunas clases de pescados llegaban de otras regiones del país, e incluso del extranjero, conservadas de diferentes formas, especialmente en salmuera y en latas, como mencionaremos líneas adelante.

Más allá de los límites estatales también había un aporte importante de productos alimentarios a la capital michoacana; de manera muy frecuente llegaban productos agrícolas de algunas zonas de Guanajuato como Moroleón, Salvatierra, Celaya, Dolores Hidalgo y Valle de Santiago²²⁵; se trata de una zona no muy alejada con la que Morelia mantuvo una relación comercial constante desde periodos previos. Por otro lado, la llegada del ferrocarril a Morelia en 1883 también alentó el arribo de algunos productos alimenticios que anteriormente era complicado trasladar porque difícilmente se podría asegurar su conservación durante el trayecto²²⁶.

²²² AHMM, Libro número 245, *Abasto de ganado mayor y menor*, años 1891-1894.

²²³ O’Farril, R. y Comp., 1895, p. 172.

²²⁴ *Nuevo cocinero mexicano, en forma de diccionario. Reproducción facsimilar de la edición príncipe 1888*, Ciudad de México, México, Grupo Editorial Miguel Ángel Porrúa / Secretaría de Cultura, 2016, p. 628.

²²⁵ AHMM, *Libro de Secretaría 313*, expediente 110, año 1891-1894; Libro número 245, *Abasto de ganado mayor y menor*, años 1891-1894.

²²⁶ Productos como el pulque, que anteriormente ingresaban de pueblos cercanos como Tarímbaro y Santa María, pudieron llegar de otros sitios, como se anunciaba en el expendio de pulque fino llegado desde los llanos de Apam (una región del altiplano mexicano compartida por Hidalgo, el Estado de México, Puebla y Tlaxcala), que resaltaba la posibilidad de traerlo fresco y puro hasta Morelia al embarcarse en la estación ferroviaria de Naucalpan, situación que previamente no era posible debido a lo largo del trayecto. *Gaceta Oficial del Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo*, tomo I, núm. 68, 16 de mayo de 1886, p. 2.

El traslado de los productos

Aunque el ferrocarril fue un factor para dinamizar la circulación de los efectos que llegaban a la ciudad como un elemento complementario de las disponibilidades alimentarias urbanas, su incorporación a las dinámicas no fue inmediata ni generalizada. En las zonas que quedaron rezagadas por el ferrocarril y en las ocasiones en que este tenía un costo demasiado elevado para ser utilizado por negocios pequeños, el uso de medios de transporte tradicional seguía siendo la mejor opción. El comercio campesino siguió utilizando medios de transporte como las bestias de carga, lo que para algunos significó la existencia de un sistema próspero, de proporciones reducidas y “casi” independiente²²⁷.

Desde el siglo XVI, con la introducción de animales de carga, la arriería se fue configurando como el medio más eficaz para el traslado de mercancías en Nueva España y fue, hasta el XIX, el medio por el cual los productos llegaban a los rincones más apartados del territorio mexicano. Las mulas y los burros constituían los vehículos que permitían el traslado e intercambio de mercancías de procedencias muy diversas, algunas de ellas remotas.

Como ha estudiado Gerardo Sánchez, en el siglo XIX eran muy variadas las mercancías trasladadas gracias a la arriería y los productos movilizados eran esencialmente azúcar, aguardiente, almidón, arroz, ajos, anisado, alpiste, café, cacao, cal, camarón seco, cebada, cominos, frijol, garbanzo, harina, oro, plata, vaquetas y vinos; de la Costa y la Tierra Caliente michoacanas salían añiles, arroz, cueros, frutas, plátano pasado, queso y sal, en tanto que del Occidente estatal salían productos agrícolas y ganaderos a todos los pueblos comarcanos que se depositaban en varios mercados dentro y fuera del estado²²⁸.

La arriería no solo permitía la salida de numerosos productos michoacanos, sino que también introducían productos de diversas procedencias como el cacao, sarapes, mantas, velas, papel de oficina, clavos, herramientas agrícolas y zapatos, entre otros²²⁹. Sus alcances geográficos pueden apreciarse en el Cuadro 3.

²²⁷ Durston, John W., *Organización social de los mercados campesinos en el centro de Michoacán*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1992. p. 137.

²²⁸ Sánchez Díaz, Gerardo, Mulas, hatajos y arrieros en el Michoacán del siglo XIX, *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*, vol. 5, núm. 17, invierno de 1984, pp. 46-47.

²²⁹ Sánchez Díaz, 1984, p. 47.

Cuadro 3

Arrieros michoacanos en el siglo XIX

Origen	Productos	Destino
Zamora y Purépero	Garbanzo, piloncillo, cebo, lana y cueros	Centro y norte del país
Apatzingán	Arroz, añil y piloncillo	Ciudades más importantes del estado, Colima, Guadalajara, San Luis potosí, Chihuahua y el Paso del Norte
Ario de Rosales y La Huacana	Productos agrícolas diversos	Pátzcuaro, Morelia y algunos puntos de Guerrero
Cotija	Mercancías diversas por ser el centro de la "arriería empresarial"	Jalisco, Guanajuato y México con viajes semestrales a Veracruz, Tabasco y Chiapas, llegando en ocasiones a Guatemala y Centroamérica

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos de Sánchez Díaz, Gerardo, Mulas, hatajos y arrieros en el Michoacán del siglo XIX, *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*, vol. 5, núm. 17, invierno de 1984, p. 47.

Se trataba pues de una organización que permitía el comercio extrarregional e incluso transfronterizo; sin embargo, con el tendido de las primeras líneas férreas en Michoacán, la actividad experimentó una fase de decaimiento en algunas zonas, aunque en otras siguió siendo una actividad de primer orden. Gerardo Sánchez refiere que muchos arrieros cotijeños empezaron a quedar sin trabajo, por lo que decidieron vender sus mulas para dedicarse a otras actividades; muchos de ellos se trasladaron a la Tierra Caliente para incursionar en la ganadería y el comercio en sitios como Buenavista, Tepalcatepec, Aguililla y Coalcomán; sin embargo, menciona también que en las regiones de la Costa y la Tierra Caliente, el sistema de la arriería siguió rigiendo en gran medida por el crecimiento de la producción arroceras de haciendas como Lombardía y Nueva Italia, que propició la concentración de esta actividad que permitía el traslado de grandes volúmenes de producto hasta la estación del ferrocarril que se estableció en Uruapan²³⁰.

Con la llegada del tendido ferroviario a la ciudad de Uruapan, considerada la puerta de entrada a la Tierra Caliente, la producción de esa región pudo trasladarse con mayor rapidez, sin embargo, esta parte del ramal fue concluido hasta 1899, por lo que durante más

²³⁰ Sánchez Díaz, Gerardo, 1984, pp. 50-51.

de una década la estación más cercana fue Pátzcuaro, lo que favoreció el desarrollo comercial de la arriería en las zonas cercanas. En esta ciudad se construyeron grandes bodegas para almacenar azúcar, ajonjolí, añil y pieles para curtir que se embarcaban en ferrocarril a Morelia y ciudades de otros estados, especialmente Guanajuato²³¹, e incluso para el mercado internacional.

En esta región, los arrieros que trabajaban en lugares como Quiroga perdieron el negocio de productos de la Tierra Caliente, como el azúcar, destinados al norte o a la ciudad de México; del trigo del valle de Lagunillas, que ahora se cargaba en tren, y parte también del negocio de maíz que exportaba la región²³².

Sin embargo, los arrieros siguieron dominando el comercio local y regional, ya que las recuas tenían que transportar las mercancías a los sitios a los que el ferrocarril no llegaba, o en casos en los que los costos de los fletes eran demasiado elevados para poder ser solventados por negocios tan pequeños.

De acuerdo con los censos generales de población, para 1895 había en Michoacán 4,572 personas dedicadas a la arriería²³³ y la cifra se incrementó a 5,369 para 1900²³⁴. Esto implicaría un aumento de casi 800 personas en cinco años, que coinciden específicamente con la existencia del ramal hasta Pátzcuaro, pero anteceden a la puesta en marcha del tramo que comunicó al tren con la ciudad de Uruapan, es decir, la llegada del ferrocarril hasta la ciudad de Pátzcuaro, sumada al aumento de la producción de insumos como el arroz, pudo haber alentado la arriería, pero en espacios específicos y en distancias más cortas.

Para 1910 la cifra de arrieros en el estado había descendido a 4,571, que se concentraban mayormente en los distritos de Zamora (735), Jiquilpan (672), Morelia (592) y Uruapan (524)²³⁵. Desafortunadamente, carecemos de datos previos a 1895 que nos permitan visualizar el verdadero impacto que la introducción del ferrocarril tuvo en el número de personas dedicadas a la arriería, para así dimensionar si efectivamente la primera incursión de este produjo una alteración significativa. Lo que parece quedar claro es que dicha actividad

²³¹ Durston, John W., 1992, pp. 44-45.

²³² Durston, John W., 1992, p. 45.

²³³ *Censo General de la República Mexicana* verificado el 20 de octubre de 1895: Estado de Michoacán. México, Imprenta y Fototipia de la Secretaría de Fomento, 1899.

²³⁴ *Censo General de la República Mexicana* verificado el 28 de octubre de 1900: Estado de Michoacán, México, Imprenta y Fototipia de la Secretaría de Fomento, 1905.

²³⁵ *División territorial de los Estados Unidos Mexicanos correspondiente al Censo de 1910*, México, Departamento de Talleres Gráficos de la Secretaría de Fomento, Colonización e Industria, 1917.

tuvo un papel fundamental antes y después de la introducción de los trenes como un elemento clave en el traslado de mercancías. Su persistencia causaba incluso la crítica de la prensa local cuando la producción michoacana era “llevada a plazas como Guanajuato, San Luis y otras por el antiguo sistema de recuas que tanto dilatan el transporte y maltratan la mercancía, teniendo las líneas del ferrocarril central y nacional”²³⁶.

Estos sistemas de recuas siguieron utilizando los caminos existentes que, para mediados del XIX solían ser polvorientos en periodo de secas y lodosos con las lluvias. La capital michoacana quedaba comunicada por varios de ellos con ciudades como México y Guadalajara y con las diferentes regiones del interior del estado. Desde mediados de siglo, la ruta hacia la Ciudad de México saliendo de Morelia era pasando por Charo, Indaparapeo, Queréndaro, Zinapécuaro, Ucareo, Maravatío, las haciendas de Pomoca y Tepetongo, Ixtlahuaca, Toluca, Lerma, Cuajimalpa y llegando por Tacubaya hasta la Ciudad de México. En Indaparapeo, se desprendían un camino que permitía seguir por Otzumatlán, Taximaroa, Irimbo, Anganguero y Tlalpujahuá, de donde seguía nuevamente a Toluca. Otra opción de salida de la capital michoacana era por el barrio de Santiaguito hacia la hacienda de San Bartolo, para llegar a Zinapécuaro y después tomar la ruta hacia Acámbaro y luego volver a unirse en Maravatío. Hacia Guadalajara, la ruta común era por las haciendas de Tiristarán, Tecacho y Zipimeo, pasando por Tlazazalca, Purépero, Zamora, Ixtlán, la hacienda de Buena Vista, La Barca, Ocotlán y Atequiza, hasta Guadalajara²³⁷.

Para comunicar con el interior del estado, de Morelia se desprendían varios caminos: uno que pasaba por Tacícuaro, Tzintzuntzan, Ihuatzio y llegaba a Pátzcuaro; otro que partía de Santiago Undameo, pasando por Tiripetío, Huiramba, los ranchos el Correo y Chapultepec, hasta llegar a Pátzcuaro, de donde continuaba a Uruapan, de ahí se desprendían otros caminos hacia la Tierra Caliente y la meseta; uno más llegaba hasta Huetamo, pasando por Charo, Otzumatlán, Taximaroa y Tuxpan, hasta Zitácuaro, continuando por Jungapeo, Curucupaseo, Tacámbaro, Turicato, Carácuaro, Nocupétaro, Purungueo y Cutzio para terminar en Huetamo. Otros caminos permitían llegar a las minas de Inguarán, pasando por

²³⁶ *La Libertad*, tomo III, núm. 18, 7 de mayo de 1895, p. 4.

²³⁷ Sánchez Díaz, Gerardo, “Viajes por las tierras de Michoacán en el siglo Republicano”, en Boehm de Lameiras, Brigitte, Sánchez Díaz, Gerardo y Moreno García, Heriberto, *Michoacán desde afuera: visto por algunos de sus ilustres visitantes extranjeros, siglos XVI-XX*, Morelia, México, El Colegio de Michoacán / Gobierno del Estado de Michoacán / Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1995, pp. 161-162.

Tacámbaro, Ario de Rosales, La Huacana y la hacienda de la Playa; o a Zihuatanejo, en el estado de Guerrero, yendo de La Huacana hacia las haciendas de Oropeo, Cutío, El Rosario y La Laja, hasta llegar a Ixtapa y luego a Zihuatanejo²³⁸.

Pocos de los caminos mencionados tenían las condiciones adecuadas para el tránsito, de vehículos rodantes, muchos de ellos eran caminos vecinales de herradura que frecuentemente transitaban los arrieros, quienes sostenían el comercio entre la mayoría de los pueblos, haciendas y ciudades de Michoacán. Aunque para el porfiriato varios de estos caminos fueron objeto de constantes mejoras y al iniciar el siglo XX la red de caminos habilitada para el tránsito de toda clase de vehículos rodantes se había ampliado considerablemente²³⁹, su mantenimiento seguía siendo un problema constante.

Lo que produjo la introducción del ferrocarril fue que la llegada de mercaderías procedentes de otros sitios del país y de otros países se hiciera más dinámica, pero ello también implicó una variación en los costos de transporte²⁴⁰. Estos productos, especialmente abarrotes, llegaban a la ciudad desde antes de la introducción del ferrocarril para su venta en las tiendas de mayor renombre de la ciudad que expendían al mayoreo y menudeo. Entre dichos productos había algunas variedades de aceites españoles y franceses, bacalao escocés, cacao de países como Colombia, Venezuela y Ecuador, productos enlatados de Francia y España como salmón y sardinas, y una extensa variedad de vinos franceses, españoles y suizos, entre otros efectos²⁴¹.

²³⁸ Sánchez Díaz, Gerardo, 1995, p. 162.

²³⁹ Véase Uribe Salas, José Alfredo, 2008, pp. 71-75.

²⁴⁰ La dinamización de los transportes posibilitó las importaciones periódicas, pues el servicio brindado por el Ferrocarril Nacional Mexicano para la movilización de cargas ofertaba una corrida matutina y otra vespertina de la Ciudad de México a Acámbaro, pasando por Toluca y Maravatío, además de que existía una corrida de Acámbaro a Pátzcuaro que pasaba por Morelia. La capital del país era el gran centro dinámico del comercio nacional y plaza de depósito y distribución de buena parte de las importaciones. La Ciudad de México llegó a tener comunicación ferroviaria con tres puntos de la frontera norte: Nuevo Laredo, Paso del Norte y Piedras Negras, mientras que dos líneas más mantenían la red hacia Veracruz, puerto al que arribaban vapores como los de la Compañía Trasatlántica Española, que ofrecía salidas fijas “de Cádiz, procedente de Barcelona y demás puntos del Mediterráneo para Las Palmas de Canarias, S. Juan de Puerto Rico y Habana”, así como “de Santander, procedente de Liverpool y el Havre y por combinación con otras líneas, de Hamburgo, Amberes, Burdeos y puertos españoles del Norte, para la Coruña, San Juan de Puerto Rico y Habana”, de este último punto los vapores tenían rutas a Nueva York, diversos puntos del Caribe y países como Colombia, además de las salidas a Veracruz, “en combinación con los vapores de la línea de Nueva York”. De igual manera había varias salidas mensuales de Veracruz en las que se embarcaban pasajeros y efectos nacionales consignados para su exportación. De la Torre, Juan, *Historia y descripción del Ferrocarril Nacional Mexicano*, Morelia, Universidad Michoacana De San Nicolás De Hidalgo / Secretaría de Difusión Cultural y Extensión Universitaria / Instituto de Investigaciones Históricas, edición facsimilar, 2002, pp. 155-156, 192-193.

²⁴¹ *Revista Comercial*, varios números, 1882-1887.

En lo general podemos hablar de un constante arribo de productos alimenticios de diferentes espacios, y que el flujo de los mismos experimentaba variaciones de carácter estacional, pero también podemos decir que Morelia era una ciudad de tránsito de los productos procedentes del interior del estado hacia otras entidades y un centro urbano distribuidor de productos para otras poblaciones michoacanas. Por ejemplo, para enero de 1880 la prensa local, refiriéndose al estado que guardaba el comercio, mencionaba:

Se encuentra en buen estado, debido a la paz que se disfruta: son frecuentes las introducciones de efectos extranjeros, que se venden para las otras poblaciones del estado. En ellas el comercio es pasivo en este mes [enero]; pero en los que siguen, comienzan las estaciones de frutos de Tierra Caliente para esta capital, para los otros pueblos y especialmente para los estados de Guanajuato y Zacatecas²⁴².

Incluso, para finales del siglo XIX, Sandra Kuntz refiere que la extensión ferroviaria hizo posible el establecimiento de incipientes lazos comerciales de las zonas productoras de frutos de Michoacán y otros estados con algunos mercados de Estados Unidos, a donde se enviaban, principalmente, cítricos, melones y sandías²⁴³. Para 1895, de acuerdo con una publicación de *La Libertad*, las exportaciones michoacanas de frutas y legumbres hacia Estados Unidos ascendieron a 51.5 toneladas durante los meses de abril y mayo²⁴⁴, ya que para esos meses había iniciado un activo comercio de frutas y legumbres entre los productores de Michoacán y los mercados de la nación vecina. De acuerdo con una publicación nacional, en el transcurso de tres meses, en ese mismo año, el comercio de los productores michoacanos con el país del norte había tomado un buen desarrollo, por lo que los comerciantes y agricultores se preparaban para verificar envíos de mucho valor²⁴⁵.

De este modo, encontramos que la procedencia y nivel de intercambios que se mantuvo durante las últimas décadas del siglo XIX y a inicios del XX afianzó un sistema de abasto construido desde siglos antes y que experimentó algunos efectos de la dinamización de los transportes. Este sistema mostraba la articulación de diferentes espacios que permitió completar una importante oferta alimentaria para los habitantes morelianos.

²⁴² *Periódico Oficial del Estado Libre y Soberano de Michoacán de Ocampo*, tomo III, núm. 114, 9 de enero de 1880, p. 1.

²⁴³ Kuntz, Sandra, *Las exportaciones mexicanas durante la primera globalización (1870-1929)*. México, El Colegio de México, 2010, p. 479.

²⁴⁴ *La Libertad*, tomo III, núm. 25, 18 de junio de 1895, p. 3.

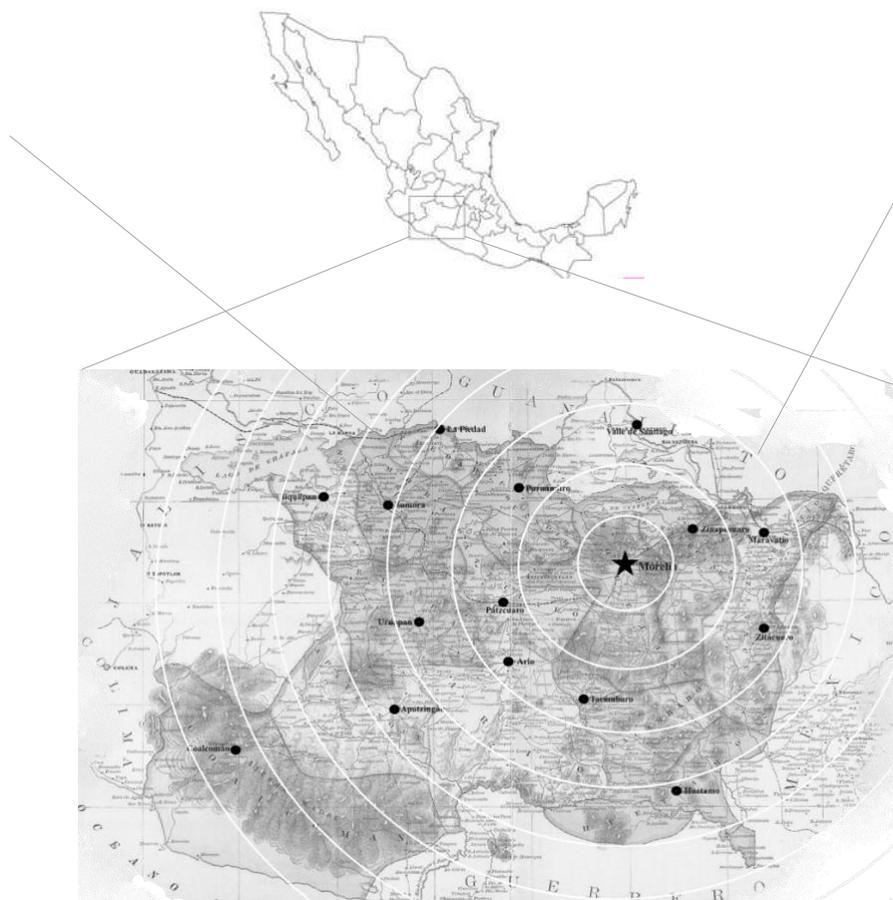
²⁴⁵ *Semana Mercantil, Organo Oficial de las Confederaciones Industrial y Mercantil de la República y de la Cámara de Comercio de México*, tomo IX, núm. 24, 17 de junio de 1895, p. 282.

Diagrama 1

El origen de los productos. Panorama del abasto moreliano en el porfiriato

Morelia ciudad
Frutas: guayabas, higos, limas, manzanas, membrillos, pepinos, perones, tunas, zapotes...
Veruras y legumbres: acelga, ajo, calabaza, cebolla, coliflor, chayote, chícharo, lechuga, papa, rábano, tomate...
Productos animales: ganado menor, aves de corral, huevo, leche...
Productos elaborados tradicional o industrialmente: pastas para sopa, dulces de frutas, pan, tortillas...

México
Frutas: melones, uvas, sandías, piñones...
Cereales: maíz, trigo...
Productos animales: ganado mayor y menor...
Abarrotes: aceites, sal...



Morelia región / estado
Frutas: aguacates, ciruales, capulines, chavacanos, guayabas, granadas, limas, naranjas, membrillos, mameyes, piñas, pláranos, tejocotes...
Veruras, legumbres y cereales: arroz, cebada, maíz, trigo, habas, lentejas, chiles, frijoles, garbanzos, joconoles...
Productos animales: ganado mayor y menor, carne seca, pescado, huevo, leche, queso...
Abarrotes: aceites, azúcar, café, piloncillo, sal...

Mundo
Cereales, semillas y especias: almendras, canela, clavo, ciruela, pasa, pasa moscatel, lúpulo, té, pimienta, ocasionalmente maíz...
Enlatados y abarrotes: aceites, vinos, pescados diversos...

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos referidos en el texto.

Con lo referido hasta ahora, encontramos que los alimentos disponibles en el mercado urbano de Morelia durante el porfiriato incluyen algunos comestibles que se producían dentro de la propia ciudad; que los granos y cereales procedían especialmente del esquema rancharo hacendario inmediato y próximo (modelo concéntrico); que la procedencia de las frutas y legumbres era tan variada que iba desde la propia área urbana hasta los estados vecinos, pasando por varias regiones del estado; que el ganado para matanza provenía mayoritariamente de la Tierra Caliente y se complementaba con las existencias de las haciendas del distrito y, esporádicamente, con las de distritos vecinos como Zinapécuaro; que hay una disponibilidad de productos nacionales que arribaban gracias a los vínculos con las grandes ciudades y otros centros productores o distribuidores (modelo dendrítico), y finalmente, que en la ciudad existieron productos internacionales llegados gracias al eje ferroviario (modelo axial) que se constituyen fundamentalmente en el ramo de los abarrotes.

Se trata, por supuesto, de un panorama general del abasto que integra diversos espacios, pero que no es rígido ni invariable, pues, aunque la articulación de estas escalas espaciales permitía satisfacer las necesidades urbanas en general, los malos temporales o alguna contingencia podían modificar la dinámica, lo que implicaría recurrir a los espacios no siempre empleados, pero sí disponibles.

Si seguimos la pista de los alimentos, además de visualizar su procedencia, debemos ver lo que ocurría con los comestibles una vez en la ciudad y cómo se distribuían para su venta dentro del espacio urbano.

2.2. La infraestructura para la distribución y venta de alimentos

Las últimas décadas del siglo XIX atestiguaron casos de renovación, mejoramiento y apertura de numerosos espacios para la venta de alimentos en la ciudad de Morelia. Estos eran de muy diversos tipos, por lo que es necesario hacer algunas precisiones sobre su diversidad. En principio debemos mencionar que la venta de productos alimenticios podía efectuarse en lugares establecidos, propios del comercio sedentario, y en sitios eventuales. Entre los primeros podemos ubicar la amplia gama de tiendas urbanas en la que se incluyen desde los modestos expendios de abarrotes de todas clases hasta los grandes almacenes, así como los

mercados establecidos. En cuanto a los eventuales, encontramos a los comerciantes sin espacios definidos, los puestos montados en áreas específicas de los mercados, los tianguis y puntos cambiantes de la ciudad, así como los vendedores ambulantes que aparecían por diversos rumbos de la capital. Aunque también existían otros establecimientos en los cuales se expendían alimentos preparados, entre los cuales encontramos, además de los mercados, las fondas, los mesones y los hoteles.

Todas estas variantes tenían algún grado de importancia en la alimentación de los habitantes urbanos y se desarrollaban de manera paralela y simultánea. Algunas veces, dichas variantes se realizaban dentro del mismo espacio, como en el caso de los mercados, que generalmente contaban con áreas designadas para los puestos fijos o matriculados, y otras para los puestos eventuales²⁴⁶, además, en sus puestos se expendían no solo productos alimenticios muy diversos, sino también comida preparada. Veamos más de cerca estos espacios.

Mercados

Los mercados desempeñaban un papel esencial como articuladores de la vida urbana; a estos espacios acudía la gran mayoría de la población para adquirir toda clase de mercaderías, entre ellas los alimentos. Los mercados eran sitios en los que se comerciaban frutas, verduras, carnes, granos, bebidas y alimentos preparados, por lo que jugaban un papel importante para la alimentación de los habitantes urbanos. Estos sitios estaban ubicados por lo general en algunas de las principales plazas de la ciudad en los que el tránsito de personas era constante y abundante.

En Morelia, los lugares destinados como plazas de mercado se establecían en los reglamentos del ramo que expedía el Ayuntamiento. Para el porfiriato estuvieron vigentes tres de ellos, uno expedido en 1870, uno más de 1890 y un último de 1891. De acuerdo con el primero de ellos, los lugares destinados como tal serían las plazas de La Paz, La Constitución, Comonfort y San José, en las cuales se podrían vender efectos de primera necesidad; la de Capuchinas, donde se expendería cal y animales de pelo y cerda; la de Don Antonio de Mendoza, donde estarían a la venta la madera y muebles viejos, además de la

²⁴⁶ AHMM, Fondo Independiente I, caja 157, expediente 96, año 1891.

plaza de Los Mártires, que serviría de mercado en los días que lo tuviere a bien determinar el cuerpo municipal. Mientras que los productos del ramo de mercados eran las localidades, las introducciones de frutas frescas y secas, el pulque, la loza corriente y de Guanajuato, la leña en carros y cargada por bestias, el ocote, el carbón, la cal, las maderas así como el impuesto a rodados, el queso fresco y frescal, la leche, la manteca, la carne seca, los pollos, los guajolotes, los patos, las liebres, los conejos, los pescados frescos, los petates de tule, la paja, el derecho de sombra y el alquiler de medidas como varas, cuartillos, cuarterones y romanas²⁴⁷.

El reglamento del ramo de mercados correspondiente a 1890²⁴⁸ establecía los mismos lugares de mercado, aunque con mayores precisiones respecto a la función de cada uno²⁴⁹. Para 1891, el reglamento adicionó como sitios de mercado el extremo sur de la explanada Morelos, la parte exterior del jardín chico del Carmen que mira al poniente y en las ocasiones acostumbradas, en fiestas cívicas y religiosas, los portales por dentro y fuera, una pequeña zona de las calles adyacentes al jardín de la plaza de Los Mártires, la parte exterior del atrio de la Catedral que mira al norte y la calle que conduce del extremo oriental de la calzada de Guadalupe hacia la Alameda, frente al exconvento y huerta de San Diego. Además, añadió como productos del ramo de Mercados a las ranas, la carne de cerdo, los petates, los sombreros y en general todos los objetos y efectos que se pusieran para su venta en los lugares designados y en otros aislados que permitiera la comisión de mercados²⁵⁰. Esta última disposición ampliaba la gama de efectos que se permitía expender dentro de los mercados, entre ellos las carnes.

Los mercados más importantes de la ciudad eran el de Comonfort y el de la Constitución, asentados en las plazas de San Agustín y de San Francisco, respectivamente. Como ya se refirió, ambos fueron objeto de mejoras durante el porfiriato y eran también los sitios en los que se expendía la mayor cantidad de artículos de primera necesidad, incluidos los alimentos de diversos tipos y la comida preparada. En el Comonfort había numerosos

²⁴⁷ AHMM, Fondo Independiente I, caja 157, expediente 96, año 1870.

²⁴⁸ AHMM, Fondo Independiente I, caja 157, expediente 96, año 1891.

²⁴⁹ En el reglamento de 1890, los nombres de los mercados aparecen de manera distinta, pero corresponden a los mismos espacios, por ejemplo, el mercado de la Constitución aparece como de San Francisco, el de Comonfort aparece como de San Agustín y la plaza de Don Antonio de Mendoza aparece como la Soterraña.

²⁵⁰ AHMM, Fondo Independiente I, caja 157, expediente 96, año 1891.

puestos “de fruta, recaudo, carne de cerdo y comida para la gente del pueblo”²⁵¹; la cantidad de alimentos disponible aumentaba especialmente los miércoles, establecidos desde siglos atrás como días de tianguis, cuando era común el arribo de indígenas de los pueblos cercanos.

El mercado de la Constitución fue declarado en el reglamento de 1891 como “plaza de abasto y de depósito, señalando la parte norte del templo de descarga de efectos para su venta por mayor”²⁵², de modo que resultó un espacio de importancia en el que los comerciantes locales se abastecían de diversas clases de alimentos para sus ventas cotidianas.

Sin duda, los dos mercados anteriores eran los de mayor importancia, sin embargo, existían otros que ayudaban a satisfacer las crecientes necesidades de la población por otros rumbos de la ciudad. Por un lado, la plaza de San José era lugar en que se expedían artículos de primera necesidad y se realizaba el comercio típicamente llamado de baratillo²⁵³ y la plazuela de Capuchinas era el lugar en el que la población acudía por productos como la cal o por animales de pelo y cerda. Por otro lado, la plazuela de don Antonio de Mendoza o de la Subterránea (o Soterraña), que quedó completada con fuente y árboles en 1855, era el lugar propio para los expendios de madera²⁵⁴; aunque para 1892, el Ayuntamiento compró los títulos de propiedad de la manzana 39^a del Cuartel 1^o de la ciudad con el fin de establecer ahí la plaza Carrillo para la venta de maderas y otros artículos, dejando a la plazuela de la Subterránea para la formación de un jardín u otro objeto de utilidad pública²⁵⁵.

Los mercados ofrecían una gran variedad de productos alimenticios y las impresiones de algunos viajeros de la época que pueden ayudar a ilustrarla. Un ejemplo de lo que se encontraba a la venta en un mercado moreliano, al parecer el de Comonfort, se puede encontrar en las impresiones causadas en una familia extranjera que viajó por el país; sobre dicho mercado, la narración menciona que

las mujeres nativas, sobre el carbón, cocinaban revoltijos espantosos que otros compraban y saboreaban. A estos clientes se les servía leche o pulque en pequeñas jarras como las que se vendían a la vuelta. Carne, pescado y aves de corral —que pasaban vivas, de mano en mano y colgadas por el cuello—, eran compradas y vendidas. Un simple ejemplo de esto último era un gallo exaltado que avanzaba atado

²⁵¹ Torres, Mariano de Jesús, tomo I, 1915, p. 89.

²⁵² AHMM, Fondo Independiente I, caja 157, expediente 96, año 1891.

²⁵³ *Bando General para el arreglo de la policía...* 1881.

²⁵⁴ De la Torre, Juan, *Bosquejo histórico y estadístico de la ciudad de Morelia*, México, Imprenta de Ignacio Cumplido, 1883, pp. 121-122.

²⁵⁵ AHMM, *Libro de Secretaría 313*, expediente 81, años 1891-1894.

por la pata al extremo de una cuerda. Luego vinieron las viejas colecciones de chatarra, esparcidas sobre el suelo²⁵⁶.

Esta descripción puede coincidir con lo que Mariano de Jesús Torres comenta para el mismo mercado antes de su remodelación. Este autor menciona que en dicho sitio se expendían “artículos de ínfimo consumo, como loza corriente, tortillas, menudo y pozole”²⁵⁷. Sin embargo, una vez remodelado, las impresiones fueron más positivas; de acuerdo con la *Gaceta oficial*, en el periódico estadounidense *Times Democrat de Nueva Orleans*, Clara Bridgeman había destacado, además del buen aspecto del mercado, la “gran cantidad de frutas deliciosas; los duraznos y las peras, que son de grande tamaño y de una dulzura exquisita, se obtienen a precios sumamente bajos, comparados con los que tienen en otras plazas”²⁵⁸. Como ya se ha mencionado, la afluencia de frutas y hortalizas a Morelia era regular desde diversas regiones del estado, pues como ciudad de tránsito de los productos del interior de la entidad y como un centro distribuidor, tanto la variedad de productos ofertados en el mercado local como sus precios parecen haber tenido mejores condiciones en comparación con otros centros urbanos del país.

En el proceso de la distribución de alimentos al interior de la ciudad jugaron un papel importante los cargadores, quienes en gran medida fueron los encargados de mudar las mercancías, principalmente, de la estación del ferrocarril y las plazas de mercado a los sitios que los compradores dispusieran. De acuerdo con el Reglamento de Cargadores de 1904, todos ellos debían estar numerados y portar una placa con su respectivo número, además de que tenían prohibido llevar bultos por la banqueta. Se trataba de ocho compañías bien organizadas de trabajadores debidamente registrados y avalados por fiadores que se localizaban en la plaza de Armas, frente al Palacio de Gobierno, en el Hotel Oseguera, en la cerrada de San Agustín, en San Francisco, en la estación del ferrocarril, en la plaza de San Agustín y en San José²⁵⁹.

Por supuesto, estos trabajadores eran importantísimos para la redistribución de mercancías en la ciudad, aunque el tranvía, que se había constituido en cierto modo como la

²⁵⁶ Hale, Edward Everett y Hale, Susan, *A Family Flight Through Mexico*, Boston, Estados Unidos, D. Lothrop & Company, 1886, p. 138. Perteneciente a los fondos de la Biblioteca Nacional de España.

²⁵⁷ Torres, Mariano de Jesús, tomo III, 1915, p. 122.

²⁵⁸ *Gaceta Oficial del Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo*, tomo II, núm. 156, 24 marzo de 1887.

²⁵⁹ AHMM, Fondo Independiente II, caja 2B, expediente 15, año 1904.

prolongación urbana de las líneas férreas dentro de Morelia, también permitía su traslado, yendo de la estación y tendiendo sus rutas sobre zonas centrales y de alta actividad comercial.

Tiendas urbanas

Las tiendas eran parte fundamental del comercio establecido que tenía lugar en Morelia. Estos espacios cumplían importantes funciones en la vida urbana; por un lado, ayudaban a complementar las necesidades de la población ofreciendo artículos de muy diversa naturaleza regularmente consumidos en la ciudad y, por otro, se constituyeron como espacios en los que incursionaron desde algunos acaudalados personales avecindados en la ciudad hasta miembros modestos de la sociedad moreliana que encontraron en el comercio menudo un medio de subsistencia.

La diversidad de tiendas urbanas y su clasificación atiende esencialmente al factor de la variedad de productos que ofertaban, por ello estas iban desde las lencerías y mercerías hasta las boticas o zapaterías; sin embargo, nos centraremos en las tiendas de abarrotes y en los establecimientos que ofrecían alguna clase de comestibles, entre las cuales también existían grandes diferencias, que a su vez significaban distinciones en el tipo de compradores y en las mercancías puestas en venta.

Las tiendas de abarrotes tenían su grado de importancia en la satisfacción de las necesidades básicas de la población; estas expendían productos como semillas, vinos, licores, conservas alimenticias, pastas, algunas grasas, carnes saladas y otros efectos de uso ordinario, así como artículos de tlapalería, papelería, etcétera. Las mercancías que ofrecían eran de diversas procedencias, desde el extranjero, de varios estados de la República y muchas más propias de Michoacán. De acuerdo con Mariano de Jesús Torres, entre las tiendas de abarrotes podían distinguirse las de primera, segunda y tercera clases: las de primera clase ofrecían ventas al por mayor y menor; las de segunda tenían ventas al riguroso menudeo, y las de tercera “no merecen el título de tiendas, pues su surtido consiste únicamente en unas cuantas botellas de aguardiente, mezcal amargo, cerveza corriente, jabón, velas, recaudo, carbón, ocote y leña, etc. y se les da el nombre de tendejones”²⁶⁰.

²⁶⁰ Torres, Mariano de Jesús, tomo I, 1915, pp. 5, 11.

De acuerdo con el mismo autor, en la ciudad no eran muchas las tiendas consideradas de primera clase, algunas de ellas eran El Gran Cairo, propiedad de la sociedad Gil y Torres; El Paraíso, de Ignacio Martínez; El Puerto de Veracruz, de Epifanio Oseguera; La Palestina, de la sociedad Martínez del Campo Hermanos; Los Precios de México, de Rafael Figueroa; Las Bodegas Valladolid, de Sotero Figueroa; el establecimiento sin nombre propiedad de Antonio Gutiérrez Balbuena; El Zafiro, de Isidro Melgarejo, y El Puerto de Tampico, de Manuel González Camiña²⁶¹. Varios de estos propietarios de tiendas como Gil y Torres, Ignacio Martínez y Epifanio Oseguera eran considerados entre “los más reputados comerciantes de Morelia; los más ricos importadores y que garantizan la legitimidad de las mercancías”²⁶².

En esta clase de establecimientos se expendían en lo general toda clase de abarrotes, pero a través de la prensa local encontramos que, al anunciarse, dichos establecimientos ponían un especial énfasis en los productos de importación. Por ejemplo, con motivo de la temporada de cuaresma, El Paraíso anunciaba en la *Revista Mercantil*, “un excelente y abundante surtido de conservas alimenticias”, que incluía pescados como bacalao con y sin espinas; en latas, maquereaux, salmón francés, español y americano, besugo, merlusa en escabeche y tomate, trucha, congrio, atún, bonito, bacalao, verdeles, anguilas, angulas y calamares; por kilos, boquerones fritos, camarones y ostiones frescos, sardinas, huachinango y otros pescados en escabeche. Mencionaba también el abundante surtido en vinos: “Burdeos, varias marcas, el gran vino Soterna, el espumoso Vermouth Chambery, supremo coñac Martel y Gautier”, así como las cervezas de Inglaterra, Toluca y Guadalajara²⁶³.

Otros anuncios de tiendas de abarrotes de primera anunciaban en la prensa local sencillamente su surtido completo de abarrotes nacionales y extranjeros, resaltando principalmente la variedad de conservas alimenticias, vinos, licores, cacao, e incluso harina flor y granillos²⁶⁴. Estas tiendas ofrecían ventas por mayor y menor y sus productos no

²⁶¹ Torres, Mariano de Jesús, tomo I, 1915, p. 11.

²⁶² O’Farril, R. y Comp., 1895, p. 175.

²⁶³ *Revista Mercantil, Semanario de Anuncios y Variedades*, tomo I, núm. 4, 16 de marzo de 1902, p. 2.

²⁶⁴ Los anuncios corresponden principalmente a las tiendas La Metralla de Torres y Cía. y a El Golfo de México, de Saturnino Martínez. *Revista Mercantil, Semanario de Anuncios y Variedades*, tomo I, núm. 7, 13 de abril de 1902, p. 1 y números subsecuentes.

estaban dirigidos a toda la población, pues no eran muchos los presupuestos familiares que podían acceder a estos bocados²⁶⁵.

Aunque no figuran en la mayoría de los anuncios, estas tiendas también expendían productos básicos o de consumo generalizado, pero no necesariamente eran los productos que se promocionaban en los periódicos locales; incluso, podemos considerar que la diferencia en las calidades de productos de uso común pudo haber sido el factor de diferenciación entre los que se ofrecían en estas tiendas de primera y los que se podían conseguir en otras de inferior clase. En lo general, las tiendas de abarrotes de primera y segunda clase se ubicaban en el primer cuartel de la ciudad y algunas más en el cuarto, mientras que en los otros solo había establecimientos de otras clases, mismos que representaban la gran mayoría de las tiendas urbanas. El segundo cuartel era el que contaba con el menor número de tiendas de abarrotes de primera clase (Ver Mapa 1).

En cuanto a los tendejones, los registros no son tan ricos y resulta complicado ubicarlos con exactitud dentro del área urbana; sin embargo, no es difícil suponer que estos se distribuían por todos los rumbos de la ciudad. De acuerdo con el censo estatal de 1889, dentro del área urbana existían 256 establecimientos catalogados como tal²⁶⁶. Algunos de los que se han logrado identificar son el llamado La Perla de Betania en el barrio de San Juan, donde también se ubicaba El Gallo Negro²⁶⁷; La Perla de Cuba, en la primera manzana del cuartel primero y La Palanca, situado al lado del mesón de San Antonio²⁶⁸. Esta clase de establecimientos con venta de escasos productos como alcoholes, jabón, velas, recaudo o carbón, estaban mucho más presentes en la cotidianidad de la mayoría de los habitantes urbanos que las tiendas reconocidas, cuya clientela era más limitada.

²⁶⁵ *Revista Comercial Publicada por el Corredor Benito Orozco*, sin tomo ni número, 1 de diciembre de 1885, p. 1.

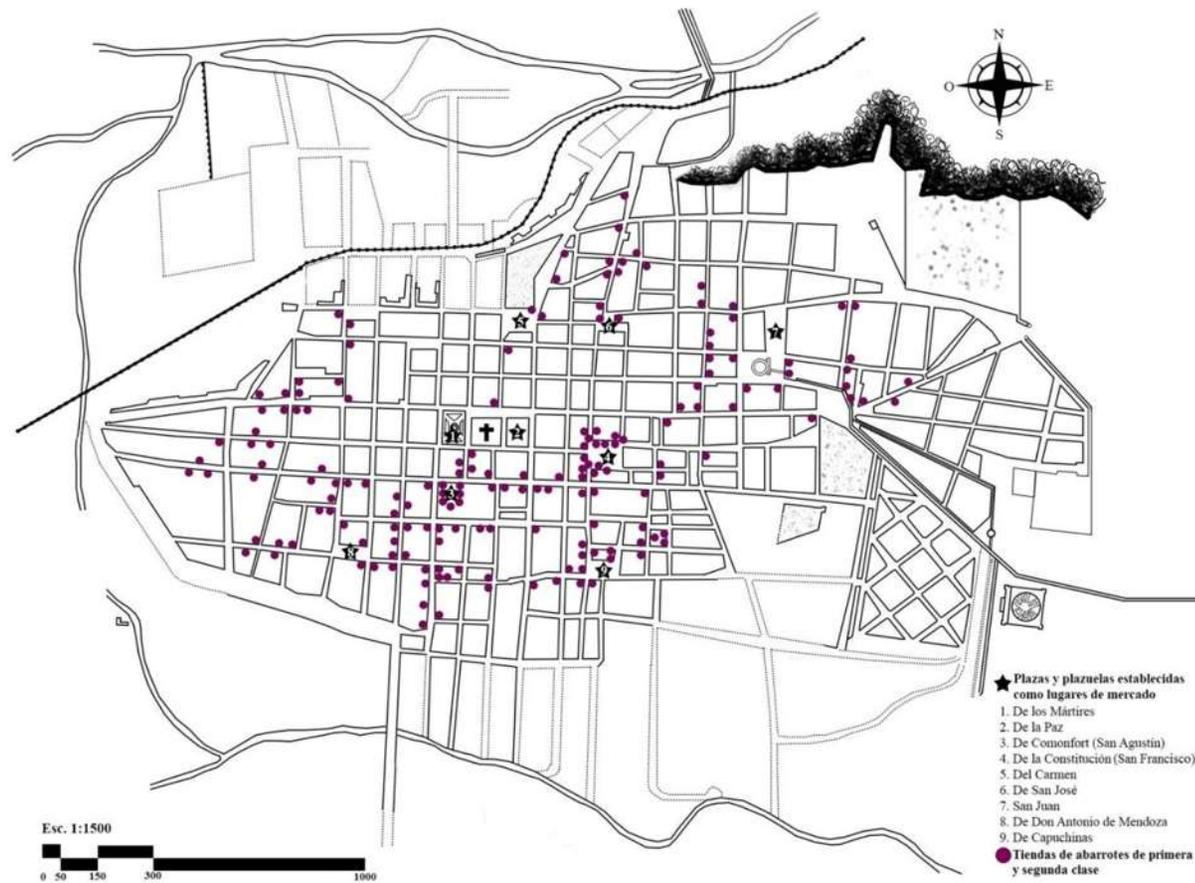
²⁶⁶ AHMM, Fondo Independiente I, caja 158C, expediente 64, año 1889. *Memoria sobre los diversos ramos de la administración Pública*, 1889, Apéndice 1.

²⁶⁷ Torres, Mariano de Jesús, tomo II, 1915, p. 461.

²⁶⁸ AHMM, Fondo Independiente I, caja 6, legajo 2, expediente 20, año 1900.

Mapa 1

Mercados, plazas y tiendas de abarrotes en Morelia



Fuente: Elaboración propia con base en los reglamentos de mercados y el registro de tiendas de abarrotes de Mariano de Jesús Torres. Torres, Mariano de Jesús, *Diccionario histórico, biográfico geográfico, estadístico, zoológico, botánico y mineralógico de Michoacán*, tomo I, Morelia, Tipografía del autor, 1915, p. 7-10.

Otras clases de expendios

A estas las tiendas de abarrotes y los pequeños tendejones se sumaban expendios dedicados específicamente a la venta de algunos productos alimenticios. Para 1889, el censo estatal de Michoacán contabilizó, dentro de la ciudad de Morelia, 15 expendios de fideos y otras pastas, 14 de frijol, 19 de cereales, cinco de frutas, 27 de harina, 29 de leche, cuatro de legumbres, 47 de maíz y 49 de pan, así como 15 de pulque y 32 de aguardiente²⁶⁹. Estos sitios estaban distribuidos por diferentes rumbos de la ciudad y podían ser de clases muy variables.

Como lo muestran las cifras anteriores, los expendios más numerosos eran los de maíz, pero también eran importantes, por su número, los de frijol y los de cereales. De acuerdo con el registro de boletos de comercio de entre 1896 y 1907, existían establecimientos en los que se vendían uno o dos productos alimenticios, particularmente en las áreas cercanas a los mercados de Comonfort y la Constitución; en esta clase de establecimientos se expendían especialmente frijol, maíz, papa y garbanzo, así como arroz, sal, chile seco y algunos otros productos de abarrotes como jabón²⁷⁰.

Esta clase de expendios era incluso promovido por las autoridades locales en ocasiones en las que el precio de un alimento tan básico como el maíz aumentaba y el grano escaseaba. En estos casos, entre las acciones de las autoridades estaba la disposición de establecer sitios para la venta de grano al menudeo a un precio más bajo que en el mercado; estos sitios se abrían tanto en las principales calles como en los mercados²⁷¹.

En lo general, los establecimientos en los que se vendían productos alimenticios podían ser de muy diversas clases y ofertar productos variados. En el caso de las panaderías debemos considerar desde los modestos establecimientos hasta locales de renombre dirigidos a “la buena sociedad”; estos últimos se anunciaban con frecuencia en la prensa local, por ejemplo, la panadería y bizcochería de Gabriel Gomar, que se publicitaba como un “establecimiento modelo, preferido por toda la buena sociedad”, especializado en pan de mesa, para sándwiches, brioches y panes de mantequilla, que decía recomendarse por su buen

²⁶⁹ AHMM, Fondo Independiente I, caja 158C, expediente 64, año 1889. *Memoria sobre los diversos ramos de la administración Pública*, Morelia, Imprenta y Litografía en la Escuela de Artes, 1889, Apéndice 1.

²⁷⁰ AHMM, Libro número 244, *Registro de boletos de comercio*, años 1896-1907.

²⁷¹ *Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo*, tomo XIV, núm. 59, 26 de julio de 1906, p. 4; tomo 17, núm. 73, 12 de septiembre de 1909, p. 3.

gusto, su limpieza y sobre todo por sus buenos materiales de primera calidad²⁷², o la Panadería Francesa, en cuyos anuncios no se expresa salvo la dirección. Estas panaderías de cierta clase también tenían una ubicación dentro de la zona más céntrica de la ciudad y se vendían como espacios de cierta exclusividad.

Al margen de la calidad y exclusividad que algunos establecimientos promocionaban, estaban los problemas recurrentes de la mayoría de estos expendios. En 1896, el inspector de esta clase de negocios reportó lo siguiente:

En las panaderías, á excepción de las situadas en el no. 58 de la calle del Bobo y en el no. 114 de la calle Nacional, noto que se encuentran en pésimas condiciones de aseo, especialmente la que se halla en la plaza de la Paz, por tener un inodoro muy cercano á las oficinas²⁷³.

En este caso, las panaderías que se mencionan como excepción no se localizaban en el primer cuadro, sino en el barrio de San Juan, mientras que la referida con problemas de desaseo especialmente importantes se localizaba justamente en una de las plazas laterales de la Catedral, en el corazón de la ciudad.

Incluso entre los expendios de leche podían distinguirse diferentes clases; buena parte de ellos se encontraba dentro de los mercados de Comonfort y de La Constitución. De acuerdo con el reporte de inspección de expendios de bebidas y comestibles que el inspector de mercado realizó en 1892, eran siete los expendios de leche ubicados en cada uno de los mercados mencionados, es decir, prácticamente la mitad de los expendios totales de leche de la ciudad, si la cifra de 29 encontrada para 1889 hubiese sido la misma. Primero, en el mercado de Comonfort (o San Agustín) se registraron siete expendios que en su mayoría vendían leche adulterada con agua o ligeramente fermentada; su procedencia, en los casos en los que se especifica, son las haciendas de la Huerta, Quinceo e Itzícuaró, así como del rancho de la Quemada. Después, en el mercado de la Constitución (o San Francisco) se registraron siete expendios, de los que solo dos presentaron impurezas y adición de agua; estos expendían leche procedente de la hacienda de la Magdalena, mientras que, de las haciendas de El Colegio, Irapeo y la Purísima se inspeccionó leche de calidad²⁷⁴.

²⁷² *Revista Mercantil, Semanario de Anuncios y Variedades*, tomo I, núm.7, 13 de abril de 1902, p. 3.

²⁷³ AHMM, Fondo Independiente I, caja 168, expediente 60, año 1896.

²⁷⁴ AHMM, *Libro de Secretaría 314*, expediente 12, año 1892.

La venta de leche en los dos principales mercados también permite ver que la leche procedente de las haciendas del valle de Tarímbaro era expendida principalmente en los locales del mercado de San Francisco, mientras que la de las haciendas del municipio de Morelia, localizadas al sur y al oeste del área urbana, eran preferentemente ofertadas en el mercado de San Agustín y que estas presentaban más casos de adulteración.

Los sitios de venta de leche podían instalarse en casas particulares, aunque los establos y las ordeñas debían mantenerse en los suburbios, en el campo o en locales amplios y con buenas condiciones higiénicas²⁷⁵. Había algunos expendios que incluso se publicitaban en la prensa local de la época; para 1894 encontramos anuncios del Establo de los Arcos, localizado frente al paseo de San Pedro que pertenecía a un renombrado propietario y comerciante, don Rafael Elizarraraz. Dicho establo se promovía argumentando estar “formado bajo las mejores condiciones higiénicas y de aseo”, y que sus productos eran “sin igual en clase y pureza”; estos productos eran principalmente la leche y la alfalfa. La leche se vendía tanto en el establo como en la casa número 21 del Portal de Matamoros²⁷⁶, es decir, en el punto más céntrico de la ciudad. Así, la venta de leche podía variar, pero se concentraba especialmente en los mercados; el resto de los expendios podía situarse por todos los rumbos, aunque en el primer cuadro estaban los de cierto renombre.

Como mencionamos en el Capítulo 1, la difusión de ciertas ideas sobre el carácter nutricional de los alimentos y los adelantos en la conservación pueden considerarse algunos factores de cambio en ciertos hábitos alimenticios y, al parecer, también en sus formas de venta, y el caso de la leche es muy significativo. Este producto comenzó a venderse en la Gran Farmacia Central y Droguería y se introdujo como “una novedad que podía adquirirse a cualquier hora del día”²⁷⁷; lo verdaderamente novedoso era que la leche expendida en la referida farmacia estaba esterilizada y ello significaba, según una publicación local, un “progreso que ha producido grandes beneficios a la industria y a la salud de los que se ven obligados a hacer uso de este líquido alimento”²⁷⁸.

²⁷⁵ Véase el recuento que hace Yeudiel Moreno de las disposiciones para la crianza de ganado y la distribución de sus derivados. Moreno Cortés, Yeudiel, 2017, pp. 130-143.

²⁷⁶ *El Comercio de Morelia, Semanario de Comercio y Anuncios*, segunda época, tomo 2, núm. 1, 16 de febrero de 1894, p. 2.

²⁷⁷ *El Comercio de Morelia, Semanario de Comercio y Anuncios*, segunda época, tomo 2, núm. 7, 30 de marzo de 1894, p. 1, y números subsecuentes.

²⁷⁸ *El Comercio de Morelia, Semanario de Comercio y Anuncios*, segunda época, tomo 2, núm. 3, 1 de marzo de 1894, p. 3.

En el caso de los expendios de pulque, estos existían en los mercados y en diversos puntos de la ciudad. Aunque no ha sido posible identificar la localización exacta de la mayoría de ellos, sabemos que para 1889 se registraron 15. Entre las pulquerías que sí hemos podido localizar están dos que, de acuerdo con Mariano de Jesús Torres, sobresalían por la calidad de sus productos y por su excelente servicio; estos eran los de doña Soledad Nava y doña Mariana García, llamados Cuitzeo y Reina Xóchitl, respectivamente. Estos establecimientos se localizaban en el barrio del Carmen y no solo ofrecían la tradicional bebida, sino también cerveza y comida preparada, especialmente los lunes, cuando se ofrecía mole de guajolote²⁷⁹; a estos establecimientos volveremos más adelante.

El pulque era también un elemento de amplio consumo que se producía en varias zonas del distrito. Los municipios del distrito de Morelia como Cuitzeo, Acuitzio, Santa Ana Maya y Tarímbaro, así como el pueblo de Santa María del municipio de Morelia, contaban con una producción pulquera destacada²⁸⁰ que tenía una importante zona de comercialización en la capital michoacana. Incluso, con la llegada del ferrocarril, también llegó a venderse en la ciudad pulque traído de los llanos de Apam, que se expendía en un local ubicado en el cruce de las calles Alhóndiga e Iturbide²⁸¹, en el primer cuartel.

Respecto al resto de expendios de productos alimenticios contamos con poca información, pero podemos decir que la mayoría de ellos se concentraba en los mercados o en las zonas cercanas a ellos, en menor medida se localizaban en otros rumbos de la ciudad, aunque no resulta sencillo dar con su ubicación exacta.

Carnicerías y tocinerías

La carne era uno de los alimentos importantes entre los habitantes urbanos, pero también era uno de los más vigilados por parte de la autoridad municipal. Era esta la que dictaba los reglamentos en el ramo de carnes, los cuales marcaban las condiciones para la introducción del ganado a la ciudad, la matanza y el comercio de los productos cárnicos, así como los

²⁷⁹ Torres, Mariano de Jesús, tomo I, 1915, p. 213. Torres, Mariano de Jesús, “San Lunes”, en *Costumbres y fiestas morelianas del pasado inmediato*, Morelia, México, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo / El Colegio de Michoacán, 1991, pp. 144-153. Esta última obra presenta una compilación de “Artículos de costumbres” que Mariano de Jesús Torres publicó originalmente en *La Aurora Literaria*.

²⁸⁰ AHMM, Fondo Independiente I, caja 160, expediente 1, año 1890.

²⁸¹ *Gaceta Oficial del Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo*, tomo I, núm. 68, 16 de mayo de 1886, p. 2.

funcionarios que debían inspeccionar todo lo anterior y las sanciones a las que se harían acreedores quienes faltaran a dicho reglamento. El reglamento de carnes de Morelia aprobado en 1868, que se mantuvo vigente hasta finales del decenio de 1880, establecía las calles por las cuales debía dirigirse el ganado para la matanza desde su ingreso por cualquiera de las cuatro garitas hasta el Rastro, que era el único lugar en el que debía verificarse el sacrificio de ganado mayor y menor, salvo en los casos en los que se obtuviera la licencia respectiva de degüello ante el Ayuntamiento²⁸².

El inspector de carnes se encargaba de verificar, entre otras cosas, que no se matase ganados enfermos y que los expendios de carne cumplieran ciertos requerimientos. Estos no debían estar dentro de un perímetro delimitado y su apertura estaba condicionada a otorgar una fianza, tener una licencia del Ayuntamiento y contar con una copia del reglamento vigente. Además, estos establecimientos debían estar numerados, exhibir las clases de carne y las onzas que se darían por medio real y contar con la más escrupulosa limpieza, pues tener efectos corrompidos o que causaran mal olor representaría una falta contra la salud pública por la que se podía aplicar una multa de 1 a 10 pesos²⁸³. Este reglamento establecía también la prohibición de introducir carne fresca al mercado de la ciudad, salvo en los casos en que el encargado de la plaza lo permitiese, debiendo dar aviso al inspector.

En 1889 se emitió un nuevo Reglamento de Carnes que no difiere mucho del anterior, pero hace una serie de precisiones como las calles por las que debe dirigirse el ganado que para su sacrificio en el Rastro se introdujera por cada garita de la ciudad: “de la [garita] de México, por las [calles] del Muro y Quintas hasta la plazuela del Abasto; de la de Santiaguito, por las de la Canterita y Cantera; de la de Chicácuaro, por las de Chicácuaro, Caracol, Toro, la que sigue sin nombre, luego volteando por la de Llorón, Fresno, Indio Triste, Cerrito y de la 1ª a la 6ª de la Cantera, y de la de Santa Catarina, por las del Pavo, Molino de Parras, las sin nombre que desembocan en la garita de Chicácuaro, para tomar las inmediatas anteriores de que se ha hablado, hasta la casa del Rastro”. El reglamento también especificaba que no se permitían los expendios de carne dentro de un radio específico, confinado a las manzanas más céntricas, tampoco en la calle principal ni en la Calzada de Guadalupe²⁸⁴.

²⁸² Villalobos Guzmán, José Eugenio, *Cánones, ordenanzas, bandos, leyes, reglamentos, decretos y avisos del consumo de la carne en Valladolid-Morelia*, Morelia, México, Ayuntamiento de Morelia, 2007, p. 132.

²⁸³ Villalobos Guzmán, José Eugenio, 2007, pp. 133-137.

²⁸⁴ AHMM, *Libro de Secretaría 302*, año 1889.

Por estas rutas, el ganado era llevado hasta el Rastro, que se situaba en la manzana 17 del barrio de San Juan, en un edificio construido en 1837 frente a la plazuela conocida comúnmente como del Abasto. Como refiere Mariano de Jesús Torres, la entrada al edificio era por una gran puerta que veía al poniente y en el interior contaba con un gran patio enlozado donde se hacía la matanza de reses; tres corredores que iban en diferentes direcciones, donde se colocaba la carne ya destazadas y de cuya techumbre pendían ocho gruesas cadenas de hierro para fijar las básculas donde se pesaba la carne; seis macheros y dos corrales, uno de los cuales se destinaba al ganado menor y el otro a las reses que se sacrificaban. Hacia la derecha estaba ubicada una pieza que era la inspección, servida por un inspector, un escribiente y un guarda casa²⁸⁵.

La forma en la que se conducía la carne desde el Rastro hasta los expendios o tablas era a lomo de caballo, con garfios de hierro, pero para 1889 se realizó una adición al reglamento, en la que se dispuso que el acarreo de carnes del Rastro a las casillas o expendios se haría precisamente en carros cubiertos, forrados de zinc y construidos de modo que pudieran conservarse constantemente aseados. La disposición añadía que el particular o empresa que introdujera esta mejora gozaría durante un año de la exención del pago de contribución municipal sobre carros y carretas²⁸⁶.

Los expendios de carne también debían asentarse dentro de un área estrictamente delimitada; de acuerdo con el artículo 8.º del reglamento de 1889, el área en la que podían establecerse comenzaría en la calle de los Locutorios y seguiría para el norte por la calle del Milagro; luego, volteando para el poniente, por la de la Calandria, la Caravana, el Olivo, la Victoria, la Amargura, el Suspiro y las Rosas; después, para el sur, por las del Huerto, Mira al Prado, Sorongo e Industria, hasta la mitad de ella; de ahí para el oriente, cortando también por la de Santa Catarina y por la de Comonfort, Corredor y Jinete, y de esta para el norte, por las de Veterano, Alegría, callejón del Muerto y calle del Serafín. Dicho artículo también especificaba que en lo sucesivo no se permitiría el establecimiento de esta clase de expendios en ninguno de los lados de las calles que demarca el radio expresado ni en la calle principal o en la calzada de Guadalupe²⁸⁷ (véase Mapa 2).

²⁸⁵ Torres, Mariano de Jesús, tomo I, 1915, p. 11.

²⁸⁶ AHMM, *Libro de Secretaría 302*, expediente 68, año 1889.

²⁸⁷ AHMM, *Libro de Secretaría 313*, expediente 94, años 1891-1894.

En 1893, el Ayuntamiento emitió el Reglamento sobre Matanza de Ganados y Venta de Carne, que incluía nuevamente las precisiones sobre la debida conducción del ganado y el área en la que podían establecerse los sitios para su venta. La disposición era enfática en que toda matanza debía realizarse en el Rastro municipal o, si por alguna circunstancia se debía matar algún animal fuera, tendría que darse aviso a la autoridad correspondiente, que debía llevar un registro pormenorizado de los animales sacrificados y ante la cual se debía justificar la legal procedencia de los animales²⁸⁸.

La carne era, por supuesto, uno de los productos más vigilados por la autoridad municipal, que debía estar atenta a aspectos que van desde la procedencia y las condiciones del ganado para matanza hasta la etapa de su venta en los expendios. A principios del decenio de 1880, una publicación local moreliana reconocía el aseo que reinaba en el Rastro y la escrupulosa labor del inspector del sitio, especialmente para impedir que se realizara la matanza de animales enfermos²⁸⁹.

Respecto a los expendios, eran frecuentes tanto las peticiones de licencias para su apertura como para su clausura; para obtenerlas, los requisitos fueron aumentando y, con el paso del tiempo, ya no solo se requería lo establecido en el reglamento vigente de 1889. De acuerdo con una adición realizada en 1893, estos establecimientos no debían tener armazones, cajas ni piezas de madera para el servicio por ser innecesarias, toda vez que la carne se colgaba y nunca se alzaba ni se guardaba; todas las perchas debían ser de fierro o forradas de zinc y suspendidas del envigado o colocadas de tal modo que estuvieran enteramente separadas de las paredes, mismas que debían estar siempre aseadas, sin horadaciones ni manchas y del todo desnudas para no albergar insectos o algún otro animal; no se admitían piezas de madera, salvo el mostrador, cuya cubierta debía ser de zinc, y el yunque o tronco sobre el cual se picara la carne y se partieran los huesos. Finalmente, el pavimento interior y exterior de los expendios debía estar construido de manera que no pudieran depositarse en él basura o suciedades²⁹⁰.

La mayoría de estos establecimientos ofrecían carne de res, pero no era necesariamente la única que podían vender. Los registros encontrados permiten ver que en

²⁸⁸ AHMM, Libro número 82, *Secretaría del Ayuntamiento de Morelia*, años 1893-1895.

²⁸⁹ *El Arnero del Tío Juan*, tercera época, núm. 18, 24 de noviembre de 1881, p. 2.

²⁹⁰ AHMM, *Libro de Secretaría 338*, expediente 178, años 1896-1897.

ocasiones los permisos para abrir comercios de venta de carne incluían artículos como carne de cerdo, manteca o carne de carnero²⁹¹. La reglamentación incluso contemplaba la venta de carnes saladas y la expedición de carnes procedentes del Rastro, que eran también de ganado lanar y cabrío, así como de cerdo, una vez que estos animales comenzaron a sacrificarse ahí a principios del siglo XX. Para estos primeros años del siglo, encontramos que, aunque el sacrificio de cerdos en el matadero del municipio se mantuvo por debajo del de las reses, tuvo un lugar importante y superaba por mucho al número de chivos y carneros que se sacrificaban en el mismo sitio (ver Cuadro 4).

Cuadro 4

Animales sacrificados en el Rastro Municipal						
	1900	1901	1902	1904	1906	1907
Reses	8,061	8,235	8,762	10,360	10,851	10,598
Carneros	2,724	1,821	2,384	2,985	2,598	2,601
Chivos	858	953	812	1,218	700	668
Cerdos	6,854	6,152	6,356	8,280	7,915	7,943

Fuentes: AHMM, Fondo Independiente II, caja 5, legajo 1, expediente 19, año 1900; caja 12, legajo 1, expediente 35, año 1902; caja 2A, expediente 34, año 1901; caja 15, legajo 1, expediente 29, año 1903; caja 16, legajo 3, expediente 22, año 1904; caja 19, legajo 1, expediente 42, año 1906; caja 17, legajo 1, expediente 1, años 1907-1908 y caja 19, legajo 1, expediente 15, año 1907.

El Cuadro 4 es solo representativo, ya que además había otros sitios dedicados a la matanza de cerdos que se ubicaban también en el área cercana al Rastro, como consta en el registro de las carnicerías y tocinerías de la ciudad de 1905²⁹². Lo que sí deja ver el cuadro es que la carne de res no era la única que se consumía en la capital michoacana; la de cerdo pudo ser la segunda en el consumo de los habitantes urbanos. De acuerdo con un reporte sobre el ganado consumido en el distrito de Morelia durante el año fiscal de 1882 a 1883, el número de cerdos supera al de las reses con un registro de 8,664 y 8,581 respectivamente, mientras que los corderos fueron 5,275²⁹³.

El consumo de carne de res sigue siendo muy superior, pues de acuerdo con los reportes del Rastro que muestran el peso total de la carne en kilos, un animal podía dar entre

²⁹¹ AHMM, *Libro de Secretaría 342*, expediente 10, años 1897-1898.

²⁹² AHMM, Fondo Independiente II, caja 2B, expediente 17, año 1905.

²⁹³ *Memoria presentada a la Legislatura de Michoacán...*, 1884, p. 145.

150 y 160 kilos de carne, en tanto que un cerdo podía rendir de manera muy variable, alcanzando un máximo de 80 kilos, mientras que de un cordero se contemplaba la obtención de 12 kilos de carne²⁹⁴. Parece entonces que la carne de mayor venta en Morelia era la de res, seguida de la de cerdo, aunque con presencia de carne de cordero y, en menor medida, de chivo. Estas podían adquirirse en diversos expendios localizados en el mercado de San Agustín, o bien, fuera del área delimitada en los reglamentos del ramo de carnes que se mantuvieron vigentes en los diferentes años.

De acuerdo con el censo estatal de 1889, la ciudad de Morelia contaba con 39 expendios para la venta de carnes²⁹⁵, mientras que un registro de 1905 contabiliza en la ciudad un total de 42 carnicerías y tocinerías, de las cuales, 16 se ubicaban en el tercer cuartel, 13 en el primero, nueve en el cuarto y solo cuatro en el segundo; varios de estos expendios se localizaban en los mercados de Comonfort y de la Constitución²⁹⁶. Para 1909 el registro de carnicerías muestra 39 establecimientos, igualmente distribuidos en mayor medida dentro de los cuarteles primero y cuarto, con solo un par de ellos en el segundo²⁹⁷. Por supuesto, se trata de un tipo de establecimientos con cambios constantes, pues mientras algunos cerraban otros abrían; sin embargo, su localización tampoco era tan variable, ya que el cuartel segundo siempre se mantuvo con el menor número, no solo de carnicerías, sino de comercios en general (Ver Mapa 2).

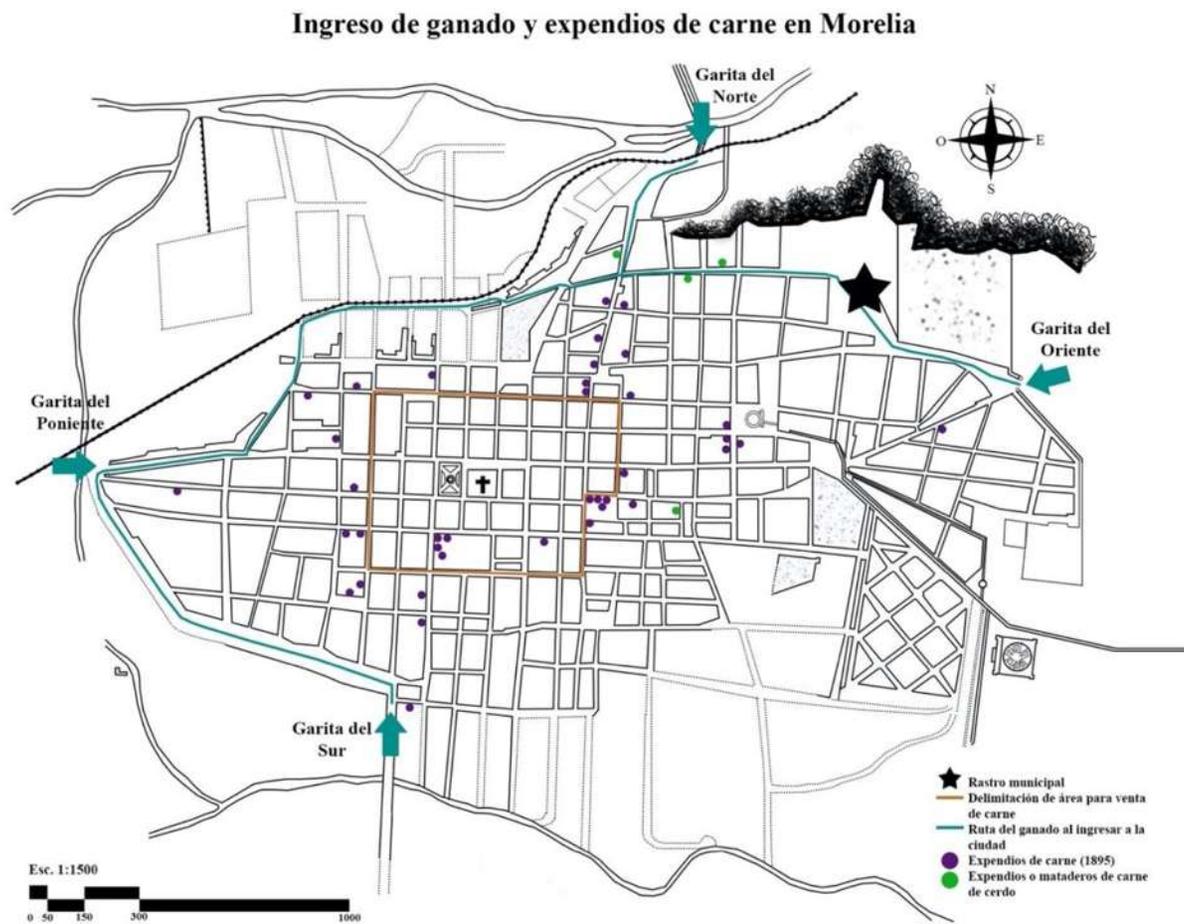
²⁹⁴ AHMM, Fondo Independiente II, caja 12, legajo 1, expediente 35, año 1902; caja 15, legajo 1, expediente 29, año 1903; caja 16, legajo 3, expediente 22, año 1904.

²⁹⁵ AHMM, Fondo Independiente I, caja 158C, expediente 64, año 1889.

²⁹⁶ AHMM, Fondo Independiente II, caja 2B, expediente 17, año 1905.

²⁹⁷ *Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo*, tomo XVIII, núm. 33, 25 de abril de 1909, p. 3.

Mapa 2



Fuente: Elaboración propia a partir de los reglamentos de carnes y el registro de carnicerías de 1905. AHMM, Fondo Independiente II, caja 2b, expediente 17, año 1905.

La venta de comida preparada

Los sitios para la venta de alimentos no se limitaban a ofrecer granos, frutas, hortalizas, carnes y abarrotes, sino que había un amplio espectro de establecimientos en los que se ofertaba comida preparada, principalmente los mercados y los restaurantes. Estos últimos eran de distintas categorías; los de primera se ubicaban en los hoteles, los de segunda en las fondas, mesones y cerca de los mercados, y los de tercera en los figones de las plazuelas²⁹⁸.

De acuerdo con Juan de la Torre, para finales del decenio de 1880, existían en Morelia cuatro hoteles (el Oseguera y el de Michoacán eran los principales), cinco mesones de primera clase y ocho de segunda²⁹⁹; sin embargo, a través de registros posteriores se mencionan varios hoteles más, entre ellos se pueden enumerar el Oseguera, el del Jardín, el de la Soledad, el Morelos, el Europa, el de Londres y el Central (o de San Agustín), algunos de los cuales contaban con restaurantes³⁰⁰. Entre los más acreditados estaban el restaurante del Hotel Oseguera, que quedó abierto al servicio del público en septiembre de 1886 y que contaba con un buen servicio bajo la dirección de un entendido cocinero francés, donde se ofertaban alojamientos de 50 centavos a 1 peso y asistencia completa de 1.50 a 2 pesos³⁰¹; el de la Soledad, que servía excelentes comidas por 50 centavos o también platillos a la carta, condimentados siempre con limpieza y al estilo francés, americano o español³⁰², y el “magnifico restaurante de José Metrailler” del Gran Hotel de Michoacán³⁰³.

Estos eran los establecimientos con venta de comida preparada que se consideraban más exclusivos; eran los que ofrecían las comidas con los precios más elevados y con las presentaciones más cuidadas. Por lo general, servían platillos en los que se denotaba la influencia de la gastronomía extranjera, lo que promocionaban al publicitar sus establecimientos en los periódicos locales.

²⁹⁸ Olvera Camacho, Cindy Vanesa, *El mesón de Eulate de Valladolid 1752 - mesón de La Soledad de Morelia 1959*. Tesis de Licenciatura en Historia, Morelia, México, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1994, p. 33.

²⁹⁹ De la Torre, 2002, p. 101.

³⁰⁰ Torres, Mariano de Jesús, *Calendario de Mariano de Jesús Torres*, Morelia, México, Imprenta particular del autor, 1909, pp. 52.

³⁰¹ De la Torre, Juan, 2002, p. 187.

³⁰² O’Farril, R. y Comp., 1895, p. 171.

³⁰³ De la Torre, Juan, 2002, p. 190.

Por otro lado, los restaurantes considerados de segunda clase incluían mesones como “el de San Vicente, el de Pino, las Tres Villas, la Cruz Verde y otros varios”³⁰⁴, que lamentablemente no podemos ubicar con precisión dentro de la ciudad, pero no eran los únicos, ya que algunos registros refieren la existencia de un par de ellos ubicados cerca del mercado de Comonfort; el primero llamado Gran Café del Chino, en la calle 5 de Mayo, y otro sin nombre en la calle de Aldama³⁰⁵, así como una fonda que existió hasta 1890 en la calle nueva de San Francisco, en el cuarto cuartel, propiedad de Nemecio Ortiz³⁰⁶.

Aunque no existe como tal un registro de los establecimientos de tercera categoría para la venta de alimentos, es posible rastrear algunos de ellos. De acuerdo con Yeudiel Moreno, entre los restaurantes considerados de tercera categoría se encontraban el de Joaquín Hans, ubicado en la calle de Victoria, en la manzana 2.^a del cuarto cuartel y cerca de la plaza Antonio de Mendoza, mientras que frente a la estación del tren se ubicaban dos más, pertenecientes a Luis Marfón y al señor Olmo.

De acuerdo con Moreno, los espacios para la alimentación pública en Morelia se ubicaban principalmente en los alrededores de la Catedral, cerca de los principales mercados y plazas, así como próximos a la estación del tren³⁰⁷—esta consideración incluye también los principales cafés y cantinas de la ciudad—; entre los primeros destacaban La Lonja, en la calle 1.^a de Allende y 2.^a de Hidalgo, en el cuartel primero, y el Casino, en la calle 4.^a de Aldama y 1.^a de Matamoros³⁰⁸, así como el ubicado en la calle del Diezmo del cuartel cuarto, propiedad de Francisco Charanzonete³⁰⁹, entre algunos otros.

Al parecer, entre la gama de espacios destinados a la venta de comida preparada figuraban también las almuercerías, cuyo número pudo haberse reducido una vez entrado el siglo XX. Según Mariano de Jesús Torres, existieron varios de establecimientos de este tipo en la parte oriente de la plazuela del Abasto, localizada frente al Rastro del municipio. En estas almuercerías, que se establecían en jacales, “se servían menudencias de res,

³⁰⁴ Torres, Mariano de Jesús, tomo II, 1915, p. 462.

³⁰⁵ Moreno Cortés, Yeudiel, 2017, p. 98.

³⁰⁶ AHMM, Fondo Independiente I, caja 160, expediente 56, año 1890-1891.

³⁰⁷ Moreno Cortés, Yeudiel, 2017, p. 98

³⁰⁸ Estos cafés aparecen en el plano de la ciudad que para 1883 publicó Juan de la Torre en su *Bosquejo histórico de Morelia*.

³⁰⁹ AHMM, *Libro de Secretaría 313*, expediente 66, año 1892.

confeccionadas de una manera ordinaria y a bajo precio”, sin embargo, estos jacales fueron “convirtiéndose en casas bien formadas y de regular aspecto” para inicios del siglo XX³¹⁰. Si bien esta descripción muestra el área del Rastro como un espacio en el que se concentraban varios de estos establecimientos, es probable que existieran por otros rumbos de la ciudad ofreciendo algunos alimentos de bajo costo, especialmente para los diferentes grupos de trabajadores con bajos ingresos.

En algunos relatos hemos identificado también la existencia de pozolerías, específicamente una localizada en la plazuela de San José, a la que comúnmente acudían los trabajadores urbanos³¹¹. Además, en algunas pulquerías, en las que se vendía pulque todos los fines de semana, los lunes se servía mole de guajolote. Este día era reservado por los artesanos “al reposo, a la disipación y a la alegría”, ya que los domingos trabajaban para cumplir sus compromisos y reservaban el lunes para el esparcimiento. Los lunes era común que “tanto en las fondas como en las diversas pulquerías que hay en la ciudad, se ve los lunes una bandera blanca que tiene pintado por un lado un gran maguey y por el otro un enorme guajolote...”³¹². Dos de las más reconocidas eran las denominadas Cuitzeo y Reina Xóchitl, a las que acudían personas de una buena variedad de ocupaciones y que se localizaban cerca de la plaza del Carmen, en el cuartel segundo.

En lo general, la distribución de los espacios con venta de comida preparada también se concentraba mayormente en el primer cuartel, aunque muchos otros sitios, especialmente a los que acudían los grupos de trabajadores urbanos, estaban dispersos por varios rumbos, más allá de las calles principales, como fue el caso de algunas pulquerías y pozolerías reconocidas que se localizaban cerca de plazuelas como San José y el Carmen. Para cuando el ferrocarril llegó a Morelia, estos establecimientos también comenzaron a establecerse cerca de la estación, donde el constante tránsito de personas fue generando la necesidad de espacios para la venta de alimentos preparados; varios de ellos se instalaron dentro de jacalones contruidos de madera.

³¹⁰ Torres, Mariano de Jesús, tomo I, 1915, p. 11.

³¹¹ Torres, Mariano de Jesús, 1991, p. 153.

³¹² Torres, Mariano de Jesús, 1991, p. 144.

Puestos eventuales y comercio ambulante

Entre los espacios para venta de alimentos existió otra variante que proliferó especialmente a partir de la década de 1880: los puestos semifijos. Estos se localizaban en las principales explanadas de la ciudad como la plaza de La Paz, la de los Mártires y la de Morelos y permanecían temporalmente ofreciendo diversos productos. Se trataba de pequeños kioscos o jacalones de madera que tenían como finalidad la venta de artículos como la nieve en las temporadas de calor, de cerillos, cigarros y billetes de lotería, pero también la venta de algunos alimentos. Particularmente se centraron en productos como dulces y pasteles, pero también existieron en estos espacios fondas y cafés; incluso se ofrecían servicios como en el caso de algunas imprentas y carpas fotográficas³¹³.

A través de los permisos solicitados al Ayuntamiento podemos identificar algunos de estos puestos semifijos; un ejemplo de ellos fue el que se estableció en uno de los ángulos de la plaza de los Mártires, destinado primordialmente para la venta de nieve, cuya edificación consistió en un salón de madera “de gusto exquisito”; la autorización para el levantamiento de la construcción se basó en que el proyecto reunía “la elegancia y comodidad necesaria”³¹⁴. Encontramos otro ejemplo para 1907, cuando se solicitó el establecimiento, en la misma plaza de los Mártires, de otro local de planta rectangular, también para venta de nieve, el cual se ubicaría en medio de otros existentes en el lado oriente, pero que no se autorizó por considerarse que existían otros que estorbaban el tránsito del público³¹⁵. En otro caso, encontramos que para 1908 se autorizó un expendio de nieve llamado El Polo Norte, hecho de manta con puntales de madera, y que funcionó de marzo a julio de ese año³¹⁶.

Los puestos de este tipo se establecieron en lugares de amplia concurrencia, a los que la gente acudía predominantemente con fines recreativos como los paseos, las plazas y los mercados, aunque también se ubicaron cerca de la estación de ferrocarril, como en los casos ya referidos de jacalones de madera en los que se instalaron fondas y cafés³¹⁷. Con estas construcciones temporales fue posible resolver en cierta medida el problema del aspecto

³¹³ Tapia Chávez Aideé, *Morelia 1880-1950, permanencias y transformaciones de su espacio construido hacia una valoración del urbanismo y la arquitectura del pasado reciente*, Tesis de Maestría en Arquitectura, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2001, p. 207.

³¹⁴ AHMM, Fondo Independiente I, caja 149, expediente 67, año 1887.

³¹⁵ AHMM, Fondo Independiente II, caja 17, expediente 16, año 1907.

³¹⁶ AHMM, Fondo Independiente II, caja 17, expediente 115, año 1908.

³¹⁷ AHMM, Fondo Independiente II, caja 17, legajo 1, expediente 16, año 1907.

descuidado y menos agradable de los puestos más informales, aunque su ubicación, predominantemente en sitios con gran tránsito de personas, los hacía coincidir con quienes se dedicaban al comercio ambulante.

Este tipo de comercio significó una preocupación constante para la autoridad y a lo largo del porfiriato se dieron varias acciones encaminadas a su erradicación, o cuando menos a mantenerlo bajo control. Para entonces y durante muchas décadas posteriores, fue común el establecimiento de puestos comerciales en las principales calles de la ciudad, muchos de los cuales fueron reubicados, en su mayoría en los mercados establecidos. Por ejemplo, para 1880 se había reubicado en el mercado de San Agustín a los vendedores que solían montar sus vendimias en lugares como los portales³¹⁸. Los comerciantes reubicados, sin embargo, no se mostraban muy conformes con la disposición impuesta, pues argumentaban que factores como lo reducido de los espacios en el mercado y el menor tránsito de personas, en comparación con los portales, afectaban severamente a sus ventas³¹⁹. Durante la siguiente década, los vendedores ambulantes del barrio de San Juan fueron colocados en la plazuela del mismo nombre, al lado del cementerio³²⁰, no sin las respectivas quejas de los inconformes. Sin embargo, a pesar de disposiciones como la anteriores, el comercio ambulante creció de manera considerable en la ciudad.

En 1886 el gobierno estatal dispuso que se efectuara un registro de comercios que debía incluir el nombre (o razón social), clase de comercio, fecha de comienzo de operaciones, domicilio y sucursales³²¹. Aunque las más de las veces no se realizó conforme a lo dispuesto, en el registro de julio de 1896 se anotaron 96 comerciantes, 67 de ellos contaban con comercios ambulantes, de los que la gran mayoría expendía artículos de mercería y rebozos, y en menor medida encajes, frazadas, ropa de lana, mantas, medias, pañuelos, loza y jabón, pero también algunos comestibles. De acuerdo con el registro de boletos de comercio de entre 1896 y 1907, los productos alimenticios que los vendedores ambulantes registrados ofertaban eran especialmente chile seco, frijol, queso, carne seca,

³¹⁸ Uribe Salas, José Alfredo, 1993, p. 44.

³¹⁹ AHMM, *Libro de Secretaría 400*, expediente 2, años 1899-1900.

³²⁰ *Gaceta Oficial del Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo*, tomo VII, núm. 612, 26 de noviembre de 1891, p. 2.

³²¹ *Gaceta Oficial del Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo*, tomo I, núm. 42, 11 de febrero de 1886, p. 2.

dulces y cacao³²², que junto con otras carnes tenían una importancia destacada en la dieta de los habitantes morelianos.

El número de vendedores ambulantes en el distrito de Morelia tuvo fluctuaciones interesantes; de acuerdo con los censos de población, pasó de 56 en 1895 a 171 en 1900, es decir, en cinco años la cantidad de personas que se dedicaban a esta actividad prácticamente se triplicó, lo que también deja ver la búsqueda de alternativas de supervivencia no solo entre los habitantes urbanos, sino entre los pobladores de las zonas cercanas que, seguramente, llevaban a la ciudad algunos de los productos que obtenían y tenían posibilidad de comerciar. Si bien los vendedores de alimentos solo representaban una parte de esa cifra total de vendedores ambulantes registrados, también es una cifra que representa otra posibilidad para los habitantes urbanos de acceder a una limitada gama de productos.

Recapitulando, durante el porfiriato encontramos que los habitantes morelianos obtenían los alimentos necesarios principalmente en el mercado urbano, en el que existían algunos comestibles que se producían dentro de la propia ciudad; granos y cereales que procedían principalmente del esquema rancharo hacendario inmediato y próximo (aunque con también de sitios más lejanos cuando asolaba alguna crisis); frutas y legumbres de procedencias variadas como la propia área urbana y los estados vecinos, pasando por varias regiones del estado; carne obtenida de ganado que provenía mayoritariamente de la Tierra Caliente y se complementaba con las existencias de las haciendas del distrito y, esporádicamente, con las de distritos vecinos; productos nacionales que arribaban gracias a los vínculos con las grandes ciudades y otros centros productores o distribuidores, y mercancías internacionales que se constituían fundamentalmente en el ramo de los abarrotes. Todos estos insumos eran trasladados a la ciudad, dependiendo de sus procedencias, mediante los sistemas tradicionales de la arriería que constituía el elemento clave de los traslados, a los que paulatinamente se fue incorporando el eje ferroviario en el caso de algunas mercancías.

Estos productos servían para satisfacer las necesidades alimentarias de los habitantes urbanos e incluso eran trasladados desde la capital estatal hacia otros puntos del estado o

³²² AHMM, Libro número 244, *Registro de boletos de comercio*, años 1896-1907.

incluso más lejanos. Los que se quedaban en la ciudad se distribuían para su venta en diversos espacios como los mercados, las tiendas y expendios de muy diversas clases, las carnicerías, los puestos eventuales y el comercio ambulante, pero también eran los insumos de las comidas preparadas que se podían conseguir en otras clases de establecimientos como los restaurantes, las fondas, los mesones, las almuercerías, pozolerías y pulquerías, sin olvidar los mercados. Todos estos sitios se localizaban por diferentes puntos de Morelia y eran los espacios a los que la población podía acudir a proveerse de lo necesario para alimentarse o a buscar un plato de comida preparada. Ahora es importante mostrar algunas de las características de esta población para indagar sobre sus posibilidades alimentarias.

Capítulo 3. La población urbana: aumento, distribución laboral y zonas de asentamiento



La población es el elemento que nos permite explicar el complejo proceso del consumo alimentario, pues son los habitantes quienes finalmente consumen los productos alimenticios de los que se abastece la ciudad y son lo que acuden a tiendas y mercados a adquirirlos, dando sentido al proceso de distribución expuesto anteriormente.

El objetivo de este capítulo es analizar a la población moreliana durante el porfiriato a partir de dos aspectos centrales: su crecimiento y su distribución laboral. El primero de ellos es importante porque se relaciona directamente con una creciente demanda de alimentos; el segundo, porque nos permite observar una estructura general del trabajo urbano remunerado, a partir del cual podemos darnos una idea de los ingresos de los habitantes, que constituyen una condicionante esencial del consumo. En un primer momento, abordamos la dinámica del crecimiento de la población urbana y algunas de sus implicaciones para la vida de la ciudad, así como la distribución interna de los habitantes; en un segundo momento, mostramos la dispersión de la población urbana tanto en el mundo del trabajo como en el espacio físico de la ciudad, ya que consideramos que ambos operan, en mayor o menor medida, como condicionantes del acceso a los alimentos.

Para mostrar el crecimiento de la población moreliana son de singular importancia los primeros censos generales de población, realizados en 1895, 1900 y 1910 bajo la coordinación de la Dirección General de Estadística (DGE); los censos realizados por los gobiernos estatales en 1882 y 1889, el padrón levantado por iniciativa del Ministerio de Fomento en 1868³²³; algunas estimaciones hechas por particulares, y otras publicaciones

³²³ La parte correspondiente a Michoacán apareció publicada en la *Memoria leída ante la Legislatura de Michoacán en la sesión del día 30 de julio de 1869 por el Secretario del Gobierno del Estado Francisco M. González*, Imprenta de C. Ortiz, Morelia, 1969, Apéndice 1, p. 65.

como las *Estadísticas sociales del porfiriato 1877-1910*³²⁴ o las *Estadísticas históricas de México 2009*³²⁵.

Por otro lado, para reconstruir la distribución laboral, los censos generales son solo parcialmente útiles, ya que no todos contienen información específica del área urbana, sino sobre el municipio o el distrito en su conjunto. En ese caso, es de singular valor el padrón de población levantado en 1873 en la ciudad de Morelia, que, aunque no corresponde al periodo porfirista en un sentido estricto, representa el registro de población urbana más completo y útil para las últimas tres décadas del siglo XIX³²⁶. También es de gran importancia un padrón de contribuyentes levantado en 1883³²⁷, que registró a los causantes de contribución personal, es decir, a los individuos varones de 18 a 60 años, con excepción de los incapacitados para trabajar³²⁸. Tanto el padrón de población de 1873 como el de contribuyentes de 1883 son especialmente importantes, no solo para mostrar las actividades de la mayoría de los habitantes urbanos que contaban con trabajo remunerado, sino también para visualizar los espacios de su asentamiento físico.

A partir de las fuentes referidas es posible mostrar el crecimiento de la población urbana de Morelia durante las últimas décadas del siglo XIX y la primera del XX, así como referir algunas de sus características, específicamente su ocupación. Si bien la distribución laboral de la población no es un tema central, sí permite dar un indicio sobre el nivel de ingreso de los trabajadores asalariados y, en consecuencia, sobre uno de los factores que condicionaban el acceso a unos u otros alimentos.

³²⁴ *Estadísticas sociales del porfiriato 1877-1910*, Secretaría de Economía, Dirección General de Geografía y Estadística, Talleres Gráficos de la Nación, México, 1956.

³²⁵ *Estadísticas históricas de México 2009*, Instituto Nacional de Estadística y Geografía, México, 2009.

³²⁶ El padrón tiene ausencias importantes y su recabación enfrentó una serie de dificultades como la falta de uniformidad en su elaboración. La información de cada manzana fue recabada por un individuo distinto, por tanto, los criterios bajo los cuales se organiza e incluso se excluye la información no es uniforme; en cuanto a las ausencias más significativas de datos, encontramos las de la manzana 16 y de la 34 en lo que respecta al primer cuartel; en el segundo cuartel, la información ausente corresponde a las manzanas 8, 13, 15 y 20; para el tercer cuartel, se registran siete ausencias, las de las manzanas 1, 5, 8, 26, 28, 32 y 39, con la peculiaridad de que para las manzanas 23 y 29, aparecen dos registros, con la misma referencia pero información distinta, ambos fueron tomados en cuenta; para el caso del cuarto y último cuartel, las ausencias corresponden a las manzanas 4 y 21, con la particularidad de que aparece un registro sin referencias cuya información no aparece para los registros de la otra manzana; fue tomado en cuenta. La población de los barrios de la ciudad fue contabilizada dentro de los cuarteles a los que correspondían en ese momento. AHMM, Fondo Independiente I, caja 226, expedientes 1-6, año 1873.

³²⁷ AHMM, Fondo Independiente I, caja 100, expedientes 27-30, año 1883.

³²⁸ *Periódico Oficial del Gobierno del Estado Libre y Soberano de Michoacán de Ocampo*, tomo IX, núm. 460, 2 de junio de 1882, p. 2.

3.1 La población en crecimiento

Durante el porfiriato, la población mexicana mostró un incremento de alrededor de 6 millones de habitantes en poco más de tres décadas³²⁹. La expansión demográfica fue generalizada y el alza se registró en prácticamente todas las ciudades mexicanas, aunque con ritmos muy variables; Morelia y, en general, el estado de Michoacán no fueron la excepción, ya que su población aumentó de manera sostenida durante las últimas tres décadas del siglo XIX y la primera del XX (ver Cuadro 5).

Cuadro 5330
Población total de Morelia (ciudad, municipio y distrito)
y del estado de Michoacán (1868-1921)

Año	Ciudad	Municipio	Distrito	Estado	Fuente
1868		36,940	96,371	618,240	Ministerio de Fomento, Padrones 1868
1869	25,000				Antonio García Cubas, según las <i>Estadísticas Históricas de México</i>
1873	30,000				Justo Mendoza, Morelia en 1873
1873	20,000				Estimación con base en padrón de población
1877	25,000			661,947	<i>Estadísticas sociales del porfiriato</i>
1877	20,400	38,549	98,451	648,857	Emiliano Busto, <i>Estadística de la República Mexicana</i>
1882	23,835	41,058	111,637	784,108	Memorias de Gobierno 1882 / Censo estatal
1884	24,000			784,108	Antonio García Cubas, <i>Cuadro geográfico, estadístico, descriptivo e histórico</i>
1885				786,187	<i>Estadísticas sociales del porfiriato</i>
1887				800,000	<i>Estadísticas sociales del porfiriato</i>
1889	26,966	47,972	119,856	830,923	Memorias de Gobierno 1889 /Censo estatal
1890	26,974	47,859	119,856	834,923	Luis Alfonso Velasco/ Ricardo de María y Campos
1893				896,495	<i>Estadísticas sociales del porfiriato</i>
1895	33,890		129,584	898,809	DGE, Primer Censo General de Población
1900	37,278	67,688	137,255	935,808	DGE, Segundo Censo General de Población
1903				963,436	<i>Estadísticas sociales del porfiriato</i>
1907				974,714	<i>Estadísticas sociales del porfiriato</i>
1910	40,042	78,429	145,007	991,880	DGE, Tercer Censo General de Población
1921	31,148			939,849	DGE, Cuarto Censo General de Población

Fuente: Elaboración propia a partir de fuentes referidas.

Al margen de la inconsistencia de algunos datos y lo cuestionables que puedan resultar muchos de ellos, así como de la disparidad entre algunas estimaciones, en todos los

³²⁹ De 9,169,700 en 1878, según H. W. Bates, a 15,160,369 en 1910, según el III Censo General de Población; con una tasa de crecimiento anual del 1.58%. *Estadísticas históricas de México*, tomo I, 2009, cuadro 1.1.

³³⁰ El Cuadro 2 fue tomado de Ayala Martínez, Adriana, *La actividad comercial de la Morelia porfirista. Población, producción y consumo*, Tesis de licenciatura, Morelia, Facultad de Historia / Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2017, p. 63.

niveles es perceptible el crecimiento de la población. Si, por un lado, se toman en cuenta los datos de las *Estadísticas sociales del porfiriato* que analizan el periodo que va de 1877 a 1910, la población moreliana habría tenido un aumento del 60.16%, mientras que el aumento de la población a nivel estatal habría sido de 49.84%, lo cual podría implicar que el ritmo de crecimiento de la población urbana era mayor que el de la población rural. Por otro lado, si tenemos en cuenta el dato que proporciona Emiliano Busto en la *Estadística de la República Mexicana*, basado en los informes pedidos a todo el país en 1877, tendríamos que la población aumentó más de 96%, lo que no parece probable, especialmente porque los datos de la publicación encomendada a Busto han sido considerados poco confiables³³¹.

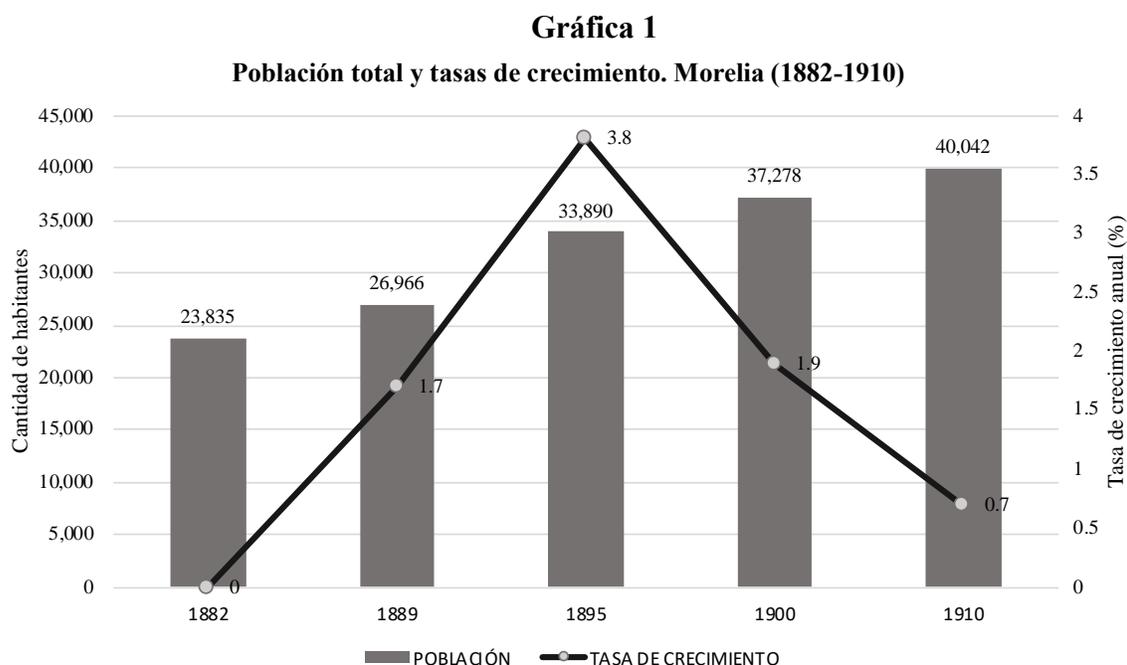
Las estimaciones de crecimiento pueden variar considerablemente de acuerdo con las cifras que se tomen en cuenta, por ejemplo, Keith Davies argumenta que durante las tres últimas décadas del siglo XIX, el crecimiento de la población en Morelia fue de 55%, lo que habría superado al crecimiento nacional que fue de 48%; estas cifras se basan en una estimación de 1872 en la que la población moreliana era de más de 23,000 habitantes³³². De hecho, las mayores discrepancias entre datos aparecen hasta la séptima década del siglo, pues posteriormente, con la realización de los censos estatales y generales, parece no haber más que un ascenso moderado, pero constante.

Este crecimiento resultó suficiente para que Morelia permaneciera como la ciudad más poblada del estado de Michoacán; fue además la única urbe del estado que ingresó en el creciente grupo de ciudades con más 20,000 habitantes en el país. En lo referente a la concentración de población, Zamora, La Piedad y Uruapan ocuparon los siguientes lugares, pero lejos de acercarse a la capital estatal, donde se concentró entre 3 y 4% de la población total del estado; entre 21 y 27% del total de habitantes del distrito, y entre 55 y 63% de los residentes del municipio.

³³¹ John H. Coatsworth, en su estudio sobre la producción de alimentos, analizó los datos contenidos en las *Estadísticas sociales del porfiriato* para 1877 y dedujo que estos proceden de la compilación realizada por Emiliano Busto a partir de los informes de toda la República remitidos al Ministerio de Fomento. Coatsworth concluye que los datos sobre producción son erróneos, pues el recopilador “no podía haber dispuesto sino de información relativa a menos de la tercera parte de la nación, ¿cómo, entonces, pudo proporcionar datos detallados de la información agrícola distrito por distrito para la nación entera? La respuesta es sencilla, cuando no tuvo información a la mano, la inventó”. Coatsworth, John H., Anotaciones sobre la producción de alimentos durante el porfiriato, *Historia Mexicana* 26, núm. 2, México, El Colegio de México, 1976, pp. 167-187.

³³² Davies, Keith, “Tendencias demográficas urbanas durante el siglo XIX en México”, en Calvo, Thomas (coord.), *Historia y población en México: siglos XVI-XIX*, México, El Colegio de México, 1994, p. 294.

A partir de los datos del censo estatal de 1882 y los censos generales de 1900 y 1910, se puede apuntar que entre 1882 y 1900 la ciudad mantuvo un crecimiento poblacional con una tasa anual promedio de 2.5%, mientras que para el periodo de 1900 a 1910, la tasa disminuyó a 0.7%³³³. Si tenemos en cuenta los datos de los tres censos generales y los dos censos estatales encontramos que entre 1882 y 1889 la tasa de crecimiento sería de 1.7% y que el periodo con la tasa más elevada sería el que va de 1889 a 1895, con 3.8%, mientras que para los últimos cinco años del XIX, el porcentaje sería de 1.9 (ver Gráfica 1). Si consideramos el periodo completo de 1882 a 1910 tendríamos un crecimiento de casi 68% en veintiocho años y una tasa de crecimiento anual de 1.87%.



Fuentes: *Memoria presentada ante la legislatura del estado de Michoacán*, 1882, Apéndice 3, s/p. *Memoria sobre los diversos ramos de la administración*, 1889, Apéndice 1, s/p. *Censo General de la República Mexicana, Estado de Michoacán*, México, Oficina Tipográfica de la Secretaría de Fomento, 1899. *Censo General de la República Mexicana, Estado de Michoacán*, México, Imprenta y Fototipia de la Secretaría de Fomento, 1905, p. 30. *División territorial de los Estados Unidos Mexicanos correspondiente al Censo de 1910, Estado de Michoacán*, México, Talleres Gráficos de la Secretaría de Fomento, Colonización e Industria, 1917, p. 59.

Por otro lado, si tenemos en cuenta las cifras proporcionadas por las *Estadísticas sociales del porfiriato*, sin dejar de considerar que los datos emitidos para 1877 pueden ser

³³³ Cervantes Sánchez, Enrique, 2001, p. 87.

cuestionables, la tasa de crecimiento anual promedio de la ciudad, desde 1877 hasta 1910, habría sido de 1.43%, mientras que la del estado de Michoacán correspondería a 1.23%. Estos porcentajes de crecimiento coinciden, en términos generales, con el cálculo hecho para el conjunto nacional a partir de la misma fuente, que corresponde a 1.34% anual. Los porcentajes coinciden también con otras áreas del país y superan las cifras para varias ciudades del centro de México, pero se ven rebasados por varias urbes que tuvieron un importante desarrollo industrial o incluso comercial.

En ese sentido, Monterrey es el caso más representativo de una plaza vinculada al desarrollo manufacturero que, con el establecimiento de las líneas férreas hacia la frontera con Estados Unidos, la costa del Golfo y el interior del país, fortaleció su posición como centro comercial, permitiendo la ampliación de la industria³³⁴. Pero también destacan otros centros urbanos que tuvieron un creciente papel en el comercio, como la ciudad portuaria de La Paz, que abastecía algunos centros mineros de Baja California Sur³³⁵. Aun así, la tasa de crecimiento anual promedio de la población en Morelia, extendida a todo el porfiriato, supera a la experimentada por muchas de las ciudades (capitales de estado) localizadas en el centro del país; particularmente es notorio el caso de Guanajuato. Esta última fue una de las ciudades que más resintió la relocalización de las actividades minero-metalúrgicas en el norte, que a la vez estimuló el crecimiento de otros centros urbanos de aquella zona como Chihuahua, Saltillo y Durango.

Otras ciudades como Toluca, México y Guadalajara, cuyo crecimiento también superó al de Morelia, se constituyeron primordialmente como centros de consumo importantes y con fuerte vida comercial, contaban también con una actividad manufacturera que, aunque a veces resultaba incipiente, era bastante diversificada en su conjunto, lo que en general no ocurría ni con la capital michoacana ni con otras ciudades como Puebla y Querétaro. Estos tres centros urbanos tuvieron un crecimiento constante, pero moderado, y en lo general contaron con industrias en pequeña escala que, al paso de los años, mostraron resistencia a modernizarse y no estuvieron en condiciones de competir con la prosperidad de

³³⁴ Díaz Zerméño, Héctor, *México del triunfo de la república al porfiriato*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2005, pp. 174-175.

³³⁵ Sobre la expansión mercantil de La Paz puede véase González Cruz, Edith, Modos de vida entre las élites porfirianas de La Paz, México, *Culturales*, vol. 1, núm.1, enero-julio de 2017, pp. 7-44.

las grandes industrias a gran escala, ni de servir como centros de mercados regionales más amplios³³⁶ (ver Cuadro 6).

Cuadro 6
Población y tasas de crecimiento de las capitales de estado
durante el porfiriato

Ciudad	Población 1877	Población 1910	Tasa de crecimiento anual (%)
Monterrey	14,000	78,528	5.36
La Paz	1,000	5,536	5.32
Pachuca	8,410	39,009	4.74
Saltillo	8,000	35,414	4.61
Chihuahua	12,000	39,706	3.64
Durango	12,000	31,763	2.94
Toluca	12,000	31,023	2.92
Jalapa	10,000	23,640	2.64
Mérida	30,000	62,447	2.24
México	230,000	471,066	2.19
Ciudad Victoria	6,000	12,103	2.14
Chilpancingo	4,000	7,994	2.12
San Luis Potosí	34,000	68,022	2.12
Guadalajara	65,000	119,468	1.86
Hermosillo	8,000	14,578	1.83
Culiacán	8,000	13,527	1.6
Zacatecas	16,000	25,900	1.47
Morelia	25,000	40,042	1.43
Puebla	65,000	96,121	1.14
Oaxaca	26,366	38,011	1.11
Aguascalientes	31,842	45,198	1.06
Querétaro	27,580	33,062	0.55
Campeche	14,000	16,775	0.54
Colima	23,579	25,148	0.14
Cuernavaca	12,000	12,776	0.14
Tuxtla Gutiérrez	10,500	10,239	-0.04
Tlaxcala	4,000	2,812	-1.06
Guanajuato	56,012	35,782	-1.3

Fuente: Elaboración propia con base en los datos de las *Estadísticas sociales del porfiriato 1877-1910*, México, Secretaría de Economía / Dirección General de Estadística, 1956, p. 9.

³³⁶ Véase el análisis que hace Héctor Díaz Zermeño sobre las tasas de crecimiento obtenidas a partir de los datos del primer y tercer censo general (1895 y 1910), que presentan algunas variaciones significativas con respecto al que ofrecemos aquí a partir de los datos que para 1877 se incluyen en las *Estadísticas sociales del porfiriato*. Díaz Zermeño, Héctor, 2005, p. 174.

El acelerado ritmo de crecimiento demográfico que experimentaron varias ciudades mexicanas contribuyó para que, a lo largo del siglo XIX, Morelia fuera perdiendo terreno entre las ciudades más pobladas de México. De acuerdo con un estudio de Richard E. Boyer sobre las ciudades mexicanas³³⁷, Morelia osciló entre el quinto y sexto lugar de las ciudades más pobladas hasta la sexta década del siglo XIX, pero para 1885 ya había caído al lugar número quince³³⁸. Esto puede entenderse precisamente porque el patrón demográfico de Morelia no correspondió a un área que se urbanizara bajo el estímulo de la industrialización³³⁹ ni afianzara una posición preponderante como centro comercial, lo cual sí pasó con otras ciudades mexicanas.

Aunque sin las dimensiones del experimentado en otras ciudades, en Morelia se dio un crecimiento poblacional considerable que, por supuesto, significó la generación de diversas necesidades, y una de esas necesidades se relaciona con la demanda de comestibles y el flujo de alimentos a la capital michoacana para su consumo interno. En la satisfacción de estas necesidades entra en juego la disponibilidad inmediata de recursos naturales, que estos se adecuen para el consumo humano, que se distribuyan en los diferentes espacios para su intercambio y que, finalmente, sean consumidos logrando satisfacer la necesidad básica la alimentación. Pero ¿a qué se debió ese crecimiento?

Es de suponerse que el aumento de población se debió al crecimiento natural, para lo cual sería necesario que el número de nacimientos superase al de defunciones, sin embargo, de acuerdo con los datos recabados para algunos años, esto parece no haber ocurrido. Por ejemplo, para 1886 las estadísticas del Juzgado Civil dieron cuenta de un total de 1,544 nacimientos y 1,700 defunciones; para 1887, registraron 1,542 nacimientos y 1,719 defunciones; en 1888, las cifras fueron de 1,546 nacimientos y 1,717 defunciones; para 1889, se refieren 1,685 defunciones y 1,300 nacimientos; en 1890, se anotaron 1,279 nacimientos

³³⁷ Boyer, Richard E., Las ciudades mexicanas: perspectivas de estudio en el siglo XIX, en *Historia Mexicana*, volumen XXIII, núm. 2, octubre-diciembre de 1972, pp. 156-158.

³³⁸ García Cubas, Antonio, *Cuadro geográfico, estadístico, descriptivo e histórico de los Estados Unidos Mexicanos*, México, Oficina de la Secretaría de Fomento, 1885, p. 11.

³³⁹ Véase el trabajo de Guillermo Vargas Uribe, *Urbanización y configuración territorial en la región de Valladolid-Morelia 1541-1991* que estudia y explica cómo en el caso moreliano, el crecimiento careció de un sustento industrial como motor de la urbanización. Vargas Uribe, Guillermo, 2008.

y 1,532 defunciones; mientras que en 1891, el informe refiere 1,431 nacimientos y 1,809 defunciones³⁴⁰.

Al menos en los registros civiles de la ciudad, lo común era que las defunciones superaran a los nacimientos, lo cual puede relacionarse con diversas situaciones como la prevalencia de un alta mortalidad infantil³⁴¹ –solo en 1888 se registraron en Morelia 757 muertes de niños menores de tres años de edad, lo que representa más del 44% de las defunciones totales registradas en ese año³⁴²– o la presencia de algunas enfermedades que causaban muertes constantemente³⁴³, pero aún más importante es tener en cuenta el hecho de que para entonces el registro de nacimientos en los juzgados civiles no constituía una práctica común, por lo que es muy probable que la cifra real de nacimientos haya sido más elevada que la que se tiene en los registros. Si esto fuese así, ayudaría a explicar el aumento de la población, en el que aún falta ver el papel que jugó el fenómeno de la migración.

La migración interestatal y, en menor medida, la extranjera fueron importantes en la capital michoacana. En 1895 había casi 4,000 habitantes originarios de otros estados, que pasaron a más de 4,500 en 1900; su entidad de origen era principalmente Guanajuato, seguida de lejos por Jalisco y la capital del país, y en menor medida de Querétaro y Durango. Lamentablemente, no hay referencia al respecto en el censo de 1910, lo que nos impide ver el aumento de estos para el final del periodo.

Respecto a los extranjeros, hallamos datos para todo el estado; para 1895 se censaron 385 personas de otros países, mientras que para 1910 la cantidad había aumentado a 980, de ellos entre 35 y 45% se asentaba dentro del distrito de Morelia; la mayoría de ellos provenía de España, Francia y Estados Unidos. El porcentaje de los extranjeros en el estado que se asentaba en el área urbana capitalina debió ser de alrededor del 15%, ya que en el Censo Estatal de 1889 encontramos 156 extranjeros, aunque no se precisa su procedencia. A lo anterior debe sumarse ese otro tipo de migración que no se asienta en los censos, pero que es

³⁴⁰ *Gaceta Oficial del Estado Libre y Soberano de Michoacán*, año II, núm. 147, 20 de febrero de 1887; año III, núm. 257, 22 de marzo de 1888; año IV, núm. 343, 17 de enero de 1889; año V, núm. 444, 2 de marzo de 1890; año VI, núm. 535, 22 de febrero de 1891; año VII, núm. 634, 11 de febrero de 1892.

³⁴¹ En Michoacán, la tasa de mortalidad infantil (por mil habitantes) fue de 30.9 para 1895; aumentó a 32.8 cinco años después y en 1907 el indicador se ubicó en 35.9. *Estadísticas históricas de México*, México, Instituto Nacional de Estadística y Geografía, 2009. Cuadro 1.7.

³⁴² *Gaceta Oficial del Estado Libre y Soberano de Michoacán*, año IV, núm. 343, 17 de enero de 1889.

³⁴³ En 1887 se registraron 358 defunciones por viruela en la ciudad y para inicios de la década de 1890, el tifo fue una de las causas importantes de muerte en la capital michoacana. *Gaceta Oficial del Estado Libre y Soberano de Michoacán*, año III, núm. 257, 1887.

la más dinámica, la que protagonizan los jornaleros, campesinos, obreros y comerciantes, quienes llegaban a la capital michoacana de otros lugares del estado y ranchos cercanos buscando su estadía, ya fuera temporal o permanentemente, y quienes podían volverse partícipes de las actividades económicas urbanas e integrarse a la población que requería satisfacer una serie de necesidades. Esta debió ser la más importante para el caso moreliano.

La disposición de la población en la ciudad

La traza y la estructura urbanas son importantes, ya que el lugar en el que se construye tiene implicaciones no solo físicas, sino también sociales, culturales y económicas. Sobre este problema podemos preguntarnos ¿cuál era la distribución demográfica interna de la ciudad de Morelia para las últimas décadas del siglo XIX? Para resolver este cuestionamiento podemos recurrir a las fuentes ya referidas, especialmente el padrón de población de 1873 y los reportes que aparecieron en los periódicos oficiales luego de levantarse los primeros dos censos generales de población. Aunque estos solo nos permiten visualizar la distribución en los diferentes cuarteles, este ejercicio es útil para encontrar patrones de asentamiento relacionados con la disposición de los espacios habitacionales, los servicios públicos y las actividades productivas; en este caso, nos acercamos a esta distribución para relacionarla con los lugares en los cuales se expendían productos alimenticios.

A partir de las fuentes disponibles, podemos ver la distribución general de los habitantes urbanos dentro de los diferentes cuarteles en los que se dividía la ciudad. Hemos colocado seis cuarteles, pues, aunque los principales pueden considerarse del primero al cuarto, en 1895, el barrio de San Juan se constituyó como el quinto cuartel, que anteriormente se contaba por lo general dentro del tercer cuartel, y el barrio de Guadalupe se erigió como el cuartel sexto, que hasta entonces solía considerarse como parte del cuartel cuarto³⁴⁴. En el Cuadro 7 los incluimos como cuarteles independientes, dado que la mayoría de los datos corresponden al periodo de su separación.

³⁴⁴ *Periódico Oficial del Estado Libre y Soberano de Michoacán de Ocampo*, tomo III, núm. 48, 16 de junio de 1895, p. 7.

Cuadro 7³⁴⁵
Población de la ciudad de Morelia por cuarteles

Cuartel	1873	%	1895	%	1900	%
1.º	5729	29.6	10786	31.2	12458	32.3
2.º	2625	13.6	4913	14.2	5325	13.8
3.º	4313	22.3	7613	22.1	8188	21.2
4.º	4469	23.1	7111	20.6	8097	21.0
5.º (Barrio de San Juan)	1837	9.6	3371	9.8	3713	9.6
6.º (Barrio de Guadalupe)	353	1.8	705	2.1	825	2.1
Total	19326	100	34499	100	38606	100

Fuente: Padrón de población 1873, AHMM, Fondo Independiente I, caja 226, expedientes 1-4, año 1873; *La Libertad*, año 3, núm. 44, octubre de 1895 y año 8, núm. 44, octubre de 1900.

A partir de los datos del Cuadro 7, podemos decir que no existía un equilibrio al interior de los cuarteles; el primer cuartel se mantuvo como el más poblado al albergar casi un tercio de los habitantes de la ciudad durante todo el periodo. El resto de los cuarteles tuvo algunas variaciones, pero no demasiado significativas; el tercero y cuarto mantuvieron su proporción de población y, entre los dos, representaron alrededor del 40% del total. Los cuarteles quinto y sexto albergaron un número considerablemente más reducido, no solo porque adquirieron esta categoría hasta los últimos años del siglo, sino que también eran más pequeños que cualquiera de los demás.

Esta concentración de habitantes es coincidente con la que guardaban algunos de los establecimientos que ya hemos mencionado como las tiendas de abarrotes de primera y segunda clase, ya que la gran mayoría se ubicaba en el cuartel primero, mientras que en una proporción menor se localizaban en los cuarteles cuarto y tercero, en tanto que el segundo era el de menor concentración. De igual modo, como se refirió, los sitios para la venta de alimentos preparados predominaban alrededor de la Catedral y el mercado de Comonfort, localizados en el primer cuartel. De hecho, los establecimientos que no se concentraban mayormente en el primer cuartel fueron las carnicerías; estas en su mayoría se localizaban dentro del tercero, que era precisamente en el que se ubicaba el Rastro municipal y que era

³⁴⁵ El Cuadro 4 fue tomado de Ayala Martínez, Adriana, 2017, p. 76. Los datos para 1895 y 1900 fueron tomados del periódico *La Libertad*, donde la cifra de la población total de la ciudad difiere de la cifra de población total publicada posteriormente en el I y II Censo General de la República Mexicana.

una de las áreas en que, por reglamento, estos insumos podían expendirse. Incluso, de las fábricas existentes en la ciudad para la última década del siglo XIX, la mayoría se localizaba dentro de los cuarteles primero, tercero y cuarto, donde existían algunas de puros y cigarros, de sombreros, de jabón, de cerveza y de aguardiente; solo en contados casos se podían encontrar dentro de los cuarteles restantes.

Para ubicar a la población total al interior de los cuarteles solo contamos con los datos del padrón de población de 1873; a partir de este podemos identificar algunas de las manzanas más pobladas de cada cuartel. En el primero, las manzanas con mayor población era las número 17 segunda y 17 tercera que eran las aglomeradas en torno al mercado de San Agustín, es decir, la del propio mercado y templo, y las dos siguientes hacia el sur. En el cuartel segundo, la más poblada era la manzana 6, que estaba sobre la calle principal y era contigua a la que fue la Academia de Niñas. En el tercer cuartel, la manzana más poblada era la número 23, que colindaba por el lado norte con la plazuela de San José. En el cuartel cuarto, una de las manzanas más pobladas era la 13, que colindaba al este con el templo de San Francisco. En el barrio de San Juan, la manzana 6 era la más poblada y se ubicaba frente al Rastro municipal, mientras que en el barrio de Guadalupe, la manzana más poblada era la contigua al Santuario de Guadalupe por el norte. Lo que dejan ver los datos anteriores es que la población se concentraba mayormente en las manzanas cercanas a los mercados y plazas, pues a partir de los planos disponibles encontramos que, salvo en el caso del segundo cuartel, las manzanas más pobladas no son especialmente amplias.

3.2. La distribución laboral³⁴⁶

Mostrar algunos datos sobre las ocupaciones de la población resulta oportuno para esta investigación porque nos permite aproximarnos a la dinámica urbana y, especialmente, porque a partir de ello podemos establecer un vínculo entre las ocupaciones y la remuneración, lo que implica una aproximación al poder adquisitivo de los habitantes urbanos y, en consecuencia, a uno de los factores que condicionan el consumo.

³⁴⁶ Este apartado retoma los datos sobre la distribución ocupacional contenidos en el trabajo *La actividad comercial de la Morelia porfirista. Población, producción y consumo*. Con algunos ajustes y correcciones, dicho trabajo sirvió como base para presentar la distribución laboral de la población en la ciudad, el municipio y el distrito de Morelia. Ayala Martínez, Adriana, 2017, pp. 78-85.

A partir de los primeros tres censos generales población y del padrón de 1873, así como del padrón de contribuyentes de 1883, podemos realizar una aproximación a las principales actividades laborales desarrolladas por los habitantes urbanos, aunque no sin algunas dificultades importantes. Primero porque los datos corresponden en algunos casos al área urbana, en otros al municipio y en el resto al conjunto distrital. Segundo, porque ninguna de las fuentes presenta categorías uniformes. Pese a lo anterior es posible hacer una clasificación básica de las actividades y observar las múltiples jurisdicciones para vislumbrar las principales actividades a las que se dedicaba la población en la capital michoacana.

Los primeros dos censos generales ofrecen datos sobre la población según la ocupación principal englobadas, con algunas variaciones, en siete grandes categorías que son profesiones, agricultura, minería, comercio, administración, sacerdotes, profesores e industrias artes y oficios; de estas categorías se desprenden poco más de ciento veinte ocupaciones. El censo de 1910 divide las ocupaciones principales en treinta y seis clases y más de ciento treinta labores específicas. En el caso del padrón de población de 1873, el número de ocupaciones se amplía, lo cual responde a variaciones en cuanto a la denominación de las mismas que, en lo general, se replican en el padrón de contribuyentes. A partir de estas diferentes ocupaciones, formulamos la siguiente clasificación para facilitar el manejo de la información disponible.

Las ocupaciones se clasificaron primeramente en tres grandes divisiones: actividades primarias, secundarias y terciarias; en segundo término, estas se agruparon en categorías más específicas que pretenden apegarse a las que presentan las fuentes citadas. En las primarias se incluyen las actividades agrícolas, la pesca, la caza y las de extracción, como la minería; en las secundarias se toma en cuenta la industria textil, la transformación de materias como madera, pieles, metales, cerámica y la elaboración de productos alimenticios y químicos; en las terciarias se contemplan profesionistas, empleados particulares y de gobierno, comerciantes y algunos otros dedicados a ofrecer diversos servicios³⁴⁷.

- a) Actividades primarias. Dentro de estas hemos englobado las actividades agrícolas y ganaderas que incluyen denominaciones como agricultor, campesino, labrador, gañán, ganadero, administrador, cañero, hortelano, jardinero, horticultor, peón y

³⁴⁷ Ayala Martínez, Adriana, 2017, pp. 78-79. La clasificación fue retomada con algunos ajustes, además se tomó en consideración el padrón de contribuyentes correspondiente a 1883, no valorado previamente.

leñador; pesca y caza, en la que contamos a pescadores y cazadores, y extracción, en la que incluimos a mineros, barreteros, pepenadores, administradores, salineros, canteros y caleros.

- b) Actividades secundarias. En ellas tenemos actividades de transformación de diferentes materiales, por lo que su clasificación es en textiles, lo que incluye bordadores, costureras, empuntadoras, jarcieros, manteros, modistas, reboceros, sastres, sombrereros, tejedores de algodón, lana, palma y fibra; maderas, que incluye carboneros, carpinteros, cesteros, doradores, ebanistas, fusteros, hormeros y silleros; metales, que agrupa a alambrreros, armeros, cobreros, estañeros, fierros, fundidores, herradores, herreros, hojalateros, latoneros, obreros en haciendas de beneficio, plateros, torneros y varilleros; cuero y pieles, que contempla colambreros, curtidores, gamuceros, talabarteros y zapateros; cerámica y construcción, en la que entran adoberos, alfareros, albañiles, caleros, fabricantes, canteros, talladores, escultores, ladrilleros, maestros de obras, pintores y vidrieros; químicos, que considera a los aceiteros, añileros, cereros, coheteros, fosforeros, jaboneros, tintoreros, veleros y pabileros; alimentos y tabaco, que contabiliza a atoleras, cafeteras, carniceros, cervecedores, chocolateras, cigarreros, dulceros, fidellers, fruteros, matanceros, molineros, neveros, oblelleros, panaderos, pasteleros, pureros, reposteros, tabaqueros, tocineros y tortilleras; establecimientos industriales o artesanales, que incluye a administradores, fabricantes, fabriqueros, obrajeros, obreros y operarios y finalmente otros fabricantes, en los que entran tapiceros y colchoneros.
- c) Actividades terciarias. Dentro de estas colocamos a los profesionistas, que incluyen menciones de abogados, agentes de negocios, arquitectos, dentistas, escribanos, farmacéuticos (boticarios), flebotomistas, ingenieros, mecánicos, médicos homeópatas y alópatas, notarios, parteras, periodistas, profesores, sacerdotes católicos y ministros de otros cultos, tenedores de libros y veterinarios; ejército y burócratas, en los que entran jefes, oficiales y tropas del ejército, marinos, alcaldes, diputados, empleados del gobierno, guardas (de edificios, garitas, etcétera), prefectos y policías; comercio, que incluye comerciantes, billeteros, corredores, dependientes y vendedores ambulantes; comunicaciones,

con arrieros, canoeros, cargadores, carretoneros, cocheros, telefonistas, telegrafistas y trenistas; artes, en la que se cuentan acróbatas, actores, cantantes, cómicos, músicos, filarmónicos y organistas; trabajo doméstico, que cuenta a cocineros, lavanderos, mozos, nodrizas, pilmamas, porteros, recamareras, sirvientes, domésticos, criados y mandaderos, y, finalmente, otros servicios, en los que se incluyen aguadores, amanuenses, banqueros, barberos, empleados particulares, fotógrafos, impresores, mesalinas, meseros, peluqueros, plomeros, propietarios, ropavejeros, taquígrafos, tipógrafos y toreros.

La clasificación presentada es en la que colocamos el universo de actividades laborales localizadas en las fuentes referidas. Esto permite un manejo menos complejo de la información encontrada para guardar, en la medida de lo posible, la especificidad de todas esas actividades que constituían la estructura del trabajo urbano; sin embargo, la propia naturaleza de la clasificación de datos, en lo que concierne a los espacios, nos obliga a hacer un repaso diferenciado de las distintas jurisdicciones sobre las que se recopiló la información, es decir, sobre el espacio meramente urbano, sobre el espacio municipal y sobre el espacio distrital. Si bien las dos últimas no corresponden al interés central de esta investigación, permiten tener un referente para establecer una caracterización diferenciada de las actividades dentro de la ciudad y en espacios más amplios, esencialmente rurales.

Para el área propiamente urbana, el padrón de 1873 es la mejor fuente disponible para acercarnos a la distribución ocupacional, ya que este incluye un registro de cada persona con nombre, sexo, edad, estado civil, manzana en la que habitaba y ocupación; considerando este último aspecto, construimos el Cuadro 8, en el que se condensan los datos de la población que desempeñaba alguna actividad laboral.

Cuadro 8
Ocupación de los habitantes de la ciudad de Morelia en 1873

Actividades económicas		Hombres		Mujeres		Total	
			%		%		%
Primarias	Agrícolas y ganaderas	772	13.6	40	0.7	812	14.4
	Pesca y caza						
	Extracción	68	1.2	5	0.1	73	1.2
	Total	840	14.8	45	0.8	885	15.6
Secundarias	Textiles	428	7.5	61	1.2	489	8.6
	Maderas	192	3.4	1	0.01	193	3.4
	Metales	125	2.2	2	0.03	127	2.2
	Cuero y pieles	526	9.3	14	0.2	540	9.5
	Cerámica y construcción	361	6.4	2	0.03	363	6.4
	Químicos	61	1.1	1	0.01	62	1.1
	Alimentos y tabaco	333	5.9	59	1	392	6.9
	Establecimientos industriales o artesanales	99	1.7	7	0.1	106	1.9
	Otros fabricantes	19	0.3	1	0.01	20	0.4
	Total	2144	37.8	148	2.6	2292	40.4
Terciarias	Profesionistas	246	4.3	3	0.05	249	4.4
	Ejército y burócratas	180	3.2	3	0.05	183	3.2
	Comercio	811	14.3	33	0.6	844	14.9
	Comunicaciones	151	2.7	5	0.09	156	2.7
	Artes	100	1.7	1	0.01	101	1.8
	Trabajo doméstico	419	7.4	419	7.4	838	14.8
	Otros servicios	124	2.2	2	0.03	126	2.2
	Total	2031	35.8	466	8.2	2497	44
Suma total	5015	88.4	659	11.6	5674	100	

Fuente: Elaboración propia a partir del padrón de población de 1873. AHMM, Siglo XIX, caja 226, expedientes 1-6, año 1873.

El padrón de 1873 registró 5,574 personas con ocupación dentro de la ciudad de Morelia, lo cual significaría que la población económicamente activa dentro de la ciudad ascendería a alrededor del 27%. Esto implicaría que, más o menos, uno de cada cuatro habitantes de la capital michoacana habría estado inserto en el mundo del trabajo y recibiendo

alguna remuneración, mientras que el resto se habrían constituido como dependientes; esta cifra incluye, sin embargo, a personas de ambos sexos y de todas las edades que reportaron alguna ocupación laboral.

La mayoría de las personas que registraron algún trabajo se dedicaban a actividades terciarias, poco más del 15% subsistía laborando dentro del sector primario, principalmente en trabajos agrícolas realizados a través del peonaje. Poco más del 40% de la población con algún trabajo se dedicaba a actividades de transformación, predominantemente de cuero y pieles, así como de fibras textiles, mientras que el sector terciario era el que concentraba el mayor porcentaje de población, principalmente en actividades relacionadas con el comercio y el trabajo doméstico.

Para el municipio de Morelia la única fuente disponible es el censo general de 1900, que también incluye información sobre el distrito; los datos para el municipio consideran a trabajadores de la capital del estado y de las otras tenencias que formaban parte del mismo; estas eran Santa María, Ichaqueo, San Miguel del Monte, Jesús del Monte, Charo, Cuto, San Nicolás, Tacícuaro, Capula y Chiquimitío. Dentro del espacio municipal encontramos que más del 42% de la población registrada con alguna ocupación se dedicaba a las actividades primarias, y que de ellas, la gran mayoría lo hacía en el peonaje; la población dedicada a las actividades secundarias representaba poco más del 25% del total y las labores más recurrentes se centraban en el procesamiento de alimentos y de tabaco, así como en la elaboración de productos textiles, mientras que dentro de las actividades terciarias, el comercio y el trabajo doméstico seguían siendo las que acaparan a la mayor parte de la población (ver Cuadro 9).

Por supuesto, en la medida en que ampliamos el área de análisis del espacio urbano a la totalidad del municipio o del distrito, el sector primario comienza a tener el lugar principal en cuanto a la ocupación de los habitantes.

Cuadro 9
Ocupación de los habitantes en el municipio de Morelia en 1900

Actividades económicas		Hombres		Mujeres		Total	
			%		%		%
Primarias	Agrícolas y ganaderas	10497	41.6	88	0.3	10585	41.9
	Pesca y caza	9	0.04			9	0.04
	Extracción	196	0.8			196	0.8
	Total	10702	42.4	88	0.3	10790	42.8
Secundarias	Textiles	757	3	591	2.3	1348	5.3
	Maderas	462	1.8			462	1.8
	Metales	249	1			249	1
	Cuero y pieles	959	3.8			959	3.8
	Cerámica y construcción	1091	4.3	16	0.06	1107	4.4
	Químicos	139	0.6			139	0.6
	Alimentos y tabaco	1824	7.2			1824	7.2
	Establecimientos industriales o artesanales	195	0.8	31	0.1	226	0.9
	Otros fabricantes	74	0.3			74	0.3
	Total	5750	22.8	638	2.5	6388	25.3
Terciarias	Profesionistas	382	1.5	121	0.5	503	2
	Ejército y burócratas	892	3.6	7	0.02	899	3.6
	Comercio	1774	7	664	2.6	2438	9.7
	Comunicaciones	250	1			250	1
	Artes	288	1.1	9	0.03	297	1.1
	Trabajo doméstico	1217	4.8	1921	7.6	3138	12.4
	Otros servicios	502	2	25	0.1	527	2
	Total	5305	21	2747	10.9	8052	31.9
Suma total	21757	86.2	3473	13.8	25230	100	

Fuente: Elaboración propia a partir *Censo General de la República Mexicana*, México, Imprenta y Fototipia de la Secretaría de Fomento, 1905.

Si ampliamos la mirada al distrito de Morelia en su conjunto podemos corroborar el referido predominio de las actividades agrícolas entre los habitantes. El distrito como tal incluía los municipios de Acuitzio, Chucándiro, Cuitzeo, Morelia, Santa Ana Maya, Tarímbaro y Quiroga, donde los jornaleros agrícolas constituían la parte sustancial de los trabajadores en de las actividades primarias. Entre las secundarias destacan quienes

trabajaban en la elaboración de textiles y dentro de lo que hemos denominado cerámica y construcción, especialmente los alfareros; esto se relaciona con la inclusión de municipios tradicionalmente dedicados a actividades de este tipo. Finalmente, entre las actividades terciarias destaca nuevamente el comercio y el trabajo doméstico (ver Cuadro 10).

Cuadro 10
Ocupación de los habitantes del distrito de Morelia en 1895, 1900 y 1910

Actividades económicas	1895			1900			1910			
	Hombres	Mujeres	Total	Hombres	Mujeres	Total	Hombres	Mujeres	Total	
Primarias	Agrícolas y ganaderas	25946	4	25950	28146	106	28252	32575	299	32874
	Pesca y caza	178	1	179	159		159	288		288
	Extracción	194		194	318		318	304		304
	Total	26318	5	26323	28623	106	28729	33167	299	33466
Secundarias	Textiles	770	564	1334	1382	129	1511	1407	1307	2714
	Maderas	771		771	643		643	873		873
	Metales	378		378	383		383	415		415
	Cuero y pieles	1173	1	1174	1233		1233	1183		1183
	Cerámica y construcción	1622	247	1869	1804	352	2156	2202	470	2672
	Químicos	117	7	124	194		194	118	10	128
	Alimentos y tabaco	750	836	1586	1153	690	1843	770	727	1497
	Establecimientos industriales o artesanales	1359	591	1950	850	42	892	204	57	261
	Otros fabricantes	14		14	23		23	66		66
	Total	6954	2246	9200	7665	1213	8878	7238	2571	9809
	Terciarias	Profesionistas	428	197	625	452	181	633	616	282
Ejército y burócratas		924	6	930	952	12	964	1016	15	1031
Comercio		2401	861	3262	2868	910	3778	2826	1115	3941
Comunicaciones		740	7	747	297		297	878	16	894
Artes		417	28	445	407	4	411	398	19	417
Trabajo doméstico		1224	3468	4692	874	2773	3647	944	47115	48059
Otros servicios		365	43	408	583		583	907	305	1212
Total	6499	4610	11109	6433	3880	10313	7585	48867	56452	

Fuente: Elaboración propia a partir del *Censo General de la República Mexicana*, México, Imprenta y Fototipia de la Secretaría de Fomento, 1905 y *División territorial de los Estados Unidos Mexicanos correspondiente al Censo de 1910*, México, Departamento de Talleres Gráficos de la Secretaría de Fomento, Colonización e Industria, 1917.

Para 1910, los datos sobre el distrito muestran información que puede ser cuestionable; para ese año, los datos consignados en el censo muestran que había 56,452 personas dedicadas a las actividades terciarias, mientras que había 33,466 ocupadas en el sector primario. Estos datos contrastan con los presentados en los dos censos anteriores y, en todo caso, si el aumento se hubiese dado, habría significado que 45,000 personas se

incorporaron al trabajo en ese sector. Lo anterior parece poco probable, particularmente porque este aumento lo representan específicamente las mujeres dedicadas al trabajo doméstico, quienes sumarían más de 47,000. Lo que seguramente ocurrió es que en el censo de 1910 se habrían recogido datos de las mujeres dedicadas al trabajo doméstico no asalariado, pues la población general de todo el distrito no aumentó a un ritmo siquiera equiparable, ya que su incremento fue de poco más de 8,000 personas entre 1900 y 1910.

De cualquier modo, el trabajo doméstico fue muy importante para buena parte de los habitantes urbanos, especialmente las mujeres, incluso, al concluir el siglo XIX, se hablaba en la prensa local del próximo establecimiento de una casa de educación en el edificio que para entonces ocupaba el Hospital Civil. La idea mencionada era implementar una verdadera escuela de la mujer pobre, donde hallarían “todas aquellas jóvenes sin patrimonio, pero honradas y amantes del trabajo, un porvenir honroso que las aparte del vicio y les proporcionen medio de subsistencia por sí mismas”; ahí se les enseñarían todos los servicios domésticos para el manejo de una casa acomodada, lo que, según la prensa local, permitiría a “las familias en lo sucesivo contar con domésticas útiles, serviciales y honradas, condiciones que difícilmente reúnen las actuales”³⁴⁸.

Hay que tener en cuenta que el trabajo doméstico era muy común en las casas acomodadas, en las que se contrataba a numerosas personas para cumplir diferentes y variadas funciones. Fanny Chambers, una vacacionista estadounidense que en su viaje por México visitó Morelia, describió que en las casas de las ciudades había en promedio de entre diez y veinte sirvientes, y que incluso había visto en algunas casas mexicanas grandes hasta treinta o treinta y cinco empleados con tareas específicas, cuyas labores no interferían con las de los demás. Entre los empleados del servicio doméstico cuenta a porteros, cocheros, lacayos, caballerangos, mozos, cargadores, camareras, amas de llaves, cocineras y galopinas, entre otras³⁴⁹. Esta suerte de empleo también era común en las haciendas y las fincas del área rural.

Entonces, si tuviéramos que caracterizar el trabajo urbano y relacionarlo con el efectuado dentro de los márgenes municipales y distritales, podríamos decir que las actividades terciarias eran predominantes únicamente dentro del área urbana, ya que más allá

³⁴⁸ *El Comercio de Morelia*, tomo VII, núm. 179, 7 de octubre de 1899, p. 4.

³⁴⁹ Chambers Gooch, Fanny, *Face to Face with the Mexicans*, Nueva York, Fords Howard & Hulbert, 1887, p. 416.

de sus límites, las actividades que dominaban eran las agrícolas, especialmente realizadas por jornaleros; sin embargo, contemplando todos los espacios, encontramos que la presencia de comerciantes y empleados domésticos era considerable, ya que es uno de los casos en los que las cifras sí aumentan al pasar de la jurisdicción municipal a la distrital.

Las actividades secundarias eran las segundas con mayor presencia en la ciudad de Morelia, pero estas quedaban por debajo de las primarias y terciarias si la visión se amplía al área rural que incluía el municipio y el distrito; finalmente, era la ciudad en donde se concentraban los pocos establecimientos que podían catalogarse como fábricas, además de un buen número de talleres artesanales. La Paz y La Unión, fábricas asentadas en la ciudad de Morelia, fueron las únicas que llegaron a tener en sus filas a más de un centenar de trabajadores, mientras que el resto de los establecimientos fabriles se limitaba a pequeñas unidades manufactureras que contaban, por lo regular, con entre uno y doce trabajadores, aunque en algunos, particularmente las fábricas de puros y cigarros, se llegaban a emplear desde 20 hasta 60 personas, especialmente mujeres y niñas³⁵⁰. Más allá de los límites urbanos las actividades de este tipo se relacionaban casi únicamente con la fabricación de productos de alfarería y el tratamiento de pieles.

En un artículo de *El Comercio de Morelia* sobre los “elementos de vida” de la ciudad, el autor asegura que, para 1895, la industria cigarrera era una de las más destacadas y que en ella, al menos 500 obreros de ambos sexos encontraban ocupación honesta y 200 familias estaban protegidas contra la miseria. El mismo texto defendía la prosperidad de una fábrica de tejidos que elaboraba calcetines, medias, camisetas y otros productos, en la que se daba empleo a 80 operarios para teñir el hilo, devanarlo, tejerlo y construir diversas prendas. En la misma publicación se asevera que dicha fábrica tropezó con grandes obstáculos como la falta de operarios inteligentes, por lo que hubo que empezar por formarlos, estableciendo más que talleres, escuelas de enseñanza en el arte de manejar las máquinas, pero una vez resuelta la dificultad inicial, el establecimiento se había convertido en “un auxilio para muchas familias y un refugio seguro contra la prostitución para muchas jóvenes desdichadas”³⁵¹.

Se trata pues de establecimientos de relativa importancia dentro del sector secundario, que se complementaba con pequeños talleres que trabajan por cuenta propia y que eran

³⁵⁰ AHMM, Fondo Independiente I, caja 168, expediente 57, año 1897.

³⁵¹ *El Comercio de Morelia*, tomo III, núm. 56, 8 de marzo de 1895, p. 1.

comunes en muchas ciudades mexicanas, como refiere la *Semana mercantil* sobre “León, Celaya, Morelia, Querétaro, Salvatierra, etc., en las que cada casa de los suburbios, contiene tres, cinco o aún mayor número de telares, funcionando con admirable regularidad”³⁵².

En todo caso, la información de la que disponemos proporciona una idea de la dispersión ocupacional de los trabajadores morelianos, pero esta es más clara en la medida en la que nos adentramos más en el espacio físico de la ciudad y en la amplia diversidad de actividades que ahí se realizaban.

3.3. Ocupaciones y espacios: la relación entre población y disponibilidad alimentaria

Si deseamos ver dónde se asentaba la población dentro de la ciudad de Morelia teniendo en cuenta sus actividades laborales, el mejor referente es el padrón de población de 1873, ya que permite identificar las manzanas en las que se avecinaba cada habitante. Lamentablemente, los registros posteriores no ofrecen el mismo grado de detalle, por lo que recurrimos al padrón de contribuyentes de 1883 que, aunque solo contiene a los varones de entre 18 y 60 años con alguna actividad laboral, nos permite realizar una proyección sobre esta distribución de población, dado que también incluye las manzanas en las que habitaba cada uno de los causantes de contribución personal en el área urbana.

Encontramos útil dicho padrón de contribuyentes porque permite visualizar los espacios de asentamiento de la mayoría de población económicamente activa de la ciudad. Aunque deja fuera a los hombres de menos de 18 y de más de 60 años de edad, así como a las mujeres, una muestra similar tomada del padrón de 1873 representaría alrededor del 75% de la población con alguna ocupación. Del 25% restante, alrededor del 13% correspondería a las mujeres con alguna ocupación, que se dedicaban especialmente a los servicios domésticos y, en mucho menor medida, a otras actividades como tortilleras, cocineras, costureras, lavanderas, reboceras, comerciantes y en algunas ocasiones jornaleras o trabajadoras artesanales e industriales. El porcentaje restante correspondería a los hombres de menos de 18 años o más de 60 que desempeñaban algún trabajo remunerado.

Para ubicar en el interior de la ciudad a la población de acuerdo con sus actividades recurrimos a la clasificación mostrada en el apartado anterior y a la muestra representativa

³⁵² *Semana Mercantil, Órgano Oficial de las Confederaciones Industrial y Mercantil de la República y de la Cámara de Comercio de México*, tomo VII, núm. 29, 20 de julio de 1891, p. 343.

de hombres económicamente activos de entre 18 y 60 años tanto para 1873 como para 1883. A partir de esos elementos, encontramos el siguiente escenario.

Cuartel 1

Como ya lo referimos, el primer cuartel se mantuvo como el más poblado durante el porfiriato y también concentró la cifra más elevada de población económicamente activa. A partir de nuestra muestra, en el primer cuartel de la ciudad, la población que registró alguna ocupación en 1873 y 1883 se distribuía como se muestra en el Cuadro 11.

Cuadro 11
Asentamiento de trabajadores en el Cuartel 1

	Actividades	1873	1883
Primarias	Agrícolas y ganaderas	199	260
	Pesca y caza		
	Extracción	7	12
	Total	206	272
Secundarias	Textiles	120	109
	Maderas	44	55
	Metales	32	20
	Cuero y pieles	146	112
	Cerámica y construcción	61	94
	Químicos	17	11
	Alimentos y tabaco	114	70
	Establecimientos industriales o artesanales	52	18
	Otros fabricantes	13	2
	Total	589	491
Terciarias	Profesionistas	72	62
	Ejército y burócratas	19	17
	Comercio	318	417
	Comunicaciones	49	9
	Artes	17	22
	Trabajo doméstico	111	108
	Otros servicios	51	68
Total	637	703	

Fuente: Elaboración propia con base en AHMM, Fondo Independiente I, caja 226, expediente 1, año 1873; caja 100, expediente 27, año 1883.

Si había una actividad dominante entre los habitantes del primer cuartel era el comercio. Este cuartel era por mucho el que albergaba a la mayor cantidad de comerciantes de la ciudad, quienes se asentaban primordialmente en las manzanas circundantes al mercado de Conmonfort o de San Agustín. Este era otro factor importante para su asentamiento, pues el primer cuartel era de amplia actividad comercial; además de San Agustín, albergaba otras plazas de mercado como la de la Paz, la de los Mártires y la de Antonio de Mendoza, pero también concentraba el grueso de las tiendas urbanas, no solo de abarrotos de primera y segunda clase, sino también de las más renombradas lencerías y mercerías, así como otros establecimientos comerciales de diversas clases.

El primer cuartel también fue el que mayor cantidad de trabajadores agrícolas tenía alojados, aunque estos ocupaban principalmente las manzanas más alejadas del centro, particularmente en dirección surponiente y cerca de las garitas, más próximas a los límites de la ciudad, donde era común la existencia de solares para el cultivo de hortalizas, pero también más cercanos al campo y más alejados de la zona de tiendas y almacenes, de mercados, cafés y hoteles que dominaban las manzanas centrales.

En las manzanas de la calle principal o las contiguas a la Catedral también había una importante presencia de trabajadores domésticos que probablemente laboraban en las casas principales de la zona, mientras que en las manzanas contiguas a San Agustín en dirección poniente también habitaba un número considerable de profesionistas. De hecho, también era el primer cuartel el que tenía la mayor presencia de profesionistas, en su mayoría abogados y médicos, aunque también boticarios y farmacéuticos, lo que puede relacionarse con la existencia de varias boticas de renombre, ubicadas principalmente en las inmediaciones del mercado de San Agustín³⁵³.

Otra actividad importante en este cuartel era la que hemos identificado dentro de las actividades secundarias en la rama textil. Entre estos el grupo más numeroso lo conformaban los sastres, dedicados a la confección de ropa, que se encontraban dispersos prácticamente por todas las manzanas del cuartel, desde las más céntricas hasta las que se encontraban en

³⁵³ En el primer cuartel era el que contaba con el mayor número de establecimientos de ese tipo; entre los más reconocidos estaban los pertenecientes a Atanasio Mier y Rafael Elizarraraz. AHMM, Fondo Independiente I, caja 167, expediente 1, año 1892.

los límites; el siguiente grupo corresponde a los fabricantes de rebosos, que en algunos casos habitaban las manzanas cercanas a San Agustín y, en su mayoría se concentraban en manzanas más alejadas, pero sin llegar a los límites de la ciudad. Por otro lado, otro grupo con mucha presencia era el que denominamos cuero y pieles, que para este cuartel estaba conformado en su gran mayoría por fabricantes de zapatos, quienes no se concentraban en ninguna manzana en particular, sino que se hallaban dispersos en la mayoría de ellas.

Las personas consideradas en la rama de los alimentos contemplan una buena variedad de ocupaciones, pero los que predominaban eran los panaderos, cuyo sitio de asentamiento está prácticamente por todo el cuartel, lo que podría indicar que las panaderías también existían por todos los rumbos de la ciudad e incluso, que aumentaron con el paso del tiempo. Esto puede indicar que el consumo de pan fue en aumento o que, como ocurría en muchas ciudades del mundo, las personas acudían cada vez más a comprar lo necesario para alimentarse, en lugar de elaborarlo.

Respecto a las ocupaciones de la rama que hemos denominado alimentos y tabaco, es importante recordar que el cuadro anterior deja de lado a las mujeres y a los menores, por ello retomamos los datos que los que ofrece el padrón de población de 1873. En él, los datos correspondientes al primer cuartel dan cuenta de una presencia importante de mujeres tortilleras. Su presencia puede indicar sencillamente que eran mujeres que se empleaban elaborando tortillas en domicilios particulares, o bien, puede representar un indicador de que con las tortillas se estaba dando un proceso semejante al del pan, en el que la gente dejaba de elaborarlas en el ámbito doméstico para comenzar a comprarlas ya hechas en establecimientos dedicados a su venta³⁵⁴.

Lilia Esthela Bayardo menciona, en su estudio sobre el gasto familiar y el consumo moderno en la Ciudad de México, que la dinámica de producción doméstica de finales del porfiriato incluía hacer a mano las tortillas, dado que su fabricación se comenzó a industrializar hasta los años 20 con la invención del molino de nixtamal y se concretó hasta

³⁵⁴ Por ejemplo, en el primer cuartel aparecen varias mujeres tortilleras de diferentes edades que van de los 11 a los 60 años, con asentamiento en la misma manzana y al parecer con relación familiar directa por sus apellidos, estas pudieron ser empleadas en domicilios particulares o en negocios de comida, pero también podría sugerir que en la manzana 20 del primer cuartel existía una tortillería en la que laboraban varias mujeres, miembros de la misma familia. AHMM, Fondo Independiente I, caja 226, expediente 1, año 1873.

1954, con la invención de la máquina tortilladora³⁵⁵; sin embargo, tanto la invención del molino de nixtamal como la implementación de algunas máquinas sencillas de operación manual comenzaron a utilizarse desde el siglo XIX³⁵⁶, incluso en la Ciudad de México existían, en 1900, un total de veintidós molinos de maíz movidos por motores de vapor, gas y electricidad³⁵⁷.

De hecho, a su paso por aquella ciudad, Fanny Chambers describió algunas de las ocupaciones más comunes, una de ellas fue la de las molenderas y las tortilleras; la autora explica que las molenderas molían en el metate el maíz para las tortillas, café o especias, que estas podían tener un establecimiento propio en el que hacían tortillas para vender o en algunos casos, ir a alguna casa a cierta hora y hacerlas para otras familias. Además, describe que los establecimientos para la venta empleaban entre diez y doce mujeres para moler el maíz y elaborar las tortillas, y que las vendedoras podían acudir a los mercados y las calles a venderlas en canastas, para luego regresar y pagar lo recaudado por las ventas. En estos lugares, la patrona pagaba a sus empleadas real y medio, alrededor de 18 centavos diarios, por el trabajo³⁵⁸. En tanto, para Guadalajara, Brigitte Boehm menciona que, hacia finales del siglo XIX, el trabajo doméstico de las mujeres se había aligerado con la instalación de molinos de nixtamal y de tortillerías en diversos rumbos de la ciudad³⁵⁹.

Morelia no quedó fuera de esta dinámica, aunque con su propio ritmo; para 1897 una noticia rendida a la secretaría del Ayuntamiento sobre las industrias incluyó un par de molinos de vapor para nixtamal dentro del primer cuartel, el más antiguo de ellos llevaba cinco años operando, ya que, de hecho, el registro correspondiente a 1892 sobre fábricas y molinos no incluía ningún establecimiento de este tipo³⁶⁰.

³⁵⁵ Bayardo Rodríguez, Lilia Esthela, *Entre el lujo, el deseo y la necesidad. Historia del gasto familiar y del consumo moderno en la Ciudad de México, 1909-1970*, México, El Colegio de México / El Colegio de Jalisco, 2018, p. 112.

³⁵⁶ En su libro sobre patentes de invención mexicanas, Vandari Mendoza refiere que el porfiriato fue un periodo de cierta tendencia inventiva en torno a los molinos de nixtamal y las máquinas tortilladoras, cuyo uso se fue expandiendo en las ciudades y eventualmente llegando al medio rural, con una rápida acogida. Mendoza Solís, Vandari, *Las patentes de invención mexicanas. Instituciones, actores y artefactos (1821-1911)*, Zamora, México, El Colegio de Michoacán, 2018.

³⁵⁷ Prantl, Adolfo y José L. Grosso, *La ciudad de México, novísima guía universal de la capital de la república*, México, Juan Buxó y Compañía y Librería Madrileña, 1901, p. 974.

³⁵⁸ Chambers Gooch, Fanny, 1887, p. 428.

³⁵⁹ Boehm de Lameiras, Brigitte, *Comer y vivir en Guadalajara. Divertimiento histórico culinario*, Zamora, México, El Colegio de Michoacán, 1996, p. 24.

³⁶⁰ AHMM, Fondo Independiente I, caja 168, expediente 57, año 1897; caja 167, expediente 8, año 1892.

Por otro lado, algunas referencias en la prensa de la época hacen notar que, efectivamente, había mujeres dedicadas a la venta de tortillas. Por ejemplo, una nota encaminada a desmentir “temores infundados de los comerciantes pobres” en 1896, mencionaba que algunas personas malintencionadas habían circulado las falsas noticias de que desde el mes de julio, las expendedoras de tortillas y los dueños de pequeños giros tendrían que pagar crecidos impuestos; sin embargo, dicho artículo argumentaba que esas noticias se habían propagado con el fin de alarmar a las trabajadoras, quienes comúnmente no conocían las leyes, y que, por el contrario, esas personas de escasos recursos y dueñas de pequeños giros se verían especialmente favorecidas³⁶¹. Las expendedoras de tortillas, entonces, formaban parte de los comerciantes pobres de la ciudad, cuya presencia seguramente se fue expandiendo a finales del siglo XIX, propiciando que paulatinamente las tortillas dejaran de elaborarse en los confines de todos los hogares.

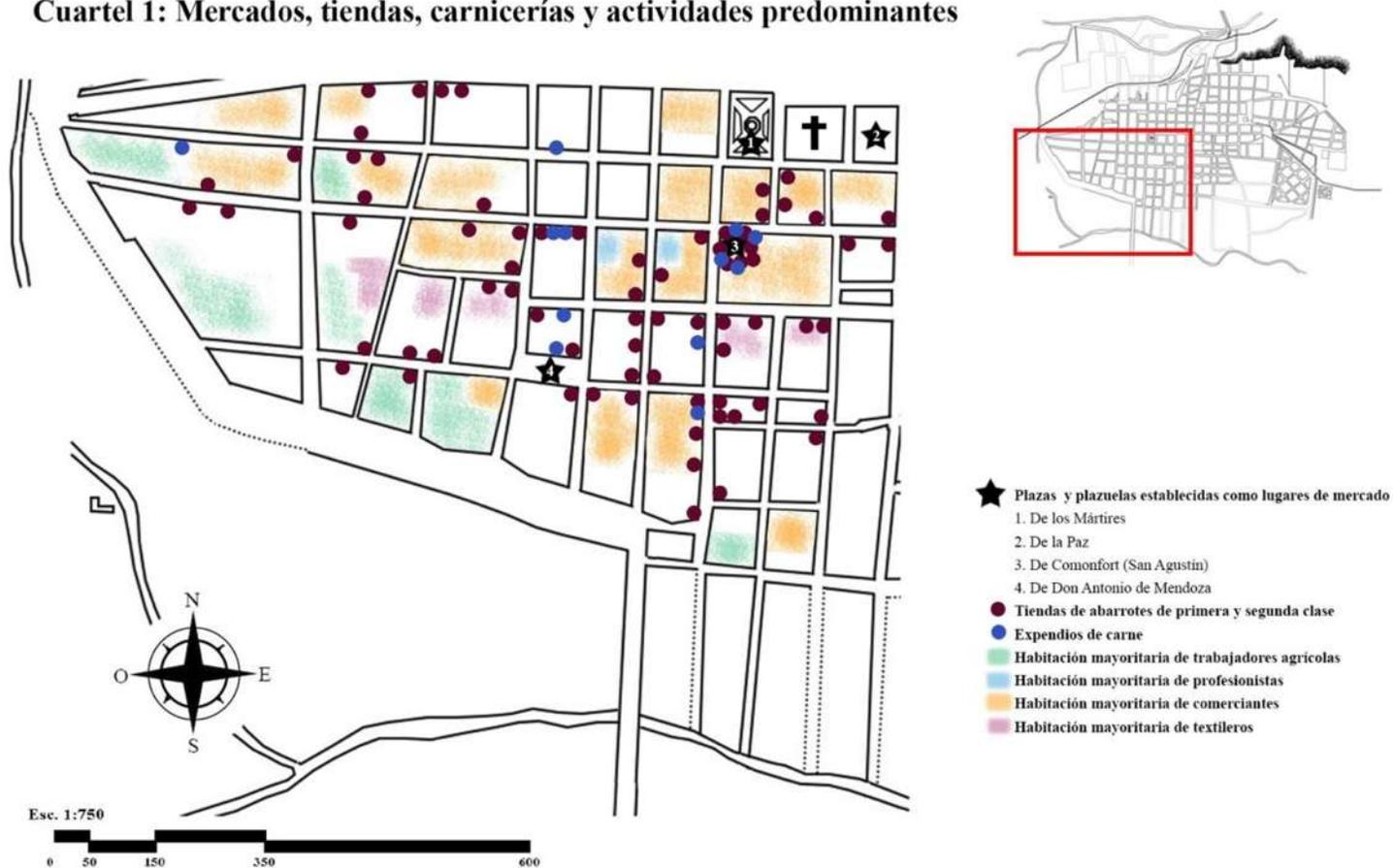
El primer cuartel tenía también una de las mayores ofertas de productos alimenticios, especialmente en el mercado de San Agustín, pero también las tiendas de abarrotes de primera y segunda clase, y en múltiples expendios y tendejones, así como en diversos espacios dedicados a la venta de alimentos preparados. La gama de espacios era muy diversa y dispersa, pero con una mayor concentración de establecimientos dentro del propio mercado y sus inmediaciones.

Aunque es posible identificar zonas de asentamiento común para los habitantes con determinadas ocupaciones, buena parte de ellos se distribuía por todos los rumbos sin aparecer concentrados en una misma zona. Los carpinteros, los zapateros, los diferentes tipos de empleados y un sinnúmero de trabajadores urbanos aparecen dispersos por la mayoría de las manzanas; entre ellos, seguramente también había categorías diferenciadas que quedan subsumidas en una denominación genérica. Los sastres anunciados en los periódicos que ofrecían sus servicios en los portales diferían mucho de los modestos sastres asentados en los límites de la ciudad, del mismo modo eran diferentes las personas que acudían en la búsqueda de sus servicios; esto parece más evidente en el primer cuartel, el más poblado y el de mayor número de establecimientos comerciales, lo que no es igual en los demás, especialmente en el segundo.

³⁶¹ *El Comercio de Morelia*, tomo IV, núm. 104, 3 de julio de 1896, p. 1.

Mapa 3

Cuartel 1: Mercados, tiendas, carnicerías y actividades predominantes



Fuente: Elaboración propia con base en AHMM, Fondo Independiente II, caja 2b, expediente 17, año 1905. Torres, Mariano de Jesús, tomo I, 1915, p. 7-10, AHMM, Fondo Independiente I, caja 226, expediente 1, año 1873. AHMM, Fondo Independiente I, caja 100, expediente 27, año 1883

Cuartel 2

El segundo cuartel, localizado en la porción norponiente de la ciudad, se mantuvo como el menos poblado de los cuatro principales. Era también el de menor extensión, además de que parte de él era ocupado por áreas pantanosas, que se procuró desecar para evitar riesgos a la salud³⁶², y por algunas huertas y solares que producían diversos cultivos. La muestra de hombres de entre 18 y 60 años con alguna ocupación en el segundo cuartel arroja lo siguiente.

Cuadro 12
Asentamiento de trabajadores en el Cuartel 2

	Actividades	1873	1883
Primarias	Agrícolas y ganaderas	74	49
	Pesca y caza		
	Extracción	5	16
	Total	79	65
Secundarias	Textiles	48	20
	Maderas	33	17
	Metales	29	13
	Cuero y pieles	58	33
	Cerámica y construcción	24	31
	Químicos	5	8
	Alimentos y tabaco	20	10
	Establecimientos industriales o artesanales	2	6
	Otros fabricantes	7	1
	Total	226	169
Terciarias	Profesionistas	32	37
	Ejército y burócratas	17	23
	Comercio	106	79
	Comunicaciones	28	39
	Artes	9	5
	Trabajo doméstico	99	41
	Otros servicios	25	47
Total	316	271	

Fuente: Elaboración propia con base en AHMM, Fondo Independiente I, caja 226, expediente 2, año 1873; caja 100, expedientes 28, año 1883.

³⁶² *Gaceta Oficial del Estado de Michoacán de Ocampo*, año II, núm. 159, 7 de abril de 1887, p. 3; año V, núm. 457, 18 de mayo, 1890, p. 3.

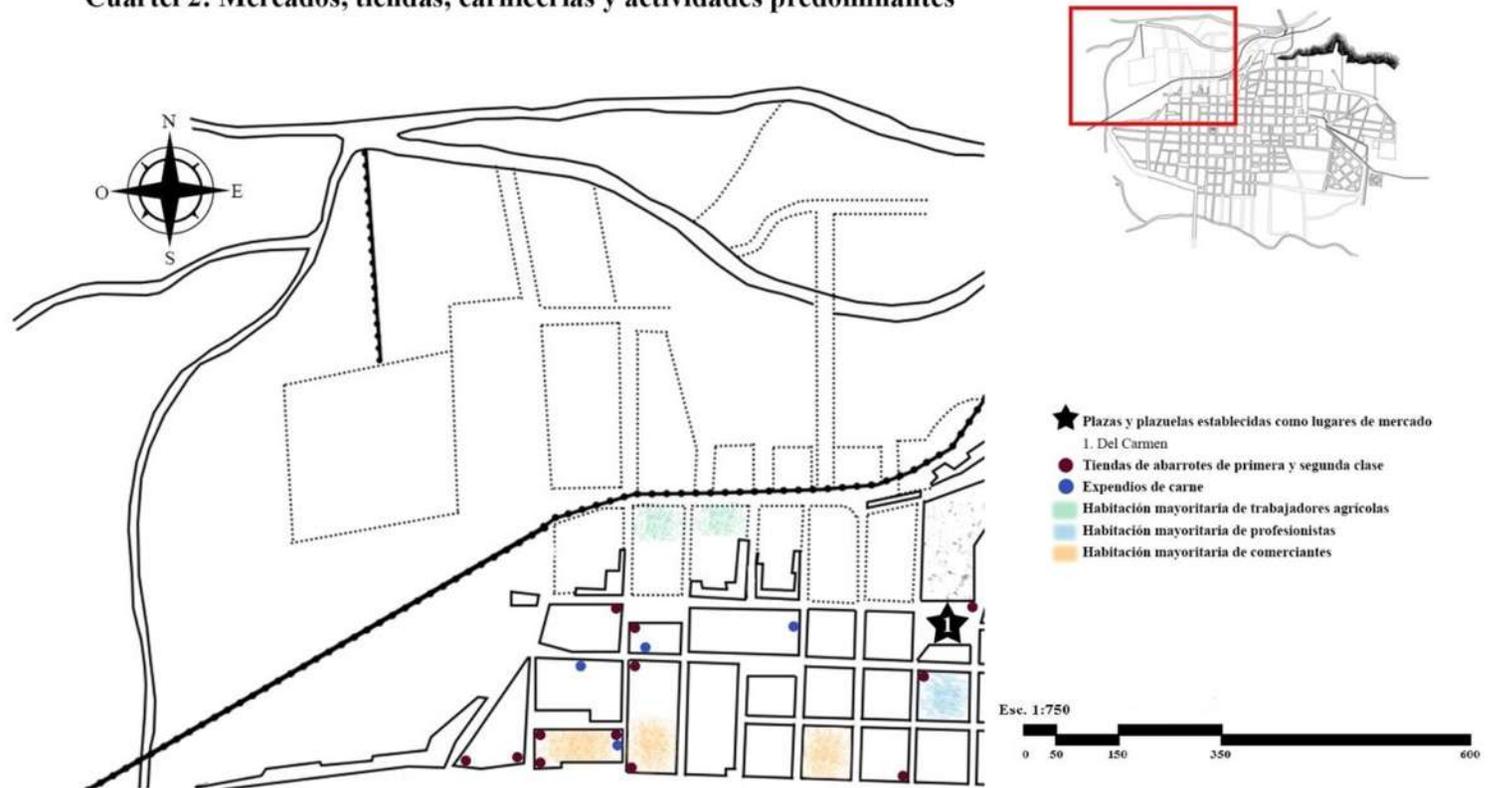
De inicio, se trata de cifras muy reducidas si se les compara con las del primer cuartel, pero no hay que perder de vista que las condiciones de este cuartel eran un tanto distintas. La existencia de zonas pantanosas, así como de huertas y solares implicaban que el número de manzanas destinadas para viviendas fuese menor. Además, en este cuartel resulta más complicado ubicar zonas preferentes de asentamiento de acuerdo con las actividades laborales, ya que hay una dispersión mayor por todos los rumbos. La única actividad que parece haberse concentrado mayormente en manzanas específicas es el comercio; quienes se dedicaban a esta actividad habitaban en una mayor proporción las manzanas de la calle principal, mientras que un grupo reducido de profesionistas es identificable en un área entre la plazuela del Carmen y la calle principal.

La actividad con mayor presencia entre los habitantes del segundo cuartel era el comercio, y la mayoría de los que se dedicaban a ella se localizara en las zonas más céntricas; esto puede relacionarse con el hecho de que se trata de una zona de amplia actividad comercial, particularmente el área de los portales, donde se podían encontrar algunas de las mercerías de mayor renombre, algunas tiendas de abarrotes de primera, boticas y otros establecimientos comerciales.

Por otro lado, aunque las actividades agrícolas parecen tener una buena presencia en el segundo cuartel, en este caso no hay una zona clara en la que los jornaleros se asentaran de manera preferente, sino que se muestran dispersos por las diferentes manzanas y rumbos. Esta dispersión es más visible en el padrón de contribuyentes de 1883, ya que para 1873 se percibe una mayor presencia en las manzanas colindantes con la garita del poniente.

Mapa 4

Cuartel 2: Mercados, tiendas, carnicerías y actividades predominantes



Fuente: Elaboración propia con base en AHMM, Siglo XX, caja 2b, expediente 17, año 1905. Torres, Mariano de Jesús, tomo I, 1915, p. 7-10, AHMM, Fondo Independiente I, caja 226, expediente 2, año 1873. AHMM, Fondo Independiente I, caja 100, expediente 28, año 188

Como se muestra en el Mapa 4, el segundo cuartel no solo era el menos poblado, también era el que contaba con el menor número de tiendas y carnicerías, aunque hay un elemento interesante en el ramo de las comunicaciones y los transportes, en el que hay un discreto aumento de personas dedicadas a actividades relacionadas con estos servicios. Si bien parece que el aumento no fue tan significativo, lo interesante es que para 1873 la cantidad de arrieros y cargadores que habitaban en el segundo cuartel eran equiparables, pero para 1883, el aumento es notorio entre los cargadores, quienes se dedicaban a trasladar mercancías dentro de la ciudad. Esto probablemente se relacione con que la estación del ferrocarril quedó establecida en la parte norponiente de ese cuartel, lo que pudo alentar a algunos habitantes a incorporarse a las compañías de cargadores. Por otro lado, en el mismo rubro de las comunicaciones comenzaron a aparecer telegrafistas, lo que muestra que las innovaciones en ese campo, como en todos, también motivaron la realización de nuevas actividades entre los habitantes³⁶³.

Los que podrían considerarse como establecimientos industriales o artesanales dentro de este cuartel eran escasos, si acaso pueden contabilizarse en este rubro una dulcería establecida en el portal de Iturbide y un par de tenerías, a las que se incorporó, para finales del siglo XIX, una paila de jabón³⁶⁴. La existencia de esas tenerías pudo ser importante para que el cuartel segundo concentrara a un número significativo de personas dedicadas a trabajar el cuero y las pieles, que están entre las ocupaciones más destacadas dentro de esa zona con algunas decenas de trabajadores.

Las mujeres asentadas en el cuartel segundo que declararon alguna ocupación para 1873 se dedicaban en su gran mayoría a las actividades domésticas, pero también aparecen algunas que se empleaban como lavanderas y tortilleras, además de unas cuantas empuntadoras de la fábrica, cocineras, jornaleras e incluso se registraron algunas preceptoras de primeras letras.

³⁶³ En 1870, el entonces gobernador de Michoacán, Justo Mendoza, inauguró el servicio telegráfico que permitió a Morelia establecer comunicación con la Ciudad de México vía Celaya; un año más tarde, el telégrafo conectó a la ciudad con la red nacional e internacional, y para el año de 1887 la capital estatal contaba ya con comunicación telegráfica directa con la mayor parte de las ciudades y los pueblos de Michoacán y el resto del territorio nacional. Uribe Salas, José Alfredo, 1993, p. 30.

³⁶⁴ AHMM, Fondo Independiente I, caja 168, expediente 57, año 1897; caja 167, expediente 8, año 1892.

Aunque no contamos con datos sobre ocupación para más avanzado el periodo, se debe recordar que la mancha urbana también tuvo un ensanchamiento por ese rumbo con la creación de nuevas colonias como la ya referida colonia Industrial, que vino a ampliar en varias manzanas la traza norte de la ciudad, sirviendo de asentamiento especialmente a los trabajadores urbanos. Pese a ello, el segundo cuartel permaneció como el de menores dimensiones y menor población. También se mantuvo como el cuartel con menos establecimientos enfocados en la venta de alimentos. Aunque destacan cerca de la plazuela del Carmen las famosas pulquerías que se mencionaron líneas arriba, era el cuartel que contaba con el menor número de expendios de alimentos en general; en ellos, seguramente se empleaban algunas de las mujeres cocineras y tortilleras que se registraron con dicha ocupación en el padrón de población de 1873. El cuartel tampoco contaba con muchas tiendas, pero es probable que estas hayan acaparado a algunos de los trabajadores registrados en el rubro de comercio.

Cuarteles 3 y 4

La población asentada dentro de los cuarteles tercero y cuarto mantuvo cierta estabilidad y creció a un ritmo constante, aunque moderado. Estos albergaron durante todo el porfiriato entre un 20 y un 24% de la población urbana cada uno; en el tercero se localizaban plazas importantes de la ciudad como la de San Juan y la de San José, importante por el comercio de artículos de primera necesidad, así como el Rastro Municipal, del que salía buena parte de la carne para el consumo de los habitantes. En el cuartel cuarto se ubicaban la plaza de San Francisco, donde se asentaba el Mercado de La Constitución, y la plazuela de Capuchinas, como se recordará, establecida como punto de venta de animales de pelo y cerda. Respecto a las ocupaciones de los habitantes dentro de estos, encontramos la siguiente distribución.

Cuadro 13

Actividades		Cuartel 3		Cuartel 4	
		1873	1883	1873	1883
Primarias	Agrícolas y ganaderas	157	280	151	105
	Pesca y caza		2		
	Extracción	18	39	14	9
	Total	175	321	165	114
Secundarias	Textiles	99	91	123	68
	Maderas	42	52	57	48
	Metales	33	37	18	19
	Cuero y pieles	119	129	123	96
	Cerámica y construcción	79	122	76	87
	Químicos	12	16	16	17
	Alimentos y tabaco	81	102	70	65
	Establecimientos industriales o artesanales	58	129	89	44
	Otros fabricantes	3	6	4	10
	Total	526	684	578	454
Terciarias	Profesionistas	57	75	57	66
	Ejército y burócratas	126	23	17	17
	Comercio	159	239	200	159
	Comunicaciones	30	42	28	36
	Artes	9	24	12	21
	Trabajo doméstico	67	60	91	32
	Otros servicios	47	85	77	103
Total	496	548	482	434	

Fuente: Elaboración propia con base en AHMM, Fondo Independiente I, caja 226, expedientes 3 y 4, año 1873; caja 100, expedientes 29 y 30, año 1883.

Nuevamente son los comerciantes quienes conforman el grupo más amplio en ambos cuarteles, aunque con importante presencia de trabajadores agrícolas; sin embargo, lo que quizá destaque más en comparación con los dos cuarteles anteriores es la mayor presencia de personas dedicadas a actividades secundarias. En los cuarteles primero y segundo esto no ocurría, pero en el tercero y cuarto hay más habitantes dedicados a actividades artesanales y fabriles, lo que puede relacionarse con la mayor existencia de establecimientos de este tipo, ya que existían varias fábricas de aguardiente, cerveza, cerillos y jabón, pero muy especialmente por la existencia de numerosos establecimientos dedicados al tratamiento de las pieles, así como algunas fábricas textiles menores³⁶⁵.

³⁶⁵ AHMM, Fondo Independiente I, caja 168, expediente 57, año 1897; caja 167, expediente 8, año 1892.

Mapa 5

Cuartel 3: Mercados, tiendas, carnicerías y actividades predominantes



Fuente: Elaboración propia con base en AHMM, Fondo Independiente II, caja 2b, expediente 17, año 1905. Torres, Mariano de Jesús, *Diccionario histórico, biográfico geográfico, estadístico, zoológico, botánico y mineralógico de Michoacán T. I*, Morelia, Tipografía del autor, 1915, p. 7-10, AHMM, Fondo Independiente I, caja 226, expediente 3, año 1873; caja 100, expediente 29, año 1883.

En el cuartel tercero encontramos nuevamente el asentamiento mayoritario de comerciantes en las manzanas próximas a las plazas de San Juan y San José. Aunque la concentración de comercios no era tan notable como en el primer cuartel, el cuartel tercero también contaba con una variedad importante de tiendas de abarrotes y otros comercios. En este cuartel, el asentamiento de quienes se dedicaban a las actividades agrícolas era mayoritariamente en las manzanas cercanas al Rastro y en el límite norte de la ciudad, cerca de la zona conocida como la Cantera, así como cerca de la calzada de México; en lo general, dentro de las manzanas no tan céntricas, sino más bien próximas a los límites urbanos.

En este cuartel es especialmente importante la presencia de personas dedicadas al tratamiento de los derivados animales, lo que debe tener relación con la ubicación de algunos sitios de matanza de cerdos y del Rastro municipal, aunque este en sentido estricto este se ubicaba en lo que se conocía como barrio de San Juan, que se convirtió a finales del siglo XIX en el quinto cuartel. Por un lado, es el tercer cuartel el que contaba con el mayor número de matanceros y carniceros (estos últimos pueden rivalizar en cantidad con los del primer cuartel) de la ciudad, pero también es el que más curtidores albergaba, de manera que es observable cómo la existencia de estos establecimientos condicionó las actividades laborales de la población en dicha zona.

Lo que quizás llama más la atención de este cuartel es la posibilidad de identificar a los artesanos y empleados fabriles en áreas más específicas. Esto no es gratuito, puesto que en este cuartel se hallaba el mayor número de “industrias”; de acuerdo con un registro de 1897, entre los establecimientos industriales de este cuartel estaban al menos tres pailas de jabón, fábricas de aguardiente, cerillos y fideos, así como más de una decena de fábricas de tejidos de algodón y lana. Si bien estos establecimientos difícilmente tenían más de diez empleados cada uno, en suma, sí representaban un grupo significativo dentro de los trabajadores urbanos.

Más significativo aún resulta un grupo excluido de nuestra muestra, pero que parece haber tenido una participación importante en las fábricas de puros y cigarrillos: las mujeres³⁶⁶.

³⁶⁶ Susie S. Porter ha explicado cómo a finales del siglo XIX las mujeres estuvieron limitadas a trabajar en unos pocos oficios como costureras, cigarreras o hilanderas, lo que en ciudades con cierto desarrollo industrial como la Ciudad de México fue decreciendo con la apertura de fábricas que producían telas de seda y lana, así como

Estas fábricas eran las que mayor número de empleados tenían, y estos eran casi exclusivamente mujeres, incluidas niñas, quienes también eran empleadas preferentemente en otros establecimientos como las fábricas de dulces y chocolates, y en menor medida en las de cerillos³⁶⁷. De hecho, si recurrimos al padrón de población de 1873, encontramos decenas de mujeres trabajadoras registradas, especialmente en el tercer cuartel, en el que aparecen en su mayoría como cocineras, pero también como chocolateras y cigarreras. Estas últimas tenían aún más presencia dentro del cuartel 4, donde tan solo en la fábrica de puros y cigarros La Mejicana, de Joaquín Arriaga y ubicada en la calle de Iturbide y plaza de la Paz, se empleaban cincuenta mujeres y diez niñas. Esta cantidad de empleados era poco común en los establecimientos industriales de la ciudad y solo la superaron en su momento las fábricas de hilados y tejidos La Paz y La Unión³⁶⁸.

En el cuarto cuartel no resulta tan fácil identificar asentamientos comunes entre los artesanos y empleados de fábricas, pues en lo general se hallaban más dispersos en todo el cuartel. Los que sí es posible identificar son los comerciantes y trabajadores agrícolas. Estos últimos ocupaban mayoritariamente, como en todos los cuarteles, zonas cercanas a los límites de la ciudad; particularmente la zona de San Pedro, que colindaba con el barrio de Guadalupe, y el área próxima a la garita sur.

En tanto, los comerciantes tenían una marcada presencia en torno al mercado de San Francisco, que concentraba una buena parte de las transacciones cotidianas como plaza de abasto y depósito. De hecho, toda la zona circundante y las cuadras que conectaban dicha plaza con la calle Nacional eran sitios donde se localizaban muchas tiendas de varios tipos, especialmente de abarrotes y de artículos de primera necesidad como maíz, frijol, papa, chile y garbanzo³⁶⁹. En este cuartel también tenían una presencia destacada quienes se dedicaban a la fabricación de textiles, pero estos aparecen un tanto más dispersos por las diferentes manzanas y difícilmente podría identificarse una zona común de asentamiento.

alimentos procesados. Véase Porter, Susie S., *Mujeres y trabajo en la Ciudad de México. Condiciones materiales y discursos públicos (1879-1931)*, Zamora, México, El Colegio de Michoacán, 2008.

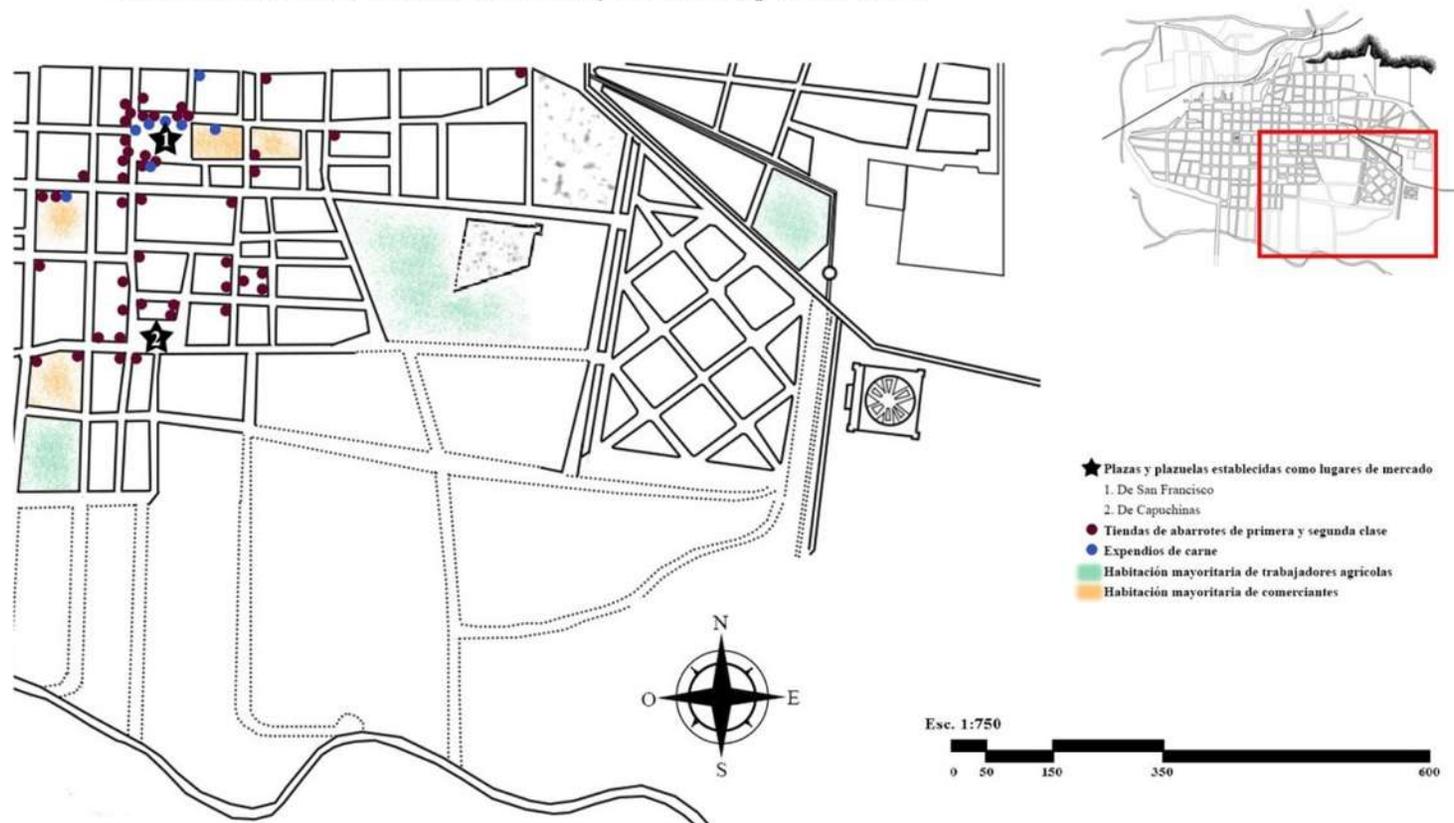
³⁶⁷ AHMM, Fondo Independiente I, caja 168, expediente 57, año 1897.

³⁶⁸ AHMM, Fondo Independiente I, caja 168, expediente 57, año 1897.

³⁶⁹ AHMM, Libro número 244, *Registro de boletos de comercio*, años 1896-1907.

Mapa 6

Cuartel 4: Mercados, tiendas, carnicerías y actividades predominantes



Fuente: Elaboración propia con base en AHMM, Fondo Independiente II, caja 2b, expediente 17, año 1905. Torres, Mariano de Jesús, *Diccionario histórico, biográfico geográfico, estadístico, zoológico, botánico y mineralógico de Michoacán T. I*, Morelia, Tipografía del autor, 1915, p. 7-10, AHMM, Fondo Independiente I, caja 226, expediente 4, año 1873; caja 100, expediente 30, año 1883.

Barrio de San Juan y barrio de Guadalupe

Los barrios de San Juan y de Guadalupe se convirtieron a finales del siglo XIX en los cuarteles quinto y sexto, respectivamente, pero es difícil visualizar el comportamiento demográfico y laboral en estos espacios desvinculándolos del resto de los cuarteles. El barrio de San Juan formaba parte del tercer cuartel y prácticamente entra dentro de la dinámica de este, pues también es un espacio con amplia presencia de matanceros y curtidores, así como de empleados de fábricas. En tanto, el barrio de Guadalupe tampoco se distingue demasiado de este patrón.

Estos barrios, localizados al oriente de la ciudad, albergaron a las dos fábricas más importantes que existieron en Morelia durante el porfiriato: La Paz y La Unión, que en conjunto llegaban a emplear a varios cientos de personas. La Paz se localizaba en la calzada de México, que justamente dividía al barrio de San Juan del de Guadalupe, mientras que La Unión estaba en el Jardín Azteca (después plazuela de las Artes), dentro del barrio de Guadalupe³⁷⁰. Además de estos establecimientos, las tenerías y las fábricas de aguardiente, cerillos y jabón eran importantes en la zona, donde también sobresalía la presencia de trabajadores agrícolas, seguidos de unos cuantos comerciantes.

Aunque se trata de barrios con pocos habitantes, relativamente, también fueron espacios que al paso de los años vieron crecer su población; incluso fue en esa dirección que comenzó a ampliarse la ciudad, pues una de las primeras colonias que se proyectaron al iniciar el siglo XX fue la Vasco de Quiroga al oriente³⁷¹. Lo que parece haber ocurrido con el paso de los años dentro de estos barrios fue el aumento de población, pero acompañado por la disminución de los habitantes dedicados a las actividades agrícolas, o al menos eso es lo que muestran nuestras dos fuentes principales para el periodo inicial del porfiriato, cuando al parecer la actividad de mayor presencia fue la fabricación de textiles.

Lo resaltado hasta aquí respecto al lugar donde habitaba la población de acuerdo con sus actividades busca dar un panorama muy general de ciertos patrones de asentamiento; sin

³⁷⁰ La Paz operó entre 1868 y 1910; en sus mejores épocas llegó a tener 200 operarios, pero cerró después de un periodo de decadencia, en tanto. La Unión comenzó sus operaciones en 1873 y cerró definitivamente en 1911, luego de detener sus operaciones entre 1892 y 1895. Uribe Salas, José Alfredo, 1983, pp. 114-118.

³⁷¹ *Memoria sobre la Administración Pública del Estado de Michoacán*, 1904, pp. 131-132.

embargo, esto no implica olvidar a los individuos y sus decisiones personales, ni dejar de lado a esas personas que no actúan ni se conducen en conjunto. Si bien hemos identificado zonas en las que los habitantes se dedicaron predominantemente a alguna actividad, es importante destacar que la población económicamente activa estuvo dispersa por toda la ciudad y paulatinamente ocupó nuevas zonas habitacionales. Pese a ello podemos insistir en algunos puntos.

Primero: el cuartel primero fue el que albergó la mayor cantidad de población y también el que contaba con más espacios comerciales, entre los que había mercados, tiendas, y expendios de diferentes tipos, lo cual influyó para que la ocupación predominante entre sus habitantes fuese el comercio, como ocurrió para la ciudad en general. Entre los comerciantes podemos incluir desde aquellos acaudalados que hacían fortuna mediante grandes transacciones hasta los modestos vendedores de productos específicos; estos vivían por todos los rumbos de la ciudad, pero estaban especialmente concentrados en las manzanas alrededor del primer cuadro, en las zonas cercanas a los mercados, especialmente al de San Agustín, y en la calle principal fuera del primer cuadro.

Segundo: entre las actividades importantes una de las más destacadas era la agricultura, que siguió teniendo una gran presencia entre los morelianos. La mayoría de los trabajadores agrícolas habitaba las orillas de la ciudad, prácticamente por todos los rumbos, pero especialmente al sur y al oriente; muy pocos de ellos estaban vecindados en la zona más céntrica, aunque sucedía en algunos casos.

Tercero: identificar el área de asentamiento de obreros y artesanos es más complicado porque no constituyeron un grupo especialmente nutrido, aunque en espacios del tercer cuartel sí puede apreciarse una concentración que no es tan evidente en otras partes de la ciudad. Además, las mujeres comenzaron a constituirse como parte de este grupo con una presencia significativa en fábricas de puros y cigarros, así como de dulces y chocolates, y en menor medida en la rama textil.

Y cuarto: muchas de las actividades tenían presencia por todos los rumbos de la ciudad, pero no representaron concentraciones especiales de población, ejemplo de ello pueden ser los panaderos, los sastres o los carpinteros, quienes seguramente eran demandados en todas las zonas de la ciudad y eso le permitía subsistir en diferentes áreas, aunque dirigidos a diferentes segmentos de la población. Otras actividades eran prácticamente nulas en el área

urbana, por ejemplo, la pesca, que difícilmente podía ser practicada salvo en otros municipios cercanos en los que existían cuerpos de agua como Pátzcuaro o Cuitzeo.

Todo lo anterior da cuenta de cómo los sitios de asentamiento de los trabajadores urbanos tienen alguna relación con los establecimientos existentes o con la disponibilidad de los recursos, pues aunque había habitantes de casi todas las ocupaciones por todos lados, había más matanceros y curtidores cerca del Rastro, más comerciantes cerca de los mercados, más tejedores cerca de las fábricas textiles o talleres de hilados y tejidos, más profesionistas cerca de los edificios de utilidad pública, más trabajadores agrícolas cerca de los solares y de la zona rural, incluso había más adoberos y ladrilleros a las orillas de los ríos, donde tenían a su disposición los insumos necesarios para elaborar tejas y ladrillos³⁷².

Lo que nos deja ver este breve análisis también permite corroborar lo que ya mencionábamos; en Morelia existían industrias en pequeña escala que escasamente llegaron a modernizarse y que no estuvieron en condiciones de competir con la prosperidad de las grandes industrias a gran escala. Salvo las dos mayores fábricas instaladas en la ciudad, La Paz y La Unión, que desde su instalación pactaron con los productores de algodón en el estado la compra de la materia prima integrando, al menos de inicio, una sólida cadena productiva, el caso de la mayoría de los talleres fue menos favorable. Pero incluso estas fábricas en mayor escala enfrentaron serias dificultades para subsistir, y para los años finales del porfiriato, debido a factores como la escasez y el alto costo del algodón, así como el recrudecimiento de la competencia, vieron reducida su actividad; esto propició la retirada de capitales y ambas cerraron sus operaciones entre 1910 y 1911³⁷³.

Este pequeño y poco diversificado aparato industrial, sin embargo, tuvo una importancia capital en el periodo y acaparó una parte importante de la fuerza de trabajo, pero se trataba de un grupo de trabajadores que parece diluirse entre el conglomerado de gente que laboraba en otras actividades, por ello la capital michoacana estuvo lejos de asumir dinámicas que operaban en las grandes ciudades industriales, donde barrios enteros eran creados, ex profeso, para los obreros de las fábricas o donde estos se organizaban en cooperativas. La gente sí tuvo una importante participación en las actividades fabriles, pero

³⁷² En 1892 había al menos cuatro fábricas de adobes y cuatro de tejas y ladrillos a orillas del río Chiquito, y una cifra similar a orillas del río Grande. AHMM, Fondo Independiente I, caja 16, expediente 8, año 1892.

³⁷³ Uribe Salas, José Alfredo, 1993; Uribe Salas, José Alfredo, 1983, pp. 99-118.

se volcó principalmente al comercio, que terminó por consolidarse como la actividad predominante y Morelia se configuró, esencialmente, como un centro de tránsito y consumo con una vocación hacia las actividades terciarias que persiste a la actualidad.

Recapitulando, todos estos sitios se localizaban por diferentes puntos de Morelia, que para el periodo que nos ocupa representó una pequeña ciudad entre los centros urbanos mexicanos. Fue una urbe que experimentó un crecimiento constante, pero moderado, mismo que estuvo lejos de competir con los ritmos de crecimiento de otros espacios en los que se estaba dando un rápido proceso de industrialización; de hecho, durante este periodo Morelia perdió terreno entre las ciudades más pobladas del país, aunque las cifras también demuestran el crecimiento, discreto pero sostenido, de los habitantes urbanos.

Lo importante del crecimiento urbano y de población, en términos de esta investigación, es su relación con la generación de mayores necesidades en diversos órdenes, una de las cuales tiene que ver con la demanda de comestibles y el flujo de alimentos a la capital michoacana, que también tuvo que adaptarse a las múltiples necesidades. Es decir, el proceso de abasto y distribución de alimentos que vislumbramos en la ciudad tenía la finalidad de satisfacer las crecientes necesidades de sus habitantes.

Pero ¿quiénes eran estos habitantes urbanos? Era una población heterogénea moviéndose y buscando alternativas de supervivencia. Eran personas que tenían que comer y, en ocasiones, se procuraban el alimento a través de cultivos en pequeña escala y crianza de animales que en algunos casos llegaban a comerciar en la ciudad. En otros casos, para alimentarse, la gente debía trabajar en lo que su entorno, sus condiciones y sus posibilidades le permitieran, de tal forma que en el área urbana encontramos una diversidad importante de ocupaciones que pueden detectarse de manera localizada. Esto resulta importante por dos razones esenciales: primera, porque saber a qué se dedicaba la gente nos permitirá saber, o al menos tener un indicio, de su nivel de ingresos, que es una de las condicionantes de su consumo alimentario; segunda, porque al conocer los sitios de asentamiento dentro de la ciudad podemos ver lo que hay a su disposición en su entorno inmediato y consecuentemente a lo que podían acceder con mayor facilidad, tanto en términos laborales como alimentarios.

Entonces, la ciudad era abastecida de alimentos provenientes de diferentes latitudes que estaban disponibles en el mercado urbano a través de diferentes tipos de espacios; la

población tenía esta variedad de productos a su disposición y en muchos casos dependía del trabajo asalariado para acceder a ellos, falta ver qué posibilidad tenía de consumirlos y de qué manera lo hacía.

Capítulo 4. La alimentación y sus diferencias



Como mencionamos anteriormente, la problemática alimentaria es, en su dimensión más básica, un tema tanto de disponibilidad de alimentos como de acceso a ellos; en este apartado abordamos el segundo de estos aspectos. El objetivo de este capítulo es remitirnos a las posibilidades que los diferentes grupos urbanos tenían de acceder a este tipo de bienes. Por un lado, tratamos de evidenciar cómo la sociedad moreliana del porfiriato muestra rasgos diferenciados con respecto a la alimentación, es decir, cómo entre los diferentes grupos socioeconómicos operaban diferencias alimentarias. Por otro lado, retomamos el comportamiento de la ocupación, los ingresos y los precios, que constituyen condicionantes esenciales del consumo, para adentrarnos en la realidad doméstica de los grupos urbanos, diferenciados únicamente por sus niveles salariales en un punto temporal específico de mediados del porfiriato.

Somos conscientes de que, como señala Giovanni Levi, las estrategias de consumo de un grupo social son producto de una cultura compleja y no pueden ser reducidas a una lógica de mera subsistencia y de necesidad sin alternativa, incluso en el caso de los sectores populares³⁷⁴; sin embargo, en este caso centraremos la problemática en las posibilidades de la población de acceder a los productos alimenticios, especialmente a partir del nivel de ingresos de los diferentes grupos sociales.

Si bien hasta ahora hemos mostrado la existencia de una amplia disponibilidad de alimentos en la ciudad, es evidente que no todas las variedades de este tipo de bienes estaba al alcance de todos los habitantes, por lo que en esta parte del trabajo apuntamos al estudio de las diferencias socioeconómicas de los grupos urbanos desde una mirada micro, que nos remite a los espacios domésticos y nos permite apreciar las particularidades de los actores en un momento determinado, en el que dinámicas específicas inciden en la vida y subsistencia de los individuos.

³⁷⁴ Levi, Giovanni, “Escalas de análisis: el ejemplo del consumo”, en Lepetit, Bernard y otros, *Segundas jornadas braudelianas*, Instituto Mora, México, 1995, p. 116.

De inicio, mostramos un panorama de la alimentación en Morelia durante el porfiriato denotando las sustanciales diferencias que sobre este tema dejan ver diversos autores de aquel periodo a través de algunas crónicas y de la prensa local. Aunque debemos reconocer que en estas fuentes la cuestión alimentaria tiende a estar presente de manera un tanto marginal, en referencias anecdóticas y frecuentemente en relatos impresionistas, también debemos destacar su papel como referentes del acontecer cotidiano que permiten rastrear, en mayor o menor medida, ciertos patrones de consumo y conductas de gasto de diferentes grupos y trabajadores urbanos; estos patrones son, a su vez, un indicio de la constitución de las canastas básicas de los grupos. Por supuesto, se trata de diferencias que operan tanto entre grupos socioeconómicos como entre el alimento cotidiano, las comidas festivas y la oferta de alimentos fuera de hogar, por lo que es preciso señalar que nuestro interés se centra mayormente en la alimentación cotidiana.

Enseguida, con el objetivo de entrar al ámbito del consumo doméstico de los habitantes urbanos, examinamos de manera general la dinámica de los ingresos y los precios a nivel local. La intención no es reconstruir las variaciones de precios a través de series ni explicar las razones de estas, sino sencillamente retomarlas, junto con la retribución a los trabajadores, para acercarnos a los ingresos reales, buena parte de los cuales se destinaba a la compra de comestibles.

Finalmente, recurrimos a cuatro ejemplos de gastos domésticos en 1893. Para establecer dichos ejemplos es necesario reconstruir las canastas básicas de estos casos particulares, es decir, los bienes que era posible consumir con un determinado ingreso. En este ejercicio retomamos esencialmente los precios recabados por el Ayuntamiento de Morelia encontrados en el AHMM, que también aparecieron publicados en el *Periódico Oficial* en ese mismo año, y los salarios publicados principalmente en el *Anuario estadístico de la República Mexicana 1893, Número 1*³⁷⁵ y otras fuentes como los reportes de gastos de gobierno. Echamos mano también de las ponderaciones de canastas básicas ya realizadas para grupos populares y para otros sectores acomodados de la sociedad³⁷⁶.

³⁷⁵ Peñafiel, Antonio, *Anuario estadístico de la República Mexicana 1893, Número 1*, México, Oficina Tipográfica de la Secretaría de Fomento, 1894, pp. 376, 388, 400, 412 y 424.

³⁷⁶ Para los porcentajes de gastos en alimentos de grupos populares empleamos las ponderaciones utilizadas por Aurora Gómez Galvarriato y Aldo Musacchio en su índice de precios para el periodo 1888-1913 y para el ejemplo del presupuesto más alto empleamos los porcentajes propuestos por Enriqueta Quiroz a partir del

4.1 La alimentación: un rasgo de diferenciación social

“Carne de res y de cerdo, tortilla de maíz, pan de trigo, arroz, garbanzo, frijol y legumbres” constituían los alimentos de mayor uso entre los habitantes de la capital michoacana según los “Datos estadísticos sobre la geografía médica de las poblaciones que tienen el carácter de cabeceras de municipio”, publicados en 1885³⁷⁷. De acuerdo con dicho reporte, estos alimentos coinciden en lo general con los registrados para todas las cabeceras municipales del estado, aunque en estas podían añadirse otros comestibles, especialmente productos animales como leche, huevos y carne, ya fuera de cordero, de aves de corral e incluso de venado o iguana, según el área geográfica de la que se tratara, así como diversos tipos de pescados.

Aunque pueden identificarse algunas características generales en el consumo de alimentos de la ciudad de Morelia para las últimas décadas del siglo XIX y sea posible establecer algunos de los productos más requeridos por la población, es necesario no solo identificar los rasgos generales, sino avanzar en la complejidad de las diferencias sociales presentes en la alimentación, lo que nos permite entrar en el aspecto de los consumos diferenciados. Debe tenerse presente que las elecciones alimentarias de los individuos tienden, a la par, a identificarlos con un grupo social y a diferenciarlos de otros.

Como vimos en el capítulo 2, a finales del siglo XIX la capital michoacana era un centro de abastecimiento de alimentos locales, de la región, del país y del extranjero, lo que permitió que el mercado local contara con cierta variedad de productos, pero también con una diversidad de clases dentro de esos productos, es decir, bajo una simple denominación genérica se escondía un espectro de alimentos con variaciones significativas de precio y consecuentemente con una asociación a la jerarquía social. Así, la elección de los alimentos tanto entre un producto y otro como entre una calidad y otra marcaban un rasgo importante de diferenciación.

En ese sentido, las denominaciones genéricas de los alimentos tienden a ocultar la heterogeneidad y variedad en las calidades de los productos consumidos, lo que suele opacar

Diario del Hogar y la *Semana Mercantil* para 1883 y 1884, respectivamente. Gómez-Galvarriato, Aurora y Musacchio, Aldo, 2000, pp. 47-91. Quiroz, Enriqueta, 2013, pp. 119-136.

³⁷⁷ *Memoria sobre los diversos ramos de la administración pública leída ante el Congreso del estado de Michoacán*, Morelia, México, Imprenta del Gobierno a cargo de José R. Bravo, 1885, Datos estadísticos, p. 29.

la complejidad de la realidad alimentaria. Se trata de un problema que se pone en evidencia al revisar los registros de precios disponibles para la época, pues aunque en algunos casos sea posible encontrar el mismo alimento en dos o tres variedades distintas, frecuentemente identificadas como de primera, segunda y hasta tercera clase, estas tampoco reflejan cabalmente las variedades disponibles, existentes para distintos usos, preferencias, presupuestos y paladares.

La diversidad de los productos alimenticios

En el mercado moreliano, como en tantos otros, la denominación de los productos más elementales de la alimentación cotidiana podía encerrar una gran variedad de precios y calidades, que no se limitaban a las denominaciones “de primera” o “de segunda”. Por ejemplo, el repertorio de productos escondidos en la carne de res podía variar en función de la clase de animal del que venía (terneras, novillos, vacas³⁷⁸) o los cortes y partes del animal que se utilizaban (lomo, pierna, pulpa, costilla, etcétera); ambas cosas afectaban los precios y propiciaban diferentes posibilidades de acceso a un mismo alimento, cuyo uso era muy amplio entre la población en general.

Al relatar su paso por la capital michoacana en 1881, la periodista estadounidense Mary Hallock Foote narra cómo, tan solo en un almuerzo en la casa de sus acomodados anfitriones se daba una sucesión de platillos, principalmente carnes, en cantidad y variedad sorprendente, en un momento en el que “un animal muy pequeño habría sido suficiente”³⁷⁹. Impresión distinta a la del viajero William H. Bullock, quien en uno de sus trayectos llegó a casa modesta, donde “ni vino, leche, queso, ni manteca podían obtenerse, solo un plato de frijoles con unos pocos trozos de correosa carne dura y las siempre presentes tortillas”³⁸⁰, o la crónica de Jules Leclercq, quien narra cómo a su paso por un rancho en su viaje de Morelia al volcán del Jorullo le ofrecieron una cena que incluía trozos de res que freían “nadando en grasa de puerco” y las acostumbradas tortillas³⁸¹.

³⁷⁸ El *Manual del nuevo ganadero mexicano* refiere que en México se mataban novillos, vacas y terneras, en general, de mala calidad. Esponda, Juan M., 1888, p. 55.

³⁷⁹ Hallock Foote, Mary, A Provincial Capital of Mexico, en *The Century Magazine*, vol. XXIII, núm. 2, enero de 1882, pp. 325-326.

³⁸⁰ Bullock, William, H., “Un viaje de Morelia a la hacienda de Guaracha en 1865”, en Boehm de Lameiras, Brigitte, Sánchez Díaz, Gerardo y Moreno García, Heriberto, 1995, p. 242.

³⁸¹ Leclercq, Jules, “Crónica de un viaje a Morelia, Tacámbaro y el Volcán Jorullo”, en Boehm de Lameiras, Brigitte, Sánchez Díaz, Gerardo y Moreno García, Heriberto, 1995, p. 276.

En los tres testimonios está presente la carne, sin embargo, la manera de presentarse, la cantidad que se sirve y la preparación de la misma permiten ver las sustanciales variaciones que su consumo podía tener. Mientras en la comida de una casa “distinguida” la carne era abundante y de diversos tipos, en la más modesta esta se limitaba a unos pocos trozos, sin las elaboradas preparaciones que podían caracterizar las comidas de las casas con elevados ingresos, e incluso, con personal dedicado al servicio doméstico. Quizás en este caso la carne dura hace referencia a la carne seca, que por los relatos parecía no ser especialmente del gusto de los viajeros europeos.

El frijol era otro elemento importantísimo de la alimentación cotidiana moreliana tras cuya denominación se escondía una gran variedad de clases. En los reportes de precios recabados por el Ayuntamiento moreliano en la última década del siglo XIX se incluía el frijol rosa, el parraleño y el siguín, de ellos, el parraleño era el más caro y el siguín el más barato, sin embargo, no siempre aparecían registrados por separado; en ocasiones se registraba un solo precio bajo la denominación genérica frijol o, en el mejor de los casos, se marcaba un rango de precios en el que oscilaban las variedades existentes en el mercado local³⁸². Para los primeros años del siglo XX, el registro incluía frijol parraleño grande de primera, rosa grande de primera, rosa de segunda, siguín, blanco y de ínfima clase³⁸³; es decir, aunque se mencionara el frijol rosa o el parraleño, entre ellos había diferentes clases. Incluso, cuando Mariano de Jesús Torres menciona al frijol en su diccionario, lo refiere como un producto “muy común en el comercio”, cuyas especies incluían “el blanco, almendro, amarillo, ayocote, ayocote morado, colorado, balita, judío, muco, moro, negro, parraleño, prieto, garrapato, etc.”³⁸⁴, lo que indica que las variedades presentes en las transacciones locales eran mucho más amplias de lo que consignan algunas fuentes.

Lo que es indiscutible es que los frijoles, junto con las tortillas, se consideraban “el elemento básico de la dieta de las masas”³⁸⁵, eran “el alimento indispensable del pueblo, de la clase pobre tanto de las ciudades como de los pueblos y rancherías”³⁸⁶, pero también

³⁸² AHMM, Fondo Independiente I, caja 160, expediente 8, año 1890; caja 167B, expediente 46, año 1892; caja 169B, expediente 139, año 1893.

³⁸³ AHMM, Fondo Independiente II, caja 16, legajo 1, expediente 17, año 1903; caja 16, legajo 3, expediente 17, año 1905.

³⁸⁴ Torres, Mariano de Jesús, tomo II, 1915, p. 23.

³⁸⁵ Robinson Wright, Marie, *Picturesque Mexico*, Philadelphia, J. P. Lippincott Company, 1897, p. 247.

³⁸⁶ Torres, Mariano de Jesús, tomo II, 1915, p. 23.

constituían un elemento importante de las comidas de otros grupos sociales. Por ejemplo, en la descripción de un paseo a Santa María, el moreliano Mariano de Jesús Torres describe cómo los sirvientes, a la hora de comer, dispusieron las viandas para los respetables asistentes; estas incluían un gran borrego tatemado, una bien confeccionada sopa de arroz, guajolote en mole poblano, frijoles puercos y algún otro guiso, carnes frías, abundantes cajas de salmón y de sardinas, pirámides de pan francés y de calientes tortillas, así como frutas en abundancia, especialmente duraznos, peras y guayabas³⁸⁷.

Los frijoles representaban, entonces, un alimento de consumo generalizado que, sin embargo, variaba considerablemente de mesa a mesa tanto en su calidad como en su preparación. De hecho, de acuerdo con Vicenta Torres y su *Manual de cocina michoacana*, publicado en 1896, el frijol de mejor calidad por su tamaño y por su fécula era el parraleño, por lo que recomendaba su uso sobre el de otras variedades³⁸⁸; esta variedad no era necesariamente la del precio más alto, ya que por lo general el frijol rosa representaba la variedad más cara dentro del mercado moreliano³⁸⁹. Por tanto, la elección del frijol a consumir se relacionaba tanto con el precio y la calidad como con el gusto y preferencias del consumidor.

Con el maíz ocurría lo mismo, fuese cual fuese su calidad, como refiere Vicenta Torres, este era, entre los cereales de primera necesidad y de alto consumo, “el que llevaba toda la preferencia”, ya que “era el alimento de los pobres y el poderoso auxiliar de la clase media”³⁹⁰; para la autora, el maíz era importante para diferentes grupos sociales, aunque en diferente proporción. Al analizar los sistemas culinarios, Isabel González Turmo menciona que la existencia o no de un grano base ha creado una diferenciación entre la mayoría de la población mundial, que por siglos ha dependido del cereal como elemento básico, y una minoría o élite, identificable en cada espacio y época, que ha probado el cereal en pequeñas

³⁸⁷ Torres, Mariano de Jesús, “Un paseo a Santa María”, en *Costumbres y fiestas morelianas del pasado inmediato*, Morelia, México, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo / El Colegio de Michoacán, 1991, pp. 109-112. El artículo se publicó originalmente en los artículos de costumbres dentro de *La Aurora Literaria*, editado por el autor.

³⁸⁸ Torres de Rubio, Vicenta, *Manual de cocina michoacana*, Edición facsimilar, México, Fundación Herdez / Gobierno del Estado de Michoacán / Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2003, p. 511.

³⁸⁹ AHMM, Fondo Independiente I, caja 160, expediente 8, año 1890; caja 167B, expediente 46, año 1892; caja 169B, expediente 139, año 1893.

³⁹⁰ Torres de Rubio, Vicenta, 2003, p. 101.

cantidades y en sus versiones más ricas y refinadas³⁹¹. Esto ocurría con el maíz, que era la base de la alimentación de la mayor parte de la población y un elemento complementario para una minoría, pero con una variación en las cantidades y calidades consumidas.

Aunque los reportes de precios a los que hemos hecho referencia apenas mostraban, en el mejor de los casos, una diferenciación entre “maíz” y “maíz de color”, estos no eran los únicos disponibles; ocasionalmente también aparecía un rango de precios entre los que oscilaban las distintas variedades, aunque sin mencionarlas. Resulta entonces evidente que el maíz era “uno de los principales recursos para la clase media y la clase última de la sociedad”, y que al mismo tiempo proporcionaba “a ciertas confecciones del arte de cocina, elementos muy recomendables para muchas comidas”³⁹², pero, además, que la calidad del maíz consumido por unas y otras variaba considerablemente.

El uso del maíz era sumamente diverso y servía para confeccionar diferentes comidas, pero eran las tortillas las que tenían mayor presencia, quizás junto con el atole, en la mayoría de las mesas; las tortillas eran “la pasta del pobre y se encuentran al lado del pan sobre la mesa del rico”³⁹³, pero en ese producto de uso casi generalizado la calidad tampoco era la misma en todos los casos. Emplear un maíz de inferior clase también significaba que las tortillas fabricadas tendrían una calidad inferior³⁹⁴, por lo que tampoco eran lo mismo las tortillas de una vivienda modesta, que las de una con altos ingresos.

En general, un rico universo de productos estaba oculto tras otras denominaciones genéricas como el arroz, el azúcar, el piloncillo, el garbanzo, la harina y la sal, por mencionar algunos. Aunque en algunas fuentes podemos encontrar mencionados diversos tipos, dentro de esos también podía haber diferentes clases que por lo general se omiten. Dentro de los registros de precios del Ayuntamiento de Morelia para los primeros años del siglo XX (que incluyen más productos que los de los últimos años del siglo anterior)³⁹⁵, encontramos arroz

³⁹¹ Gonzáles Turmo, Isabel, “La dimensión social de la alimentación: consideraciones metodológicas”, en *Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología de España Vol. I*, Huesca, España, La Val de Onsera, 1999, p. 245.

³⁹² Torres de Rubio, Vicenta, 2003, p. 263.

³⁹³ Leclercq, Jules, 1995, p. 276.

³⁹⁴ Un ejemplo de ello se puede notar en las constantes quejas que se daban en las cárceles de Morelia sobre las tortillas elaboradas en la casa de recogidas, pues se aseveraba que eran de muy mala calidad debido a la clase de maíz que ministraba la persona contratada para brindar el servicio. AHMM, Fondo Independiente I, caja 168, expediente 2, años 1887-1893.

³⁹⁵ Desde finales de la década de 1880 la recabación de datos referentes al estado que guardaba el comercio, indicando el precio de los principales artículos de consumo y exportación, las siembras y las proyecciones de

extra, extra de primera, extra de segunda y extra granillo, cuyos precios variaban considerablemente, ya que el más caro podía costar más del doble que el más barato. Respecto al azúcar se menciona la blanca de primera, la trigueña de segunda y la azúcar polvo, que tenían variaciones de precio de entre 4 y 6 centavos por kilo. El piloncillo blanco de primera podía costar entre 1 y 4 centavos más que el colorado de segunda; la harina flor, entre 2 y 7 centavos más que el granillo, y la sal de Araró era considerablemente más accesible que la de Colima y la de la costa³⁹⁶.

Entre las frutas y legumbres también había una diversidad de tipos y clases que representaban opciones en el mercado moreliano, ya que se podían adquirir diferentes tipos de chiles, lechugas, manzanas, plátanos, duraznos, peras, entre muchos otros, que eran llevados de diferentes lugares y cuyos precios podían variar de manera importante. Ya fuera por su precio o por alguna otra razón, algunas legumbres específicas también tendían a identificarse entre el consumo de grupos específicos, como la calabaza, caracterizada por una viajera de la época como “uno de los principales artículos alimenticios para los pobres”³⁹⁷.

Los productos utilizados por los morelianos para su alimentación eran de diferente naturaleza y origen (véase Anexo 1); los había para los gustos más refinados y con el respaldo de un ingreso elevado, pero también para los habitantes con menos dinero en los bolsillos, quienes tenían un margen de elección alimentaria mucho más reducido. Así, las realidades alimentarias de los diferentes grupos podían ser muy contrastantes; en Morelia, como en otros sitios, es perceptible que las élites urbanas tuvieron la influencia de una tradición europea, especialmente francesa, que se puede apreciar en los recetarios, en las listas de mercancías de los almacenes, en los anuncios de la prensa o en los menús de algunos establecimientos u ofrecidos en algún evento especial. Conservas, vinos, embutidos, enlatados, pescados ahumados o salados, quesos y otros elementos europeos figuraban en las recetas, anuncios y menús, pero eran, a todas luces, productos accesibles para muy escasos presupuestos.

cosecas debía realizarse en cada municipio por indicación de la Secretaría de Gobierno estatal. Fueron pocas las demarcaciones que efectivamente hacían llegar la información con regularidad; en el caso de Morelia los reportes comenzaron a ser más consistentes a partir de 1892 y para inicios del XX comenzaron a presentar precios sobre una gama de productos más amplia. AHMM, Fondo Independiente I, caja 160, expediente 8, año 1890.

³⁹⁶ AHMM, Fondo Independiente II, caja 16, legajo 1, expediente 17, año 1903; caja 16, legajo 3, expediente 17, año 1905.

³⁹⁷ Chambers Gooch, Fanny, 1887, p. 561.

Las diferencias alimentarias eran evidentes y operaban tanto en el alimento cotidiano como en las comidas festivas y las que se realizan fuera del hogar como en las fondas y los restaurantes. Aunque nuestro interés está en el ámbito de las unidades domésticas y en lo que puede constituirse como la alimentación cotidiana, no dejamos de lado otras variantes del consumo de alimentos en las que las distancias sociales también se muestran de manera clara; la diversión, el agasajo, los paseos, las festividades, los banquetes, las celebraciones y el jolgorio no eran los mismos para unos que para otros.

Las comidas festivas y ocasionales

Las comidas festivas pueden identificarse en un sinfín de ocasiones, ya fuera con motivo de celebraciones públicas o privadas. En este apartado mencionamos algunas para tratar de identificar ciertas características de la alimentación que se desarrollaba en torno a ellas. Por ejemplo, algunas celebraciones públicas en las que participaban especialmente los grupos populares pueden ser las festividades por la Independencia de México y las correspondientes al Día de Muertos, que generaban actividad y movimiento en ciertos espacios públicos.

Mariano de Jesús Torres describe cómo la noche del 15 de septiembre “una parte muy corta del pueblo ocurre a la plaza principal”, aunque relata que “lo que constituye la animación y el movimiento son los puestos numerosos de chorizos, enchiladas, fiambre, charape y café que se sitúan frente al portal de Hidalgo y en el costado oriente y norte de aquella”³⁹⁸. Esta clase de festividades tendían a realizarse en la plaza principal y una parte importantísima de ella era la comida; como refiere Jules Leclercq al describir la fiesta del Día de Muertos,

todo el mundo come algo: unos hacen honor a las fritangas, a las suculentas enchiladas, a las tortillas calientes, a los plátanos asados; otros saborean chirimoyas, guayabas, granaditas, naranjas, piñas, o la vulgar caña de azúcar. Todos se emborrachan con pulque, colonche y charape³⁹⁹.

Leclercq describe cómo se expendían en esa fecha, bajo los portales, toda clase de dulces con alusiones a la muerte, y cómo bajo los pórticos, “sobre el empedrado de la plaza y en los

³⁹⁸ Torres, Mariano de Jesús, 1991, p. 201. El artículo se publicó originalmente en los artículos de costumbres dentro de *La Aurora Literaria*.

³⁹⁹ Leclercq, Jules, “, 1995, p. 267.

caminos del jardín, una muchedumbre inmensa de indios y de indias circulan alrededor de tiendas al aire libre”.

Se trataba de eventos a los que asistían de manera importante los habitantes indígenas y en los que la venta de comida era parte fundamental. Entre los alimentos ofrecidos, las “fritangas” parecen haber sido lo más recurrente, especialmente las enchiladas, pero también se alude a la venta de frutas, calabaza, camotes, elotes, pasteles, dulces y tamales, que se constituían como elementos de consumo en esta clase de festividades y que, en lo general se replicaban en otras festividades de diferentes partes del estado⁴⁰⁰.

Además de estas celebraciones públicas con motivo de festividades cívicas y religiosas, en las que la concurrencia se constituía mayormente de los grupos populares, había una serie de eventos organizados por particulares en los que la concurrencia era selecta y el motivo podía ser de naturaleza tan diversa como un evento de beneficencia o un banquete ofrecido por algún personaje destacado de la política local. Como ejemplo, podemos citar un festival de caridad organizado por la sociedad Harmonía en la casa de Herculano Ibarrola, quien era un corredor de comercio reconocido en la ciudad. La kermés se organizaba con el objetivo de llevar “un auxilio a muchas familias” repartiendo lo recaudado “a personas necesitadas”⁴⁰¹. En la casa del señor Ibarrola se montó una especie de mercado en el que se instalaron expendios de uvas, tortas compuestas⁴⁰², café, ponches, cerveza, diversos vinos y licores, carnes frías, fiambres, buñuelos, nieve y gelatinas, así como turrón y frutas como peras, limas y naranjas.

Eran eventos que de algún modo reproducían las verbenas y romerías a las que asistían los grupos populares, pero con un aire selecto que reservaba la participación a unos cuantos miembros de la sociedad. En estos se podían degustar platillos y bocadillos selectos, pero también antojitos típicos; de igual modo se podía degustar la común cerveza, pero también otras bebidas de “buenas bodegas”, dejando fuera al pulque y el charape que eran los de mayor consumo en los eventos a los que concurrían los grupos populares. Si bien aquí

⁴⁰⁰ A su paso por Tacámbaro, Jules Leclercq describe la fiesta de Todos Santos; ente otros detalles narra que “alrededor de la plaza está llena de fritangas y de bebidas del país, análogas a las que vimos en Morelia”. Leclercq, Jules, 1995, p. 281.

⁴⁰¹ *El Comercio de Morelia*, tomo VII, núm. 173, 23 de agosto de 1899, pp. 1-3.

⁴⁰² De acuerdo con el recetario de Vicenta Torres, las tortas se podían preparar con distintos materiales y formarse teniendo como principal elemento el arroz, la harina, las papas y el pan, en combinación con una serie de ingredientes que podían ser dulces o salados, y que se cocinaban hasta dorar en formas y tamaños variables. Torres de Rubio, Vicenta, 2003, p. 247.

se pueden notar algunas distancias entre estos eventos organizados para un grupo de cierto nivel socioeconómico y a los que acudían los más pobres, la muestra de mayor ostentosa, lucimiento y refinamiento se daba en los banquetes, no solo por los platillos servidos, sino por todo el ritual que les acompañaba.

Los banquetes ameritaban servicio de mesa y “la caprichosa moda” exigía el servicio de la sopa, fritos, pescados y asados, hecho por criados vestidos de frac negro, de corbata blanca y guantes blancos como los convidados. Vicenta Torres explica que el reparto de los vinos debía iniciar con los ríspidos, antes de las sopa; luego, los vinos rojos, las sopas y carnes en general; enseguida, los vinos blancos, pescados y timbales; la champaña iría con los postres, y la crema con el café, además de que en una comida de importancia no se serviría cerveza y el champán podía servirse helado y sin espuma con unas gotas de limón, como marcaba la moda⁴⁰³.

El menú, palabra del francés con la que se designa el programa de una comida, era frecuentemente presentado en el mismo idioma para los banquetes a los que acudían los más denotados miembros de la sociedad moreliana. Así ocurrió, por ejemplo, en el banquete ofrecido por la inauguración de una sucursal del Banco del Estado de México en la capital michoacana; en aquel evento se ofreció una sopa de macarrones, seguida de entremeses como mantequilla Ridis, lengua con aceitunas y mortadela; como entrada, se sirvió caballa a la Burdeos, filete de venado a la cazador, jamón a la inglesa y pollo con champiñones a la saboyana; se incluyeron legumbres como espárragos con vinagre; en los asados se ofreció pavo relleno y ensalada; como postres, jalea de membrillo, peronate y café, mientras que los vinos incluían Sauternes, Bourdeaux, coñac y ponche a la romana de champaña⁴⁰⁴.

Los tiempos de un menú de este tipo eran más de media docena, y si bien incluían elementos locales como los dulces hechos con fruta que se producían a nivel local, muestran la fuerte influencia de la tradición europea que penetró selectivamente en los estratos sociales más altos, entre los cuales la adopción de ciertos ingredientes, platillos y denominaciones respondió en parte a un propósito de distinción social, que tampoco significó el desplazamiento de los ingredientes y platillos locales.

⁴⁰³ Torres de Rubio, Vicenta, 2003, p. 93.

⁴⁰⁴ *El Comercio de Morelia*, tomo VII, núm. 178, 30 de septiembre de 1899, p. 3.

Por supuesto, había muchas más festividades y fechas especiales en las que la alimentación cotidiana de la población tenía algunas alteraciones, aunque solo nos referiremos a los viernes de Cuaresma y los días Santos, cuando tanto entre los pobres como entre los ricos se desterraba la carne de vaca y de cordero, y aparecía “el delicioso pescado, los sabrosos torreznos de camarón, los gustosos y tiernos nopalitos, la ensalada compuesta, la apetitosa capirotada, etc.”⁴⁰⁵. El menú no era el mismo para todos, algunos quizás solo suprimían la carne y saciaban el hambre con tortillas y frijoles, pero otros procuraban los pescados locales o de importación que se expendían en almacenes de renombre y cuya variedad era bastante destacada. Bacalao con y sin espinas; maquereaux, salmón francés, español y americano, besugo, merlusa en escabeche y tomate, trucha, congrio, atún, bonito, bacalao, verdeles, anguilas, angulas y calamares, boquerones fritos, camarones frescos, ostiones, sardinas y huachinango en escabeche eran anunciados con motivo de la temporada de Cuaresma en la prensa local⁴⁰⁶; sin embargo, no eran muchos los presupuestos que podían acceder a tan selectos productos, muchos de ellos traídos en latas, ahumados o salados desde varios países de Europa.

La oferta de alimentos fuera del hogar

En el siglo XIX hubo un cierto auge de los establecimientos comerciales de comida; para entonces

se puso de moda, entre la clase alta y media, la comida social o comunitaria o de palique, debido al uso del comedor en muchas casas, en el hotel y en el restaurante en la ciudad, o en la cantina y la fonda en pueblos chicos y en otros espacios *ad hoc* para alimentarse y platicar simultáneamente⁴⁰⁷.

Restaurantes, mesones, cantinas, cafés, fondas, pulquerías, almuercerías, pozolerías y puestos de mercado, entre otros establecimientos, eran parte de los espacios para la venta de alimentos preparados a los que la población moreliana podía acudir. No obstante, la asistencia

⁴⁰⁵ Torres, Mariano de Jesús, 1991, p. 166. El artículo se publicó originalmente en los artículos de costumbres dentro de *La Aurora Literaria*.

⁴⁰⁶ *Revista Mercantil, Semanario de Anuncios y Variedades*, tomo I, núm. 4, 16 de marzo de 1902, p. 2.

⁴⁰⁷ González, Luis, “Consumos entre amigos”, en González, Luis y Blanco, Carlos, *Michoacán a la mesa*, Morelia, México, El Colegio de Michoacán / Gobierno del Estado de Michoacán / Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1996, p. 302.

a ellos se determinaba por múltiples factores que tenían relación con la clase, el sexo, la hora del día y la ocasión.

Xavier Tavera Alfaro refiere que buena parte de la sociedad moreliana acudía a la Alameda y al Bosque de San Pedro para almorzar los días de asueto, en tanto que la élite encontraba mejor reunirse en espacios bien establecidos como restaurantes, donde se ofertaban platillos de tradición europea⁴⁰⁸. Como se mencionó en el capítulo 2, los restaurantes de mayor renombre eran parte de hoteles que se ostentaban como ofertantes de comidas de estilo internacional. Uno de ellos era el restaurant del hotel de Michoacán que se reabrió en 1894 y que en la prensa local anunciaba “comida y cena con ocho platillos, dulce y café por 50 centavos. Con menos platillos se reducirá proporcionalmente al precio”; el anuncio añadía que se trataba de alimentos constantemente sanos, nutritivos y muy bien condimentados⁴⁰⁹. Otro era el restaurante del hotel La Soledad, donde para 1896, se servía “*a la carte*, o por comida, condimentada siempre con limpieza y al estilo francés, americano o español”⁴¹⁰, y por un precio de 50 centavos⁴¹¹. Uno más era el del hotel Oseguera, que estaba a cargo de un entendido cocinero francés⁴¹².

La apuesta de estos establecimientos era apelar a la cocina internacional, especialmente la francesa, y ofertar un elevado número de platillos en cada comida. En tanto, los puestos que se colocaban en la alameda y el paseo de San Pedro expendían los platillos típicamente locales. La descripción que de esa zona hizo Mary Hallock en 1881 mencionaba que las mujeres indias cocinaban la cena con unas pocas brasas de carbón en un brasero de cobre, encendían antorchas de madera para protegerse del frío de la noche y anunciar sus montones de dulces, hervían una especie de dulce hecho de melaza en un plato de barro poco profundo, o sobre el brasero de carbón hacían y freían tortillas “del tipo que se rocían con carne y chile, y se enrollan como un omelet”⁴¹³. Lo que seguramente cocinaban eran los típicos buñuelos que se bañan en dulce y las tradicionales enchiladas, pero no era lo único: antes de que llegase la hora de la cena, las mujeres indias permanecían sentadas en fila a lo

⁴⁰⁸ Tavera Alfaro, Xavier, *Morelia. La vida cotidiana durante el porfiriato. Alegrías y sinsabores*, Morelia, México, Morevallado Editores, 2002, p. 19.

⁴⁰⁹ *El Comercio de Morelia*, tomo II, núm. 12, 4 de mayo de 1894, p. 3.

⁴¹⁰ O’Farril, R. y Comp., 1895, p. 171.

⁴¹¹ Sánchez Díaz, Gerardo, 1995, p. 180.

⁴¹² De la Torre, Juan, 2002, p. 187.

⁴¹³ Hallock Foote, Mary, A Provincial Capital of Mexico, en *The Century Magazine*, vol. XXIII, núm. 2, enero de 1882, p. 329.

largo de la acera contraria a la entrada de la alameda con manojos de lechuga a la venta. En tanto, los puestos en la alameda incluían “proverbiales vendimias de mole”, que en 1894 se trasladaron al Tivoli de San Pedro⁴¹⁴.

Mole y enchiladas parecen ser de los principales platillos expendidos en los puestos a los que solían concurrir las clases populares los días de asueto, aunque la variedad de comidas era mucho mayor, solo hay que recordar la variada oferta de comida preparada que se expendía, por ejemplo, de manera cotidiana en los mercados: “tortillas, menudo pozole”⁴¹⁵, algunos platillos que a ojos extranjeros parecían “revoltijos espantosos” acompañados de leche o pulque⁴¹⁶ y prácticamente todo tipo de alimentos. Además, estaban las pozolerías y almuercerías, donde “se servían menudencias de res, confeccionadas de una manera ordinaria y a bajo precio”⁴¹⁷. Estos establecimientos atendían esencialmente las necesidades alimentarias de los trabajadores.

Lamentablemente, carecemos de mayor referencia sobre el precio al que se expendían platillos en puestos o establecimientos para los grupos populares, pero seguramente eran accesibles para quienes recibían los más bajos salarios. Uno de los establecimientos de los que hemos podido conocer algunos precios son las pulquerías que, como se refirió en el Capítulo 2, eran espacios de mayor concurrencia los lunes, cuando los artesanos se procuraban el descanso del que habían carecido el domingo; estos establecimientos servían especialmente mole con guajolote. Por ejemplo, en las pulquerías Cuitzeo y Reina Xóchitl, localizadas cerca de la plaza del Carmen, los lunes servían

... una sopa de arroz bien condimentada, esponjosa y adornada con sus correspondientes chícharos y su chile verde; el guajolote muy bien cocido y bastante gordo; el mole de un sabor exquisito, verdaderamente delicioso, como si fuera de regalo; los frijoles bien cocidos, perfectamente refritos con sus chilitos en vinagre, queso y demás accesorios⁴¹⁸.

El platillo descrito se ofrecía por un real en el decenio de 1880, lo que equivaldría a 12 centavos y medio, mientras que el pulque de Cuitzeo se vendía por medio real el vaso ordinario y por un real el vaso grande. Para entonces el salario diario de un jornalero era de

⁴¹⁴ *El Comercio de Morelia*, tomo II, núm. 37, 26 de octubre de 1894, p. 4.

⁴¹⁵ Torres, Mariano de Jesús, tomo III, 1915, p. 122.

⁴¹⁶ Hale, Edward Everett y Hale, Susan, 1886, p. 138.

⁴¹⁷ Torres, Mariano de Jesús, tomo I, 1915, p. 11.

⁴¹⁸ Torres, Mariano de Jesús, 1991, p.146.

entre 25 y 37 centavos, de acuerdo con Emiliano Busto⁴¹⁹. A estos sitios acudían lo mismo los empleados humildes que las “personas de cierta respetabilidad”; los dueños de los expendios de carne, carpinteros, hojalateros, sastres, empleados, maestros de obras, artesanos, e incluso individuos sin empleo que buscaban un rato de esparcimiento a costa de los demás⁴²⁰. Se trataba de sitios de amplia concurrencia para diversos grupos de trabajadores urbanos que se diferenciaban por lo que podía gastar cada uno. Incluso, Torres refiere que no era raro que “personas de alta posición social en Morelia” mandaran comprar numerosos platillos del guajolote guisado y pulque para degustar en su casa o en un día de campo⁴²¹.

Quizá las “buenas familias” morelianas evitaban ciertos espacios, pero difícilmente se resistían a degustar los platillos típicos. En la capital michoacana pasaba algo similar a lo que Brigitte Boehm menciona en su investigación sobre Guadalajara:

Sin poner en duda la exquisitez sensitiva de los paladares de las buenas familias, la presunción culinaria se manifestaba con bastante obviedad en la imitación de menús y platillos europeos. El guiso auténtico no desdeñaría un buen pozole y cualquiera de los ricos antojos autóctonos callejeros o domésticos⁴²².

De hecho, esta cierta europeización alimentaria, o particularmente afrancesamiento, de los sectores acomodados estuvo más presente en los sitios públicos, como los restaurantes, y en las comidas de ocasión que en el ámbito hogareño y cotidiano, donde, sin embargo, también se manifestaban y exaltaban las distancias entre ricos y pobres.

4.2. El consumo doméstico en 1893: la encrucijada entre el precio y el salario

En la década de 1970, John Coatsworth publicó un trabajo sobre producción de alimentos en el porfiriato que no solo criticaba los datos que durante la década anterior habían ofrecido investigadores de El Colegio de México en una obra colectiva, sino que además aportaba nuevas cifras que llevaron a repensar la influencia del descenso del consumo alimenticio en el estallido de la Revolución mexicana. Las reestimaciones de Coatsworth proporcionaron nuevos cálculos que en lo general mostraban que, entre 1877 y 1907, la producción de alimentos para consumo interno había crecido a un ritmo aproximado de 0.4% anual per

⁴¹⁹ Busto, Emiliano, 1880, s/p.

⁴²⁰ Torres, Mariano de Jesús, 1991, pp. 149-150.

⁴²¹ Torres, Mariano de Jesús, 1991, pp. 146-148.

⁴²² Boehm de Lameiras, Brigitte, 1996, p. 38.

capita, pero que sería más marcado para el periodo de 1892 a 1907. Esto, para el autor, significaba que los mexicanos de 1907 no comían menos que los de 1877 y que el comportamiento de la producción agrícola para el consumo doméstico habría sido “bastante satisfactorio”⁴²³.

Al margen de la dificultad de contar con cifras confiables para el inicio del porfiriato, el balance realizado por Sandra Kuntz para el periodo que va de 1852 a 1929 muestra que hay una tendencia ascendente en la producción de casi todos los artículos que resulta más notoria entre 1892 y 1907, lo cual también implicó que los artículos de consumo básico como el maíz y el frijol crecieran a un ritmo menor que los de la agricultura comercial, tanto para el mercado interno como externo⁴²⁴.

Debe advertirse que aunque se puede considerar un aumento moderado pero constante en la producción agrícola para el consumo, estos indicadores no evidencian las agudas disparidades regionales ni permiten ver los años que fueron menos prósperos y en los que se desencadenaron verdaderas situaciones de crisis, como 1884, 1891 o 1907, en las que el alza de precios tuvo un alcance considerable.

Diferentes estudios han dado cuenta del alza de precios de algunos productos alimenticios durante el porfiriato, especialmente en años como 1884, 1891 o 1907; la mayoría de estos trabajos se han dado a la tarea de reconstruir series de precios que, aunque tienen múltiples utilidades, no permiten apreciar el verdadero impacto de estas alzas entre la población. Como refiere Enriqueta Quiroz, por sí solas, estas series no muestran las variaciones del gasto real, ya que para ello es necesario conocer la cantidad de bienes que un determinado ingreso permitía consumir; es decir, lo que se conoce como canasta básica, que puede ser tan específica como la capacidad adquisitiva que puede tener una familia dentro de una clase social en un lugar y tiempo determinado⁴²⁵. En este sentido, cifras como las ofrecidas por Coatsworth pueden tener una innegable utilidad para ciertos análisis, pero es importante insistir en que estas hacen referencia a un individuo promedio y no a un sujeto de existencia real.

⁴²³ Coatsworth, John H., 1976, pp. 183-186.

⁴²⁴ Kuntz Ficker, Sandra, “De la reformas liberales a la Gran Depresión, 1856-1929”, en Kuntz Ficker, Sandra (coord.), *Historia mínima de la economía mexicana, 1519-2010*, México, El Colegio de México, 2015, pp. 156-188-189.

⁴²⁵ Quiroz, Enriqueta, 2013, p. 124.

A partir de lo anterior es que consideramos oportuno acercarnos a esa cantidad de bienes a los que se podía acceder con un determinado ingreso en un momento y lugar dados, a esa realidad económica compleja en la que es necesaria una aproximación muy cercana a los actores sociales para encontrar, en la cotidianidad de las familias, la significación de los precios, la escasez o la abundancia en un momento determinado. Este acercamiento al gasto doméstico exige ver la relación entre los precios y los salarios, en cuya encrucijada está la selección de ciertos productos y la supervivencia misma de las personas, pero permite a la vez identificar una variedad de grupos sociales, cuyos comportamientos y niveles de vida no encajan en una generalización.

Los precios en el mercado moreliano

El periodo entre 1893 y 1897 fue de estabilidad de precios en México, y sobrevino luego de una de las mayores crisis que experimentó el país durante el porfiriato. Las más graves tuvieron lugar en 1884-1885, 1891-1893 y 1907; como refiere Sandra Kuntz, casi todas tuvieron un componente externo, es decir, que en parte fueron originadas por recesiones en la economía internacional, lo que es particularmente perceptible en las de 1891 y 1907, y que se combinaron con fenómenos climáticos y crisis agrícolas que agudizaron la depresión⁴²⁶.

Aurora Gómez-Galvarriato y Aldo Musacchio han mostrado, a partir de los datos publicados en la *Semana Mercantil* para la capital del país, que la inflación promedio anual en México para el periodo 1886-1913 fue de 3%, pero que los periodos de mayor inflación se dieron en 1898-1903 y 1908-1910, además de que la mayor estabilidad de precios se dio antes de los periodos mencionados, es decir, 1893-1897 y 1904-1907⁴²⁷. Aunque sabemos que existieron otros años críticos como 1884-1885, nos interesa centrarnos especialmente en la primera mitad de la década de 1890 para conocer mejor las circunstancias por las que atravesaba la ciudad de Morelia.

En el porfiriato, Michoacán vivió dos crisis agrícolas especialmente importantes influidas por fenómenos meteorológicos en 1891-1892 y entre 1908 y 1910⁴²⁸. La primera de ellas causó estragos en las producciones agrícolas en diferentes zonas del estado; en el

⁴²⁶ Kuntz Ficker, Sandra, 2015, pp. 156-157.

⁴²⁷ Gómez-Galvarriato, Aurora y Musacchio, Aldo, 2000, p. 60.

⁴²⁸ Sánchez Díaz, Gerardo, 1989, pp. 251-252

distrito de Morelia es especialmente notorio el descenso de la producción de maíz y frijol, como muestra el Cuadro 1 (Capítulo 1).

El mal temporal de 1891 propició la pérdida de cosechas, por lo que al año siguiente la carestía de maíz hizo “angustiosa la situación de las clases menos acomodadas de la sociedad”. Entre las acciones para paliar la carestía de maíz, el gobierno estatal emprendió algunas acciones, como convenir con los productores locales la baja sus precios al nivel al que Estados Unidos ofrecían la semilla, 3.36 pesos la fanega, para evitar la importación del grano de aquel país⁴²⁹. Como lo relata la *Semana Mercantil*, de acuerdo con información llegada de Morelia,

El gobernador Mercado reunió la junta de hacendados a fines de marzo y los exhortó a que rebajaran el precio del maíz a \$3.36 fanega, y les dijo que de no hacerlo así, traería maíz de los Estados Unidos, el cual vendería a menor precio. Todos se comprometieron, pero luego resultó que solo tres de los asistentes tenían maíz y cumplieron su compromiso dos. Los otros salieron con que ya lo habían vendido. Ese poco maíz se acabó pronto y entonces los especuladores procuraron vender sus semillas fuera del estado, lo cual causó el alza de precio y lo que es peor, la escasez.⁴³⁰

El gobierno michoacano mandó hacer compra de este grano al estado de Guanajuato y a Estados Unidos⁴³¹ y para junio de 1892 ya había llegado a Morelia el maíz de aquel país que estaría a la venta al riguroso menudeo⁴³², además de que se hicieron regulares entregas a Santa Ana Maya, Zinapécuaro y Tacámbaro durante los meses subsecuentes.

Durante esta crisis, el maíz en Morelia pasó de costar 1.75 pesos por 46 kilogramos en septiembre de 1890 a 3.25 en febrero de 1892, y el precio comenzó a descender hasta llegado 1893, cuando bajó hasta 1.50 por 46 kilogramos. Incluso con una crisis agrícola aguda, el aumento en los precios del maíz parece muy elevado, ya que habría sido de más de 80 % en menos de dos años. Lo que parece haber ocurrido es que tanto las malas cosechas como la especulación jugaron un papel muy importante en dicho aumento.

La pérdida de las cosechas de 1891 sí propició una falta de grano, sin embargo, la preocupación se hizo sentir en los primeros meses de 1892, cuando nuevamente la cosecha

⁴²⁹Gaceta Oficial del Gobierno del Estado de Michoacán, tomo VII, número 647, 27 de marzo de 1892, p. 3

⁴³⁰ *Semana Mercantil*, Órgano Oficial de las Confederaciones Industrial y Mercantil de la República y de la Cámara de Comercio de México, tomo VIII, año 22, 30 de mayo de 1892, p. 260.

⁴³¹ Torres, Mariano de Jesús, tomo III, 1915, p. 41.

⁴³² *Gaceta Oficial del Gobierno del Estado de Michoacán*, tomo VII, número 673, 26 de junio de 1892, p. 3.

del maíz se reportó como escasa y lo poco que se había aprovechado era de mala calidad⁴³³. Para esos meses, los precios alcanzaron su nivel más alto y fue entonces cuando el gobierno estatal trató de comprar el maíz que tuviesen los productores locales, sin embargo, solo uno de ellos lo hizo⁴³⁴, los demás prefirieron conservar sus existencias desencadenando un mayor encarecimiento. El maíz comprado se agotó pronto y el precio comenzó a bajar hasta la llegada de maíz importado de Estados Unidos en junio de 1892; para el mes siguiente, se vendía a 3.16 pesos por 46 kilogramos y para noviembre bajó a 3 pesos⁴³⁵. A principios de 1893 se reportaban buenas cosechas y el precio del maíz mantuvo su tendencia a la baja.

El frijol fue el caso del alza más escandalosa entre 1890 y 1892. El frijol rosa, para ejemplificar, pasó de 5 pesos por una carga en septiembre de 1890, a más de 20 pesos por la misma cantidad en febrero de 1892; su precio comenzó a descender para 1893, llegando a 6.50 en diciembre de ese año. La situación se asemeja a la del maíz que tuvo dos años consecutivos de malas cosechas, sin embargo, la diferencia sustancial es que en el caso del frijol, la intervención del gobierno estatal fue nula, lo que, por un lado, permitió a productores y comerciantes conservar el producto que tenían con fines de especulación y, por otro, al no llegar frijol importado de ningún lado, los precios se mantuvieron elevados durante prácticamente todo 1892, y comenzaron a descender luego de que este comenzó a recolectarse a finales de ese año⁴³⁶.

El alza de precios es perceptible en otros productos agrícolas estatales como el arroz y el chile, aunque no de manera tan escandalosa; sin embargo, no se percibe un alza en los precios de la carne, aunque sí en los de la manteca⁴³⁷. Para los últimos meses de 1893, los precios de los productos básicos habían descendido y, aunque con variaciones estacionales, mantuvieron cierta estabilidad durante los años subsecuentes. De acuerdo con el reporte del Ayuntamiento correspondiente al mes de enero de 1893, durante los últimos días del cuatrimestre que terminaba, se había notado alguna actividad en el comercio, “debido sin duda a la baja en el precio de los artículos de primera necesidad”, mientras que la noticia

⁴³³ *Gaceta Oficial del Gobierno del Estado de Michoacán*, tomo VII, número 672, 23 de junio de 1892, p. 3.

⁴³⁴ El único vendedor fue Ramón Ramírez, dueño de la hacienda de La Huerta.

⁴³⁵ AHMM, Fondo Independiente I, caja 160, expediente 8, año 1890; caja 167B, expediente 46, año 1892; caja 169B, expediente 139, año 1893.

⁴³⁶ AHMM, Fondo Independiente I, caja 160, expediente 8, año 1890; caja 167B, expediente 46, año 1892; caja 169B, expediente 139, año 1893.

⁴³⁷ AHMM, Fondo Independiente I, caja 160, expediente 8, año 1890; caja 167B, expediente 46, año 1892; caja 169B, expediente 139, año 1893.

sobre agricultura indicaba que la última cosecha de maíz en la municipalidad había sido buena en lo general, lo mismo que la de frijol, en tanto, las siembras de trigo iban bien y prometían regulares rendimientos⁴³⁸.

En mayo, se informaba que en el primer cuatrimestre del año, se había notado bastante animación en la plaza de Morelia por las transacciones mercantiles, debido a que la escasez de cereales que se había notado el año anterior había desaparecido y las cosechas de trigo habían sido muy buenas, lo mismo que las de otros cereales que se habían recolectado en los últimos días. Para diciembre se notificaba que las cosechas de maíz y frijol que acababan de pasar habían sido buenas y que las siembras de trigo se habían verificado bajo condiciones muy favorables, lo que hacía creer que la recolección de ese cereal sería abundante⁴³⁹.

En esencia, 1893 fue el año en que los precios comenzaron a descender y cuando alcanzaron su nivel más bajo para, en lo general, mantenerse estables en los años siguientes, lo que coincide con la tendencia nacional expuesta por Gómez-Galvarriato y Mucchiato. Es en este contexto de estabilidad de precios en el nos acercamos a las realidades de las unidades domésticas de diferentes grupos urbanos, a los que distinguimos por sus niveles de ingresos.

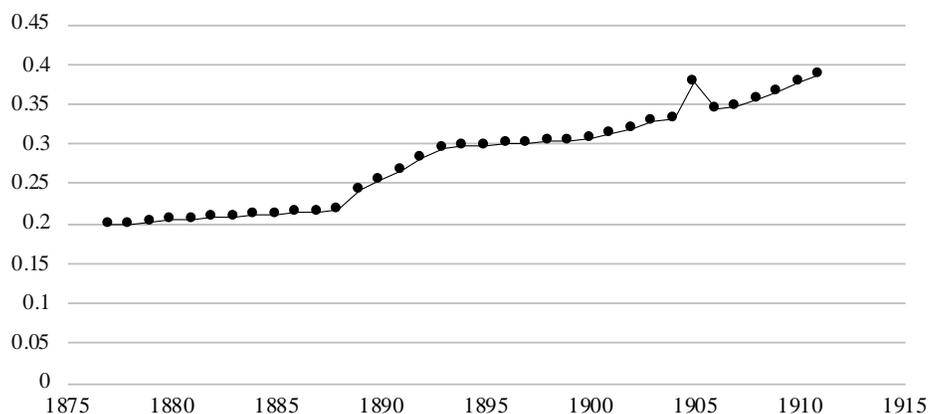
Los salarios locales en 1893

Retomando los datos generales existentes sobre salarios mínimos contenidos en las *Estadísticas económicas del porfiriato*, encontramos que en la zona centro de México, en la que se incluye Michoacán, se dio un alza moderada constante que parece más significativa en 1889, y que para la última década se dio un comportamiento más irregular, como muestra la Gráfica 2. Es importante precisar que cuando hablamos de salarios mínimos hacemos referencia a los salarios o remuneraciones más bajas o reducidas que podían obtener los trabajadores de la época, ya sea en terminos nacionales o locales, y no a la figura del salario mínimo establecida por el Constituyente de 1917 y puesta en vigor en mayo del mismo año. Teniendo lo anterior en consideración y de acuerdo con los datos referidos, el salario mínimo en la zona habría aumentado de 19 a 37 centavos entre 1877 y 1910, con un ingreso de 29 centavos en 1893:

⁴³⁸ AHMM, Fondo Independiente I, caja 169B, expediente 139, año 1893.

⁴³⁹ AHMM, Fondo Independiente I, caja 169B, expediente 139, año 1893.

Gráfica 2
Salario diario mínimo en
la zona centro de México



Fuente: *Estadísticas económicas del porfiriato. Fuerza de trabajo y actividad económica por sectores*, México, El Colegio de México, 1960, p. 147. También contenidas en las *Estadísticas históricas de México*, publicadas por el INEGI.

Los datos presentados son promedios de todos los estados incluidos en la zona y de todas las actividades consideradas, además de que han sido duramente criticados por algunos investigadores debido a su baja calidad y lo poco claro de su metodología y clasificación.

Estudios recientes como el de Javier Arnaut han optado por ajustar estos datos con información adicional de precios desagregada por regiones para dar cuenta de las dinámicas regionales. En su estudio sobre los salarios reales ofrece evidencia de que, a pesar de que los salarios siguieron patrones divergentes dentro del país y hubo una ligera declinación en el sector industrial del Pacífico Sur, desde una perspectiva cuantitativa más amplia, hubo un aumento moderado en los salarios y no una declinación dramática como argumenta la literatura convencional. Por supuesto, esto no significó que las condiciones de vida hayan mejorado, ya que ciertamente hubo un deterioro en el poder adquisitivo de los salarios mínimos. El trabajo deja ver que los salarios reales entre regiones tendían a divergir en el tiempo (paradójico si se tiene en cuenta el proceso de integración de precios de productos básicos), pues las regiones y sectores del Centro y el Pacífico Sur del país experimentaron un aumento lento en los salarios, comparados con el Norte, el Pacífico Norte y el Golfo⁴⁴⁰.

⁴⁴⁰ Arnaut, Javier L., Mexican Real Wages Before the Revolution: A Reappraisal, *Iberoamericana-Nordic Journal of Latin American and Caribbean Studies*, vol. 47, núm. 1, 2018, p. 58.

Para esta última zona, Aurora Gómez Galvarriato ha documentado una relativa estabilidad de los salarios reales hasta 1907, y una caída de casi 18% entre ese año y 1911⁴⁴¹.

Aparentemente, a juzgar por los datos más generales, los salarios mínimos mantuvieron una relativa estabilidad y un alza moderada en la zona centro del país, al menos hasta 1907, cuando las condiciones de vida parecen haber empezado a experimentar las afectaciones más profundas del porfiriato, sin embargo, estos datos aún son insuficientes para nuestro objetivo: acercarnos a la realidad concreta que las personas vivían en 1893, al finalizar la crisis de los dos años previos.

Para conocer específicamente los salarios en Michoacán en 1893 disponemos de los datos proporcionados por Antonio Peñafiel en el primer *Anuario Estadístico de la República Mexicana*, donde muestra un rango de salarios para diferentes trabajos agrícolas, industriales y en artes y oficios. En las labores agrícolas menciona desde jornaleros hasta mayordomos, con sueldos que van de los 18 centavos hasta los 2 pesos; en las industrias, menciona todos los tipos de fábricas y refiere los salarios para operarios, maestros, jornaleros, etc., que van de los 25 centavos a 1 peso, salvo en el caso de las fábricas y ladrillos, en las que el pago podía ser de 18 centavos diarios. Los salarios mencionados para quienes se dedicaban a las artes y oficios eran similares, iban de 25 centavos a 1 peso, mientras entre los arrieros podían ser de 18 centavos⁴⁴².

La revisión de estos datos permite ver, por un lado, que los 29 centavos considerados en como salario mínimo para la zona centro del país en 1893, de acuerdo con los datos de la Gráfica 2, están por encima de los salarios en varias ocupaciones registrados por Peñafiel y, por otro, que es necesaria una búsqueda más precisa de los salarios en Morelia.

A partir de una noticia rendida por la Secretaría del Ayuntamiento sobre las industrias existentes en la ciudad se anota el número de empleados en cada establecimiento y se menciona el sueldo que recibe cada uno. Las fábricas de cigarros y chocolates contrataban prácticamente solo mujeres que percibían 25 centavos diarios, este era el salario más recurrente en rebocerías, pailas de jabón y tenerías, aunque algunos establecimientos pagaban 31, 37 y hasta 50 centavos a los operarios, como en el molino Santa María de Guadalupe y

⁴⁴¹ Gómez Galvarriato, Aurora, *The Evolution of Prices and Real Wages in Mexico from the Porfiriato to the Revolution*, México, Centro de Investigación y Docencia Económicas, 1997, p. 17.

⁴⁴² Peñafiel, Antonio, 1894, pp. 376, 388, 400, 412 y 424.

en la fábrica de hilados y tejidos La Paz, y hasta 1 peso a los maestros⁴⁴³. En lo general los salarios no difieren de los rangos presentados por Peñafiel y a partir de ellos fue posible definir el presupuesto para el ejemplo 1 de gasto doméstico: el de un operario de rebocería con salario de 25 centavos diarios.

Por otro lado, aunque los promedios salariales para la zona centro del país muestran un alza a lo largo del periodo, al menos para mostrar una evolución de estos a lo largo del porfiriato, la escasez de los datos referentes al contexto moreliano nos impide conocer el comportamiento de los salarios para la última década de periodo, sin embargo, la poca información disponible tampoco parece coincidir con el alza anotada en los últimos años de la década de 1980, pues este incremento solo es evidente en los puestos más elevados del servicio público, pero no parece claro entre los trabajadores comunes.

A partir de algunos presupuestos se puede observar el aumento salarial entre los servidores de alto rango, por ejemplo, el gobernador del estado percibía entre 1877 y 1884 un sueldo anual de 3,500 pesos, que pasó a ser de 6,000 pesos a finales del siglo XIX⁴⁴⁴, mientras que el secretario del Ayuntamiento ganaba 840 pesos anuales a inicios del porfiriato y su sueldo aumentó 960 en 1888 y a 1,000 en 1891⁴⁴⁵. En general, los sueldos de dependientes del erario, ya sea estatal o municipal, especialmente los de rango más elevado, sí presentan un aumento significativo. Dentro de otras ocupaciones pudieron darse algunos aumentos que no parecen haber operado de manera generalizada, sino que respondía únicamente a la oferta de los contratantes.

Así, el grueso de la población moreliana económicamente activa habría tenido un salario que oscilaba entre los 18 centavos y 1 peso, quizás con escasas variaciones que aplicaban en casos concretos y no entre el grueso de los trabajadores. Esto significaría que, con distintos niveles de precariedad, el acceso a los alimentos de la mayoría de los trabajadores urbanos sería limitado, pero vayamos a ejemplos concretos.

⁴⁴³ AHMM, Fondo Independiente I, caja 168, expediente 57, año 1897.

⁴⁴⁴ AHMM, Fondo Independiente 1, caja 136, expediente 3, años 1880-1881. AHMM, *Libro de Secretaría 402*, años 1899-1900.

⁴⁴⁵ AHMM, Fondo Independiente I, caja 131, expediente 1, años 1877-1878; caja 157, expediente 20, años 1888-1889. AHMM, *Libro de Secretaría 307*, expediente 133.

4.3 Ejemplos de consumo doméstico en 1893

Los ingresos y los salarios condicionan el gasto doméstico, pero existen tantos gastos domésticos como familias. Esto significa una que existe una realidad económica compleja en la que los actores deben ser observados de cerca en sus distintos contextos humanos, pues solo así es posible ver las condiciones en las que se daba algo tan cotidiano como la alimentación.

En este caso, los actores observados se dedican a diferentes actividades y los hemos diferenciado únicamente por sus niveles salariales: un operario de rebocería, un escribiente del gobierno, un diputado local y un secretario del gobierno estatal. Los precios utilizados para todos los ejemplos corresponden al último reporte del Ayuntamiento moreliano de 1893 que fueron publicados en el mes de diciembre⁴⁴⁶; elegimos este cuatrimestre porque, de acuerdo con los reportes recabados por el municipio, en este último lapso del año se había dado una mejora en el comercio, las cosechas de maíz y frijol que acababan de pasar habían sido buenas y las siembras de trigo se han verificado bajo condiciones favorables, además de que, según aseguraban, se había superado de la escasez de artículos de primera necesidad que había prevalecido los dos años previos causando variaciones sensibles en los precios de diversos artículos; es decir, tomamos en cuenta los datos del último cuatrimestre, cuando se consideraba superada la crisis y los precios alcanzaron, en lo general, sus precios más bajos del año, manteniendo cierta estabilidad en los años posteriores.

Como ya se refirió, echamos mano también de las ponderaciones de canastas básicas ya realizadas para grupos populares y para otros sectores acomodados de la sociedad. Ante la imposibilidad de construir ponderaciones propias a partir de información local que nos indique el porcentaje de gasto doméstico asignado a cada rubro, se emplearon dos ponderaciones diferentes: una para grupos con menores ingresos, basada en las utilizadas por Aurora Gómez Galvarriato y Aldo Musacchio en su índice de precios para el periodo 1888-1913, que contempla un gasto en alimentación de 62.5%, y una para grupos con ingresos más elevados propuesta por Enriqueta Quiroz a partir del *Diario del Hogar* y la *Semana Mercantil* para 1883 y 1884, que contempla un porcentaje de gasto para alimentación de 45%⁴⁴⁷.

⁴⁴⁶ AHMM, Fondo Independiente II, caja 169B, expediente 139, año 1893.

⁴⁴⁷ Gómez-Galvarriato, Aurora y Musacchio, Aldo, 2000, pp. 47-91. Quiroz, Enriqueta, 2013, pp. 119-136.

Por supuesto, en ambos casos, se trata de aproximaciones posibles al gasto doméstico a nivel local y la utilización de amabas para diferentes grupos responde a que, en términos muy simplificados, entre menor es el ingreso, mayor es el porcentaje necesario para la subsistencia física y, en consecuencia, mayor es el porcentaje que debe dedicarse a la alimentación. En ese sentido, el la medida en que el ingreso es mayor, también los son los gastos dedicados al consumo de artículos, pero, específicamente, son decrecientes en los de primera necesidad, en tanto que aumentan en otros bienes como los de lujo⁴⁴⁸.

El salario del ejemplo 1 está un poco debajo del presentado en la gráfica 1 (de 29 centavos), pues aunque no perdemos de vista que había salarios incluso menores, lo seleccionamos como un caso representativo de un grupo de trabajadores urbanos, ya que, como se expresó en el capítulo anterior, los empleados textiles eran un grupo importante entre las personas que laboraban en las fábricas y talleres de la ciudad, pero también tenían una percepción salarial equiparable a la de otras ocupaciones presentes en la ciudad, como los trabajadores agrícolas o los empleados de fábricas de cigarros, por mencionar algunos.

Cuadro 14
Ejemplo 1. Presupuesto mensual de un operario de rebocería

Gastos mensuales			Ponderaciones por producto			Compras mensuales	
	%	Centavos		%	Centavos	Kilos	Precio
Alimento	62.5	468.7	Carne	24.2	181.5	13.9	11.5 kilos de carne de res a 150 centavos
Vestido	23.5	176.3	Maíz (tortillas)	16.4	123	36.2	46 kilos por 156 centavos
Vivienda	14	105	Manteca	9.3	69.8	1.7	11.5 kilos por 450 centavos
			Frijoles	7.7	57.7	12.2	138 kilos de frijol parraleño a 650 centavos
Total	100	750	Chile	3.4	25.5	0.65	11.5 kilos de chile negro a 450 centavos
			Frutas y hortalizas	1.5	11.2		No fue posible hacer estimación
			Total	62.5	468.7		

Fuente: Los porcentajes de gasto en alimentos y las ponderaciones de productos son de Aurora Gómez Galvarriato y Aldo Musacchio y corresponden a las utilizadas para 1888-1913. El resto es elaboración propia con precios recabados en el AHMM. Gómez-Galvarriato, Aurora y Musacchio, Aldo, 2000, pp. 47-91. AHMM, Fondo Independiente II, caja 169B, expediente 139, año 1893.

⁴⁴⁸ Esta proposición se sustentaría en la Ley de Engel, que postula que el gasto en alimentos es una función creciente del ingreso y del tamaño del hogar, pero el porcentaje de gasto en alimentos disminuye con el ingreso. Ricossa, Sergio, *Diccionario de economía*, México, Siglo XXI, 1990, pp. 121-128.

El ejemplo 1 permite observar que la capacidad adquisitiva de un operario de rebocería era muy baja y que sus gastos en alimentación, considerados en 62.5% de sus ingresos, implicaban unos 15 centavos diarios, con lo que sus compras estaban limitadas a los pocos productos que eran regularmente percibidos como alimentos “de los pobres” y que habían constituido la dieta tradicional mexicana desde siglos atrás. Por supuesto, era prácticamente imposible que accediera a las variedades más selectas de carne y seguramente ni siquiera a las de frijol. Con el salario de 25 centavos por día, un operario de rebocería podría haber comprado 460 gramos de carne⁴⁴⁹, 1.2 kilos de maíz, 56 gramos de manteca, 400 gramos de frijol, unos 20 gramos de chiles y algunas legumbres. Parece que la baja posibilidad de compra de maíz en este ejemplo pudo compensarse con productos como el frijol y en menor medida con la carne.

En su estudio sobre el gasto doméstico en la Ciudad de México en 1883-1884, Enriqueta Quiroz encuentra que un marinero de segunda con salario de 24 centavos diarios podía comprar aproximadamente 2 kilos de maíz, lo cual considera que podría beneficiar como máximo a cuatro personas, a partir de la estimación de que 1,000 gramos aportan 3,500 calorías, siempre que la alimentación se complementara con otros productos⁴⁵⁰. En el caso del operario de rebocería moreliano habría podido comprar aún menos, 1.2 kilos, esto pese a que la ponderación asignada en porcentaje al maíz para el trabajador michoacano es superior⁴⁵¹. La diferencia entre ambos casos radicaría en que el trabajador textil podía acceder a más del doble de frijoles y más alrededor de 200 gramos más de carne; esta variación atiende a la diversidad de precios de los tres productos. Publicaciones como el *Manual del nuevo ganadero mexicano* mencionaban, por ejemplo, que en la capital de la República, “la carne tiene más valor, a pesar de ser malísima” la que se consumía⁴⁵².

⁴⁴⁹ Los reportes de precios recabados por el Ayuntamiento de Morelia hasta 1893 solo incluían el precio de un tipo de carne de res, que fue la que se tomó en cuenta en todos los ejemplos; a partir de mayo de 1894, las noticias incluían carne de res de primera y carne de res de segunda, cuyo precio podía variar por uno o dos centavos. Para entonces también se incluyeron los precios de la carne de carnero y de cerdo, esta última con los precios más elevados. AHMM, *Libro de Secretaría* 307, expediente 136, años 1890-1896.

⁴⁵⁰ Quiroz, Enriqueta, 2013, pp. pp. 127-128. AHMM, Fondo Independiente II, caja 169B, expediente 139, año 1893.

⁴⁵¹ Aunque Enrikea Quiroz emplea las ponderaciones de los productos en porcentaje de Galvarriato y Musacchio, ella recurre a la que los autores del nuevo índice de precios emplean para 1886-1887, mientras que este trabajo toma en cuenta la empleada para 1888-1913, que asignan un porcentaje mayor al maíz.

⁴⁵² Esponda, Juan M., 1888, p. 56.

Algunas fuentes referidas líneas arriba mencionan el arroz, el garbanzo y el pan de trigo entre los alimentos más usados por los habitantes de Morelia, sin embargo consideramos que estos no eran necesariamente un alimento cotidiano de los grupos con salarios mínimos, aunque seguramente los llegaban a consumir; de ahí que las referencias a la alimentación de los pobres se centren típicamente en tortillas, frijoles, carne y chile. Por otro lado, si el consumo cotidiano de pan se extendió entre los grupos con menores ingresos, esto debió ser más perceptible hacia finales de siglo; finalmente comprar pan significaba, de algún modo, reducir el trabajo que implicaba, por ejemplo, la elaboración de tortillas. Esta proposición, además, coincidiría con una posibilidad planteada por John Coatsworth hace varias décadas para el conjunto nacional: la posible sustitución del maíz por productos de trigo para los últimos años del XIX a partir de un aumento en la producción per capita de trigo entre 1897 y 1907⁴⁵³. En todo caso, los alimentos que un trabajador con un salario mínimo podía asegurarse eran esencialmente los referidos en el ejemplo 1, las posibilidades de variación y de sustitución de ciertos productos pueden representar un universo del que no nos ocuparemos.

Lo que el ejemplo 1 deja ver es que un jefe de familia pudo haber alimentado a una familia pequeña en un periodo de estabilidad de precios, pero difícilmente habría podido hacerlo en periodos de crisis como la que antecedió a 1893. En febrero de 1892, la fanega de maíz había alcanzado un precio de 3.25 pesos, más del doble que en diciembre de 1893; la carga de todas las variedades de frijol había superado los 20 pesos, más del triple que en la segunda fecha anotada, y la arroba de carne costaba un peso más que en el último mes de 1893. Pero incluso en un momento en el que el abasto de productos básicos se había estabilizado y los precios habían descendido. En momentos como el referido, ganar un salario mínimo significa únicamente subsistir; en periodos de crisis, tal ingreso ni siquiera podía garantizar la subsistencia.

Pese a lo anterior, la prensa local y nacional defendía la posición ventajosa de los jornaleros mexicanos, como en la publicación de *El Financiero Mexicano* que reprodujo la *Gaceta Oficial*:

Por mucho que se necesite mejorar la condición del peón de este país, gana en comparación con millares de trabajadores europeos. Un fabricante de escobas de Alemania gana, trabajando constantemente, un jornal de 15 centavos, de los cuales

⁴⁵³ Coatsworth, John H., 1976, p. 185.

gasta en comer 13, repartidos así: pan 3 centavos, café y azúcar 2, papas y coles 3, y los otros 3 en los demás artículos. Su gasto anual en vestirse es poco más de \$7, y no debemos olvidar que ese hombre trabaja en un país de crudos inviernos, que exige vestido caliente y habitación bien abrigada. Si comparamos su suerte con la del peón de los estados de la tierra caliente, no vemos motivo fundado para lamentar la condición del jornalero mexicano⁴⁵⁴.

Si se tratara de datos reales, el trabajador alemán invertiría en alimentación más de 86.6% de su presupuesto en alimentos, lo cual, por un lado, hace parecer prácticamente imposible que costeara sus gastos de vestido y vivienda de manera satisfactoria, y por otro, que quizás el gasto en alimentación de los grupos con menores ingresos que hemos considerado para caso local pudiera haber sido mayor.

Aunque nos enfocamos en las posibilidades alimentarias partiendo de los ingresos, estamos conscientes de que la remuneración salarial no era necesariamente la única forma de satisfacer las necesidades alimentarias, pues había estrategias extramercado que pudieron haber permitido a muchos habitantes acceder a ciertos alimentos, que por el momento no estamos en condiciones de explorar a profundidad. Las dimensiones de la experiencia cotidiana incorporaba estrategias distintas de las relaciones de mercado, por ejemplo, la producción para el autoconsumo, la ayuda mutua o la beneficencia, por referir algunas. Además, los grupos populares probablemente recurrían a diferentes estrategias cuando el aprovisionamiento vía monetaria resultaba más complicado recurriendo a la sustitución de productos, reduciendo el consumo de algunos y aumentando entre otros, y optando por algunas operaciones de crédito en las tiendas de comercio menudo de la ciudad.

El caso del ejemplo 1 puede ser representativo del amplio grupo de trabajadores industriales y artesanales, así como de trabajadores del campo, que habitaban diversos rumbos de la capital michoacana, especialmente el cuartel 3: seguramente muchos compartían diversos espacios de las grandes casas que hemos identificado en dicho cuartel⁴⁵⁵, y muchos otros se dispersaban en viviendas de menor categoría y en los numerosos jacales construidos alrededor del núcleo urbano; para solventar sus gastos de vivienda debían invertir al menos el 14 % de sus ingresos, que incluía gastos de agua, leña y velas. En tanto, el resto del porcentaje de sus ingresos iba para el vestido, que implicaba la compra de mantas para la

⁴⁵⁴ *Gaceta Oficial del Gobierno del Estado de Michoacán*, tomo II, núm. 106, 26 de septiembre de 1886, p. 1.

⁴⁵⁵ Véase el Capítulo 3 de este trabajo.

confección de ropa y la adquisición de zapatos. Si además, como se menciona líneas arriba, el operario acudía los lunes a degustar el mole con guajolote y el pulque que comúnmente se servía en las pulquerías de la ciudad, su presupuesto semanal se habría reducido, afectando las posibilidades de consumo.

Con todo, no todos los habitantes urbanos vivían situaciones tan precarias como la anterior, ya que había grupos con ingresos superiores, como los que retomamos para los siguientes ejemplos.

Cuadro 15
Ejemplo 2. Presupuesto mensual de un escribiente del gobierno

<u>Gastos mensuales</u>			<u>Ponderaciones por producto</u>			<u>Compras mensuales</u>	
	<u>%</u>	<u>Centavos</u>		<u>%</u>	<u>Centavos</u>	<u>Kilos</u>	<u>Precio</u>
Alimento	62.5	1875	Carne	24.2	726	55.6	11.5 kilos de carne de res a 150 centavos
Vestido	23.5	705	Maíz (tortillas)	16.4	492	145	46 kilos por 156 centavos
Vivienda	14	420	Manteca	9.3	279	7.1	11.5 kilos por 450 centavos
							138 kilos de frijol
Total	100	3000	Frijoles	7.7	231	49	parraleño a 650 centavos
							11.5 kilos de chile
			Chile	3.4	102	2.6	negro a 450 centavos
			Frutas y hortalizas	1.5	45		No fue posible hacer estimación
			Total	62.5	1875		

Fuente: Los porcentajes de gasto en alimentos y las ponderaciones de productos son de Aurora Gómez Galvarriato y Aldo Musacchio y corresponden a las utilizadas para 1888-1913. El resto es elaboración propia con precios recabados en el AHMM. Gómez-Galvarriato, Aurora y Musacchio, Aldo, 2000, pp. 47-91. AHMM, Fondo Independiente II, caja 169B, expediente 139, año 1893.

En este segundo ejemplo de consumo doméstico hemos recurrido a un escribiente del gobierno con un salario de 1 peso diario, que aunque es cuatro veces más que el de el primer ejemplo, sigue estando dentro del grupo con ingresos bajos, por lo que empleamos los mismos porcentajes de gastos mensuales. En lo general los escribientes percibían este mismo salario tanto en la Secretaría del Ayuntamiento moreliano como dentro de los poderes ejecutivo y legislativo del estado y en la Contaduría General de Glosa. Con salario semejante podemos identificar a los maestros que laboraban en algunos establecimientos industriales y los practicantes de algunos oficios, según la referencia de Antonio Peñafiel⁴⁵⁶.

⁴⁵⁶ Peñafiel, Antonio, 1894, pp. 376, 388, 400, 412 y 424.

Un escribiente de gobierno disponía de más dinero para la compra de alimento que un operario de rebocería, lo que seguramente favoreció su consumo de los elementos que hemos identificado y, en consecuencia, como jefe de familia también pudo proveer alimentos sin las dificultades que habría tenido un obrero, sin embargo, tampoco consideramos que hubiese podido acceder a una gama sustancialmente más amplia de alimentos, aunque quizás pudo hacerlo a algunas variedades distintas. En el ejemplo 2, encontramos que el personaje pudo haber comprado 1.8 kilos de carne por día, 4.8 kilos de maíz y 1.6 kilos de frijol diariamente. La cantidad de carne y frijol parecen ser, incluso bastante abundantes para la comida de una familia de unos cuatro integrantes, lo que también puede mostrar que la crisis que causó el alza generalizada de los precios en los años anteriores habría sido enfrentada, no sin dificultades, pero con menos sacrificios que otros trabajadores.

Quizás en algún momento, el trabajador urbano con un salario como el referido podía acudir con mayor libertad a los diferentes puestos de la ciudad para degustar alguno de los platillos que ofrecían o al mercado a degustar pozole, menudo o alguna de las diversas comidas comunes. Finalmente, como menciona Sonia Corcuera “si la cocina hogareña ha sido a través del tiempo el centro de las actividades femeninas, el mercado lo fue de las masculinas” ahí, “la comida podía ser mejor o peor, pero era diferente; la preparaban cocineras profesionales y no las mujeres de familia, limitadas a su gasto y llenas de trabajo”. La autora refiere que para el hombre común, las fondas, almuercerías y los puestos de mercado eran una forma de participar en la vida pública y afirmar su independencia al elegir donde y con quién almorzar⁴⁵⁷.

Pese a todo, aunque el ingreso para un profesional como el escribano fuera mayor al de un jornalero o un empleado de fábrica o taller, la compra cotidiana de pan, café o chocolate seguía quedando fuera, aunque quizás eran consumidos de manera esporádica. Por otro lado, estos elementos estaban seguramente presentes en presupuestos como el del ejemplo 3, que corresponde al salario de un diputado local, quien percibía 125 pesos mensuales. Podemos encontrar salarios semejantes para el oficial mayor del poder ejecutivo y para algunos otros funcionarios del gobierno estatal, por lo que en general se trata de un nivel de ingresos restringido a un pequeño grupo.

⁴⁵⁷ Corcuera de Mancera, Sonia, 1981. p. 170.

Cuadro 16

Ejemplo 3. Presupuesto mensual de un diputado local con salario de 125 pesos mensuales (12 500 centavos mensuales)

	Gastos mensuales		Ponderaciones por producto			Compras mensuales	
	%	Pesos		%	Centavos	Kilos	Precio
Alimento	45	56.3	Carne	9.3	1162.5	89.1	11.5 kilos de carne de res a 150 centavos
Vestido	11	13.8	Maíz (tortillas)	5	625	184	46 kilos por 156 centavos
Vivienda	20	25	Manteca	4.7	587.5	15	11.5 kilos por 450 centavos
Ahorro	14	17.5	Frijoles	3	375	79.6	138 kilos de frijol parraleño a 650 centavos
Otros	10	12.5	Chile	1.6	202.1	5.2	11.5 kilos de chile negro a 450 centavos
Total	100	125	Arroz	1.3	162.5	13.2	138 kilos de arroz de 1ª clase a 1700 centavos
			Azúcar	2.9	362.5	15.2	11.5 kilos de azúcar de 1ª a 275 centavos
			Sal	1.1	137.5	14	138 kilos de sal de Colima por 1350 centavos
			Pan	14.6	1825	912	Una torta a 2 centavos
			Cacao (chocolate)	1	125	1	11.5 kilos de cacao de Tabasco a 1400 centavos
			Frutas y hortalizas	0.5	62.5		No fue posible hacer estimación
			Total	45	5627.1		

Fuente: Los porcentajes de gasto en alimentos y las ponderaciones de productos son de Enriqueta Quiroz. El resto es elaboración propia con precios recabados en el AHMM. Quiroz, Enriqueta, 2013, pp. 119-136. AHMM, Fondo Independiente II, caja 169B, expediente 139, año 1893.

El presupuesto del ejemplo 3 considera una reducción del porcentaje correspondiente a la alimentación a 45%. En este caso no empleamos las ponderaciones de los casos anteriores, sino que recurrimos a las elaboradas por Enriqueta Quiroz a partir de datos de *El Diario del Hogar* y *La Semana Mercantil*; en estas se incluyen alimentos como el pan blanco, el azúcar, el chocolate, el arroz y la sal, pero conservando los elementos de la dieta tradicional mexicana. Por supuesto, el diputado local habría podido recurrir a cortes más selectos de carne para los que desafortunadamente no contamos con precios, a alimentos como queso, leche o huevos, cuyo consumo, según hemos visto, se expandió para finales del siglo XIX, pero no necesariamente entre los grupos de todos los ingresos.

Por otro lado, la cantidad de pan en los ejemplos 3 y 4 parece un tanto exagerada, especialmente en el 4, esto se debe a que los reportes de precios del Ayuntamiento no incluyen al pan, y la única referencia encontrada fue de 2 centavos⁴⁵⁸, sin embargo esta corresponde a un pan de calidad inferior, pues como hemos descrito, las clases y variedades de este como de otros productos eran muy amplias: una torta de 2 centavos, pan de mesa, bollos comunes, brioches, etc.

En la ponderación empleada para los ejemplos 3 y 4, Quiroz introduce un 10% de gastos mensuales destinado al ahorro, mismo que podía destinarse a gastos médicos, festejos, etc., y un 10 por ciento para otros gastos, entre los que considera el pago de servicios. Además, rastrea los hábitos alimenticios a través de fondas y relatos de vida cotidiana para identificar algunos de los principales alimentos que comúnmente se presentaban en el almuerzo (sopa, huevos, frijoles, dos guisados, fruta, dulce y café) y la comida (dos sopas, puchero, dos guisados, frijoles, café, dulce y fruta)⁴⁵⁹. Lamentablemente, para el caso moreliano, la prensa local no presenta anuncios de fondas y, salvo por los relatos citados líneas arriba y algunos artículos de periódico con sugerencias de guisados, no disponemos de mayores elementos; quizá el único sea el testimonio de Jules Leclercq, quien unas décadas antes refiere que el menú de una fonda era poco variado: “no salíamos del puchero, las enchiladas, los frijoles y las tortillas”⁴⁶⁰.

Pese a ello podemos decir que con ingresos como los de los ejemplos 3 y 4, la alimentación cotidiana podía incluir un desayuno con una taza de chocolate⁴⁶¹, como la que menciona Mary Hallock, acompañada con pan, cuyas variedades eran abundantes, huevos y fruta; un almuerzo con sopa, arroz, varios guisados, carne en abundancia, postres y café, y para la comida, platillos pesados con carne, pero no tan elaborados como el almuerzo⁴⁶².

Entre los grupos acomodados, el desayuno se acostumbraba al levantarse y el mediodía era la hora del almuerzo⁴⁶³, en tanto, las 8 de la noche era el horario para servir la

⁴⁵⁸ AHMM, Fondo Independiente I, caja 168, expediente 2, años 1887-1893.

⁴⁵⁹ Quiroz, Enriqueta, 2013, pp. 128-130. AHMM, Fondo Independiente II, caja 169B, expediente 139, año 1893.

⁴⁶⁰ Leclercq, Jules, 1995, p. 285.

⁴⁶¹ En su recetario, Vicenta Torres sugiere que el chocolate se prepare con cacao, azúcar, canela, vainilla, almendras y yemas cocidas. Torres de Rubio, Vicenta, 2003, pp. 656-657.

⁴⁶² Hallock Foote, Mary, A Provincial Capital of Mexico, en *The Century Magazine*, vol. XXIII, núm. 2, enero de 1882, pp. 324 y 330.

⁴⁶³ Hale, Edward Everett y Hale, Susan, 1886, p. 113.

cena. El almuerzo era la comida más importante del día y en la que las preparaciones solían ser más complejas; para la estadounidense Mary Hallock, el almuerzo correspondía a la cena para los nativos de aquel país en cuanto a significado social.

Hay que tener en cuenta que en estos casos la posibilidad de contar con un servicio doméstico hacía posible las elaboraciones más pesadas y complicadas, no solo porque sus ingresos lo permitían, sino también para explotar las posibilidades del lucimiento alimentario, de demostrar “el bien comer” como “símbolo de civilización y buen gusto”⁴⁶⁴; es decir, como señal de identidad y marcador de estatus.

Por otro lado, aunque un presupuesto como el del ejemplo 3 haya permitido una alimentación más diversificada que la de la mayoría de la población, un diputado o trabajadores con salarios similares difícilmente pudieron haber accedido cotidianamente a una serie de productos alimenticios que encontramos anunciados reiteradamente en la prensa local como las variedades de aceites españoles y franceses, el bacalao escocés, el cacao de países como Colombia, Venezuela y Ecuador, los productos enlatados de Francia y España como salmón y sardinas, y la extensa variedad de vinos franceses, españoles y suizos, entre otros efectos. A partir de la *Revista Comercial*, publicada en el decenio de 1880 por el corredor Benito Orozco, es posible conocer los precios de algunos de estos productos, por ejemplo, una lata de salmón francés costaba en 1885 3.25 pesos, lo que se acercaría al 70% del ingreso diario del diputado, pero significa el salario de 13 días de un operario de rebocería. Esta clase de productos extranjeros no resistirían el presupuesto cotidiano de un empleado con estas características, y mucho menos el de los otros ejemplos descritos hasta ahora; quizás dichos productos podían ser consumidos en algunas festividades y otros eventos específicos, pero no de manera cotidiana.

Entre el trabajo asalariado, uno de los presupuestos más altos para 1893 sería el del secretario del despacho del poder ejecutivo, quien percibía 2,500 pesos anuales, y solo era superado por el del gobernador, que alcanzó los 500 pesos mensuales. Estos salarios correspondían a un grupo muy reducido de personas que definitivamente no son representativas de la sociedad moreliana.

⁴⁶⁴ *La Lira Michoacana*, año I, tomo I, enero de 1994, p. 23.

Cuadro 17
Ejemplo 4. Presupuesto mensual de un secretario del gobierno estatal
con salario de 208 pesos mensuales (20 800 centavos mensuales)

	Gastos mensuales		Ponderaciones por producto			Compras mensuales	
	%	Pesos		%	Centavos	Kilos	Precio
Alimento	45	93.6	Carne	9.3	1934.4	148	11.5 kilos de carne de res a 150 centavos
Vestido	11	22.8	Maíz (tortillas)	5	1040	307	46 kilos por 156 centavos
Vivienda	20	41.6	Manteca	4.7	977.6	25	11.5 kilos por 450 centavos
Ahorro	14	29.2	Frijoles	3	624	132	138 kilos de frijol parraleño a 650 centavos
Otros	10	20.8	Chile	1.6	332.8	8.5	11.5 kilos de chile negro a 450 centavos
Total	100	208	Arroz	1.3	270.4	21.9	138 kilos de arroz de 1ª clase a 1700 centavos
			Azúcar	2.9	603.2	25.2	11.5 kilos de azúcar de 1ª a 275 centavos
			Sal	1.1	228.8	23.4	138 kilos de sal de Colima por 1350 centavos
			Pan	14.6	3036.8	1518	Una torta a 2 centavos
			Cacao (chocolate)	1	208	1.7	11.5 kilos de cacao de Tabasco a 1400 centavos
			Frutas y hortalizas	0.5	104		No fue posible hacer estimación
			Total	45	9360		

Fuente: Los porcentajes de gasto en alimentos y las ponderaciones de productos son de Enriqueta Quiroz. El resto es elaboración propia con precios recabados en el AHMM. Quiroz, Enriqueta, 2013, pp. 119-136. AHMM, Fondo Independiente II, caja 169B, expediente 139, año 1893.

Para el ejemplo 4 hemos empleado los mismos porcentajes del caso anterior que consideran un 45% del gasto para los alimentos. A partir de este porcentaje encontramos que el funcionario del gobierno estatal disponía de 3.12 pesos diarios únicamente para gastos de comida; esto sería más de 20 veces el gasto para alimentos que tenía un empleado de rebocería y más de cinco veces la cantidad de la que disponía un escribiente. Con ello, las posibilidades alimentarias del secretario de gobierno resultan mucho más amplias, dado que su presupuesto podía alcanzar para una canasta más flexible que quizás incluía leche, huevos, mantequilla y una diversidad más amplia de carnes.

En el ejemplo 4 seguimos utilizando la misma variedad de productos que en el resto de los ejemplos, esto deja ver que las cantidades de dichos productos que el presupuesto de

un secretario del gobierno pudo haber adquirido son mucho mayores, pero este no necesariamente compraba dichas variedades, sino que seguramente sus compras se encaminaban hacia productos de mejor calidad y, en consecuencia, de precios más elevados como panes y carnes más selectas.

La disponibilidad de un presupuesto diario para alimentación de 3.12 pesos hacer pensar que quizás, además de proveer el alimento familiar, un empleado de gobierno como el del ejemplo podía tener gastos extraordinarios como acudir ocasionalmente a algún restaurant como el del hotel de Michoacán, que en 1894 servía comida y cena con ocho platillos, dulce y café por 50 centavos o algún otro en el que pudiera degustar comida internacional.

Por otro lado, fuera del trabajo asalariado, entre los industriales, grandes comerciantes y propietarios, los ingresos pudieron ser considerablemente más elevados y habrían permitido el consumo cotidiano de esos productos selectos que figuraban en la prensa como parte de los anuncios de los grandes almacenes. Cuando Mary Hallock describe la casa de sus anfitriones no da demasiados datos sobre ellos, pero es indudable que se trata de una familia acomodada⁴⁶⁵ que no escatimaba en atender a sus huéspedes. El único platillo descrito con detalle por Hallock en el relato de su estadía era el llamado turco que, según describe la autora, se componía de pollo cocinado lentamente en una pasta hecha de harina “de un pequeño y delicado guisante seco” que se complementaba con pasas y aceitunas⁴⁶⁶, productos que difícilmente habrían sido de consumo común entre grupos con bajos ingresos.

Así, en esta, “una de las casas más distinguidas de Morelia” y en otras habitadas por empresarios y comerciantes, o por algunos extranjeros de renombre, debió ser más común el consumo de ciertos productos como los europeos y una gama más amplia de productos locales. Debemos recordar que en el mercado moreliano se podía encontrar una amplia variedad de carnes: la carne seca, los pollos, los guajolotes, los patos, las liebres, los conejos, los pescados, las ranas y una gama de pescados, frescos, salados, enlatados o ahumados como maquereaux, salmón, sardina, besugo, merluza, trucha, congrio, atún, bonito, bacalao,

⁴⁶⁵ La autora refiere a la casa como “Casa G—” y menciona que su anfitrión es hijo de un caballero prusiano que se casó con una descendiente de españoles de las provincias del norte. Seguramente la autora se hospedó en la casa de Gustavo de Gravenhorst, empresario y vicecónsul alemán, vecindado en la calle Nacional.

⁴⁶⁶ Hallock Foote, Mary, A Provincial Capital of Mexico, *The Century Magazine*, vol. XXIII, número 2, enero de 1882, p. 326.

verdes, anguilas, angulas y calamares, por mencionar algunos⁴⁶⁷, que alternaban con la abundancia y variedad de legumbres y frutas frescas disponibles.

Por supuesto, una de las más importantes diferencias alimentarias entre los grupos de trabajadores urbanos se relaciona con el desigual acceso a los alimentos, pero también hay diferencias sustanciales en la forma de prepararlos y consumirlos. Por ejemplo, había una gran diferencia entre los platillos preparados en las casas acomodadas, pues no era lo mismo contar con mano de obra abundante para la preparación de alimentos que carecer de tiempo para hacerlo por ser una campesina o jornalera cargada de hijos. En el último caso puede decirse que “el gran pote en el fogón casi se hace solo y la familia campesina no se entretiene más de lo necesario para bendecir la comida y nutrirse para volver al trabajo”⁴⁶⁸.

Las largas jornadas difícilmente les habrían permitido a los campesinos sentarse a la mesa o permanecer demasiado tiempo fuera de sus labores. Los trabajadores del campo a menudo tenían su ración de alimentos en sus lugares de trabajo porque sus esposas o algún miembro de su familia se las llevaba⁴⁶⁹. O bien, cuando los peones iban a trabajar lejos de su casa, “llevan una buena provisión de tortillas y no comen otra cosa”⁴⁷⁰. La comida de los trabajadores agrícolas e industriales, en general, estaba lejos de ser la sucesión de platillos que a menudo tenían las familias acomodadas, aunque ocasionalmente se resolvía gracias a la venta de comida preparada en los mercados y otros establecimientos.

En el caso de los empleados de fábricas, cuyo presupuesto puede corresponder al ejemplo 1, la situación no era muy distinta. Aunque el Código Sanitario de Michoacán, promulgado en 1895, imponía a la administración de las fábricas limitar la jornada laboral a 12 horas y dar a los empleados una hora para comer⁴⁷¹, “las jornadas de trabajo siguieron fluctuando entre las 14 y las 16 horas diarias según designación de los empresarios”⁴⁷², lo que también dejaba poco tiempo a los empleados fabriles para ocuparse de su alimentación.

Las distinciones, entonces, se relacionaban tanto con el desigual acceso a los alimentos como con las posibilidades de prepararlos, pero los espacios también eran

⁴⁶⁷ AHMM, Fondo Independiente I, caja 157, expediente 96, año 1891. *Revista Mercantil, Semanario de Anuncios y Variedades*, varios números.

⁴⁶⁸ Boehm de Lameiras, Brigitte, 1996, p. 137.

⁴⁶⁹ Busto, Emiliano, 1880, s/p.

⁴⁷⁰ Leclercq, Jules, 1995, p. 276.

⁴⁷¹ *Código Sanitario de Michoacán de Ocampo*, Morelia, México, Imprenta del Gobierno en la Escuela Industrial Militar Porfirio Díaz, 1895, p. 29.

⁴⁷² Uribe Salas, José Alfredo, 1983, p. 172.

diferentes entre las personas con menos ingresos y el reducido grupo con altos ingresos. Las casas acomodadas contaban con cocinas provistas de múltiples vasijas y comales de barro⁴⁷³ que paulatinamente fueron alternando con recipientes de cobre, latón y fierro estañado. Todavía hasta antes del decenio de 1880 parece que los utensilios de metal eran “desconocidos en las cocinas de los nativos de México”⁴⁷⁴; sin embargo, para la siguiente década y de acuerdo con Vicenta Torres, los

utensilios de fierro estañado y principalmente cacerolas, jamás deben faltar en una cocina de mediano orden, así como tampoco ollas, moldes y sartenes, pues que con ellos y no con obras de barro se disponen guisados y dulces para que surtan el efecto apetecido⁴⁷⁵.

Estas cocinas de las casas acomodadas eran de adobe o ladrillo, y podían estar recubiertas de losetas, azulejos o cemento; en lo general contaban con rejas sobre las brazas de carbón, a la forma de un asador. Paulatinamente también se fueron introduciendo en algunos hogares otro tipo de cocinas como las americanas de aceite, petróleo o gas, e incluso algunas estufas de leña, como las Valdivia que comenzaban a anunciarse en prensa local para la década de 1890. De acuerdo con los anuncios, estas estufas permitían hacer a la vez tortillas, pan, un asado, la sopa, el puchero y toda clase de platillos, así como calentar planchas, tener constante agua caliente, y utilizarse durante el invierno para calentar las habitaciones⁴⁷⁶, pero estas y otras tecnologías solo eran accesibles para los grupos con mayores ingresos, es decir, para una minoría de la población urbana.

Por otro lado, tanto para el ejemplo 4 como para este otro grupo de clase alta cuyos ingresos no es posible medir, las crisis y el aumento de precios no representarían dificultades mayores, ya que el nivel de ingresos daba a sus canastas básicas una flexibilidad de la que carecían los grupos con menores presupuestos. El aumento de precios en alimentos básicos debió imponer la necesidad de desembolsar montos mayores, sin que esto significara un problema de déficit alimentario, quizá ni siquiera uno de sustitución de productos y mucho menos uno de subsistencia.

⁴⁷³ Hallock Foote, Mary, A Provincial Capital of Mexico, en *The Century Magazine*, vol. XXIII, número 2, enero de 1882, pp. 326.

⁴⁷⁴ Bullock, William, H., 1995, p. 236.

⁴⁷⁵ Torres de Rubio, Vicenta, 2003, p. 23.

⁴⁷⁶ *El Comercio de Morelia*, tomo III, núm. 72, 14 de junio de 1895, p. 4

En suma, lo observado en este capítulo nos permite establecer una consideración central: que es necesario reconsiderar las variaciones en la desigualdad del ingreso como condicionantes del consumo alimentario y estudiar, a partir de datos micro, las posibilidades de consumo de grupos familiares concretos para, así, ir más allá de las caracterizaciones generales de la alimentación y los niveles de vida de la población y, finalmente, percibir las desigualdades alimentarias entre los grupos sociales.

Al acercarnos a estas realidades notamos que, incluso en momentos de relativa estabilidad, los grupos con menores ingresos, que constituían el grueso de la población urbana, podían cubrir únicamente sus necesidades más elementales, ya que los salarios mínimos existentes servían meramente para la supervivencia, pero ante el alza de precios, la situación se volvía sumamente precaria. En tanto, los sectores medios, con un poco más de holgura, habrían estado en posibilidades de adquirir una variedad mucho más amplia de productos e incluso de destinar parte de sus ingresos a fines como el ahorro, aunque incluso ellos estaban lejos de la vida ostentosa de la verdadera élite, que podía degustar cotidianamente los productos alimenticios más selectos.

De ahí que en la capital michoacana del porfiriato se pueda hablar de consumos diferenciados, determinados por la capacidad adquisitiva de los diferentes grupos sociales, lo que determinaba el acceso a los productos alimenticios y propiciaba divergencias en los regímenes alimentarios, no solo por los productos que se consumían, sino muchas veces de manera determinante por las calidades.

En los estratos más altos de la población urbana penetró selectivamente un cierto afrancesamiento alimentario que sus miembros adoptaron con propósitos de distinción social, pero sin abandonar las tradiciones culinarias mexicanas; este se reflejó tanto en la propagación de recetas afrancesadas a través de la prensa y los recetarios⁴⁷⁷ como de la oferta de menús y cocineros franceses en los restaurantes. Ambas implicaban el uso de ingredientes importados que a la vez encarecían las preparaciones y que, en consecuencia, se reservaban a grupos con altos ingresos, es por ello que esta suerte de afrancesamiento se dio mayormente en los espacios como los restaurantes y en las comidas de ocasión que en el ámbito hogareño y cotidiano.

⁴⁷⁷ Ejemplo de ello pueden ser la colección de recetas publicadas en *La Lira Michoacana* y el recetario de Vicenta Torres, *Manual de cocina michoacana*.

En tanto, los estratos inferiores parecen haber tenido pocas alternativas a la dieta tradicional mexicana constituida esencialmente por carne, tortillas, frijoles y chile, aunque quizá pudieron incorporar paulatinamente algunos productos como el pan o el café hacia finales del siglo XIX, pero ello estaba, por supuesto, en función de sus ingresos y de las variaciones que experimentarían los precios.

Así, en una sociedad en la que la supervivencia de buena parte de la población depende de un salario, la disponibilidad de alimentos es solo una parte de la problemática alimentaria, las posibilidades de acceder a ellos guardan una relación directa con el nivel de ingresos, que tanto en el porfiriato como en otras épocas ha sido sumamente divergente.

Conclusiones



El consumo de alimentos en Morelia durante el porfiriato se daba en función de la existencia los alimentos disponibles y de la posibilidad de acceder a ellos. En este trabajo hemos observado, de manera general, que el mercado urbano moreliano se abastecía de comestibles producidos dentro de la propia ciudad, en el esquema rancharo hacendario inmediato y próximo, en el interior del estado y estados vecinos, así como en el extranjero, pues la articulación de estas escalas espaciales permitía satisfacer, salvo en periodos de crisis, las necesidades alimentarias urbanas. De manera particular, hemos visto las posibilidades que los habitantes urbanos tenían de acceder a los alimentos disponibles a partir de sus niveles de ingreso, adentrándonos en los gastos domésticos, lo que nos permitió constatar la condicionante del nivel salarial en el acceso a los alimentos y su influencia en las variaciones alimentarias.

Teniendo en cuenta lo anterior, deben precisarse algunas conclusiones y comentarios específicos sobre el trabajo desarrollado.

De inicio, precisemos que, aunque Morelia era una ciudad pequeña de la provincia mexicana, en las décadas finales del siglo XIX y la primera del XX, también fue una ciudad que experimentó algunas alteraciones encaminadas en el sentido de la modernidad urbana, similares a las ocurridas en la mayoría de las ciudades del mundo occidental. En la mayoría de las ciudades europeas los efectos de la Revolución Industrial redundaron, en mayor o menor medida, en la modificación de algunos elementos relacionados con las formas del abastecimiento y la alimentación de los habitantes, por ejemplo, la creciente incorporación de productos de zonas lejanas, la mayor necesidad de acudir al mercado para adquirir los alimentos cotidianos, la adaptación de los espacios para la adquisición de comestibles, la creciente preocupación de las autoridades de diversos niveles por la higiene y la sanidad y, consecuentemente, las modificaciones en los consumos y las dietas de los habitantes urbanos, entre quienes la alimentación significó un motivo de diferenciación social.

Muchos de esos rasgos generalizados de las dinámicas del periodo tuvieron cierto grado de influencia en las ciudades mexicanas y Morelia no fue la excepción. En la capital michoacana se dieron cambios en ese sentido como la modificación de los espacios para la

venta de alimentos, especialmente los mercados urbanos que tuvieron modificaciones, aunque sin que llegara a concretarse una renovación profunda. Las mejoras emprendidas permiten ver la influencia del modelo europeo, ya que se optó por agrupar a los vendedores en función de la mercancía que expendía; se intentó emplear en mayor medida materiales como el fierro y eliminar otros más tradicionales como el petate y el tejamanil; se procuró un mayor ordenamiento e higiene; se recurrió a los diseños elaborados por arquitectos extranjeros, y se vio como una inspiración a las edificaciones mexicanas que habían logrado asemejarse a los modernos mercados de Europa; sin embargo, factores como lo desfavorable de las finanzas municipales limitaron una verdadera y profunda renovación como la que sí se estaba dando en otras ciudades. Además, en Morelia se procuró como nunca antes la sanidad alimentaria a través de diversa instancias y reglamentos que, sin embargo, no erradicaron prácticas cotidianas como la venta de carne en mal estado o de leche adulterada, ni el desaseo de los diversos sitios de venta.

En cuanto a la dinámica del abasto urbano de la capital michoacana, encontramos que los alimentos disponibles a nivel local procedían de diversos lugares gracias a la articulación de diferentes escalas espaciales complementarias. Algunos alimentos se producían dentro de la propia ciudad; los granos y cereales procedían principalmente del esquema rancharo hacendario inmediato y próximo, aunque también de sitios más lejanos cuando asolaba alguna crisis; las frutas y legumbres podían ser cultivadas dentro de la propia área urbana, en varias regiones del estado e incluso en entidades vecinas. La carne de res se obtenía principalmente del ganado de la Tierra Caliente, donde se localizaban algunas de las haciendas con mayor producción ganadera y existían amplias extensiones de terreno propicio para esa actividad en gran escala; estos ingresos de ganado se complementaban con las existencias de las haciendas del distrito, especialmente del valle de Tarímbaro y del propio municipio moreliano, y, esporádicamente, con las de distritos vecinos como Zinapécuaro. Había productos nacionales que arribaban gracias a los vínculos con las grandes ciudades y otros centros productores o distribuidores, y mercancías internacionales que se constituían fundamentalmente en el ramo de los abarrotos.

Al analizar de manera general el abasto urbano, encontramos que en Morelia no se dio un proceso de transformación profunda motivada por el comercio transatlántico de productos alimenticios ni se alteró sustancialmente el origen de los productos que arribaban

al mercado local, como ocurrió en algunas ciudades del mundo. La capital michoacana conservó los mecanismos tradicionales del abasto de las diferentes escalas espaciales, desde las cuales los insumos eran transportados mediante los conocidos sistemas de la arriería, que constituía el elemento clave de los traslados, a los que posteriormente se incorporó el eje ferroviario. El moderno sistema de transporte permitió la llegada de productos perecederos que anteriormente no resistían la traspotación y propició que en lugar de comprar grandes cantidades de efectos y venderlos a largo plazo, los comerciantes hicieran pedidos pequeños y frecuentes. Si bien el ferrocarril tuvo un impacto importante en las dinámicas del abasto permitiendo la aceleración y, en algunos casos, la reducción de los costos de los traslados, en los espacios en los que no tocó la vía férrea o en las ocasiones en que su utilización tenía un costo demasiado elevado para ser utilizado por negocios pequeños, el uso de medios de transporte tradicional seguía siendo la mejor opción.

Por supuesto, nuestro interés era visualizar los productos trasladados que servían para satisfacer las necesidades alimentarias de los habitantes urbanos, sin embargo, al plantear la imagen general del abasto, también quedó de manifiesto que Morelia era una ciudad de tránsito de los productos procedentes del interior del estado hacia otras entidades e incluso hacia el extranjero, y un centro urbano distribuidor de productos para otras poblaciones michoacanas. La ciudad era, entonces un centro de consumo, pero también el centro comercial de la agricultura regional y de transacciones con estados vecinos, así como importante punto de tránsito de mercancías.

Los alimentos que llegaban a la ciudad para el consumo interno se distribuían para su venta en diversos espacios como los mercados, las tiendas y expendios de muy diversas clases, las carnicerías, los puestos eventuales y el comercio ambulante, pero también eran los insumos de las comidas preparadas que se podían conseguir en otras clases de establecimientos como los restaurantes, las fondas, los mesones, las almuercerías, las pozolerías y las pulquerías, sin olvidar los mercados. Todos estos sitios se localizaban por diferentes puntos de Morelia y eran los espacios a los que la población podía acudir a proveerse de lo necesario para preparar los alimentos o a buscar un plato de comida preparada.

Frente a esa oferta de alimentos estaba una población urbana en constante aumento que pasó de 25,000 a más de 40,000 habitantes durante el porfiriato, lo que habría significado

que esta casi se duplicó en poco más de tres décadas. Si bien se trata de un crecimiento que no se equipara con el de otras ciudades mexicanas que experimentaron grandes procesos de industrialización, el crecimiento de la población moreliana a tasa anual de 1.43% sí superó el ritmo de crecimiento de muchas de las capitales de estado del país. Este aumento de población urbana se replicó prácticamente por todo el mundo occidental y significó una necesidad creciente de productos y servicios. En ese sentido, la demanda de vivienda propició la expansión de la capital michoacana en todas direcciones; esta ampliación del espacio ocupado por la ciudad también resultó moderado en comparación con las ciudades más importantes del país, pero en esencia significó un crecimiento del 70% entre 1890 y 1910, y el surgimiento de nuevas colonias, especialmente en la primera década del siglo XX.

El curso de la investigación obligaba no solo a observar el crecimiento de esta población como un factor de demanda, sino a escudriñar en algunas de sus características, en particular su distribución laboral. La población urbana de Morelia que contaba con algún trabajo se dedicaba en su mayoría a actividades terciarias, especialmente el comercio y el trabajo doméstico; luego, había un buen número de trabajadores agrícolas que laboraban como jornaleros, y en las actividades fabriles destacaban las ramas textil y de cuero y pieles, que acaparaban un mayor número de trabajadores.

Lo importante en este punto no fue solo detectar la distribución de la población urbana en grupos de actividades, sino ir dotando de rostro al individuo real que trabajaba, recibía una paga y gastaba un salario para subsistir. El acercamiento y análisis minucioso de fuentes como los padrones de población y de contribuyentes permitieron observar más de cerca a estos sujetos; la riqueza de los datos que contienen dichas fuentes nos permitió identificar zonas en las que los habitantes se dedicaban a alguna actividad predominante. Es importante insistir en que la población económicamente activa estaba dispersa por toda la ciudad y paulatinamente ocupó nuevas zonas habitacionales; pese a ello, podemos mostrar ciertos rasgos de su asentamiento en el área urbana para relacionarlos con la localización tanto de algunos espacios laborales como de los destinados a la venta de alimentos.

Por un lado, el cuartel primero fue el que albergó la mayor cantidad de población y también el que contaba con más espacios comerciales, entre los que había mercados, tiendas, y expendios de diferentes tipos, lo cual influyó para que la ocupación predominante entre sus habitantes fuese el comercio, que, de hecho, también fue la actividad con mayor presencia en

la ciudad en general. Los comerciantes que detectamos en las diferentes fuentes incluyen desde aquellos acaudalados que hacían fortuna mediante grandes transacciones hasta los modestos vendedores de productos específicos; estos vivían por todos los rumbos de la ciudad, pero estaban especialmente concentrados en las manzanas alrededor del primer cuadro, en las zonas cercanas a los mercados, especialmente al de San Agustín, y en la calle principal, fuera del primer cuadro.

Por otro lado, entre las actividades que desarrollaban los habitantes de la capital michoacana, una de las más destacadas era la agricultura. La mayoría de los trabajadores agrícolas tenía su zona de asentamiento a las orillas de la ciudad, prácticamente por todos los rumbos, pero especialmente cerca de las garitas sur y oriente; muy pocos de ellos estaban avocindados en la zona más céntrica, aunque esto sucedía en algunos casos. En el caso de los obreros y artesanos resultó más complicado identificar sus áreas de asentamiento, ya que no constituyeron un grupo especialmente nutrido; pese a ello, en espacios del tercer cuartel sí puede apreciarse una concentración de artesanos que no es tan evidente en otras partes de la ciudad. Muchas de las actividades tenían presencia por todos los rumbos de la ciudad, pero no representaron concentraciones especiales de población, ejemplo de ello pueden ser los panaderos, sastres o carpinteros, quienes seguramente eran demandados en todas las zonas y eso le permitía subsistir en diferentes áreas, aunque enfocados al servicio de diferentes grupos socioeconómicos.

Lo anterior nos permitió ver cómo los sitios de asentamiento de los trabajadores urbanos, en muchos casos, guarda alguna relación con los establecimientos existentes o con la disponibilidad de los recursos y actividades que se desarrollan en la ciudad, pues aunque había habitantes de casi todas las ocupaciones por todos lados de la capital michoacana, había más matanceros y curtidores cerca del Rastro municipal, más comerciantes en las áreas que circundaban los mercados, más tejedores en las zonas próximas a las fábricas textiles, más profesionistas en las viviendas cercanas a los edificios de utilidad pública, más trabajadores agrícolas cerca de los solares y de la zona rural, incluso había más adoberos y ladrilleros a las orillas de los ríos, donde tenían a su disposición los insumos necesarios para su actividad. Además, este acercamiento a los datos sobre la población urbano nos ha mostrado que las manzanas centrales de la ciudad eran un área de vivienda que se restringía a los profesionistas

y comerciantes (también incluía algunos empleados domésticos), algunos de los cuales eran personajes acaudalados y reconocidos.

Lo que detectamos con este acercamiento a los habitantes urbanos y sus ocupaciones es que se trata de una población muy heterogénea, cuya mayor parte tendría que haberse lanzado a la búsqueda de alternativas de supervivencia. La población económicamente activa analizada se componía fundamente de personas dedicadas a las actividades agrícolas, domésticas, artesanales y manufactureras, mientras que algunas de ellas practicaban oficios; en ese mundo de trabajo también se insertaban mujeres y niños que desempeñaban principalmente labores en el campo y en las fábricas de puros y cigarros, así como en las textiles. En menor proporción, encontramos a los profesionistas y trabajadores del gobierno en sus diferentes niveles.

De tal forma, encontramos que en el área urbana se desarrollaba una diversidad importante de ocupaciones, con el predominio de las ya referidas, que incluso pueden aparecer de manera localizada en ciertas zonas de la ciudad. Esto resulta importante porque conocer a qué se dedicaba la gente y en qué proporción se concentró en determinadas actividades nos permitió saber, o al menos tener un indicio, del nivel de ingresos de la población que contaba con algún trabajo, que es una de las condicionantes de su consumo alimentario.

De este modo, la clasificación hecha en términos de ocupación laboral, contrastada con los datos salariales para 1893 con los que contamos, evidencia que la mayor parte de la población económicamente activa percibía un salario de entre 18 centavos y un peso diario (incluso menos en el caso de mujeres y niños), pero la mayoría de ellos no superaba los 50 centavos. Este rango de salarios cubría prácticamente todas las ocupaciones, desde las labores agrícolas, artesanales, fabriles y domésticas, hasta una variedad de oficios e incluso a los burócratas de bajo rango. Esto implica que el grupo más amplio de trabajadores urbanos habría tenido un ingreso que no rebasaba los 50 centavos diarios y que un grupo mucho más reducido habría alcanzado un salario superior a esa cifra, pero menor de un peso. En los sectores medios con ingresos mayores, la cantidad de personas se reducía a algunos burócratas de alto rango y contados profesionistas. De modo tal que la mayor parte de la población moreliana de finales del siglo XIX tenía ingresos limitados, lo que habría condicionado su acceso a los alimentos disponibles en el mercado local.

Mediante la revisión de precios recabados por el Ayuntamiento moreliano, hemos mostrado que 1893 constituyó un año de “vuelta a la normalidad” a nivel local con el inicio de un periodo de estabilidad de precios y una recuperación de la actividad agrícola. Esta situación coincidió con un periodo de estabilidad de precios en México (1893-1897), que sobrevino luego de una de las mayores crisis que experimentó el país durante el porfiriato y que inició en 1891. Sumado a otros factores, ese año los fenómenos meteorológicos causaron afectaciones en las producciones agrícolas de diferentes zonas del estado; a nivel local fue especialmente notorio el descenso de producción de maíz y frijol, cuyas malas cosechas consecutivas motivaron la escasez, así como un alza de precios que se agravó por la especulación ejercida por un grupo de terratenientes y comerciantes locales. Esta situación finalmente se revirtió en la última parte de 1893, cuando encontramos que los precios alcanzaron su mayor descenso para mantenerse, en lo general, estables a partir de entonces.

Este análisis de precios y salarios fue necesario para adentrarnos en la vinculación entre las disponibilidades alimentarias y las posibilidades de la población de acceder a este tipo de bienes. Considerando solo las estrategias de aprovisionamiento alimentario limitadas al mercado, valoramos los niveles de ingreso y los precios de productos de consumo generalizado, no a partir de sus variaciones en el tiempo, sino de sus variedades en un momento determinado de 1893. Esto nos llevó a indagar en la cantidad de bienes que un determinado ingreso permitía consumir; es decir, a construir canastas básicas específicas según la distinta capacidad adquisitiva de cuatro familias en un lugar y tiempo determinados. Es importante insistir en que uno de los aportes de este trabajo es ese acercamiento a las unidades domésticas, pero que este es referente únicamente al espacio moreliano y exclusivamente para 1893, en cualquier otro momento podrían presentarse variaciones significativas, pues cualquier movimiento en los precios habría incidido en el gasto familiar.

Al retomar los precios y los salarios de 1893 para construir los ejemplos de gasto doméstico, insistimos en que se trata de un momento de relativa estabilidad, lo que dejó ver que incluso bajo esas condiciones, los grupos con menores ingresos, que constituían el grueso de la población urbana, podían cubrir únicamente sus necesidades más elementales, pues los que podrían considerarse como salarios mínimos para ese momento servían meramente para la supervivencia, lo que parece indicar que ante el alza de precios, la situación se volvía sumamente precaria. En tanto, los sectores medios, con un poco más de holgura, habrían

estado en posibilidades de adquirir una variedad mucho más amplia de productos alimenticios e incluso de destinar parte de sus ingresos a fines como el ahorro o al pago de algunos servicios. Estos sectores pudieron acceder a comestibles de mejores calidades o de más diversa naturaleza; para ellos vivir de un salario habría permitido sin dificultades la manutención de una familia. Sin embargo, incluso ellos estaban lejos de la vida ostentosa de la verdadera élite que, en términos alimentarios, podía degustar cotidianamente productos más variados, más selectos y más caros.

Las diferencias alimentarias eran evidentes y operaban tanto en el alimento cotidiano como en las comidas festivas y las que se realizaban fuera del hogar. De ahí que en la capital michoacana del porfiriato se pueda hablar de consumos diferenciados, determinados por la capacidad adquisitiva de los diferentes grupos sociales. Si bien el desigual acceso a los alimentos puede resultar el rasgo más evidente de las diferencias alimentarias operantes, estas también pueden apreciarse en factores como las cantidades y las preparaciones de las comidas, mucho más abundantes y elaboradas entre los grupos más acomodados; en temas como los horarios, las repeticiones, los espacios para preparar y consumir los platillos; en el número de manos y la cantidad de tiempo empleadas en ello, e incluso en el tipo de utensilios y combustibles utilizados, por mencionar algunas. Hay que tener en cuenta que en ciertos grupos resultaba importante explotar las posibilidades del lucimiento alimentario para demostrar “el bien comer” como símbolo de civilización y buen gusto, es decir, como señal de identidad y estatus.

Entre los estratos más altos de la sociedad urbana era usual consumir un desayuno con varios alimentos como pan, huevo y fruta, un almuerzo con sopa, arroz, guisados, carne y postres, y una cena que también podía incluir varios platillos. En este grupo también es posible notar cómo penetró selectivamente un cierto afrancesamiento alimentario que sus miembros adoptaron con propósitos de distinción social, pero sin abandonar las tradiciones culinarias mexicanas; esta suerte de afrancesamiento se dio mayormente en los espacios como los restaurantes y en las comidas de ocasión que en el ámbito hogareño y cotidiano. Las ofertas de restaurantes, los recetarios y los relatos de algunas comidas, festivas o no, hacen ver la inclusión de productos extranjeros que, en términos de precios, estaban al alcance de pocos presupuestos.

En tanto, los estratos inferiores parecen haber tenido pocas alternativas a la dieta tradicional mexicana constituida esencialmente por carne, tortillas, frijoles y chile, aunque pudieron incorporar paulatinamente algunos productos como el pan o el café hacia finales del siglo XIX, lo cual también estaba en función de sus ingresos y seguramente tampoco constituyó una práctica generalizada. Estos grupos, dedicados principalmente a los trabajos agrícolas, artesanales, fabriles y a algunos oficios tampoco tenían las posibilidades de comer platillos demasiado elaborados y variados en los mismos horarios que los grupos de mayores ingresos; sus demandantes jornadas laborales eran un factor importante que limitaba el tiempo disponible para la alimentación cotidiana, que muchas veces se hacía fuera del hogar y con los elementos más comunes de consumo.

De manera general podemos enunciar algunas consideraciones finales. Durante el porfiriato, Morelia, capital y principal centro urbano de Michoacán, contaba en lo general con una disponibilidad de alimentos suficiente para cubrir las necesidades de la población gracias a la articulación de diferentes escalas espaciales de abasto que permitían la llegada de productos alimentarios de diversos tipos. En algunos periodos de crisis se dio la escasez de algunos productos básicos que paulatinamente se subsanó gracias a esta misma articulación, ya que, si a nivel local o regional se dificultaba la llegada dichos insumos, se echaba mano de lo productos de áreas más alejadas para paliar la escasez hasta que la producción lograba recuperarse y las cadenas tradicionales de abasto podían seguir operando como lo hacían regularmente.

Salvo en periodos específicos de dificultades, la oferta de alimentos en Morelia incluía productos locales, regionales, de otros estados y países que llegaban al mercado local y se distribuían para su venta en una red de establecimientos diversos. No existía, en lo general, una carencia de comestibles, por lo que el verdadero problema en torno a la alimentación se encontraba en la vinculación entre la disponibilidad de estos productos y el acceso a ellos.

En ese sentido, diferentes ingresos marcaban diferentes posibilidades de aprovisionamiento alimentario. Para los grupos populares estas posibilidades serían muy limitadas, alcanzando apenas la línea de subsistencia, mientras que a algunos sectores medios les permitiría acceder a una diversidad más amplia, así como a una calidad y cantidad mayor de comestibles, pero aún alejados de la ostentación de la verdadera élite, cuyos ingresos no

hemos podido detectar en este trabajo, pero cuyos hábitos de consumo permiten inferir gastos muy superiores a los de los grupos mencionados. Esto muestra que, aunque los productos para la alimentación hayan sido suficientes o el comportamiento de la producción agrícola para el consumo doméstico haya sido bastante satisfactorio, en palabras de Coatsworth, la realidad tan heterogénea de los diferentes grupos sociales generaba posibilidades muy dispares de acceso a los alimentos.

En el nivel de los gastos domésticos es posible apreciar que entre los habitantes de la capital michoacana durante el porfiriato existían consumos diferenciados influidos principalmente por la capacidad adquisitiva de los distintos grupos sociales y que las diferencias se extendían a las formas de consumo, influidas por los hábitos, las costumbres y las condiciones bajo las que cada grupo satisfacía sus necesidades alimentarias.

Por supuesto, esta investigación ha dejado abiertas muchas preguntas e inquietudes relacionadas, por ejemplo, con las posibilidades de estos gastos domésticos en periodos de crisis, con la evolución de los salarios a nivel local hacia finales del porfiriato, con las alternativas para sustituir ciertos alimentos o las estrategias extra-mercado del aprovisionamiento alimentario, por mencionar algunas. Este trabajo también deja un tanto inexploradas algunas posibilidades de ahondar sobre el fenómeno del consumo alimentario, como puede ser un acercamiento al gasto doméstico en momentos previos y posteriores al aquí realizado, o quizás un análisis de las fluctuaciones que pudieron darse en la relación entre los ingresos de los trabajadores y el precio de los comestibles de consumo generalizado, lo que hasta ahora escapó a nuestras posibilidades. Al margen de las posibilidades inexploradas en este trabajo, lo que es importante resaltar es el valor del acercamiento a los consumos domésticos para entender realidades cotidianas de diferentes grupos e ir más allá de las caracterizaciones generales de la alimentación y los niveles de vida de la población y, finalmente, percibir las desigualdades alimentarias entre los grupos sociales.

Bibliografía



- Ashton, T. S., “El nivel de vida de los trabajadores en Inglaterra. 1790-1830”, en Enriqueta Quiroz (comp.), *Consumo e historia. Una antología*, México, Instituto Mora, 2009, pp. 27-53.
- Assadourian, Carlos, *El sistema de la economía colonial, mercado interno, regiones y espacio económico*, Lima, Perú, Instituto de Estudios Peruanos, 1982.
- Aymard, Maurice, “Para la historia de la alimentación: Algunas observaciones del método”, en Enriqueta Quiroz (comp.), *Consumo e historia. Una antología*, México, Instituto Mora, 2009, pp. 259-279.
- Bárcena, Mariano, *Ensayo estadístico del Estado de Jalisco, referente á los datos necesarios para procurar el adelanto de la agricultura y la aclimatacion de nuevas plantas industriales*, México, Gobierno del Estado de Jalisco, 1983.
- Barret, Ward, “El abasto de carne en Cuernavaca durante la época colonial”, en Quiroz, Enriqueta (comp.), *Consumo e historia. Una antología*, México, Instituto Mora, 2009, pp. 188-221.
- Bauer, Arnold, *Somos lo que compramos. Historia de la cultura material en América Latina*, México, Taurus, 2002.
- Bayardo Rodríguez, Lilia Esthela, *Entre el lujo, el deseo y la necesidad. Historia del gasto familiar y del consumo moderno en la Ciudad de México, 1909-1970*, México, El Colegio de México / El Colegio de Jalisco, 2018.
- Benassar, Bartolomé y Goy, Joseph, Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV^e au XIX^e siècle, *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, año 30, núm. 2-3, 1975, p. 402-430.
- Berg, Maxine y Hudson, Pat, “Rehabilitación de la revolución industrial”, en Santiago Rex Bliss (coomp.), *La Revolución Industrial: Perspectivas actuales*, México, Instituto Mora, 2009, pp. 84-116.
- Boehm de Lameiras, Brigitte, Sánchez Díaz, Gerardo y Moreno García, Heriberto, *Michoacán desde afuera: visto por algunos de sus ilustres visitantes extranjeros, siglos XVI-XX*, Morelia, México, El Colegio de Michoacán / Gobierno del Estado de Michoacán / Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1995.
- Boehm de Lameiras, Brigitte, *Comer y vivir en Guadalajara. Divertimiento histórico culinario*, Zamora, México, El Colegio de Michoacán, 1996.
- Bourdieu, Pierre, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Madrid, España, Taurus, 1998.

- Borah, Woodrow, "Cinco siglos de producción y consumo de alimentos en el México central", en Cook, Sherburne y Borah, Woodrow, *El pasado de México. Aspectos sociodemográficos*, México, Fondo de Cultura Económica, 1989, pp. 224-446.
- Braudel, Fernand, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XVI^e-XVII^e siècle*, París, Francia, Librairie Armand Colin, 1967.
- Burke, Peter, *¿Qué es la historia cultural?*, Barcelona, España, Paidós, 2006.
- Cárdenas Sánchez, Enrique, *Cuando se originó el atraso económico de México. La economía mexicana en el largo siglo XIX, 1780-1920*, Madrid, España, Biblioteca Nueva-Fundación Ortega y Gasset, 2003.
- _____. El largo curso de la economía mexicana. De 1780 a nuestros días, México, Fondo de Cultura Económica / El Colegio de México, 2015.
- Cardoso, Ciro (coord.), *México en el siglo XIX (1821-1910): Historia económica y de la estructura social*, México, Nueva Imagen, 1980.
- Cardoso, Ciro y Pérez, Héctor, *Los Métodos de la Historia. Introducción a los problemas, métodos y técnicas de la historia demográfica, económica y social*, Barcelona, España, Crítica, 1986.
- Carmagnani, Marcelo, *El salariado minero en Chile colonial. Su desarrollo en una sociedad provincial: el norte chico, 1690-1800*, Santiago, Chile, Universidad de Chile, 1963.
- Carreón Nieto, María del Carmen, *Valladolid/Morelia y sus ríos. Historia de un vínculo*, Morelia, México, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo / Instituto de Investigaciones Históricas, 2014.
- Censo General de la República Mexicana*, verificado el 28 de octubre de 1900, México, Imprenta y Fototipia de la Secretaría de Fomento, 1905.
- Cervantes Sánchez, Enrique y Dávila Munguía, Carmen Alicia (coord.), *Desarrollo urbano de Valladolid-Morelia 1541-2001*, Morelia, México, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2001.
- Chambers Gooch, Fanny, *Face to Face with the Mexicans*, Nueva York, EUA, Fords Howard & Hulbert, 1887.
- Chevalier, Françoise, *La formación de los latifundios en México*, México, Fondo de Cultura Económica, 1976.
- Cipolla, Carlo M., *Historia económica de la población mundial*, Barcelona, España, Crítica, 2000.

- Clapman, John H., *An Economic History of Modern Britain*, Cambridge, Cambridge University Press, 1939.
- Comín, Comín, Francisco, *Historia económica mundial. De los orígenes a la actualidad*, Madrid, España, Alianza Editorial, 2014.
- Contreras Hernández, Jesús, *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*, Barcelona, España, Universidad de Barcelona, 1995.
- Cook, Sherburne y Borah, Woodrow, *El pasado de México. Aspectos sociodemográficos*, México, Fondo de Cultura Económica, 1989, pp. 224-446.
- Corcuera, Sonia, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, Fondo de Cultura Económica, 1979.
- _____, *El fraile, el indio y el pulque: Evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*, México, Fondo de Cultura Económica, 1991.
- Coromina, Amador, *Recopilación de leyes, decretos y reglamentos del Estado de Michoacán*, tomo XIX.
- Cortés Máximo, Juan Carlos, *El valle de Tarímbaro. Economía y sociedad en el siglo XIX*, Morelia, México, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo / Instituto de Investigaciones Históricas, 1999.
- Cronología de la estadística en México (1521-2008)*, México, Instituto Nacional de Estadística y Geografía, 2009.
- Daumas, Jean-Claude, *La révolution matérielle. Une histoire de la consommation. France XIXe-XXIe siècle*, París, Francia, Flammarion, 2018.
- Davies, Keith, “Tendencias demográficas urbanas durante el siglo XIX en México”, en Calvo, Thomas (coord.), *Historia y población en México: siglos XVI-XIX*, México, El Colegio de México, 1994.
- Deane, Phyllis y W. A. Cole, *British Economic Growth, 1688-1959: Trends and Structure*, Cambridge, Cambridge University Press, 1962.
- De Certeau, Michel, Giard, Luce y Mayol, Pierre, *La invención de lo cotidiano, 2. Habitar, cocinar*, México, Universidad Iberoamericana / Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente, 1999.
- De la Torre, Juan, *Historia y descripción del Ferrocarril Nacional Mexicano*, Morelia, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo / Secretaría de Difusión Cultural y Extensión Universitaria / Instituto de Investigaciones Históricas, edición facsimilar, 2002.

_____. *Bosquejo histórico y estadístico de la ciudad de Morelia*, México, Imprenta de Ignacio Cumplido, 1883.

Díaz Zermeño, Héctor, *México del triunfo de la república al porfiriato*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2005.

División territorial de los Estados Unidos Mexicanos correspondiente al Censo de 1910, México, Departamento de Talleres Gráficos de la Secretaría de Fomento, Colonización e Industria, 1917.

Durston, John W., *Organización social de los mercados campesinos en el centro de Michoacán*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1992.

Elias, Norbert, *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, México, Fondo de Cultura Económica, 1989.

Escriche, Joaquín, *Diccionario razonado de legislación y jurisprudencia*, París, Francia, Librería de Rosa y Bouret, 1861.

Esponda, Juan M., *Manual práctico del nuevo ganadero mexicano*, México, Secretaría de Fomento, 1888. Perteneciente a los fondos de la Biblioteca Nacional de España.

Estadísticas sociales del porfiriato 1877-1910, Secretaría de Economía, Dirección General de Geografía y Estadística, Talleres Gráficos de la Nación, México, 1956.

Estadísticas históricas de México 2009, Instituto Nacional de Estadística y Geografía, México, 2009.

Ettinger McEnulty, Catherine R, (coord.), *Michoacán: arquitectura y urbanismo, nuevas perspectivas*, Morelia, México, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo 2004.

Farga, Amando y Loredó, José Inés, *Historia de la comida en México*, México, Diana, 1993.

Fischler, Claude, *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, España, Anagrama, 1995.

Flandrin, Jean-Louis, La distinción a través del gusto”, en Aries, Philip y Duby, George, *Historia de la vida privada vol. 3. Del Renacimiento a la Ilustración*, Madrid, España, Taurus, 1989, pp. 267-309.

Flandrin, Jean-Louis y Montanari, Massimo (eds.), *Historia de la alimentación*, Gijón, España, Trea, 2004.

- Florescano, Enrique, *Precios del maíz y crisis agrícolas en México (1708-1810)*, México, El Colegio de México, 1969.
- Gabriel Muro, Víctor, *Ciudades provincianas de México. Historia, modernización y cambio cultural*, Zamora, México, El Colegio de Michoacán, 1998.
- García Acosta, Virginia, *Las panaderías, sus dueños y trabajadores. Ciudad de México, siglo XVIII*, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 1989.
- García Cubas, Antonio, *Cuadro geográfico, estadístico, descriptivo e histórico de los Estados Unidos Mexicanos*, México, Oficina de la Secretaría de Fomento, 1885.
- Garrido Aranda, Antonio, et al., *Cultura alimentaria Andalucía-América*, México, Universidad Nacional Autónoma de México / Programa Universitario de Alimentos, 1996.
- Gibson, Charles, *Los aztecas bajo el dominio español*, México, Siglo XXI, 1967.
- Gilboy, Elizabeth, “El coste de vida y los salarios reales en la Inglaterra del siglo XVIII” en Taylor, Arthur J., *El nivel de vida en Gran Bretaña durante la Revolución Industrial*, España, Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, 1985, pp. 57-76.
- Gómez Galvarriato, Aurora, *The Evolution of Prices and Real Wages in Mexico from the Porfiriato to the Revolution*, México, Centro de Investigación y Docencia Económicas, 1997.
- Gómez Serrano, Jesús, *Remansos de ensueño. Las huertas y la gestión de agua en Aguascalientes, 1575-1960*, Aguascalientes, México, Universidad Autónoma de Aguascalientes, 2018.
- González Portilla, Manuel, Beascochea Gangoiti, José María y Zarraga Sangroins, Karmele (eds.), *Procesos de transición, cambio e innovación en la ciudad contemporánea*, Bilbao, España, Universidad del País Vasco, 2011.
- González Romero, Daniel, *Jalisco desde la Revolución*, Guadalajara, México, Universidad de Guadalajara, 1988.
- González, Luis y Blanco, Carlos, *Michoacán a la mesa*, Morelia, México, El Colegio de Michoacán / Gobierno de Michoacán / Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1996.
- González Turmo, Isabel, “La dimensión social de la alimentación: consideraciones metodológicas”, en *Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional*, 1998. *Museo Nacional de Antropología de España Vol. I*. Huesca, España, La Val de Onsera, 1999, pp. 245-257.

- Hale, Edward Everett y Hale, Susan, *A Family Flight Through Mexico*, Boston, Estados Unidos, D. Lothrop & Company, 1886. Perteneciente a los fondos de la Biblioteca Nacional de España.
- Harris, Marvin, *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes / Alianza Editorial, 1989.
- Hartwell, R. M., “El aumento del nivel de vida en Inglaterra, 1800-1850”, en Taylor, Arthur J., *El nivel de vida en Gran Bretaña durante la Revolución Industrial*, Madrid, España, Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, 1985, pp. 149-178.
- Hemardinquer, Jean-Jacques, *Pour une histoire de l'alimentation*, París, Francia, Armand Colin, 1970.
- Jara, Álvaro, *Trabajo y salario indígena*, siglo XVI, Santiago, Chile, Editorial Universitaria, 1987.
- Juárez Nieto, Carlos, “Sanidad y política en el abasto de agua en Morelia, 1900-1910” en Ávila García, Patricia (ed.), *Agua, cultura y sociedad en México*, Zamora, México, El Colegio de Michoacán / Instituto Mexicano de Tecnología del Agua, 2002.
- Kuntz Ficker, Sandra, *Las exportaciones mexicanas durante la primera globalización (1870-1929)*, México, El Colegio de México, 2010.
- _____ “De la reformas liberales a la Gran Depresión, 1856-1929”, en Kuntz Ficker, Sandra (coord.), *Historia mínima de la economía mexicana, 1519-2010*, México, El Colegio de México, 2015.
- Larraín, José M., “Movimiento de precios en Santiago de Chile, 1740-1808. Una interpretación metodológica”, en Quiroz, Enriqueta (comp.), *Consumo e historia. Una antología*, México, Instituto Mora, 2009, pp.115-187.
- Levi, Giovanni, “Escalas de análisis: el ejemplo del consumo”, en Lepetit, Bernard y otros, *Segundas jornadas braudelianas*, Instituto Mora, México, 1995, pp. 113-127.
- Livi Bacci, Massimo, “La relación entre la nutrición y la mortalidad en el pasado. Un breve análisis”, en Quiroz, Enriqueta, (comp.), *Consumo e historia. Una antología*, México, Instituto Mora, 2009, pp. 280-286.
- Lizama Silva, Gladys, *Zamora en el porfiriato: familias, fortunas y economía*, Zamora, México, El Colegio de Michoacán, 2009.
- López Núñez, Ma. del Carmen, “Espacio y significado de las haciendas en la región de Morelia, 1880-1940”, en Azevedo Salomao, María Eugenia (coord.), *Michoacán: Arquitectura y urbanismo, temas selectos*, Morelia, México, Facultad de Arquitectura

/ División de Estudios de Postgrado / Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1999.

López Núñez, Ma. del Carmen, “Espacio y significado de las Haciendas en la Región de Morelia: 1880-1940”, en Ettinger McEnulty, Catherine R, (coord.), *Michoacán: arquitectura y urbanismo, nuevas perspectivas*, Morelia, México, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2004.

Martínez Delgado, Gerardo, *La experiencia urbana. Aguascalientes y su abasto en el siglo XX*, México, Instituto Mora / Universidad Autónoma de Aguascalientes / Universidad de Guanajuato, 2017.

Marx, Carlos, *Introducción a la crítica de la economía política*, México, Ediciones de Cultura Popular, 1974.

Memoria leída ante la Legislatura de Michoacán en la sesión del día 30 de julio de 1869 por el Secretario del Gobierno del Estado Francisco M. González, Morelia, México, Imprenta de C. Ortiz, 1869.

Memoria presentada ante la legislatura del estado de Michoacán de Ocampo el 31 de mayo de 1882, Morelia, México, Imprenta del Gobierno en Palacio, 1882.

Memoria presentada a la Legislatura de Michoacán por el secretario de Despacho en representación del Poder Ejecutivo del estado, en la sesión del día 31 de mayo de 1883, Morelia, México, Imprenta del Gobierno en Palacio, 1883.

Memoria sobre los diversos ramos de la administración pública leída ante el Congreso del Estado de Michoacán, Morelia, México, Imprenta del gobierno a cargo de José R. Bravo, 1885.

Memoria sobre la administración del Estado de Michoacán de Ocampo durante los dos primeros años del C. Aristeo Mercado, Morelia, México, Imprenta del gobierno a cargo de José R. Bravo, 1892.

Memoria sobre la administración pública del estado de Michoacán de Ocampo. Gobierno de Aristeo Mercado. Cuatrienio de 16 de septiembre de 1900 a 15 de septiembre de 1904, Morelia, México, Talleres de la Escuela Industrial Militar Porfirio Díaz, 1904.

Mendoza Solís, Vandari, *Las patentes de invención mexicanas. Instituciones, actores y artefactos (1821-1911)*, Zamora, México, El Colegio de Michoacán, 2018.

Mijares, Ivonne, *Mestizaje alimenticio. El abasto de la ciudad de México en el siglo XVI México*, Universidad Nacional Autónoma de México / Facultad de Filosofía y Letras, 1993.

- _____. “El abasto urbano: caminos y bastimentos”, en Rubial García, Antonio (coord.), *Historia de la vida cotidiana en México, tomo II, La ciudad barroca*, México, Fondo de Cultura Económica / El Colegio de México, 2005.
- Mintz, Sydney, *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, México, Siglo XXI, 1996.
- Miño Grijalva Manuel (coord.), *Núcleos urbanos mexicanos, siglos XVIII Y XIX, mercado, perfiles sociodemográficos y conflictos de autoridad*, México, El Colegio de México, 2006.
- _____. (coord.) *La población de la ciudad de México en 1790*, México, Instituto Nacional de Estadística y Geografía / El Colegio de México, 2002.
- Moncada González, Gisela. *La libertad comercial: el sistema de abasto de alimentos en la ciudad de México, 1810-1835*, México, Instituto Mora, 2013.
- Montanari, Massimo, *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, Crítica, 1993.
- Morales, María Dolores, “La expansión de la Ciudad de México: el caso de los fraccionamientos”, en Moreno Toscano, Alejandra (coord.), *Ciudad de México. Ensayo de construcción de una historia*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1978, pp.189-200.
- Napoleoni, Claudio (dir.), *Diccionario de economía política*, tomo I, Madrid, España, Editorial Alfredo Ortells, 1993.
- Nomelí Mijangos, Eduardo, “Administración periférica y control político regional. El sistema de prefecturas en Michoacán”, en *Estudios Michoacanos IX*, Zamora, México, El Colegio de Michoacán, 2001, pp. 105-135.
- Novo, Salvador, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de Mexico*, Mexico, Porrúa, 1993.
- O’Farril, R. y Comp., *Reseña histórica estadística y comercial de México y sus estados. Directorio General de la República*, México, Imprenta Reina Regente, 1895.
- Olvera, Jaime, “Abastecimiento y mercado urbano en la época colonial”, en *Abasto, religión y empresarios*, México, El Colegio de Jalisco, 2000.
- Padilla, Manuel, Morelia, en *Boletín de la Sociedad Michoacana de Geografía y Estadística*, Morelia, Taller de la Escuela Industrial Militar, tomo VII, núm. XII, 1911, pp. 361-375.

- Páez Constenla, Roberto, Alimentos, vida cotidiana y modernidad en sociedades provinciales del siglo XIX: el afrancesamiento gastronómico en La Serena y Concepción, Chile, *Anuario del IEHS*, núm. 13, 1998, pp. 357-367.
- Pelto, Gretel H. y Pelto, Perti J., “Dieta y deslocalización: cambios dietéticos desde 1750”, en Rotberg Robert I. y Rabb, Theodore K. (comp.), *El hambre en la historia*, Madrid, 1990.
- Pérez Acevedo, Martín, *Empresarios y Empresas en Morelia, 1860-1910*, México, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1994.
- Peñafiel, Antonio, *Anuario estadístico de la República Mexicana 1893, Número 1*, México, Oficina Tipográfica de la Secretaría de Fomento, 1894.
- Prantl, Adolfo y José L. Grosso, *La ciudad de México, novísima guía universal de la capital de la república*, México, Juan Buxó y Compañía y Librería Madrileña, 1901.
- Porter, Susie S., *Mujeres y trabajo en la Ciudad de México. Condiciones materiales y discursos públicos (1879-1931)*, Zamora, México, El Colegio de Michoacán, 2008.
- Quiroz, Enriqueta, *El consumo como problema histórico. Propuestas y debates entre Europa e Hispanoamérica*, México, Instituto Mora, 2006.
- _____ “Vivir de un salario: el costo del consumo doméstico”, en Salmerón, Alicia y Aguayo, Fernando (coord.), *“Instantáneas” de la Ciudad de México. Un álbum de 1883-1884*, tomo I, México, Instituto Mora / Universidad Autónoma Metropolitana, 2013, pp. 119-136.
- _____ *Consumo e historia. Una antología*, México, Instituto Mora, 2009.
- _____ *Entre el lujo y la subsistencia. Mercado, abastecimiento y precios de la carne en la Ciudad de México, 1750-1812*, México, El Colegio de México / Instituto Mora, 2005.
- _____ (coord.) *Integración y desintegración del espacio económico mexicano. Mercado interno y abastecimiento de carnes desde la colonia hasta el siglo XX*, México, Instituto Mora, Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, 2017.
- _____ “Mercado urbano y demanda alimentaria, 1790-1800”, en Miño, Manuel (coord.), *La población de la Ciudad de México en 1790. Estructura social, alimentación y vivienda*, México, Universidad Autónoma Metropolitana / El Colegio de México / Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, 2004, pp. 193-226.
- Ramírez Romero, Esperanza, *Morelia en el espacio y en el tiempo. Defensa del patrimonio histórico y arquitectónico de la ciudad*, Morelia, Gobierno del Estado de Michoacán, 1985.

- Remedi, Fernando Javier, *Dime qué comes y cómo lo comes y te diré quién eres. Una historia social del consumo alimenario en la modernización argentina. Córdoba, 1870-1930*, Córdoba, Argentina, Centro de Estudios Históricos "Prof. Carlos S. A. Segreti", 2006.
- Ricossa, Sergio, *Diccionario de economía*, México, Siglo XXI, 1990.
- Ringrose, David, *Madrid y la economía española 1560-1850, ciudad, corte, país en el antiguo régimen*, Madrid, Alianza Editorial, 1985.
- Rivera Cambas, Manuel, *México pintoresco, artístico y monumental*, México, Valle de México, edición facsimilar, 1985.
- Robinson Wright, Marie, *Picturesque Mexico*, Philadelphia, EUA, J. P. Lippincott Company, 1897.
- Roche, Daniel, *Histoire des choses banales. Naissance de consommation dans les sociétés traditionnelles (XVIIe-XIXe siècle)*, París, Fayard, 1997.
- Rojas Herrera, Juan José, *La formación del movimiento cooperativo en México*, México, Juan Pablos Editor, 2014.
- Sánchez Díaz, Gerardo, "Las ciudades michoacanas: Continuidad y cambios entre dos siglos (1880-1920)", en Gabriel Muro, Víctor (coord.), *Ciudades provincianas de México. Historia, modernización y cambio cultural*, Zamora, México, El Colegio de Michoacán, 1998.
- Silva Mandujano, Gabriel, "El desarrollo urbano y arquitectónico (1821-1910)", en Florescano, Enrique (coord.), *Historia general de Michoacán*, volumen III, México, Gobierno del Estado de Michoacán, 1989.
- Silva Riquer, Jorge, "El abasto al mercado urbano de la Ciudad de México, 1830-1860", en Hernández, Franyuti (comp.), *La Ciudad de México en la primera mitad del siglo XIX*, tomo I, México, Instituto Mora, 1994.
- _____, *Mercado regional y mercado urbano en Michoacán y Valladolid. 1778-1809*, México, El Colegio de México, 2008.
- _____, *La estructura y dinámica del comercio menudo en la ciudad de Valladolid, Michoacán a finales del siglo XVIII*, Morelia, México, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo / Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2007.
- Tandeter, Enrique, "Los trabajadores mineros y el mercado" en Menegus, Margarita (coord.), *Dos décadas de investigación en historia económica comparada en América Latina*, México, El Colegio de México / Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social / Instituto Mora / Universidad Nacional Autónoma de México, 1999, pp. 363-380.

- Tavera Alfaro, Xavier, *Morelia. La vida cotidiana durante el porfiriato. Alegrías y sinsabores*, Morelia, Morevallado Editores, 2002.
- Taylor, Arthur J., *El nivel de vida en Gran Bretaña durante la Revolución Industrial*, Madrid, España, Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, 1985.
- Torres, Mariano de Jesús, *Calendario de Mariano de Jesús Torres*, Morelia, México, Imprenta particular del autor, 1909.
- _____*Diccionario histórico, biográfico geográfico, estadístico, zoológico, botánico y mineralógico de Michoacán*, Morelia, México, Tipografía del autor, 1915.
- _____*Costumbres y fiestas morelianas del pasado inmediato*, Morelia, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo / El Colegio de Michoacán, 1991.
- Torres de Rubio, Vicenta, *Manual de cocina michoacana*, Edición facsimilar, México, Fundación Herdez / Gobierno del Estado de Michoacán / Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2003.
- Trentman, Frank, *The Oxford Handbook of The History of Consumption*, Oxford, Oxford University Press, 2012.
- Uribe Salas, José Alfredo, *Morelia: los pasos a la modernidad*, Morelia, México, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1993.
- _____*“Morelia”*, en Sánchez Díaz, Gerardo (coord.), *Pueblos villas y ciudades de Michoacán en el porfiriato*, Morelia, México, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo / Instituto de Investigaciones Históricas, 1991, pp.11-112.
- _____*Empresas ferrocarrileras, comunicación interoaceánica y ramales ferroviarios en Michoacán*, Morelia, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2008.
- _____*La industria textil en Michoacán, 1840-1910*, Morelia, México, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1983.
- Van Young, Eric, *La ciudad y el campo en el México del siglo XVIII. La economía rural de la región de Guadalajara, 1675-1820*, México, Fondo de Cultura Económica, 1989.
- Vargas Uribe, Guillermo, *Urbanización y configuración territorial en la región de Valladolid-Morelia 1541-1991*, Morelia, México Morevallado, 2008.
- Villalobos Guzmán, José Eugenio, *Cánones, ordenanzas, bandos, leyes, reglamentos, decretos y avisos del consumo de la carne en Valladolid-Morelia*, Morelia, México, Ayuntamiento de Morelia, 2007.
- Weber, Max, *La Ciudad*, Madrid, España, La Piqueta, 1987.

Hemerografía

The Century Magazine, vol. XXIII, número 2, enero de 1882.

El Comercio de Morelia, varios números.

Revista Mercantil, semanario de anuncios y variedades, varios números.

Gaceta Oficial del Gobierno del estado de Michoacán, varios números.

Semana mercantil, organo oficial de las Confederaciones Industrial y Mercantil de la república y de la Cámara de Comercio de México, varios números.

La Lira Michoacana, varios números.

Arnaut, Javier L., Mexican Real Wages Before the Revolution: A Reappraisal, *Iberoamericana-Nordic Journal of Latin American and Caribbean Studies*, vol. 47, núm. 1, 2018, pp. 45-62.

Back-Geller Corona, Sarah, Los recetarios ‘afrancesados’ del siglo XIX en México. La construcción de la nación mexicana y de un modelo culinario nacional. *Anthropology of Food*, diciembre de 2009, s/p.

Barceló Quintal, Raquel, Los cocineros y pasteleros franceses en la ciudad de México: la modernidad en la mesa durante el porfiriato, *Cuadernos de Nutrición* 35, núm. 2, 2012, pp. 47-56.

Boyer, Richard E., Las ciudades mexicanas: perspectivas de estudio en el siglo XIX, en *Historia Mexicana*, vol. XXIII, núm. 2, octubre-diciembre de 1972, pp. 142-159.

Chávez Carvajal, Ma. Guadalupe y Martín Pérez Acevedo, Legislar y comunicar. Los inicios de la telefonía en Michoacán, *Tzintzun, Revista de Estudios Históricos*, núm. 27, enero-junio de 1998, pp. 45-65.

Coatsworth, John H., Anotaciones sobre la producción de alimento durante el porfiriato, *Historia Mexicana*, vol. XXVI, núm. 2, 1976, pp. 167-187.

Cross, Harry, Dieta y nutrición en el medio rural de Zacatecas y San Luis Potosí (siglos XVIII y XIX), *Historia Mexicana*, vol. XXXI, núm. 1, 1981, pp. 101-116.

Díaz Rodríguez, José María, La Revolución Industrial británica. Notas para su estudio historiográfico, en *Stvdia Zamorensia*, segunda etapa, vol. VII, 2004, pp. 327-374.

Flandrin, Jean-Louis, Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas, *Manuscrits*, núm. 6, diciembre 1987, pp. 8-30.

- Florescano, Enrique, El abasto y la legislación de granos en el siglo XVI, *Historia Mexicana*, vol. 14, núm. 56, abril-junio de 1965, pp. 568-655.
- Gómez-Galvarriato, Aurora y Musacchio, Aldo, Un nuevo índice de precios para México, 1886-1929, en *El Trimestre Económico*, vol. 67, núm. 265(1), enero-mayo de 2000, pp. 47-91.
- González Cruz, Edith, Modos de vida entre las élites porfirianas de La Paz, México, *Culturales*, vol. 1, núm. 1, enero-julio de 2017, pp. 7-44.
- Gutiérrez, Leandro, Condiciones de vida material de los sectores populares de Buenos Aires, 1880-1914, en *Siglo XIX, revista de historia*, año 3, número 6, julio-diciembre de 1988, pp. 41-75.
- Kemper, Robert y Anya P. Royce, La urbanización mexicana desde 1821. Un enfoque macrohistórico, *Relaciones*, vol. II, núm. 7, 1981, pp. 5-39.
- Lopes, Maria-Aparecida, «Que se cumplan los sagrados principios de la Revolución»: cambio y continuidad en las políticas de abasto de carne en la Ciudad de México, *Historia Mexicana*, vol. LX, núm. 240, abril-junio de 2011, pp. 2111-2155.
- Medina Albadalejo, Francisco José y Pujol Andreu, Josep, Las cooperativas de consumo en España, 1865-1939: Un mecanismo alternativo de acceso a los alimentos, *Working Papers, Universitat Autònoma de Barcelona. Unitat d'Història Econòmica*, núm. 4, 2013. http://www.h-economica.uab.es/papers/wps/2013/2013_04.pdf.
- Moreno García, Heriberto, Azúcar y harina en Michoacán durante el porfiriato: producción, comercio y financiamiento, *Tzintzun, Revista de Estudios Históricos*, núm. 23, enero junio de 1996, pp. 41-60.
- Pascual Domènech, Pere, La cuestión de las tarifas ferroviarias y el abastecimiento del mercado catalán de cereales y harina (1865-1900), *Revista de Historia Industrial*, año XXIV, núm. 58, p. 222.
- Pérez Acevedo, Martín, La organización empresarial en Morelia: La Cámara de Comercio, 1896-1914, *Tzintzun, Revista de Estudios Históricos*, núm. 17, enero-junio de 1993, pp. 45-72.
- _____, Aspectos demográficos y económicos de los extranjeros en Michoacán 1869-1910, *Tzintzun, Revista de Estudios Históricos*, núm. 22, julio-diciembre de 1995, pp. 29-67.
- _____, Sistema de alumbrado y compañías eléctricas en Morelia durante el porfiriato, *Tzintzun, Revista de Estudios Históricos*, núm. 13, enero-junio de 1991, pp. 97-114.

Pérez Samper, María de los Ángeles, Historia de la historia de la alimentación, en *Chronica Nova*, núm. 35, 2009, pp. 105-162.

Pujol-Andreu, Josep y Cussó, Xavier, La transición nutricional el Europa occidental, 1865-2000: Una nueva aproximación, *Historia Social*, núm. 80, pp. 133-155.

Pujol, Josep, Nicolau, Roser y Hernández Adell, Ismael, El consumo de leche fresca en Cataluña entre mediados del siglo XIX y 1935: la difusión de un nuevo alimento, *Historia agraria: Revista de agricultura e historia rural*, núm. 42, 2007, pp. 303-325.

Quiroz, Enriqueta, “Comer en Nueva España. Privilegios y pesares de la sociedad en el siglo XVIII”, en *Historia y Memoria*, núm. 8, 2014, pp. 19-58.

Reher, David S., ¿Malthus de nuevo? Población y economía en México durante el siglo XVIII, *Historia Mexicana*, vol. XLI, núm. 4, 1992, pp. 615-664.

Remedi, Fernando Javier, Modernidad alimentaria y afrancesamiento. Ciudad de Córdoba (Argentina) en el tránsito del siglo XIX al XX, *Historia Crítica*, núm. 65, 2017, pp.71-92.

Roser, Nicolau y Pujol, Josep, Urbanización y consumo: la ingesta de proteínas animales en Barcelona durante los siglos XIX y XX, *Working Papers (Universitat Autònoma de Barcelona. Unitat d'Història Econòmica)*, núm 4, 2004. http://www.h-economica.uab.es/papers/wps/2004/2004_04.pdf.

Sánchez Díaz, Gerardo, Mulas, hatajos y arrieros en el Michoacán del siglo XIX, *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*, Michoacán, El Colegio de Michoacán, vol. V, núm. 17, Invierno de 1984.

Uribe Salas, José Alfredo y María Teresa Cortés Zavala, “Territorio, economía y cultura alimenticia en Guerrero y Michoacán, siglo XIX”, en *Ciencia Nicolaita*, núm. 62, agosto de 2014.

Tesis

Espinoza Ortiz, Fabricio, *Las colonias de la ciudad de Morelia (1903-1960) su surgimiento, desarrollo e incidencia en el crecimiento urbano*, Tesis de Maestría en Arquitectura, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2006.

Gaxiola Valdovinos, Sandra Luz, *La cultura alimentaria en Sinaloa. De la segunda mitad del siglo XIX a principios del siglo XX*, Tesis de Maestría, Universidad Autónoma de Sinaloa, 2014.

Magno Badillo, Yesica, *Una pizza de sabor francés: La Lira michoacana y su curiosa colección de recetas 1894-1899*, Tesis de Licenciatura en Historia, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2016.

- Moreno Cortés, Yeudiel, *Orden y salud pública en Morelia: Mercados, fondas, mesones y hoteles en el porfiriato*, Tesis de Maestría en Historia, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2017.
- Olvera Camacho, Cindy Vanesa, *El mesón de Eulate de Valladolid 1752 - mesón de La Soledad de Morelia 1959*, Tesis de Licenciatura en Historia, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1994.
- Remedi, Fernando Javier, *El consumo alimentario en la provincia de Córdoba, 1870-1930*, Tesis doctoral en Historia, Universidad Católica de Córdoba, 2004.
- Tapia Chávez Aideé, *Morelia 1880-1950, permanencias y transformaciones de su espacio construido hacia una valoración del urbanismo y la arquitectura del pasado reciente*, Tesis de Maestría en Arquitectura, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2001.
- Torres Madrigal, Isidro, *Familias y extranjeros en la Tierra Caliente del Balsas. El caso de los comerciantes vascos y barcelonettes 1863-1915*. Tesis de Maestría en Historia, Morelia, México, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2011.

Anexo



Productos utilizados en la alimentación en el mercado moreliano durante el porfiriato

Abarrotes y condimentos	Animales y derivados	Cereales y semillas	Frutas, legumbres, tubérculos, hierbas, etcétera				Licores y bebidas
Aceite de ajonjolí	Agujón	Amaranto	Acederas	Ciruelas amarillas	Lima dulce	Pisecua	Aguardiente catalán 35°
Aceite de linaza	Anguilas	Arroz superior de Apatzingán	Acelgas	Ciruelas rojas	Lima grande	Pitahaya	Aguardiente catalán de menos clase
Aceite de olivo mexicano	Angulas	Arroz extra	Aguacate	Ciruelas verdes	Limón agrio	Pitayita de agua	Aguardiente cognac
Aceite español	Atún	Arroz extra de primera	Aguacate grande	Coco	Limón dulce	Pitafaya	Aguardiente de caña de 85°
Aceite francés	Bacalao de Escocia	Arroz extra de segunda	Ahuilote	Col de Bruselas	Limón real	Plátano Costarrica	Aguardiente tequila
Aceituna sevillana	Badanas	Arroz extra granillo	Ajo	Col de China	Lima agria	Plátano chico	Ajenjo suizo
Ajonjolí	Becerrillos	Arvejón	Albaricoque	Coliflor	Mamey amarillo	Plátano grande	Cerveza inglesa
Almendra eperanza	Besugo	Cebada	Alcachofa	Colinabo	Mamey común	Plátano quineo	Cerveza de Guadalajara
Alpiste	Bonito	Chía	Alcaparra	Dátiles	Mango común	Plátano manzano	Cerveza local
Anís	Boquerón	Frijol almendro	Anona	Durazno amarillo	Mango de Manila	Platano morado	Cerveza de San Luis
Azúcar blanca de primera	Borregos	Frijol amarillo	Apio	Durazno blanco	Manzana camueza	Quelite	Cerveza de Toluca
Azúcar blanca de segunda	Butifarras	Frijol acoyote	Arrayán de árbol	Durazno melocotón	Manzana dulce	Quelite cenizo	Champaña
Azúcar de tercera	Calamar	Frijol balita	Arrayán de arbusto	Durazno prisco	Manzana chafa	Rábano	Charape
Azúcar trigueña de segunda	Camarones	Frijol blanco	Berengenas	Ejotes	Manzana panochera	Repollo	Cognac supremo Martel y Gautier
Azúcar polvo	Carne seca	Frijol color	Berro	Espárrago	Melón blanco	Romeros	Colonche
Cacao Maracaibo	Carne de res de primera	Frijol garrapato	Betabel	Epazote	Melón de China	Salsifi	Licores franceses
Cacao Caracas	Carne de res de segunda	Frijol judío	Bonete	Flor de calabaza	Melón zapote	Sandía	Holanda de 20°
Cacao Carúpano	Carne de carnero	Frijol muco	Breba	Flor de mastuerzo	Membrillo agrio	Tamarindo	Huachique
Cacao Guayaquil	Carne de cerdo	Frijol moro	Cabeza de negro	Frambuesa	Membrillo dulce	Tejocote	Mezcal de 20°
Cacao Tabasco	Chorizo	Frijol negro	Cacahuate	Fresa	Mezquite	Tomate	Mezcal refino
Cacao trinidad	Conejo	Frijol pardo	Calabacita	Garambulla	Mora negra	Toronja amarga	Pulque
Café superior de Uruapan	Congrio	Frijol rosa de primera	Calabaza de Castillas	Granada cordelina	Nanches	Toronja dulce	Refino de 80°
Café en grano	Guajolote	Frijol rosa de segunda	Calabaza india	Granada común	Naranja agria	Tuna amarilla	Tequila

Café molido	Huevo	Frijol parraleño	Camote blanco	Granada de agua	Naranja dulce	Tuna colorada	Vermouth francés
Canela	Jamón	Frijol prieto	Camote colorado	Granada china	Naranja de China	Tuna chaveña	Vermouth Torino
Canela fina	Leche de cabra	Frijol siguín	Camote morado	Granjeno	Naranja lima	Tuna joconoxtle	Vino de membrillo
Ciruela pasa	Leche de vaca	Frijol ínfima	Camote silvestre	Guamaras	Nísperos	Tuna manza	Vino de uva local
Clavo especial	Liebre	Garbanzo gordo	Capires	Guamuchil	Nopales	Tuna silvestre	Vinos de Parras
Comino	Lisas	Garbanzo entregordo	Capulín	Guayaba agria	Papa	Tuna taponá	Vinos españoles
Conservas	Longaniza	Garbanza de primera	Cebolla	Guayaba blanca	Papaya	Tuna morada	Vino Burdeos
Granillo	Manteca	Garbanza de segunda	Cereza	Guayaba colorada	Papalo quelite	Tuna fafayuca	Vino jeréz
Harina flor	Mantequilla	Higuerilla	Chabacano	Guayaba de China	Pepino	Tuna blanca	Vino tinto catalán
Lúpulo	Maquereaux	Janamargo	Chayotes	Guayaba peruana	Perejil	Uva negra	Vino tinto Cavinena
Mostaza	Mero	Lenteja	Chícharos	Haba	bergamotas	Uva blanca	Vino tinto Reoja
Orégano	Merlusa	Linaza	Chilacayote	Higo	Peras de cristal	Uva silvestre	Vino Soterna
Pasa moscatel	Miel de abeja	Maíz	Chile seco ancho	Hinojo	Peras lecheras	Valeriana	
Pasta para sopa	Ostión	Maíz de color	Chile seco negro	Hierbabuena	Peras negras	Verdolaga	
Piloncillo blanco de grano	Pato	Salvado	Chile seco sure	Hongo	Peras de San Juan	Yuca	
Piloncillo colorado	Pescado blanco de Pátzcuaro	Trigo superior	Chile seco pasilla	Jícama	Perón común	Zanahoria	
Piloncillo inferior clase	Pollo	Trigo inferior	Chile verde	Jitomate	Pimpinela	Zapote blanco	
Pimienta negra	Queso seco de Tierra Caliente		Chirimoya	Lechuga oreja	Pingüicas	Zapote borracho	
Sagú	Queso seco de Tierra Fría		Cidra agria	Lechuga morita	Pinsanes	Zapote prieto	
Sal de Araró	Salchichón		Cidra dulce	Lechuga escarola	Piña	Zapote silvestre	
Sal de Colima	Salmón francés, español y americano		Cilantro	Lima chichona	Piñones	Zarzamora	
Sal de la Costa	Rana						
Tabaco de las villas	Sardina española y francesa						
Té perla	Sebo						
Té negro	Trucha						
Vainilla	Verdeles						

Fuente: Elaboración propia a partir de fuentes consignadas en el texto.



Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo

Facultad de Historia

Maestría Institucional en Historia



Morelia, Michoacán, a **21 de agosto** del año **2020**

Declaración de Autoría de la Tesis:

Dr. Jorge Silva Riquer
Jefe de la División de Estudios de Posgrado
Facultad de Historia
UMSNH
PRESENTE:

Quien suscribe: **Adriana Ayala Martínez DECLARA**, bajo protesta decir verdad, que el borrador de tesis, titulada: **Del mercado a la mesa. Consumo de alimentos en Morelia durante el porfiriato**, presentada para mi examen de grado frente al sínodo, es producto de **MI AUTORÍA**, como resultado del trabajo personal realizado durante mi estancia en la Maestría Institucional en Historia; por lo tanto, que los argumentos, ideas y reflexiones que se han vertido en ella me pertenecen, **NO SE HA COPIADO** y cuando se atribuyen a otros autores se han dado los créditos necesarios.

Manifiesto que la evidencia de carácter empírico, como son citas de documento manuscritos, orales, ilustraciones, fotografías, tablas, curvas, mapas, entrevistas, sitios electrónicos de la WEB, programas radiales, televisivos, grabaciones fonográficas, prácticas culturales que aparecen en la tesis **PERTENECEN** a los archivos públicos, privados, personales o comunitarios que se han consultado, con su debida autorización y se reproducen fielmente con su permiso; citándose a lo largo del texto el tipo de documento, institución, persona o colectivo al que pertenece y de manera correcta su identificación de catálogo para que pueda ser consultada por terceros.

He indicado de manera correcta la procedencia de la información que he tomado de fuentes documentales, hemerográficas, bibliográficas, tesis publicadas y sin publicar, memorias orales y escritas, en versiones electrónicas, impresas, de imágenes en movimiento, fonográficas y de memoria oral, de forma clara y exacta, indicando su origen, su autor individual (cuando este se conoce), autor colectivo o depositario de los derechos (cuando no tiene autoría conocida), tanto en el cuerpo de la tesis, como en las figuras, ilustraciones, cuadros, tablas, curvas, esquemas que aparecen en el trabajo, manifestando los derechos de autor correspondientes.

Es de mi conocimiento que **NO OTORGAR LOS DEBIDOS CRÉDITOS** incurre en una falta ética y legal sobre los derechos de autor, por lo que, de hacer **PLAGIO**, acepto someterme al **Artículo 79, Inciso E)**, del **Reglamento General de Estudios de Posgrado** de la UMSNH que ordena la **BAJA** inmediata y las sanciones que la legislación universitaria vigente o futura formule sobre el asunto.

Morelia, Michoacán, a **21** del mes de **agosto** del año **2020**

ATENTAMENTE

Adriana Ayala Martínez
Nombre y firma de la tesista