



**UNIVERSIDAD MICHOACANA DE SAN NICOLÁS DE HIDALGO**  
**DIVISIÓN DE ESTUDIOS DE POSGRADO DE LA FACULTAD DE HISTORIA.**  
**MAESTRÍA EN HISTORIA CON OPCIÓN EN HISTORIA REGIONAL,**  
**CONTINENTAL**

**ORDEN Y SALUD PÚBLICA EN MORELIA: MERCADOS, FONDAS, MESONES**  
**Y HOTELES EN EL PORFIRIATO**

**TESIS PARA OBTENER EL GRADO DE MAESTRA EN HISTORIA**

**PRESENTA**

**LIC. YEUDIÉL MORENO CORTÉS**

**DIRECTORA DE TESIS**

**DRA. MARÍA TERESA CORTÉS ZAVALA**

**MORELIA, MICHOACÁN, DICIEMBRE, 2017**

**ORDEN Y SALUD PÚBLICA EN MORELIA: MERCADOS, FONDAS, MESONES  
Y HOTELES EN EL PORFIRIATO**

<b>Introducción</b>	8
<b>CAPÍTULO I. MODERNIZACIÓN Y ORDENAMIENTO URBANO DE LA CIUDAD DE MORELIA EN EL PORFIRIATO</b>	26
1.1. La ciudad de Morelia y el ordenamiento urbano en el Porfiriato	26
1.1.1. La división distrital en Michoacán durante el Porfiriato	27
1.1.2. Población y crecimiento urbano	30
1.1.3. Crecimiento urbano	39
1.2. El abasto del agua y desagüe en Morelia: alcantarillas, fuentes, hidrantes, cloacas, caños, banquetas y empedrados.	42
1.2.1. El ferrocarril y el tranvía	45
1.2.2. El telégrafo y el teléfono	49
1.2.3. La electricidad	50
1.3. Desarrollo industrial y comercial	54
1.3.1. La Cámara de Comercio	59
1.4. Sociabilidad pública	60
<b>CAPÍTULO II. LA HIGIENE Y SALUBRIDAD EN LA CIUDAD DE MORELIA: MERCADOS, FONDAS, MESONES Y HOTELES</b>	68
2.1. Morelia, la ciudad limpia y ordenada	68

2.1.1. Las instituciones sanitarias que regulan la salud e higiene en Morelia	72
2.1.1.1. La Junta de Sanidad	72
2.1.1.2. El Consejo Superior de Salubridad	74
2.1.1.3. El Código Sanitario del Estado de Michoacán	75
2.2. Marco jurídico y regulación de la higiene y la salud para la alimentación y el cuidado de los viajeros en Morelia	76
2.2.1. Reglamentos	76
2.2.2. Bandos para el arreglo de la Policía en la municipalidad de Morelia	79
2.3. Mercados, fondas, mesones y hoteles en una ciudad que quiere ser moderna.	85
2.3.1. Mercados	86
2.3.2. Fondas y otros espacios para la alimentación pública en Morelia	92
2.3.3. Espacios que ofrecían un servicio de reposo a los viajeros en la ciudad de Morelia	104
2.3.3.1. Hoteles y mesones	105
<b>CAPÍTULO III. LOS ESPACIOS PARA LA ALIMENTACIÓN Y EL ALOJAMIENTO PÚBLICO EN LA CIUDAD DE MORELIA EN EL PORFIRIATO</b>	117
3.1. Los mercados en la ciudad de Morelia y su ordenamiento	121
3.1.1. La regulación y alimentos preparados que se expendían en los mercados	124
3.1.2. Los mercados y los conflictos internos	126

3.1.3. Proyectos en el Mercado de San Agustín	130
3.1.4. Crianza, distribución y consumo comercial de la carne	136
3.2. La regulación en las fondas y otros espacios para la alimentación pública	150
3.3. La higiene y sanidad en los hoteles, mesones y establecimientos para el alojamiento de huéspedes y visitantes de la ciudad	154
4. Conclusiones	159
5. Fuentes	165
6. Índice de cuadros y planos	176
7. Anexos	177

# **ORDEN Y SALUD PÚBLICA EN MORELIA: MERCADOS, FONDAS, MESONES Y HOTELES EN EL PORFIRIATO**

**ESTUDIANTE: LIC. YEUDIEL MORENO CORTÉS**

**ASESORA: DRA. MARÍA TERESA CORTÉS ZAVALA**

El porfiriato en general se caracterizó por ser una etapa de concentración de obras públicas, de fundación de instituciones y donde se elaboraron una serie de reglamentos, pero no todas las zonas de las ciudades ni todos los grupos sociales se beneficiaron del esfuerzo gubernamental y de los impulsos que desde el poder se hicieron en pro de la modernización. No obstante, con el correr de los años se buscaron mecanismos para combatir aquello que amenazaba la salud pública e impedía proteger el bienestar de los trabajadores para alcanzar las cualidades que caracterizaban al buen ciudadano: saludable y limpio en su persona y espacio; trabajador en beneficio del progreso de su país y educado o civilizado.

Estamos hablando de un periodo amplio con características particulares. A pesar de ello, en la propuesta de investigación nuestra atención se centra en la concepción del orden institucional que se instauró en la ciudad a través de la normativa desarrollada para mejorar las condiciones de salud pública durante el porfiriato en aquellos espacios de sociabilidad que dieron paso a la estructuración de las relaciones comerciales y los intercambios de alimentos, sus condiciones higiénicas y la alimentación en público. Nos referimos a espacios como los mercados, las fondas, mesones y hoteles en la ciudad de Morelia.

Palabras clave: Salud pública, Orden, Mercados, Fondas, Mesones, Hoteles.

# **ORDER AND PUBLIC HEALTH IN MORELIA: MARKETS, RESTAURANTS, INNS AND HOTELS IN THE PORFIRIATO**

**STUDENT: YEUDIÉL MORENO CORTÉS**

**ADVISERY: MARÍA TERESA CORTÉS ZAVALA**

In general, the porfiriato was characterized for being a stage of concentration of public works, foundation of institutions and where a series of regulations were elaborated, but not neither all the zones of the cities nor all the social groups benefited from the governmental effort and of the impulses that from the power were done in favor of the modernization. Nevertheless, as time goes by mechanisms were looked to attack that one that was threatening the public health and was preventing from protecting the well-being of the workers to reach the qualities that were characterizing the good citizen: healthy and clean in his person and space; worker in benefit of the progress of his country and polite or civilized.

We are speaking about a long period with particular characteristics. In the research proposal we focus on the conception of the institutional order that was restored in the city through the regulation developed to improve the conditions of public health during the porfiriato in spaces of sociableness that gave step to the structure of the commercial relations and the exchanges of food, his hygienic conditions and the supply publicly. We refer to spaces like the markets, restaurants, inns and hotels in the porfiriato

Keywords: public health, order, markets, taverns, Inns, hotels.

## **AGRADECIMIENTOS**

Agradezco al programa de Maestría en Historia con opciones en Historia Regional, Continental e Historiografía perteneciente a la Facultad de Historia de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo por haberme seleccionado para formar parte de la generación 2015-2017, lo que me permitió ampliar mis conocimientos, forjar mi carácter y proyectarme para la realización de nuevos proyectos de investigación. De igual manera agradezco a CONACyT, por otorgarme la beca que facilitó enormemente la realización de este trabajo de tesis y me dio la posibilidad de hacer una estancia en el extranjero.

A mi asesora la Dra. María Teresa Cortes Zavala y a cada uno de los profesores que han estado conmigo desde mi etapa de formación como historiadora y que hoy forman el cuerpo académico del programa de maestría, muchas gracias por compartir sus vastos conocimientos, por sus consejos, recomendaciones y críticas constructivas para hacer de éste un mejor trabajo.

Agradezco al personal de cada uno de los acervos documentales y bibliotecas de la ciudad de Morelia que visité por la atención que me brindaron durante el tiempo que estuve consultando.

Por último, quisiera agradecer a cada uno de los miembros de mi familia por amarme, motivarme y no dejarme caer en los momentos con mayor dificultad. Por ser mi motor y más grande apoyo en cada uno de las metas que me he propuesto, esto te incluye a ti Armando, que ya eres parte importante de mi vida. A mis amigos incondicionales que siempre tuvieron palabras de aliento para mí, lo mismo que a mis compañeros de maestría por sus sabios consejos y por acompañarme en esta travesía, mil gracias.

## INTRODUCCIÓN

Hacia finales del siglo XIX y principios del XX, Morelia inició un proceso de modernización y progreso, que se vio reflejado en la transformación de los espacios mejorando la imagen de la ciudad con la reconstrucción de edificios, calles y plazas; la búsqueda de nuevas formas de satisfacer las necesidades de la población con actividades de ocio, relajación y prácticas de consumo que permitieran la construcción de una imagen cosmopolita que garantizará la seguridad y el bienestar de sus habitantes, comerciantes y visitantes extranjeros. Es decir, hubo un desarrollo en todos los ámbitos de la vida local y nacional que modificaron la economía, la industria, el campo y a su vez todos los sectores de las clases sociales, incluidos los aspectos relacionados con el establecimiento de nuevos esquemas de alimentación. Dicho de otro modo, la modernidad y el progreso se hicieron visibles en la búsqueda de una identidad que colocara a la ciudad y sus ciudadanos como vanguardia de las principales urbes del mundo.

Sin embargo, no podemos ignorar las condiciones en las que se encontraba previamente. Hablamos de manera general de un país estropeado, con un desarrollo estancado, debido a los periodos continuos de lucha armada que requería de una reconstrucción nacional y reconciliación social. Durante el gobierno del General Porfirio Díaz, las actividades sociales se vieron influenciadas por las nuevas corrientes de pensamiento, las innovaciones técnicas, las transformaciones del entorno urbano, la creación de nuevos espacios recreativos, la proliferación de eventos artísticos y de esparcimiento. Empero, la vida cotidiana de la población urbana manifestaba las contradicciones económicas y políticas de un país que se modernizaba sin haber resuelto los agudos problemas de una población empobrecida y analfabeta, cuyo acceso al usufructo de la riqueza, al bienestar social y cultural estaban clausurados.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. "Morelia: durante el porfiriato, 1880-1910", en Gerardo, Sánchez Díaz (coord.) *Pueblos, villas y ciudades de Michoacán en el Porfiriato*, Morelia , Instituto de Investigaciones Históricas, UMSNH ,Comisión Institucional para la Conmemoración del Bicentenario de la Independencia y el Centenario de la Revolución mexicana, 2010, pp. 195-196.

Estamos hablando de un periodo amplio con características particulares. A pesar de ello, en la propuesta de investigación nuestra atención se centra en la concepción del orden institucional que se instauró en la ciudad a través de la normativa desarrollada para mejorar las condiciones de salud pública durante el porfiriato<sup>2</sup> en aquellos espacios de sociabilidad que dieron paso a la estructuración de las relaciones comerciales y los intercambios de alimentos, sus condiciones higiénicas y la alimentación en público. Nos referimos a espacios como los mercados, las fondas, mesones y hoteles en la ciudad de Morelia.

Otro punto de interés en la tesis deriva en el análisis de cómo se define la salud pública. En palabras del médico epidemiólogo Milton Terris, la salud pública es vista como la ciencia y el arte de prevenir las dolencias y las discapacidades, prolongar la vida y fomentar la salud y la eficiencia física y mental, mediante esfuerzos organizados de la comunidad para sanear el medio ambiente, controlar las enfermedades infecciosas y no infecciosas, así como las lesiones, educar al individuo en los principios de higiene personal, organizar los servicios para el diagnóstico y tratamiento de las enfermedades y para la rehabilitación, así como desarrollar la maquinaria social que le asegure a cada miembro de la comunidad un nivel de vida adecuado para el mantenimiento de la salud.<sup>3</sup> De manera que en el reordenamiento de la ciudad, la conservación de la salud fue un tema de interés de las autoridades local y del Estado con el propósito de contener los desequilibrios sociales que las enfermedades podían provocar, así como para mantener el control de la población y la tranquilidad social, como se analiza en la tesis.

---

<sup>2</sup> “A finales de 1875, un grupo de liberales y militares elaboraron un plan para derrotar el gobierno de la ciudad de México, encabezado por el juarista Sebastián Lerdo de Tejada. Aquello fue conocido como el Plan de Tuxtepec. Porfirio Díaz (...) comandó el golpe de Estado que llegó a la ciudad de México e hizo huir al presidente Lerdo. Unos meses más tarde, en 1876, tras un proceso electoral (...) Porfirio Díaz es elegido presidente constitucional. Y éste es el principio de más de treinta años de relativa estabilidad económica y política, especialmente notable a la luz de lo que había sido la historia de México a partir de 1821. La historia conoce a estos años como el Porfiriato, y el fin de esta era es claramente ubicado en 1910, cuando el movimiento maderista inicia lo que después se llamaría la Revolución Mexicana.”, en TENORIO TRILLO, Mauricio y Aurora Gómez Galvarriato, *El Porfiriato. Herramientas para la historia*, México, Fondo de Cultura Económica, Centro de Investigación y Docencia Económica, 2006, p. 11.

<sup>3</sup> ROJAS OCHOA, Francisco. *Salud Pública. Medicina Social*, La Habana, Editorial Ciencias Médicas, 2009, p. 101.

De acuerdo con un artículo que aparece en la *Gaceta oficial del gobierno del estado libre y soberano de Michoacán* la causa de las enfermedades estaba fuera del cuerpo humano. Cada enfermedad tenía su carácter, pero cuando esté llegaba a ser un brote epidémico, las instituciones del estado debían actuar y buscar las causas del desarrollo del germen, pues una sola persona infectada, en condiciones inadecuadas, llegaba a ser el foco productor de una infección. Motivo por el cual la conservación de la salud durante el porfiriato, se convirtió en un tema sumamente importante de la regulación.<sup>4</sup> Las autoridades en todos los niveles de gobierno, durante el periodo de estudio, se propusieron contar con protocolos para prevenir las enfermedades infectocontagiosas, a las que temía el conjunto de la población. La preocupación por la salud de los habitantes en Morelia no fue la excepción ni mucho menos algo novedoso. Desde la época colonial, y con Carlos IV se hicieron mejoras a la ciudad y se implementaron medidas higiénicas para mejorar las condiciones sanitarias.

Cualquier enfermedad, en particular aquella que podía adquirir dimensiones epidémicas como el cólera, la tifoidea o la tuberculosis, se consideraba como una amenaza contra el orden público y la estabilidad interna del Estado. Pese a esto, la necesidad de coordinar mejor las acciones de higiene pública se hicieron evidentes con la epidemia de cólera. Fue en los primeros años de la década de 1880, entre 1882 y 1883, cuando la quinta pandemia de cólera comenzaba su recorrido mundial. Las experiencias vividas por los diferentes pueblos habían demostrado reiteradamente las nefastas consecuencias que esta enfermedad infecciosa podía acarrear.<sup>5</sup>

El cólera se presentó en México entre 1882 y 1883, afectando a parte de los estados de Chiapas, Oaxaca y Tabasco. No obstante, para el mes de septiembre de 1883 la epidemia estaba casi extinguida; esta fue la última gran epidemia de

---

<sup>4</sup> "Higiene", en: *Gaceta oficial del gobierno del estado libre y soberano de Michoacán*, Morelia, Febrero 28 de 1886, p. 1.

<sup>5</sup> ZAVALA RAMÍREZ, María del Carmen. El cólera y las políticas sanitarias en Michoacán en el siglo XIX, Tesis que se presentó para obtener el grado de Licenciado en Historia, Morelia, UMSNH, Facultad de Historia, 2005, pp. 33-34.

cólera que se presentó en México en el siglo XIX.<sup>6</sup> Aun así, se siguieron planteando y llevando a cabo medidas que se comunicaban a la población a través de leyes, decretos, disposiciones, códigos sanitarios, reglamentos, bandos de Policía que pretendían evitar esta y otras enfermedades.

Es decir, se dictan leyes y reglamentos para dar a las comunidades la fuerza que no puede tener un solo individuo, para promover medidas generales a fin de procurar o asegurar la salud pública. Porque preservar la salud, es la base de todas las virtudes sociales. Si bien la prosperidad nacional se perjudicaba grandemente por la acumulación indebida de enfermedades, lo que resultaba de ejecutar obras de sanidad y hacer caso de las medidas sanitarias era significado de mejores tiempos.<sup>7</sup>

En pocas palabras, fue necesario llevar a cabo obras que aseguraran la salubridad del estado y la ciudad de Morelia, en vez de lamentar las pérdidas humanas, el alto índice de morbilidad o permitir que la misma población contribuyera al desarrollo patológico de nuevas enfermedades. Resultaba más útil a la sociedad un ser saludable que mil enfermos. Porque un ser saludable desarrollará mejor sus obligaciones, será más consciente de las necesidades de su país y contribuirá con sus acciones en pro de este. Simplemente porque orden paz y progreso no se podían obtener con gente inerme a la fuerza de las enfermedades.

De esta manera el Estado a través de sus distintos organismos –gobierno municipal, estatal y federal-, reguló múltiples aspectos de la vida cotidiana de los individuos en la esfera pública e incluso en momentos de crisis intervino la vida privada, entre los que sobresale el tema de la higiene de los alimentos y la alimentación, porque cuando el ser humano se alimentaba correctamente influía de manera determinante sobre su salud, su capacidad de rendimiento y su

---

<sup>6</sup> *Ídem*.

<sup>7</sup> "Higiene", en: *Gaceta oficial del gobierno del estado libre y soberano de Michoacán*, Morelia, Febrero 28 de 1886, p. 1.

esperanza de vida.<sup>8</sup> El hecho de que el Estado se preocupara por regular el consumo de productos alimenticios o al comer fuera de casa sanamente, es una muestra de los distintos aspectos que comprendió el ordenamiento de la ciudad y la vida pública, en los nuevos valores de la modernidad.

Bajo los principios de salud e higiene se dictaron diversos tipos de instrucciones para cuidar que todo lo que consumían los ciudadanos estuviera limpio y en buen estado, lo mismo que el lugar donde se preparaban los alimentos, los elementos que se empleaban en su elaboración, conservación y almacenamiento de los mismos, así como los espacios donde se ponían a la venta los productos de consumo alimenticio y el tipo de materiales para preservarlos una vez que eran adquiridos por el consumidor. Esta regulación tan detallada, como se expone a lo largo de la investigación, es una muestra de la concepción del orden y progreso que se quiso instaurar en un intento por modificar antiguos esquemas de comportamiento social y la imposición de otros nuevos, acordes con los avances de la medicina y la salud.

Ciertamente, la necesidad del hombre por alimentarse es básica, y la costumbre de convivir mientras lo hace. Antes se estrechaban lazos entre parientes y amigos con una variedad de motivos que iban desde celebrar algún nacimiento hasta unirse en los días de duelo. Por esa razón, en la tesis resultó interesante analizar desde una visión histórica, los espacios dedicados a la compra, venta y consumo de alimentos, su evolución, cambios y la regulación que se implementó, así como el tipo de sanciones que se impusieron, para ordenar en su interior la conceptualización de higiene y salud pública. En el trabajo de tesis nos interesó seguir la composición que adquieren los espacios públicos de alimentación, como parte del fenómeno de urbanización y su modernización, relacionado el tema, con las ideas higienistas que se extendieron a finales del siglo XIX en México, a través de nuevas categorías sociales como el estado de

---

<sup>8</sup> PALENCIA, Yanett. *Alimentación y salud. Claves para una buena alimentación*, [en línea]. [15 de Noviembre de 2017]. Disponible en la Web: ([http://www.unizar.es/med\\_naturista/Alimentacion%20y%20Salud.pdf](http://www.unizar.es/med_naturista/Alimentacion%20y%20Salud.pdf))

bienestar (disfrutar o la revaloración cultural del ocio) y la salud humana (alimentarse sanamente, mantener el cuerpo sano).

De allí que el interés por parte de las autoridades en la salud pública también incluía a los espacios de alojamiento. Hablamos de una época donde la migración nacional y extranjera se hizo presente, incluso en la ciudad de Morelia, que debía resultar a las miradas externas una ciudad “excepcionalmente saludable, con paseos agradables en los alrededores y espacios confortables, tranquilos, encantadores y atractivos”<sup>9</sup>. Por eso el cuidado en los espacios con aglomeración de personas. No hay duda de que fueron varios, pero en esta ocasión sólo nos centramos en los espacios de alojamiento. Tomando en cuenta que en algunos se ofrecía un servicio de comida, diversión o relajamiento.

Realizar este trabajo de investigación requirió de una revisión, reflexión, comparación e interrelación de la historia con otras disciplinas del conocimiento, para ser conscientes de lo que se ha escrito y la manera en que se ha abordado.

El primer grupo lo conforman aquellos autores que se han dedicado al estudio del espacio público y sus transformaciones tanto en México, como en otros estados de la República a finales del siglo XIX y XX. Los libros de Cristina Barros y Marco Buenrostro y las obras coordinadas de Pilar Gonzalbo Aizpuru<sup>10</sup>, nos permiten entender los procesos de asimilación y adaptación que se presentaron en los diferentes sectores sociales una vez que el gobierno se interesó en las cuestiones de urbanidad, higiene y salud. Hablándonos de las condiciones de algunos espacios de alimentación, como el mercado, fondas, pulquerías. Asimismo, de los establecimientos comerciales de la época y hábitos de consumo.

---

<sup>9</sup> PHILIP TERRY, Thomas. “Guía de México”, en Brigitte Boehm de Lameiras y Gerardo Sánchez. *Michoacán desde afuera: visto por algunos de sus ilustres visitantes extranjeros*, México, Gobierno del Estado de Michoacán, Colegio de Michoacán, UMSNH, Instituto de Investigaciones Históricas, 1995, pp. 379-380.

<sup>10</sup> BARROS, Cristina, Marco Buenrostro. *Vida cotidiana: Ciudad de México 1850-1910*, México, Fondo de Cultura Económica, Conaculta, 2003, 201pp. GONZALBO AIZPURU, Pilar. *Historia de la vida cotidiana en México: Tomo III: El siglo XVIII: Entre tradición y cambio*, México, El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2005, 592 pp. *Historia de la vida cotidiana en México: Tomo IV: Bienes y vivencias: El siglo XIX*, México, El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2005, 615 pp.

El siguiente grupo se conforma por autores que hablan sobre la transformación y la higienización de los espacios urbanos en Morelia. Gerardo Sánchez Díaz<sup>11</sup> como el coordinador de un trabajo realizado por varios especialistas en el área de las humanidades y los trabajos de investigación realizados por Fabricio Espinosa Ortiz. Carolina Téllez Fuentes y Aideé Tapia Chávez<sup>12</sup>, son ejemplos del interés por parte de las autoridades de la época en dar un nuevo sentido y generar otra imagen de los espacios urbanos que les permitieran estar a la altura de las principales urbes del mundo.

También, las investigaciones realizadas por Jaime Alberto Vargas Chávez, Esperanza Ramírez Romero, Cindy Vanessa Olvera Camacho, Esmeralda Foncerrada Cosío y Gabriela Servín Orduño<sup>13</sup>, toman en cuenta los aspectos antes mencionados, pero incluyen la cuestión arquitectónica al hablar de las renovaciones en las fachadas y la modificación interna de algunos espacios de acuerdo a las necesidades de ese tiempo.

Otro grupo estudia la ciudad de Morelia, su crecimiento y los cambios que han operado en la cuestión territorial y de traza urbana. Estos estudios se han realizado tomando en cuenta un factor de importancia: “en las últimas décadas la ciudad ha crecido rebasando todas las expectativas de planificación, que

---

<sup>11</sup> SÁNCHEZ DÍAZ, Gerardo y Brigitte Boehm de Lameiras, *Op. cit.*, p.380.

<sup>12</sup> ESPINOSA ORTIZ, Fabricio. Las colonias de la ciudad de Morelia (1903-1960) su surgimiento, desarrollo e incidencia en el crecimiento urbano, Tesis para obtener el grado de Maestro en Arquitectura, Facultad de Arquitectura, UMSNH, Morelia, 2006. TÉLLEZ FUENTES, Carolina. Cambios y permanencias en la urbana de Morelia en la Segunda Mitad del Siglo XIX, Tesis para obtener el grado de Maestría en Arquitectura, Facultad de Arquitectura, UMSNH, Morelia, 2006, 231 pp. TAPIA CHÁVEZ, Aideé. Morelia 1880-1950, permanencia y transformaciones de su espacio construido hacia una valoración del urbanismo y la arquitectura del pasado reciente, Tesis para obtener el grado de Maestra en Arquitectura, Facultad de Arquitectura, UMSNH, Morelia, 2001, 297 pp.

<sup>13</sup> VARGAS CHÁVEZ, Jaime Alberto, “La historia de un edificio. Desde su uso primitivo como hospital, hasta su transformación a Hotel Oseguera”, en *Tzintzun*. Revista de Estudios Históricos, Morelia, Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, num.29, pp. 111-136. RAMÍREZ ROMERO, Esperanza. *Catálogo de construcciones artísticas, civiles y religiosas de Morelia*, Morelia, UMSNH, 1891, 398pp. OLVERA CAMACHO, Cindy Vanessa. El Mesón de Eulate de Valladolid 1752 - Mesón de la Soledad de Morelia 1959, Tesis para obtener el grado de Licenciado en Historia, Facultad de Historia, UMSNH, Morelia, 154 pp. FONCERRADA COSÍO, Esmeralda. *Óp.cit.*, 256 pp. SERVÍN ORDUÑO, Gabriela. La casa Moreliana durante el Porfiriato, Tesis para obtener el grado de Maestra en Historia con opción en Historia de México, Morelia, Instituto de Investigaciones Historias, UMSNH, 2011, 197 pp.

pretendían alcanzar un desarrollo armónico y equilibrado”<sup>14</sup>. Consideramos en este apartado los ensayos que sobre la ciudad de Morelia han escrito Guillermo Vargas Uribe, Carmen Dávila Munguía, Manuel González Galván<sup>15</sup>. Lo que resulta interesante de estos trabajos es analizar a partir de los planos que presentan y el crecimiento de la población, la manera en que fueron apareciendo los espacios de alimentación pública.

De igual manera, debemos tomar en cuenta aquellas obras que nos hablan de la vida cotidiana de la población michoacana durante el Porfiriato, ya que nos permiten identificar los diferentes sectores sociales, sus celebraciones civiles y religiosas, modos de vivir, alimentarse y los espacios que frecuentaban. Podemos enlistar los libros de Mariano de Jesús Torres, Rafael Morelos Zapién, Xavier Tavera Alfaro y José Alfredo Uribe Salas, quien siendo autor y coautor de varios trabajos que abarcan el período de estudio fueron de gran ayuda en la realización del primer capítulo, lo mismo que los diferentes artículos de María Teresa Cortés Zavala.<sup>16</sup>

---

<sup>14</sup> VARGAS URIBE, Guillermo. *Urbanización y configuración territorial en la región de Valladolid-Morelia 1541-1991*, Morelia, Colección patrimonio Vol. I –Secretaría de Cultura del Gobierno del Estado de Michoacán, 2008, p. 7.

<sup>15</sup> DÁVILA MUNGUÍA, Carmen (coord.), *Desarrollo urbano de Valladolid Morelia 1541-2000*, Morelia, UMSNH, 2001, 302 pp. GONZÁLEZ GALVAN, Manuel. *Morelia: ayer y hoy*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Estéticas, 1993, 95 pp.

<sup>16</sup> TORRES, Mariano de Jesús. *Costumbres y fiestas morelianas del pasado inmediato*, Morelia, UMSNH, El Colegio de Michoacán, 1991, 213 pp. MORELOS ZAPIÉN, Rafael. *Guía para visitar la ciudad de Morelia*, Morelia, ABZ Editores, 95pp. TAVERA ALFARO, Xavier. *Morelia, la vida cotidiana durante el porfiriato. Alegrías y sinsabores*, Morelia, Morevallado Editores, 2002, 252 pp. TAVERA ALFARO, Xavier. *Morelia, la vida cotidiana durante el porfirismo. Instrucción, educación y cultura*, Morelia, Morevallado Editores, 2003, 361 pp. URIBE SALAS, José Alfredo. *Morelia, los pasos a la modernidad*, Morelia, UMSNH, Coordinación de Investigación Científica, Instituto de Investigaciones Históricas, 1993, 176pp. URIBE SALAS, José Alfredo. *La industria textil en Michoacán: 1840-1910*, Morelia, UMSNH, Coordinación de la Investigación Científica, Departamento de Investigaciones Históricas, 1983, 212 pp. URIBE SALAS, José Alfredo. *Empresas ferrocarrileras, comunicación interoceánica y ramales ferroviarios en Michoacán, 1840-1910*, Morelia, Michoacán, Facultad de Historia, UMSNH Colección de Historia y Procesos N°. 3, Fundación Cultural Vueltabajo, 2008, 293 pp. URIBE SALAS, José Alfredo. Michoacán en el siglo XIX: cinco ensayos de historia económica y social, Morelia, UMSNH, Instituto de Investigaciones Históricas, 1999, 205pp. URIBE SALAS, José Alfredo y Abel Padilla Jacobo. “Luces y sombras. Desempeño empresarial y revolucionario en el entorno urbano de Morelia”, *Ciencia Nicolaita*, UMSNH, núm. 57, 2012, pp. 69-98. URIBE SALAS, José Alfredo y María Teresa Cortés Zavala, “Territorio, economía y cultura alimenticia en Guerrero y Michoacán, siglo XIX”,

Al referirnos a un espacio donde el tema de la alimentación ocupa un lugar importante, más allá de un acto meramente fisiológico, entonces consideramos aquellos trabajos de carácter histórico, antropológico, arquitectónico, sociológico y cultural. Técnicas de cocina, el espacio que ocupaban aquellos establecimientos donde se ofertaba comida, hábitos de consumo, cómo era la distribución de ciertos productos. En resumen, signos de permanencia y cambio frente a la revolución culinaria que se presentó en el país después de la conquista y que continúa hasta nuestros días. Ejemplos de estas obras son la de Luis González, Sonia Corcuera, Jeffrey M. Pilcher, Laura Pérez Sandi Cuen, José Luis Juárez López, Jaques Paire, Raquel Ofelia Barceló Quintal, Clementina Díaz y de Ovando, Jorge García Robles, Salvador Novo.<sup>17</sup>

---

*Ciencia Nicolaita, Revista científica de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Morelia, Vol.71, num.62, Agosto 2014, pp. 71-91. CORTÉS ZAVALA, María Teresa. "Ante el ojo de la cámara. Cultura y recreación cinematográfica en Michoacán", Revista Tzintzun, Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, n°11, enero-junio 1996, pp. 65-79. CORTÉS ZAVALA, María Teresa "La vida social y cultural de Michoacán durante el siglo XIX", en Enrique Florescano (coord.) *Historia General de Michoacán. El siglo XIX. Tomo III*, Morelia, Michoacán, Gobierno del Estado de Michoacán, Instituto Michoacano de Cultura, 1989, pp. 325-386. CORTÉS ZAVALA, María Teresa. "Bosquejo de la prensa michoacana en el siglo XIX", *Revista Tzintzun*, Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Morelia, Michoacán, n. 8 enero-diciembre 1987, pp. 37-44.*

<sup>17</sup> GONZÁLEZ, GONZÁLEZ, Luis y Carlos Blanco (*et.al.*), *Michoacán a la mesa* México, Gobierno del Estado de Michoacán, Instituto de Investigaciones Históricas, UMSNH, 1996, 406 pp.; CORCUERA DE MANCERA, Sonia. *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, Fondo de Cultura Económica, 1999, 176 pp. PILCHER, Jeffrey M. *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, México, Ediciones de la Reina Roja, 2001, 280 pp. PÉREZ SANDI CUEN, Laura. *Usos y costumbres en torno a la mesa. Conservación y transformación*, México, Universidad Iberoamericana, Plaza y Valdés, 2007, 233 pp.; Un recuento de cocina por Guadalupe Rivera, *Nuevo cocinero mexicano. En forma de diccionario. Reproducción facsimilar*, 2007; JUÁREZ LÓPEZ, José Luis. *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*, México, Consejo para la Cultura y las Artes, 2008, 359 pp.; BARCELÓ QUINTAL, Raquel Ofelia, "Los cocineros y pasteleros franceses en la ciudad de México: la modernidad de la mesa durante el Porfiriato", *Cuadernos de nutrición*, Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Vol.35, num.2, marzo-abril 2012, pp. 46-56; DÍAZ DE OVANDO, Clementina. *Óp. cit.*, 103 pp.; GARCÍA, ROBLES, Jorge (compilador). *Enchíleme otras. Comida Mexicana del Siglo XIX*, México, CONACULTA, 2013, 171 pp.; NOVO, Salvador. *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Editorial Porrúa, 2013, 339 pp.

El libro de Marvin Harris<sup>18</sup>, nos presenta una propuesta interesante de análisis. Habla sobre el relevante valor de la comida como medio de identificación de un pueblo o nación. Para este autor, resulta importante estudiar los grupos humanos después de grandes crisis, guerras o revoluciones, porque es ahí donde la dieta de sus habitantes se modificará enormemente, lo que dará paso a las grandes diferencias entre las cocinas del mundo. Algunos repudiarán su bagaje culinario, otros lo exaltarán, pero jamás se perdonarán el no comer. Con la apertura al capital extranjero durante el gobierno de Porfirio Díaz, las actividades de la población mexicana se vieron afectadas. La llegada de varios extranjeros de distintas nacionalidades y gustos gastronómicos especiales, terminaron por influir en la comida mexicana.

Para conocer la situación política del país, sus condiciones nacionales e internacionales, libros como el Cuauhtémoc Anda Gutiérrez, Daniel Cosío Villegas y el coordinado por la historiadora Gisela Von Wooser.<sup>19</sup> En todos ellos observaremos la manera en que la sociedad se vio afectada en los aspectos políticos, económicos y sociales, lo cual nos permite hacer un mejor análisis de los espacios de alimentación, sus asistentes, los servicios que brindaban y la manera de impactar en la sociedad porfiriana.

Si conocemos la situación general del país, también es importante considerar aquellos trabajos que analicen el mismo período, pero ahora desde su lugar de origen. Por ello, se ha escrito bastante sobre esta etapa de la historia y los expertos continúan realizando nuevas propuestas sobre el impacto que tuvo, pero en el estado de Michoacán. Por ejemplo la obra de Melesio Aguilar Ferreira,

---

<sup>18</sup> HARRIS, Marvin. *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, México, Alianza Editorial, 1989, 351 pp.

<sup>19</sup> ANDA GUTIERREZ, Cuauhtémoc. *México y su desarrollo socioeconómico (De Porfirio Díaz a Ernesto de Zedillo)*, México, Limusa, Noriega Editores, 1994, 280 pp. COSÍO VILLEGAS, Daniel (et.al), *Historia General de México. Versión 2000*, México, D.F., El Colegio de México, Centro de Estudios Históricos, 2009. 1103 pp. WOOSER, Gisela Von (coord.), *Historia de México*, Fondo de Cultura Económica, SEP, Academia Mexicana de Historia, 2010, 288 pp.

Luis González y González, Martín Pérez Acevedo, Álvaro Ochoa Serrano, Gerardo Sánchez Díaz<sup>20</sup>.

En general, este trabajo pretende abordar los diferentes espacios de la alimentación y el alojamiento público en Morelia a finales del siglo XIX y principios del XX, a partir de las medidas de higiene y salubridad contenidas en los reglamentos de la época, las implicaciones detrás de su apertura, su funcionamiento interno y los servicios que ofrecían a sus asistentes.

La elaboración de la tesis se compone de tres capítulos, a partir de los cuales planteamos los objetivos de la investigación y tratamos de dar respuesta a la hipótesis general. Bajo esa forma de organización es que en un primer momento propusimos ofrecer un panorama general de los diversos aspectos en torno al proceso de modernización y desarrollo que alcanzó la ciudad de Morelia, centrándonos en el tema de la higiene y salubridad que enfrentaron distintas administraciones gubernativas en el porfiriato.

Con el propósito de conocer las concepciones que de la higiene y la salud se plantearon en el ordenamiento urbano de la ciudad de Morelia, en un segundo momento se analizan las transformaciones o adaptaciones en los espacios para la alimentación y el alojamiento en Morelia, dentro de las ideas de modernización, a partir de lo dictaminado por las autoridades federales o estatales en el porfiriato.

Finalmente, nos centramos en estudiar los espacios donde se adquirían alimentos preparados y se ofrecía un servicio de reposo, a partir de las medidas de higiene y salubridad contenidas en los reglamentos de la época, bajo ese esquema es que se examinaron las formas en que se regula su apertura,

---

<sup>20</sup> AGUILAR FERREIRA, Melesio. *Los gobernadores de Michoacán*, Morelia, Talleres gráficos del gobierno del estado, 1974, 183 pp. GONZALEZ, Luis. *Michoacán lagos azules y fuertes montañas*, México, Colección: Monografías estatales, Secretaria de Educación Pública, 1988, 256 pp. PÉREZ ACEVEDO, Martín. *Empresarios y empresas en Morelia, 1860-1910*, México, UMSNH, Instituto de Investigaciones Históricas, 1994, 259pp. OCHOA SERRANO, Álvaro. *Breve historia de Michoacán*, México, Fondo de Cultura Económica, 2003, 284 pp. SÁNCHEZ DÍAZ, Gerardo (coord.). *Pueblos, villas y ciudades de Michoacán en el Porfiriato*, Morelia, Instituto de Investigaciones Históricas, UMSNH, Comisión Institucional para la Conmemoración de Bicentenario de la Independencia y el Centenario de la Revolución Mexicana, 2010, 372 pp.

funcionamiento y formas en que ofrecían sus servicios a los ciudadanos y viajeros en Morelia en los años que abarca la tesis.

Se elaboraron tres hipótesis a partir de los objetivos mencionados en el apartado anterior. Como primer hipótesis se plantea que la visión sobre modernidad y desarrollo de la época se vio reflejada en las mejoras hechas a la traza urbana, el embellecimiento de la ciudad y en la modificación de los gustos y necesidades de los diferentes grupos y clases sociales, en lo que se refiere a las actividades relacionadas con la salud y la higiene pública, el carácter cívico, religioso y popular de la antigua ciudad colonial.

La hipótesis central que sostiene al capítulo dos es que el aumento de la población, la llegada de los avances tecnológicos y la implementación de las políticas higiénico-sanitarias favorecieron los cambios que se produjeron en los servicios de alimentación y la concepción del alojamiento que en la ciudad de Morelia se ofrecía, con la finalidad de atraer viajeros e inversionistas demostrando que el orden y el progreso se estaban haciendo presentes en todos los ámbitos de la vida pública y privada.

Finalmente, para el capítulo tres se tiene como hipótesis a comprobar: Las autoridades buscaron generar un balance en la población promoviendo en sus habitantes nuevos hábitos de higiene, alimentación y formas de recreación y convivencia que evitaran su retroceso a través de la normatividad y su aplicación al interior de los espacios para la alimentación y el alojamiento en el porfiriato.

En la tesis titulada Orden y salud pública en Morelia: mercados, fondas, mesones y hoteles en el porfiriato, se utilizaron diversas herramientas teórico metodológicas, provenientes de la historia social y cultural. La primera de ellas tiene que ver con las nociones de progreso y desarrollo que a lo largo del siglo XIX se utilizaron por diversos autores, para definir el progreso material de una sociedad.

Con el fin de obtener los hechos más importantes sucedidos durante el período de estudio, se hizo la revisión de obras compiladas de historiadores especialistas

para rastrear los adelantos y comprender los progresos alcanzados en materia de comunicaciones, medios de transporte, obra pública, servicios urbanos, desarrollo comercial e industrial y la llegada de los avances tecnológicos.

Se hizo uso de una historiografía de la ciudad de Morelia, de los cambios en la traza urbana; estudios que se han realizado sobre el comercio, no para detenernos en los intercambios comerciales, sino en la ordenación legal y administrativa, en cómo se va a ordenar ese comercio y la calidad de los productos en términos de la calidad e higiene.

En este sentido al momento de describir la ciudad de Morelia y sus mejoras, hicimos uso de ensayos de carácter económico, político, urbano, social y cultural. De esta manera se sistematizaron en una base de datos los cambios que incidieron en la demografía, en el paisaje urbano, como cambios en la fisionomía, ornato y ciertos aspectos de la vida cotidiana, como la creación de nuevos espacios públicos de recreación y esparcimiento.

Ya que nuestra época de estudio se caracterizó por ser una etapa de concentración de obras públicas, de fundación de instituciones y donde se elaboraron una serie de reglamentos, es a través de ellos que detectamos los avances en el campo de la salud y las acciones que se implementaron para conseguir la ciudad limpia y ordenada. Con el análisis del discurso político se identifican los principios de salubridad e higiene y las estrategias empleadas por las autoridades para implementar las políticas higiénico-sanitarias y regularizar los espacios con aglomeración de gente, tales como los lugares para la alimentación y alojamiento público en Morelia. Bajo esa perspectiva y con el propósito de ordenar los cambios que a nivel de la norma se dieron en el período, se realizaron diversos cuadros, el primero de ellos contiene los lugares destinados para mercados, el segundo enlista a las fondas y otros espacios para la alimentación pública y en el tercero aparecen aquellos espacios que ofrecían un servicio de reposo, todos ellos ubicados en la ciudad de Morelia en el periodo que va de 1880 a 1913.

Por su parte, con la historia cultural comprendemos que en el momento en que se hacen necesarios el ordenamiento de los espacios para la alimentación y el alojamiento público hacia finales del siglo XIX y principios del XX, estos vinieron a ocupar un lugar dentro de la vida cotidiana, como reflejo de cambios e ideologías de tipo social y material.

A partir de la historia regional examinamos como se fueron estableciendo estos espacios para la alimentación y el alojamiento público, en su transformación de espacios satisfactores de necesidades básicas a lugares de distinción, cambiando el estilo de vida de la población, lo que se vio reflejado en las diversiones, fiestas y tradiciones de tipo cívico y religioso. Con el material recogido sobre la configuración de la esfera pública y social se realizaron varios planos de la ciudad en donde se ubicaron las plazas, plazuelas y portales, como los espacios destinados para mercados; las fondas y otros espacios de alimentación pública, entre ellos cafés, neverías, pastelerías, tendejones, cantinas y restaurantes por mencionar solo algunos y finalmente, un plano donde aparecen los espacios de alojamiento público.

De igual manera el trabajo se enmarca en los estudios sobre la esfera pública y sus repercusiones en la estructuración de una nueva cultura sobre la alimentación en público y la sociabilidad. Los espacios de la venta, compra y consumo de alimentos que analizamos, son los lugares en donde se van a dar los cambios y transformaciones culturales que modifican el paradigma sobre la alimentación y el acto de alimentarse. Es decir, alimentarse en la modernidad sale de la esfera privada, familiar, para transformarse en un acto de convivencia o distinción social, cuando el mismo se realiza en una cafetería o en el restaurante de un lujoso hotel de la ciudad de Morelia. Esa es una de las razones de que en la tesis se hable de un proceso de adaptación y cambio, en donde se mantienen antiguos hábitos que a través de la norma se quieren eliminar y se impongan nuevos valores, sustentados en la higiene.

Es importante no perder de vista el tema de los mercados como un espacio público que contaba con su propia reglamentación, lo que permitió que en esos recintos se ofreciera a los residentes y visitantes de la ciudad de Morelia, locales limpios y ordenados. Respecto de los mercados y a través de un plano que localizamos del mercado de Comonfort (San Agustín), del año de 1904, se pudo explicar la concepción y jerarquías con que se organizaba el comercio en esos espacios de compra y venta de los principales productos alimenticios que se intercambiaban en la ciudad de Morelia, así como cuadros en los que se incluyen datos relativos al tipo de carnes consumidas el estado de Michoacán (1901) y otro donde se concentra el número de tocinerías y carnicerías clasificadas por cuarteles de la ciudad de Morelia.

Se trabajó con documentación de archivo, la cual se procesó en una base de datos para revisar los documentos referentes a decretos, disposiciones, códigos sanitarios, reglamentos, bandos de Policía, circulares, como medios para comunicar a la población las decisiones tomadas por las autoridades en materia de salud, necesarias para alcanzar un estado óptimo de higiene en la ciudad. Luego de ordenar los documentos por jerarquía jurídica, se revisó cuidadosamente el contenido, para obtener información precisa sobre su fecha de expedición, el tipo de normas que implementó, las autoridades encargadas de su impartición y aspectos administrativos, así como los espacios que quedaban bajo su jurisdicción.

También nos centramos en el análisis de los documentos referentes a la sección de permisos, licencias, constancias o certificados de apertura o clausura de negocios, contratos de compra-venta y arrendamiento. Después de procesar la información en una base de datos y clasificarla, en el caso de las licencias, constancias de apertura o clausura se observó a quien se le concedía el permiso, la dirección del lugar, las observaciones previas para otorgar o no la licencia de apertura o clausura y fecha de expedición. En lo que se refiere a los contratos de compra-venta y arrendamiento, pusimos atención al nombre del propietario y su comprador, fecha en que se llevó a cabo el acuerdo y la dirección del espacio. Por

último, con las actas de cabildo, éstas se organizaron en fichas resaltando datos como el nombre de los personajes y la fecha y comisión que se les asignaba

La tesis quedó organizada en tres capítulos, a partir de los cuales como se ha dicho, se tocaron los puntos centrales de la investigación. En el primer capítulo denominado: *Modernización y ordenamiento urbano de la ciudad de Morelia en el porfiriato*, centramos la atención en el estudio y análisis de los progresos alcanzados en materia económica, industria, comercio, obra pública y servicios urbanos. Asimismo, se aborda el tema de la sociabilidad pública, para hacer un recuento de las fiestas patrias, cívicas y religiosas de Morelia que se vieron influenciadas por las innovaciones técnicas y las transformaciones del entorno urbano. Finalmente hablamos de la educación y lo cultural, con la finalidad de conocer el nivel de instrucción que deseaban alcanzar las autoridades respectivas para los habitantes de Morelia.

En el segundo capítulo se estudian el proceso de institucionalización de los organismos que regulan las funciones de los ayuntamientos y el estado, en materias específicas como la salud e higiene públicas, a modo de ejemplo está en análisis que se realiza del Consejo Superior de Salubridad. Se hace un examen del marco jurídico y regulación de la higiene y la salud para la alimentación y el cuidado de los viajeros y pobladores de la ciudad, atendiendo el contenido de los reglamentos y bandos de policía identificados. Asimismo se habla en específico de los mercados, fondas, mesones y hoteles en una ciudad que quería ser moderna y se identifican los lugares destinados, así como el servicio que ofrecían a la ciudad.

En el tercer capítulo se habla de la organización interna de un mercado, los mercados en la ciudad de Morelia y su ordenamiento. Se incluye la regulación de los alimentos preparados que ahí se expendían, los conflictos internos que llegaron a desarrollarse. Se elabora una propuesta de cómo se encontraba distribuido el mercado de San Agustín a partir del pago de las rentas de los comerciantes. Para después revisar todo lo relacionado con la crianza, sacrificio, distribución y consumo comercial de la carne y sus derivados. Por último, dejamos

un espacio para conocer la regulación en las fondas y otros espacios para la alimentación pública.

La tesis también cuenta con un apartado de conclusiones generales, un anexo donde se incluye a los ciudadanos que integraron al Ayuntamiento en el período de estudio. Para observar como las comisiones permanentes se establecían de acuerdo a las necesidades y carencias del periodo de cada administración. Esto como parte del orden que se quería establecer en la ciudad de Morelia. Por último, se enlistan las fuentes de archivo, electrónicas, se incluye un índice de cuadros y planos realizados para organizar y presentar la información recopilada de los archivos consultados y se da espacio a la bibliografía empleada en la realización de este trabajo.

En el desarrollo de la tesis se consultaron varios acervos documentales y bibliotecas de la ciudad de Morelia. Se hizo uso de algunos documentos de archivo, principalmente del *Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)*, *Archivo General e Histórico del Poder Ejecutivo de Michoacán (AGHPÉM)*, *Archivo Histórico del Poder Judicial del Estado de Michoacán (AHPJEM)* y *Dirección de Notariado y Archivo General de Notarías (DNAGN)* para revisar los documentos referentes a la sección de permisos, licencias, constancias o certificados de apertura o clausura de negocios, contratos de compra-venta y arrendamiento, memorias de gobierno, actas de cabildo, reglamentos, leyes, decretos y circulares de gobierno que refieren a nuestro tema de investigación.

La bibliografía consultada pertenece a los repositorios de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo: Biblioteca “Lázaro Cárdenas” de la Facultad de Historia; Biblioteca “Luis Chávez Orozco” del Instituto de Investigaciones Históricas; Biblioteca “Arq. Villagrán García” de la Facultad de Arquitectura, localizando una bibliografía especializada relacionada con los espacios públicos y sus transformaciones. Además de trabajos que nos acercan al contexto del Porfiriato tanto de México, como de Morelia, en cuestiones de vida cotidiana, aspectos de la ciudad, sus habitantes, higiene, salud. También se hace uso de un artículo sobre higiene identificado en la *Gaceta oficial del gobierno del*

*estado libre y soberano de Michoacán*, con fecha de 28 Febrero de 1886, resguardado en la Hemeroteca Pública Universitaria “Mariano de Jesús Torres”.

## **CAPÍTULO I. MODERNIZACIÓN Y ORDENAMIENTO URBANO DE LA CIUDAD DE MORELIA EN EL PORFIRIATO**

El presente capítulo tiene como objetivo ofrecer un panorama general de los diversos aspectos en torno al proceso de modernización y desarrollo que alcanzó la ciudad de Morelia, centrándose en el tema de la higiene y salubridad que enfrentaron distintas administraciones gubernativas en el porfiriato. Esta información nos permite contar con elementos para comprender los progresos alcanzados en materia económica y su visibilidad en el desarrollo de las comunicaciones y medios de transporte, como fueron la llegada del ferrocarril y la introducción del tranvía urbano. También se relaciona a los adelantos tecnológicos como el servicio del telégrafo y teléfono, la introducción de la luz eléctrica, la organización financiera, comercial y la aparición de los primeros bancos.

El capítulo busca identificar los adelantos que tuvo la ciudad de Morelia para comprobar que la visión sobre modernidad y desarrollo de la época se vio reflejada en las mejoras hechas a la traza urbana, el embellecimiento de la ciudad y en la modificación de los gustos y necesidades de los diferentes grupos y clases sociales, en lo que se refiere a las actividades relacionadas con la salud y la higiene pública, el carácter cívico, religioso y popular de la antigua ciudad colonial.

### **1.1. La ciudad de Morelia y el ordenamiento urbano en el porfiriato**

Durante los años de 1880 a 1910, el gobierno de Michoacán se preocupó por fomentar el desarrollo de todas las actividades económicas, dando preferencia a la ciudad de Morelia, por ser ésta el centro comercial más grande de la entidad y porque en ella estaban concentrados los poderes del Estado, la Iglesia, los capitales y los hombres de negocios, capaces de llevar a cabo en unión con las autoridades dicho proyecto.<sup>21</sup>

---

<sup>21</sup> PÉREZ ACEVEDO, Martín. *Empresarios y empresas en Morelia, 1860-1910*, México, UMSNH, Instituto de Investigaciones Históricas, 1994, pp.33.

Al despuntar el año de 1880 Morelia tuvo un período de estabilidad. Luego de que el gobernador en turno, el general Manuel González mandó recabar información sobre la situación en que se encontraban las dependencias gubernamentales y la situación política en la entidad, descubrió que los presupuestos de los Ayuntamientos no eran adecuados para llevar a cabo sus actividades. Razón por la cual se tomaron medidas para reorganizar a Michoacán en los ramos de guerra, hacienda, justicia, gobernación y fomento. Es por eso, que la reforma fiscal se realizó con ese propósito; en el presupuesto general del Estado se incluyeron a los Ayuntamientos, para que éstos pudieran atender los ramos de: I. Instrucción pública primaria; II. Beneficencia pública (hospitales y hospicios); III. Aseo y ornato público; IV. Cuidado, manutención y educación de presos no rematados; V. Alumbrado público; VI. Distribución conveniente de aguas potables; VII. Policía de seguridad; VIII. Conservación y reparación de calles, plazas, plazuelas y camiones vecinales.<sup>22</sup>

Es importante mencionar que Michoacán, como todos los estados de la República, siguió el ritmo de la política que ofrecía Porfirio Díaz respecto a mantener, la autoridad con paz y progreso. De tal manera que fueron varios los personajes que ocuparon la gubernatura en el período de estudio.<sup>23</sup>

### **1.1.1. La división distrital en Michoacán durante el Porfiriato**

En el último tercio del siglo XIX, Michoacán se encontraba dividido en quince distritos o prefecturas que agrupaban un determinado número de municipios: Morelia, Zinapécuaro, Maravatío, Zitácuaro, Huetamo, Tacámbaro, Ario, Pátzcuaro, Uruapan, Apatzingán, Coalcomán, Jiquilpan, Zamora, La Piedad y Puruándiro. Al frente de cada una de ellas, se encontraba un prefecto nombrado por el gobierno quien servía de enlace entre el titular del ejecutivo estatal y las

---

<sup>22</sup> GUTIÉRREZ, Ángel. “La política económica de los gobernadores porfiristas 1876-1910”, en Enrique Florescano (coord.) Historia General de Michoacán. El siglo XIX., Morelia, Gobierno del Estado de Michoacán, Instituto Michoacano de Cultura, Tomo III, 1989, pp. 142-144.

<sup>23</sup> Nota: Si desea obtener mayor información sobre los personajes que ocuparon la gubernatura de Michoacán revise a: AGUILAR FERREIRA, Melesio. *Los gobernadores de Michoacán*, Morelia, Talleres Gráficos del Gobierno del Estado, 1974, pp. 103 a la 111.

autoridades municipales. Sus actividades en el distrito consistían en vigilar el buen funcionamiento de los Ayuntamientos, el cumplimiento de los ordenamientos jurídicos estatales y federales; promover diversas obras públicas en las cabeceras municipales (apertura de caminos, construcción de puentes y calzadas, restauración y mantenimiento de edificios gubernamentales); levantar y remitir al gobierno estatal y federal noticias y estadísticas sobre el estado de la población, nacimientos, matrimonios y defunciones; sobre la propiedad, la producción agropecuaria y el comercio.<sup>24</sup>

A veces el prefecto se desempeñaba como guardia rural, vigilaba y aprobaba procesos electorales y resolvía asuntos judiciales en ausencia de los jueces de letras o de primera instancia. Su lugar de residencia era la cabecera distrital con renovación de sus cargos cada tres o cuatro años. A través de las prefecturas se tramitaban las concesiones de aguas, minas y permisos para establecer sociedades comerciales o empresariales.

Hasta 1892 había quince distritos en el estado, sin embargo, para 1907, el gobernador Aristeo Mercado decretó la creación de un nuevo distrito nombrado “de Salazar”, con cabecera en el pueblo de El Carrizal de Arteaga, que se conformó con espacios territoriales pertenecientes a Coalcomán, Ario y Apatzingán. Como se dijo con anterioridad, las cabeceras distritales se ubicaban en la población de mayor importancia de la jurisdicción. Al concluir el porfiriato éstas se clasificaban en tres categorías urbanas como se muestra en el siguiente cuadro:<sup>25</sup>

---

<sup>24</sup> SÁNCHEZ DÍAZ, Gerardo. “Introducción”, en *Pueblos, villas y ciudades de Michoacán en el Porfiriato*, Morelia, Instituto de Investigaciones Históricas, UMSNH, Comisión Institucional para la Conmemoración de Bicentenario de la Independencia y el Centenario de la Revolución Mexicana, 2010, p. 20.

<sup>25</sup> SÁNCHEZ DÍAZ, Gerardo. “Introducción”..., *Op. cit.*, pp. 20-22.

Cuadro núm. I. Pueblos, villas y ciudades en Michoacán durante el Porfiriato.

CATEGORÍAS URBANAS	CABECERAS DISTRITALES
Pueblo	Carrizal Arteaga.
Villas	Ario de Rosales, Coalcomán; Huetamo, Maravatío y Zinapécuaro.
Ciudades	Apatzingán, La Piedad, Jiquilpan, Morelia, Pátzcuaro, Puruándiro, Tacámbaro, Uruapan, Zamora, Zitácuaro.

Fuente: Este cuadro fue creado con base a la información que ofrece la "Introducción" realizada por Gerardo Sánchez Díaz. *Pueblos, villas y ciudades de Michoacán en el Porfiriato*, Morelia, Instituto de Investigaciones Históricas, UMSNH, Comisión Institucional para la Conmemoración de Bicentenario de la Independencia y el Centenario de la Revolución Mexicana, 2010, p. 22.

Al interior del distrito de Morelia también ocurrían cambios. “En los años subsiguientes a la intervención francesa y a la aplicación de las Leyes de Reforma, el espacio urbano de la ciudad de Morelia comenzó a transformarse (...) extensas huertas fueron fraccionadas, lotificadas y vendidas al mejor postor con lo que se abrieron nuevas calles. Los amplios atrios-cementerios en una concepción racionalista del espacio, se convirtieron en plazas, mercados, dejando pequeñas áreas bardeadas frente a los templos. Los edificios conventuales y colegios sufrieron una serie de adaptaciones para destinarlos con fines de utilidad a los más disímolos usos como oficinas pública, escuelas, cárceles, cuarteles y hospitales.”<sup>26</sup> El organismo encargado de llevar a cabo dichas transformaciones era el Ayuntamiento, a quien le correspondía la administración del gobierno, hacienda, justicia, policía, guerras y fomento, del que se hablará a detalle en el último capítulo.

De las modificaciones que se realizaron al paisaje urbano, se desprende el interés que en determinados momentos históricos expresaron las autoridades para que la ciudad alcanzara óptimas condiciones de funcionamiento. La modernidad y

<sup>26</sup> URIBE SALAS, José Alfredo y CORTÉS ZAVALA, María Teresa. “La sociedad decimonónica y el Paseo de San Pedro”, en Dávila Munguía, Carmen y Ettinger, Catherine R. (coord.). *De barrio de Indios de San Pedro a Bosque Cuauhtémoc de Morelia*, México, CONACULTA, H. Ayuntamiento de Morelia, Miguel Ángel Porrúa, 2012, pp. 114-115.

progreso tan difundidos y anhelados en el discurso político, también se manifestaron en los principios de salubridad e higiene pública, que fueron aplicados al ordenamiento público de la ciudad. Esos cambios se registraron en la fisionomía, estructura urbana, ornato y obra pública que se impulsaron en el período de estudio como ya han advertido algunos autores.

### **1.1.2. Población y crecimiento urbano**

Para comprender los cambios ocurridos en la ciudad, se debe tener presente la cantidad y tipo de la población con que ésta contaba. De acuerdo con el trabajo de los investigadores José Alfredo Uribe y María Teresa Cortés, después de 1867 el crecimiento de la población en Michoacán fue ascendente con un proceso de urbanización que se presentó en las regiones de oriente, norte y occidente de su territorio. Las ciudades con mayor dinamismo y crecimiento entre 1882 y 1910 fueron: Morelia que pasó de 23,835 a 40,042 habitantes; Zamora, de 11,229 a 15,116 habitantes; La Piedad, con 10,604; Uruapan con 13,149 y Pátzcuaro con 6,875.<sup>27</sup>

Su relación con el entorno ecológico fue a través de las unidades económicas de las haciendas, que dominaron la estructura productiva y definieron las relaciones de producción, distribución y consumo. La población de Michoacán en el siglo XIX era fundamentalmente rural y se dedicaba a actividades agrícolas. Estaba integrada por un grupo de hacendados, propietarios de grandes extensiones de tierra. Parte de esos ganaderos y comerciantes combinaban sus actividades con pequeñas inversiones de tierra. Sin embargo, el sector mayoritario de la población, estaba integrado por campesinos y jornaleros desposeídos que trabajaban en las fincas de los hacendados, lo mismo que los artesanos dedicados a la manufactura de artículos de consumo popular, que apenas ganaban para subsistir. El grupo privilegiado lo componían los comerciantes industriales, empresarios mineros, funcionarios públicos, profesionales de la medicina, la

---

<sup>27</sup> URIBE SALAS, José Alfredo y María Teresa Cortés Zavala, "Territorio, economía y cultura alimenticia en Guerrero y Michoacán, siglo XIX", Ciencia Nicolaita, Revista científica de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Morelia Michoacán, Vol.71, num.62, Agosto 2014, p. 74.

abogacía, las ingenierías, pequeños propietarios de tierras y un núcleo reducido de artesanos. Sector social preponderante que tenían su residencia en las ciudades capitales de Michoacán, o en las principales urbes como Uruapan, Zamora, Zitácuaro, Maravatío y Tlapujahua; que sabían leer y escribir, y eran portadores de los ideales de modernización y progreso de la nación mexicana.<sup>28</sup>

En el siglo XIX seis o siete fueron las ciudades de mayor importancia poblacional en el país: México, Guadalajara, Monterrey, Puebla, Mérida y San Luis Potosí. En la primera mitad del siglo, Morelia osciló entre el 5° y 6° lugar de este grupo. Sin embargo, en los años de 1884, 1900 y 1910, la ciudad desapareció del grupo. Esto se debe a que a partir de 1895 la población de Morelia sólo creció un promedio del 2.5% anual a diferencia de otras ciudades como Chihuahua, Torreón y Veracruz: la primera con un favorecido auge minero, la siguiente se transformó en un importante centro agrícola algodonero y núcleo ferrocarrilero y la tercera tuvo una expansión en el comercio exterior.<sup>29</sup>

Cabe resaltar que las ciudades anteriormente mencionadas, dos se encontraban en la frontera con Estados Unidos y una de ellas desde el período colonial fungía como uno de los principales puertos marítimos que le permitió el comercio a larga distancia. Lo que se traduce en los tres casos como un notable desarrollo económico, no así para el caso de Morelia que se vio afectado por otros factores de orden regional y local difíciles de superar o corregir a corto plazo. La economía michoacana se encontraba en bancarrota, agudizada por los interminables conflictos políticos entre los sectores de la clase dominante, la falta de caminos, la dispersión geográfica de los campos agrícolas con los centros mineros, urbanos e industriales de dentro y fuera del estado, la debilidad política de los gobiernos que se sucedían, y la inseguridad social para transitar y comercializar en el área, factores que frenaban toda tentativa por incentivar el aparato productivo regional. Sin embargo, los grupos representativos de la

---

<sup>28</sup> *Ibíd.*, pp. 74-75 y 80.

<sup>29</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. *Morelia, los pasos a la modernidad*, Morelia, UMSNH, Coordinación de Investigación Científica, Instituto de Investigaciones Históricas, 1993, p. 12.

burguesía michoacana vieron en el ferrocarril un instrumento imprescindible para sacar al estado de su aislamiento y retraso.<sup>30</sup>

Como ha señalado José Alfredo Uribe Salas, a partir de 1880 el Estado de Michoacán experimentó un desarrollo económico sin precedentes en su historia, no obstante, fue al mismo tiempo desigual y contradictorio entre las distintas regiones, actividades productivas y empresas. Es decir, los ferrocarriles se constituyeron en el principal agente de la nueva articulación del espacio territorial, de las actividades productivas y comerciales, financieras y de servicio.<sup>31</sup>

Cuando el sistema de transporte y comunicación ferroviaria penetró en Michoacán, la conservación y rehabilitación de caminos existentes, sobre todo de aquellos que comunicaban a las regiones productoras con las estaciones del tren, se tornaron importantes para los amplios sectores de la sociedad de Michoacán con intereses en la producción agrícola, minera e industrial y en la comercialización de sus productos más allá de los límites estatales. Fue así que muchos empresarios hacendados y comerciantes, con el apoyo simbólico del gobierno, se dieron a la tarea de componer los caminos que comunicaba entre sí a las cabeceras de distrito con las estaciones del tren. Situación que perduró hasta el año de 1895, cuando se aprobó la ley general que delegaba a los estados de la federación la obligación de reparar, conservar y abrir nuevos caminos en el interior de sus territorios.<sup>32</sup>

Si bien es cierto que hubo un desarrollo económico dentro y fuera del Estado, el avance se vio reflejado en otras regiones del país. No se debe ignorar el tipo de economía agropecuaria y comercial que prevalecía en el Estado, ya que la ciudad de Morelia estuvo alejada del proceso de industrialización y se distinguió por ser una ciudad de consumo y tránsito mercantil, cuyos bienes manufacturados y semimanufacturados provenían de los principales núcleos industriales del país y

---

<sup>30</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. *Empresas ferrocarrileras, comunicación interoceánica y ramales ferroviarios en Michoacán, 1840-1910*, Morelia, Michoacán, Facultad de Historia, UMSNH Colección de Historia y Procesos N°. 3, Fundación Cultural Vueltabajo, 2008, pp. 47-48.

<sup>31</sup> *Ibid.*, pp. 57 a la 59.

<sup>32</sup> *Ibid.*, pp. 72 a la 74.

del extranjero. Mientras que su estructura económica estaba integrada por un sector agrícola que suministraba bienes de consumo final en su mayoría, y sólo algunos bienes agrícolas para su transformación en la ciudad. De tal manera que a inicios del siglo XX el sector industrial moreliano era modesto. Para 1900 contaba con aproximadamente 15 fábricas, en su mayoría movidas con fuerza motriz generada por vapor y en menor medida con energía hidráulica. En pocas palabras, la mayoría eran pequeñas unidades productivas, con un aparato productivo rústico, cuyo mercado se agotaba prácticamente en la ciudad.<sup>33</sup> Si bien aumentó la producción, la industria moreliana no logró trascender sus propios marcos geográficos, debido a sus limitaciones técnico-financieras, y el apremio de un mercado interno en expansión.<sup>34</sup>

Continuando con el tema de la población, dentro de su municipio, Morelia no tuvo rival y siempre se mantuvo como la capital, con una industrialización muy escasa y un crecimiento demográfico poco significativo. Entre 1872 y 1910 su población pasó de 20,400 a 40,042 habitantes. Con un crecimiento anual de 2.5%. En 1895 su población representó el 3.7% del total del estado. Para 1900 había en Morelia una población asentada de 38 mil habitantes, mayor a la de los distritos de Apatzingán y Coalcomán y menor en 3 mil y 6 mil habitantes a la de los distritos de Tacámbaro y Ario de Rosales, Jiquilpan, Huetamo, La Piedad, Zitácuaro, Tacámbaro y Purépero. Ahora bien, de 991,880 habitantes con que contaba el estado 13.29% vivían en poblaciones urbanas con más de 4 mil moradores; y de estos últimos el 30.33% se nucleaba en la zona urbana de Morelia.<sup>35</sup>

Cabe mencionar que al interior de la ciudad, la población se encontraba distribuida en cuarteles, lo que garantizaba su control. Previo al año de 1895, Morelia se dividió en cuatro cuarteles. A partir de este año y debido a la extensión de la ciudad, los barrios de San Juan y Guadalupe formaron los cuarteles quinto y sexto respectivamente. El grueso de la población se localizaba en los cuarteles 1°,

---

<sup>33</sup> URIBE SALAS, José Alfredo y Abel Padilla Jacobo. "Luces y sombras. Desempeño empresarial y revolucionario en el entorno urbano de Morelia", *Ciencia Nicolaita*, UMSNH, núm. 57, 2012, pp. 82-90-91.

<sup>34</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. *Michoacán en el siglo XIX: cinco ensayos de historia económica y social*, Morelia, UMSNH, Instituto de Investigaciones Históricas, 1999, p. 181.

<sup>35</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. *Morelia, los pasos a la modernidad...*, *Op. cit.*, pp. 12-13.

2°, 3° y 4°, y es al interior de estos donde se encontraban concentrados los templos, plazas, plazuelas y los principales mesones y hoteles; mientras que el resto habitaban en el 5° y 6° cuartel, donde la carencia de servicios trajo consigo una menor cantidad de habitantes y un crecimiento lento de la población. Dichas características fueron una constante que se mantuvo hasta el año de 1900,<sup>36</sup> dando como resultado un incremento total de la población de 11.7% entre los años de 1895 y 1900. Tal y como se muestra en la siguiente tabla:

Cuadro núm. 2. La población de Morelia por cuarteles, 1895-1900

<b>LA POBLACIÓN DE MORELIA POR CUARTELES , 1895-1900</b>		
	Años 1895	1900
Cuartel 1°	10, 786	12, 458
Cuartel 2°	4, 914	5, 323
Cuartel 3°	7, 663	8, 188
Cuartel 4°	7, 111	8, 097
Cuartel 5°	3, 371	3, 713
Cuartel 6°	705	825

Fuentes: Información recogida de: "La libertad, tomo 8, núm. 44, Morelia, 30 de octubre de 1900, p. 1; Periódico Oficial, tomo III, núm. 85, Morelia, 24 de octubre de 1895, pp. 6-7; Censo del Estado de Michoacán 1900..., pp. 27-35", citado por: José Alfredo Uribe Salas. *Michoacán en el siglo XIX: cinco ensayos de historia económica y social*, Morelia, UMSNH, Instituto de Investigaciones Históricas, 1999, p. 178.

El aumento de la población también se debió a la migración interestatal y extranjera. El historiador Martín Pérez Acevedo ha determinado en sus trabajos que durante el período que va de 1880 a 1930 se conoce la mayor movilización transcontinental o "emigración en masa" gracias a las implementaciones tecnológicas en la navegación marítima, reducción del costo y tiempo de la travesía. Además del aporte de recursos económicos y trabajo personal, con el fomento al ingreso de individuos de otras nacionalidades, en la ciudad de Morelia

<sup>36</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. *Michoacán en el siglo XIX...*, Op. cit., pp. 177-178.

se esperaba que esos inmigrantes actuaran como catalizadores de la interacción racial para mejorar la apariencia, hábitos y costumbres de la sociedad receptora.<sup>37</sup>

Para 1900 fueron registrados como originarios de otros estados del país y del extranjero 4, 998 habitantes. De nacionalidad mexicana eran 4, 844 y 154 de origen extranjero: 43 de origen francés, 28 españoles, 22 estadounidenses y 14 ingleses. El resto eran guatemaltecos, cubanos, alemanes, turcos, canadienses, italianos, belgas y suizos<sup>38</sup>, que sin adoptar la nacionalidad mexicana, algunos de ellos fueron dueños y promotores de la apertura de espacios para la alimentación pública y alojamiento que se encontraban distribuidos en la ciudad, como se analiza en los capítulos siguientes.

De manera particular, Morelia es la única ciudad del estado de Michoacán que durante el período de 1876 a 1910 tuvo un aumento constante de población, no así a nivel nacional. En la obra “Empresas ferrocarrileras, comunicación interoceánica y ramales ferroviarios en Michoacán, 1840-1910” su autor lo expresa claramente:

“...los más de 20 000 kilómetros de vía herrada construidos durante el Porfiriato terminaron por alterar radicalmente la geografía económica, la estructura social y las relaciones económicas y políticas con el exterior... En esta nueva configuración del espacio nacional la introducción del ferrocarril no sólo no corrigió los desequilibrios regionales que ya existían, sino que aumentó estos en forma desmesurada y creó otros nuevos. . En este sentido, puede verse con toda claridad que sólo la principales ciudades del centro, la de la frontera norte y el puerto de Veracruz, fueron los realmente beneficiados en ese encadenamiento con la economía y el comercio internacional que representó la economía y el comercio de Estados Unidos

---

<sup>37</sup> PÉREZ ACEVEDO Martín. “Inmigrantes trasatlánticos en México durante el Porfiriato: algunas consideraciones para un estado de la cuestión”, en María del Rosario Rodríguez Díaz y Lisette Griselda Rivera Reynaldos. *El Porfiriato y la Revolución Mexicana. Construcciones sociales, instituciones políticas y miradas desde la historiografía*, México, Instituto de Investigaciones Históricas, UMSNH, 2012, pp. 30 y 41.

<sup>38</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. *Michoacán en el siglo XIX...*, *Op. cit.*, pp. 178-179.

desde el fin de la guerra de secesión y el impacto de la depresión mundial de 1873-1874.”<sup>39</sup>

Cuadro núm. 2. Crecimiento demográfico de Morelia durante el porfiriato.

<b>CRECIMIENTO DEMOGRÁFICO DE MORELIA DURANTE EL PORFIRIATO</b>		
<b>AÑO</b>	<b>POBLACIÓN</b>	
1882	23, 835	Estimación estatal
1889	26, 934	Estimación estatal
1895	34, 540	Censo nacional
1900	38, 604	Censo nacional
1910	40, 042	Censo nacional

Fuentes: Información recogida de: “Memoria de Gobierno 1882; Memoria de Gobierno 1889; Censo de población 1900 y Censo de población, 1910.”, citado por: José Alfredo Uribe Salas. *Morelia, los pasos a la modernidad*, Morelia, Coordinación de Investigación Científica, Instituto de Investigaciones Históricas, UMSNH, 1993, p. 13.

De acuerdo con la tabla que se presenta, se puede observar que de 1882 a 1889 hubo un crecimiento de la población de 3,099 habitantes. Lo que se manifiesta en los constantes problemas de salubridad de la época, ante la falta de servicios y la carencia del agua. A lo que se suman los altos índices de mortalidad entre la población infantil, aunada a la morbilidad que con frecuencia se asociaba a diarreas, fiebres intermitentes, pulmonías, tifo, y aún la temible viruela, que assolaban con cierta regularidad a la población.<sup>40</sup> El desempleo en la ciudad de Morelia fue otra constante del periodo de estudio. Las actividades económicas no absorbieron al grueso de la población en edad laboral. Campesinos sin tierra, artesanos empobrecidos y pequeños comerciantes venidos a menos sumaban el contingente de mano de obra desocupada. De acuerdo con autores como Uribe Salas, las pésimas condiciones del espacio de trabajo y las largas jornadas de los

<sup>39</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. *Empresas ferrocarrileras, comunicación interoceánica y ramales ferroviarios en Michoacán...*, *Op. cit.*, p. 84.

<sup>40</sup> LUCIO MARTÍNEZ, Alejandra. “El abasto de agua y saneamiento de la ciudad en los años treinta”, Tesis para obtener el grado de Licenciada en Historia, Morelia, Escuela de Historia, UMSNH, 1994, pp. 59-60.

trabajadores asalariados en pequeñas industrias o unidades manufactureras radicadas en la ciudad, fueron la causa de mortandad.<sup>41</sup>

No es casualidad el hecho que entre 1889 y 1910 se presentará el mayor aumento de población de la época. Tales resultados se deben posiblemente a que en este lapso de tiempo “se emprendieron y concluyeron importantes obras de saneamiento en Morelia: construcción de drenaje, desagüe, mercados, rastros, penitenciaria, hospitales, cementerios, etc.”<sup>42</sup> Es importante mencionar que a partir de la última década del siglo XIX se popularizó el discurso médico que convierte a la higiene en uno de los pilares del discurso público y de las políticas de saneamiento urbano. El discurso higienista estuvo acompañado por políticas y programas de inversión pública, como la instalación del Consejo Superior de Salubridad en 1894, la Escuela de Medicina en 1896, y el Hospital General en 1901; entre 1904 y 1906 se registran varios intentos para la purificación de las aguas, y en 1910 se organiza la pavimentación del centro de la ciudad, como se analiza con mayor profundidad en el capítulo dos.<sup>43</sup>

En esta década también se realizaron campañas de vacunación, lo que redujo las cifras de mortalidad. Estas acciones, aunadas a la creación del hospital, tuvieron como resultado inmediato un mayor control de las enfermedades endémicas y de la población.<sup>44</sup> Dicho de otro modo, “ese benéfico establecimiento a donde los pobres especialmente van a buscar la curación o el alivio de sus dolencias, debe atraer de una manera particular las solícitas atenciones del poder público, no solo para que los enfermos alcancen el restablecimiento de su quebrantada salud, sino para que nunca falten a los profesores los medios que deban aplicar, a efecto de impedir, en cuanto lograrse pueda, que traspasen los

---

<sup>41</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. *Morelia, los pasos a la modernidad...*, Op. cit., p. 41.

<sup>42</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. “Morelia: durante el Porfiriato, 1880-1910”, *Op. cit.*, pp. 178-179.

<sup>43</sup> LUCIO MARTÍNES, Alejandra. *Op. cit.*, pp. 56-62-63.

<sup>44</sup> TAVERA ALFARO, Xavier. *Morelia en la época de la República Restaurada (1867-1876)*, Morelia, Instituto Michoacano de Cultura, El Colegio de Michoacán, Vol. 1, 1988, pp. 168-169.

muros del Hospital las enfermedades que se propagan por infección o por contagio”<sup>45</sup>

Además, con el Reglamento del Consejo Superior de Salubridad del Estado expedido por el gobierno mercadista, se iniciaron las constantes visitas de inspección a las habitaciones, establecimientos y edificios peligrosos, incómodos e insalubres; a las boticas, expendios de bebidas y comestibles; a los mercados, teatros, talleres, fabricas, fondas, escuelas, colegios, cuarteles, cárceles, hospicios, hospitales, casas de tolerancia, abastos, establos, zahúrdas, panteones, en general a todo cuanto contuviera aglomeración peligrosa de personas o animales, o pudiese constituir un amago a la salubridad.<sup>46</sup>

Asimismo, en las dos últimas décadas del siglo XIX como se verá en los siguientes capítulos, se le dio importancia y utilidad a los espacios públicos y de recreación y esparcimiento. Son los años en que se pondera la influencia que los jardines y bosques ejercían en la saludable distracción y la moralización social, pues atrayendo a su recinto en determinados días de descanso a una multitud de personas, especialmente jóvenes, se consideraba que era una de las formas sanas de apartarlas de los placeres desordenados que podían ofrecerles los días de asueto. Ideas positivistas que derivaron en el fomento de los paseos públicos para contrarrestar problemas como la violencia, la embriaguez y el alcoholismo, los cuales se venían presentando como verdaderas calamidades en la ciudad.<sup>47</sup>

En resumen, todos estos factores contribuyeron al aumento de la población de los últimos 21 años. Un crecimiento urbano que a su vez permitió la renovación y adaptación de espacios habitacionales, lugares de hospedaje, trabajo, y convivencia. Pero también espacios de alimentación y diversión pública. Sin embargo, durante el período revolucionario todo el avance conseguido hasta ese

---

<sup>45</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. *Morelia, los pasos a la modernidad...*, *Op. cit.*, p. 67.

<sup>46</sup> Archivo Histórico Municipal de Morelia en adelante: AHMM, Libro número, 585, Quinta numeración, Año, 1896, Reglamento del Consejo Superior de Salubridad expedido por el gobernador Aristeo Mercado.

<sup>47</sup> SANCHÉZ DIAZ, Gerardo y Juana Martínez Villa. “Fiesta, ocio pasiones y crimen en el paseo de San Pedro de Morelia. La construcción simbólica de un espacio social”, en Carmen Dávila Munguía y Catherine R. Ettinger (coord.). *De barrio de Indios de San Pedro a Bosque...* *Op. cit.* pp. 69 a la 71.

momento se vio frenado, hubo un descenso de la población y la gente abandonó sus casas en busca de zonas más seguras para refugiarse.<sup>48</sup>

### 1.1.3. Crecimiento urbano

Con el aumento de población, se incrementó la demanda de espacios para construir viviendas, lo que dio origen a un crecimiento de la traza urbana de la ciudad, que se tradujo en un mayor número de manzanas y nuevas calles. Para 1883 existían 90 calles de las cuales 55 eran laterales y 44 longitudinales, que en conjunto daban lugar a 200 manzanas en su mayoría cortadas en ángulo recto. De acuerdo con Uribe Salas, la mancha urbana ocupaba un espacio de 2,600 metros cuadrados, tomando como punto de referencia las 4 garitas de acceso a la ciudad ubicadas en los cuatro puntos cardinales. En resumen, en la década de los ochentas la planta urbana estaba integrada por 4,341 casas-habitación, 27 casas o edificios públicos y 20 templos,<sup>49</sup> a los cuales podían asistir en busca de auxilio religioso todos los católicos, sin olvidar que también son los años en que comienza la construcción de nuevas iglesias de diversa denominación.

De acuerdo al plano de 1898 que las autoridades levantaron de la ciudad, se registraron 293 calles y 226 manzanas incluyendo las esbozadas en el proyecto de creación de una nueva colonia. En esta ocasión también proliferaron las casas-habitación. Para 1900 el municipio de Morelia contaba con 3,943 casas de un piso, 169 de dos pisos, 5 de tres pisos y 8,182 cajas o jacales. Las casas-habitación se localizaban en la ciudad y las denominadas chozas o jacales constituían la vivienda de la población rural del municipio, las cuales también comenzaron a proliferar en las afueras de Morelia dando albergue a un núcleo importante de población vecinada en ella.<sup>50</sup>

A través de las autoridades locales, se buscó que las poblaciones de tamaño regular procedieran a dividirse exacta o aproximadamente en 4 cuarteles

---

<sup>48</sup> DÁVILA MUNGUÍA, Carmen (coord.). *Desarrollo urbano de Valladolid Morelia 1541-2000*, Morelia, UMSNH, 2001, p. 168.

<sup>49</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. *Morelia, los pasos a la modernidad...*, *Op. cit.*, p. 6 y 8.

<sup>50</sup> *Ídem*.

de oriente a poniente y de sur a norte, no así los pueblos muy pequeños que podían reducirse a sólo dos cuarteles.<sup>51</sup>

Como ha sido anotado por el historiador José Alfredo Uribe y mencionado con anterioridad, la ciudad se dividió para su organización interna en cuatro cuarteles, el cruzamiento de la Calle Nacional o Calle Real, con la de Morelos en el centro de Morelia, fungían como líneas divisorias a los cuarteles en que se componía la ciudad. Surgieron los primeros fraccionamientos fuera del antiguo casco, como la Colonia Vasco de Quiroga en 1903 al oriente y se proyectaba la Ventura Puente hacia el sur y la Industrial al norte.<sup>52</sup>

Con la división en cuarteles y la inauguración de nuevas calles, la Sala de comisiones del Ayuntamiento de Morelia dictó algunas disposiciones para fijar el nombre y el número o marca que correspondía a cada una de las casas, así como el número de la manzana y del cuartel que respectivamente correspondía, con expresión de los barrios que contenía la ciudad.<sup>53</sup> Se requería que estas disposiciones se llevaran a cabo en todos los pueblos, porque la nomenclatura de las calles y numeración de las casas era indispensable para la entrega de correspondencia, prácticas de diligencia, principalmente en el orden civil, otorgamiento de escrituras, formación de padrones y en general para todos los actos de la vida civil. Lo que se tradujo como un instrumento de orden y control de la población.<sup>54</sup>

Resumiendo, la planta arquitectónica de Morelia se vio alterada por el auge de las construcciones públicas y privadas, lo que se reflejó en la construcción y remodelación de viviendas y edificios públicos. En suma, un nuevo estilo arquitectónico modificó la epidermis de la arquitectura civil, como analiza Gerardo Sánchez.<sup>55</sup> Como parte del proceso modernizador, arribaron arquitectos e

---

<sup>51</sup> SÁNCHEZ DÍAZ, Gerardo. "Introducción", en *"Pueblos, villas y ciudades de Michoacán en el Porfiriato"...*, *Op. cit.*, pp. 23-24.

<sup>52</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. *Morelia, los pasos a la modernidad...*, *Op. cit.*, pp. 8-9.

<sup>53</sup> AHMM, Sección, Libros de secretaría, N° 304, Año 1889-1890, Octubre 1° de 1889, Exp.12.

<sup>54</sup> SÁNCHEZ DÍAZ, Gerardo. "Introducción", en *"Pueblos, villas y ciudades de Michoacán en el Porfiriato"...*, *Op. cit.*, p. 23

<sup>55</sup> *Ibid.*, p. 10.

ingenieros de diversas nacionalidades, quienes contribuyeron en gran medida con la actividad constructiva y diversificación de los edificios construidos o reedificados en todo el país. Cabe resaltar que su participación fue importante en el desarrollo arquitectónico del país, pues fueron los introductores y difusores de conceptos vanguardistas que lograron llegar a la ciudad de Morelia.<sup>56</sup> Las principales obras de la urbe fueron realizadas por distintos arquitectos, entre ellos: Wodon de Sorinne, Adolfo Tresmontels, Adrián Giombini, Pablo Reygondaudele Villebardet, J. Patino Montenegro, Juan Reyes, Pascual Ortiz Rubio, Porfirio García de León, Eutimio Hernández, Busso y Cottini, Antonio Bizet, Juan Argáandar, Ramón del Río, A. Sereno, Luis G. Zavala, Gerardo Etrayo, Hesiquio Torres, José Francisco Serrano, Pedro Villalpando, Jesús Pérez Bastos.<sup>57</sup> Los cuales durante su estancia en la ciudad de Morelia, seguramente hicieron uso de los lugares que para hospedaje tenía consignados esta villa colonial.

En las dos últimas décadas del siglo XIX se remodelaron plazas, jardines y paseos, sembrándose en estos lugares públicos una infinidad de plantas de ornatos, debido al interés del Ayuntamiento por ordenar y reglamentar el uso público de los espacios naturales como espacios de moralización, sitios cívicos e incluso como lugares de memoria como el Parque Juárez y su calzada, el Paseo de San Pedro, la Alameda y la Calzada Guadalupe.<sup>58</sup>

Si bien fueron varias las mejoras materiales de la época en la cuestión arquitectónica y urbana, estas sólo fueron promovidas por el Ayuntamiento y la clase alta de la ciudad. Ambos partes emprendieron a finales de siglo XIX y principios del XX “construcciones refinadas, ricas y elegantes como: residencias, tiendas, cafés, restaurantes, teatros, bancos y almacenes.”<sup>59</sup> Espacios que la

---

<sup>56</sup> SERVÍN ORDUÑO, Gabriela. “La casa de Adrián Giombini. Expresión de un eclecticismo único en Morelia”, en Carmen Dávila Munguía y Catherine R. Ettinger (coord.). *De barrio de Indios de San Pedro...*, *Op. cit.*, p. 217.

<sup>57</sup> SERVÍN ORDUÑO, Gabriela. “La casa Moreliana durante el Porfiriato”, Tesis que se presentó para obtener el grado de Maestría en Historia con opción en Historia de México”, Morelia, Instituto de Investigaciones Historias, UMSNH, 2011, p. 7

<sup>58</sup> SANCHÉZ DIAZ, Gerardo y Juana MARTÍNEZ VILLA. “Fiesta, ocio pasiones y crimen en el paseo de San Pedro de Morelia. La construcción simbólica de un espacio social” ..., *Op. cit.*, p. 95.

<sup>59</sup>SERVÍN ORDUÑO, Gabriela. “La casa Moreliana durante el Porfiriato” ..., *Op. cit.*, p. 141.

sociedad se apropió para fines distintos, hecho que impulsó el crecimiento económico y modificó los gustos y tradiciones populares de sus habitantes de acuerdo a lo que planteaba la vida moderna. Sin embargo, dicha actividad constructiva únicamente se apreció en el centro de la ciudad, pues los barrios populares, las calles más alejadas no se vieron por completo beneficiadas.

## **1.2. El abasto de agua y desagüe en Morelia: alcantarillas, fuentes, hidrantes, cloacas, caños, banquetas y empedrados.**

A lo largo de la historia de la ciudad, el abasto de agua se había convertido en un factor de primera necesidad, lo que ha llevado a los centros urbanos grandes a construir obras hidráulicas para abastecer de agua a sus habitantes. Además de las actividades económicas primarias, el sector industrial también dependía del agua como insumo o fuente de energía. Las ideas científico dominantes con respecto a la salud y la urbanización permitieron se realizará un importante esfuerzo público por dotar a Morelia de infraestructura hidráulica nueva.<sup>60</sup>

Las alcantarillas fueron colocadas en distintas direcciones de la ciudad de Morelia. Para 1904 eran 40, las cuales repartían el agua en los cuatro cuarteles abasteciendo las fuentes públicas, los edificios de Gobierno y una multitud de casas particulares; y ya que se pretendía sanear todo el perímetro de la ciudad, también se llevaron a cabo la reparación de los empedrados y pavimentos de algunas calles, así como la construcción de banquetas, con la finalidad de hacer desaparecer las aguas que en distintos puntos de la ciudad permanecían estancadas. De igual manera las cloacas y los caños se construyeron para recibir y dar corriente fácil a las aguas que antes se descomponían estancadas.<sup>61</sup> Se expidieron “bandos sobre la limpieza que los particulares debían hacer a sus casas o sobre el mejoramiento de las condiciones higiénicas a mesones,

---

<sup>60</sup> LUCIO MARTÍNES, Alejandra. *Op. cit.*, pp. 22 y 36.

<sup>61</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. *Morelia, los pasos a la modernidad...*, *Op. cit.*, pp. 78 y 81.

cuarteles, casas de huéspedes, carnicerías, fondas, pulquerías, tiendas de comestibles, mercados, etc.”<sup>62</sup>

Para el siglo XIX se construyen una infinidad de pilas y fuentes públicas, para las que se contrataba a los aguadores para que llevaran el servicio a las casas que lo solicitasen. Los permisos o concesiones de agua se les otorgaban a personas importantes en la administración de la ciudad, regidores del Ayuntamiento y comerciantes. El líquido llegaba a sus domicilios conducido por canales a flor de tierra.<sup>63</sup> El historiador Gabriel Silva Mandujano apunta que “en 1894 había once fuentes de este tipo que no eran propiamente de ornato, sino rústicas de servicio para la distribución del agua, ubicadas al centro de las plazoletas o glorietas. La mayoría median poco más de cuatro metros de diámetro y constaban de un muro circular de 63 centímetros de altura por 42 de espesor. No sería sino hasta bien entrado el siglo XX que harían su aparición las fuentes ornamentales diseñadas para lucir vistosos juegos de agua (...) son siete fuentes distribuidas de manera irregular, aunque preferentemente se han ubicado junto a las calles perimetrales.”<sup>64</sup>

De acuerdo al Reglamento para el uso de las aguas en Morelia (1906) se disponía de dos categorías: un uso público y privado. En el primer caso encajaron las fuentes e hidrantes y el riego de plazas y jardines; y las aguas de uso privado que se otorgaban para los establecimientos públicos, fábricas, casas particulares, y a propietarios para el riego de hortalizas, jardines y cualquier otro cultivo. Los que tenían concesiones de aguas para uso privado, estaban obligados a pagar la cuota cada trimestre. Hasta este punto se puede observar que las fuentes cumplían una función social clave: proveer de agua a los vecinos, aunque era un reparto desigual e insuficiente.<sup>65</sup>

---

<sup>62</sup> TAVERA ALFARO, Xavier. *Morelia en la época de la República Restaurada (1867-1876)*...Vol. 1, *Op. cit.*, p. 168.

<sup>63</sup> LUCIO MARTÍNES, Alejandra. *Op. cit.*, p. 45.

<sup>64</sup> SILVA MANDUJANO, Gabriel. “Las esculturas y las fuentes ornamentales del Bosque Cuauhtémoc”, en Carmen Dávila Munguía y Catherine R. Ettinger (coord.). *De barrio de Indios de San Pedro...*, *Op. cit.*, pp. 302-303.

<sup>65</sup> LUCIO MARTÍNES, Alejandra. *Op. cit.*, pp. 45 a la 47.

Durante el gobierno de Aristeo Mercado, el acueducto<sup>66</sup> dejó de funcionar, sustituyéndolo una cañería subterránea que distribuía el líquido a muchas calles y particulares que hasta ese momento tomaban el agua de las fuentes públicas o hidrantes. Asimismo, durante su gubernatura se presentaron como parte de las iniciativas de modernización varios proyectos: primero para solucionar el abasto de agua a la ciudad y en particular para atacar el problema de su calidad, ya que luego de varios exámenes bacteriológicos realizados se demostró que el agua tanto del centro como de los barrios, no era potable sino un peligro para la salud y en segundo lugar, se trataron de alejar las aguas sucias y estancadas del perímetro urbano. Es decir, la dicotomía salubridad e insalubridad se asoció fuertemente con la disposición de agua limpia y suficiente, con el desalojo de los desechos de las ciudades.<sup>67</sup>

Como parte de las políticas de limpieza, en 1909, se estableció el Código Sanitario del Estado de Michoacán de Ocampo, que rigió el trabajo del Consejo Superior de Salubridad y sus acciones para conseguir una ciudad y un estado salubre. A través de esa normativa se vigilaba que todos los establecimientos públicos cumplieran lo establecido en el mismo. Sin embargo, las obras que se llevaron a cabo en Morelia muchas veces fueron mal calculadas, y pronto el constante crecimiento de la población las hicieron insuficientes para dar respuesta a las nuevas necesidades de ésta. Además de que la construcción de las obras era muy lenta. En pocas palabras, con la instalación del drenaje en las casas, el uso de nuevas tecnologías que facilitaban la limpieza del cuerpo, ropa y habitación, autorizados por el Consejo de Salubridad en el año de 1896, simplemente creció la necesidad de agua potable. La falta de líquido salubre, su

---

<sup>66</sup> “Construido por el virtuosísimo obispo Fray Antonio de San Miguel, con el doble objeto de proveer a la Ciudad agua potable y de proporcionar trabajo a la multitud de gente pobre que acudía a Valladolid obligada por la escases del maíz (...) las obras empezaron, según se cree, en noviembre de 1785. No se sabe con certeza la fecha de conclusión, pero es probable que haya sido a principios de 1785 (...) El acueducto consta de una hermosa arquería romana de 253 arcos; el claro de los más altos mide 6 varas de latitud por 9 de longitud hasta las claves y la base de las pilastras 2 varas en cuadro; la caja de la atarjea tiene media vara de ancho de profundidad y el agua que conducía bastaba a surtir 30 fuentes públicas, amén de 150 concesiones particulares para baños, industrias, etc. La longitud total de este magnífico acueducto (...) es de 10,400 varas desde los manantiales hasta la alcantarilla de la plaza de toros, y la sola arquería mide como 2,000.” Tomado de: MORELOS ZAPIÉN, Rafael. *Guía para visitar la ciudad de Morelia*, Morelia, ABZ Editores, p. 38.

<sup>67</sup> *Ibíd.*, pp. 50-53 y 56.

mala calidad y la mala planeación y ejecución de las obras provocaron reacciones entre la población que se debatía entre el Consejo de salubridad que exigía utilizar el agua para múltiples actividades y las multas de aquellos que desperdiciaran el líquido. De lo anterior se puede deducir hasta este punto que un recurso tan vital como es el agua, su volumen, las maneras en que era utilizada, los sistemas mediante los cuales se abastecía o distribuía a la población, inclusive la clasificación de su calidad y consumo diario podían congestionar a un centro urbano y convertirse en un problema esencial.<sup>68</sup>

En otras palabras, la sociedad se apropia de un espacio, lo construye y reconstruye con fines distintos y de acuerdo a sus necesidades básicas, entre ellas el abastecimiento de agua. Tal como es el caso de “Hesiquio Torres, quien solicitaba permiso al Ayuntamiento para poner una alcantarilla en el punto que sea necesario para conducir cómodamente el agua a su ‘‘Hotel Central’’, situado en la manzana 18 del cuartel 1°, calle del Prendimiento n° 66. Obra que será practicada bajo la inmediata dirección de la comisión de aguas en el año de 1897, la cual le es concedida.”<sup>69</sup>

### **1.2.1. El ferrocarril y el tranvía**

Para 1870, otro de los problemas que aquejaba a la entidad, era la falta de caminos que articularan los principales centros urbanos mercantiles, agrícolas, mineros e industriales. Para la construcción de una línea férrea se requería la intervención de grandes compañías con la suficiente capacidad económica y tecnológica de inversión. Características que reunieron los consorcios ferrocarrileros norteamericanos —Limitada del Central Mexicano y Constructora Nacional Mexicana — que, poco a poco, se encargaron del tendido de vías.<sup>70</sup> En Michoacán, el ferrocarril se inauguró en febrero de 1883 durante la gubernatura

---

<sup>68</sup> *Ibid.*, pp. 66-117-118-119 y 121.

<sup>69</sup> AHMM. Sección, Libros de secretaría, N° 340, Año 1897-1898, Diciembre 23 de 1897, Exp.8.

<sup>70</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. “Los ferrocarriles y las comunicaciones en Michoacán 1870-1910”, *Boletín. Coordinación de la Investigación Científica*, No. 11, enero-diciembre 1987, Morelia, Universidad Michoacana, pp.55-56, citado por Martín Pérez Acevedo. *Empresarios y empresas en Morelia, 1860-1910*, México, Instituto de Investigaciones Históricas, UMSNH, 1994, pp. 155-156.

de Pudenciano Dorantes (1881-1885), con el tramo Toluca-Maravatío de que se desprendió el ramal que tomó rumbo a Morelia, lugar a donde llegó el 12 de septiembre del año en cuestión.

Para cuando el sistema de transporte y comunicación ferroviaria arribó a las ciudades de Morelia, Pátzcuaro, La Piedad y Maravatío, quedando engarzadas a la red nacional, la conservación y rehabilitación de los caminos para trasladar mercancías se volvió una necesidad. Aunque se realizaron algunas composturas la labor se tornó lenta y el avance en el desarrollo de caminos fue parcial. Si bien es cierto, a principios del siglo XX la red de caminos habilitados para el tránsito de toda clase de vehículos rodantes se había ampliado notablemente, su mantenimiento sobre todo en épocas de lluvia, se convirtió en su principal problemática porque los hacía intransitables.<sup>71</sup>

De cualquier modo, “una vez que el ferrocarril comenzó a internarse en la entidad, los inversionistas extranjeros ávidos de un mayor radio de acción no tardaron en enfocar sus miras hacia otros sectores como la minería. El capital extranjero vio en sus servicios los elementos para que en un futuro inmediato se facilitara una ágil movilización de trabajadores, así como ser el vehículo que garantizará el traslado de nueva maquinaria y equipo para la explotación de recursos del subsuelo.”<sup>72</sup> Por otra parte, las transacciones comerciales y el movimiento de población, como señala Uribe Salas, aumentaron sustancialmente, pero en ocasiones el aparato productivo evidenció serias limitaciones para responder a las expectativas generadas por las nuevas dimensiones del mercado.<sup>73</sup>

Se puede concluir que “la construcción, distribución y exploración de los ramales férreos en Michoacán no sólo acarrearón la participación de nuevos grupos de empresarios nacionales y extranjeros en la vida política y económica del

---

<sup>71</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. “Las comunicaciones y medios de transporte 1870-1910”, en Enrique Florescano (coord.) *Historia General de Michoacán. El siglo XIX*, Morelia, Michoacán, Gobierno del Estado de Michoacán, Instituto Michoacano de Cultura, *Tomo III*, 1989, pp. 182-184-185 y 190.

<sup>72</sup> PÉREZ ACEVEDO, Martín. *Empresarios y empresas en Morelia...*, *Op. cit.*, pp. 152 y 156.

<sup>73</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. *Morelia, los pasos a la modernidad...*, *Op. cit.*, pp. 25-26.

estado, sino también al surgimiento de sectores proletarios y la formación de otros incorporados brutalmente a la producción mecanizada y a los requerimientos del mercado mundial en expansión.”<sup>74</sup>

Por otra parte, la principal función comercial del ferrocarril era transportar mercancías y pasajeros. Los artículos transportados con mayor frecuencia eran: carbón, leña, madera, algodón, arroz, café, cebada, maíz, mineral, etc.<sup>75</sup> Además, el ferrocarril fue uno de los medios de transporte que facilitó el traslado de la población ya fuera al interior o exterior de las ciudades que tocaban sus ramales. En Morelia “la presencia del tranvía y trenes locales (...) significó mayor movilidad y produjo cambios en los hábitos de los ciudadanos; el reposo y los beneficios de la naturaleza se incluyeron en las prácticas de ocio. La organización de los viajes y meriendas campestres fueron importantes para la convivencia familiar de la burguesía, que se iba a pasear los fines de semana.”<sup>76</sup> En este punto, toman importancia los espacios de alojamiento, dirigidos a los hombres de negocios nacionales y extranjeros, familias y viajeros que visitaban la ciudad, para que “reposaran, pernoctaran y recobraran fuerzas en una morada transitoria”<sup>77</sup> una vez que llegaban a la Estación y se internaban en la ciudad. Lo mismo sucedía con los espacios de alimentación pública como fondas y restaurantes, cuando el lugar a donde acudían a hospedarse, no incluía la comida, ya que en algún momento su cuerpo reclamaría además del reposo, la degustación de alguno de los alimentos del día.

---

<sup>74</sup> *Ibíd.*, p. 206.

<sup>75</sup> Información recogida de “Reseña condensada de los Ferrocarriles de los Estados Unidos Mexicanos. 31 de diciembre de 1909. Presentada al Congreso de Internacional del Ferrocarril es su octava sesión que se celebra en Berna (Suiza) en julio de 1910, México, Tip de la Secretaria de Comunicaciones y Obras Publicas, 1910.”, citado por: URIBE SALAS, José Alfredo. “Las comunicaciones y medios de transporte 1870-1910”, *Op. cit.*, p. 200.

<sup>76</sup> BARCELÓ QUINTAL, Raquel Ofelia, “Los cocineros y pasteleros franceses en la ciudad de México: la modernidad de la mesa durante el Porfiriato”, en *Cuadernos de nutrición*, Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Vol.35, num.2, marzo-abril 2012, p. 55.

<sup>77</sup> HERNÁNDEZ SOBERVIELLE, José Armando, “Sin un lugar para pernoctar en “la garganta de Tierra Adentro”. Los mesones en San Luis Potosí”, en *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*, El Colegio de Michoacán, Zamora México, Vol.XXXIII, num.132, 2012, p. 186.

Durante el porfiriato en Michoacán también se establecieron los tranvías urbanos, como otro de los medios de comunicación. Su construcción estuvo determinada por la presencia de los ferrocarriles, siendo una prolongación más de estos al interior de las ciudades. En Morelia se impulsó una línea de tranvías que prestó servicio entre la estación del ferrocarril y el centro de la ciudad, que más tarde se desplazó a otros puntos de ésta. Lo mismo que las empresas ferrocarrileras, las formadas con este fin, gozaron del sistema de concesión y exenciones que las autoridades estatales y municipales otorgaron a particulares para el tendido de las vías y su explotación, que lo mismo sirvió para estimular el comercio urbano, como para movilizar a la población de un lugar a otro de la ciudad.<sup>78</sup>

Hacia finales del porfiriato, gracias al apoyo de las autoridades aunado al crecimiento de la ciudad y aumento de la población, se hizo rentable el negocio de los tranvías. Para el año de 1902 los tranvías de Morelia registraron una longitud de 7,640 metros; se habían constituido en el principal medio de transporte público, así como en un instrumento eficaz de carga que movilizaba importantes volúmenes de mercancías de la estación de ferrocarril a diferentes puntos de la ciudad o para el acarreo del excedente de la producción local que se embarcaba por ferrocarril para su comercialización en otras regiones del estado y fuera de él. Aun cuando hubo planes para establecer un sistema de tranvías eléctricos, la obra no prosperó debido al movimiento de revolución, que debilitó el poder económico de los empresarios involucrados.<sup>79</sup>

---

<sup>78</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. *Morelia, los pasos a la modernidad...*, *Op. cit.*, p.26.

<sup>79</sup> *Ídem.*, pp. 28-29.

### 1.2.2. El telégrafo y el teléfono

Para 1887 la ciudad de Morelia contaba con una comunicación telegráfica directa con la mayor parte de las ciudades y pueblos de Michoacán, igual que con el resto del territorio nacional y con los principales puertos marítimos de México: 249 ciudades y pueblos en total. Lo que agilizó las transacciones comerciales de exportación e importación. El telégrafo funcionaba con un horario al público de ocho de la mañana a seis de la tarde, y permanecía cerrado en un intervalo de doce a dos. Los domingos y días de fiesta de nueve a doce de la mañana; la tarifa por mensaje era de veinticinco centavos las primeras diez palabras y dos centavos por palabra excedente. El precio por telegrama de Morelia a cualquier capital estatal, variaba según la distancia.<sup>80</sup>

Al despuntar el siglo XX proliferaron numerosas compañías particulares, en su mayoría subsidiarias de grandes compañías extranjeras encargadas de construir en varios puntos de Michoacán un sistema de comunicación urbana. Las ciudades pioneras en el uso del servicio telefónico urbano fueron: Morelia, Zamora, La Piedad y Puruándiro. Se puede distinguir el caso de la Compañía de Teléfonos Comerciales, S.A., que introdujo en la capital del estado un moderno sistema de líneas subterráneas. Se habla de un proceso medio largo. Los trabajos dieron inicio en 1900 y fueron concluidos cuatro años después. Aun así, las principales casas-habitación, comercios e industrias quedaron comunicadas entre sí, ampliando su radio de acción y de influencia dentro y fuera del territorio michoacano sin desplazamiento alguno.<sup>81</sup>

De acuerdo con el doctor Uribe Salas a principios del siglo XX la comunicación telefónica alcanzó una longitud de mil 482 Km., superando con 248 Km. la extensión telegráfica. Sin embargo, con la ampliación de ambos sistemas a todo el territorio michoacano se fortalecieron las zonas comerciales entre zonas agrícolas, mineras e industriales con los centros urbanos de todo el país. Las

---

<sup>80</sup> *Ibíd.*, pp. 30-31.

<sup>81</sup> *Ibíd.*, pp. 31-32.

principales haciendas de Michoacán, las empresas mineras, las fábricas textiles, otros centros industriales y comerciales quedaron unidos por vía telefónica.<sup>82</sup>

Un ejemplo de esta unión telefónica se ve reflejado en el permiso concedido al señor Santiago Murray en el año de 1895 por parte de las autoridades gubernativas para que subsistiera la línea telefónica que tenía establecida en la Estación del Ferrocarril al Hotel Oseguera de la ciudad de Morelia<sup>83</sup>. Cabe resaltar, que dicho hotel ofrecía a sus huéspedes “ser conducidos desde la Estación sin estipendio alguno en carruaje particular; y en la mañana igualmente serian conducidos a la Estación para tomar el tren”<sup>84</sup>, motivo por el cual posiblemente solicitaron este servicio. Este último caso, fundamenta las aseveraciones hechas con anterioridad. El desarrollo de los medios de comunicación y transporte cambió la fisonomía de la ciudad de Morelia, transformando a su vez los espacios públicos, pero también modificó las concepciones respecto de espacios para la alimentación y alojamiento que vinieron a trastocar de manera paulatina la vida diaria de sus pobladores y las formas de sociabilidad.

Para simplificar se puede decir que, el sistema telegráfico y telefónico mejoró las condiciones sociales y garantizó la seguridad de los bienes, la tranquilidad de los negocios y el orden de cualquier atentado o manifestación de descontento popular, ya que el gobierno movilizaba a los cuerpos rurales o a las milicias locales, apenas se notificaba la presencia de rebeldes o la alteración de la paz y el orden, como menciona Uribe Salas.<sup>85</sup>

### **1.2.3. La electricidad**

La utilización de energía eléctrica se realizó a través del otorgamiento de concesiones a nivel federal y estatal, con compañías que se organizaron para explotar el ramo que en su mayoría fueron avaladas por capital extranjero de nacionalidad estadounidense, canadiense, británico y alemán. La ciudad de

---

<sup>82</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. “Las comunicaciones y medios de transporte 1870-1910”..., *Op. cit.*, p. 187.

<sup>83</sup> AHMM. Sección, Libros de secretaría, N° 329, Año 1895-1896, Noviembre 03 de 1895, Exp.38.

<sup>84</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. *Morelia, los pasos a la modernidad...*, *Op. cit.*, p. 167.

<sup>85</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. “Las comunicaciones y medios de transporte 1870-1910”..., *Op. cit.*, p. 188.

Morelia fue el primer centro urbano del estado en tener electricidad. Su principal prioridad fue el alumbramiento público: instalación de maquinaria, mantenimiento y expansión de la red. En un primer momento dicho sector dependía del Ayuntamiento y se encontraba en pésimas condiciones, es decir, un servicio carente que sólo comprendía el primer sector de la ciudad, aquellas zonas donde residían las autoridades y hombres de negocios, oficinas de gobierno y establecimientos mercantiles de importancia. Al principio, de 1880 a 1887, el sistema de alumbrado se componía de farolas de vidrio alimentadas con sebo y petróleo, estas últimas despedían una luz más clara y tenían un radio de iluminación más amplio.<sup>86</sup>

Aun cuando el periodo de gobierno de Pudenciano Dorantes (1881-1885) se mejoraron cuestiones de infraestructura, en lo que se refiere al tema de los servicios públicos, incluida la electricidad, esta continuaba sin mejora alguna. Únicamente el centro de la ciudad y sus alrededores estaban iluminados, el resto de la ciudad permaneció a oscuras.<sup>87</sup> Circunstancias que probablemente obligaban a la población a adoptar ciertos comportamientos, como guardarse a cierta hora, para evitar crímenes de todo tipo, riñas, desorden en general. Lo mismo se aplicaba a los establecimientos públicos, tal es el caso de la circular emitida por el gobierno que a continuación se expone:

“...por disposición superior quedan prohibidas las serenatas conocidas con el nombre de “gallos” así como las pastorelas y títeres que periódicamente se verifican en esta capital, habiéndose dispuesto también que los cafés, billares y cantinas o cualquier establecimiento público, estén abiertos hasta las diez de la noche, a cuya hora no se permitirá, por ningún motivo, que permanezcan abiertos ni que continúen en ellos, las personas que los frecuentan (...) Morelia, Enero 22 de 1894...”<sup>88</sup>

---

<sup>86</sup> PÉREZ ACEVEDO, Martín. “Sistema de alumbrado y compañías eléctricas en Morelia durante el Porfiriato”, en *Tzintzun. Revista de Estudios Históricos*, Morelia, Instituto de Investigaciones Históricas, UMSNH, núm. 13, enero-junio, 1991, pp. 97 a la 99.

<sup>87</sup> *Ibíd.*, p. 99.

<sup>88</sup> AHMM. Sección, Libros de secretaría, N° 319, Año 1893-1894, Enero 22 de 1894, Exp. 65.

En otro ejemplo, aunque referente a la ciudad de México, se hace una breve reconstrucción de cómo se enfrentaba en la metrópoli el arribo de la noche, en el momento justo cuando apenas se iniciaban las labores de alumbramiento por parte del Ayuntamiento, situación a la que se vieron sometidas las ciudades de la República:

“Los mercados, las tiendas, las fondas, las neverías y las cantinas desplegarían toda su actividad mientras hubiera luz natural, pero esta sólo alcanzaría a alumbrar planamente la mitad de las horas del día y tardaría una o dos horas en declinar por completo. A partir de este momento y hasta las diez de la noche, una nueva dinámica se generaba, los guardias diurnos serían sustituidos por los serenos, quienes montados en sus escaleras irían prendiendo uno a uno los faroles. En las calles se instalaban los puestos ambulantes, alumbrados con su tenue y humeante luz de aceite o gas, y permanecerían abiertas las boticas, las peluquerías, los cafés y las fondas que hacían las veces de centros de reunión ciudadanos. Entre todos aquellos complementarían con sus luces la incipiente labor de alumbrado nocturno que brindaba el Ayuntamiento y que apenas servía para ahuyentar a la oscuridad. (...) Pero a las diez en punto, cuando se daba el toque de queda, la ciudad toda se guardaba, porque este era el límite marcado por la costumbre para la convivencia y la actividad”<sup>89</sup>

Sin embargo, durante el período de gobierno de Aristeo Mercado (1885-1889), la situación mejoró. En 1888 a instancias de las autoridades estatales se incorporó al alumbrado de la ciudad el fluido eléctrico, bajo el sistema de arco. Fue a partir del año señalado y hasta 1896, que el mantenimiento de la planta generadora, la extensión de línea y la introducción del alumbrado incandescente, fueron tareas que quedaron a cargo de súbditos y compañías extranjeras, quienes por lo general gozaron de las concesiones y exenciones por parte del gobierno michoacano. De 1896 a 1905, después de que fueron liquidados los contratos concertados con las

---

<sup>89</sup> BRISEÑO SENOSIAIN. Lilian. “Lo particular y lo social en el Porfiriato: la vida diaria en la ciudad de México, 1887-1911”, Tesis que se presentó para obtener el grado de Doctora en Historia en la Facultad de Filosofía y Letras, México, UNAM, 2002, pp. 18-19.

compañías y súbditos extranjeros, el gobierno estatal asumió la dirección del sistema de alumbrado eléctrico de Morelia. Es también, durante la administración mercadista que el gobierno hizo patente su deseo de ceder su lugar a los particulares o compañías que se organizaran para explotar dicho ramo, aprovechando para ello las concesiones que se emitirían al respecto.<sup>90</sup>

Cuando el gobierno mercadista traspasó a Santiago Murray la planta de alumbrado (20 de julio de 1893), y que este se comprometiera a establecer una red con el sistema de luz incandescente, la cuota quedó establecida en cinco centavos por noche de servicio de bombilla sólo para edificios y oficinas de gobierno, así como de plazas. El gobierno le pagaría \$1.30 si permanecían encendidas hasta las once de la noche y \$2.40 si lo hacían hasta el alba. Todo parece indicar que los particulares podían solicitar este servicio, pero en el horario antes mencionado. No obstante, las tarifas sufrirían una mínima variación, \$1.50 y \$2.50 respectivamente.<sup>91</sup> Se puede observar como vuelve a incidir el nivel económico. Sólo aquellos propietarios capaces de pagar las tarifas antes mencionadas podían disfrutar de este servicio. A la población se le proporcionaba un servicio eléctrico para uso industrial, pero también doméstico. Aunque entre su más asidua clientela figuraron un buen número de establecimientos que le solicitaban sus servicios para explotar molinos de nixtamal, sector en el que la electricidad facilitó sus operaciones.

Finalmente, entre 1905 y 1910, hicieron actos de presencia algunos integrantes de la familia Ibarrola en la industria eléctrica, iniciativa que a su vez dio lugar a la formación de otras tantas empresas: Sociedad Moreliana de Fuerza Hidroeléctrica y la Empresa de Luz y Fuerza Hidroeléctrica, La Trinidad; y en su afán por llevar a cabo esta labor los Ibarrola se vincularon a los capitales extranjeros, según ha descrito Martín Pérez Acevedo. Siguiendo con ese autor, para el 25 de mayo de 1907, se realizó de manera subterránea el tendido de líneas conductoras de alta como baja tensión, comprendiendo los cuatro cuarteles

---

<sup>90</sup> *Ibíd.*, pp. 112-113.

<sup>91</sup> PÉREZ ACEVEDO, Martín. *Empresarios y empresas... Op. cit.*, p. 178.

en que estaba dividida la ciudad. Aunque, el cableado se concentró en particular en los dos primeros, debido a que dentro de esa área se localizaban además de las principales oficinas públicas y religiosas, los establecimientos mercantiles, bancarias, clubs y centros recreativos, y la residencia de la elite moreliana. Cabe resaltar que el inicio del movimiento revolucionario no afectó los negocios de los Ibarrola, el servicio continuó llevándose a los espacios donde era solicitado.<sup>92</sup>

En resumen, con la llegada de la luz eléctrica la población en general descubriría nuevas formas de convivencia lejos de aquellas que los remitían a sus hogares. Actividades que le implicaban una nueva forma de prolongar el día e introducir otros comportamientos sociales. Cuando los horarios de la ciudad se vieron alterados, surgió la vida nocturna. A los lugares que la población antes ni siquiera se hubiese podido imaginar tener acceso, ahora podían estar ahí sin problemas. La electricidad no sólo trajo una vida de diversiones, entretenimientos y placeres para un sector determinado; también implicó las jornadas de trabajo nocturnas para quienes sólo contaban con su fuerza, ya que alguien tenía que prestar los servicios generados por los lugares de esparcimiento y diversión. Surgen entonces los acomodadores del teatro, meseros, las mucamas, etc. Ya no era necesario vivir con los horarios de la luz del sol o la luz de la luna llena, cuando esta lo permitía. Simplemente esta última podía ser una opción para una parte de la población en extrema miseria que no tenía nada para alumbrarse en las noches, así como el escenario perfecto para que los malhechores, prostitutas, amantes e indigentes hicieran de las suyas.<sup>93</sup>

### **1.3. Desarrollo industrial y comercial**

La llegada del capital extranjero pretendía promover el desarrollo en todos los sectores de la ciudad. Se crearon empleos y aumentó la capacidad productiva del país. A los inversionistas extranjeros que ya residían en diversas partes de la República se sumaron los nuevos hombres de negocios que iban llegando

---

<sup>92</sup> *Ídem.*

<sup>93</sup> BRISEÑO SENOSIAIN. Lilian, *Op. cit.*, pp. 2-5 y de la 16 a la 26.

atraídos por las facilidades prestadas por el gobierno.<sup>94</sup> Con la ampliación de la inversión extranjera, hicieron su aparición las grandes sociedades anónimas, destacando la siderurgia, además de las actividades textiles, papelería, calzado, azúcar y piloncillo, pastas y conservas alimenticias, destilería y vinícolas, cervecería, cigarros, puros, etcétera. Cabe resaltar, que parte de estas industrias consiguieron establecerse en el caso de la ciudad de Morelia.<sup>95</sup>

El historiador Martín Pérez Acevedo apunta que para 1879 la ciudad de Morelia avanzaba en el ámbito industrial, contaba con dos fábricas de cerillos, cuatro de jabón, tres de tabaco, siete fábricas de cerveza, dos factorías de hilados y tejidos, dos hornos de cal, cuatro molinos de harina de trigo, un molino de aceite y cuatro fábricas de aguardiente. En el comercio, sobresalía la existencia de varios almacenes donde eran expendidos al mayoreo y menudeo cereales, azúcares, aguardiente y arroz; además funcionaban cinco casas de empeño, diez tiendas o cajones de ropa, una jabonería, veintitrés tiendas de abarrotes, 13 boticas, sombrerías, así como numerosas librerías, carnicerías, mercerías, madererías, cererías, pulquerías y tendajones que se diseminaban por los cuatro cuarteles en que se dividía Morelia.<sup>96</sup>

De acuerdo con Guillermo Vargas Uribe para 1889 existían 42 trabajadores en las “industrias agrícolas” del *Distrito rentístico de Morelia*: cinco molinos en las haciendas cercanas. En la ciudad se encontraban en 1899, veinticinco industrias, destacando los molinos de trigo/arroz, las jabonerías, las madereras y las fábricas de pasta que representaban el 40% del total de establecimientos “industriales”, también contaba con 93 establecimientos comerciales. Para 1908 el número de establecimientos censados disminuyó a sólo seis industrias. Asimismo, el número

---

<sup>94</sup> ANDA GUTIERREZ, Cuauhtémoc. *México y su desarrollo socioeconómico (De Porfirio Díaz a Ernesto de Zedillo)*, México, Limusa, Noriega Editores, 1994, pp. 33 y 35.

<sup>95</sup> ANDA GUTIERREZ, Cuauhtémoc. *México y su desarrollo socioeconómico...*, *Op. cit.*, pp. 29 a la 31.

<sup>96</sup> PÉREZ ACEVEDO, Martín. *Empresarios y empresas en Morelia...*, *Op. cit.*, pp. 35-36.

de establecimientos comerciales había descendido a 13, y ofrecía a través de 74 establecimientos 13 servicios públicos.<sup>97</sup>

De manera breve se puede decir que los cambios en el ámbito industrial y comercial de la ciudad de Morelia tuvieron lugar entre 1868 y 1910, período de desarrollo que coincide con el del país (1890-1910). Sin embargo, fue un desarrollo industrial insuficiente en comparación a algunos centros urbanos que “vieron estimulado su crecimiento demográfico a partir de 1895 gracias a un notorio desarrollo industrial que se estaba operando en ellas, principalmente en México, Guadalajara, Monterrey, Puebla, Mérida y San Luis Potosí”<sup>98</sup>

La producción agrícola regional tenía como centro comercial a la ciudad de Morelia. Con la llegada del ferrocarril (1883), los empresarios y comerciantes morelianos se vieron beneficiados, pero también el resto de la población que podía contar con mayores productos. Lo producido en las haciendas logró transportarse con mayor rapidez y a su vez comercializarse teniendo un mayor alcance en los diversos sectores de la población. Los mercados, plazas y días de tianguis se convirtieron en los principales centros de distribución, intercambio y lugares en donde corrían las noticias.<sup>99</sup>

En cuanto a los lugares de la producción apoyados en el Dr. Martín Pérez Acevedo, se puede decir, que había dos variantes de hacienda, ambas ubicadas en enormes fincas con los recursos naturales necesarios para funcionar. Estaban las haciendas dedicadas al cultivo de cereales tradicionales, maíz, frijol, trigo, etc., y las que se ocupaban de la agricultura comercial como el arroz, azúcar, añil, algodón, entre otros. Las principales haciendas de cultivo tradicionales se localizaban en los distritos de Zamora, Zinapécuaro, Maravatío, Pátzcuaro y

---

<sup>97</sup> VARGAS URIBE, Guillermo. *Urbanización y configuración territorial en la región de Valladolid-Morelia...*, *Op. cit.*, pp. 321, 327.

<sup>98</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. “Morelia, una economía urbana del siglo XIX”, en Carlos Paredes (coord.). *Morelia su historia. Primer foro sobre el centro Histórico de Morelia*, Morelia, Coordinación de la Investigación Científica, UMSNH, Morevallado Editores, 2001, p. 60.

<sup>99</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. *Morelia, los pasos a la modernidad...*, *Op. cit.*, p. 43.

Puruándiro, en cambio las de agricultura comercial se ubicaban en los distritos de Apatzingán, Ario, Tacámbaro, Uruapan y Zitácuaro.<sup>100</sup>

La producción tanto agrícola como artesanal que llegaba a Morelia como resultado de las relaciones comerciales, era expuesta para su venta en las plazas o mercados. Los mercados más importantes eran: San Francisco, San Agustín, La Paz o de Los Mártires y en los días de tianguis en otras plazas de la ciudad se extendía el comercio por los diversos barrios. En esos espacios que se analizarán en el próximo capítulo debido a su relevancia como lugares a donde la población acudía para satisfacer sus necesidades alimenticias principalmente, y en menor medida para adquirir artículos de vestir o herramientas de trabajo, se concentraba el comercio urbano.<sup>101</sup>

Transportados por el ferrocarril, Morelia exportaba a distintos lugares de la República frutas, madera, dulces, ganado, pescado, cereales, azúcar, aguardiente y productos de la industria urbana e importaba ropa, abarrotes, ferretería, armas, mercería, libros, drogas, vino, licores, cristalería, vidrio, maquinaria, muebles, entre otros, lo que permitió a los establecimientos comerciales de la ciudad tener más diversidad de mercancía con artículos nacionales y extranjeros.

En síntesis y como muestra José Alfredo Uribe Salas, para 1883 la importancia del comercio urbano se puede ver reflejada con un consumo mensual de 600 cabezas de ganado vacuno, 600 carneros y 1, 800 cerdos. Se consumían cada mes 9,000 fanegas de maíz, 1, 800 cargas de harina, además de frijol, garbanzo, arroz, azúcar, piloncillo, camote, manteca y otros artículos de consumo popular. Si bien estos productos eran de uso común, llegaba a verse reducido su consumo e incluso un aumento en sus precios debido a las inclemencias del clima que traía consigo sequías, inundaciones y heladas, como las crisis agrícolas de los años 1866-1888, 1891-1892, 1905-1906 y la de 1908-1910, la cuales asolaron a la población dejando hambre y miseria.<sup>102</sup>

---

<sup>100</sup> PÉREZ ACEVEDO, Martín. *Empresarios y empresas en Morelia...*, *Op. cit.*, p. 96.

<sup>101</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. *Morelia, los pasos a la modernidad...*, *Op. cit.*, p. 44.

<sup>102</sup> *Ibid.*, pp. 45-46.

Resulta importante conocer cómo se desarrollaba el comercio en la ciudad de Morelia. Si se habla de los espacios comerciales y su ubicación, estos denotaban organización y el interés por parte de las autoridades por mostrar una ciudad ordenada, pero también eran los principales espacios que el gobierno tenía que cuidar cumplieran con las normas establecidas respecto de la higiene y salubridad pública. Dichos espacios comerciales, se ubicaban “en el primer cuadro de la ciudad, en plazas, paseos y jardines (...) pensados a la vez como lugares de circulación, esparcimiento y distracción, y además, como comercios en manos de particulares”<sup>103</sup>. En cambio, si hablamos de lo en ellos se expendía, los mercados, con una ubicación permanente, reflejaban la riqueza, diversidad, necesidades, inclinaciones y hábitos alimenticios y culturales de sus pobladores.<sup>104</sup> Las tiendas de abarrotes en cambio, como los grandes almacenes con la gama de alimentos y otras mercancías que ofrecían es sus escaparates, estaban destinados a propiciar la elaboración de manjares ostentosos o de lujo a la exquisitez sensitiva de los paladares de la buenas familias; ingredientes conservados o envasados en otros países que envolvían un aire internacional y gustos extranjeros a quienes se decantaban por su compra.<sup>105</sup>

El historiador Sergio García Ávila por su parte, precisa que la acumulación de capitales mercantiles, la modernización y auge de la minería, la apertura de los ferrocarriles y del incipiente desarrollo industrial, acentuaron la necesidad y establecimiento de los bancos en Michoacán y en particular en la ciudad de Morelia. Esas instituciones que se crearon a través de las inversiones de las grandes potencias extranjeras, como se analiza a continuación. En 1880 ya operaban varias sociedades bancarias en la República, en el estado apenas se veía la posibilidad de abrir una. El primer banco en iniciar operaciones en Morelia fue el Banco de Londres y México, el cual arrancó el 14 de octubre de 1897. Con su llegada unos veían la oportunidad de ampliar sus empresas, otros

---

<sup>103</sup> *Ídem*.

<sup>104</sup> GONZALBO AIZPURU, Pilar. *Historia de la vida cotidiana en México: Tomo III: El siglo XVIII: Entre tradición y cambio*, México, Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2005, p. 17.

<sup>105</sup> LAMEIRAS, Brigitte Boehm de. *Comer y vivir en Guadalajara: Divertimento Histórico-Culinario*, Zamora, Michoacán, El Colegio de Michoacán, Secretaría de Cultura de Jalisco, El Colegio de Jalisco, Sociedad Siglo XXI, 1996, p. 37.

simplemente experimentaban curiosidad con la idea de que significaba un elemento más de civilización moderna. El segundo banco, se fundó el 10 de marzo de 1902 y era una sucursal del Banco de México, ya para el 26 de enero de 1901 surge el Banco Refaccionario de Michoacán, que se fusionó con la sucursal del Banco de México, los cuales se constituirían en un banco michoacano único de emisión; siendo la hacienda la unidad productiva alrededor de la cual giraron los créditos bancarios.<sup>106</sup>

Fue así como los bancos como casas de crédito estimularon el crecimiento de las fuerzas productivas e impulsaron la comercialización de los artículos de exportación e importación. El progreso de las diferentes actividades económicas permitió la consolidación de una burguesía estatal, conformada por latifundistas prósperos. A este grupo se unieron los comerciantes, intelectuales y profesionales de la capital Michoacana.<sup>107</sup>

### **1.3.1. La Cámara de Comercio**

Los comerciantes, hacendados e industriales, preocupados por el buen desempeño de sus negocios se organizaron institucionalmente, esta opción se las brindaban las Cámaras de Comercio. “A través de la fundación de una Cámara de Comercio los hombres de negocios morelianos buscaban institucionalizar y organizar la actividad económica bajo un cuerpo colegiado integrado por empresarios, que desde su óptica vigilaran y normaran el accionar de sus homólogos en Morelia, y de aquellos que se afiliaran a esta corporación del interior de la entidad (...) tener una mayor presencia, participación y protección como

---

<sup>106</sup> GARCÍA AVILA, Sergio. “Instituciones bancarias y agricultura, una perspectiva de desarrollo capitalista en Michoacán 1880-1910”, en *Tzintzun. Revista de Estudios Históricos*, Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Morelia, Michoacán, n. 8 enero-diciembre 1987, pp. 48-49.

<sup>107</sup> *Ibid.*, pp. 50-51.

grupo legalmente constituido frente a las autoridades gubernativas, particularmente en materia fiscal.”<sup>108</sup>

Finalmente, el 25 de abril de 1896 los principales comerciantes, agricultores, industriales y dueños de trapiches residentes en Morelia, que en sí constituían el núcleo de la burguesía citadina, instalaron la Cámara de Comercio. Con el paso de los años se afiliaron más hombres de negocio y sin perder el interés original de su formación, para 1908 cambió su nombre a Cámara Nacional de Comercio de la ciudad de Morelia. En el año de 1910 se perfiló como el inicio de una nueva etapa de expansión y consolidación como la única institución de este tipo en la entidad gracias a los logros alcanzados en política fiscal frente a las autoridades del estado.<sup>109</sup>

Si bien hubo un desarrollo industrial que trajo consigo un incremento de empleos y el aprendizaje de nuevas técnicas por parte de los trabajadores, las condiciones de trabajo eran pésimas. Se refiere a una constante desigualdad a lo largo del período, un desarrollo desequilibrado donde solo los propietarios y accionistas se vieron beneficiados, mientras que el descontento de las masas se hacía presente. A finales del período de estudio, el desigual desarrollo socioeconómico “afectó a campesinos, pequeños propietarios, trabajadores urbanos, mineros, pequeños empresarios hasta afectar en el declive económico de 1907 -1911, incluso a pequeños industriales y grandes hacendados.”<sup>110</sup>

#### **1.4. Sociabilidad pública**

De acuerdo con la historiadora Juana Martínez Villa, el espacio festivo era preciso para contemplar a la sociedad en toda su complejidad. Era el escenario en el que se manifestaban los severos contrastes entre los ideales cívicos porfiristas promovidos a través del proyecto educativo y las añejas prácticas sociales consideradas una interrupción en la armonía y la civilidad social. Por un lado, se

---

<sup>108</sup> PÉREZ ACEVEDO, Martín. “La organización empresarial en Morelia: La cámara de comercio, 1896-1914”, en *Tzintzun. Revista de Estudios Históricos*, Morelia, Instituto de Investigaciones Históricas, UMSNH, núm. 8, enero-diciembre, 1987, pp. 51 y 54.

<sup>109</sup> *Ibid.* pp. 54-55 y 64.

<sup>110</sup> ANDA GUTIÉRREZ, Cuauhtémoc. *México y su desarrollo socioeconómico...*, *Op. cit.*, p. 36.

encontraba el proyecto de civilidad porfirista que abarcaba tan sólo a la minoría que podía asistir a las aulas escolares, y por el otro, una abrumadora mayoría analfabeta con una cantidad enorme de desempleados entre sus filas. No obstante, su falta de oficio y beneficio no los hacía ajenos a los ambientes festivos y lúdicos en la ciudad. En pocas palabras, se definirá el concepto de fiesta como una forma de socialización, en la que se expresaron los distintos sectores sociales a través de la organización de la celebración o con una participación en el discurso festivo.<sup>111</sup>

En este sentido, las actividades de la población se vieron influenciadas por las innovaciones técnicas y las transformaciones del entorno urbano, que trajeron consigo la creación de nuevos espacios recreativos, eventos artísticos y de esparcimiento que comúnmente giraron en tono a las celebraciones de carácter civil o religiosas que ordenaban su vida, “sin dejar de lado las fiestas de carácter íntimo y privado como días de santo, bodas de cobre, plata u oro, sanlunes<sup>112</sup>, bautizos, veladas, entre otras”<sup>113</sup> .

En términos generales, la ciudad de Morelia modificaba su monotonía con la celebración de las fiestas religiosas: Cuaresma, el miércoles de Ceniza, jueves y viernes Santo, sábado de Gloria, el 3 de mayo, el jueves de Corpus, el día de San Pedro y San Pablo, el 16 y 31 de julio, el 15 de agosto, día de Todos los Santos, el Día de Muertos, 12 de diciembre, los días de posadas, la Navidad y el último del año. En las fiestas cívicas: 5 de febrero, 5 de mayo, 16, 30 de septiembre, a las cuales se deben agregar el cumpleaños del General Porfirio Díaz (15 de septiembre) y las organizadas en ocasión de las reelecciones de éste y de Aristeo Mercado. Asimismo en la inauguración de una obra material o

---

<sup>111</sup> MARTÍNEZ VILLA, Juana. *Fiesta cívica y poder político en Morelia 1891-1910*, México, H. Ayuntamiento de Morelia, Dirección del Archivo General, Histórico y Museo de la Ciudad, 2010, pp. 13, 28, 29.

<sup>112</sup><sup>112</sup> “Pero de lo que más gusta el pueblo ese día es de ir a almorzar guajolote y beber pulque en los establecimientos públicos que hay para tal efecto. Tanto en las fondas, como en las diversas pulquerías que hay en la ciudad, se ve los lunes una bandera blanca que dice: “Pulque legítimo de Cuitzeo”, “Guajolote los lunes”. Algunas banderas tienen pintado un cántaro en vez de maguey, y una fondera matando un guajolote o sirviendo un platillo de esta ave. A las fondas, pues, o bien a las pulquerías es a donde concurren los vendedores del lunes a gozar de las delicias de su placentera convalidación”, en TORRES, Mariano de Jesús. *Costumbres y fiestas morelianas del pasado inmediato...* Op. cit. pp. 143-144.

<sup>113</sup> *Ibid.* p. 48.

económica que embellecía la ciudad, generaba empleo, o introducía elementos propios de la civilización occidental.<sup>114</sup> Según María Teresa Cortés Zavala, la notable concurrencia que se daba cita en el lugar de celebración, no estaba sola, su alegría la acompañaban los puestos ambulantes que llegaban a establecerse, donde se vendía desde un dulce para los niños, hasta tarros de cerveza, pulque, y ricos antojitos, como enchiladas, tamales, atole, corundas, morisqueta, tacos y pozole.<sup>115</sup>

Las plazas y jardines que contaba Morelia eran ocupados por la población los fines de semana o días festivos, y a ellos se sumaban como lugares de diversión y esparcimiento, los paseos de gran popularidad como el Parque Juárez, el Bosque de San Pedro, el Pueblo de Santa María, la Calzada o las aguas termales de "Coincho"<sup>116</sup>, espacios donde de igual manera eran frecuentados por los vendedores ambulantes — Allí acudían los dulceros y neveros que provocaban la algarabía de los chiquillos, sobre todo cuando se presentaban en los paseos públicos o las plazas, llevando en anchas bandejas ricos gaznates, mazapanes, acanelados o yemitas. A lado de los dulceros, durante los días soleados podemos ubicar a los neveros, lanzando su grito refrescante "¡Pasta, limón y piña...la nieve!"<sup>117</sup>

También en los actos y fiestas se distinguían los estratos sociales de la población a través de la forma que se apropiaban del espacio y por la vestimenta que portaban. Según Gabriel Silva Mandujano, "los ricos, los comerciantes y los empleados de gobierno lucían muy catrines con sus trajes nuevos, de bombín y todo; las señoras de vestido largo y sombrero, los niños de las escuelas, ataviados de blanco llevando al brazo una cinta tricolor; trabajadores y campesinos portaban pantalón de dril o calzón y camisa de manta y sombrero ancho; las mujeres

---

<sup>114</sup> CORTÉS ZAVALA, María Teresa. "Ante el ojo de la cámara...Op. cit., pp. 54 a la 59.

<sup>115</sup> GUZMAN PÉREZ, Moisés. "Zitácuaro: la ciudad liberal, 1890-1910", en *Pueblos, villas y ciudades de Michoacán en el Porfiriato...*, Op. cit., p. 57.

<sup>116</sup> CORTÉS ZAVALA, María Teresa. "Ante el ojo de la cámara...Op. cit., pp. 54 a la 59.

<sup>117</sup> MARTÍNEZ VILLA, Juana. *Fiesta cívica y poder político en Morelia 1891-1910...* Op. cit., p. 27.

campesinas, falda y blusa de percal y el imprescindible rebozo”.<sup>118</sup> Finalmente y luego de enumerar todo lo relacionado al ámbito cotidiano, sus fiestas y tradiciones, se pueden avizorar los gustos de los diferentes grupos y clases sociales que le daban su sello de identidad a cada una de las celebraciones.

En el ámbito de la educación y la cultura, solo un núcleo reducido de la población tuvo acceso a los servicios escolares. Existían instituciones educativas sostenidas por el gobierno, pertenecientes al clero y las particulares. La ilustración se debe a los antiguos colegios de San Nicolás y Seminario Conciliar, también fomentaron la instrucción los de San Ignacio, Infantes de Guadalupe para señoritas y niños y una academia de dibujo, cuatro escuelas municipales de niños; cuatro de niñas, una para adultos, siete particulares de niños y diez de niñas.<sup>119</sup>

Durante el período y pese al interés del gobierno y el Ayuntamiento, pocos fueron los logros en la educación pública. Esto debido a la carencia de los espacios, escasos fondos y el atraso pedagógico en los planes de estudio. Durante la gubernatura del Licenciado Pudenciano Dorantes se establecieron en Morelia varias instituciones de carácter público, como la Escuela de Artes, destinada a la formación de artesanos instruidos, que más tarde se convertiría en la Escuela Industrial Militar “Porfirio Díaz”; la Academia de Niñas (1880), Academia de Jurisprudencia (1895), Escuela de Medicina (1896) y la Escuela Práctica Pedagógica (1901). Dichas instituciones fueron creadas con la finalidad de capacitar a la mano de obra que demandaban las actividades económicas y productivas en el estado. Al final del mandato de Aristeo Mercado se establecieron en la ciudad escuelas nocturnas para obreros, con la finalidad de elevar su nivel de instrucción.<sup>120</sup>

El clero también sostenía escuelas primarias y de artes y oficios para niños y niñas pobres y de bajos recursos, así como instituciones de nivel superior para los hijos de familias adineradas de Morelia, como el Instituto Científico del Sagrado

---

<sup>118</sup> SILVA MANDUJANO, Gabriel. “Ario de Rosales”, en *Pueblos, villas y ciudades de Michoacán en el Porfiriato...*, Op. cit., p. 57.

<sup>119</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. *Morelia, los pasos a la modernidad...*, Op. cit., pp. 48-49.

<sup>120</sup> *Ibid.*, pp. 48-49.

Corazón de Jesús y el Seminario de Morelia. Por último, estaban las escuelas y academias de particulares, que impartían cursos en el ramo de la educación primaria, clase de música, bordados y tejidos, contaduría y comercio e inglés.<sup>121</sup>

Algunos de los proyectos culturales que se efectuaron en la ciudad durante el periodo que abarca nuestro estudio fueron: en 1874 la inauguración de la Biblioteca Pública que alcanzó 15,596 volúmenes para 1905; acervo que se completaba con los 4,021 libros pertenecientes a la biblioteca del Colegio de San Nicolás, más 1,500 de la biblioteca de la Escuela de Jurisprudencia. Se creó el Museo de Historia Natural de Morelia (1886) y la Sociedad de Geografía y Estadística (1904).<sup>122</sup>

En lo que se refiere al tema de la prensa, tanto el gobierno como el clero, agrupaciones de carácter cultural y opositores al régimen crearon y sostuvieron en desigualdad de condiciones sus propios órganos de información y propaganda. Sin embargo, no siempre la población de escasos recursos tuvo acceso a este medio de información, debido al analfabetismo de la mayoría de los habitantes. Es decir, con la proliferación de periódicos y revistas únicamente fueron beneficiados la burguesía moreliana, los sectores ilustrados y un núcleo de artesanos de la sociedad. Los periódicos les permitieron estar al tanto del desarrollo económico, social y político de otras regiones y de países del mundo, en particular sobre adelantos científicos y técnicos; expresiones culturales del momento y modas parisinas.<sup>123</sup> Pero también los periódicos fueron el medio en donde se anunciaba la llegada de nuevos productos alimenticios traídos de Europa, se difundían las primeras recetas de cocina que aparecieron impresas y se daban a conocer los anuncios de los servicios que ofrecían los primeros restaurantes, cafés, fondas y los hoteles y mesones con que contaba la ciudad de Morelia en sus afanes cosmopolitas.

---

<sup>121</sup> *Ibid.*, p. 49.

<sup>122</sup> *Ibid.*, p. 50.

<sup>123</sup> *Ibid.*, pp. 50-51.

Durante el porfiriato la ciudad se vio embellecida por las actividades culturales diversas que se desarrollaron en el Teatro Ocampo. El edificio había sido reconstruido en 1868 y 1869. Fue objeto de mejoras en los años siguientes y acudieron con cierta regularidad compañías dramáticas de zarzuela, opera, sainetes, bandos y orquestas musicales sociedades de acróbatas y circenses; titiritero, prestidigitadores, ilusionistas, etc., algunos con escasos recursos económicos y un reducido número de personas, otros con gran elenco.<sup>124</sup>

Al introducirse el cinematógrafo a Morelia, este jugó un papel muy importante debido a que las primeras funciones se desarrollaron en este recinto.<sup>125</sup> La doctora María Teresa Cortés Zavala señala que la introducción del cinematógrafo a Morelia significó para la ciudadanía un ponerse a la altura del progreso económico-social y el arribo a los últimos escaños del avance tecnológico en materia de diversión, incluso cuando se inició el movimiento armado, el tema de la Revolución fue llevado a las pantallas.<sup>126</sup>

Las actividades recreativas de carácter más popular fueron las corridas de toros. Su plaza fue inaugurada en 1844, cerca de la capilla de San Juan, mientras que los jaripeos, terminaron realizándose en un lugar denominado El Desierto. Las peleas de gallos y corridas de caballos tuvieron lugar en un local llamado Hipódromo ubicado a un costado del ex convento de San Agustín. A estos espacios acudieron campesinos, jornaleros, trabajadores de la industria, artesanos y desempleados. Dichos espacios se vieron sujetos a una serie de reglamentaciones por las apuestas, el vino y el uso de malas palabras que suscitaban sus actividades. En cambio acudir al Club Hípico Michoacano, era una actividad civilizada y patrocinada por el gobierno.

Después de ofrecer un panorama general en torno al proceso de modernización y desarrollo que alcanzó la ciudad de Morelia entre 1880 y 1910, se puede comprobar que las ideas de modernidad difundidas a través del discurso

---

<sup>124</sup> CORTÉS ZAVALA, María Teresa. "Ante el ojo de la cámara...", *Op. cit.* pp. 52 y 65.

<sup>125</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. *Morelia, los pasos a la modernidad...*, *Op. cit.*, p. 53.

<sup>126</sup> CORTÉS ZAVALA, María Teresa. "Ante el ojo de la cámara...", *Op. cit.*, pp. 67 y 76.

político y el sector preponderante del momento se manifestaron en los principios de salubridad e higiene pública, trayendo consigo un ordenamiento público de la ciudad en lo que se refiere a su fisionomía, estructura urbana, ornato y obra pública.

Gracias a los capitales que invirtieron los hombres de negocios y los inmigrantes nacionales o extranjeros se desarrollaron proyectos que permitieron el establecimiento no sólo de sociedades comerciales e industriales, también fungieron como dueños y promotores en la apertura de espacios para la alimentación, el alojamiento y establecimientos comerciales con diversidad de mercancía tanto en artículos nacionales como extranjeros, lo que provocó variaciones en los hábitos alimenticios de aquellos que tenían acceso a estos.

Cabe resaltar que los espacios donde se expendían alimentos, bebidas y aquellos que ofrecían alojamiento durante el período de estudio, mejoraron el servicio que ofrecían, esto gracias al desarrollo industrial y comercial que se presentó, con la llegada o producción de alimentos enlatados, pastas, accesorios de uso diario, ropa, muebles, aparatos de cocina, solo por mencionar algunos.

Una vez que el discurso médico convierte a la higiene en uno de los pilares del discurso público y de las políticas de saneamiento urbano, comienza a ponerse atención en aquellos espacios con aglomeración de personas o animales que atentaran contra la salud. Se implementan acciones para conseguir una ciudad limpia y ordenada. Igualmente, se le otorga importancia y utilidad a los recién creados o ya existentes espacios naturales como plazas, jardines y paseos, porque se pretendía apartar a la sociedad de los placeres desordenados en los días de asueto para contrarrestar la violencia, embriaguez y alcoholismo que tan mala imagen daban a la ciudad.

Dichas modificaciones aunadas al crecimiento urbano permitieron la renovación o adaptación de los espacios habitacionales, lugares de hospedaje, trabajo y convivencia, espacios de alimentación y diversión pública. A su vez, con el desarrollo de los medios de comunicación y transporte cambio la fisionomía de la

ciudad. La presencia del tranvía y tren local, además de permitir mayor movilidad, tuvo cambios en los hábitos ciudadanos y en las prácticas de ocio, ofreciendo nuevas opciones de viaje, meriendas campestres, paseos de fin de semana. Lo mismo sucede con la llegada de la luz eléctrica, surgen nuevas formas de convivencia, una vida de diversiones, entretenimiento y placeres, así como las jornadas de trabajo nocturno.

Dependiendo la hora del día, comer fuera de casa, asistir al teatro o a la ópera, perderse en los grandes almacenes de ropa, la llegada del cinematógrafo entre otras, formaron todo un abanico de actividades de recreación, diversión y convivencia entre la población, trayendo consigo nuevas formas de conducta, vestimenta y lenguaje.

En general, todo funcionó como una especie de engranaje, los avances en materia económica permitieron el desarrollo de las comunicaciones, medios de transporte y adelantos tecnológicos, que cambiaron la fisionomía de la ciudad, transformando los espacios públicos, que su vez modificaron los gustos y necesidades de la población, logrando reordenar desde una visión higienista aquellos espacios para la alimentación y el alojamiento, como se verá en el siguiente capítulo.

## **CAPÍTULO II. LA HIGIENE Y SALUBRIDAD EN LA CIUDAD DE MORELIA: MERCADOS, FONDAS, MESONES Y HOTELES.**

Luego de conocer un panorama general de los diversos aspectos en torno al proceso de modernización, progreso y desarrollo en la ciudad de Morelia, es momento de analizar de qué manera se mejoraron los espacios para la alimentación y el alojamiento público. Queda claro que los servicios que se ofrecían en cada uno de estos espacios eran diferentes, sin embargo se regían bajo las políticas higienistas que dictaba la época.

Lo que se pretende con este segundo capítulo es explicar cuáles fueron las políticas higiénico-sanitarias dictaminadas por las autoridades federales, estatales o municipales entre en el porfiriato. Motivo por el cual se procede a estudiar las transformaciones o adaptaciones en los espacios para la alimentación y el alojamiento en Morelia, dentro de las ideas de modernización a partir de lo dictaminado por las autoridades federales o estatales.

La hipótesis central que sostiene este capítulo es que el aumento de la población, la llegada de los avances tecnológicos y la implementación de las políticas higiénico-sanitarias favorecieron los cambios que se produjeron en los servicios de alimentación y la concepción del alojamiento que en la ciudad de Morelia se ofrecía, con la finalidad de atraer viajeros e inversionistas demostrando que el orden y el progreso se estaban haciendo presentes en todos los ámbitos de la vida pública y privada.

### **2.1. Morelia, la ciudad limpia y ordenada**

El porfiriato en general se caracterizó por ser una etapa de concentración de obras públicas, de fundación de instituciones y donde se elaboraron una serie de reglamentos, como se mencionó en el capítulo anterior, no todas las zonas de las ciudades ni todos los grupos sociales se beneficiaron del esfuerzo gubernamental y de los impulsos que desde el poder se hicieron en pro de la modernización. En el caso de la ciudad de Morelia, únicamente las zonas comerciales y las colonias habitadas por los grupos privilegiados contaban con todos los servicios, mientras que los barrios populares carecían por completo de

ellos. No obstante, con el correr de los años se buscaron mecanismos para combatir aquello que amenazaba la salud pública e impedía proteger el bienestar de los trabajadores para alcanzar las cualidades que caracterizaban al buen ciudadano: saludable y limpio en su persona y espacio; trabajador en beneficio del progreso de su país y educado o civilizado.<sup>127</sup>

En el periodo que abarca la investigación se realizaron cruzadas para mejorar la higiene de las ciudades y de sus habitantes; se limpiaron las calles, se pusieron en funcionamiento carros de basura y mingitorios, y obligaron a los rastros y a los cementerios a salir de la traza urbana. Para tener un mayor control de las epidemias, se optó por aislar a los enfermos y quemar sus pertenencias cuando éstos padecían alguna enfermedad contagiosa, medidas preventivas que se aplicaron desde la colonia. Por último, se fomentaron los avances de la medicina y fundaron institutos bacteriológicos y patológicos,<sup>128</sup> con el propósito explícito de incrementar la investigación.

Es así, como la preservación de la salud se convirtió en un tema de relevancia política. Simplemente, no era algo que se pudiera ignorar por las repercusiones que tenía en la sociedad. Es decir, tanto para el rico como para el pobre, la salud pública debía ser una prioridad, pues las enfermedades infecciosas no respetaban clases y sus estragos eran los mismos al ingresar en cualquier hogar e incluso podrían destruir una comunidad entera de no ser controladas. Lo que significaba que todos los habitantes debían colaborar para evitar su reproducción o propagación. Resultaba más conveniente “procurar la salud que dar limosna, porque un mal estado higiénico produciría enfermedades, pauperismo, desmoralización y crimen,”<sup>129</sup> y era eso justamente lo que durante el porfiriato se pretendía evitar a partir de los planteamientos de la higiene.

---

<sup>127</sup> SPECKMAN GUERRA, Elisa "El porfiriato", en *Nueva Historia Mínima de México*, México, El Colegio de México, 2013, pp. 342-372; Alejandra Lucio Martínez. El abasto de agua y saneamiento de la ciudad en los años treinta, Tesis para obtener el grado de Licenciada en Historia, Morelia, Escuela de Historia, UMSNH, 1994, pp. 56-62-63.

<sup>128</sup> *Ibid.*, p. 378

<sup>129</sup> ZAVALA RAMÍREZ, María del Carmen, *Op. cit.*, p. 31.

Para los médicos mexicanos de esa época, la higiene era el arte científico de conservar la salud y vigorizar el organismo. Se fundamentaba en el conocimiento del mundo del hombre que comprendía el estudio del suelo, del aire y atmósfera, de la habitación, el vestido, los alimentos, el ejercicio y el reposo, todo lo cual quedaba englobado en lo que se denominaba higiene general.<sup>130</sup> Sin embargo, eran las autoridades federales, estatales y municipales, quienes dictaban las medidas de salud necesarias para alcanzar un estado óptimo de higiene en las ciudades. Esas medidas se comunicaban a la población en general a través de leyes, decretos, disposiciones, códigos sanitarios, reglamentos, bandos de Policía, circulares como se analiza en el capítulo. Con ese propósito nos centraremos en el análisis de la legislación de los espacios para la alimentación y el alojamiento público, no sin antes hacer una breve descripción de cada uno de ellos.

Se denominara ley a la norma, precepto, o regla dictada por una autoridad competente (Poder Legislativo), promulgada y publicada por el Poder Ejecutivo. En este texto se exige o prohíbe algo en consonancia con la justicia y para el bien de la sociedad. De acuerdo con José Eugenio Villalobos Guzmán, un decreto se define como una providencia separada de las demás, puesta aparte porque es más importante que las otras. Su raíz etimológica es *decretum* que significa “sentencia”.<sup>131</sup> A su vez una disposición se define como el precepto, norma o ley aprobada por la autoridad correspondiente para lograr un fin común.<sup>132</sup>

Por otro lado, un código sanitario es un documento que implementa jurídicamente la política del Gobierno Nacional en materia de salud.<sup>133</sup> Por su

---

<sup>130</sup> MARTÍNEZ CORTÉS, Fernando. *La medicina científica y el siglo XIX mexicano*, México, Fondo de Cultura Económica, SEP, 1987, pp. 138-139.

<sup>131</sup> VILLALOBOS GUZMÁN, José Eugenio. *Cánones, ordenanzas, bandos, leyes, reglamentos, decretos y avisos del consumo de la carne en Valladolid-Morelia*, Morelia, H. Ayuntamiento de Morelia 2005-2007, 2007, pp. 105-159.

<sup>132</sup> CACHO, José P. *Mecanografía. Catálogo “G”*, México, Ediciones Era, 1950, p. 27.

<sup>133</sup> “Código Sanitario: Ley, Números 836-880”, [en línea]. [13 de enero de 2017]. Disponible en la Web: (<https://books.google.com.mx/books?id=3YYQAAAAYAAJ&q=c%C3%B3digo+sanitario&dq=c%C3%B3digo+sanitario&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwj7psidlujRAhUS0GMKHYSMCMNMQ6AEIGzAA>), p. 43.

parte, reglamento deriva de la palabra regla, es el estatuto o modo de ejecutar alguna cosa, su etimología es de origen latín, proviene de *regere* que significa “poner derecho”. Su sentido etimológico es no zigzaguear, no violar.<sup>134</sup>

En cambio, bando, significa mando, por esto bando es el edicto, ley o mandato solemnemente publicado de orden superior,<sup>135</sup> pero ¿quién o quiénes dictaban los bandos en ese momento? Parte de las facultades y obligaciones de los Ayuntamientos era el “expedir, para llevar a efectos sus determinaciones, bandos de policía, ordenanzas y reglamentos especiales, en los que pudieran imponer multas, desde cinco centavos hasta veinticinco pesos, remitiendo previamente aquellos, al Gobierno, para su aprobación, sin cuyo requisito no podrían regir”.<sup>136</sup>

Los bandos de Policía y buen gobierno se crearon para regular, normar y ordenar la conducta local de una población. En ellos se establecían tres tipos de reglamentación: Primero, buscaba la organización y embellecimiento de la ciudad a través del trazado urbano de las calles y la regularización de las construcciones y remodelación y alineación de casas y edificios tanto públicos como privados; segundo, incluía las normas para conservar limpias y saludables las calles, plazas y paseos. Tercero, procuraba la seguridad tanto de los habitantes de la ciudad como la estabilidad pública del régimen.<sup>137</sup> Dicho de otro modo, a través de un marco normativo como fue el Bando General de Policía, se pretendía incidir en la conducta de la población señalando la manera correcta de hacer las cosas en el devenir cotidiano, tales como la limpieza, el aseo, la urbanidad y las buenas

---

<sup>134</sup> VILLALOBOS GUZMÁN, José Eugenio. *Op. cit.*, pp. 105-159.

<sup>135</sup> VILLALOBOS GUZMÁN, José Eugenio, *Ibíd.*, p. 91.

<sup>136</sup> AGHPEM. Sección: Gobernación. Serie: Leyes y decretos. Fondo: Sección de gobierno. Núm. de caja: 5. Núm. de inventario: 170. Años: 1894-1906. “Ley estableciendo las facultades y obligaciones de los Ayuntamientos”.

<sup>137</sup> CORTÉS ZAVALA, María Teresa. “Los bandos de policía y buen gobierno en Puerto Rico siglo XIX. El ordenamiento urbano y la protección de la salud y la higiene” en, *Institucionalización del sistema educativo y la ciencia en Puerto Rico. Los orígenes de la Nación: 1808-1876*, Morelia, Coordinación Científica, UMSNH, 2009-2010, p. 10.

costumbres de la población.<sup>138</sup> Una circular, es un escrito que se emplea para comunicar simultáneamente un mismo asunto a varias o numerosas personas, a quienes interesa por igual.

### **2.1.1. Las instituciones sanitarias que regulan la salud e higiene en Morelia**

En este apartado se analizan las funciones de las instituciones<sup>139</sup> que fueron las encargadas de resguardar referente al tema de la salud, las enfermedades y la higiene pública en Michoacán y en la ciudad de Morelia, con ese propósito se hace un recuento de cada una de ellas.

#### **2.1.1.1. La Junta de Sanidad**

Antes de que se formara el Consejo Superior de Salubridad, el Congreso de Michoacán constituyó la Junta de Salubridad que se instaló el 3 de enero de 1869 con atribuciones como la de vigilar y procurar la sanidad de la entidad y la acción hospitalaria que emprendiera el gobierno. De igual manera tuvo injerencia en la inspección de hoteles, posadas, mesones, casas de asistencia, tiendas mixtas, fondas y tiendas de comestibles, sin exceptuar la vigilancia sanitaria de los baños públicos y las fábricas de cerveza; incluso, vigiló y procuró por los medios a su alcance, que la salud de los obreros de las recientes industrias quedara protegida.<sup>140</sup>

---

<sup>138</sup> MARTÍNEZ PEDRASA, Moisés. "La policía en el Ayuntamiento de Morelia. seguridad y Salubridad pública durante el Segundo Imperio, 1863-1867", Tesis que se presentó para obtener el grado de Maestro en Historia, Morelia, Facultad de Historia, UMSNH, 2010, pp. 5-6.

<sup>139</sup> "Las instituciones son las reglas del juego en una sociedad (...) son las limitaciones ideadas por el hombre que dan forma a la interacción humana. El cambio institucional conforma el modo en que las sociedades evolucionan a lo largo del tiempo, por lo cual es la clave para entender el cambio histórico. (...) Las instituciones incluyen todo tipo de limitación que los humanos crean para dar forma a la interacción humana. (...) Las limitaciones institucionales incluyen aquello que se prohíbe hacer a los individuos y, a veces las condiciones en que algunos individuos se les permite hacerse cargo de ciertas actividades...", en NORTH Douglas C. *Instituciones, cambio institucional y desempeño económico*, México, Fondo de Cultura Económica, 1990, pp. 13-14.

<sup>140</sup> TAVERA ALFARO, Xavier. *Morelia en la época de la República Restaurada (1867-1876)*, Morelia, Michoacán, México, Instituto Michoacano de Cultura, El Colegio de Michoacán, Vol. 2, 1988, pp. 21,26.

En la búsqueda por mantener la sanidad de la entidad, el decreto expedido por el Congreso del Estado el 27 de marzo de 1882, relativo al impuesto que se dará a ropa, mercería, abarrotes, ferretería y sustancias medicinales, es un ejemplo de cómo se estaban llevando a cabo las iniciativas en obra pública, primero para solucionar el abasto de agua en la ciudad y en particular para atacar el problema de su calidad; al mencionar en uno de sus artículos que lo recabado se destinaría “a la reparación del acueducto o construcción de uno nuevo o a cualesquiera otras obras necesarias para abastecer de agua potable a la misma población”<sup>141</sup>. Además, pensando en el bienestar de sus habitantes para que continuaran alimentándose, quedaban descartados de impuestos el maíz, frijol, garbanzo, chile seco, almidón, papa y demás artículos de primera necesidad que se introducían al mercado.

Igualmente, en una disposición del Ayuntamiento en unión con las Comisiones de los ramos de comestibles y bebidas en el año de 1890, se dictaron las medidas necesarias para mejorar la calidad de los alimentos y bebidas que se consumían en la ciudad y para que las ventas al menudeo se arreglaran al sistema decimal, según la ley. Estas medidas fueron tomadas debido a las noticias que estaban llegando a oídos del gobernador de que en varios expendios de la ciudad y sobre todo entre los vendedores ambulantes, se vendían algunos efectos adulterados, principalmente la leche, y se hacía uso de pesos y medidas inexactas, cometiendo abusos con la necesidad de aquellos que los consumían.<sup>142</sup>

Finalmente, en otra disposición del año de 1891, también se habla sobre las medidas que por iniciativa del gobierno se dictaron para el aseo de las calles y limpieza de los caños; vigilancia en las bebidas y comestibles; el abasto y expendios de carnes, así como en los mercados de esta capital, tomando en cuenta que el aseo de las poblaciones influía poderosamente en la desaparición

---

<sup>141</sup> Archivo Histórico Municipal de Morelia (en adelante AHMM). Siglo XIX. Caja 136. Exp. 21. c) Copia del decreto expedido por el Congreso del Estado. Relativo al impuesto que se dará a ropa, mercería, abarrotes, ferretería y sustancias medicinales.

<sup>142</sup> AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 305. Exp. 89. Marzo 7 de 1890. Salubridad Pública.

de aquellas enfermedades endémicas.<sup>143</sup> En síntesis, el desaseo no se presentaba únicamente en el cuerpo de las personas, había suciedad en las habitaciones, cocinas, fábricas, talleres, entre otros. De igual manera, los alimentos también debían ser motivo de cuidado por las consecuencias que derivaban al consumir frutas y verduras verdes o podridas, carne en mal estado, leche adulterada, factores que ponían en alerta al Ayuntamiento y requerían del cumplimiento de las disposiciones expedidas por el gobierno para evitar la propagación de enfermedades endémicas y sobre los cuales se continuaría trabajando en el último cuarto del siglo XIX y principios del XX.

### **2.1.1.2. El Consejo Superior de Salubridad**

El 12 de junio de 1894, durante la gubernatura de Aristeo Mercado, la Junta de Salubridad se suprimió, creándose en su lugar el Consejo Superior de Salubridad de Michoacán, que se instaló el 16 de septiembre de 1894. Ahora, sus atribuciones eran: elaborar un código sanitario, los reglamentos que emanaran de él y vigilar su cumplimiento; recabar la información necesaria para conocer la salubridad del estado; organizar los servicios según el código; resolver las consultas que le hicieran las autoridades del estado; indicar al ejecutivo cuando una epidemia o epizootia amenazara llegar a la entidad y dictar las medidas necesarias. Igualmente, a corto plazo estaría la creación de un código sanitario.<sup>144</sup>

Con ese fin, el Consejo Superior de Salubridad continuó trabajando en beneficio de todos, lo demuestra un decreto expedido por el gobierno de Aristeo Mercado sobre los gastos del Estado en el año fiscal que iniciaría el 1° de julio de 1905 y terminaría el 30 de junio de 1906, cubriéndose conforme al presupuesto en la Sección V el Consejo Superior de Salubridad. Lo mismo hace un decreto expedido en diciembre de 1905 que facultaba al Ejecutivo para que contratara una Compañía o empresa para la entubación y distribución de las aguas potables de la

---

<sup>143</sup> AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 310. Exp. 101. Abril 30 de 1890.

<sup>144</sup> ZAVALA RAMÍREZ, María del Carmen. *Op. cit.*, pp. 41-43.

ciudad de Morelia, y la pavimentación de las calles de la misma ciudad, asimismo la construcción de atarjeas para el perfecto drenaje.<sup>145</sup>

### **2.1.1.3. El Código Sanitario del Estado de Michoacán**

El Código Sanitario del Estado de Michoacán de Ocampo fue expedido el 22 de mayo de 1895 y comenzó a regir el primero de enero del año siguiente,<sup>146</sup> a partir de la promulgación de ese Código también se elaboraron una serie de reglamentos como el Reglamento del Consejo Superior de Salubridad (1896) del que se hablará más adelante.

Cabe resaltar, que el Código Sanitario del Estado de Michoacán de Ocampo se implementó para combatir todo aquello que representaba una amenaza para la salud pública, por lo que se propuso terminar con una de las máximas preocupaciones al respecto: los sitios insalubres, desordenados y vigilar aquellos en donde se vendían comestibles y comida preparada.<sup>147</sup>

Dicho servicio sanitario podía ser general o particular, ya se tratará de todo el estado o sólo de alguno de sus Distritos, es decir, el servicio sanitario general estaba a cargo del poder ejecutivo y se ejercía a través del gobierno estatal y del Consejo de Salubridad, mientras que el particular quedaba a cargo de las Juntas de Sanidad de los Distritos y de los empleados a los que se les designara alguna comisión. También serían auxiliares de la administración sanitaria: los prefectos, los Ayuntamientos y los presidentes municipales en sus respectivas jurisdicciones, 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 y el abogado consultor, el veterinario y el perito arquitecto cuando su intervención fuera solicitada.<sup>148</sup>

---

<sup>145</sup> AGHPM. Fondo: Secretaría de Gobierno. Sección: Gobernación. Serie: Leyes y decretos. Años: 1894-1906. Caja: 5. Exp. 124.

<sup>146</sup> ZAVALA RAMÍREZ, María del Carmen, *Op. cit.*, pp. 42-43.

<sup>147</sup> JUÁREZ LÓPEZ, José Luis. *Op. cit.*, pp. 118-119.

<sup>148</sup> ZAVALA RAMÍREZ, María del Carmen, *Op. cit.*, p. 43.

En definitiva, el tema de la higiene continuó siendo una constante en las preocupaciones de los gobiernos porfiristas, debido a que se habían propuesto eliminar la reputación de que en el territorio mexicano había ciudades insalubres y porque se habían propuesto contar con ciudadanos sanos, como parte de la modernidad. Lo que permite realizar dicha afirmación es la información encontrada en las fuentes de archivo: En el año de 1908 se expidió el Código Sanitario del Estado de Michoacán de Ocampo<sup>149</sup>, que entró en vigor al año siguiente de su proclamación, quedando derogado en la misma fecha aquel código de 1895. Se componía de 333 artículos, más dos artículos transitorios y dos artículos adicionales, divididos en 4 títulos, todos ellos conducentes al mejoramiento del servicio público de sanidad.

## **2.2. Marco jurídico y regulación de la higiene y la salud para la alimentación y el cuidado de los viajeros en Morelia**

Una vez señaladas las funciones de las instituciones dedicadas a resguardar la salud de los ciudadanos y prevenir las enfermedades a través de políticas sanitarias, en este apartado abordamos el marco jurídico y la regulación que los distintos gobiernos porfiristas dictaron en el caso de Michoacán.

### **2.2.1. Reglamentos**

El Reglamento del Consejo Superior de Salubridad <sup>150</sup> que entró en vigor el 28 de enero de 1896 durante el gobierno de Aristeo Mercado, constaba de 124 artículos repartidos en 14 capítulos, de los cuales sólo se analizaran aquellos que en su contenido facultaban a las autoridades para inspeccionar que la normatividad se cumpliera en su totalidad, en el rubro de alimentos y bebidas. Algunas de las atribuciones del Consejo Superior de Salubridad (Reglamento del Consejo Superior de Salubridad, 1896, *Capítulo I. Del Consejo*) eran las de llevar a cabo las visitas que fueran necesarias a las habitaciones, establecimientos y

---

<sup>149</sup> Archivo General e Histórico del Poder Ejecutivo de Michoacán (en adelante AGHPPEM). Sección: Gobernación. Serie: Salud. Fondo: Sección de gobierno. No. de caja: 1. No. de inventario: 530. Años: 1872-1917. No. de expediente: 14.

<sup>150</sup> AHMM. Quinta numeración, L.N. 585, 1896, Reglamento del Consejo Superior de Salubridad expedido por el Gobernador Aristeo Mercado.

edificios peligrosos, incómodos e insalubres; a las boticas, expendios de bebidas y comestibles; a los mercados, teatros, talleres, fábricas, fondas, escuelas, colegios, cuarteles, cárceles, hospicios, hospitales casas de tolerancia, abastos, establos, zahúrdas, panteones, y en general a todo cuanto contuviera aglomeración peligrosa de personas, o animales o pudieran construir un amago a la salubridad. Asimismo, indicarían oportunamente al Ejecutivo las sustancias alimenticias, bebidas y drogas cuya introducción al Estado pudiera ser nociva a la salubridad, lo mismo que informaría al Gobierno de los motivos de insalubridad que se encontrasen en las habitaciones y demás establecimientos, así como en los basureros, acequias, canales, atarjeas, caños y obras públicas que afectasen la higiene.

Dentro de la documentación de archivo, también se logró localizar un *Reglamento sobre alimentos*<sup>151</sup> que años posteriores a la fecha de estudio, formó la comisión del ramo del ayuntamiento de 1911 a 1912. Se compone de 17 artículos. No obstante, toda la parte introductoria es semejante a lo establecido en el Código Sanitario del Estado de Michoacán de Ocampo, 1909, *Cap. IV. Comestibles*, motivo por el cual sólo se hablará de aquellos artículos que no se consideraron en este último.

Además de prohibirse proporcionar como alimento carne de animal enfermo aunque el consumidor lo ignorará, ahora también el sólo hecho de preparar carne de animales dañados o cualesquiera otras sustancias nocivas a la salud, de modo que el producto constituyera un comestible, se tendría como infracción a este reglamento aun en caso de que el producto no haya sido puesto al consumo. En el caso de las vísceras y demás partes interiores de los animales, no se pondrán al consumo, sino cuando hubieran sido perfectamente lavadas con agua exenta de impurezas.<sup>152</sup>

En los despachos de líquidos se prohibía el uso de utensilios y recipientes de cobre sin estañar, latón, zinc, metal con esmalte plúmbico, loza mal barnizada y

---

<sup>151</sup> AHMM. Siglo XX. Año: 1911. Caja 22. Legajo 1. Exp. 26.

<sup>152</sup> Ídem.

en general todos los que estuvieran higiénicamente mal acondicionados para su objeto. De igual manera, cuando fuera preciso extraerlos del depósito introduciendo vasijas, éstas deberían estar provistas de un mango que facilitará el uso de ellas sin tocar con las manos el contenido. Tampoco se introducirán en los depósitos de las bebidas, los vasos, cucharas y otros útiles de que se hubiere hecho uso para tomarlos y las medidas y demás utensilios análogos, nunca se destinarían a este objeto.<sup>153</sup>

En los despachos fijos, móviles o ambulantes de carnes y otros comestibles grasosos, las perchas, mostradores, artesas, bateas, bandejas y demás útiles en que se colocara la mercancía, sería de metal o cubiertos en su totalidad de láminas metálicas o de cualquiera otra materia que permitiera y facilitara su limpieza. Asimismo, el vendedor debía evitar que el dinero estuviera en contacto con los comestibles, la vajilla y demás útiles del servicio o el agua de que se hiciera uso para lavarlos.<sup>154</sup>

En todo lugar de elaboración, distribución o venta de comestibles debía haber lo necesario para el aseo de las personas y los útiles y se tendría el agua suficiente a fin de no servirse de la misma que se había usado antes para la limpieza de los utensilios. En el caso de que los utensilios se emplearan en la elaboración, reparto y venta de comestibles, no se harían usos diversos e inadecuados por ser contrarios a la higiene y a las providencias oportunas para evitar que se infrinja esta disposición.<sup>155</sup>

Para terminar, el pan, pasteles, quesos, cremas, dulces, manjares preparados, leche, pulque y otras bebidas y demás comestibles dispuestos para ser aplicados inmediatamente a la alimentación, así como las harinas, pastas, mantecas sal y todas las sustancias que se emplearían en los alimentos y no pudieran previamente someterse al lavado, se conservarían por los vendedores con el mayor aseo, convenientemente defendidos por medio de lienzos,

---

<sup>153</sup> Ídem.

<sup>154</sup> Ídem.

<sup>155</sup> Ídem.

alambrados, vidrieras, etc., contra el polvo de animales y cualquiera otro agente nocivo. En este caso el papel y las telas que se usaran en las envolturas de comestibles deberían ser enteramente nuevos y estarían perfectamente limpios, los sacos, vasijas, cajas y todos los objetos que se emplearan para envasar y empacar comestibles, debían ser por su limpieza y demás circunstancias, lo más adecuados y convenientes.<sup>156</sup>

En pocas palabras, el problema de la insalubridad que presentaba la ciudad fue uno de los principales asuntos por resolver por parte de las autoridades correspondientes. Algunas de esas medidas preventivas consistieron en mejorar y ampliar los servicios públicos, asear los espacios públicos y controlar los posibles focos de infección en lugares donde era habitual la aglomeración de personas. En cambio, la falta de higiene personal que contribuía al desarrollo de enfermedades, se combatió mediante la instrucción, vacunación y saneamiento ambiental.<sup>157</sup> En particular, la implementación de estas políticas higiénico-sanitarias, mejoraron la calidad de los espacios de alimentación, convivencia y alojamiento.

### **2.2.2. Bandos para el arreglo de la Policía en la municipalidad de Morelia**

Debido al problema de salubridad que causaba altas tasas de morbilidad y mortalidad, en especial en Morelia en el año de 1867 el esfuerzo municipal para mejorar las condiciones de “policía e higiene” de la ciudad se acrecentó, de tal manera que las mejoras tanto del gobierno del Estado, como del Ayuntamiento de la ciudad, con la colaboración de los vecinos sirvió de estímulo para que en otras poblaciones michoacanas se siguiera ese ejemplo para iniciar y llevar a cabo todo tipo de mejoras, aplicando para ello lo dispuesto en el Bando General para el arreglo de la Policía en la Municipalidad de Morelia correspondiente al año de 1865.<sup>158</sup> Sin embargo, en su totalidad fueron identificados tres Bandos de Policía,

---

<sup>156</sup> Ídem.

<sup>157</sup> *Ibíd.*, p. 46.

<sup>158</sup> TAVERA ALFARO, Xavier. *Morelia en la época de la República Restaurada (1867-1876)*, Morelia, Michoacán, México, Instituto Michoacano de Cultura, El Colegio de Michoacán, Vol. 1, 1988, pp. 97-98.

dos en el año de 1870 y un tercero en el año de 1881, este último con adiciones a sus apartados durante los años de 1882 y 1887.<sup>159</sup>

El Bando de Policía del mes de febrero de 1870, lo conforman 92 artículos, repartidos en 10 capítulos con sus respectivas disposiciones generales. El servicio de la policía en la municipalidad de Morelia sería desempeñado bajo la inspección del prefecto<sup>160</sup> y del presidente del Ayuntamiento. Al primero se encomiendan las funciones relativas a la policía general<sup>161</sup>, y al segundo las que corresponden a la municipal<sup>162</sup>. A su vez la policía se dividía en dos, la policía del orden y seguridad y la policía de aseo y salubridad.

Aquellas obligaciones que le correspondían a la policía de orden y seguridad, de la que estaban a cargo los jefes de cuartel eran las de celar el buen

---

<sup>159</sup> AHMM. Siglo XIX. Caja 137-a. 1881-1882. Exp. 1.

<sup>160</sup> “El prefecto o jefe político distrital fungía como intermediario entre el gobernador del estado y las autoridades locales. Sus obligaciones consistían en vigilar el buen funcionamiento de los Ayuntamientos, el cumplimiento de las disposiciones tanto del gobierno del estado como de las de la República. Tenía a su cargo la promoción de las mejoras publicas...”, citado por Verónica Oikión Solano. *El Constitucionalismo en Michoacán. El período de los gobiernos militares (1914-1917)*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1992, pp. 34.

<sup>161</sup> Su función consistía en: “Primera. El ciudadano de precaver y reprimir las faltas contra el vecindario, como son las riñas y disputas, los tumultos excitados en las reuniones públicas y los ruidos y tropelías nocturnas que turben el reposo de los habitantes. Segunda. La conservación del orden donde haya una concurrencia numerosa, como en los templos, mercados, diversiones ceremonias y espectáculos públicos, juegos, cafés, etc. Tercera. Evitar sucesos desagradables ocasionados por los dementes a quienes se dejen en libertad, por los animales feroces o perjudiciales y por la marcha demasiado rápida de los carruajes y cabalgaduras. Cuarta. Prevenir y hacer cesar por medio de providencias dictadas por sí, y acordadas con el Gobierno y el Ayuntamiento, las calamidades públicas y accidentes peligrosos como son: las epidemias epizootias, inundaciones e incendios.”, en AHMM. Siglo XIX. Caja 137-a. 1881-1882. Exp. 1.

<sup>162</sup> A la autoridad municipal le correspondía: “Primero. Todo lo que respecta a la seguridad y comodidad del tránsito de las vías públicas, la limpia, riego e iluminación de las plazas y calles; la estructura y conservación de las cloacas y obras de desagüe, y la prohibición de exponer en las fachadas de los edificios, o arrojar a la calle objetos que puedan perjudicar a los transeúntes o despedir exhalaciones dañosas. Segundo. Cuidar del ornato de los edificios públicos y de su conservación, así como de la de los monumentos y paseos, y de la alineación de las calles y regularidad de las fachadas de las casas. Tercero. La inspección y vigilancia acerca de la fidelidad en el despacho de las mercancías que se vendan por peso o medidas, incluyéndose las medicinas, y respecto de la buena calidad de los comestibles y bebidas destinadas al consumo público, cuidando de que estén estañados los utensilios de cobre, de que se haga uso para su preparación. Cuarto. Lo relativo a la policía de orden, a saber la división de la ciudad en cuarteles y manzanas, la nomenclatura y numeración de las calles y casa, la represión de la mendicidad, de la vagancia y de las faltas contra la honestidad y la decencia; la designación de las horas que deben abrirse y cerrarse los establecimientos públicos y expendios de bebidas embriagantes, la inspección de aquellos, y de las hospederías, y el arreglo en el uso de los coches de sitio y en el ejercicio de los cargadores, aguadores y sirvientes.”, en AHMM. Siglo XIX. Caja 137-a. 1881-1882. Exp. 1.

servicio de alumbrado, la limpieza de las calles, plazas, fuentes públicas, y vigilar la observancia de todas las reglas de policía, castigando a los contraventores con las penas respectivas. Los jefes de cuartel estaban bajo la inmediata dependencia del Ayuntamiento; debiendo tener a sus órdenes un agente de policía para que se les facilitara el desempeño de sus funciones. Asimismo, se indicaba que en cada manzana en que se dividían los cuarteles de esta ciudad, habría un encargado de policía que se denominaría “Inspector de manzana” o en vez de este habría “Inspector de acera”. El nombramiento de unos y otros, se hacía por el Ayuntamiento, a propuesta del jefe de cuartel. Las obligaciones de los Inspectores de manzana o acera eran las siguientes: Exigir a los habitantes de las casas su comprensión para que informaran diariamente acerca de los huéspedes que recibían en ellas; sus nombres procedencia, oficio o profesión y objeto de su permanencia; debiendo entregar al jefe de cuartel una noticia de los habitantes de su manzana. Dar parte a este funcionario de las faltas que notaran en el alumbrado y servicio de los serenos, en el barrido y regado de las calles y en las demás reglas de policía que se expresaran, para lo cual debían de rondar con frecuencia su manzana. Por su parte, la policía de aseo y salubridad se encargaba de que las calles, caños, plazuelas, fuentes públicas, mercados y muladares estuvieran limpios.<sup>163</sup>

Mientras que el Bando del mes de mayo de 1870, con tres meses de diferencia, ahora contaba con 101 artículos, repartidos en 11 capítulos. En esta ocasión y debido al incumplimiento de alguno de los artículos del anterior, no sólo le correspondía a la policía municipal mantener el orden; también estaban los jefes de cuartel y de manzana quienes adquirirían nuevas responsabilidades. Lo que se traduce en una mayor labor de vigilancia, control y conservación del orden. Cabe resaltar que en este bando se incluirían los establecimientos peligrosos, los sitios de ejecución y el uso de las campanas.<sup>164</sup> Las multas que por incumplimiento se impusieron aumentaban, lo que nos hace pensar en el tipo de dificultades que se

---

<sup>163</sup> *Ídem*

<sup>164</sup> *Ídem*

sucedieron para que en la ciudad de Morelia fueran aceptadas las nuevas nociones de higiene pública por amplios sectores de la sociedad.

El tercer Bando de Policía del año de 1881, surge en un período que el historiador José Alfredo Uribe Salas describe como de estabilidad política y reorganización de la administración pública debido al proceso de modernización progreso y desarrollo en Morelia.<sup>165</sup> De acuerdo al año de su expedición, es dicho bando el que marca un referente, porque de comunicarse lo establecido en su contenido y aplicarse en los espacios de interés, se está comprobando que la modernización de la época también se reflejó en las disposiciones determinadas por las autoridades para combatir aquello que amenazó la salud pública.

Un primer indicador de que esto es cierto lo podemos obtener si analizamos su estructura, la cual contó con una mayor cantidad de artículos, orden en su contenido y abarcaba una regulación mucho más amplia de los espacios de la vida pública. El bando contaba con 129 artículos repartidos en 12 capítulos. Su finalidad continuaba siendo la misma: Estaba en manos de las autoridades que lo conformaban evitar las calamidades públicas y accidentes peligrosos como las epidemias epizootias, inundaciones e incendios. No obstante, el ciudadano también tendría participación, reprimiendo las faltas contra el vecindario, como lo eran las riñas y disputas, los tumultos excitados en las reuniones públicas y los ruidos y tropelías nocturnas que turbaran el reposo de los habitantes. (Bando para el arreglo de la Policía en la municipalidad de Morelia, 1881, *Capítulo I. El de la división de la Policía*).<sup>166</sup>

En este bando se agregaron dos nuevos capítulos: Cap. VI. Prevenciones relativas a los casos de incendio y Cap. XI. Del pabellón e himno nacional. También surge un interés por ordenar la ciudad en cuarteles y manzanas, por nomenclaturas y numeración de las calles y casas, la reglamentación de la mendicidad, la vagancia y de las faltas contra la honestidad y la decencia; la

---

<sup>165</sup> SÁNCHEZ DÍAZ, Gerardo. "Prólogo", en *Morelia, los pasos a la modernidad*, Morelia, UMSNH, Coordinación de Investigación Científica, Instituto de Investigaciones Históricas, 1993, p. XIV.

<sup>166</sup> AHMM. Siglo XIX. Caja 137-a. 1881-1882. Exp. 1.

designación de las horas que debían abrirse y cerrarse los establecimientos públicos y expendios de bebidas embriagantes, la inspección de aquellos, de las hospederías, y el arreglo en el uso de los coches de sitio y en el ejercicio de los cargadores, aguadores y sirvientes.<sup>167</sup>

Al igual que con el Consejo Superior de Salubridad el Bando para el arreglo de la Policía en la municipalidad de Morelia continuó sufriendo adiciones y reformas a lo largo del período de estudio, lo que permite explicar la noción de orden que durante el periodo se trató de imponer a los ciudadanos. Un ejemplo de lo anterior, es la disposición del gobierno en enero de 1894 concerniente a la Policía del orden y seguridad, que declaraba prohibidas las serenatas que se llamaban de gallos y las pastorelas y títeres. Disponía además que los cafés, billares y cantinas o cualquier establecimiento público se cerrara a las diez de la noche y no se permitiera que continuaran en ellos las personas que los frecuentaban.<sup>168</sup>

Con el propósito de mantener el aseo y salubridad de la ciudad y teniendo en consideración que cada uno de los pobladores también tenía participación activa, se dictan tres circulares, la primera del mes de diciembre de 1887 que indicaba a los habitantes de la Municipalidad, la obligatoriedad de destruir y evitar, en el interior de sus casas la existencia de todo foco antihigiénico que de alguna manera pudiera alterar la salud y el orden de los hombres en su convivencia con los animales en espacio urbano. Los contraventores a esa disposición, serían castigados con multas de cuatro reales a doce pesos, cuando el salario de un jornalero alcanzaba a los 50 centavos. Con fecha de abril de 1887, se dispuso que todas las casas, portales y edificios públicos,- excepto los de pañería,-que estuvieran sucios o maltratados, así como las tapias de las huertas y jardines situados en los paseos públicos o que miraran a calles muy transitadas, se tenían que enjarrar y pintar convenientemente en todos los lados que miraran a la vía pública, por cuenta de sus respectivos dueños o poseedores, en el improrrogable

---

<sup>167</sup> Ídem.

<sup>168</sup> AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 319. Año: 1893-1894. Exp. 65. Enero 22 de 1894.

termino de un mes. La infracción a esa disposición se multaba de uno a veinticinco pesos, sin perjuicio de que el Ayuntamiento mandara pintar la finca a costa del dueño o poseedor. La tercera y última determinaba que toda casa de la municipalidad, debería tener un excusado donde satisfacer las necesidades corporales. Los dueños de las casas que no cumplieran en el término de tres meses, con el precepto serían castigados con multa de uno a doce pesos.<sup>169</sup> Este tipo de disposiciones nos permiten conocer cómo en el porfiriato, en la ciudad de Morelia, se intentaba fortalecer una concepción moderna de higiene, como parte de los enunciados del orden y paz pública.

Otro caso es el decreto del año de 1895, que hace referencia a las nuevas construcciones, así como a la reedificación de los edificios, comercios y casas, recordando al pueblo que estaba prohibido fijar programas, periódicos, avisos y anuncios en el exterior de las casas, edificios públicos y establecimientos, lo mismo que para poner muestras o rotulones, se necesitaba la previa aprobación del comisionado respectivo,<sup>170</sup> dejando entrever que se cuidaba el ornato en la ciudad, al mismo tiempo que al regular los impresos, esta disposición se encargaba de preservar la paz.

En el mismo año, se dicta una disposición por parte del Presidente Municipal, referente al aseo de la ciudad, donde se prevenía se rieguen y barran todos los días a las ocho de la mañana las calles de la capital. Plazas y plazuelas donde existieran fuentes públicas, vendedores de las plazas, mercados, puesto o vendimia. También se debe agregar el decreto expedido por el gobierno de Luis B. Valdés en diciembre de 1904 sobre el impuesto que pagarían las personas que ocuparan con escombros o materiales de construcción las calles, plazas o sitios públicos de la ciudad.<sup>171</sup>

---

<sup>169</sup> AHMM. Siglo XIX. Caja 137-a. 1881-1882. Exp. 1.

<sup>170</sup> AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 329. Exp. 24. 23 de octubre de 1895.

<sup>171</sup> AGHPEM. Sección: Gobernación. Serie: Leyes y decretos. Fondo: Sección de gobierno. Núm. de caja: 5. Núm. de inventario: 170. Años: 1894-1906. Exp.124.

En el contexto de la época pagar una multa que iba de cuatro reales<sup>172</sup> a doce pesos o de un peso a doce o veinticinco pesos, era un duro golpe a la economía de aquel que era sancionado. Para 1900, Morelia contaba con una población de 38, 604 habitantes, de los cuales había cerca de 15, 000 trabajadores ubicados en distintas actividades urbanas inmersos en relaciones de producción asalariadas. Dichos salarios variaban de acuerdo a la naturaleza de la rama económica en que se ubicaban y a la actividad específica que desempeñaban al interior de estas. Por ejemplo, en la industria textil los salarios variaban de un peso a 25 centavos; en las fábricas de fideos y pastas alimenticias, de 75 a 25 centavos; en las de jabón de un peso a 25 centavos; en las de cerveza, de puros y cigarrillos, de un peso a 25 centavos. Mientras que en las actividades económicas denominadas de artes y oficios o trabajo manual y artesanal, los salarios percibidos iban de un peso a 25 centavos; por su parte la mano infantil recibía 14 centavos por día.<sup>173</sup>

### **2.3. Mercados, fondas, mesones y hoteles en una ciudad que quiere ser moderna.**

Los progresos alcanzados en materia de comunicaciones y medios de transporte, las estrategias para resolver los problemas de higiene y salubridad, los avances tecnológicos y el desarrollo urbano, fueron elementos que contribuyeron a la construcción, renovación o apertura de nuevos espacios para la alimentación y el alojamiento público con el propósito de atraer o recibir en la ciudad a los comerciantes e inversionistas naturales o extranjeros, pero ¿cuáles eran los espacios que se definieron en la ciudad para la alimentación y el alojamiento público durante el siglo XIX y XX? A continuación se hace una breve descripción de los espacios en donde se comerciaban los principales productos alimenticios y donde se adquirirían alimentos preparados, para pasar posteriormente a señalar los

---

<sup>172</sup> Real: Moneda que si era de plata valía la octava parte de un peso. Tomado de “La cocina en el convento de Santa Catalina de Siena de Valladolid, 1670-1720” Tesis que se presentó para obtener el grado de Licenciado en Historia, Morelia, Facultad de Historia, UMSNH, 2014, p. 121.

<sup>173</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. *Michoacán en el siglo XIX... Op. cit.*, pp. 184-185.

espacios para el alojamiento público que lograron identificarse en la ciudad de Morelia en el porfiriato.

### 2.3.1. Mercados

Sonia Corcuera apunta que desde épocas lejanas la gente se reunía en los tianguis para informarse, descansar y, por supuesto, comer. En el mercado no había clases, únicamente se encontraban fisionomías distintas vendiendo o comprando cosas de su oficio o gusto.<sup>174</sup> Al expendirse frutas, verduras, carne, granos, semillas, bebidas y platillos ya preparados, el mercado se convierte en un espacio para la alimentación pública, donde el orden, la higiene y el progreso no se hicieron esperar, pues en cuestión de aseo, los mismos problemas que estaba padeciendo la ciudad, se presentaban en los espacios donde se establecía, como la falta de lugares para la basura, no contar con drenaje, agua potable y servicios sanitarios. Además, estaban contruidos con materiales inseguros y de fácil combustibilidad, ubicados en lugares improvisados sin previa planeación, lo que hacía difícil su mantenimiento.<sup>175</sup> En seguida, sólo se identificaran los lugares destinados para los mercados y lo que se expendía en ellos de acuerdo a la información contenida en tres *Reglamentos que para el servicio y recaudación del ramo de mercados presentó el muy honorable Ayuntamiento*<sup>176</sup>, ya en el capítulo III se analiza al mercado como un espacio con su propia reglamentación. Dentro del orden y estructura de cada reglamento es posible observar cómo se manejaban otros aspectos en su interior.

El reglamento correspondiente al año de 1870, aunque no entra en la temporalidad de estudio, refleja el intercambio que se realizaba en las principales plazas de la ciudad, por esa razón y como testimonio de lo que queremos probar, fue considerado en la tesis. En ese reglamento los lugares destinados en la organización de mercados eran las plazas de la Paz, la Constitución, Comonfort y

---

<sup>174</sup> CORCUERA DE MANCERA, Sonia. *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, Fondo de Cultura Económica, 1999, pp. 106-107.

<sup>175</sup> *Capítulo I. El mercado mexicano...Festín de los sentidos*, [en línea]. [1 de diciembre de 2016]. Disponible en la web: ([http://catarina.udlap.mx/u\\_dl\\_a/tales/documentos/lar/ahuactzin\\_l\\_g/capitulo1.pdf](http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lar/ahuactzin_l_g/capitulo1.pdf)), p. 7.

<sup>176</sup> AHMM. Siglo XIX. Año: 1881-1891. Caja 137. Exp. 96.

San José, en las cuales se podían expender productos de primera necesidad. En la de Capuchinas se expendería cal y animales de pelo y cerda; mientras que en la de Don Antonio de Mendoza se expendería la madera y muebles. La plaza de los mártires y demás, servirían de mercados en los días que lo tuviera a bien el cuerpo municipal.

El segundo reglamento perteneciente al año de 1890, a diferencia del primero destinaba como lugares para mercados las plazas de San Francisco, San José, San Agustín y la Soterraña, fuera de estos sólo podrían ocuparse los que designará la Comisión del Ramo. Determinaba que la plaza de San Francisco, fuese de abasto y depósito; señalando la parte norte del templo como punto de descarga de efectos para su venta al mayoreo, quedando exentos del derecho de piso, por haberlos satisfecho a su introducción, prohibiéndose las ventas al por menor.<sup>177</sup>

Eran considerados productos del ramo de mercados, 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, el queso fresco, y frescal, la leche, manteca, carne seca, los pollos, guajolotes, patos, los conejos, pescados frescos, petates de tule, la paja, el derecho de sombra y el alquiler de medidas como varas, cuartillos, cuarterones y romanas. Es decir, en los mercados de la ciudad se adquirirían los principales productos comestibles.<sup>178</sup>

Este reglamento también incluye el tema de las fiestas públicas y los puestos extraordinarios. Estos últimos deberían cubrir los derechos que la comisión les asignaba al marcarles los lugares que debían ocupar. Del mismo modo que en el reglamento de 1870, la comisión del ramo quedaba facultada para otorgar los permisos correspondientes que se ocuparan el interior y exterior de los portales públicos.<sup>179</sup>

---

<sup>177</sup> Ídem.

<sup>178</sup> Ídem.

<sup>179</sup> Ídem.

El tercer y último reglamento que logró identificarse, pertenece al año de 1891. Es un borrador que contiene las adiciones y modificaciones de algunos artículos. Por ejemplo define los lugares destinados para los mercados, su nombre. Se especifican las plazas y se anexan nuevos espacios:

“1° Lugares destinados para mercados son: La Plaza de la Constitución (antigua de San Francisco), la de Comonfort (antigua de San Agustín), la de Don Antonio de Mendoza (antigua de la Soterraña), el extremo sur de la Explanada Morelos, la parte exterior del Jardín chico o del Carmen, que mira al Oriente, y en ocasiones acostumbradas en fiestas cívicas y religiosas los Portales por dentro y por 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 llamada frente al exconvento y Huerta de San Diego. Se declara Plaza de Abasto y depósito la de la Constitución.”<sup>180</sup>

En el reglamento de 1891, aumentan los objetos y efectos que se podían exponer para su venta. Ahora se incluían las ranas, las carnes 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. Esto quiere decir que la carne y la comida preparada ya tenían cabida en dichos espacios, debido quizás, a que ya se contaba con un mayor control en las cuestiones de higiene y salubridad de los alimentos.<sup>181</sup>

Las frutas, verduras, carne, granos y semillas que ingresaban a la capital y se encontraban expuestos en los mercados, mostraban no sólo las necesidades, inclinaciones y hábitos alimenticios de la población, también reflejaban la riqueza

---

<sup>180</sup> Ídem.

<sup>181</sup> Ídem.

de productos que se comerciaban en ellos, la diversidad de alimentos que la gente incorporaba a sus hábitos alimenticios y los gustos que al respecto se tenía.<sup>182</sup>

Se debe agregar que es durante el periodo presidencial de Porfirio Díaz que en la construcción de los mercados se emplean materiales como el hierro y el concreto, elementos que de alguna forma reflejan la integración del estado y del país, al comercio internacional y el contrato tecnológico.<sup>183</sup> El investigador Gabriel Silva Mandujano sintetiza lo expuesto en un breve párrafo:

“...otros servicios necesarios para el funcionamiento de pueblos y ciudades, tanto de tipo económico como de asistencia social y recreativo, se manifestaron en Michoacán durante el régimen porfirista auspiciado primero por el general Jiménez y luego por Aristeo Mercado. En Morelia y Zamora se erigieron edificios especiales destinados a alojar los mercados que hasta entonces se formaban en puestos semifijos en las plazas principales. En el antiguo atrio de San Agustín en Morelia, se levantó el primer mercado en 1885, diseñado por Adolfo Tresmontels, con su estilo peculiar muy tradicional con arquería, muros de sillares pulidos, piso enlosado y ornamentación neoclásica afrancesada. En los mercados Hidalgo de Zamora y San Francisco de Morelia, iniciados en 1907 y 1910 respectivamente, se utilizaron estructuras de hierro y cubiertas de lámina apoyadas en pilares tradicionales de cantera.”<sup>184</sup>

---

<sup>182</sup> GONZALBO AIZPURU, Pilar. *Historia de la vida cotidiana en México: Tomo III: El siglo XVIII: Entre tradición y cambio*, México, Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2005, p. 17

<sup>183</sup> *Capítulo I. El mercado mexicano...Festín de los sentidos, Op. cit.*, p. 7.

<sup>184</sup> SILVA MANDUJANO, Gabriel. “EL desarrollo urbano y arquitectónico (1821-1910)”, en Enrique Florescano (coord.) *Historia General de Michoacán. El siglo XIX*, Morelia, Michoacán, Gobierno del Estado de Michoacán, Instituto Michoacano de Cultura, Tomo III, 1989, pp. 422-423.

**Cuadro núm. 4. Lugares destinados para mercados en la ciudad de Morelia en el ocaso del siglo XIX y primera década del XX**

<b>LUGARES DESTINADOS PARA MERCADOS EN LA CIUDAD DE MORELIA EN EL OCASO DEL SIGLO XIX Y PRIMERA DÉCADA DEL XX</b>				
1870		1890		1891
<b>G)</b>	Plaza de la Paz	<b>I)</b>	Plaza de San Francisco	<b>I)</b> Plaza de la Constitución (antigua de San Francisco)
<b>I)</b>	Plaza de la Constitución	<b>M)</b>	Plaza de San José	<b>H)</b> Plaza de Comonfort (antigua de San Agustín)
<b>H)</b>	Plaza de Comonfort	<b>H)</b>	Plaza de San Agustín	<b>O)</b> Plaza Don Antonio de Mendoza (antigua de la Soterraña)
<b>M)</b>	Plaza San José	<b>O)</b>	Plaza de la Soterraña	<b>F)</b> Extremo sur de la explanada Morelos
<b>Q)</b>	Plazuela de Capuchinas			<b>J)</b> Jardín chico del Carmen
<b>O)</b>	Plaza Don Antonio de Mendoza			<b>Los Portales:</b>  A) Aldama B) Allende C) Matamoros D) Hidalgo E) Iturbide
<b>F)</b>	Plaza de los Mártires			<b>U)</b> Pequeña zona de las calles adyacentes al Jardín de la Plaza de los Mártires
				<b>V)</b> Parte exterior del atrio de la Catedral que mira al Norte
				<b>T)</b> Extremo oriental de la Calzada de Guadalupe.

Fuente: Elaboración propia con base en la información recogida del AHMM. Siglo XIX. Año: 1881-1891. Caja 137. Exp. 96.



### 2.3.2. Fondas y otros espacios para la alimentación pública en Morelia

Gracias a la información encontrada en un decreto sobre las adiciones y reformas a las leyes de dotación del fondo municipal de México con fecha del 1° de julio de 1890, proclamada por el Presidente Constitucional Porfirio Díaz para reformar los impuestos federales, locales y municipales del Distrito<sup>185</sup>, no sólo se pueden observar las cuotas impuestas, sino la clasificación de aquellos que para la época se considerarían los principales espacios para la alimentación en la última década del siglo XIX.

Los “Cafés” pudiendo estar solos o anexos a otros establecimientos se encontraban clasificados en cuatro clases, siendo la 1ª clase la cuota más elevada (\$25.00).<sup>186</sup> Por su parte, en el *Plano General de la ciudad de Morelia, (1888-1988)*<sup>187</sup> se identifican dos cafés principales, ambos en el cuartel 1°: “La lonja” ubicado en la calle 1ª de Allende y 2ª de Hidalgo y “El Casino” ubicado en la calle 4ª de Aldama y la 1ª calle de Matamoros. Gracias a la información contenida en las licencias concedidas se agregan a la lista el café “La camarita” a cargo de Francisco Huarte<sup>188</sup> y una licencia para Magdalena Arres para vender té, café, etc. en una mesa en tazas y con alcohol, expendiéndolo de 4am a 6pm y de 7pm a 10pm, en la Estación del Ferrocarril.<sup>189</sup> Un ejemplo de un café anexo a otro establecimiento del que se tiene testimonio y donde se servían “las mejores tazas preparadas de café de Uruapan en toda la República” se encontraba en el Hotel de la Soledad, esto de acuerdo al periodista Adalberto Cardona en su obra *De México a Chicago*.<sup>190</sup>

---

<sup>185</sup> AGHPEM. Sección: Gobernación. Serie: Leyes y decretos. Fondo: Sección de gobierno. Núm. de caja: 4. Núm. de inventario: 169. Años: 1883-1893. Exp.101.

<sup>186</sup> *Ídem*

<sup>187</sup> Fuente: Elaboración gracias al apoyo del Arq. José Manuel Díaz Ríos con base a la información obtenida en el Plano General de la ciudad de Morelia, arreglado al “Bosquejo histórico y estadístico” de la propia Ciudad, escrito por el licenciado Juan de la Torre, 1888 y el Plano de la ciudad de Morelia, 1898, encontrado en el Archivo General e Histórico del Poder Ejecutivo de Michoacán.

<sup>188</sup> AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 321. Año: 1894. Exp. 175. Mayo 11 de 1894.

<sup>189</sup> AHMM. Siglo XX. Caja 23. Legajo 1. Exp. 8. 1913.

<sup>190</sup> SÁNCHEZ, Gerardo “El café del puerto Moka a la taza de los michoacanos”, en Michoacán a la mesa, México, El Colegio de Michoacán, Gobierno del Estado de Michoacán, Instituto de Investigaciones Históricas, 1996, p. 123.

En el caso de las “Fondas y figones” solos o anexos, las fondas se clasificaban en cinco clases. Aquellos de 1ª, 2ª, 3ª y 4ª categoría se clasificarían según las reglas establecidas respecto de los cafés; mientras que a la 5ª categoría pertenecían las pequeñas fondas que tenían una o dos piezas interiores o exteriores y donde sólo se vendían alimentos para personas pobres y pulque hasta las nueve de la noche a juicio del gobernador del distrito. De presentarse este caso, se pagaría por la venta de pulque en la cantidad que se determinara, la cuota mensual de \$10.00. En cambio, los figones pagarían doce pesos cada mes. Entendiéndose por figones las pequeñas fondas situadas en una sola pieza exterior y en las que solamente se vendían alimentos y determinada cantidad de pulque, con licencia del Gobierno de Distrito, de seis de la tarde a nueve de la noche.<sup>191</sup>

Para el año de 1911 se identificaron una “Fonda y un figón”<sup>192</sup> con dirección en la casa n°43, calle 6ª de Aldama y la fonda “El Artillero”<sup>193</sup> en la esquina de las calles 3ª de Victoria y 3ª de Iturbide, esquina sur-oeste del exconvento de San Francisco, ambas licencias otorgadas al señor Luis E. Suzan. Registrada como fonda y pulquería<sup>194</sup> esta la solicitud aprobada al Sr. Simón Ramírez en la esquina de las calles 5 de mayo del mercado de San Agustín y finalmente, la fonda y café “La Gran Vía”<sup>195</sup> en la casa n° 80 de la 4ª calle de Allende.

Es importante mencionar que estos espacios no eran los únicos y se pueden anexar otros que quizás dentro del decreto no se describen, sin embargo, hay reglamentos dedicados a observar lo que en ellos se expendía, esto aunado con la información bibliográfica específica de la temporalidad, permite determinar algunas de sus características generales. Por ejemplo, con el tema de los “licores”, en el citado documento se menciona que las cantinas, dulcerías, tiendas,

---

<sup>191</sup> AGHPM. Sección: Gobernación. Serie: Leyes y decretos. Fondo: Sección de gobierno. Núm. de caja: 4. Núm. de inventario: 169. Años: 1883-1893. Exp.101.

<sup>192</sup> AHMM. Siglo XX. Caja 21. Legajo 1. Exp. 97. 1911.

<sup>193</sup> AHMM. Siglo XX. Caja 21. Legajo 1. Exp. 83. 1911.

<sup>194</sup> AHMM. Siglo XX. Caja 21. Legajo 1. Exp. 87. 1911.

<sup>195</sup> AHMM. Siglo XX. Caja 21. Legajo 1. Exp. 93. 1911.

tendejones, vinaterías y en general todo establecimiento en que se expendieren vinos o licores al menudeo entre las horas comprendidas de las cinco de la mañana a las nueve de la noche, pagarían mensualmente según su categoría y situación. Los dueños de los establecimientos referidos, con excepción de los figones, que desearan tenerlos abiertos para vender por más tiempo del establecido, lo expresarían al solicitar la licencia respectiva, y el pago de las horas excedentes se graduaría a razón de diez pesos mensuales por la hora en el primer cuadro, ocho en el segundo y seis en el tercero.<sup>196</sup>

Aquellos establecimientos que se pusieran transitoriamente en las diversiones o paseos públicos en los cuadros segundo o tercero y con permiso especial del Gobernador de Distrito, pagarían además de los derechos de licencia, una cuota que se regulará entre cincuenta centavos, como mínimo y cinco pesos como máximo. Con el tema del pulque era un caso similar; los expendios de pulque fino o tlachique pagarían cada mes según la situación que tuvieran. En el primer cuadro, diez y seis en el segundo y diez pesos fuera uno y otro.<sup>197</sup> Tal es el caso de Pedro Campuzano y Ramón Ayala, quienes solicitan el lote núm. 17 del Bosque de San Pedro para vender almuerzos, meriendas y refrescos en la próxima temporada de paseos.<sup>198</sup>

Continuando con la caracterización de los espacios en donde se vendían alimentos, toca el turno de las cantinas. Así como existían lugares para comer, también los había para el buen beber. La cantina se define como el sótano donde se guarda el vino para el consumo de la casa y como el puesto público en el que se venden bebidas y algunas botanas. Lugar preferido para la disipación y el encuentro entre los hombres, a donde concurrían obreros, burócratas, universitarios, campesinos, empresarios, políticos y soldados.<sup>199</sup>

---

<sup>196</sup> Ídem.

<sup>197</sup> Ídem.

<sup>198</sup> AHMM. Siglo XX. Caja 22. Legajo 2. Exp. 118. 1911.

<sup>199</sup> HERRERA DELGADO, Samuel. *Morelia medio siglo. Tiendas, billares y cantinas*, Morelia, Ediciones Michoacanas, 2014, pp. 40, 75.

Las había desde sitios elegantes y cómodos, tanto para las personas ricas como para la bohemia limpia que gustaba de mojar la palabra con el vino caro, lugares de poco más o menos para los que no tenían mucho dinero con que darle placer a su vicio o a su gusto. Las cantinas o bares a la manera americana, sobria y pulcra, proceden de la era en que gobernaba Porfirio Díaz. Antes de esos años no eran conocidos tales establecimientos para la bebida, lo que había eran las clásicas vinaterías procedentes del viejo tiempo de la colonia.<sup>200</sup>

Para el año de 1899 la cantina “Monte Carlo” se encontraba situada en los bajos del Hotel Jardín, en la calle 1° Nacional, n° 8. Sin embargo, el 20 de enero de 1900 el local cambia de dueño, deja de pertenecer a Luis Proal y pasa a ser de José Ma. Mora.<sup>201</sup>

Por su parte el billar se definía como un juego de precisión que consistía en impulsar con un fuerte taco, una o varias bolas sobre una mesa cubierta con un paño color verde. Fue en París donde se instaló un salón público para practicar ese deporte. En México, llegó a través de los conquistadores. Al principio se jugaba solamente en los círculos aristocráticos, pero con el tiempo se volvió una diversión popular. Al ser un juego que consumía mucho tiempo y de apuestas, se llegó a considerar un vicio que fomentaba la vagancia. Los adeptos a este juego se conformaban, por panaderos, zapateros, albañiles, carpinteros, hojalateros, mecánicos, entre otros. El libro titulado “*Morelia medio siglo. Tiendas, billares y cantinas*”, se menciona que en los primeros años de siglo XX, en el elegante salón del Hotel Casino Michoacán, funcionó el negocio del billar, contando también con una selecta clientela de la sociedad de esta ciudad que disfrutaban jugando pool y carambola en elegantes mesas de la época.<sup>202</sup> Asimismo, en la esquina de la calle Cocheras, ahora 1ª de Victoria y 1ª Nacional se encontraba el casino “La estrella de oro”, perteneciente a la familia Valletti.

---

<sup>200</sup> NOVO, Salvador. *Op. cit.*, p. 216.

<sup>201</sup> AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 397. Año: 1900. Exp. 92. Enero 20 de 1900.

<sup>202</sup> HERRERA DELGADO, Samuel. *Op. cit.*, pp. 53-69.

Un aspecto positivo en ambos espacios es la oportunidad que daba a los músicos para que amenizaran el ambiente, a los cocineros e industriales de vino, cerveza y demás bebidas embriagantes que ahí se expendían (aguardiente, charanda y mezcal), y no se puede dejar de lado el motivo que los coloca como un espacio donde se vendían alimentos. Sus botanas, que iban desde pescado frito acompañado de salsa picante, cacahuates, semillas, criadillas de toro, mollejas a la mexicana, tostadas de moronga y guacamole, taquitos de picadillo y de papa y platos más fuertes como soricua, borrego, birria de chivo, becerro de vientre al horno y caldo de camarón. Había ocasiones en que el billar se volvía popular por contar con alguna especialidad.

Otro ejemplo es la cantina más antigua de Morelia y aun en servicio, “La cantina de Willy”, fundada por Wilebaldo Romero Avilés en 1902, ubicada al frente del Acueducto, su éxito estuvo en la especialidad de sus botanas: patitas en vinagre y las tortas de chile relleno.<sup>203</sup> Es importante señalar que para el momento al que nos referimos tanto el billar, como la cantina de Willy eran sitios a los que únicamente podían asistir los hombres. De tal forma, que gracias a estos testimonios contamos con información que nos permite conocer, en sus ratos de esparcimiento cómo se divertía y comía el sexo masculino, cuando se proponía salir de su hogar, para tomar un recreo de las faenas cotidianas.

En los cafés, las neverías, dulcerías, panaderías y pastelerías se cumplían antojos. Los primeros eran considerados según Salvador Novo como “centros de reunión de escritores, militares, de clérigos, y en general de gente ociosa, que iba a ellos, para beber el negro líquido, tomar dulces o natillas; los más pacíficos; jugar a la manilla o al tresillo, los menos viciosos; y los políticos, a componer el mundo, leyendo, comentando diarios y gacetas en voz alta”<sup>204</sup>. De igual manera el consumo de café estuvo sujeto a celebraciones colectivas ya fuera en torno a un banquete o en el velorio de algún difunto. Tanto en las alegrías como en las

---

<sup>203</sup> *Ibid.*, pp. 76 y de la 83 a la 87.

<sup>204</sup> NOVO, Salvador. *Cocina mexicana... Op. cit.*, p. 235.

tristezas, en lo individual como en lo colectivo y fuera de aquellos espacios donde se expendiera esta bebida, también se encontraba presente una taza de café.

En las dulcerías y pastelerías, además de encontrarse una gran variedad de vinos y licores, a veces también se encargaban de satisfacer toda clase de pedidos como platillos sueltos, comidas, banquetes, refrescos, dulces finos, pasteles y pan dulce y bizcochos.<sup>205</sup> Para el 1° de diciembre de 1907 encontramos que un vecino se queja de que en la cantina que existe al interior de la pastelería denominada “La Imperial” se están vendiendo alcoholes y permanece abierta hasta muy tarde. Si bien no se tiene la dirección del lugar, se conoce el nombre de su propietario, Luis E. Suzan.<sup>206</sup> Asimismo para el año de 1895, en la manzana n°8 del cuartel 4°, Francisco Chávez Antonio y Antonio Rangel son propietarios de una panadería y cervecería<sup>207</sup>. En 1911, con dirección en la casa n° 1, de la 1ª calle de Victoria, manzana 2ª del cuartel 4° o antiguamente calle de Cocheras, Joaquín Homs posee una panadería.<sup>208</sup> Finalmente, en los años de 1889, 1895 y 1901, Librado Pérez<sup>209</sup> y José Ma. Villafuerte<sup>210</sup>, contaban con un jacalón cada uno para vender nieve en la explanada Morelos.

En el caso de las tiendas se expendía un amplio surtido de abarrotes y se vendían bebidas embriagantes. Desde la manteca de puerco, azúcar, piloncillo, café, arroz, avena, maíz, frijol, sopa de macarrón, fideo o de estrellita y de caracol, entre otros víveres, la tienda era un espacio común, asistían aquellos que vivían a sus alrededores y acudían personas de diferentes oficios para disfrutar de su bebida preferida.<sup>211</sup> También existían otros modelos de tienda más pequeña, una

---

<sup>205</sup> LAMEIRAS, Brigitte Boehm de. *Comer y vivir en Guadalajara: Divertimento Histórico-Culinario*, Zamora, Michoacán, El Colegio de Michoacán, Secretaría de Cultura de Jalisco, El Colegio de Jalisco, Sociedad Siglo XXI, 1996, pp. 55-56.

<sup>206</sup> AHMM. Siglo XX. Caja 17. Legajo 1. Exp. 10. 1907.

<sup>207</sup> AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 325. Año: 1895. Exp. 103. Marzo 9 de 1895.

<sup>208</sup> AHMM. Siglo XX. Caja 21. Legajo 2. Exp. 133. 1911.

<sup>209</sup> AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 394 Años: 1898-1899. Exp. 15. Marzo 20 de 1899.

<sup>210</sup> AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 324. Año: 1895. Exp. 69. Enero 17 de 1895/AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 407. Año: 1891. Exp. 185. Marzo 8 de 1901.

<sup>211</sup> HERRERA DELGADO, Samuel. *Op. cit.*, pp. 32-33.

llamada tendajón y el otro jacalón.<sup>212</sup> A principios del año de 1900 en la calle Trueno n°47, manzana 1ª, cuartel 1° se encontraba el tendajón de abarrotes “La perla de Cuba, a cargo de Camilo Díaz Barriga y el tendajón “La Palanca” atendido por Matías Díaz y situado en el mesón de San Antonio<sup>213</sup>. Por otro lado, en la esquina del panteón de los Urdiales se encontraba un jacalón de 1ª necesidad, su propietario era Jesús Delgado.<sup>214</sup>

Para ilustrar mejor un establecimiento que se pusiera transitoriamente en las diversiones o paseos públicos, se hace referencia a los tívolis. Espacios que existieron en la segunda mitad del siglo XIX para comer los fines de semana. Conocidos como casas de recreo, ubicadas en los parques rodeados de altos, copados y frondosos árboles. De acuerdo con Salvador Novo, para la ciudad de México, antes de 1850 sólo servían a las familias para reposar y tomar la comida que los parientes llevaban, pero cuando comenzaron a venir los extranjeros, fueron mejorándose. Siguiendo al mismo autor los tívolis eran el lugar indispensable para las comidas de los ricos que no querían mortificarse con la preparación, recepción y otras comidas en sus casas.<sup>215</sup> En el año de 1912, Benjamín Magaña, solicitaba en la ciudad de Morelia licencia para la venta de alcoholes en el Tívoli de San Pedro.<sup>216</sup> Mientras que en el año de 1913, José Ramírez hacía las gestiones para obtener una licencia para colocar una cantina, pero en el Tívoli Nacional ubicado en el Parque Juárez.<sup>217</sup>

Por último, aquel espacio más alto que la fonda en la escala social, más caro en sus precios, más exclusivo y cuidadoso en la presentación de sus platillos, surgió con nombre y sabor francés: el restaurante, que como su nombre lo indica era el restaurador de las energías del hombre que se encontraba lejos del

---

<sup>212</sup> Significado de “tendajón” en el diccionario de español, [en línea]. [28 de octubre de 2017]. Disponible en la Web: (<http://lexicoon.org/es/tendejon>).

<sup>213</sup> AHMM. Siglo XX. Caja 6. Legajo 2. Exp. 20. 1900.

<sup>214</sup> AHMM. Siglo XIX. Caja 89. Exp. 12. 1883.

<sup>215</sup> NOVO, Salvador. *Cocina mexicana...Op. cit.*, pp. 311-314.

<sup>216</sup> AHMM. Siglo XX. Caja 22. Legajo 1. Exp. 83. 1912.

<sup>217</sup> AHMM. Siglo XX. Caja 23. Legajo 1. Exp. 167. 1913.

hogar, desde una concepción moderna de la alimentación.<sup>218</sup> Los restaurantes de primera categoría se encontraban en los hoteles, los de segunda en las fondas, mesones y sitios cercanos al mercado, los de tercera, en los figones de las plazuelas.<sup>219</sup>

Uno de los restaurantes de primera categoría se encontraba en el Hotel Oseguera donde para su inauguración se realizó una fastuosísima jamaica en el mes de septiembre de 1886.<sup>220</sup> Igualmente, en el Hotel de la Soledad, estaba ubicado el acreditado restaurante que servía excelentes comidas a 50 centavos y también comidas *a la carté*.<sup>221</sup> El restaurante “Gran café del chino”, de Cristóbal Díaz<sup>222</sup>, se considera de segunda categoría al ubicarse en la calle 5 de Mayo, a corta distancia del Mercado de Comonfort, lo mismo que el restaurant de Gabriel Gomar<sup>223</sup> ubicado en la casa n° 61 de la 6° calle de Aldama. Finalmente, entre aquellos que califican como de tercera categoría, encontramos el restaurante de Joaquín Hans<sup>224</sup> ubicado en la calle antigua de Cochera hoy de la Victoria, manzana 2°, cuartel 4°, casa 9 y ½, cerca de la plaza Antonio de Mendoza y los restaurantes de Luis Marfón<sup>225</sup> y el señor Olmo, ubicados cerca y frente a la Estación del tren.

Al observar el plano de “Fondas y otros espacios para la alimentación publica en Morelia” se puede observar que en los primeros cuatro cuarteles de la ciudad era posible encontrar espacios de alimentación, diversión y esparcimiento, dirigidos a los diversos grupos y clases sociales del momento. Se encontraban ubicados en los alrededores de la Catedral, cerca de los principales mercados y plazas, así como próximos a la estación del tren.

---

<sup>218</sup> CORCUERA DE MANCERA, Sonia. Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana, México, Fondo de Cultura Económica, 1999, pp. 147-148.

<sup>219</sup> OLVERA CAMACHO, Cindy Vanessa, “El Mesón de Eulate de Valladolid 1752 - Mesón de la Soledad de Morelia 1959”. Tesis que se presentó para obtener el título de Licenciado en Historia, Morelia, UMSNH, Facultad de Historia, 1994, p. 33.

<sup>220</sup> TAVERA ALFARO, Xavier. *Morelia, la vida cotidiana durante el porfiriato. Alegrías y sinsabores*, Morelia, Michoacán, México, Morevallado Editores, 2002, p. 147

<sup>221</sup> SÁNCHEZ, Gerardo “El café del puerto Moka a la taza de los michoacanos” ..., *Op. cit.*, p. 123.

<sup>222</sup> AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 324 Año: 1895. Exp. 80. Febrero 05 de 1895.

<sup>223</sup> AHMM. Siglo XX. Caja 27. Legajo 1. Exp. 75. 1913.

<sup>224</sup> AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 408. Año: 1901. Exp. 255. Junio 25 de 1901.

<sup>225</sup> AHMM. Siglo XX. Caja 110. Legajo 1. Exp. 161. 1913.

Cuadro núm. 5. Fondas y otros espacios para la alimentación pública en Morelia  
(1880-1913)

FONDAS Y OTROS ESPACIOS PARA LA ALIMENTACIÓN PÚBLICA EN MORELIA (1880-1913)				
N° DE UBICACION	ESPACIOS DE ALIMENTACIÓN	AÑO	DIRECCIÓN	SOLICITANTES
1	Jacalón de artículos de 1ª necesidad	1883	En la esquina del panteón de los Urdiales	Jesús Delgado
—	Café “La Camarita”	1894	Sin Dirección	Francisco Huarte
—	Cantina y restaurante en los bajos del Hotel Jardín	1897	N° 14 de la 1° calle Nacional de esta ciudad	Agustín Bejottes
2	*Nevería <sup>226</sup>	1889	Explanada Morelos	Librado Pérez
3	*Jacalón para vender nieve	1895	Explanada Morelos	José Ma. Villafuerte
—	Panadería y cervecería	1895	Manzana n°8 del cuartel 4°	Francisco Chávez Antonio y Antonio Rangel
4	Restaurante “Gran café del chino”	1895	Calle 5 de mayo	Cristóbal Díaz
5	Cantina “Monte Carlo”	1899	Situada en los bajos del Hotel Jardín, 1° Nacional, local n° 8	Cambio de dueño, deja de pertenecer a Luis Proal y ahora es de José Ma. Mora
6	Tendajón de abarrotes “La perla de Cuba”	1900	Calle Trueno n° 47, manzana 1°, cuartel 1°	Camilo Díaz Barriga
7	Tendajón “La palanca”	1900	Sin dirección	Matías Díaz
8	*Nevería	1901	Explanada Morelos	José Ma. Villafuerte
—	Pastelería “La Imperial”	1907	Sin dirección	Luis E. Suzan
—	Tívoli o centro de	1908	Al poniente del puente del lago del parque	Bonifacio Gómez Ruíz

<sup>226</sup> Neverías situadas en la explanada Morelos

	recreo		Juárez	
<b>9</b>	Mercado Villalongín	1911	En el espacio que existe al Oriente de los arcos y del acueducto y costado norte de la Calzada de México	Lorenzo Ramírez M. (actual Administrador de Mercados)
<b>10</b>	Fonda y figón	1911	Casa n° 43, calle 6ª de Aldama	Luis E. Suzan
<b>11</b>	Restaurant	1911	Calle antigua de Cochera hoy de la Victoria, manzana 2°, cuartel 4°, casa 9 y 1/2	Joaquín Hans
<b>12</b>	Fonda "El Artillero"	1911	En la esquina de las calles 3ª de Victoria y 3ª de Iturbide, en la esquina sur-oeste del exconvento de San Francisco	Luis E. Suzan
<b>13</b>	Pulquería y fonda	1911	En la esquina de la calle 5 de mayo y el mercado de San Agustín	Simón Ramírez
<b>14</b>	Fonda y café "La gran vía"	1911	Casa n° 80 de la 4ª calle de Allende	Cesaría Rodríguez
<b>15</b>	Panadería	1911	Casa n 1 de la 1° calle de Victoria, manzana 2ª del cuartel 4° o antiguamente calle de Cocheras	Joaquín Homs
<b>16</b>	Casino "La Estrella de Oro"		Esquina de la calle Cocheras, 1° de Victoria y 1ª Nacional	Familia Valleti
<b>17</b>	Una mesa de café, té	1913	Frente a la estación del tren , Av. Morelos	Magdalena Arres
<b>18</b>	Restaurant del Ferrocarril	1913	Cerca de la Estación del tren	Luis Marfón
<b>19</b>	Restaurant	1913	Frente a la estación del Ferrocarril	Sr. Olmo
<b>20</b>	Restaurant	1913	Casa n° 61 de la 6° calle de Aldama	Gabriel Gomar
<b>21</b>	Almuerzo, merienda	1911	Bosque de San Pedro,	Pedro Campuzano

	y refrescos		lote n° 17	Ramón Ayala
<b>22</b>	Tívoli	1912	Bosque de San Pedro, cuartel 4°	Benjamín Magaña
—	Tívoli	1913	Parque Juárez, cuartel 1°	José Ramírez

Fuente: Elaboración propia con base en la información recogida del AHMM. Libros de Secretaría. Cajas siglo XIX y XX. Licencias y peticiones.



### 2.3.3. Espacios que ofrecían un servicio de reposo a los viajeros en la ciudad de Morelia

En este apartado se estudian aquellos espacios que ofrecían un servicio de reposo a los viajeros en la ciudad de Morelia. De acuerdo con la tesis titulada *El Mesón de Eulate de Valladolid 1752 - Mesón de la Soledad de Morelia 1959*, los lugares más antiguos de hospedaje eran: las posadas, las ventas, casas de huéspedes y mesones, los cuales adquirieron su denominación, de acuerdo al lugar donde se ubicaban y por los servicios que ofrecían. Las posadas eran lugares destinados a albergar viajeros, se ubicaban en conventos o casas particulares; las ventas eran establecimientos que se situaban en caminos o lugares despoblados; las casas de huéspedes, era una casa donde regularmente el propietario vivía fuera del edificio y los huéspedes compartían áreas comunes. Mesón fue el nombre tradicional con el que se les comenzó a llamar a las hospederías que se encontraban dentro de las ciudades, donde se ofrecían alimentos, bebidas y albergue a los viajeros, caballerías y carruajes. Finalmente, el concepto de hotel en México nació en el siglo XIX, correspondía a un albergue de mayor categoría, con servicios y espacios más modernos.<sup>227</sup>

Hasta antes de 1880 los hoteles y mesones eran lugares en donde el viajero disponía apenas de lo más indispensable, notándose en ellos un pésimo estado, mala asistencia y mucho desaseo y abandono.<sup>228</sup> De acuerdo con el Manual de Carreño, como uno de los deberes durante la noche si se estaba hospedado en un hotel, se debían procurar las debidas atenciones a los que se encontraban en los vecinos aposentos, procurando especialmente no hacer ruido alguno que pudiera perturbar su sueño. Los aposentos no estaban a veces divididos sino por débiles tabiques que no se elevaban a toda la altura de las paredes; y entonces se debía pensar que la luz, el humo del tabaco, y los objetos

---

<sup>227</sup> OLVERA CAMACHO, Cindy Vanessa. "El Mesón de Eulate de Valladolid 1752 - Mesón de la Soledad de Morelia 1959"... Op. cit., pp. 6-17-18.

<sup>228</sup> SILVA MANDUJANO, Gabriel. "EL desarrollo urbano y arquitectónico (1821-1910)"...Op. cit., p. 423.

que exhalaran olores fuertes también harían molestar a los huéspedes inmediatos.<sup>229</sup>

Para el año de 1895, Mariano de Jesús Torres en su obra titulada *Historia Civil y Eclesiástica de Michoacán*, catalogó los espacios de alojamiento. A la primera categoría pertenecían los hoteles donde había piezas bien amuebladas con todo el lujo moderno. En la segunda, los mesones, con alojamientos para la clase media, a precios módicos. La tercera categoría la constituyeron las casas de posadas y macheros, donde acostumbraban a alojarse arrieros, indígenas y rancheros con sus acémilas.<sup>230</sup>

### **2.3.3.1. Hoteles y mesones**

En el caso de “Hoteles, casas de huéspedes, mesones y posadas”, los hoteles se clasificaban en cinco categorías. La cuota para la 1ª clase era de \$200.00, mientras que para la 5ª clase era de \$40.00. A su vez, las casas de huéspedes se clasificaban en cuatro categorías, con una cuota mensual de \$30.00 la 1ª clase y \$8.00 la 4ª. Los mesones al igual que los hoteles se encontraban divididos en cinco categorías, sin embargo, la cuota de la 1ª clase era de \$40.00 y \$5.00 para la 5ª. Finalmente, las posadas se dividían en dos clases y pagarían cada mes, la de 1ª \$8.00 y \$6.00 la de 2ª clase.<sup>231</sup>

A pesar de esta clasificación y como se verá más adelante, para el siglo XX comenzó a desaparecer la utilización de la palabra “mesón”, que en la mayoría de las ocasiones se homogenizó como “hotel”. Cabe resaltar que los ahora llamados hoteles no cumplían con las características que su categoría les otorgaba, pues continuaban ofreciendo los mismos servicios del siglo pasado, por lo que fueron

---

<sup>229</sup> CARREÑO, Manuel Antonio. *Manual de urbanidad y buenas maneras para uso de la juventud de ambos sexos: en la cual se encuentran las principales reglas de civilidad y etiqueta que deben observarse en las diversas situaciones sociales, procedido de un breve tratado sobre los deberes morales del hombre*. México, 2003, p. 73.

<sup>230</sup> OLVERA CAMACHO, Cindy Vanessa. “El Mesón de Eulate de Valladolid 1752 - Mesón de la Soledad de Morelia 1959”... Op. cit., p. 27.

<sup>231</sup> AGHPM. Sección: Gobernación. Serie: Leyes y decretos. Fondo: Sección de gobierno. Núm. de caja: 4. Núm. de inventario: 169. Años: 1883-1893. Exp.101.

llamados “hoteles de segunda categoría o tercera clase”.<sup>232</sup> Teniendo en cuenta esta información, enseguida se enlistan los espacios que para el alojamiento público se identificaron en Morelia entre 1880 y 1912, gracias a la documentación de archivo como son los contratos de compra-venta, arrendamiento y licencias, que comienzan por arrojar la existencia de tres hoteles:

El “Hotel Oseguera” inaugurado el 12 de septiembre de 1886 ubicado en la manzana 1ª del cuartel 4º en la esquina que forman la antigua plaza de San Juan de Dios hoy de la Paz y la antigua calle del Diezmo hoy 1ª Nacional, benefició a la ciudad entera, tanto a los viajeros como a los habitantes de Morelia; siendo el primero en su especie, que contó entre otras cosas con un lujoso restaurante, una bien surtida cantina, sala de juegos, además de departamentos para las familias y habitaciones de diferentes categorías; cobraba por cuartos interiores, chicos 50 centavos, cuartos interiores grandes 75 centavos, cuartos con balcón a calle \$1.00, hospedaje completo de \$1.50 a \$2.00, el día. Cabe mencionar que en el año de 1893 el “Hotel Oseguera” encabezó la lista de los de su clase. Hoteles con un carácter propio diferente a las formas de vida anteriores, es decir, el hotel dejó de ser un mero techo para cobijar al viajero y se transformó en un lugar de vida social, cultural y entretenimiento.<sup>233</sup>

El día 17 de octubre de 1896 se tiene el registro de la venta del “Hotel de Michoacán” ubicado n° 1 ½ , hoy 11 y 13, situado en la manzana 1ª del cuartel 3º y antigua calle del Diezmo, hoy 1ª Nacional. El apoderado Señor Don Gerardo Wolburg, comerciante originario de Alemania como apoderado de la Señora Catarina Elvira Backhausen y de los herederos de Don Félix Backhausen a favor del Señor Don Gustavo Richand, un comerciante de nacionalidad francesa por un precio de \$16,000.<sup>234</sup> Para el día 2 de enero de 1897, el Señor Don Gustavo

---

<sup>232</sup> OLVERA CAMACHO, Cindy Vanessa. “El Mesón de Eulate de Valladolid 1752 - Mesón de la Soledad de Morelia 1959”... Op. cit., p. 39.

<sup>233</sup> VARGAS CHÁVEZ, Jaime Alberto, “El ingeniero Guillermo Wodon de Sorine, su vida y producción arquitecto-urbanística en la Morelia de la segunda mitad del siglo XIX”, Tesis que se presentó para obtener el grado de Maestría en Arquitectura, Facultad de Arquitectura, UMSNH, Morelia, 2001, pp. 334 y 335.

<sup>234</sup> Dirección de Notariado y Archivo General de Notarías (en adelante DNAGN).Año: 1896, Vol. 24, Autor: Ramón Huerta, N° de libro: 24, Fojas: 389-408.

Richand vende el hotel al Señor Don León Signoret un comerciante de nacionalidad francesa domiciliado en la ciudad de México al precio de \$15,000.<sup>235</sup>

Del “Hotel Jardín” ubicado en el n° 14 de la 1° calle Nacional, para el año de 1897 Agustín Bejottes pide se le pida establecer una cantina y un restaurante en los bajos del hotel, licencia que se le concede.<sup>236</sup> Por último, el 2 de octubre de 1907, Félix Valleti solicita licencia para poner un “Hotel” en la casa de dos pisos que forma esquina con las calles 1ª Nacional y 1ª de Morelos, antiguas de Diezmo y Cocheras, marcada con el n° 22, manzana 1° del cuartel 4° de esta ciudad, que la autoridad tuvo a bien aprobar el 7 de marzo de 1908.<sup>237</sup>

Asimismo, existen dos casos de mesones con denominación de hotel. La casa en la calle del Olmo n°3, es una de ellas. En el año de 1752 fue convertida en mesón. Se fundó con el nombre de “Mesón de Eulate” debido al apellido de su primer dueño y fundador José Antonio Álvarez y Eulate. Hasta aproximadamente 1804, cuando sus compradores lo nombraron “Mesón de la Soledad”, debido a la devoción por la virgen de la Soledad. Durante un periodo muy corto hacia 1860, se le quiso llamar “Hotel de Michoacán”, pero sin éxito, las personas seguían nombrándolo indistintamente Mesón de la Soledad u Hotel de la Soledad. Sin embargo, es hasta 1959, cuando adquiere un nuevo concepto y la denominación formal de Hotel de la Soledad.<sup>238</sup>

Situada en la manzana 18 del cuartel 1°, en la antigua calle del prendimiento hoy 4ª de Aldama en el año de 1704 se acondicionó una casa para dar hospedaje con el nombre de “Mesón de San Juan de Dios”, y que era administrado por los religiosos juaninos. En 1857 fue expropiado por el gobernador en turno y cedido al señor general don Porfirio García de León, que continuo explotándolo como mesón pero con el nombre de “Mesón de San

---

<sup>235</sup> DNAGN. Año: 1897, Vol. 25, Autor: Ramón Huerta, N° de libro: 25, Fojas: 2-5.

<sup>236</sup> AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 339. Año: 1897. Exp. 257. Mayo 18 de 1897.

<sup>237</sup> AHMM. Siglo XX. Caja 17. Leg. 1. Exp. 44. 1907.

<sup>238</sup> OLVERA CAMACHO, Cindy Vanessa. “El Mesón de Eulate de Valladolid 1752 - Mesón de la Soledad de Morelia 1959”... *Op. cit.*, p. 7 y MURILLO DELGADO Rubén. El centro histórico de Morelia, Fimax publicistas, 1987, p. 81.

Agustín”, que de acuerdo a un documento de archivo para el año de 1898 ya se le conocía como “Hotel Central”.<sup>239</sup>

En el caso de los mesones, aquellos que se ubicaron en el primer cuartel son, primero en el año de 1897 el mesón “Pino”. Propiedad ubicada en la manzana 14 °, calle antigua de la Trampa, hoy 1ª de Matamoros, marcada con los números 143 y 155 que el señor don Antonio García, un comerciante vendió por un valor de \$1, 000 a Don José María Calderón un agricultor proveniente del distrito de Puruándiro.<sup>240</sup>

El segundo, mesón de “Los Dolores”, marcado con los números 9, 31 y 33, situado en la manzana 17, 3ª y antigua calle del Prendimiento, hoy 4ª de Aldama, propiedad del señor agricultor don Hesiquio Torres, pasó a manos del comerciante don Tomas Arriola, por un costo de \$1, 800 en el año de 1899.<sup>241</sup> El tercero, el mesón de “San Antonio”, en el año de 1900 se ubicaba en la calle Corregidora n° 83, 2ª de Matamoros.<sup>242</sup>

En el segundo cuartel se encontraba el mesón de “La Providencia”, ubicado en la manzana 7°, antigua calle del Ancón, hoy 2ª Nacional, que en el año de 1889 el señor presbítero licenciado don Nicanor M. Torres, sacerdote católico domiciliado en México, vende al señor don Luis Cedeño a precio de \$2, 000.<sup>243</sup> Asimismo, en 1899, en la manzana 8ª, calle antigua del Brinco hoy 2ª Nacional, n° 154, se puso en venta el mesón del “Ángel”. El señor Gral. Epifanio Reyes como apoderado del señor don Ignacio M. Escudero a favor de Bernabé Cortés, labrador, por un precio de \$1, 500.<sup>244</sup>

En el caso del tercer cuartel, hay un total de cuatro mesones. Tres de ellos puestos en venta en diferentes años. El primero, el mesón “De Jauja”, propiedad del ya mencionado licenciado don Nicanor M. Torres, en el año de 1889 vende la

---

<sup>239</sup> MURILLO DELGADO Rubén... *Op. cit.*, p. 142 y AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 340. Año: 1898. Exp. 12. Marzo 29 de 1898.

<sup>240</sup> DNAGN. Año: 1897, Vol. 25, Autor: Ramón Huerta, N° de libro: 25, Fojas: 149-150.

<sup>241</sup> DNAGN. Año: 1899, Vol. 27, Autor: Ramón Huerta, N° de libro: 27, Fojas: 67-69.

<sup>242</sup> MORELOS ZAPIÉN, Rafael. *Guía para visitar la ciudad de Morelia*, Morelia, ABZ Editores, p. 82.

<sup>243</sup> DNAGN. Año: 1899, Vol. 1, Autor: Ramón Huerta, N° de libro: 19, Foja: 111.

<sup>244</sup> DNAGN. Año: 1899, Vol. 27, Autor: Ramón Huerta, N° de libro: 27, Foja: 119-125.

al señor agricultor don Pascual Alvarado la propiedad ubicada en la manzana 23, antigua calle del Festivo, hoy 8ª de Guerrero por un costo de \$500<sup>245</sup>.

En segundo lugar, como apoderado el señor Don Francisco Ponce de León, vende a favor del señor don Lucio Ledesma, un comerciante, el mesón de “San José”, que se hallaba en la calle del Patriota, hoy 3ª de Bravo, manzana 23, por el precio de \$2, 000.<sup>246</sup> Lo mismo sucede en el año de 1898, el señor don Manuel Monge, un fotógrafo, dijo vender a favor del señor agricultor don Antonio Justiani la casa marcada antes con el n° 2 y señalada hoy con los n° 124, 126, 128, 130, situada en la manzana 34, calle Antigua 2ª del Río, hoy 2ª de Morelos, al precio de \$600.<sup>247</sup> Finalmente, el C. Ezequiel Basurto solicita licencia para convertir en Mesón la casa n° 2 de la calle del Roble. Se le concede la licencia el mismo año de su solicitud, en 1912.<sup>248</sup>

Por último, en cuartel cuarto en el año de 1889, al señor don Prefecto Luviano se le concede una merced de dos franjas de agua para el Mesón de “San Francisco” situado en la manzana 13, 3ª y 1ª Valle de Zaragoza, hoy Barrio de Guadalupe, calle 3ª de Zaragoza, 1ª de Degollado.<sup>249</sup> También se tiene la noción de existencia de otros mesones que se encontraban establecidos en la ciudad de Morelia en el periodo de estudio. Sin embargo, sólo se conocen porque se hace mención de ellos en el contenido de algunos documentos. Tal es el caso del

---

<sup>245</sup> DNAGN. Año: 1889, Vol. 1, Autor: Ramón Huerta, N° de libro: 19, Foja: 205..

<sup>246</sup> DNAGN. Año: 1891, Vol. 2, Autor: Ramón Huerta, N° de libro: 22, Foja: 102-104.

<sup>247</sup> DNAGN. Año: 1898, Vol. 26, Autor: Ramón Huerta, N° de libro: 25, Foja: 296-297.

<sup>248</sup> AHMM. Siglo XX. Caja 21. Legajo 2. Exp. 194. 1912

<sup>249</sup> AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 303. Años: 1888-1889. Exp. 128. Junio 17 de 1889.

mesón de “San Ignacio”<sup>250</sup>; “San Vicente” y las “Ánimas”<sup>251</sup>, “Mesón Nuevo”<sup>252</sup> y mesón de “Pueblita”.<sup>253</sup>

En suma, fueron identificados 15 mesones y 6 hoteles en la ciudad de Morelia. Al observar sus ubicaciones, es de notarse que en los alrededores de la Catedral se localizaban los hoteles, no así los mesones que se encontraban establecidos en las cercanías de las plazas o a orillas de la ciudad, dirigidos a un público con menores recursos, que además les brindaba la opción de pernoctar con sus animales y en caso de no tener un servicio de comida, salir a buscarla. Sin embargo, gracias a ese tipo de establecimientos en donde se contaba con permiso de ofrecer servicios de alimentos, en Morelia, se fue conformando una cultura culinaria que tanto locales como ajenos la identificaron con el tiempo como parte de los encantos de la ciudad.

Una vez que los arrieros se instalaban con sus animales en los pasillos de los mesones que generalmente estaban cercanos a las plazas, cuando en ellos no se contaba con una pequeña fonda, se dirigían a la cantina o fonda más cercana a reponer sus energías, pasar un rato agradable y a relajarse luego de una intensa jornada, recordando que venían con sus recuas de diferentes tenencias de Morelia a vender sus mercancías, para al día siguiente muy de madrugada retornar a sus hogares.<sup>254</sup>

---

<sup>250</sup> AHMM. Siglo XIX. Caja 89. Exp. 32. 1883. “El 24 de octubre de 1883. Pedro Morales, pide permiso para efectuar una excavación, en una calle donde está el Mesón de San Ignacio, en busca de un tesoro oculto”.

<sup>251</sup> AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 399. Año: 1889. Exp. 1. septiembre 28 de 1889. “Los mesones de “San Vicente” y de las “Ánimas” de esta ciudad infringieron el art. 45° del Bando General de Policía., motivo por el cual se les impone una multa de \$12 a cada uno de los responsables.”

<sup>252</sup> AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 404. Años: 1900-1901. Exp. 15. Septiembre 25 de 1900. “Los señores Francisco Reyes y Bibiano Huerta renuncian al nombramiento de encargados del orden en Mesón Nuevo y Hacienda la Magdalena respectivamente.”

<sup>253</sup> DNAGN. Año: 1898, Vol. 26, Autor: Ramón Huerta, N° de libro: 25. “Venta de casa marcada con los números 2 y 71, situada en la 2ª calle Nacional, antigua del Brinco, manzana 5ª del cuartel 1° de esta ciudad y sus linderos por el norte, mediando la citada calle por el mesón conocido por de “Pueblita”

<sup>254</sup> HERRERA DELGADO, Samuel. Morelia medio siglo...Op. Cit., pp. 90 y 92.

Sin embargo, al comparar dos planos de la ciudad, uno de 1888<sup>255</sup> y otro de 1898<sup>256</sup>, en este último ya no es posible identificar mesones. Una de las posibles explicaciones tiene que ver con la higiene al interior de estos espacios. Por ejemplo, el reporte por parte de la Secretaría de Gobierno y el Consejo Superior de Salubridad en el año de 1900 arroja algunas pistas al respecto. De acuerdo con el contenido de este expediente, el Consejo Superior de Salubridad proponía que se suprimieran los mesones que había en las calles 1ª y 2ª Nacional. De manera general, consideraban que los mesones y casas de posadas eran de un modo inferior indispensables para el servicio de los viajeros con menos recursos económicos y que por más que se dictaran providencias difícilmente podrían estar en buenas condiciones higiénicas, esto debido a la constante aglomeración de animales y que al interior de una habitación podían pernoctar familias completas. Como parte de la resolución, se nombró un ingeniero para que visitara las referidas posadas, y ver si mediante algunas obras desaparecían los inconvenientes, de lo contrario sería clausurado el establecimiento.<sup>257</sup> con base en esa información pensamos que ese podía ser uno de los factores por los cuales se redujo la existencia de los mesones, como se ha señalado.

No obstante, entre 1883 y 1913 son varias las licencias aprobadas por parte del Ayuntamiento para convertir casas-habitación en mesón o expender pulque en ellos, sin olvidar los contratos de compra-venta anteriormente enlistados, que son prueba de su existencia situación que también tiene una explicación. Si bien la llegada del ferrocarril trajo aspectos positivos a la ciudad de Morelia, dicho medio de transporte impactó en la afluencia de los huéspedes a los mesones. Hablamos del oficio del arriero que a partir de recuas de burros o mulas practicaban el comercio y con la llegada del ferrocarril su sistema de arriería se consideró un signo de desventaja y atraso económico en sus regiones, llevándolo a su declive y

---

<sup>255</sup> Plano General de la ciudad de Morelia, arreglado al “Bosquejo histórico y estadístico” de la propia Ciudad, escrito por el licenciado Juan de la Torre, 1888, en GONZÁLEZ GALVAN, Manuel. *Morelia: ayer y hoy*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Estéticas, 1993, 95 pp.

<sup>256</sup> *Plano de la ciudad de Morelia, 1898*, encontrado en el Archivo General e Histórico del Poder Ejecutivo de Michoacán.

<sup>257</sup> AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 399. Exp. 6. Abril 5 1900.

posiblemente a su desaparición, reduciendo los huéspedes más concurrentes a los mesones, dando paso a otro tipo de visitantes.<sup>258</sup>

Cuadro núm. 6. Espacios que ofrecían un servicio de reposo a los viajeros en la ciudad de Morelia, (1880-1912)

ESPACIOS QUE OFRECÍAN UN SERVICIO DE REPOSO A LOS VIAJEROS EN LA CIUDAD DE MORELIA, (1880-1912)				
N° DE UBICACIÓN	ESPACIOS DE ALOJAMIENTO	AÑO	DIRECCIÓN	SOLICITANTES
—	Hotel "Londres"	—	Frente al jardín de Ocampo en el n° 59 de la calle de Allende antes Plaza de la Paz, 1ª de Matamoros.	—
—	Mesón de "San Ignacio"	1883	Manzana 13, 3ª del cuartel 4° y 1ª Valle de Zaragoza	—
1	Mesón de "San Francisco"	1889	Manzana 13, 3ª de Cuartel 4° y 1ª Valle de Zaragoza, hoy Barrio de Guadalupe, calle 3ª de Zaragoza, 1ª de Degollado	Prefecto Luviano
2	Mesón de "La Providencia"	1889	Manzana 7ª, del cuartel 2°, antigua calle de Ancón, hoy 2ª Nacional de esta ciudad.	Lic. Don Nicanor M. Torres vende al Señor Don Luis Cedeño
3	Mesón "De Jauja"	1889	Manzana 23 del cuartel 3°, antigua calle del Festivo, hoy 8ª de Guerrero	Lic. Don Nicanor M. Torres vende al Señor Don Pascual Alvarado
4	"Hotel de Michoacán"	1896	Numero 1 1/2, hoy 11 y 13, situado en la manzana 1ª del cuartel 3° y antigua calle del Diezmo, hoy 1ª Nacional	El apoderado Señor Don Gerardo Wolburg a favor del Señor Gustavo Richand
5	Mesón de "San José"	1891	Calle del Patriota hoy 3ª de Bravo, manzana 23 del cuartel 3°	El apoderado Señor Don Francisco Ponce de León a favor del Señor Don Lucio Ledesma
6	"Hotel Oseguera"	1897	Manzana 1ª del cuartel 4° en la esquina que forman la antigua plaza de San Juan de Dios hoy de la Paz y la antigua calle del Diezmo hoy Primera Nacional	José Martínez Oseguera
7	"Hotel Jardín"	1897	N° 14 de la 1° Calle Nacional	Agustín Bejottes
8	Mesón "Pino"	1897	Manzana 14 del cuartel 1°,	El Señor Don Antonio

<sup>258</sup> OLVERA CAMACHO, Cindy Vanessa. "El Mesón de Eulate de Valladolid 1752 - Mesón de la Soledad de Morelia 1959"... *Op. cit.*, p. 32.

			calle antigua de la Trampa, hoy 1ª de Matamoros, marcada con los números 143 y 155	García a favor de Don José María Calderón
9	Hotel Central (antes Mesón de San Agustín)	1890	Nº 5, situado en la manzana 18 del cuartel 1º, antigua calle del Prendimiento, hoy 4º de Aldama	Hesiquio Torres
10	Venta del Mesón	1898	Casa marcada antes con el nº 2 y señalada hoy con los nº 124, 126, 128, 130, situado en la manzana 34 del cuartel 3º, calle antigua 2ª del Río, hoy 2ª de Morelos	El Señor Don Manuel Monge a favor del Señor Don Antonio Justiniani
11	Mesón de "Los Dolores"	1899	Marcado por los nº 9, 31 y 33, situado en la manzana 17, 3ª del cuartel 1º y antigua calle del Prendimiento, hoy 4ª de Aldama de esta ciudad.	Señor Don Hesiquio Torres, a favor del Señor Don Tomas Arriola
12	Mesón del "Ángel"	1899	Manzana 8ª del cuartel 2º, calle antigua del Brinco, hoy 2ª Nacional nº 154	El Señor Gral. Epifanio Reyes como apoderado del Señor Don Ignacio M. Escudero a favor de Don Bernabé Cortés
13	Hotel de "La Soledad"	1900	Calle del Olmo nº 3	Jesús Ibarrola
14	Mesón de "San Antonio"	1900	Corregidora nº 83, 2ª de Matamoros	Rafael Morelos
15	Casa hecha hotel	1907	Esquina con las calles 1ª Nacional y 1ª de Morelos. Antiguas del Diezmo y Cocheras, manzana 1ª del cuartel 4º	Félix Valleti
16	Casa hecha mesón	1912	Calle del Roble nº 12	Ezequiel Basurto
—	Mesones "San Vicente", "Las Animas"	1900	—	—
—	Se mencionan dos Mesones	1900	1ª y 2ª Nacional	—
—	Mesón Nuevo	1900	Sin dirección	Francisco Reyes Bibiano Huerta
	Casa hecha hotel	1907	Esquina con las calles 1º Nacional y 1ª de Morelos, antiguas del Diezmo y Cocheras, manzana 1º del cuartel 4º	Félix Valleti
	Casa hecha mesón	1912	Calle del Roble nº 2	Ezequiel Basurto

Fuente: Elaboración propia con base en la información recogida del AHMM. Libros de Secretaría. Cajas siglo XIX y XX. Licencias y peticiones.//DNAGN. Siglos XIX y XX. Contratos de compra-venta, arrendamientos.//MORELOS ZAPIÉN, Rafael. *Guía para visitar la ciudad de Morelia*, Morelia, ABZ Editores, pp. 82 y 88.





En conclusión, “nada en la naturaleza muere, sino que se transforma”, es una frase con la cual concluyo el capítulo. Hay que tener presente que los espacios para la alimentación y el alojamiento público, así como los factores que diezmaron a la población años atrás, continuaron con variable intensidad y extensión en la época de estudio. Pero, el avance en la medicina y la inscripción de los médicos a las corrientes higienistas elaboradas en Europa y Estados Unidos permitieron que al interior de la sociedad michoacana y en particular en la ciudad de Morelia, se generaran políticas públicas para contrarrestar las enfermedades infectocontagiosas que con cierta frecuencia se presentaban.<sup>259</sup> Mantener la higiene tanto personal como del espacio público durante el porfiriato, fue una idea que permeó en la mentalidad de aquellos quienes llevaban las riendas del país, sin embargo, para alcanzar el objetivo antes mencionado, fue necesario concientizar a la sociedad, mantenerla informada, educada e instruida, en fin, proteger la ciudad y mantenerla limpia significó crear las instituciones adecuadas y los reglamentos y normas jurídicas para imponer una noción moderna de orden en los espacios más vulnerables y proclives a las enfermedades, entre los que se encontraban los mercados, fondas, mesones y hoteles que han sido el objeto de estudio del capítulo.

---

<sup>259</sup> MARTÍNEZ PEDRASA, Moisés. “La policía en el Ayuntamiento de Morelia. Seguridad y Salubridad pública durante el Segundo Imperio, 1863-1867”, Tesis que se presentó para obtener el grado de Maestro en Historia, Morelia, Facultad de Historia, UMSNH, 2010, p. 145.

### **CAPÍTULO III. LOS ESPACIOS PARA LA ALIMENTACIÓN Y EL ALOJAMIENTO PÚBLICO EN LA CIUDAD DE MORELIA EN EL PORFIRIATO**

Una vez que se han ubicado los espacios para la alimentación y el alojamiento público que tenía la ciudad de Morelia, y se han analizado las funciones de las instituciones encargadas de combatir aquello que amenazaba la salud pública, la interrogante para este tercer capítulo es ¿cuál es la estructura que tienen los espacios donde se adquirirían alimentos preparados y de aquellos que ofrecían un servicio de reposo? De tal manera que el objetivo consiste en estudiar los espacios donde se adquirirían alimentos preparados y se ofrecía un servicio de reposo, a partir de las medidas de higiene y salubridad contenidas en los reglamentos de la época, teniendo como hipótesis a comprobar: Las autoridades buscaron generar un balance en la población promoviendo en sus habitantes nuevos hábitos de higiene, alimentación y formas de recreación y convivencia que evitaran su retroceso a través de la normatividad y su aplicación al interior de los espacios para la alimentación y el alojamiento en el porfiriato.

Luego de hacer un recuento de las instituciones que fueron las encargadas de resguardar la salud e higiene pública en la ciudad de Morelia, resulta importante mencionar el papel que jugaba el Ayuntamiento en la ordenación de la ciudad. A continuación se realiza un breve resumen de las facultades y obligaciones de los Ayuntamientos, retomando aquellas que estaban directamente relacionados con resguardar la salud, higiene y bienestar de sus habitantes.

El Ayuntamiento de Morelia, a través del Cabildo, debía presentar ante el Congreso o el Gobierno del Estado las leyes, reglamentos o acuerdos que estimara necesarios en todos los ramos de su inspección, remitiendo aquellos previamente al Gobierno para su aprobación. Además, cuando fuere necesario abrir calles y plazas, construir campos mortuorios, abastos y otros edificios públicos, en fin, todo lo que tuviera por objeto acrecentar y regularizar las poblaciones. Era el responsable de procurar en todo momento la abundancia de

agua potable, cuyo uso debían reglamentar, siempre sujetando estas y otras disposiciones a la aprobación del Gobierno.<sup>260</sup>

Tenía que vigilar sobre la buena calidad de los alimentos y bebidas de toda clase, evitando conforme a lo dispuesto en el Código Sanitario y demás disposiciones relativas, adulteraciones perjudiciales a la salud. Asimismo, promover el establecimiento de mercados, designando los lugares y sitios en que debían instalarse, lo mismo que impedir se abrieran sin previa licencia. Por otro lado, debía cuidar de la limpieza de las plazas, mercados, plazuelas, abastos, mesones, hospitales, cárceles, cuarteles, atarjeas, baños, pilas y de todos los parajes públicos. En pocas palabras, corregir todo lo que de alguna manera afectara la salud, tanto de los habitantes como de los ganados.<sup>261</sup>

En último lugar, debía mejorar el alumbrado público de las poblaciones de su comprensión, y establecerlo en las localidades que carecieran de él. También, cuidar de la propagación y conservación de los bosques. De igual forma, vigilar la buena conservación y mejoras de los caminos que pasaran por el municipio, y de los puentes que existían en ellos; promover la apertura de nuevos caminos y la construcción de puentes y calzadas que facilitaran más la comunicación, entre los pueblos del mismo municipio o entre sus colindantes. Incluso, desempeñar las funciones que le confiriera el Código Sanitario en su calidad de auxiliar del Consejo de Salubridad.<sup>262</sup>

Hasta este punto se conocen las funciones del Cabildo como órgano, pero también resulta interesante conocer a los funcionarios y políticos que formaban parte del mismo, ya que además de ser los encargados de dirigir los ramos de la administración municipal, pertenecían a los grupos con poder económico y a las familias más apoderadas y de renombre en Morelia<sup>263</sup>. Familias que de acuerdo al

---

<sup>260</sup> AGHPM. Sección: Gobernación. Serie: Leyes y decretos. Fondo: Sección de gobierno. Núm. de caja: 5. Núm. de inventario: 170. Años: 1894-1906. "Ley estableciendo las facultades y obligaciones de los Ayuntamientos".

<sup>261</sup> Ídem.

<sup>262</sup> Ídem.

<sup>263</sup> "...Aristeo Mercado y su familia compartían las bondades del régimen con las esposas e hijos de Luis B. Valdés, Francisco Iturbide, José T. Guido, Félix Lemus Olañeta, Luis G. Sámano, Luis G. Dávalos, Gabino

historiador José Alfredo Uribe, formaron el grupo dominante que manejó la política y el presupuesto local y estatal tanto para optimizar los mecanismos de enriquecimiento personal, familiar o del grupo a favor del progreso y embellecimiento de la ciudad, sin dejar de lado que en ocasiones, eran los dueños de algunos de los espacios de alimentación y alojamiento público más prestigiados de Morelia. Los integrantes del Ayuntamiento se encuentran registrados las Actas de Cabildo.<sup>264</sup>

De acuerdo con las Actas de Cabildo del período de 1880 a 1910 que fueron revisadas<sup>265</sup>, se puede constatar que hay una renovación en los integrantes del Ayuntamiento, así como en los nombres asignados a las comisiones permanentes que lo integraban. En ocasiones, más de dos comisiones estaban a cargo de un mismo funcionario o grupo de funcionarios, pero todas respondían a las necesidades del período en que fueron creadas. Con el paso del tiempo las comisiones se vuelven más específicas, lo mismo que los funcionarios encargados, esta vez su profesión estaba relacionada con la comisión a su cargo.

Para el año de 1910 las Comisiones Permanentes que integraban al Ayuntamiento eran: Cárceles, Policía de aseo, Obra pública y 1ª de Caminos; Industria, Minería, 1ª de Estadística municipal y 2ª de Hacienda; Jardines y Paseos, Exposiciones, Artes, Muestras y Diseños; Aguas, Ríos y Pantanos, Mercados, Rifas y Loterías, Cantinas y Cargadores; Festividades cívicas, Agricultura y 2ª de Caminos; 3ª de Estadística, 1ª de Hacienda y Comercio; Síndico y Defensores de oficio; Diversiones públicas, Abasto y Carnes y 2ª de Estadística Municipal; Comisión de Bosques y Arbolados; Junta municipal; Junta

---

Oseguera, Luis Caballero, Francisco Pérez Gil, Joaquín y Epifanio Oseguera, Antonio Torres Baltazar Izquierdo, Ignacio Martínez, Emilio Audiffred, Juan Sauve, Antonio Bicet, Gerardo Wolburg, Carlos Arnold, Juan Basagoiti, Aniceto Aguirre, Domingo Navarrete, Vicente Aragón, Juan Sáenz, Gustavo Roth, Pablo Reygondaud, Carlos Mejía, Juan Arriaga, Eduardo Aiken, O.J. Newmanm, Salvador Cortés Rubí, Manuel Ibarrola, entre otros...”, tomado de URIBE SALAS, José Alfredo. *Michoacán en el siglo XIX... Op. cit.*, p. 205.

<sup>264</sup> *Ídem.*

<sup>265</sup> Al final de la tesis se presentan en 29 fichas los integrantes de las comisiones permanentes encontrados en las Actas de Cabildo del 16 de septiembre de 1880 al 16 de septiembre de 1910.

de Día de Árboles y Junta Auxiliar de Estadística,<sup>266</sup> y quienes las componían de acuerdo al período de estudio que abarca la tesis eran:

Cuadro núm. 7. Integrantes de las comisiones permanentes encontrados en las actas de cabildo en el año de 1910

<b>COMISIONES PERMANENTES</b>	
<b>Cárceles, Policía de aseo, Obra pública y 1ª de Caminos</b>	Lauro L. Guzmán
<b>Industria, Minería, 1ª de Estadística municipal y 2ª de Hacienda</b>	Luis G. Zumaya
<b>Jardines y Paseos, Exposiciones, Artes, Muestras y Diseños</b>	José Jara
<b>Aguas, Ríos y Pantanos, Mercados, Rifas y Loterías, Cantinas y Cargadores</b>	Manuel D. Bonilla
<b>Festividades cívicas, Agricultura y 2ª de Caminos</b>	Joaquín Sámano
<b>3ª de Estadística, 1ª de Hacienda y Comercio</b>	Miguel Ramírez García
<b>Síndico y Defensores de oficio</b>	Miguel Ramírez Munguía
<b>Diversiones públicas, Abasto y Carnes y 2ª de Estadística Municipal</b>	Juan D. Córdoba
<b>Comisión de Bosques y Arbolados</b>	Joaquín Sámano José Jara Miguel Ramírez Munguía
<b>Junta municipal</b>	Juan D. Córdoba Manuel D. Bonilla José Jara

<sup>266</sup> AHMM. Tercera numeración. Libro No. 21. Cabildo 1901-1911. Actas de cabildo.

<b>Junta de Día de Árboles</b>	Juan D. Córdoba Manuel D. Bonilla Joaquín Sámano José Jara
<b>Junta Auxiliar de Estadística</b>	Juan D. Córdoba Luis G. Zumaya Miguel Ramírez García

### 3.1. Los mercados en la ciudad de Morelia y su ordenamiento

En este apartado se analiza al mercado como un espacio público que en la noción del orden y progreso contaba con su propia reglamentación. Para comprender mejor como se organizaba en el interior, es que se hace uso de esa información. Además de ser un centro de convivencia social e intercambio comercial donde se adquirirían los principales productos para la alimentación de los habitantes de la ciudad, también se vendían alimentos preparados, con sus debidas especificaciones, y era el lugar en donde se conocían las noticias más recientes e importantes de lo que acontecía en la ciudad.

Al analizar los tres *Reglamentos que para el servicio y recaudación del ramo de mercados presentó el muy honorable Ayuntamiento*<sup>267</sup> se puede observar que las ideas que predominaban son las concepciones higienistas de orden y limpieza. Al quedar definidos los lugares destinados para establecer mercados en la ciudad de Morelia, fue organizar en su interior, por tal motivo se requirió nombrar a los personajes que se encargarían de la administración, de los centros de comercio.<sup>268</sup>

<sup>267</sup> AHMM. Siglo XIX. Año: 1881-1891. Caja 137. Exp. 96.

<sup>268</sup> Ídem.

Para conservar el orden los mercados quedaban bajo la inspección inmediata de un regidor de ramo, quien hacía efectivas las disposiciones municipales. Después al interior de los mercados se establecía en un local un Administrador, dos recaudadores, cinco guarda garitas, dos celadores, dos veladores,<sup>269</sup> pero ¿qué se quería normar? Primero, la colocación de los locales de acuerdo a una clasificación, para después pasar al cobro de cada uno de los espacios y definir las obligaciones de los comerciantes, lo mismo que las multas y sanciones para aquel que violara el reglamento.

Los establecimientos comerciales permanentes, fijos o matriculados se situaban en las galerías construidas, requerían de una licencia firmada por el administrador o la persona que nombrara la Comisión de mercados,<sup>270</sup> donde se expresaban las dimensiones, el número, término que no pasara de tres meses y la cuota a pagar. Las licencias no eran transmisibles a otra persona y debían refrendarse a su vencimiento. Los puestos eventuales que se situaran en las plazas o lugares autorizados por la Comisión, no requerían licencia escrita, el Administrador sólo cuidaría que no dificultaran el tránsito.<sup>271</sup>

En los mercados de la Paz, Comonfort y San José, los establecimientos permanentes pagaban una cuota de cincuenta centavos semanales, y tres centavos por cada vara cuadrada que ocupaban los locales eventuales. En los demás mercados tres centavos por cada vara cuadrada que ocupaban los locales permanentes y eventuales. En las demás plazas uno y medio centavos por cada vara cuadrada. Los comercios de dulces, ropa hecha, manteros o cualquier otra clase de ropa que se situaban en los portales, pagarían veinticinco centavos. A los

---

<sup>269</sup> Ídem.

<sup>270</sup> De acuerdo a un expediente posterior a la fecha de que se expidió este reglamento, algunas de las Comisiones encomendadas a los miembros del Consejo Superior de Salubridad (1894), para el mejor cumplimiento del Código Sanitario (1896) eran las siguientes: De escuelas, teatros y otros; de ordeñas, mataderos y vigilancia de las carnes que vengan de fuera de la capital y demás asuntos de policía sanitaria con relación a animales; de mercados; de obras públicas y otros que afectan a la higiene; de inhumaciones, exhumaciones y depósito de cadáveres; de epidemiología; de epizootias; de cárceles; de basureros y de estadística. Información tomada de AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 329. Año: 1895. Exp. 46. Noviembre 18 de 1895.

<sup>271</sup> AHMM. Siglo XIX. Año: 1881-1891. Caja 137. Exp. 96.

comercios de mercería, zapatería o expendios de toda clase que se hallaban en los zaguanes y ventanas, el tesorero les designaba una cuota.<sup>272</sup>

Los domingos y jueves eran los días designados para el cobro de localidades y fuera de estos los de festividad religiosa y civil, se cobraba medio impuesto a los días llamados de vigilia y sólo en el ramo de esta. Los días de cobro eran a las cinco de la tarde y se hacía en las casillas de la administración. Al tener tres retardos en sus pagos o subarrendarlo sin observar las disposiciones de aseo y buenas maneras, perdían su derecho.<sup>273</sup>

Los vendedores de caballos, mulas, burros y cerdos, debían llevar su papel de venta siempre con el sello de la administración, pagando el 1% sobre el valor del animal<sup>274</sup> y los vendedores de cal pagaban nueve centavos por cada carga, mientras que los introductores de madera veinticinco centavos por cada una de las carretas que llevaban al mercado. Es importante mencionar que tanto recaudadores como mercaderes que faltasen a sus obligaciones se castigaban con multas o destitución, dependiendo del número faltas<sup>275</sup>

Además de pagar con exactitud la cuota que se les asignaba a los mercaderes, no ocuparían más sitio que aquel que les había sido asignado. No debían tener en los locales cocinas, lavadoras, tendederos, cría de animales. Las localidades se tenían que conservar aseadas tanto el interior como al exterior. Los dueños de puestos fijos o matriculados no podían permanecer en los mercados durante la noche. Se castigaba con multa de doce centavos a un peso al que infringiera esta disposición. La venta de toda clase de efectos que se hallaran en descomposición se castigaba con una multa o cárcel, procediéndose a mandar tirar los mencionados efectos. Por último, los introductores de efectos que por su especie necesitaran de medidas para su venta al por mayor o menor, la pedían en

---

<sup>272</sup> Ídem.

<sup>273</sup> Ídem.

<sup>274</sup> Ídem.

<sup>275</sup> Ídem.

la Administración y los que tomaban efectos para no pagarlos, eran castigados por el delito de robo y no se les admitía en lo sucesivo en el mercado.<sup>276</sup>

Tal y como se mencionó al principio del apartado, las modificaciones que se observan a través de los reglamentos coinciden con las preceptos de orden e higiene en la época de estudio. Orden al designar los puestos permanentes y eventuales, al no permitir la obstrucción de las banquetas con más puestos o animales de carga. Que no se abusara de los habitantes cuando se vendiera por pesos y medidas, poniendo en la cárcel al que violara la norma y recogiendo las medidas, pesas o balanzas adulteradas. Que se tuvieran bajo inventario todos los mercados de la ciudad, se vigilara con mayor frecuencia a los empleados del ramo y hubiera un mayor control sobre lo recaudado. Asimismo, se nota el interés por ofrecer al público espacios cómodos, prohibiendo a los limosneros, toda clase de juegos prohibidos, el ambulante y la venta de efectos prohibidos.

Por su parte, se observa la higiene, al mantener limpio el espacio que ocuparan los locales fijos o eventuales, estar al tanto de la limpieza de las fuentes, evitar la venta de comida en descomposición y no permitir cocinas, lavadoras, tendederos, cría de animales al interior de los mercados, para evitar incendios o problemas de salud.

### **3.1.1. La regulación y alimentos preparados que se expendían en los mercados**

Las prohibiciones a los mercados, quedaban establecidas de la siguiente manera: No se permitía vender animales alimenticios como conejos, liebres y desprovistos de piel, sin cortarles siquiera la cabeza en estado natural, requisito indispensable para que el comprador pudiera convencerlos y tampoco se les permitía exponer mesa en venta al público la carne salada conocida con el nombre de cecina sin que tuviera la marca que indicara su procedencia, y constancia de la autoridad correspondiente expresando que provenía de animales matados que se

---

<sup>276</sup> Ídem.

había matado expresamente para formarla. No podrían expender licores, nieves, dulces y en general, toda clase de tintes o anilinas.<sup>277</sup>

Se permitía el empleo de las instancias siguientes: para el color rojo, la grana o cochinilla, el carmín, laca conminada, orchiela raíz de rubia y zumo de Viena; para el color amarillo, el azafrán, azafrancillo, cúrcuma y zacatlaxcale; para el verde, la mezcla del azul y el amarillo, expresando, o las soluciones alcohólicas concentradas del zumo de las hojas del apio, perejil, sauco o pimpinela; para el violado una puerta proporcionada de extracto de Campeche con alguno de los azules mencionados o una solución concentrada del zumo de flores de violeta o del gordolobo.<sup>278</sup>

No obstante, los que se dedicaban a vender estos efectos no debían usar vasijas de cobre que no estuvieran conscientemente estañadas. Esta prohibición incluía a los hoteles, fondas cafés, cantinas y en general, a todos los establecimientos lugares y personas destinadas a preparar y a comerciar para su venta dichos efectos y toda clase de sustancias alimenticias, bebidas y demás preparaciones que debían ser tomadas interiormente. Dichas prohibiciones comprendían todas las calles paseos, lugares de concurrencia y en donde tuvieran lugar las diversiones públicas. Ante cualquier falta se sufría de una multa o días en prisión.<sup>279</sup> Como se puede ver hasta este punto, una vez que se permitió la venta de alimentos en los mercados, se puso más atención en la salud del comprador, para obtener lo más conveniente e inofensivo. Se buscaba que los alimentos fueran sanos, limpios y los espacios higiénicos.

Por su parte, en el Código Sanitario del Estado de Michoacán de Ocampo (1909), *Capítulo XIV. Mercados*, se habla de los materiales de construcción como un reflejo del progreso en la ciudad, que denotaba organización en su estructura. La extensión del mercado era proporcional a las necesidades de la localidad; los techos serían suficientemente altos, y si eran de lámina metálica, debían quedar

---

<sup>277</sup> AHMM. Siglo XIX. Año: 1881-1891. Caja 137. Exp. 96.

<sup>278</sup> Ídem.

<sup>279</sup> Ídem.

separados de los muros por un espacio determinado; el piso sería impermeable y tendría la inclinación y demás condiciones necesarias para evitar el estancamiento de las aguas; habría en ellos agua potable en abundancia y los puestos estarían arreglados por secciones hasta donde lo permitieran las necesidades de la localidad según la naturaleza de las sustancias que se vendieran y que no dificultasen la libre circulación del aire, dejando las vías de comunicación enteramente expeditas. Los vendedores se sujetaban a la disposición de mantener sus puestos en las mejores condiciones higiénicas, al no cumplir se sufría una multa de unos doscientos pesos.<sup>280</sup>

En suma, las autoridades sanitarias en los casos de su competencia, quedaban facultadas para clausurar las fábricas y establecimientos, o para suspender los trabajos, por el tiempo necesario si no se llenaban los requisitos que el Código exigía. Cabe mencionar, que las penas establecidas en el reglamento eran aplicables a las infracciones que se cometieran en cualquier punto del Estado (Código Sanitario del Estado de Michoacán de Ocampo, 1909, *Título IV. Capítulo I. De las penas. Reglas generales.*)<sup>281</sup>

En resumen, después de este análisis a través de la reglamentación de los mercados, se pueden constatar en su contenido los ideales de la época que se han venido analizando a lo largo del capítulo. Sin embargo, un asunto eran los reglamentos y las disposiciones políticas y otro su cumplimiento. De llevarse a la práctica, contribuirían en bienestar de la población, ya que los impuestos que estos generaran permitirían ofrecer a los habitantes lugares controlados y en mejores condiciones, lo que a su vez permitiría la compra de efectos de excelente calidad.

### **3.1.2. Los mercados y los conflictos internos**

Los documentos de archivo recabados para la realización de este trabajo de investigación, relatan algunos sucesos dentro de los mercados identificados en el

---

<sup>280</sup> AGHPEM. Sección: Gobernación. Serie: Salud. Fondo: Sección de gobierno. Núm. de caja: 1. Núm. de inventario: 530. Años: 1872-1917. Núm. de expediente: 14.

<sup>281</sup> Ídem.

capítulo II, los cuales se manifestaron por parte de sus comerciantes y asistentes a través de peticiones y quejas, mientras que las autoridades respectivas le daban solución por medio de arrendamientos, reportes de inspección y respaldaban su proceder comunicando lo establecido en decretos, disposiciones y circulares que emitía el gobierno, ya fueran de carácter local o nacional. De igual manera, arrojan datos tales como lo que ahí se expendía, ubicación, características del establecimiento, fechas de expedición y resolución, entre otros.

En los mercados, el éxito con el que se verificaba la recaudación de impuestos dependía de la buena o mala fe de su recaudador. A pesar de que en los reglamentos de mercado se establecían las funciones de los personajes encargados del orden y control de este, se presentaron varias quejas por parte de los vendedores, principalmente por algunos abusos al cobrarles por el lugar o quererlos quitar de un espacio cuando ya tenían mucho tiempo vendiendo ahí. En ocasiones, las quejas y solicitudes de otros signatarios por cambiar e incluso expulsar a alguien de su lugar se hacían con motivos de envidias, mala voluntad o porque la competencia era dura. También, se observan los aspectos que se consideraban durante las inspecciones: si lo que se expendía era de buena calidad, verificar su peso y medida o si los precios eran comunes entre los vendedores de una misma clase.<sup>282</sup>

Hay que hacer notar que también existieron delitos que estaban relacionados directamente con el tema de la salud, la alimentación y el mercado. Catalogados como envenenamiento, sospecha de envenenamiento, venta de sustancias nocivas a la salud y atentado contra la salud pública, se han identificado los dos últimos dentro de la temporalidad de estudio. Primero, el caso que se presentó el 25 de septiembre de 1893 donde se acusaba a Pablo García expendedor de carne frita en un puesto de barbacoa ubicado en el mercado de San Francisco y a Candelario Miranda y Villanueva, su sobrino, de haberles encontrado la mercancía en absoluta descomposición lo que constituía en un grave delito. Fueron detenidos mientras se hacían las averiguaciones previas correspondientes, tomándose sus

---

<sup>282</sup> AHMM. Siglo XIX. Año: 1881-1891. Caja 137. Exp. 96.

declaraciones en cuantas diligencias fuese necesario para la perfecta averiguación del delito. En este caso se mandó llamar a un comerciante de barbacoa, un farmacéutico, un profesor de farmacia y un matador, que luego de tener la carne en barbacoa en su presencia y realizar las pruebas u observaciones pertinentes emiten su declaración. Pero al no averiguarse los motivos exactos de su estado de descomposición, se deja en libertad a los acusados.<sup>283</sup>

En el segundo caso, el Consejo Superior de Salubridad del Estado recibió información de que el señor Antonio García, en uno de los primeros días del mes de junio del año de 1900, mandó hacer cecina y vendió la carne de un buey de su propiedad muerto de pústula maligna<sup>284</sup> en uno de los potreros del rancho de “Los Ejidos” situado al poniente de la capital. En uso de sus facultades, mandó el citado cuerpo inspector abrir una averiguación, que practicó el comisionado de alimentos y bebidas, para descubrir la verdad de los hechos. Se llamó a declarar al encargado de destazar al animal, al doctor y a los pacientes que éste curó de síntomas de contagio por haber estado en contacto con la carne infectada del mencionado animal.<sup>285</sup>

Sin embargo, agotada la investigación debido al tiempo transcurrido y no comprobándose el cuerpo del delito: la carne del moviente que se decía haber sido dada a cuchillo estando infectada de la enfermedad conocida con el nombre de pústula maligna, el juez hace constar que no hay delito y no se pudo proceder contra la persona acusada. Si bien es cierto, estaba probado el contagio de la enfermedad, entre quienes presumiblemente habían estado en contacto con la carne, de ninguna manera podía asegurarse que había sido por causas de la

---

<sup>283</sup> Archivo Histórico del Poder Judicial del Estado de Michoacán (en adelante AHPJEM). Distrito: Morelia. Materia: Penal. Órgano Jurisdiccional: 2° Juzgado Penal. Año: 1893. Leg. 4. Exp. 66.

<sup>284</sup> Pústula maligna: Infección bacteriana aguda provocada por la ingestión de BACILLUS ANTHRACIS. Los animales herbívoros se infectan por la ingestión de esporas en el suelo infectado. Se transmite al hombre por contacto con animales infectados o productos animales contaminados. La forma más frecuente en el hombre es el carbunco cutáneo, que aparece comúnmente en piel expuesta, como lesiones únicas o múltiples, comenzando como una pápula sobre la que se forma una ampolla sobre base muy edematosa, evolucionando hacia la costra hemorrágica rodeada de halo eritemato-edematoso llamativo sobre el que asientan vesículas. Tomado de “Dermis”, [en línea]. [10 de noviembre de 2017]. Disponible en la Web: (<http://www.dermis.net/dermisroot/es/10728/diagnose.htm>)

<sup>285</sup> AHPJEM. Distrito: Morelia. Materia: Penal. Órgano Jurisdiccional: Juzgado 1° Penal. Año: 1900. Leg. 4. Exp.64.

carne dañada, que habían contraído la enfermedad. Por tal motivo se declaró que no había delito que perseguir.<sup>286</sup>

No obstante, el señor Antonio Gracia expendedor de carne hecha cecina se presenta en la Secretarías del Consejo Superior de Salubridad para la aclaración de un asunto de sanidad ante el presidente y los vocales de la Comisión de alimentos y bebidas, Con esta denuncia la comisión procedió a formar un expediente instructivo citando al dueño del mencionado buey y a todos los involucrados con el fin de averiguar el paradero de la carne que se aseguraba se vendía en el Mercado de San Francisco, por cuyo motivo se recogió de dicho mercado toda la cecina que se encontró para investigar su procedencia y reconciliar, resultando que esta cecina estaba en buenas condiciones y no procedía de ningún animal muerto de clavo.<sup>287</sup>

Pero a juicio de la comisión luego de la averiguación practicada, Don Antonio Gracia no había dado cumplimiento al Código Sanitario cometiendo la infracción del artículo 268° que indicaba que “los animales de los ganados vacunos, lanar, y cabrío destinados al consumo no podían ser sacrificados sino en los mataderos públicos,”<sup>288</sup> por lo que se hizo acreedor a una pena. La falta que cometió fue a juicio de la Comisión de gravedad, pues con ella había comprometido la salud pública, por lo que se impuso una multa de cien pesos, deposito que debía realizar en el Monte de Piedad.<sup>289</sup>

Como se observa en ambos casos, a pesar de que las faltas cometidas por los acusados no habían sido detectadas a tiempo y el producto ya estaba a la venta. Es gracias a las comisiones encargadas de todo lo relacionado con la carne de animales sacrificados y puestos a la venta que se logra sancionar y resarcir el daño cuando así lo requirió el caso, haciendo las averiguaciones previas, evitando

---

<sup>286</sup> Ídem.

<sup>287</sup> Ídem.

<sup>288</sup> AGHPM. Sección: Gobernación, Serie: Salud, Fondo: Sección de gobierno, No. de caja: 1, No. de inventario: 530, Años: 1872-1917, No. de expediente: 14.

<sup>289</sup> AHPJEM. Distrito: Morelia. Materia: Penal. Órgano Jurisdiccional: Juzgado 1° Penal. Año: 1900. Leg. 4. Exp.64.

que se pudiera perjudicar la salud de un amplio grupo de la población que concurría al mencionado mercado.

### **3.1.3. Proyectos en el Mercado de San Agustín**

Las políticas públicas ligadas al saneamiento urbano se hicieron más perceptibles con el correr de los años, en especial en el último cuarto del siglo XIX y principios del XX, se realizó una reconstrucción de cómo se encontraban ubicados los locales en el mercado de San Agustín a partir de la interpretación de la documentación localizada, pudimos reconstruir cuanto pagaba un comerciante donde un lugar en dicho mercado, como se explican a continuación.

En el año de 1895, se remite al gobierno una noticia sobre el número de tiendas y puestos que tenía el mercado de San Agustín, y cuanto producían anualmente al municipio. Arrojando como resultado un total de 40 tiendas y 58 puestos, con una producción anual de \$3,000.<sup>290</sup> Hay que tener presente que para ese momento ya se encontraba regulando el Reglamento del Consejo Superior de Salubridad (1896), sin embargo, no indica ubicación o división de ninguna clase. Pero, este será el primer referente que se tiene de la organización interna del mercado.

Para el año de 1898, existe una queja ante el Ayuntamiento por parte de los inquilinos del mercado de San Agustín; se quejaban de que el administrador de rentas les había aumentado los arrendamientos. Este expediente a diferencia del anterior, incluye los costos de acuerdo al ángulo de ubicación de los locales. Tres años después y ahora el mercado se encuentra dividido en 40 locales y ocho expendios al interior. Hay locales situados en los vértices exteriores de los cuatro ángulos en que se dividía el mercado, o sea, en cuatro esquinas (A, B, C, D). La esquina A ubicada en el nororiente; la esquina B, se localizaba en el lado norponiente; la esquina C, en el surponiente y la esquina D, en el lado suroriente.

---

<sup>290</sup> AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 325. Exp. 103. Marzo 9 de 1895.

Los otros 36 locales se repartían entre los cuatro puntos cardinales. Al norte, los locales con los números del 1-12; al poniente del 13-18; al sur del 19-30 y en el oriente del 31-36.<sup>291</sup> Como se expone en la siguiente tabla:

Cuadro núm. 8. Precios sobre el pago por rentar un lugar en el Mercado de San Agustín

<b>LAS RENTAS DE LOS LOCALES EN EL MERCADO DE SAN AGUSTÍN, 1898</b>				
<b>Ubicación por esquinas</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>
<b>Costos (\$)</b>	<b>\$10.00</b>	<b>\$10.00</b>	<b>\$10.00</b>	<b>\$6.00</b>
<b>Locales</b>	<b>Norte (1-12)</b>	<b>Sur (19-30)</b>	<b>Este (Oriente) (31-36)</b>	<b>Oeste (Poniente) (13-18)</b>
<b>Costos (\$)</b>	<b>\$5.00</b>	<b>\$3.00</b>	<b>\$5.00</b>	<b>\$5.00</b>
<b>Expendios (cantidad)</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Costos (\$)</b>	<b>\$4.00</b>	<b>\$4.00</b>	<b>\$4.00</b>	<b>\$4.00</b>

Fuente: Este cuadro se elaboró a partir de la información recogida en AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 344.

Si se observa con atención el cuadro núm. 8, los locales del lado sur pagaban \$2.00 menos, ya que el resto de los locales en los lados norte, este y oriente pagaban \$5.00. Esta diferencia de valor se debe simplemente a su ubicación, pues como se verá más adelante en las *Figuras 5A y 5B. Plano de las rentas de los locales en el Mercado de Comonfort (San Agustín), 1898 y 1904*, el tamaño de los 36 locales ubicados en los cuatro puntos cardinales, es el mismo. Es decir, hay una desproporción entre las rentas de los locales. Pero definitivamente ya se percibe un orden en la estructura de estos.

Se debe tener presente, que la proclamación de nuevos reglamentos y la adición de artículos, es una constante en el período de estudio. Sin embargo, los

<sup>291</sup> AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 344. Exp. 2. Año: 1898.

cambios se van dando simultáneamente y se volvían una prioridad cuando se generaban conflictos, reclamos o el desorden de la sociedad, demandando así, la atención de las autoridades. Tal y como lo demuestra el caso del mercado de San Agustín.

Por último, en el año de 1904, hay una petición al presidente del Ayuntamiento. Los arrendatarios de los locales del referido mercado, solicitaban que se les aumentará sólo a un 20% el valor de las rentas que pagaban por aquellos.<sup>292</sup> En esta ocasión, el expediente viene acompañado de un plano del mercado, ahora ya se tiene una idea clara de su estructura interna. En comparación con la clasificación anterior, en esta ocasión se hace una división locataria por categoría, que a su vez se subdivide en clases, esto con el fin de evitar desproporciones en la renta de los locales. En los locales interiores no existe división alguna por pertenecer estos a una misma clasificación, ya que se expendían elementos iguales a los ubicados en los locales de los cuatro puntos cardinales. .

El mercado se dividía en dos categorías, que a su vez se subdividían en tres clases cada una. La primera categoría hace referencia a los locales situados en los vértices exteriores de los 4 ángulos en que se dividía el mercado de San Agustín. Por su parte, la segunda categoría estaba estructurada en tres clases. La primera clase constaba de 18 locales exteriores marcados del 1 al 18, de noreste a noroeste y de noroeste a suroeste. La segunda clase, se constituía de 6 locales (19-24), comprendiendo el lado suroeste. Finalmente, la tercera clase se formaba de 12 locales (25-35), comprendidos en los lados sureste-noreste. Como se muestra en el cuadro núm. 8.

Cuadro núm. 9. Rentas de los locales en el Mercado de San Agustín

<b>LAS RENTAS DE LOS LOCALES EN EL MERCADO DE SAN AGUSTÍN, 1904</b>						
<b>Categorías</b>	<b>Primera</b>			<b>Segunda</b>		
<b>Clases</b>	<b>Primera</b>	<b>Segunda</b>	<b>Tercera</b>	<b>Primera</b>	<b>Segunda</b>	<b>Tercera</b>

<sup>292</sup> AHMM. Siglo XX. Año: 1904. Caja 13. Exp. 85.

<b>Locales</b>	<b>A,B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>1-18</b>	<b>19-24</b>	<b>25-36</b>
<b>Costos (\$)</b>	<b>\$100.00</b>	<b>\$75.00</b>	<b>\$50.00</b>	<b>\$100.00</b>	<b>\$90.00</b>	<b>\$50.00</b>

Fuente: Este cuadro se elaboró a partir de la información recogida en AHMM. Siglo XX. Año: 1904. Caja 13. Exp. 85.

Para cerrar el apartado es importante señalar que, los aspectos que denotan que el orden y la concepción del progreso estuvieron inmersos en la traza que se dio en los mercados, hacemos uso de las noticias que dan cuenta de las mejoras materiales que la comisión de Obra Pública ejecutó en esos recintos.<sup>293</sup> Por ejemplo, cuando las autoridades se dieron cuenta de que estaban frente a espacios con focos de infección debido a la aglomeración de personas y puestos permanentes o eventuales de verduras y alimentos de toda clase, trabajaron para ofrecer locales que estuvieran en buenas condiciones y con la amplitud necesaria, ya que a mejores condiciones, se consideraba había un aumento en las ventas, teniendo como resultados ingresos mayores en las rentas municipales.<sup>294</sup> Asimismo, las autoridades procuraban que en los mercados la parte de la limpieza e higiene fuera respetada y en lo que se refiere al hermoso aspecto, procuraron que los mercados estuvieran en armonía con la cultura moderna que se estaba implantando en la capital.<sup>295</sup>

<sup>293</sup> AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 317. Exp. 175. Agosto 12 de 1892.

<sup>294</sup> AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 310. Exp. 116. Mayo 28 de 1891.

<sup>295</sup> AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 317. Exp. 177. Agosto 23 de 1892.

# PLANO DE LAS RENTAS DE LOS LOCALES EN EL MERCADO DE COMONFORT (SAN AGUSTÍN) 1898-1904

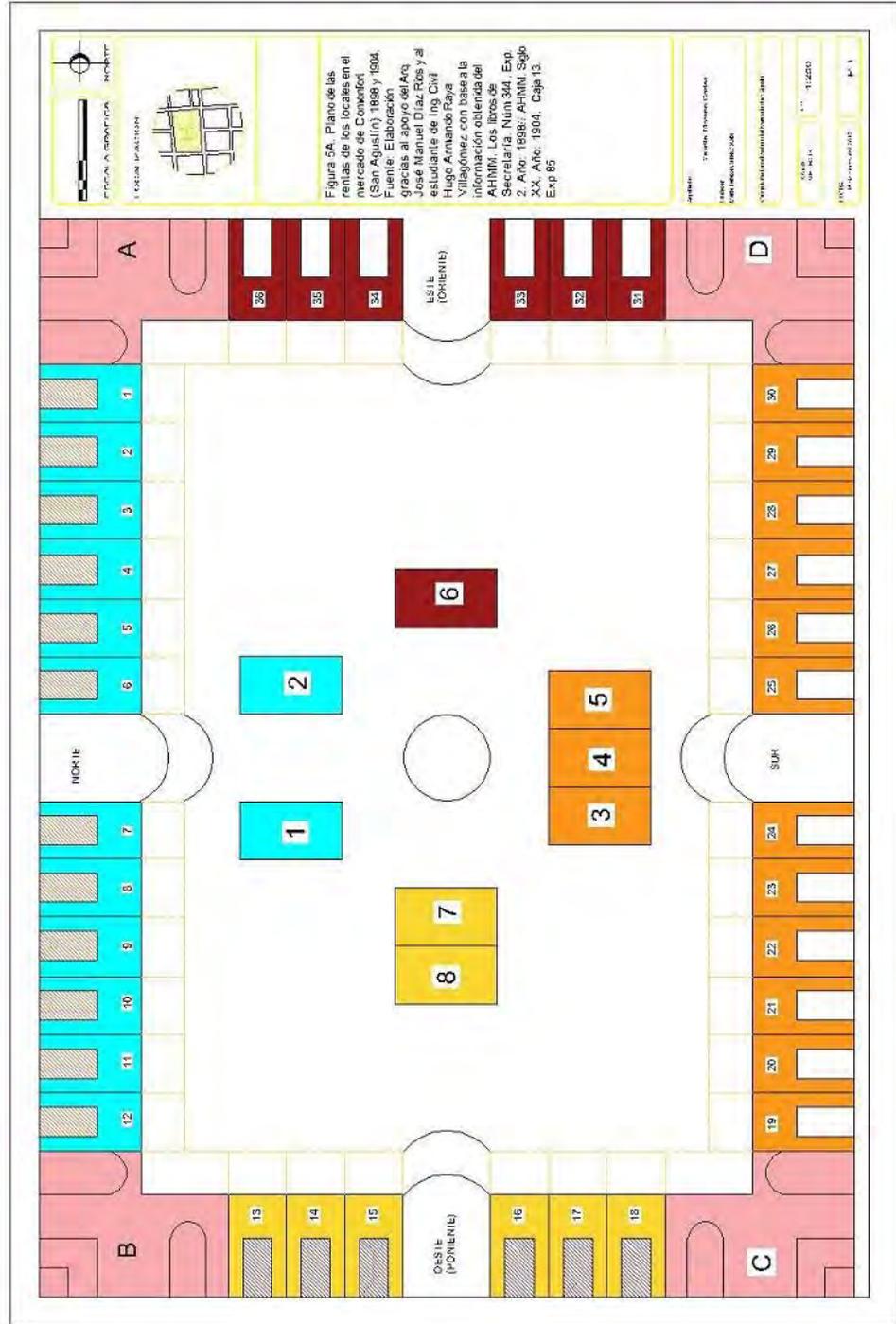


FIGURA 5A (1898)

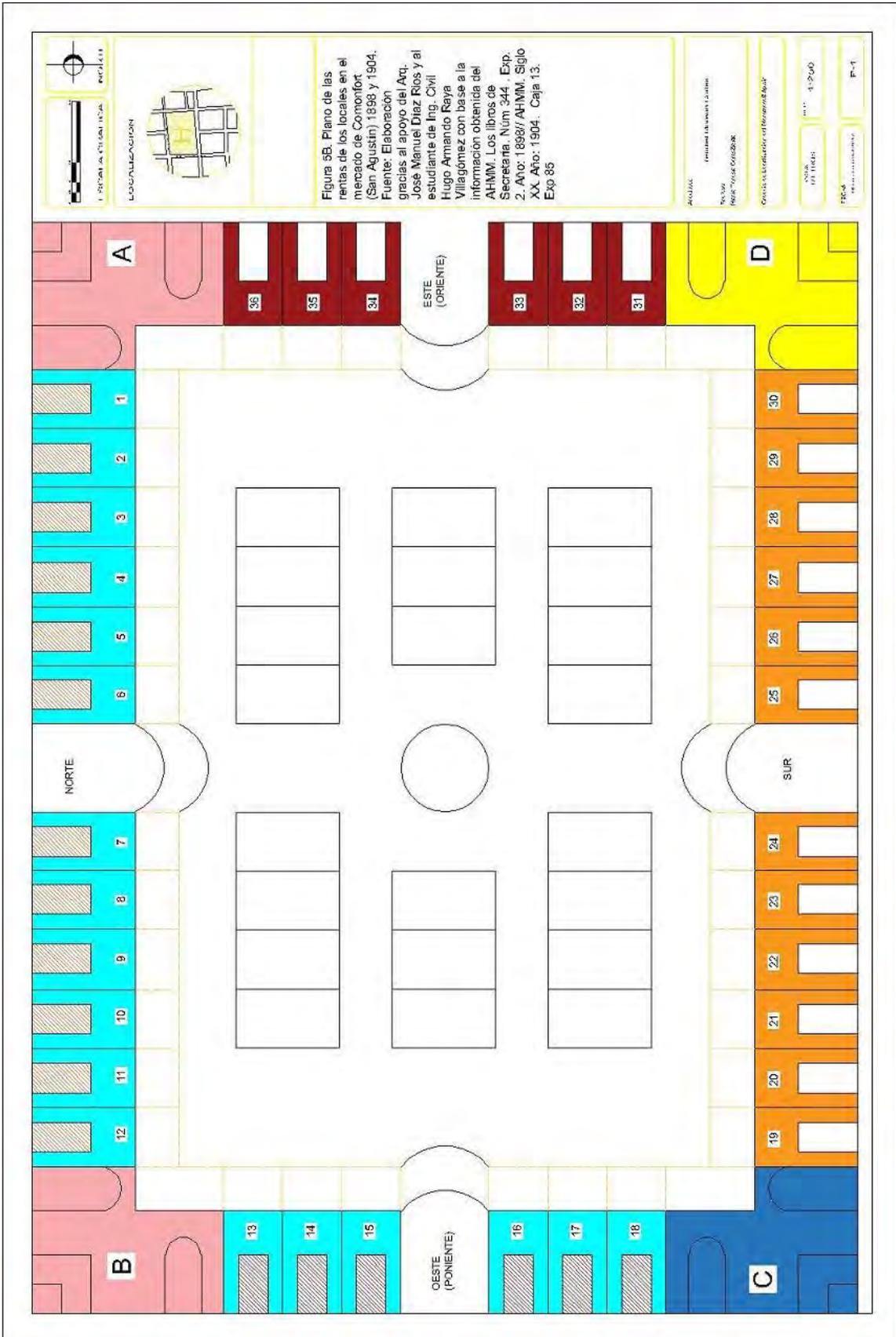


Figura 5B. Plano de las rentas de los locales, en el mercado de Comonfort (San Agustín) 1898 y 1904. Fuente: Elaboración José Manuel Díaz Ríos y al estudiante de Ing. Civil Hugo Armando Raya Villagómez con base a la información obtenida del AHMM. Los libros de Secretaría Núm. 344. Exp. 2. Año: 1898// AHMM. Siglo XX. Año: 1904. Caja 13. Exp 85

PROYECTO: Mercado de Comonfort  
 ESCALA: 1:500  
 FECHA: 1-2-00  
 P-1

### 3.1.4. Crianza, distribución y consumo comercial de la carne

Los desórdenes orgánicos causados por el consumo de carne en descomposición de especie vacuno, lanar, cabrío, porcino y sus derivados alterados o en mal estado, obligaron a las autoridades a inspeccionar con regularidad los espacios que intervenían en el tratamiento de la carne, desde la crianza del animal, pasando por el sacrificio, hasta que se ponían a la venta en el mercado este producto y todos sus elementos. Por tal motivo, la calidad de la carne es un tema relacionado con los espacios de su compra-venta y aquellos relacionados con la alimentación pública. Para reforzar lo antes dicho, además de lo establecido en el Código Sanitario del Estado de Michoacán de Ocampo (1909), fueron localizados: una circular sobre la inspección de carnes de origen extranjero (1881), y dos reglamentos: uno de establos y ordeñas (1892) y otro sobre la matanza de ganados y venta de carne (1893), que a continuación se analizan de manera ascendente.

La circular sobre la inspección de carnes de origen extranjero (1881)<sup>296</sup> estaba compuesta por dos disposiciones y 5 artículos y tenía la finalidad de prevenir los males que pudieran originar a la salud pública el consumo de carnes saladas procedentes del extranjero, ya que se temía que en algunas pudiera existir el parásito llamado *triclina*<sup>297</sup>. Razón por la cual, el Presidente municipal dispuso que el Congreso Superior de Salubridad consultara las providencias que debían adoptarse en el caso. Primero, se determinó que la inspección de carnes de origen extranjero se practicara en mayor escala; para ello, se nombraron dos veterinarios, médicos o farmacéuticos, quienes eran los encargados de examinar aquellas piezas que enviaran los comerciantes o los consumidores, y para que practicaran diariamente una visita a alguno de los expendios de la capital, separando del consumo, las carnes que se encontraran malas y marcando con un sello especial las que se reconocieran en buen estado. Asimismo, se advirtió al

---

<sup>296</sup> AHMM. Cuarta Numeración. L.N. 59. Gobierno del Estado. 1878-1885. "Leyes y Decretos de Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo."

<sup>297</sup> Triquina: Gusano nematodo endoparasitario. Tomado de *Diccionario terminológico de ciencias médicas*, México, Salvat, 1987, p. 1139.

público sobre la probabilidad de que algunas de las carnes importadas de E. U. provenían de animales enfermos, y pedían no hacer uso de ninguna carne, sino después de haberla cocido o asado perfectamente.<sup>298</sup>

De manera general, se llamaba la atención de los Gobernadores de los Estados de la República para que dictaran las medidas que estimaran oportunas. De modo particular, se creía conveniente hacer el estudio de la triquinosis<sup>299</sup> en la capital, conforme a las siguientes bases: 1. Que la comisión de Veterinaria de este Cuerpo, el Inspector de Bebidas y Comestibles y los veterinarios de Rastro procuraran hacer el mayor número posible de exámenes microscópicas de las carnes de cerdos del país recientemente sacrificados. 2. Que se llamará la atención de los ciudadanos y médicos de los hospitales, suplicándoles hicieran escrupulosas investigaciones en los enfermos de sus respectivos servicios, especialmente en los que presentaran síntomas de afecciones musculares febriles, con el objeto de descubrir todo caso de triquinosis. 3. Que se recomendara a los mismos ciudadanos médicos hacer algunas investigaciones microscópicas en el tejido muscular de los cadáveres a quienes practicaran la autopsia, fijándose de preferencia en aquellos músculos donde más comúnmente se encuentra la triquina, como lo eran: los músculos de la laringe, los pilares (anteriores) del diafragma y 4. Que se pidiera a los directores de los hospitales les dieran mensualmente noticias al Consejo de las observaciones que hubieren hecho los médicos en sus respectivos establecimientos, y que los veterinarios del

---

<sup>298</sup> AHMM. Cuarta Numeración. L.N. 59. Gobierno del Estado. 1878-1885. "Leyes y Decretos de Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo."

<sup>299</sup> Triquinosis: Estado morbozo producido por el desarrollo y fijación de las triquinas en el organismo, debido a la ingestión de carne no bien cocida que contenga quistes de triquina, los cuales se abren en el estómago e intestinos; entonces se efectúa la fecundación y puesta de los embriones o triquinas jóvenes, que pasan a los linfáticos y venas y de éstos a los músculos estriados, en los que se fijan y enquistan. La enfermedad es grave y no bien característica, sucediendo a los síntomas de irritación gastrointestinal (dolor, vómitos, diarrea), otros que indican el paso y fijación de las triquinas en los músculos: fiebre, abatimiento, dolores musculares intensos, inmovilidad, edemas, inquietud e insomnio. *Tomado de Diccionario terminológico de ciencias médicas. Op. cit., p. 1140.*

Rastro rindieran también una noticia de los exámenes que hubieran verificado y de sus resultados.<sup>300</sup>

En lo que se refiere al Reglamento de establos y ordeñas (1892)<sup>301</sup>, constaba de 24 artículos, divididos en 6 capítulos. El *Capítulo I. Del establecimiento de establos*, indicaba que no podían abrirse en la capital, establos de vacas, cabras u otros animales de ordeña sin previo permiso del Ayuntamiento. Para obtener este permiso, la solicitud del interesado pasaría a informe del Consejo Superior de Salubridad para que opinara acerca de las condiciones en que se pretendía establecer la negociación.

Los establos se situarían únicamente en los suburbios de la población. Según lo prevenido en el Código Sanitario, los lugares en que se instalarían serían espaciosos y no estarían inmediatos a establecimientos insalubres. El pavimento de los establos estaría cubierto de materiales impermeables que formarían una superficie unida y suficientemente inclinada para dar paso a los líquidos y a la orina proveniente de los animales. La parte local destinada para ejercicio del ganado estaría al menos empedrada. Los techos del establo donde se alimentara el ganado, tendrían una altura mínima de tres metros y la extensión superficial suficiente para proteger con comodidad a los animales del sol y la lluvia. También, dispondrían de un pequeño local especial en buenas condiciones higiénicas, destinado exclusivamente para animales que exigieran el aislamiento riguroso, y de un departamento destinado para depositar y conservar en perfecto estado las sustancias alimenticias del ganado y los útiles de la ordeña. Estas dependencias estarían bien ventiladas y sus pisos revestidos de material que evitase la humedad y facilitara el aseo. Por último, todo establo estaría provisto de agua potable en

---

<sup>300</sup> AHMM. Cuarta Numeración. L.N. 59. Gobierno del Estado. 1878-1885. "Leyes y Decretos de Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo."

<sup>301</sup> AGHPM. Sección: Gobernación. Serie: Leyes y decretos. Fondo: Sección de gobierno. Núm. de caja: 4. Núm. de inventario: 169. Años: 1883-1893. Núm. de expediente: 104.

cantidad suficiente y convenientemente distribuida para las necesidades del establecimiento.<sup>302</sup>

Mientras que el *Capítulo II. De la alimentación del ganado*, ordenaba que esta fuera sana, prohibiéndose por lo mismo, el uso de granos y verduras alterada, de los residuos de cervecerías, de las aguas pútridas de almidonerías y de las plantas de agua estancada. Con frecuencia se inspeccionarían los alimentos y el estado sanitario del ganado. Esta inspección sería practicada por los veterinarios legalmente autorizados que designara el Ayuntamiento y se prohibía la instalación de pozos comunes en los establos u ordeñas.<sup>303</sup>

Luego, el *Capítulo III. Del estado sanitario del ganado*, determinaba que diariamente se practicaría el aseo de los establos y de los animales, no permitiéndose depósitos de estiércol dentro de estos establecimientos. Las hembras recién paridas serían excluidas de la ordeña y no se utilizaría su leche para el consumo público hasta que terminara el período de calostro (8 días). Todo animal enfermo de afección grave, sospechosa de contagio sería separado de los demás y conducido para su observación al local especial antes mencionado. Si del examen facultativo resultaba contagiosa la enfermedad que se encontrara afectando un animal, el inspector veterinario avisaría desde luego y por escrito al Consejo Superior de Salubridad.<sup>304</sup>

Los animales que sucumbieran a consecuencia de enfermedades contagiosas, serían quemados, o se aprovecharían en los establecimientos de utilización de despojos de animales; aquellos que murieran de alguna enfermedad carbonosa serían conducidos a los Rastros para que se procediera con ellos conforme a lo prevenido en el Reglamento de esos establecimientos. Los animales que a juicio del facultativo fueran infirmados incurables de enfermedades que pudieran afectar

---

<sup>302</sup> Ídem.

<sup>303</sup> Ídem.

<sup>304</sup> Ídem.

de algún modo el resto del ganado, serían conducidos al rastro de la ciudad para ser sacrificados, ya con sus cadáveres se procedería de la manera indicada.<sup>305</sup>

Los gastos que se originaran para dar cumplimiento a los artículos anteriores, serían pagados a la tesorería del Ayuntamiento por los dueños de los animales. Los vehículos que se utilizaran para la conducción de animales atacados de enfermedades contagiosas o muertos por esta causa, estarían construidas de manera que no permitieran el escurrimiento o salida de los líquidos, finalmente estos vehículos serían desinfectados inmediatamente después de la descarga.<sup>306</sup>

En cambio, el *Capítulo IV. De las penas*, establecía que los propietarios de establos u ordeñas públicas que administraran al ganado alimentos malsanos, sufrirían una pena que se encontraba establecida en el Código Sanitario. La reincidencia en esta falta sería causa de clausura del establecimiento. La misma pena se aplicaría por cualquiera otra falta que se cometiera contra este Reglamento, salvo lo que disponía el art. 424° del Código Penal para los casos de adulteración de leche con sustancias que no fueran nocivos. Quedarían como encargados de la aplicación, el Consejo Superior de Salubridad, el inspector de bebida y comestibles, y los médicos inspectores sanitarios.<sup>307</sup>

Ya casi para concluir, el *Capítulo V. De los inspectores veterinarios*, anotaba que los inspectores veterinarios de establos de ordeñas, serían nombrados y expensados por el Ayuntamiento de la ciudad, y sus obligaciones consistirían en: Visitarían diariamente por lo menos tres establos de los dedicados a ordeñas públicas; inspeccionarían el estado sanitario del ganado y cuidarían de que los alimentos que se administran a los animales fueran de buena calidad y en las proporciones debidas para que su salida no sufriera la menor alteración.<sup>308</sup>

Informarían a la Comisión de Policía del Ayuntamiento acerca del estado sanitario e higiénico de los establos visitados por ellos durante el día.

---

<sup>305</sup> Ídem.

<sup>306</sup> Ídem.

<sup>307</sup> Ídem.

<sup>308</sup> Ídem.

Presenciarían y dirigirían la desinfección de los vehículos que hubieran servido para la conducción de animales muertos o enfermos de defecciones contagiosas y la de los locales que hubieran podido ser contaminados por ellos. Darían parte inmediatamente al Consejo Superior de Salubridad, de las infracciones que importen grave peligro de contagio entre los animales, a fin de que se tomaran medidas enérgicas y oportunas.<sup>309</sup>

Informarían al fin de cada año acerca del estado sanitario general de los establos u ordeñas públicas y mensualmente al Consejo Superior de Salubridad acerca de sus trabajos. Darían parte por escrito al Secretario general del Consejo de las faltas que observaren y que ameritaran a la aplicación de una pena y vigilarían el cumplimiento de todas y cada una de las prescripciones mencionadas en este Reglamento.

Por último, el *Capítulo VI. De la prima*, determinaba una prima anual de quinientos pesos para el propietario de establos u ordeñas públicas que más se distinguiera en los cuidados materiales e higiénicos del ganado y mejoramiento de la raza. El Ayuntamiento haría la adjudicación de esta prima, para cuyo efecto el comisionado del ramo de Policía formaría al terminar el año un informe, en que con fundamento de las noticias que hubiera recibido durante el año de los inspectores veterinarios, de las visitas que el mismo hubiera practicado y del juicio emitido por aquellos empleados, designaría a que persona o personas debía adjudicarse la prima referida, entendiéndose siempre que esta prima tenía por objeto estimular los propietarios de establos u ordeñas públicas para el mejoramiento de la raza y calidad de sus productos.<sup>310</sup>

Al año siguiente de dictarse el reglamento de establos y ordeñas, se elaboró y proclamó un Reglamento sobre la matanza de ganados y venta de carne (1893)<sup>311</sup>. Constaba de 73 artículos, que de manera general trataban sobre la venta y conducción de ganados, de las operaciones que se conocían con el

---

<sup>309</sup> Ídem.

<sup>310</sup> Ídem.

<sup>311</sup> AHMM. Cuarta Numeración. L.N. 82. Gobierno del Estado. 1893-1895. "Morelia. Leyes y decretos varios de la diputación permanente, Aristeo Mercado, Gobierno Constitucional de Michoacán".

nombre de corridas y recogidas, de la matanza de ganados y venta de carne, de la curtiduría y venta de pieles, y de los animales mostrencos. Se pondrá atención únicamente en los cuatro artículos que tratan sobre la matanza de ganados y venta de carne.

Uno de ellos mencionaba que nadie podía matar reses fuera de los rastros públicos, o en lugares destinados para tal efecto. Si se presentaba la necesidad de matar alguna res en las fincas, campos o caminos, se debía avisar antes de verificarlo, a la autoridad más inmediata, la que por sí misma o por medio de sus agentes tomaría nota de las marcas o señales que acreditaran la propiedad, dando noticia inmediatamente a la autoridad política de su demarcación. Los que llegaban a avisar, incurrirán en una multa de cinco pesos si la res era de su propiedad y en otra de veinticinco si no lo era, pudiendo ejercitarse la acción penal a que hubiere lugar. En cambio, si la autoridad que recibía el aviso no cumplía con la obligación que le correspondía, no inspeccionando la res, o no dando cuenta a quien correspondiera, incurriría en una multa de cinco a veinte pesos.<sup>312</sup>

El empleado encargado especial del rastro en cada lugar debería llevar un libro, en el que asentara diariamente por orden de fechas todas las reses que se dieran a cuchillo, anotando con claridad la especie de ganado que se mataba, color de la piel, fierro y señales particulares y los nombres del comprador y vendedor. La contravención de este artículo se castigaría con una multa de cinco a veinticinco pesos, y en caso de que la omisión del empleado fuere maliciosa, se consignaría a la autoridad competente para lo que hubiere lugar.<sup>313</sup>

Dicho empleado a que se refiere el artículo anterior, tendrá la obligación de presentar cada mes al Presidente del Ayuntamiento respectivo y con los datos expresados en aquel, una noticia de las reses que se hubieran dado a cuchillo, y dichas autoridades remitirían por el conducto debido a la Secretaria de Gobierno, cada seis meses, una noticia general que comprendiera los datos relativos a todos los puntos de Distrito. Finalmente, los que pretendieran vender carne seca

---

<sup>312</sup> Ídem.

<sup>313</sup> Ídem.

darían aviso a la autoridad Policía municipal, o al encargado del orden, quienes podían impedir, la venta hasta que se justificara la legal procedencia de la mercancía.<sup>314</sup>

Finalmente, recogiendo lo más importante de toda la normatividad antes descrita, aparece en el Código Sanitario del Estado de Michoacán de Ocampo (1909)<sup>315</sup>, el *Capítulo XII Epizootias. Policía sanitaria con relación a animales*. El cual establecía que se prohibían los criaderos, engordas, y depósitos de cerdos dentro las poblaciones, lo mismo que las zahúrdas. Tampoco se permitía establecer ordeñas en las calles y plazuelas de la ciudad y solo los expendios de leche podrían instalarse en las casas particulares pero quedaban sujetos a un reglamento. Las infracciones se castigarían con multa de unos cien pesos.

Si se tenían las intenciones de abrir un establo, (Código Sanitario del Estado de Michoacán de Ocampo, 1909, *Capítulo XIII. Establos, Mataderos, Carnes de fuera de la Capital*) se necesitaba del Ayuntamiento previo informe del Consejo. Estos estarían situados en los suburbios de las poblaciones. Las vacas, cabras y demás animales de ordeña deberían mantenerse en el campo o en locales amplios y de buenas condiciones higiénicas; en su alimentación no entrarían sustancias en estado de putrefacción o malsanas y el agua que se les diera a beber tenía que ser potable.<sup>316</sup>

En cuanto a los rastros o mataderos públicos, se sujetarían a los requisitos que los reglamentos determinarían, a fin de evitar que ejerciera influencia nociva en la salubridad. Los animales de los ganados vacunos, lanar, y cabrío destinados al consumo no podrían ser sacrificados sino en los mataderos públicos. La misma disposición regiría para los cerdos. Las carnes de los animales sacrificados en los rastros debían ser examinadas por el perito de rastro o por el Comisionado Municipal, de lo contrario, no se pondrían a la venta, se declararían clandestinas y se remitirán al rastro para el examen pericial. En caso de que resultasen malas se

---

<sup>314</sup> Ídem.

<sup>315</sup> AGHPEM. Sección: Gobernación. Serie: Salud. Fondo: Sección de gobierno. Núm. de caja: 1. Núm. de inventario: 530. Años: 1872-1917. Núm. de expediente: 14.

<sup>316</sup> Ídem.

procedería a su destrucción; si resultaban buenas se devolverían a sus propietarios.<sup>317</sup>

Las carnes frescas, las secas, sin salar o saladas, y el pescado seco que se introdujera a la ciudad de Morelia para su propio mercado o para su venta en otras poblaciones, se conducirían para su clasificación e inspección sanitaria al lugar que designara el Ayuntamiento. Aquellas carnes frescas que se introdujeran al mercado, serían conducidas al rastro para su inspección y se acompañarían de los riñones y pulmones fijos en su sitio, cuando viniesen en canal. En cambio, para la introducción de grandes cantidades de carne fresca por los ferrocarriles, el Ayuntamiento podía permitir que el examen de ellas se hiciera por los veterinarios que designara fuera del lugar mencionado. Finalmente, todo gasto causado por dicha práctica se sufragaría por el interesado y las contravenciones se castigarían con multa de uno a doscientos pesos.<sup>318</sup>

Una vez realizado un recorrido por la normatividad, a continuación se muestra en la práctica cotidiana como se hacía valer la normatividad o aquellos casos en que se incumplía la misma. En un primer caso, se hace referencia al Reglamento de establos y ordeñas (1892), *Capítulo IV. De las penas*, en específico en aquellas ocasiones en que se adulteraba la leche. De acuerdo con un reporte de inspección, realizado por el inspector de mercado, que hace a los expendios de bebidas y comestibles situados en los mercados y parajes públicos de esta ciudad, en el año de 1892. Después de un concienzudo examen en el mercado de San Agustín se obtuvieron los siguientes resultados<sup>319</sup>:

1. Trinidad Pera. Situado en la casilla N° 7 exhibió dos muestras de leche, una cocida del día anterior, pero ya ligeramente fermentada, otra cruda mezclada con dos décimas de agua, para eso se le encontraron otras materias extrañas.

---

<sup>317</sup> Ídem.

<sup>318</sup> Ídem.

<sup>319</sup> AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 314. Exp. 12. Octubre 1° de 1892.

2. Genera León. Situada en la puerta que mira al norte. Leche cruda con un décimo de agua pura.
3. Cruz del Río situada en el mismo lugar que la anterior. Leche buena y menuda.
4. Laura Saldaña. Situada en la esquina N.E. leche procedente de la hacienda de Quinceo, hecha con materias selectas procedentes del (ilegible) de yertas con que los campesinos acostumbran tapar los (ilegible) en que conducen dicho liquido; se encontró igualmente adulteradas con dos décimos de agua.
5. Manuel Real. Situado en la casita N°9. Leche procedente de la Hacienda de Ysicuaro y de calidad suprema.
6. Juan Reyes. Situado en la esquina norte. Leche procedente del Rancho de la Quemada, cruda pero adulterada con cincuenta por ciento de agua.
7. Ysabel Contreras, situada en la puerta que mira al Poniente. Leche procedente de la Hacienda de la Huerta, cruda en perfecto estado, cocida, pero fermentada.<sup>320</sup>

En el caso del mercado de San Francisco se encontraron los siguientes casos, los que se resuelve que:

1. María de Jesús Piña. Vende leche procedente de la Hacienda del Colegio y es de excelente calidad y pureza.
2. María Juana López. Expende leche de la Hacienda de Yrapeo en perfecto estado de pureza y de buena clase.
3. María Soledad Martínez presenta al mercado leche de la hacienda de la Purísima, de clase irreprochablemente buena.
4. Margarita Morales. Vende leche procedente de la Hacienda de la Magdalena sin mezcla de sustancias extrañas o nocivas para la salud, para el tacto de vio la presencia de un décimo de agua.

---

<sup>320</sup> Ídem.

5. Ma. Anastasia García. Presenta leche de la misma procedencia que la anterior y se encontró en las mismas condiciones, es decir, un décimo de agua y con otra sustancia extraña.
6. María Flores. leche con dos décimas de agua y por lo demás nocivas, también es procedente de la Hacienda de la Magdalena.
7. José Natividad Aguilar. Expendio de leche procedente de las Haciendas Purísima y Colegio, todas se encuentran en perfecto estado de pureza y en cuanto a calidad es notable leche.<sup>321</sup>

De acuerdo a los datos proporcionados por el reporte de inspección, en ambos mercados de la ciudad se expendía leche que se mezclaba con agua, y de acuerdo con el comisionado, entre más lejano fuera el lugar de procedencia, era mayor la probabilidad de que estuviera en mal estado y fuese dañina para la salud. Otro aspecto relevante es observar parte de la resolución que determinan las autoridades, al permitir que el acta se publicará en la *Gaceta Oficial*, como un modo de notificar al público para que evitara consumirla y fueran más precavidos, ya que de consumirla no serían gratas las consecuencias. Es probable, que al salir la leche de aquellas haciendas se encontrará buena y en perfecto estado de pureza, esto debido a las constantes inspecciones sanitarias a las que estaban sujetos los establos u ordeñas. Sin embargo, los vendedores al querer hacerla rendir le agregaban agua, o para evitar pérdidas la vendían fermentada.

Ya para finalizar con este primer caso, al contrarrestar la información que ofrece la relación de “Haciendas cercanas a Valladolid-Morelia que la abastecían de carne”, elaborada por José Eugenio Villalobos Guzmán a partir de la información que le ofrece la *Memoria de gobierno* a partir de una memoria de gobierno de 1833, Villalobos Guzmán enfatiza que de las haciendas no sólo procedía la leche que los vendedores ofrecían en los mercados, también estas fincas eran las encargadas de abastecer de carne a la ciudad.<sup>322</sup>

---

<sup>321</sup> Ídem.

<sup>322</sup> VILLALOBOS GUZMÁN, José Eugenio. *Op. cit.*, p. 257.

Por otro lado, y con base a un segundo reporte de inspección del año de 1896, el Consejo de Salubridad daba a conocer que en varios expendios de carne de esta ciudad se habían encontrado residuos de carnes en putrefacción, y en casi todas las panaderías, lo mismo que en el Hotel Central un completo estado de desaseo. Por lo dicho en este documento de archivo, se puede confirmar las labores de vigilancia que realizaba el Consejo de salubridad sobre los espacios públicos en donde se vendía alimentos.

De acuerdo con el contenido de la información a que hacemos referencia, en estos establecimientos se estaban cometiendo varios ilícitos que de acuerdo al reglamento Código Sanitario provocaban que en la ciudad hubiera focos de infección y que si esos alimentos en mal estado llegaban a ser consumidos por la población, la misma estaría en peligro. Cabe resaltar que los mercados, fondas y hoteles en donde se preparaban alimentos, al ser lugares concurridos, las exigencias de higiene eran mucho mas estrictas. Al igual que en los casos narrados, como parte de la resolución y a fin de que el público supiera el estado que guardaban los expendios de carnes y pan en la municipalidad, y sirviera de estímulo y correctivo a los dueños de los establecimientos, se ordenó que se publicaran en el *Periódico Oficial* y *La Libertad* los informes mensuales que rindiera tanto el comisionado de carnes, como el agente del Consejo de Salubridad, respecto a los lugares que les correspondía inspeccionar con regularidad.<sup>323</sup>

En lo que refiere al consumo de carne en el estado de Michoacán se refiere, durante el año de 1900, en mayor medida se consumía carne de res, seguida de la de cerdo, siendo la menos favorita la de carnero, chivo y cabras sucesivamente. Enlazando la información con el reporte que contiene la ubicación de propietarios de tocinerías y carnicerías de la ciudad (1905), es notoria la cantidad de locales que expendían carne en los cuarteles de la ciudad. Motivo que llevó a las autoridades a prestar más atención y cuidado en que el consumo de la misma cumpliera, desde su crianza y distribución con las normas de sanidad, sin dejar de

---

<sup>323</sup> AHMM. Siglo XIX. Año: 1896. Caja 168. Exp. 60b.

lado, el hecho de que la carne formaba parte la alimentación básica de los habitantes, por lo que la venta para su consumo también fue motivo de observancia. Como lo muestran a continuación los siguientes cuadros:

Cuadro núm. 10. Datos relativos a las carnes en el estado de Michoacán (1901)

<b>DATOS ESTADÍSTICOS RELATIVOS A LAS CARNES EN EL ESTADO DE MICHOACÁN (1901)</b>			
<b>TIPO DE CARNE</b>	<b>N° DE RESES SACRIFICADOS</b>	<b>PESO TOTAL EN KILOS</b>	<b>VALOR TOTA DE LA CARNE (\$)</b>
Res	7,975	1,237,904	261,046.91
Cerdo	5,822	23,391	93,734.20
Carneros	2,119	4,640	7,005.79
Chivos y cabras	580	46,871	1,160.00
Valor total de toda la carne:			\$ 362,946.90

FUENTE: Tabla realizada a partir de la información encontrada en AHMM. Siglo XX. Año: 1901. Caja 2-A. Exp. 143

Cuadro núm. 11. Tocinerías y carnicerías de la ciudad de Morelia (1905)

<b>REPORTE QUE CONTIENE LAS TOCINERÍAS Y CARNICERÍAS DE LA CIUDAD (1905)<sup>324</sup></b>		
<b>CUARTEL</b>	<b>TOCINERÍAS</b>	<b>CARNICERÍAS</b>
1°	14	

<sup>324</sup> Siendo más específicos 5 tocinerías se encuentra ubicadas en el Mercado de San Agustín, 4 en el mercado de San Francisco y una en la Calzada México, espacios de alimentación que analizaremos en el siguiente apartado.

2°	3	1 expendio de carne de cerdo
3°	14	1 carnicería, 1 casa de matanza de cerdos
4°	8	1 expendio de carne de cerdo

FUENTE: Tabla realizada a partir de la información encontrada en AHMM. Siglo XX. Año: 1905. Caja 2-B. Exp. 17.

Ahora bien, pareciera que el consumo de carne era exclusivamente de res y cerdo. Sin embargo, los datos concentrados en dos licencias que si bien son previas a la relación que se ha ido señalando, permiten aclarar esta duda. La primera de ellas del año de 1897, concede permiso para establecer un despacho de carne y otros artículos en la entrada oriente del mercado de San Agustín como manteca, jamón y velas<sup>325</sup>. En otro caso también en el mismo mercado, pero del año de 1900, se solicita licencia para mejorar un expendio de carne de cerdo, velas y manteca, con la solicitud de vender otro tipo de carnes, por la que se recibe respuesta favorable, indicándosele que podía expender carne de carnero<sup>326</sup>

Por último, luego de revisar el contenido de la normatividad y contrastar con los reportes de inspección y licencias, es posible notar una idea que no abandonaba la mentalidad de las autoridades y es que cuando los establecimientos relacionados con la carne, se encontraban arreglados a los preceptos de la higiene, se evitaría todo peligro de contagio. Dicho de manera médica y para la época, “toda carne en mal estado o en descomposición, ingerida en nuestro organismo tenía que producir desórdenes orgánicos por la cantidad de ácidos que contenía, que mezclados con los jugos gástricos, daba lugar a las fermentaciones e impedía se verificaran las funciones de absorción de las sustancias grasas, y siendo la digestión uno de los fenómenos más importantes para la vida, era indudable que estas causas fueran suficientes para producir en el organismo humano un estado patológico, el principio de casi todas las enfermedades internas

<sup>325</sup> AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 342. Año: 1897-1898. Exp. 10. Noviembre 3 de 1897.

<sup>326</sup> AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 397. Año: 1899-1900. Exp. 43. Mayo 27 de 1900.

producidas por fiebres y el desorden gástrico, siendo las primeras como las segundas capaces de aniquilar en muy pocos días al ser más fuerte”.<sup>327</sup>

### **3.2. La regulación en las fondas y otros espacios para la alimentación pública**

Como se explicó en capítulo II, los espacios para la alimentación pública ofrecían una variedad de alimentos preparados para su consumo, lo mismo que bebidas. Motivo por el cual el cuidado de las autoridades correspondientes en lo que ahí se vendía era minucioso. Se procuraba que en las Fondas y restaurantes se vendieran alimentos en buen estado y en espacios que cumplieran con las debidas reglas de higiene. Sin embargo, se vuelve necesario definir lo que para la época se consideraba un comestible en buen estado.

Comestible, es una sustancia que servía para la alimentación o bebida del hombre. Aquellos comestibles destinados a la venta estarían conservados, puros, limpios y corresponderían por su denominación y características, al nombre con que se expendían. Se consideraba adulterado aquel alimento que contenía una o varias sustancias extrañas a su composición natural, conocida y aceptada había sido modificada o cuando no correspondiesen por su composición o calidad al nombre con que se les expendía. Por el contrario, se consideraría como alterado cuando se encontraba en un principio de descomposición pútrida, rancio o haya sufrido alguna otra modificación espontánea en uno o en varios de sus componentes.<sup>328</sup>

Con respecto a los elementos empleados para su preparación, distribución y consumo, quedaba prohibido emplear sustancias venenosas o nocivas para teñir, colorear, pintar, envolver, encajonar o reenvasar los comestibles o para pintar, estañar, vidriar vasijas o trastos de cualquier género. Además, se prohibía emplear papel usado para la envoltura de comestibles y quedaba prohibida la venta de las

---

<sup>327</sup> VILLALOBOS GUZMÁN, José Eugenio. *Op. cit.*, p. 173

<sup>328</sup> AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 329. Exp. 46. Marzo 4 de 1896.

preparaciones alcohólicas conocidas con el nombre de amargos. De faltar a dichas disposiciones, las multas iban de uno a cien pesos.<sup>329</sup>

Si se consideraba que una sustancia era nociva o que podía alterar la salud, a juicio del Consejo, en ningún caso sería lícito mezclarla con los comestibles o bebidas. Para constatar que si se aplicaba la normatividad en las cuestiones de sustancias venenosas, se tiene el caso del padre de un niño ante el Ayuntamiento y el Consejo Superior de Salubridad, para acusar a una mujer de expender dulces envenenados debido a que el niño que los comió había tenido accidentes serios. Como parte de la resolución, dicho documento indica que ya se estaba procediendo en el caso, averiguando si eran o no nocivas las sustancia contenidas en la golosina para la salud humana.<sup>330</sup>

En el caso de las panaderías, carnicerías y expendios de maíz se fijarían avisos de los precios establecidos. Dichas casas serían visitadas en días determinados por el procurador primero o regidor comisionado para que, comparando el peso o medida de tal efecto así como su calidad con el contenido del aviso, pudiera ver si el dueño del establecimiento había faltado a la fe pública, en cuyo caso quedaría sujeto a sufrir una multa de uno a veinte pesos o prisión de ocho a quince días a juicio del juez a quien dieran cuenta por escrito aquellos funcionarios<sup>331</sup>

No es de extrañar que para la época de estudio y con base a un reporte de los *Datos estadísticos sobre la geografía médica de las poblaciones que tenían el carácter de cabeceras de municipalidad en el Estado*<sup>332</sup>, en específico, en lo que refiere al tipo de enfermedades que causaban más mortalidad en la ciudad de Morelia, se conoce que eran las flecmancias gastrointestinales<sup>333</sup>, siendo el “cólera

---

<sup>329</sup> Ídem.

<sup>330</sup> Ídem.

<sup>331</sup> AHMM. Siglo XIX, Caja 137-a, 1881-1882, Exp. 1. “Bando para el arreglo de la Policía en la municipalidad de Morelia, respecto al Cap. II. De la Policía del orden y seguridad.”

<sup>332</sup> AHMM. Cuarta numeración. Libro núm. 69. Memoria del Gobierno de Michoacán. 1885. “Morelia. Memoria sobre los diversos ramos de la administración pública leído ante el Congreso del Estado de Michoacán de Ocampo”

<sup>333</sup> Flegmasía gastro-intestinal: Diarrea acompañada de sed, calor, sequedad y rubicundez en la lengua, tensión y dolor en el abdomen. Convulsiones, languidez, hastío, anorexia, calor, sed, cólicos, borborigmos,

asiático” de las epidemias y enfermedades de la que se tenía noticias. Precisamente por esta razón, se prestaba más atención a aquellos establecimientos en donde se expendían comestibles y que podían estar expuestos a roedores o cualquier tipo de contacto con animales que pudieran contaminarlos. De hecho, “cuando se declaraba que la epidemia había llegado a algún lugar lo primero que debía hacerse era cesar la venta de frutas verdes o podridas y se cerraban los lugares en donde se consumían bebidas embriagantes y de lugares embriagantes. Para mayor control, un médico y un farmacéutico hacían visitas de inspección a todo tipo de expendio de comestibles, carnicerías, panaderías, maicerías, mercados, etc.”<sup>334</sup>

En específico, al tema de las pulquerías, bebida embriagante que se encontró presente en varios de los espacios de la alimentación pública que se han venido considerando hasta este punto. Se determinaba lo siguiente: Las pulquerías existentes en esta capital y las que en lo sucesivo se establecieran cerrarían a las cinco de la tarde, incurriendo los infractores en una multa de uno a doce pesos. No obstante, de continuarse expendiendo el pulque a puerta cerrada, la autoridad política o el Presidente del Ayuntamiento mandarían suspender la venta, con el cobro de su correspondiente multa. En caso de reincidencia, a juicio de las autoridades expresadas, se mandaría clausurar el establecimiento.<sup>335</sup>

Otros artículos pertenecientes al Bando de Policía relacionados con el tema de la embriaguez, que también fueron reformados establecían lo que sigue: Primero, se consideraría como falta en el servicio, la embriaguez en los aguadores, aunque no fuera escandalosa; y por el simple hecho de presentarse alguno de ellos en ese estado a extraer agua de cualquiera fuente pública, sería castigado por el

---

hinchazón del abdomen con constipación y vómitos. Tomado de “El hombre en la primera época de su vida, o reflexiones y observaciones acerca de la pubertad, generación, preñez, parto, crianza física, educación moral y enfermedades de los niños”, [en línea]. [13 de enero de 2017]. Disponible en la Web: ([https://books.google.com.mx/books?id=t4a16VGL6BYC&pg=PA292&lpg=PA292&dq=flegmasia+gastrointestinal&source=bl&ots=F00HODQx8g&sig=an6dGrhN6wjPKP3JELsXFqiWCKw&hl=es&sa=X&redir\\_esc=y#v=onepage&q=flegmasia%20gastrointestinal&f=false](https://books.google.com.mx/books?id=t4a16VGL6BYC&pg=PA292&lpg=PA292&dq=flegmasia+gastrointestinal&source=bl&ots=F00HODQx8g&sig=an6dGrhN6wjPKP3JELsXFqiWCKw&hl=es&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=flegmasia%20gastrointestinal&f=false)), pp. 194, 292.

<sup>334</sup> ZAVALA RAMÍREZ, María del Carmen, Op. cit., p. 67.

<sup>335</sup> AHMM. Cuarta numeración. Libro núm. 69. Memoria del Gobierno de Michoacán. 1885. “Morelia. Memoria sobre los diversos ramos de la administración pública leído ante el Congreso del Estado de Michoacán de Ocampo”

Comisionado del ramo con una multa de veinticinco centavos a un peso, cada vez que incurriera en dicha falta. Segundo, los dueños de billares, cantinas y cafés no permitirían en sus establecimientos la asistencia de jóvenes menores de veintiún años, cuando ellas fueran frecuentes o tuvieran por objeto el uso de licores embriagantes o el de tomar participio en los juegos; pues dichos dueños sufrirían en un caso contrario una multa de quince a veinticinco pesos.<sup>336</sup>

La embriaguez es una de las preocupaciones constantes de la problemática que tuvieron que enfrentar las autoridades. Las faltas a las que incurrían los dueños de las pulquerías con licencia, en donde se expendían bebidas alcohólicas, sugiere la siguiente interrogante ¿se consiguieron los objetivos planteados en las disposiciones públicas en lo que se refiere al tema de las bebidas embriagantes en el período de estudio? De acuerdo con una circular expedida en el año de 1906<sup>337</sup>, la respuesta es afirmativa, pues se creía fervientemente que aquello que se había ganado en pro de la moralidad pública se debía principalmente a las determinaciones de la ley y la intervención de las autoridades.<sup>338</sup>

No obstante, el gobierno local no se sentía satisfecho con las ventajas obtenidas, ya que el vicio de la embriaguez continuaba siendo uno de los más generalizados y el que mayores conflictos ocasionaba a la sociedad, a las familias y a los individuos. Era característico de ciertos grupos de las clases trabajadoras, que el uso de bebidas alcohólicas se acentuara mucho más los domingos y se continuara hasta el día siguiente, que era el primero útil de cada semana. Por tal motivo, en un esfuerzo por eliminar el vicio al alcohol, las autoridades políticas de la ciudad de Morelia, cuidaron con mayor empeño el debido cumplimiento de las determinaciones legales y la reglamentación a las cantinas, para procurar al pueblo distracciones honestas y propias de una sociedad culta y para alejar a los

---

<sup>336</sup> *Ídem*

<sup>337</sup> AGHPEM. Sección: Gobernación. Serie: Leyes y decretos. Fondo: Sección de gobierno. Núm. de caja: 5. Núm. de inventario: 170. Años: 1904-1906. Exp.124.

<sup>338</sup> *Ídem*.

individuos de los lugares donde se encontraba facilidad para crear y fomentar las malas costumbres.<sup>339</sup>

Dicho de otro modo, lo que se pretendía era corregir comportamientos y hábitos considerados viciosos y, por el contrario, fomentar la moderación de las conductas. En concreto, el esfuerzo de las autoridades se orientaba no tanto a erradicar sino a reglamentar y controlar las prácticas de diversión y esparcimiento asociadas con el vicio de la embriaguez. Cabe resaltar, que en estos espacios donde se expendían bebidas alcohólicas, las determinaciones legales y los reglamentos tenían más de una finalidad, no sólo el aseo y orden del establecimiento, también se quería evitar que “los hombres permanecieran ociosos al interior promoviendo escándalos que a veces desembocaban en pleitos, heridas y muertes”<sup>340</sup>, que las familias fueran privadas del jornal de un día, y alejar a los jóvenes menores de edad del peligro de contraer hábitos de los que más tarde les sería difícil apartarse.

### **3.3. La higiene y sanidad en los hoteles, mesones y establecimientos para el alojamiento de huéspedes y visitantes de la ciudad**

Para el caso de aquellos establecimientos en los que hubiere aglomeración de personas, como lo eran los hoteles, mesones, casas de vecindad y de huéspedes, así como en los dormitorios públicos que se construyeran o reconstruyeran parcialmente durante el período que abarca la tesis, había reglas a seguir con la finalidad de ofrecer espacios seguros, limpios e higiénicos.

Primeramente, se exigía que cada uno de esos establecimientos contara con una licencia expedida por el presidente del Ayuntamiento para ofrecer al público sus servicios. Todos sus cuartos debían tener una capacidad de aproximadamente veinte metros cúbicos, con una ventana que comunicará con el exterior; de no ser posible, una ventila o ventilas necesarias para la fácil renovación del aire. Se ordenaba que en los hoteles y mesones hubiera

---

<sup>339</sup> Ídem.

<sup>340</sup> TEITELBAUM, Vanesa E. Entre el control y la movilización: honor, trabajo y solidaridades en la Ciudad de México a mediados del siglo XIX, México, El Colegio de México, Centro de Estudios Históricos, 2008, p. 131.

mingitorios para el uso público y la retribución que se exigiría para su uso, sería fijada con aprobación del Presidente del Ayuntamiento. De infringirse las disposiciones el castigo consistiría en una multa de 5 a 200 pesos.<sup>341</sup>

En algún caso confirmado o sospechoso que se observarían enfermedades como el cólera, difteria, escarlatina, erisipela, fiebre amarilla, fiebre tifoidea, infecciones puerperales, peste negra, sarampión, tifo, viruela o cualquier otra enfermedad infecto-contagiosa, los dueños de hoteles, casas de vecindad, mesones o cualquier otro local donde hubiera aglomeración de individuos, estarían obligados a dar parte al Consejo en caso de presentarse esas enfermedades y a no recibir a los convalecientes, sino pasados cuarenta días de la invasión del mal. A su vez, en ningún caso se permitiría la asistencia de los enfermos de dichas afecciones a los establecimientos con aglomeración de individuos, a menos de que tuvieran a su disposición un lugar convenientemente asilado, a juicio del Consejo. De existir un caso así, debían desinfectarse los objetos y habitaciones en donde se hubiese alojado el enfermo y hacerse las obras necesarias para quitar las condiciones de insalubridad. El vagón o coche público utilizado para conducir enfermos no podría continuar en servicio hasta que desinfectase. La multa a los infractores iba de uno a trescientos pesos, salvo algunas excepciones cuyas infracciones serían pensadas conforme al reglamento respectivo.<sup>342</sup>

Para que los establecimientos no se consideraran peligrosos o insalubres, las chimeneas deberían estar a una altura superior por lo menos 2 metros a la azotea más alta de las casas vecinas, y los hornos o reverberos aislados e independientes, de manera que ni el humo molestara a los vecinos, ni hubiera peligro de incendio. Los depósitos y fuentes de agua debían estar siempre con una pared independiente o doble a efecto de que no se filtrará el agua y se pasara la humedad a las casas vecinas. Las mismas condiciones debían tener los

---

<sup>341</sup> AHMM. Siglo XX. Año: 1912. Caja 21. Legajo 2. Exp. 194. "Código Sanitario del Estado de Michoacán de Ocampo, 1909, Capítulo II. Hoteles y establecimientos donde haya aglomeración de personas"

<sup>342</sup> AGHPM. Sección: Gobernación, Serie: Salud, Fondo: Sección de gobierno, No. de caja: 1, No. de inventario: 530, Años: 1872-1917, No. de expediente: 14."Código Sanitario del Estado de Michoacán de Ocampo, 1909, Capítulo XV. Enfermedad infecto-contagiosa."

canales, caños, y demás conductos del desagüe<sup>343</sup>. Para demostrar que si llevaron a cabo las disposiciones de este artículo en un espacio con aglomeración de gente, en noviembre de 1893, el vecino Miguel Camarena pide se dicte alguna providencia para evitar las molestias que le origina el humo que sale por la chimenea de los baños de Hotel Central de esta ciudad, al carecer de la longitud prevenida por el bando de Policía y perjudicar gravemente la salud de su familia.<sup>344</sup>

Entre otros temas y como se ha mencionado anteriormente, en la noción de orden que se estableció en las dos últimas décadas del siglo XIX y principios del XX en Morelia, se prohibía que después de las 10 de la noche se hiciera ruido que pudiera molestar a los habitantes. Para las serenatas y músicas que tocaran en la noche, deberían obtener el permiso de la autoridad<sup>345</sup>. Acerca de este tema se tiene una licencia de marzo de 1913, donde el dueño del Restaurante del Ferrocarril, solicitaba permiso primero para tocar un piano hasta las doce de la noche y segundo, para vender cerveza y vinos de mesa. Su solicitud que al parecer tenía visos de modernidad sobre la vida nocturna, le fue denegada por lo indicado en el bando respecto a los ruidos y porque en ese horario estaba prohibida la venta de bebidas embriagantes.<sup>346</sup>

En resumen, los espacios de alojamiento además de acogedores, debían coincidir con las concepciones de orden y progreso que profesaba la época. En su estructura física, al interior e incluso el servicio que se ofrecía debía coincidir con los últimos avances y cambios de una ciudad que se hacía llamar moderna. Tanto para los viajeros despreocupados y poco exigentes, como para los huéspedes que buscaban no sentir lejanas las comodidades de su hogar, los dueños o administradores de dichos espacios eran los responsables del aseo, la

---

<sup>343</sup> AHMM. Siglo XIX, Caja 137-a, 1881-1882, Exp. 1. “Bando para el arreglo de la Policía en la municipalidad de Morelia, 1881, Capítulo V. De los establecimientos peligrosos e insalubres”

<sup>344</sup> AHMM. Libros de Secretaría. Núm. 324. Exp. 63. Enero 1 de 1896.

<sup>345</sup> AHMM. Siglo XIX, Caja 137-a, 1881-1882, Exp. 1. “Bando para el arreglo de la Policía en la municipalidad de Morelia, 1881, Capítulo IV. Comodidad y ornato”

<sup>346</sup> AHMM. Siglo XX. Año: 1913. Caja 23. Legajo 1. Exp. 42.

conservación en buenas condiciones de sus habitaciones y la limpieza en los alimentos preparados si estos contaban con un servicio de comida.

Ya para concluir con este tercer capítulo, surge una última interrogante, ¿acaso las leyes y los reglamentos sólo se generaron y quedaron en los escritorios, pero no donde la sociedad realmente los requería? Las autoridades trabajaron al crear los reglamentos, leyes y disposiciones, pero no se sabe a ciencia cierta si al momento de aplicar su contenido se hizo a cabalidad. Los casos encontrados en los archivos, indican que hubo momentos en los que se actuó, pero se desconoce si de manera certera, o si al menos las personas afectadas tenían conocimiento de su contenido, simplemente de su proclamación, o sólo al momento de infringir constantemente la ley, se veía aplicada la sanción y con ello la acción de obedecer y cambiar su manera de proceder.

También tenemos como referente aquellos aspectos que afectaban la vida de los trabajadores pertenecientes a las pequeñas industrias de la ciudad de Morelia. De acuerdo con el historiador José Alfredo Uribe, los empresarios rara vez respetaron el reglamento, sin embargo, el contenido de los artículos deja entrever algunos aspectos de la vida del obrero. La poca vigilancia de las autoridades del ramo para el estricto cumplimiento de lo dictaminado, en conjunto con la oferta de mano de obra, fueron factores ampliamente aprovechados por los patrones para sobreexplotar la fuerza de trabajo en las peores condiciones.<sup>347</sup>

Podemos ver signos de modernidad en las consecuencias de aquello que se desarrolló o implementó durante el período de estudio. Por ejemplo, reflejada en el desarrollo industrial, con la producción en masa de algunos alimentos. El tipo de alimentación industrializada, promovió nuevas formas de consumir y compartir los alimentos alrededor de la mesa. Asimismo, con la llegada del ferrocarril como medio de transporte económico y eficaz, se unirá el interés por comunicar mediante tramos férreos, regiones que aglutinaban productos exportables, no sólo al interior del estado, sino también a algunos de los centros productivos de importancia. Lo mismo que el sistema de refrigeración permitiría la obtención de

---

<sup>347</sup> URIBE SALAS, José Alfredo. *Morelia, los pasos a la modernidad...*, Op. cit., p. 41.

un producto de mayor calidad, así como ampliar la selección de los clientes al alimentarse<sup>348</sup>, trayendo consigo cambios en los patrones de ocio y de consumo.

---

<sup>348</sup> GUZMAN. José Napoleón A. *Michoacán y la inversión extranjera: 1880-1911*; (col. Historia Nuestra No. 3), Morelia, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1982, pp. 55-56-67 y 141.

#### **4. Conclusiones**

Nuestro trabajo de investigación se desarrolla en una coyuntura de cambios materiales en la traza urbana de la ciudad de Morelia, pero también de resistencias sociales y culturales, impregnadas en los hábitos de sus habitantes, en el tránsito del siglo XIX al XX. En el periodo de estudio observamos que las nociones de orden, progreso y desarrollo en el porfiriato se impusieron a partir de la concepción higienista desarrollada en la medicina respecto de las ciudades limpias y la modernidad. Gracias a los reglamentos localizados en varios archivos de la ciudad se pudo articular en el trabajo una visión de la manera en que se impone una normativa particular al funcionamiento, operación y regulación de mercados, fondas, mesones y hoteles, como espacios de la modernidad y lugares de comercio, consumo, intercambio y alimentación en público o ante un público.

En el primer capítulo, como hipótesis particular planteamos que la visión sobre modernidad y desarrollo de la época se vio reflejada en las mejoras hechas a la traza urbana, el embellecimiento material de la ciudad y la modificación de los gustos y necesidades de los diferentes grupos y clases sociales. En lo que se refiere a las actividades relacionadas con la salud y la higiene nos enfocamos al estudio de los servicios públicos como objetos del desarrollo: ferrocarril, tranvía, luz eléctrica, apertura de bancos y casas de crédito, comercio, transformación de las calles, alcantarillado, etc., hasta el nuevo carácter que se dio a los actos cívicos, religiosos, verbenas popular que de la antigua ciudad colonial, se transformaron en el periodo de estudio a una noción distinta del ocio y el recreo.

Ese recorrido nos permitió afirmar las diferencias de la modernidad material y su expresión más tangible en el ordenamiento público e institucional de la ciudad. Así como comprobar que el orden que se trató de imponer a través de la norma, permitió mantener el control de los habitantes y garantizar la salud pública. También logramos descubrir cómo se transformó la ciudad de Morelia y cómo se materializa una nueva visión de la traza urbana gracias a las mejoras hechas en su estructura y con la creación de nuevos espacios de recreación, convivencia y diversión.

Prueba de ello, es que gracias a los capitales de hombres de negocios e inmigrantes nacionales y extranjeros, no sólo, se desarrollaron proyectos que permitieron el establecimiento de sociedades comerciales e industriales, también fungieron como dueños o promotores en la apertura de espacios para la alimentación, el alojamiento y establecimientos comerciales con diversidad de mercancías que transfiguraron los hábitos alimenticios de aquellos que tenían acceso a estos. Debido al desarrollo industrial y comercial, la llegada de productos enlatados, pastas y aparatos de cocina, mejoraron el servicio de los espacios. Estas modificaciones aunadas al crecimiento urbano, el abasto del agua y desagüe, permitieron la renovación o adaptación de los lugares de hospedaje, trabajo y convivencia.

Una vez construido el escenario de la ciudad y las transformaciones materiales que la caracterizaron durante el periodo que cubre la tesis, se analizó el proceso de instauración de las instituciones higiénico-sanitarias, las políticas por ellas implementadas en relación con el ordenamiento de los mercados, fondas, mesones y hoteles. De esta manera, desde el marco legal examinamos cómo ese tipo de organismos favorecieron los cambios que se produjeron en el comercio, el abasto y consumo de alimentos, así como el intercambio y servicios que se fueron operando en la ciudad de Morelia a finales del siglo XIX y principios del XX, en esos rubros. Hacer la construcción del funcionamiento y organización de los mercados, las fondas, los mesones y hoteles, nos fue de utilidad para recrear las distintas imágenes de Morelia, como ciudad que en México, al igual que otros centros urbanos del país, intentaba establecer reformas materiales y de carácter institucional para convertirse en una ciudad higiénica y moderna.

El establecimiento de una Junta de Sanidad, el Consejo Superior de Salubridad y los códigos sanitarios y normas que proliferaron en esos años, nos permitieron mostrar que el rígido marco jurídico e institucional que se requirió contó con resistencias de carácter social y cultural respecto de las concepciones que sobre la higiene y su impacto en la ciudad tenían los habitantes de Morelia. De allí que reglamentar y sancionar se convirtieron en herramientas para impulsar

el cambio, marcar las jerarquías sociales, étnicas y culturales, así como para imponer nuevos valores sociales respecto del comercio, abastecimiento de alimentos, consumo y formas de alimentación.

Un gran aporte de nuestro trabajo se centra con la incorporación de planos de la ciudad en donde se ubicaron los principales mercados, fondas, mesones y hoteles, así como el tipo de características que cada uno de ellos mantuvieron. La realización del plano del mercado de San Juan uno de los más importantes y antiguos de la antigua ciudad colonial, nos permitió mostrar la consolidación de uno de los formatos del comercio más importantes de los centros urbanos a finales del siglo XIX, el cual responde a la necesidad de organizar de mejor manera la articulación interna de los servicios comerciales que regulaban los ayuntamientos, bajo una concepción de orden, orientada a lograr la separación de los establecimientos comerciales a partir del tipo de productos que ofrecían, las diferencias entre los comercios establecidos y aquellos espacios de carácter eventual. La interacción entre autoridades, comerciantes y consumidores, nos permitieron explicar las condiciones en que se vendían o podían comprar alimentos frescos e higiénicos como la carne, la leche y verduras en la ciudad de Morelia; así como mostrar los valores nuevos que sobre la higiene y la salud se intentaban ponderar en esas centrales de abastecimiento que jueves y domingos veían transitar a son mayor efervescencia a las familias morelianas.

Uno de los hallazgos en este capítulo, fue el realizado a través de la reglamentación, la cual nos permitió descubrir el uso político y cultural de la norma, como instrumento para que las autoridades municipales o del estado intervinieran en la vida pública y privada de los hombres y mujeres que habitaron la ciudad de Morelia. Al ser el tema de la salud un problema de preocupación social, que antecede a nuestro período de estudio, lo que nosotros hicimos, en la tesis fue reconstruir un panorama desde donde se entendió y ordenó través de códigos y reglamentos a los individuos, pero también como se penalizó a quienes incumplían la norma social. En el caso de los mercados se pudo mostrar la reticencia que hubo a obedecer y cómo el gobierno se vio precisado a sujetar a

aquellos comerciantes que incumplían aspectos específicos relacionados con la administración de la salud pública.

También pudimos probar que en definitiva, el tema de la salud pública continuó siendo una constante en las preocupaciones de los gobiernos porfiristas, ya que se quería por un lado, eliminar la reputación de que en el territorio mexicano había ciudades insalubres, y por el otro, contar con ciudadanos sanos y aptos para el trabajo, como parte de los retos que se fijaron las autoridades en su noción de la modernidad. Siendo así, se implementaron medidas para mejorar y ampliar los servicios públicos, asear los espacios y controlar los posibles focos de infección, en lugares donde comúnmente había aglomeración de gente. Esas medidas las conocimos y se pudieron analizar a través del seguimiento puntual que se realizó de las leyes, reglamentos, bandos de policía y buen gobierno que desde las distintas instituciones se crearon para ello, se vigilaba su aplicación y el cumplimiento que de las mismas debían hacer los ciudadanos.

En lo que se refiere a los espacios para la alimentación y el alojamiento público que se definieron en la ciudad de Morelia durante el siglo XIX y XX, como parte de mi aportación, hice una breve descripción de estos, con sus respectivos dueños, direcciones de cada uno e indicando los productos alimenticios o alimentos preparados que ahí se adquirirían, lo mismo que de aquellos destinados para el alojamiento público.

De la misma manera, gracias a la información contenida en los documentos de archivo y a los libros que dedican sus páginas para recrear la ciudad de Morelia en los fechas de estudio, se considera que la investigación contribuye acuciosamente a los estudios de la ciudad y sus espacios públicos, Con la realización de cuatro planos se ubicaron los lugares destinados para los mercados, las fondas y otros espacios para la alimentación pública, así como aquellos espacios que ofrecían un servicio de reposo, para finalizar con un plano general de Morelia, elaborado a partir de dos planos encontrados en diferentes archivos. Lo que se hizo fue unir en uno solo todos los espacios que en el cuadro de acotaciones se encontraban enlistados en ambos planos y que para la época

resultaban de relevancia y un punto de referencia para sus habitantes. De esta manera se presenta un panorama preciso de cuáles y en donde se encontraban los principales atractivos de la ciudad para los viajeros.

En el capítulo tres se construyó como hipótesis a comprobar el supuesto de que durante el periodo de estudio, las autoridades buscaron generar un balance en la población promoviendo en sus habitantes nuevos hábitos de higiene, alimentación y formas de recreación y convivencia que evitaran su retroceso a través de la normatividad y su aplicación al interior de los espacios para la alimentación y el alojamiento en el porfiriato.

La modernidad se vio reflejada en las consecuencias de aquello que se desarrolló o implementó durante el periodo de estudio, como fue la aparición de tiendas de abarrotes, la industrialización de algunos productos comestibles del exterior, así como a la llegada de nuevos implementos de origen europeo y aparatos eléctricos. En este capítulo también se analiza al mercado; además de ser un centro de convivencia e intercambio comercial donde se expendían alimentos preparados, era un espacio con su propia reglamentación y personajes encargados de su administración e inspección. En lo que se refiere a los puestos permanentes, fijos o matriculados se observa el cuidado de la higiene y el orden al designar un espacio. Otra de las contribuciones en este trabajo consiste en una reconstrucción de cómo se encontraban ubicados los locales en el mercado de San Agustín a partir de la documentación de archivo localizada, lo que indica que las autoridades procuraban que tanto al interior como el exterior coincidiera con las ideas de higiene, orden y progreso que se estaban implantando en la capital.

En conclusión, la finalidad era la misma, conseguir una ciudad y un estado salubre limpio y ordenado. Sin embargo, cada entorno urbano procedió de acuerdo a sus recursos económicos e interés de las autoridades en las políticas higiénico-sanitarias. Conseguir el orden y progreso tan anhelados requirió de medidas reglamentarias, bandos sobre limpieza, códigos y decretos. No obstante, la marginalidad, el atraso, la falta de higiene y salud de las zonas alejadas del centro de la ciudad continuaba siendo una constante. Si bien la restauración,

remodelación o la transformación de los espacios urbanos trajo consigo el aspecto de una ciudad limpia y ordenada, capaz de garantizar el bienestar de los hombres de negocios, familias y viajeros, no se debe ignorar que los avances también acarrearban problemas. La facilidad de movilidad que llegó con el ferrocarril contribuyó al crecimiento de la población que ahora demandaba servicios públicos, vivienda y agua. A su vez, las zonas con concentración desordenada presentaron atraso, insalubridad, marginalidad y violencia.

Sin embargo, observamos que a partir de las políticas higiénico-sanitarias dictaminadas por las autoridades federales, estatales o municipales durante el último cuarto del siglo XIX y principios del XX, se mejoró el servicio de alimentación y alojamiento. Recordemos, que las disposiciones surgieron para regular los comportamientos y mejorar a la sociedad estableciendo nuevas formas de conducta, así como para mantener la paz, evitar la propagación de enfermedades infecto-contagiosas y cuidar del ornato de la ciudad. En pocas palabras, mantener tanto la higiene personal como del espacio público durante el porfiriato fue la idea que prevaleció en la mente de las autoridades, pero para alcanzar dicho objetivo, además de educar a la población, instruirla y mantenerla informada, fue necesario mantener limpios y ordenados los espacios muy concurridos o con aglomeración de gente, entre ellos los mercados, fondas mesones y hoteles.

No podemos cerrar este trabajo sin antes señalar que los objetivos planteados al inicio de la investigación se cumplieron. Demostramos que la riqueza de los archivos localizados en la ciudad de Morelia es amplia, pues el contenido de sus documentos nos permitió diseñar, desarrollar y concluir en tiempo y forma este trabajo de investigación. Aún queda mucho por aportar, temas por profundizar e incluso discernir, pero esperamos que esta contribución al conocimiento de la historia de la ciudad de Morelia sea el inicio para emprender nuevos estudios e incorporar los resultados al debate académico, todo depende del emprendimiento de nuestros lectores.

## 5. Fuentes

### FUENTES DE ARCHIVO

- ❖ Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)
- ❖ Archivo General e Histórico del Poder Ejecutivo de Michoacán (AGHPEM)
- ❖ Archivo Histórico del Poder Judicial del Estado de Michoacán (AHPJEM)
- ❖ Dirección de Notariado y Archivo General de Notarías (DNAGN)

### FUENTE HEMEROGRÁFICA

- ❖ Hemeroteca Pública Universitaria “Mariano de Jesús Torres”.
  - Gaceta oficial del gobierno del estado libre y soberano de Michoacán.
    - 28 Febrero de 1886.

### FUENTES ELECTRÓNICAS

- ❖ “Código Sanitario: Ley, Números 836-880”. Disponible en la Web: (<https://books.google.com.mx/books?id=3YYQAAAAYAAJ&q=c%C3%B3digo+sanitario&dq=c%C3%B3digo+sanitario&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwj7psidlujRAhUS0GMKHYSMCMNQ6AEIGzAA> ), p. 43.
- ❖ *Capítulo I. El mercado mexicano...Festín de los sentidos*. Disponible en la web: ([http://catarina.udlap.mx/u\\_dl\\_a/tales/documentos/lar/ahuactzin\\_l\\_g/capitulo\\_1.pdf](http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lar/ahuactzin_l_g/capitulo_1.pdf) ), p. 7.
- ❖ “(DRAE). Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española”, *Colección de los diccionarios de la Real Academia Española de la lengua*, (s.p). Web: <http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtile>
- ❖ “Dermis”. Disponible en la Web: (<http://www.dermis.net/dermisroot/es/10728/diagnose.htm>)
- ❖ “El hombre en la primera época de su vida, o reflexiones y observaciones acerca de la pubertad, generación, preñez, parto, crianza física, educación moral y enfermedades de los niños”. Disponible en la Web: (<https://books.google.com.mx/books?id=t4a16VGL6BYC&pg=PA292&lpg=P>

[A292&dq=flegmasia+gastrointestinal&source=bl&ots=F00HODQx8q&sig=an6dGrhN6wjpKP3JELsXFqiWCKw&hl=es&sa=X&redir\\_esc=y#v=onepage&q=flegmasia%20gastrointestinal&f=false](http://www.unizar.es/med_naturista/Alimentacion%20y%20Salud.pdf) ), pp. 194, 292.

- ❖ *Significado de “tendajón” en el diccionario de español.* Disponible en la Web: (<http://lexicoon.org/es/tendejon>).
  
- ❖ CONTRERAS CRUZ, Carlos. *“Urbanización y modernidad en el porfiriato. El caso de la ciudad de México”*, pp.167-188, Web: (<http://cdigital.uv.mx/bitstream/123456789/1572/2/199283P167.pdf> )
  
- ❖ PALENCIA, Yanett. *Alimentación y salud. Claves para una buena alimentación.* Disponible en la Web: ([http://www.unizar.es/med\\_naturista/Alimentacion%20y%20Salud.pdf](http://www.unizar.es/med_naturista/Alimentacion%20y%20Salud.pdf) )

## BIBLIOGRAFÍA

- ❖ AGUILAR FERREIRA, Melesio. *Los gobernadores de Michoacán*, Morelia, Talleres gráficos del gobierno del estado, 1974, 183 pp.
- ❖ ANDA GUTIERREZ, Cuauhtémoc. *México y su desarrollo socioeconómico (De Porfirio Díaz a Ernesto de Zedillo)*, México, Limusa, Noriega Editores, 1994, 280 pp.
- ❖ BARCELÓ QUINTAL, Raquel Ofelia, “Los cocineros y pasteleros franceses en la ciudad de México: la modernidad de la mesa durante el Porfiriato”, *Cuadernos de nutrición*, Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.Vol.35, num.2, marzo-abril 2012, pp. 46-56.
- ❖ BARROS, Cristina, Marco Buenrostro. *Vida cotidiana: Ciudad de México 1850-1910*, México, Fondo de Cultura Económica, Conaculta, 2003, 201 pp.
- ❖ BRISEÑO SENOSIAIN. Lilian. “Lo particular y lo social en el Porfiriato: la vida diaria en la ciudad de México, 1887-1911”, Tesis que se presentó para para obtener el grado de Doctora en Historia de la Facultad de Filosofía y Letras, México, UNAM, 2002, 231pp.
- ❖ CACHO, José P. *Mecanografía. Catálogo “G”*, México, Ediciones Eca, 1950, 79 pp.
- ❖ CARREÑO, Manuel Antonio. *Manual de urbanidad y buenas maneras para uso de la juventud de ambos sexos: en la cual se encuentran las principales reglas de civilidad y etiqueta que deben observarse en las diversas situaciones sociales, procedido de un breve tratado sobre los deberes morales del hombre*. México, 2003, 383 pp.
- ❖ CORCUERA DE MANCERA, Sonia. *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, Fondo de Cultura Económica, 1999, 176pp.
- ❖ CORTÉS ZAVALA, María Teresa. “Ante el ojo de la cámara. Cultura y recreación cinematográfica en Michoacán”, *Revista Tzintzun*, Instituto de

Investigaciones Históricas, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, n°11, enero-junio 1996, pp. 65-79

- ❖ \_\_\_\_\_ “*Bosquejo de la prensa michoacana en el siglo XIX*”, Revista Tzintzun, Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Morelia, Michoacán, n. 8 enero-diciembre 1987, pp. 37-44.
- ❖ \_\_\_\_\_ “La vida social y cultural de Michoacán durante el siglo XIX”, en Enrique Florescano (coord.) *Historia General de Michoacán. El siglo XIX. Tomo III*, Morelia, Michoacán, Gobierno del Estado de Michoacán, Instituto Michoacano de Cultura, 1989, 457 pp.
- ❖ \_\_\_\_\_ “Los bandos de policía y buen gobierno en Puerto Rico siglo XIX. El ordenamiento urbano y la protección de la salud y la higiene” en, *Institucionalización del sistema educativo y la ciencia en Puerto Rico. Los orígenes de la Nación: 1808-1876*, Consejo de la Coord. Científica, UMSNH, n.19, 2009-2010, pp. 1-34.
- ❖ COSÍO VILLEGAS, Daniel (et.al). *Historia General de México. Versión 2000*, México, D.F., El Colegio de México, Centro de Estudios Históricos, 2009. 1103 pp.
- ❖ DÁVILA MUNGUÍA, Carmen (coord.). *Desarrollo urbano de Valladolid Morelia 1541-2000*, Morelia, UMSNH, 2001, 302 pp.
- ❖ DÁVILA MUNGUÍA, Carmen y Catherine R. Ettinger (coord.). *De barrio de Indios de San Pedro a Bosque Cuauhtémoc de Morelia*, México, UMANH, CONACULTA, H. Ayuntamiento de Morelia, Miguel Ángel Porrúa, 2012, 425 pp.
- ❖ DÍAZ DE OVANDO, Clementina. *Los cafés en México en el siglo XIX*, México, UNAM, 2013, 103 pp.
- ❖ *Diccionario terminológico de ciencias médicas*, México, Salvat, 1987, 1209 pp.

- ❖ ESPINOSA ORTIZ, Fabricio. Las colonias de la ciudad de Morelia (1903-1960) su surgimiento, desarrollo e incidencia en el crecimiento urbano, Tesis para obtener el grado de Maestro en Arquitectura, Facultad de Arquitectura, UMSNH, Morelia, 2006.
- ❖ FONCERRADA COSÍO, Esmeralda. Los olores, la ciudad y sus habitantes. Discursos y prácticas higiénicas en Guadalajara durante el Porfiriato, Tesis para obtener el grado de Maestra en Historia de México, Morelia, Instituto de Investigaciones Historias, UMSNH, 2011, 256 pp.
- ❖ FLORESCANO, Enrique (coord.) *Historia General de Michoacán. El siglo XIX.*, Morelia, Gobierno del Estado de Michoacán, Instituto Michoacano de Cultura, Tomo III, 1989.
- ❖ GARCÍA AVILA, Sergio. “*Instituciones bancarias y agricultura, una perspectiva de desarrollo capitalista en Michoacán 1880-1910*”, en Revista Tzintzun, Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Morelia, Michoacán, n. 8 enero-diciembre 1987, pp.47-55.
- ❖ GARCÍA, ROBLES, Jorge (compilador). *Enchírame otras. Comida Mexicana del Siglo XIX*, México, CONACULTA, 2013, 171 pp.
- ❖ GONZALBO AIZPURU, Pilar. *Historia de la vida cotidiana en México: Tomo III: El siglo XVIII: Entre tradición y cambio*, México, Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2005, 592 pp.
- ❖ \_\_\_\_\_ *Historia de la vida cotidiana en México: Tomo IV: Bienes y vivencias: El siglo XIX*, México, El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2005, 615 pp.
- ❖ GONZÁLEZ GALVAN, Manuel. *Morelia: ayer y hoy*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Estéticas, 1993, 95 pp.
- ❖ GONZÁLEZ GONZÁLEZ, Luis y Carlos Blanco, (et.al.). *Michoacán a la mesa*, México, Gobierno del Estado de Michoacán, El Colegio de Michoacán, Instituto de Investigaciones Históricas, UMSNH, 1996, 406 pp.

- ❖ \_\_\_\_\_ . *Michoacán lagos azules y fuertes montañas*, México, Colección: Monografías estatales, Secretaria de Educación Pública, 1988, 256 pp.
- ❖ GUZMAN. José Napoleón A. *Michoacán y la inversión extranjera: 1880-1911*; (col. Historia Nuestra No. 3), Morelia, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1982, pp. 230.
- ❖ HARRIS, Marvin. *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, México, Alianza Editorial, 1989, 351 pp.
- ❖ HERNÁNDEZ SOBERVIELLE, José Armando, "Sin un lugar para pernoctar en "la garganta de Tierra Adentro". Los mesones en San Luis Potosí", *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*, El Colegio de Michoacán, Zamora México, Vol.XXXIII, num.132, 2012, pp.151-190.
- ❖ HERRERA DELGADO, Samuel. *Morelia medio siglo. Tiendas, billares y cantinas*, Morelia, Ediciones Michoacanas, 2014, 133 pp.
- ❖ JARAMILLO, Juvenal M. *Valladolid de Michoacán durante el siglo de las luces. Los cambios urbanos y de la mentalidad colectiva en una ciudad colonial*, Morelia, Editorial Vasconcelos, 1998, 93 pp.
- ❖ JUÁREZ LÓPEZ, José Luis. *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*, México, Consejo para la Cultura y las Artes, 2008, 359 pp.
- ❖ LAMEIRAS, Brigitte Boehm de. *Comer y vivir en Guadalajara: Divertimento Histórico-Culinario*, Zamora, Michoacán, El Colegio de Michoacán, Secretaría de Cultura de Jalisco, El Colegio de Jalisco, Sociedad Siglo XXI, 1996, 193 pp.
- ❖ LAMEIRAS, Brigitte Boehm de. y Gerardo Sánchez. *Michoacán desde afuera: visto por algunos de sus ilustres visitantes extranjeros*, México, Gobierno del Estado de Michoacán, Colegio de Michoacán, UMSNH, Instituto de Investigaciones Históricas, 1995, 469 pp.
- ❖ LUCIO MARTÍNES, Alejandra. *El abasto de agua y saneamiento de la ciudad en los años treinta*, Tesis para obtener el grado de Licenciada en Historia, Morelia, Escuela de Historia, UMSNH, 1994, 144 pp.

- ❖ MARTÍNEZ CORTÉS, Fernando. *La medicina científica y el siglo XIX mexicano*, México, Fondo de Cultura Económica, SEP, 1987, 163 pp.
- ❖ MARTÍNEZ PEDRASA, Moisés. “La policía en el Ayuntamiento de Morelia. Seguridad y Salubridad pública durante el Segundo Imperio, 1863-1867”, Tesis que se presentó para obtener el grado de Maestro en Historia, Morelia, Facultad de Historia, UMSNH, 2010, 219 pp.
- ❖ MARTÍNEZ VILLA, Juana. *Fiesta cívica y poder político en Morelia 1891-1910*, México, H. Ayuntamiento de Morelia, Dirección del Archivo General, Histórico y Museo de la Ciudad, 2010, 111 pp.
- ❖ MORELOS ZAPIÉN, Rafael. *Guía para visitar la ciudad de Morelia*, Morelia, ABZ Editores, 95 pp.
- ❖ NORTH Douglas C. *Instituciones, cambio institucional y desempeño económico*, México, Fondo de Cultura Económica, 1990,
- ❖ NOVO, Salvador. *Cocina mexicana. historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Editorial Porrúa, 2013, 339 pp.
- ❖ OCHOA SERRANO, Álvaro. *Breve historia de Michoacán*, México, Fondo de Cultura Económica, 2003, 284 pp.
- ❖ OIKIÓN SOLANO, Verónica. *El Constitucionalismo en Michoacán. El período de los gobiernos militares (1914-1917)*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1992.
- ❖ OLVERA CAMACHO, Cindy Vanessa, *El Mesón de Eulate de Valladolid 1752 - Mesón de la Soledad de Morelia 1959*. Tesis para obtener el grado de Licenciado en Historia, Morelia, UMSNH, Facultad de Historia, 154 pp.
- ❖ OROZCO LOEZA, Frida Sarete. *Los mercados y el proyecto de modernización de la ciudad de Morelia, 1871-1891*, tesina para obtener el grado de Licenciada en la Historia, Morelia, Michoacán, Facultad de Historia, UMSNH, 2012, 87 pp.
- ❖ PAREDES, Carlos (coord.). *Morelia su historia. Primer foro sobre el centro Histórico de Morelia*, Morelia, Coordinación de la Investigación Científica, UMSNH, Morevallado Editores, 2001, 237 pp.

- ❖ PÉREZ ACEVEDO, Martín. *Empresarios y empresas en Morelia, 1860-1910*, México, UMSNH, Instituto de Investigaciones Históricas, 1994, 259 pp.
- ❖ PÉREZ ACEVEDO Martín. “Inmigrantes trasatlánticos en México durante el Porfiriato: algunas consideraciones para un estado de la cuestión”, en María del Rosario Rodríguez Díaz y Lisette Griselda Rivera Reynaldos. *El Porfiriato y la Revolución Mexicana. Construcciones sociales, instituciones políticas y miradas desde la historiografía*, México, Instituto de Investigaciones Históricas, UMSNH, 2012, pp. 28-55.
- ❖ PÉREZ ACEVEDO, Martín. “La organización empresarial en Morelia: La cámara de comercio, 1896-1914”, en Tzintzun. *Revista de Estudios Históricos*, Morelia, Instituto de Investigaciones Históricas, UMSNH, num.8, enero-diciembre, 1987, pp. 45-72.
- ❖ PÉREZ SANDI CUEN, Laura. *Usos y costumbres en torno a la mesa. Conservación y transformación*, México, Universidad Iberoamericana, Plaza y Valdés, 2007, 233 pp.
- ❖ PILCHER, Jeffrey M. *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, México, Ediciones de la Reina Roja, 2001, 280 pp.
- ❖ RAMIREZ ROMERO, Esperanza. *Catálogo de construcciones artísticas, civiles y religiosas de Morelia*, Morelia, UMSNH, 1891, 398 pp.
- ❖ ROJAS OCHOA, Francisco. *Salud Pública. Medicina Social*, La Habana, Editorial Ciencias Médicas, 2009, 254 pp.
- ❖ SÁNCHEZ DÍAZ, Gerardo (coord.) *Pueblos, villas y ciudades de Michoacán en el Porfiriato*, Morelia, Instituto de Investigaciones Históricas, UMSNH, Comisión Institucional para la Conmemoración de Bicentenario de la Independencia y el Centenario de la Revolución Mexicana, 2010, 372 pp.
- ❖ \_\_\_\_\_”Las ciudades michoacanas: Continuidad y cambios entre dos siglos (1880-1920)”, en *Tzintzun*.

- Revista de Estudios Históricos*, Morelia, Instituto de Investigaciones Históricas, UMSNH, núm. 19, enero-junio, 1994, pp. 87 a la 104.
- ❖ SERVÍN ORDUÑO, Gabriela. La casa Moreliana durante el Porfiriato, Tesis que se presentó para obtener el grado de Maestra en Historia con opción en Historia de México, Morelia, Instituto de Investigaciones Historias, UMSNH, 2011, 197 pp.
  - ❖ SPECKMAN GUERRA, Elisa "El porfiriato", en *Nueva Historia Mínima de México*, México, El Colegio de México, 2013, 551 pp.
  - ❖ TAPIA CHÁVEZ, Aideé. "Morelia 1880-1950, permanencia y transformaciones de su espacio construido hacia una valoración del urbanismo y la arquitectura del pasado reciente", Tesis para obtener el grado de Maestra en Arquitectura, Facultad de Arquitectura, UMSNH, Morelia, 2001, 297 pp.
  - ❖ TAVERA ALFARO, Xavier. *Morelia en la época de la República Restaurada (1867-1876)*, Morelia, Instituto Michoacano de Cultura, El Colegio de Michoacán, Vol. 1, 1988, 213 pp.
  - ❖ \_\_\_\_\_ *Morelia en la época de la República Restaurada (1867-1876)*, Morelia, Instituto Michoacano de Cultura, El Colegio de Michoacán, Vol. 2, 1988, 282 pp.
  - ❖ \_\_\_\_\_ *Morelia, la vida cotidiana durante el porfiriato. Alegrías y sinsabores*, Morelia, Morevallado Editores, 2002, 252 pp.
  - ❖ \_\_\_\_\_ *Morelia, la vida cotidiana durante el porfirismo. Instrucción, educación y cultura*, Morelia, Morevallado Editores, 2003, 361 pp.
  - ❖ TEITELBAUM, Vanesa E. *Entre el control y la movilización: honor, trabajo y solidaridades en la Ciudad de México a mediados del siglo XIX*, México, El Colegio de México, Centro de Estudios Históricos, 2008, 313 pp.

- ❖ TÉLLEZ FUENTES, Carolina. “Cambios y permanencias en la urbana de Morelia en la Segunda Mitad del Siglo XIX”, Tesis para obtener el grado de Maestra en Arquitectura, Facultad de Arquitectura, UMSNH, Morelia, 2006, 231 pp.
- ❖ TENORIO TRILLO, Mauricio y Aurora Gómez Galvarriato, *El Porfiriato. Herramientas para la historia*, México, Fondo de Cultura Económica, Centro de Investigación y Docencia Económica, 2006, 166 pp.
- ❖ TORRES, Mariano de Jesús. *Costumbres y fiestas morelianas del pasado inmediato*, Morelia, UMSNH, El Colegio de Michoacán, 1991, 213 pp.
- ❖ TUÑÓN DE LARA, Manuel. Metodología de la historia social de España, Siglo XXI de España Editores, 1972, 272pp.
- ❖ *Un recuento de cocina por Guadalupe Rivera, Nuevo cocinero mexicano. En forma de diccionario*. Reproducción facsimilar, 2007.
- ❖ URIBE SALAS, José Alfredo. *La industria textil en Michoacán: 1840-1910*, Morelia, UMSNH, Coordinación de la Investigación Científica, Departamento de Investigaciones Históricas, 1983, 212 pp.
- ❖ \_\_\_\_\_ *Morelia, los pasos a la modernidad*, Morelia, UMSNH, Coordinación de Investigación Científica, Instituto de Investigaciones Históricas, 1993, 176 pp.
- ❖ \_\_\_\_\_ *Michoacán en el siglo XIX: cinco ensayos de historia económica y social*, Morelia, UMSNH, Instituto de Investigaciones Históricas, 1999, 205 pp.
- ❖ \_\_\_\_\_ *Empresas ferrocarrileras, comunicación interoceánica y ramales ferroviarios en Michoacán, 1840-1910*, Morelia, Facultad de Historia, UMSNH Colección de Historia y Procesos N°. 3, Fundación Cultural Vueltabajo, 2008, 293 pp.
  
- ❖ URIBE SALAS, José Alfredo y Abel Padilla Jacobo. “*Luces y sombras. Desempeño empresarial y revolucionario en el entorno urbano de Morelia*”, Ciencia Nicolaita, UMSNH, núm. 57, 2012, pp. 69-98.
- ❖ URIBE SALAS, José Alfredo y María Teresa Cortés Zavala, “Territorio, economía y cultura alimenticia en Guerrero y Michoacán, siglo XIX”, *Ciencia Nicolaita*, Revista científica de la Universidad Michoacana de

San Nicolás de Hidalgo, Morelia, Vol.71, num.62, Agosto 2014, pp. 71-91.

- ❖ VARGAS CHÁVEZ, Jaime Alberto, “La historia de un edificio. Desde su uso primitivo como hospital, hasta su transformación a Hotel Oseguera”, *Tzintzun. Revista de Estudios Históricos*, Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Morelia, num.29, pp.111-136.
- ❖ \_\_\_\_\_ “El ingeniero Guillermo Wodon de Sorine, su vida y producción arquitecto-urbanística en la Morelia de la segunda mitad del siglo XIX”, Tesis que se presentó para obtener el grado de Maestría en Arquitectura, Facultad de Arquitectura, UMSNH, Morelia, 2001, 370 pp.
- ❖ VARGAS URIBE, Guillermo. *Urbanización y configuración territorial en la región de Valladolid-Morelia 1541-1991*, Morelia, Colección Patrimonio Vol. I, Secretaría de Cultura del Gobierno del Estado de Michoacán, 2008, 395 pp.
- ❖ VILLALOBOS GUZMÁN, José Eugenio. *Cánones, ordenanzas, bandos, leyes, reglamentos, decretos y avisos del consumo de la carne en Valladolid-Morelia*, Morelia, H. Ayuntamiento de Morelia 2005-2007, 2007, 297 pp.
- ❖ WOOSER, Gisela Von (coord.) *Historia de México*, Fondo de Cultura Económica, SEP, Academia Mexicana de Historia, 2010, 288pp.
- ❖ ZAVALA RAMÍREZ, María del Carmen. *El cólera y las políticas sanitarias en Michoacán en el siglo XIX*, Tesis que se presentó para obtener el grado de Licenciado en Historia, Morelia, UMSNH, Facultad de Historia, 2005, 158 pp.

## 6. Índice de cuadros y planos

### Índice de cuadros

1. Pueblos, villas y ciudades en Michoacán durante el Porfiriato.
2. La población de Morelia por cuarteles, 1895-1900.
3. Crecimiento demográfico de Morelia durante el porfiriato.
4. Lugares destinados para mercados en la ciudad de Morelia en el ocaso del siglo XIX y primera década del XX.
5. Fondas y otros espacios para la alimentación pública en Morelia (1880-1913).
6. Espacios que ofrecían un servicio de reposo a los viajeros en la ciudad de Morelia, (1880-1912).
7. Integrantes de las comisiones permanentes encontrados en las actas de cabildo en el año de 1910
8. Precios sobre el pago por rentar un lugar en el Mercado de San Agustín
9. Rentas de los locales en el Mercado de San Agustín.
10. Datos relativos a las carnes en el estado de Michoacán (1901).
11. Tocinerías y carnicerías de la ciudad de Morelia (1905).

### Índice de planos

1. Plano de los lugares destinados para mercados en la ciudad de Morelia en el ocaso del siglo XIX y primera década del XX.
2. Plano de las fondas y otros espacios para la alimentación pública en Morelia, 1880-1913.
3. Plano de los espacios que ofrecían un servicio de reposo a los viajeros en la ciudad de Morelia, 1880-1912.
4. Plano general de la ciudad de Morelia, (1880-1898).
5. Figura 5A Plano de las rentas de los locales en el Mercado de Comonfort (San Agustín), 1898.  
Figura 5B Plano de las rentas de los locales en el Mercado de Comonfort (San Agustín), 1904.

## 7. Anexos

### INTEGRANTES DE LAS COMISIONES PERMANENTES ENCONTRADOS EN LAS ACTAS DE CABILDO

No. de ficha 1

**ARCHIVO:** Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)

**REFERENCIA:** Segunda numeración/ Libro No. 255/ Cabildo 1880-1881/ Actas de cabildo

**TIPO DE ARTÍCULO:** Actas de cabildo

**FECHA:** 16 de septiembre de 1880

<b>Gobernador en turno</b>	Octaviano Fernández
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	Manuel Montaña Ramiro
<b>Secretario</b>	José Ma. Rivera

<b>CIUDADANOS QUE CONFORMAN LA CORPORACIÓN</b>
1. José Patiño
2. José Mesa
3. Manuel Montaña Ramiro
4. Carlos Solórzano
5. Antonio Arias
6. Luis G. Sámano
7. José Trinidad Pérez
8. José María Rodríguez Gil

<b>COMISIONES</b>	
<b>Primera de Hacienda</b>	José María Ibarrola
<b>Segunda de Hacienda</b>	Carlos Solórzano
<b>Agua, Ríos y Pantanos</b>	Antonio Arias José Patiño
<b>Alumbrado y Expendio de bebidas</b>	Manuel Vallejo

<b>Abasto</b>	Antonio Arias
<b>Obra pública y Paseos</b>	Lic. José María Rodríguez Gil
<b>Policía de aseo, Salubridad, Solares, Eriazos</b>	José Trinidad Pérez
<b>Mercados y Fiel contraste</b>	José Mesa
<b>Jardines</b>	Carlos Solórzano
<b>Diversiones pública, Canteras, Artes e Industria</b>	Luis G. Sámano
<b>Casas de empeño, Reglamentos y Archivo</b>	Lic. Francisco de Estrada

#### **Instrucción primaria para escuelas del cuartel**

<b>1° cuartel</b>	Lic. José María Rodríguez Gil
<b>2° cuartel</b>	José Mesa
<b>3° cuartel</b>	José Patiño
<b>4° cuartel</b>	José María Ibarrola

<b>Junta municipal</b>	Estrada Rodríguez Gil Luis G. Sámano
<b>Junta de salubridad</b>	José María Ibarrola José Trinidad Pérez Manuel Montaña Ramiro
<b>Jefes de cuartel</b>	1° Antonio Arias 2° José Mesa 3° Lic. Francisco de Estrada 4° Manuel Vallejo

**ARCHIVO:** Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)

**REFERENCIA:** Segunda numeración/ Libro No. 255/ Cabildo 1880-1881/ Actas de cabildo

**TIPO DE ARTÍCULO:** Actas de cabildo

**FECHA:** 1° de enero de 1881

<b>Gobernador en turno</b>	Octaviano Fernández
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	José Patiño
<b>Secretario</b>	José Ma. Rivera

<b>CIUDADANOS QUE CONFORMAN LA CORPORACIÓN</b>
1. Juan Berrospe
2. José Mesa
3. Cruz López
4. Antonio Arias
<b>Síndicos</b>
5. Félix Lemus Olañeta
6. José María Rodríguez Gil

<b>COMISIONES</b>	
<b>Primera de Hacienda</b>	Félix Lemus Olañeta
<b>Segunda de Hacienda, Jardines y Estadística<sup>349</sup></b>	Carlos Solórzano
<b>Agua, Ríos y Pantanos, Cárceles y proponer Encargados del orden</b>	Cruz López
<b>Alumbrado, Panaderías y Expendio de bebidas y comestibles</b>	Félix Lemus Olañeta
<b>Abasto, Agricultura y Exposiciones</b>	Antonio Arias

<sup>349</sup> Lo que se encuentra remarcado de color amarillo son las comisiones que van apareciendo con cada administración.

<b>Obra pública, Paseos, Revisión de muestras y diseño, Diversiones públicas, Canteras, Artes, Industria, Alojamientos, Bagajes, Loterías y Rifas</b>	Lic. José María Rodríguez Gil
<b>Policía de aseo, Salubridad, Solares, Eriazos, Mercados y Fiel contraste</b>	José Mesa
<b>Rectificación de listas del jurado de imprenta, Jurado para juzgar a los vagos y proponer Defensores de reos</b>	Manuel Montaña Ramiro
<b>Diversiones pública, Canteras, Artes e Industria</b>	Luis G. Sámano
<b>Casas de empeño, Reglamentos y Archivo</b>	José Trinidad Pérez

<b>Instrucción primaria para escuelas del cuartel</b>	
<b>1° cuartel</b>	Estanislao Luna
<b>2° cuartel</b>	José Mesa
<b>3° cuartel</b>	Juan Berrospe
<b>4° cuartel</b>	Cruz López

<b>Junta municipal</b>	Estrada Rodríguez Gil Juan Berrospe José Mesa
<b>Junta de Sanidad</b>	Manuel Vallejo José Trinidad Pérez Manuel Montaña Ramiro
<b>Jefes de cuartel</b>	1° Cruz López 2° José Trinidad Pérez 3° José Mesa 4° Estanislao Luna

**ARCHIVO:** Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)

**REFERENCIA:** Tercera numeración/ Libro No. 1/ Cabildo 1881-1882/ Actas de cabildo

**TIPO DE ARTÍCULO:** Actas de cabildo

**FECHA:** 16 de septiembre de 1881

<b>Gobernador en turno</b>	Pudenciano Dorantes
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	Eduardo Iturbide
<b>Secretario</b>	José Ma. Rivera

<b>CIUDADANOS QUE CONFORMAN LA CORPORACIÓN</b>
1. Manuel Montaña Ramiro
2. José Trinidad Pérez
3. Manuel Vallejo
4. Antonio Arias
5. Carlos María Solórzano
6. Francisco F. García
7. Luis G. Puentes
8. Félix Lemus Olañeta

<b>COMISIONES</b>	
<b>Primera de Hacienda</b>	Félix Lemus Olañeta
<b>Administración, Casas de Empeño, Reglamento, Archivo y profesiones encargados del orden</b>	Félix Lemus Olañeta
<b>Segunda de Hacienda, Diversiones públicas, Cárceles, Panaderías, Expendio de bebidas y comestibles</b>	Carlos María Solórzano
<b>Agua, Ríos y Pantanos, Jardines y Estadísticas</b>	Esteban Méndez
<b>Abasto</b>	Antonio Arias

<b>Agricultura, Solares, Eriazo, Mercados, Fiel contraste y Canteras</b>	Francisco F. García
<b>Artes e Industria, Alojamientos, Bagajes, Loterías, Rifas y proponer defensores de reos</b>	José Trinidad Pérez
<b>Policía de aseo, Salubridad, Solares, Eriazos, Mercados y Fiel contraste</b>	José Mesa
<b>Rectificación de listas del jurado de imprenta, Jurado de vagos, Obra pública, Salubridad, Paseos y Revisión de muestras y diseños.</b>	Manuel Montaña Ramiro

#### **Instrucción primaria para escuelas del cuartel**

<b>1° cuartel</b>	Manuel Vallejo
<b>2° cuartel</b>	José Trinidad Pérez
<b>3° cuartel</b>	Esteban Méndez
<b>4° cuartel</b>	Luis G. Puentes

<b>Junta municipal</b>	Félix Lemus Olañeta Esteban Méndez Manuel Vallejo
<b>Junta de Sanidad</b>	Francisco F. García Estanislao Luna Manuel Montaña Ramiro
<b>Jefes de cuartel</b>	1° Manuel Vallejo 2° Félix Lemus Olañeta 3° Esteban Méndez 4° Manuel Montaña Ramiro
<b>Exposiciones</b>	Esteban Méndez
<b>Policía de aseo</b>	Luis G. Puentes

**ARCHIVO:** Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)

**REFERENCIA:** Tercera numeración/ Libro No. 1/ Cabildo 1881-1882/ Actas de cabildo

**TIPO DE ARTÍCULO:** Actas de cabildo

**FECHA:** 8 de enero 1882

<b>Gobernador en turno</b>	Pudenciano Dorantes
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	Juan Rangel
<b>Secretario</b>	José Ma. Rivera

<b>CIUDADANOS QUE CONFORMAN LA CORPORACIÓN</b>
1. Manuel Montaña Ramiro
2. Eduardo Iturbide
3. Joaquín Arriaga
4. Manuel A. Manríquez
5. Mariano Chávez
6. Ángel Ortiz
<b>Síndicos</b>
7. Miguel Estrada
8. Luis G. Puente

<b>COMISIONES</b>	
<b>Primera de Hacienda, Administración, Casas de Empeño, Reglamento, Archivo y profesiones encargados del orden</b>	Manuel Montaña Ramiro
<b>Segunda de Hacienda, Rectificación de listas del jurado de imprentas</b>	Félix Lemus Olañeta
<b>Panaderías, Expendio de bebidas y comestibles y Revisión de muestras y diseños.</b>	Salvador Vallejo
<b>Agua, Ríos y Pantanos, Jardines, Exposiciones y Estadísticas</b>	Miguel Estrada

<b>Abasto</b>	Francisco F. García
<b>Diversiones públicas, Mercados, Fiel contraste</b>	Juan Rangel
<b>Agricultura, Solares, Eriazo y Canteras</b>	Eduardo Iturbide
<b>Artes, Industrias, Alojamientos, Bagajes, Loterías, Rifas y proponer defensores de reos</b>	José Mesa
<b>Obra pública, Paseos</b>	Joaquín Arriaga

#### **Instrucción primaria para escuelas del cuartel**

<b>1° cuartel</b>	Manuel A. Manríquez
<b>2° cuartel</b>	Miguel Estrada
<b>3° cuartel</b>	Ángel Ortiz
<b>4° cuartel</b>	Mariano Chávez

<b>Junta municipal</b>	Félix Lemus Olañeta Luis G. Puente Miguel Estrada
<b>Junta de Sanidad</b>	Juan Rangel Joaquín Arriaga Manuel Montaña Ramiro
<b>Jefes de cuartel</b>	1° Joaquín Arriaga 2° Juan Rangel 3° Mariano Chávez 4° Manuel Montaña Ramiro

No. de ficha 5

**ARCHIVO:** Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)

**REFERENCIA:** Tercera numeración/ Libro No. 2/ Cabildo 1882-1883/ Actas de cabildo

**TIPO DE ARTÍCULO:** Actas de cabildo

**FECHA:** 3 de septiembre de 1882- septiembre de 1883

<b>Gobernador en turno</b>	Pudenciano Dorantes
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	Manuel Montaña Ramiro
<b>Secretario</b>	José Ma. Rivera

No. de ficha 6

**ARCHIVO:** Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)

**REFERENCIA:** Tercera numeración/ Libro No. 3/ Cabildo 1883-1884/ Actas de cabildo

**TIPO DE ARTÍCULO:** Actas de cabildo

**FECHA:** 16 de septiembre de 1883

<b>Gobernador en turno</b>	Pudenciano Dorantes
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	José Guadalupe Araujo
<b>Secretario</b>	José Ma. Rivera

<b>CIUDADANOS QUE CONFORMAN LA CORPORACIÓN</b>
1. Juan Rangel
2. Jesús Arango
3. Diego Román
4. José Trinidad Rodríguez
5. Rafael Ruíz y Valle

<b>COMISIONES</b>	
<b>Primera de Hacienda</b>	José Guadalupe Arroyo
<b>Exposiciones y Estadísticas</b>	Guadalupe Araujo Rafael Ruíz y Valle
<b>Segunda de Hacienda, Solares, Eriazo, Canteras y proponer defensores de reos</b>	Rafael Ruíz y Valle
<b>Paseos, Jardines, Fuentes, Acueductos, Ríos y Pantanos,</b>	Miguel Estrada
<b>Mercados y Montepíos</b>	Lic. Manuel Grande
<b>Fiel contraste y toda clase de Expendio de bebidas y comestibles y Alumbrado</b>	Lic. Antonio Arroyo
<b>Agricultura, Alojamientos, Bagajes, Diversiones públicas, Loterías, Rifas y Archivo</b>	Juan Rangel
<b>Policía de aseo</b>	Joaquín Arriaga
<b>Reglamento, y proponer Encargados del orden</b>	Dr. José Trinidad Rodríguez
<b>Obra pública y Revisión de muestras y diseños.</b>	Diego Román

<b>Junta de visitas de escuelas</b>	
<b>1° cuartel</b>	Lic. Antonio Arroyo
<b>2° cuartel</b>	Lic. Fernando Malo
<b>3° cuartel</b>	José Guadalupe Araujo
<b>4° cuartel</b>	Rafael Ruíz y Valle

<b>Junta municipal</b>	Lic. Fernando Malo Lic. Antonio Arroyo Lic. Manuel Grande
------------------------	---

<b>Junta de Sanidad</b>	Dr. José Trinidad Rodríguez Lic. Fernando Malo
<b>Jefes de cuartel</b>	1° Lic. Antonio Arroyo 2° Lic. Fernando Malo 3° José Guadalupe Araujo 4° Jesús Arango
<b>Junta de Instrucción Primaria</b>	Lic. Fernando Malo Lic. Antonio Arroyo Lic. Manuel Grande

<b>Sesiones que otorgaron el título de presidente a otros integrantes del Ayuntamiento</b>	
18 de enero de 1884	Lic. Fernando Malo
18 de abril de 1884	C. Juan Rangel
23 de mayo de 1884	Lic. Antonio Arroyo
30 de mayo de 1884	C. Juan Rangel
10 de junio de 1884	Lic. Antonio Arroyo
13 de junio de 1884	C. Juan Rangel
17 de junio de 1884	Lic. Antonio Arroyo

**ARCHIVO:** Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)

**REFERENCIA:** Tercera numeración/ Libro No. 4/ Cabildo 1884-1885/ Actas de cabildo

**TIPO DE ARTÍCULO:** Actas de cabildo

**FECHA:** 16 de septiembre de 1884

<b>Gobernador en turno</b>	Pudenciano Dorantes
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	Manuel Montaña Ramiro
<b>Secretario</b>	José Ma. Rivera

<b>CIUDADANOS QUE CONFORMAN LA CORPORACIÓN</b>
1. Antonio M. Arroyo
2. José Trinidad Rodríguez
3. Fernando León Cortés
4. Félix Alva
5. Jesús Villalón
6. Joaquín Oseguera
7. Bonifacio Murillo

<b>COMISIONES</b>	
<b>Primera Comisión de Hacienda</b>	José Guadalupe Araujo
<b>Segunda de Hacienda, Solares, Eriazo, Canteras y proponer defensores de reos</b>	Jesús M. Olvera
<b>Exposiciones y Estadística</b>	José Guadalupe Araujo
<b>Aguas, Fuentes, Acueductos, Ríos y Pantanos</b>	Jesús M. Olvera
<b>Mercados, Fiel contraste y toda clase de Expendio de bebidas y comestibles</b>	Diego Román

<b>Policía de aseo</b>	Dr. Miguel Silva
<b>Diversiones públicas, Agricultura, Loterías, Rifas y Archivo, Paseos, Jardines</b>	Salvador Vallejo
<b>Abasto de carnes</b>	Gabino Oseguera
<b>Alumbrado público</b>	Manuel Gómez
<b>Obra pública y Revisión de muestras y diseños</b>	Dr. Ángel Carrión
<b>Reglamento, Montepíos y proponer Encargados del orden, Alojamiento y Bagajes</b>	Dr. Rafael Miranda
<b>Comisión de Bosques y Arbolados</b>	José Guadalupe Araujo Diego Román Salvador Vallejo

<b>Junta municipal</b>	Lic. Francisco Bruño Lic. Melchor Ocampo Lic. José Guadalupe Araujo
<b>Junta de Sanidad</b>	Dr. Rafael Miranda Dr. Miguel Silva Dr. Ángel Carrión
<b>Jefes de cuartel</b>	1° Félix Alva 2° Jesús Villalón 3° Fernando León Cortés 4° Bonifacio Murillo
<b>Junta de Instrucción Primaria</b>	Dr. Rafael Miranda Lic. Bonifacio Murillo C. Ramón Montaña Ramiro
<b>Junta Auxiliar de Estadística</b>	Cirilo Oseguera Anastasio Mier

<b>Sesiones que otorgaron el título de presidente a otros integrantes del Ayuntamiento</b>	
14 de agosto de 1885	Lic. Fernando Malo
18 de agosto de 1885	C. Juan Rangel

**No. de ficha 8**

**ARCHIVO:** Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)

**REFERENCIA:** Tercera numeración/ Libro No. 5/ Cabildo 1885-1886/ Actas de cabildo

**TIPO DE ARTÍCULO:** Actas de cabildo

**FECHA:** 16 de septiembre de 1885

<b>Gobernador en turno</b>	Gral. Mariano Jiménez
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	Cirilo Oseguera
<b>Secretario</b>	José Ma. Rivera

<b>COMISIONES</b>	
<b>Primera Comisión de Hacienda</b>	José Guadalupe Araujo
<b>Segunda de Hacienda, Solares, Eriazo, Canteras y proponer defensores de reos</b>	Jesús M. Olvera
<b>Exposiciones y Estadística</b>	José Guadalupe Araujo
<b>Aguas, Fuentes, Acueductos, Ríos y Pantanos</b>	Jesús M. Olvera
<b>Mercados , Fiel contraste y toda clase de Expendio de bebidas y comestibles</b>	Diego Román
<b>Policía de aseo</b>	Dr. Miguel Silva
<b>Abasto de carnes</b>	Gabino Oseguera

<b>Alumbrado público</b>	Manuel Gómez
<b>Obra pública y Revisión de muestras y diseños.</b>	Dr. Ángel Carrión
<b>Reglamento, Montepíos y proponer Encargados del orden, Alojamiento y Bagajes</b>	Dr. Rafael Miranda
<b>Diversiones públicas, Agricultura, Loterías, Rifas y Archivo, Paseos, Jardines</b>	Salvador Vallejo
<b>Comisión de Bosques y Arbolados</b>	José Guadalupe Araujo Diego Román Salvador Vallejo

<b>Junta municipal</b>	Lic. Francisco Breña Lic. Melchor Ocampo Lic. José Guadalupe Araujo
<b>Junta de Sanidad</b>	Dr. Ángel Carrión Dr. Rafael Miranda Dr. Miguel Silva
<b>Jefes de cuartel</b>	1° Diego Román 2° Jesús M. Olvera 3° Dr. Miguel Silva 4° Lic. Francisco Breña
<b>Junta de Instrucción Primaria</b>	Jesús M. Olvera José Guadalupe Araujo Lic. Melchor Ocampo
<b>Junta Auxiliar de Estadística</b>	Cirilo Oseguera Anastasio Mier

<b>Sesiones que otorgaron el título de presidente a otros integrantes del Ayuntamiento</b>	
25 de septiembre 1885	Dr. Rafael Miranda
2 de octubre de 1885	José Guadalupe Araujo
11 de diciembre de 1885	Dr. Rafael Miranda
15 de diciembre de 1885	José Guadalupe Araujo
18 de diciembre de 1885	Dr. Rafael Miranda
26 de enero de 1886	Jesús M. Olvera
10 de febrero de 1886	Jesús M. Olvera
19 de mayo de 1886	Dr. Rafael Miranda
7 de julio de 1886	José Guadalupe Araujo
10 de julio de 1886	Dr. Rafael Miranda

**No. de ficha 9**

**ARCHIVO:** Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)

**REFERENCIA:** Tercera numeración/ Libro No. 6/ Cabildo 1886-1887/ Actas de cabildo

**TIPO DE ARTÍCULO:** Actas de cabildo

**FECHA:** 16 de septiembre de 1886

<b>Gobernador en turno</b>	Gral. Epifanio Reyes
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	José Trinidad Guido
<b>Secretario</b>	José Ma. Rivera

<b>CIUDADANOS QUE CONFORMAN LA CORPORACIÓN</b>
1. Antonio Reynoso
2. José Ponce de León
3. Lic. Pedro Cueto
4. Joaquín Arriaga
5. Jesús Villalón

<b>COMISIONES</b>	
<b>Hacienda municipal y crédito</b>	José Ponce de León
<b>Segunda de Hacienda</b>	Ramón Mejía
<b>Exposiciones y Estadística</b>	José Guadalupe Araujo
<b>Aguas, Ríos y Pantanos</b>	Lic. Pedro Cueto
<b>Alumbrado</b>	Dr. Trinidad Rodríguez
<b>Obra pública</b>	Joaquín Arriaga
<b>Policía de aseo y salubridad</b>	Jesús Villalón
<b>Fiel contraste y Mercado y etc.</b>	Juan B. Macouzet
<b>Panaderías, Abasto, Expendio de bebidas, carnes y demás comestibles y Encargados del orden,</b>	Antonio Reynoso
<b>Jardines y Paseos</b>	Lic. Ignacio Ojeda Verduzco
<b>Solares, Eriazo y Canteras</b>	José Zavala
<b>Alojamientos y Bagajes</b>	José Zavala
<b>Artes, Industria, Agricultura, Minería, Exposiciones y Estadística</b>	Lic. Ignacio Ojeda Verduzco
<b>Diversiones públicas</b>	José Ponce de León
<b>Loterías y Rifas</b>	Joaquín Arriaga
<b>Archivo, Montepíos y proponer Defensores de Oficio</b>	Lic. Pedro Cueto
<b>Reglamento</b>	Lic. José Trinidad Guido
<b>Comisión de Bosques y Arbolados</b>	Antonio Reynoso Jesús Villalón Ramón Mejía

<b>Junta municipal</b>	Lic. Pedro Cueto Lic. Ignacio Ojeda Verduzco Lic. José Trinidad Guido
<b>Junta de Sanidad</b>	Dr. Trinidad Rodríguez Lic. José Trinidad Guido Antonio Reynoso
<b>Jefes de cuartel</b>	1° Joaquín Arriaga 2° Jesús Villalón 3° Lic. Ignacio Ojeda Verduzco 4° José Ponce de León
<b>Junta de Instrucción Primaria</b>	Lic. Pedro Cueto Joaquín Arriaga José Zavala
<b>Junta Auxiliar de Estadística</b>	José Ponce de León Juan B. Macouzet José Zavala
<b>Comisión General para la continuación del Mercado de San Agustín</b>	Jesús nanayeu Macouzet

<b>Sesiones que otorgaron el título de presidente a otros integrantes del Ayuntamiento</b>	
15 de diciembre de 1886	Jesús Villalón
21 de diciembre de 1886	Lic. José Trinidad Guido
11 de enero de 1887	Jesús Villalón
15 de enero de 1887	Lic. José Trinidad Guido
25 de enero de 1887	Lic. Ignacio Ojeda Verduzco
1 de marzo de 1887	Jesús Villalón

5 de marzo de 1887	Lic. Ignacio Ojeda Verduzco
8 de marzo de 1887	Jesús Villalón
26 de marzo de 1887	Lic. Ignacio Ojeda Verduzco
29 de marzo de 1887	Jesús Villalón
5 de abril de 1887	Lic. Ignacio Ojeda Verduzco
26 de abril de 1887	Jesús Villalón
3 de mayo de 1887	Lic. Ignacio Ojeda Verduzco
17 de mayo de 1887	Lic. José Trinidad Guido
20 de mayo de 1887	Jesús Villalón
24 de mayo de 1887	Lic. José Trinidad Guido
8 de junio de 1887	Jesús Villalón
12 de julio de 1887	Lic. José Trinidad Guido
6 de septiembre de 1887	Jesús Villalón
13 de septiembre de 1887	Lic. José Trinidad Guido

**No. de ficha 10**

**ARCHIVO: Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)**

**REFERENCIA: Tercera numeración/ Libro No. 7/ Cabildo 1887-1888/ Actas de cabildo**

**TIPO DE ARTÍCULO: Actas de cabildo**

**FECHA: 16 de septiembre de 1887**

<b>Gobernador en turno</b>	Gral. Mariano Jiménez
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	Lic. Melchor Ocampo Manzo
<b>Secretario</b>	José Ma. Rivera

<b>COMISIONES</b>	
<b>Primera Comisión de Hacienda Municipal y de crédito</b>	Lic. Francisco Cosío
<b>Segunda Comisión de Hacienda Municipal y de crédito</b>	Rafael Tejeda
<b>Comisión de Aguas, Ríos y Pantanos</b>	Manuel Huarte Caballero
<b>Comisión de Alumbrado</b>	Dr. José F. Rodríguez
<b>Comisión de Obra pública</b>	Dr. Trinidad Rodríguez
<b>Comisión de Policía de Aseo y Salubridad</b>	Dr. Emiliano Torres
<b>Comisión de Fiel contraste y Mercados</b>	Lic. Andrés Iturbide
<b>Comisión de Panaderías, Abasto, Expendio de bebidas, carnes y demás comestibles</b>	José Zavala
<b>Proponer Encargados del orden, Jardines y Paseos</b>	Lic. Andrés Iturbide
<b>Solares, Eriazo y Canteras</b>	Lic. Francisco Cosío
<b>Alojamientos y Bagaje</b>	José Zavala
<b>Artes, Industria, Agricultura, Minería y Exposiciones</b>	José Zavala
<b>Diversiones públicas</b>	Dr. Emiliano Torres Verduzco
<b>Loterías y Rifas</b>	Lic. Melchor Ocampo Manzo
<b>Archivo, Montepíos y proponer Defensores de Oficio</b>	Lic. Melchor Ocampo Manzo
<b>Reglamentos</b>	Lic. Manuel Orozco y Gómez
<b>Comisión de Bosques y Arbolados</b>	Lic. Andrés Iturbide José R. Bravo Lic. Francisco Cosío

<b>Junta municipal</b>	Lic. Pedro Cueto Lic. Melchor Ocampo Manzo Lic. Andrés Iturbide
<b>Junta de Sanidad</b>	Dr. F Rodríguez Dr. Emiliano Torres Lic. Andrés Iturbide
<b>Jefes de cuartel</b>	1° Lic. Melchor Ocampo Manzo 2° Dr. Emiliano Torres 3° Manuel Huarte Caballero 4° Lic. Andrés Iturbide
<b>Junta de Instrucción Primaria</b>	Lic. Manuel Orozco Gómez Dr. Emiliano Torres José Zavala
<b>Junta Auxiliar de Estadística</b>	Lic. Manuel Orozco y Gómez Dr. Emiliano Torres Rafael Tejeda
<b>Comisión General para la continuación del Mercado de San Agustín</b>	Lic. Andrés Iturbide

<b>Sesiones que otorgaron el título de presidente a otros integrantes del Ayuntamiento</b>	
17 de enero de 1888	Lic. Andrés Iturbide
27 de julio de 1888	Manuel Huarte Caballero

**ARCHIVO:** Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)

**REFERENCIA:** Tercera numeración/ Libro No. 9/ Cabildo 1889-1890/ Actas de cabildo

**TIPO DE ARTÍCULO:** Actas de cabildo

**FECHA:** 16 de septiembre de 1889

<b>Gobernador en turno</b>	Gral. Mariano Jiménez
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	Vicente A. Ojeda
<b>Secretario</b>	José Ma. Rivera

<b>COMISIONES</b>	
<b>Primera Comisión de Hacienda y de crédito</b>	Ignacio Ojeda
<b>Segunda Comisión de Hacienda Municipal y de crédito</b>	Jesús Ma. Olvera
<b>Comisión de Aguas</b>	Julio Videgaray
<b>Policía de Aseo</b>	Vicente A. Ojeda
<b>Ríos y Pantanos, Alojamientos y Bagaje, Loterías y Rifas</b>	Gregoris Dumaine
<b>Alumbrado público y Mercados</b>	Salvador González
<b>Fiel contraste, Panaderías y Proponer Encargados del orden</b>	Antonio Arias
<b>Obra pública, Muestras y Diseños</b>	Vicente A. Ojeda
<b>Abasto de carnes, Expendio de bebidas, comestibles y proponer defensores de oficio</b>	Antonio Arias
<b>Solares, Eriazo, Canteras, Reglamentos, Artes e Industria</b>	Salvador González

<b>Agricultura, Minería</b>	Antonio Arias
<b>Exposiciones y Estadística</b>	Medardo Burgos
<b>Archivo y Montepíos</b>	Julio Videgaray
<b>Comisión de Bosques y Arbolados</b>	Ignacio Ojeda Antonio Arias Medardo Burgos
<b>Comisión Revisora de rezagos e impuestos municipales</b>	Ignacio Ojeda Jesús Ma. Olvera Vicente A. Ojeda

<b>Junta municipal</b>	Vicente A. Ojeda Salvador González Jesús Ma. Olvera
<b>Junta de Sanidad</b>	C. Burgos Julio Videgaray Gregoris Dumaine
<b>Jefes de cuartel</b>	1° Jesús Ma. Olvera 2° Antonio Arias 3° Medardo Burgos 4° Vicente A. Ojeda
<b>Junta de Instrucción Primaria</b>	Jesús Ma. Olvera Julio Videgaray Gregoris Dumaine
<b>Junta Auxiliar de Estadística General</b>	Vicente A. Ojeda

	Gral. Gregorio Patiño Cirilo G. Oseguera
--	---

<b>Sesiones que otorgaron el título de presidente a otros integrantes del Ayuntamiento</b>	
29 de enero de 1889	Juan Velasco
14 de mayo de 1889	Lic. Melchor Ocampo Manzo
17 de mayo de 1889	Rafael Tejeda
24 de mayo de 1889	Lic. Antonio Ramírez González

**No. de ficha 13**

**ARCHIVO:** Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)

**REFERENCIA:** Tercera numeración/ Libro No. 10/ Cabildo 1890-1891/ Actas de cabildo

**TIPO DE ARTÍCULO:** Actas de cabildo

**FECHA:** 16 de septiembre de 1890

<b>Gobernador en turno</b>	Lic. Ángel Padilla
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	Dr. Rafael Miranda
<b>Secretario</b>	José Ma. Rivera

<b>COMISIONES</b>	
<b>Primera Comisión de Hacienda</b>	Jesús Ma. Olvera
<b>Comisión de Agua</b>	Julio Videgaray
<b>Policía de Aseo</b>	Vicente A. Ojeda
<b>Comisión de Ríos y Pantanos</b>	Dr., Rafael Miranda
<b>Alojamientos y Bagaje</b>	Dr., Antonio Verduzco

<b>Loterías y Rifas</b>	Ignacio Ojeda
<b>Alumbrado público</b>	Dr. José Barrera
<b>Mercados</b>	Dr. José Barrera
<b>Fiel contraste</b>	Antonio Arias
<b>Panaderías</b>	Dr. José Barrera
<b>Proponer Encargados del orden</b>	Antonio Arias
<b>Jardines y paseos</b>	Ignacio Ojeda
<b>Diversiones públicas</b>	Ignacio Ojeda
<b>Abasto</b>	Antonio Arias
<b>Obra pública, Muestras y Diseños</b>	José María Arriaga
<b>Expendio de bebidas y comestibles</b>	Dr. José Barrera
<b>Proponer defensores de oficio</b>	Antonio Arias
<b>Solares, Eriazo</b>	Dr. Antonio Verduzco
<b>Canteras</b>	Dr. Antonio Verduzco
<b>Reglamentos</b>	Francisco Pérez Páramo
<b>Artes e Industria</b>	Francisco Pérez Páramo
<b>Agricultura</b>	Antonio Arias
<b>Minería</b>	Dr. Rafael Miranda
<b>Exposiciones</b>	Dr. Rafael Miranda
<b>Estadística municipal</b>	Dr. Rafael Miranda
<b>Montepíos</b>	Dr. José Barrera
<b>Comisión de Bosques y Arbolados</b>	Ignacio Ojeda Medardo Burgos Dr. Rafael Miranda
<b>Comisión Revisora de rezagos e impuestos municipales</b>	Ignacio Ojeda Jesús Ma. Olvera

	Vicente A. Ojeda
--	------------------

<b>Junta municipal</b>	Vicente A. Ojeda Joaquín Arriaga Jesús Ma. Olvera
<b>Junta de Sanidad</b>	Medardo Burgos Dr. José Barrera Dr. Antonio Verduzco
<b>Jefes de cuartel</b>	1° Jesús Ma. Olvera 2° Joaquín Arriaga 3° Medardo Burgos 4° Vicente A. Ojeda
<b>Junta de Instrucción Primaria</b>	Jesús Ma. Olvera Francisco Pérez Páramo Julio Videgaray
<b>Junta Auxiliar de Estadística General</b>	Vicente A. Ojeda Cirilo G. Oseguera

<b>Sesiones que otorgaron el título de presidente a otros integrantes del Ayuntamiento</b>	
24 de octubre de 1890	Medardo Burgos
16 de enero de 1891	Ignacio Ojeda
23 de enero de 1891	Medardo Burgos
30 de enero de 1891	Ignacio Ojeda
24 de marzo de 1891	Medardo Burgos
3 de abril de 1891	Ignacio Ojeda
26 de mayo de 1891	Vicente A. Ojeda
30 de junio de 1891	Medardo Burgos

7 de julio de 1891	Vicente A. Ojeda
11 de agosto de 1891	Jesús Ma. Olvera
18 de agosto de 1891	Vicente A. Ojeda
25 de agosto de 1891	Julio Videgaray
3 de septiembre de 1891	Jesús Ma. Olvera

**No. de ficha 14**

**ARCHIVO: Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)**

**REFERENCIA: Tercera numeración/ Libro No. 11/ Cabildo 1891-1892/ Actas de cabildo**

**TIPO DE ARTÍCULO: Actas de cabildo**

**FECHA: 16 de septiembre de 1891**

<b>Gobernador en turno</b>	Aristeo Mercado
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	Francisco Pérez Páramo
<b>Secretario</b>	José Ma. Rivera

<b>COMISIONES</b>	
<b>Primera Comisión de Hacienda, Jardines y Paseos, Diversiones públicas</b>	Ignacio Ojeda
<b>Segunda Comisión de Hacienda Municipal, Estadística municipal y Archivo</b>	Jesús Ma. Olvera
<b>Comisión de Aguas y Estadística municipal 2ª</b>	Julio Videgaray
<b>Policía de Aseo y Mercados</b>	Vicente A. Ojeda
<b>Alojamientos y Bagajes, Ríos y Pantanos, Minería y Exposiciones</b>	Dr. Rafael Miranda
<b>Obra pública, Muestras y Diseños y Alumbrado público</b>	José Ma. Arriaga
<b>Panaderías, Expendio de bebidas y comestibles,</b>	José Ramón

<b>Montepíos y Fiel contraste</b>	Munguía
<b>Proponer Encargados del orden, Abasto, Proponer defensores de oficio, Agricultura y Caminos</b>	Antonio Arias
<b>Solares, Eriazo, Canteras y Construcción de adobes y ladrillos</b>	José Ramón Munguía
<b>Reglamentos, Artes e Industrias</b>	Francisco Pérez Páramo
<b>Estadística municipal 3ª</b>	Teodoro Arriaga
<b>Comisión de Montes y Arbolados</b>	Ignacio Ojeda Teodoro Arriaga Dr. Rafael Miranda
<b>Comisión Revisora de rezagos e impuestos municipales</b>	Ignacio Ojeda Jesús Ma. Olvera Vicente A. Ojeda

<b>Junta municipal</b>	Vicente A. Ojeda Teodoro Arriaga Jesús Ma. Olvera
<b>Junta de Sanidad</b>	Dr. Antonio Verduzco} Dr. Julio Videgaray Dr. Rafael Miranda
<b>Jefes de cuartel</b>	1° Jesús Ma. Olvera 2° Teodoro Arriaga 3° Dr. Antonio Verduzco 4° Dr. Julio Videgaray
<b>Junta de Instrucción Primaria</b>	Francisco Pérez Páramo Julio Videgaray José Ramón Munguía

<b>Junta Auxiliar de Estadística General</b>	Vicente A. Ojeda José Guadalupe Araujo Cirilo G. Oseguera
--	---

<b>Sesiones que otorgaron el título de presidente a otros integrantes del Ayuntamiento</b>	
29 de septiembre de 1891	Ignacio Ojeda
19 de enero de 1892	Jesús Ma. Olvera
17 de mayo de 1892	Ignacio Ojeda
14 de junio de 1892	Teodoro Arriaga
21 de junio de 1892	Ignacio Ojeda

**No. de ficha 15**

**ARCHIVO:** Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)

**REFERENCIA:** Tercera numeración/ Libro No. 12/ Cabildo 1892-1893/ Actas de cabildo

**TIPO DE ARTÍCULO:** Actas de cabildo

**FECHA:** 16 de septiembre de 1892

<b>Gobernador en turno</b>	Aristeo Mercado
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	Felipe Breña
<b>Secretario</b>	José Ma. Rivera

<b>COMISIONES</b>	
<b>Primera Hacienda y Policía de Aseo</b>	Jesús Ma. Olvera
<b>Aguas potables, Ríos y Pantanos</b>	Dr. Alfredo

	González
<b>Jardines y Paseos y Diversiones públicas</b>	Felipe Breña
<b>Alumbrado, Obra pública, Muestras y Diseños</b>	José Ma. Arriaga
<b>Panaderías, Expendios de bebidas y comestibles, Artes, Industria y Agricultura, Segunda de Hacienda y 1ª de Estadística</b>	Rafael Elizarraras
<b>Archivo, Reglamentos y 2ª de Estadística municipal</b>	Dr. Manuel Martínez
<b>Abasto y Expendio de carnes</b>	Salvador Luna
<b>Minería y Exposiciones, Caminos y 3ª de Estadística</b>	Gral. Gregorio Patiño
<b>Rifas, Solares, Eriazo, Canteras y Construcción de adobes y ladrillos</b>	Adalberto García León
<b>Mercados, Fiel contraste y Montepíos</b>	Hilarión Gómez
<b>Proponer Encargados del orden y Proponer defensores de oficio de la municipalidad, Alojamientos y Bagajes</b>	Lic. Manuel Laurrauri
<b>Comisión de Bosques y Arbolados</b>	Lic. Manuel Laurrauri  Rafael Elizarraras  Gral. Gregorio Patiño
<b>Comisión Revisora de rezagos e impuestos municipales</b>	Rafael Elizarrarás  Jesús Ma. Olvera  Hilarión Gómez

<b>Junta municipal</b>	Jesús Ma. Olvera  Felipe Breña
------------------------	--------------------------------------

	José Ma. Arriaga
<b>Junta de Sanidad</b>	Dr. Alfredo González Rafael Elizarraras Dr. Manuel Martínez
<b>Jefes de cuartel</b>	1° Jesús Ma. Olvera 2° Gral. Gregorio Patiño 3° José Ma. Arriaga 4° Dr. Manuel Martínez
<b>Junta de Instrucción Primaria</b>	Lic. Manuel Laurrauri Jesús Ma. Olvera Dr. Alfredo González
<b>Junta Auxiliar de Estadística General</b>	José Guadalupe Araujo Francisco Pérez Páramo Felipe Breña

<b>Sesiones que otorgaron el título de presidente a otros integrantes del Ayuntamiento</b>	
20 de mayo de 1893	Salvador Luna
23 de junio de 1893	Jesús Ma. Olvera

**ARCHIVO:** Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)

**REFERENCIA:** Tercera numeración/ Libro No. 13/ Cabildo 1893-1894/ Actas de cabildo

**TIPO DE ARTÍCULO:** Actas de cabildo

**FECHA:** 16 de septiembre de 1893

<b>Gobernador en turno</b>	Aristeo Mercado
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	Jesús Ma. Olvera
<b>Secretario</b>	José Ma. Rivera

<b>COMISIONES</b>	
<b>Primera Hacienda y Policía de Aseo y Festividades cívicas</b>	Jesús Ma. Olvera
<b>Alumbrado público, Obra pública, Muestras y Diseños y Festividades cívicas</b>	José Ma. Arriaga
<b>Archivo, Caminos, Solares, Eriazo, Canteras y Fabricación de adobe, teja y ladrillos</b>	Adalberto García León
<b>Jardines y Paseos, Expendios de bebidas y comestibles y 1ª Estadística municipal</b>	Rafael Elizarraras
<b>Vigilancia de cárceles, Artes, Industria y 2ª de Estadística municipal</b>	Antonio Morales
<b>Diversiones públicas y Segunda Comisión de Hacienda y Exposiciones y Rifas</b>	Eduardo Oviedo
<b>Mercados, Fiel contraste, Panaderías y Minería</b>	Andrés Martínez
<b>Abasto y Expendio de carnes</b>	Luis Morfin
<b>Aguas potables, Ríos y Pantanos</b>	Eduardo Muñoz
<b>Agricultura, Alojamiento y Bagajes</b>	Lic. Antonio

	Estrada
<b>Reglamentos, Proponer defensores de oficio y Encargados del orden de la municipalidad, Montepíos y 3ª de Estadística municipal</b>	Lic. Antonio Estrada José Ma. Arriaga Jesús M. Olvera Manuel Mesa
<b>Comisión de Bosques y Arbolados</b>	Lic. Manuel Laurrauri Rafael Elizarraras Gral. Gregorio Patiño
<b>Comisión Revisora de rezagos e impuestos municipales</b>	Lic. Manuel Mesa Eduardo Oviedo Adalberto García León

<b>Junta municipal</b>	Jesús Ma. Olvera Felipe Breña José Ma. Arriaga
<b>Junta de Sanidad</b>	Eduardo Muñoz Rafael Elizarraras
<b>Jefes de cuartel</b>	1° Jesús Ma. Olvera 2° Rafael Elizarraras 3° José Ma. Arriaga 4° Andrés Ramírez
<b>Junta de Instrucción Primaria</b>	Lic. Manuel Laurrauri

	Jesús Ma. Olvera Dr. Alfredo González
<b>Junta Auxiliar de Estadística General</b>	José Guadalupe Araujo Francisco Pérez Páramo Jesús Ma. Olvera

<b>Sesiones que otorgaron el título de presidente a otros integrantes del Ayuntamiento</b>	
26-enero-1894	Adalberto García León
13-abril-1894	Jesús Ma. Olvera
8-mayo-1894	Adalberto García León
18-mayo de 1894	José Ma. Arriaga
5-junio-1894	Antonio Morales
12-junio-1894	José Ma. Arriaga
10-julio-1894	Jesús Ma. Olvera

**ARCHIVO:** Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)

**REFERENCIA:** Tercera numeración/ Libro No. 14/ Cabildo 1896-1897/ Actas de cabildo

**TIPO DE ARTÍCULO:** Actas de cabildo

**FECHA:** 16 de septiembre de 1896

<b>Gobernador en turno</b>	Aristeo Mercado
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	Lorenzo Laurrauri Montaña
<b>Secretario</b>	José Ma. Rivera

<b>CIUDADANOS QUE CONFORMAN LA CORPORACIÓN</b>	
1. Lorenzo Laurrauri Montaña	
2. Vicente González	
3. Dr. Fernando Alemán	
4. Rafael Elizarraras	
5. Francisco Rodríguez Sámano	
6. Félix García León	
<b>COMISIONES</b>	
<b>Policía de aseo y Festividades cívicas,</b>	Lorenzo Laurrauri Montaña
<b>Aguas potables, Ríos y Pantanos</b>	Joaquín Macouzet
<b>Diversiones públicas, Obra pública, Rifas y Loterías</b>	Luis G. Arreola
<b>Abasto y Expendio de carnes y Caminos</b>	Vicente González
<b>Bosques y Arbolados, Canteras, Solares, Eriazo, Adobe, Teja y Ladrillo</b>	Ventura Puente
<b>Vigilancia de cárceles y Archivo</b>	Dr. Fernando Alemán
<b>Paseos y 2ª de Estadística municipal</b>	Rafael Elizarraras
<b>Mercados, Fiel contraste, Panaderías, Expendio de</b>	Francisco Rodríguez

<b>bebidas y comestibles y Primera Comisión de Hacienda</b>	Sámamo
<b>Proponer defensores de oficio, Agricultura, Alojamiento y Bagajes y Segunda Comisión de Hacienda</b>	Lic. Manuel Ibarrola
<b>Montepíos, Encargados del orden de la municipalidad y 3ª de Estadística municipal</b>	Lic. Félix García de León
<b>Jardines, Alumbrado público, Exposiciones, Artes, Industria, Comercio, Minería, 1ª Estadística municipal, Muestras y Diseños</b>	Manuel Ramos
<b>Comisión de Bosques y Arbolados</b>	Manuel Barrios Ventura Puente Vicente González
<b>Comisión Revisora de rezagos e impuestos municipales</b>	Lic. Manuel Ibarrola  Lic. Félix García de León  Lic. Francisco Rodríguez Sámamo

<b>Junta municipal</b>	Lic. Félix García de León Lic. Manuel Ibarrola Ignacio Manuel Barrios
<b>Junta de Caridad y Sanidad</b>	Joaquín Macouzet Dr. Fernando Alemán Rafael Elizarraras
<b>Junta de Día de Árboles</b>	Lorenzo Laurrauri Montañó Ventura Puente Rafael Elizarraras
<b>Jefes de cuartel</b>	1º Rafael Elizarraras 2º Luis G. Arreola

	3° Dr. Fernando Alemán 4° Joaquín Macouzet
<b>Junta de Instrucción Primaria</b>	Francisco Rodríguez Sámano Ignacio Manuel Barrios Joaquín Macouzet
<b>Junta Auxiliar de Estadística General</b>	Lorenzo Laurrauri Montaña Francisco Pérez Páramo Timoteo Carrasco

<b>Sesiones que otorgaron el título de presidente a otros integrantes del Ayuntamiento</b>	
12-febrero-1898	Joaquín Macouzet
16-febrero-1898	Lorenzo Laurrauri Montaña
23-febrero-1898	Luis G. Arreola
5-marzo de 1898	Lorenzo Laurrauri Montaña

**ARCHIVO:** Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)

**REFERENCIA:** Tercera numeración/ Libro No. 15/ Cabildo 1897-1898/ Actas de cabildo

**TIPO DE ARTÍCULO:** Actas de cabildo

**FECHA:** 16 de septiembre de 1897

<b>Gobernador en turno</b>	Aristeo Mercado
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	Lorenzo Laurrauri Montaña
<b>Secretario</b>	José Ma. Rivera

<b>CIUDADANOS QUE CONFORMAN LA CORPORACIÓN</b>	
<b>Regidores</b>	
1. José Albaria Arriaga	
2. Vicente González	
3. Salvador Olmos	
<b>Síndicos</b>	
4. Lic. Agustín Martínez Anaya	
5. Lic. José Ortiz Rodríguez	
<b>COMISIONES</b>	
<b>Policía de aseo, Aguas potables, Ríos y Pantanos y Comisión de Estadística General.</b>	Lorenzo Laurrauri Montaña
<b>Vigilancia de cárceles, Archivo, Festividades cívicas y Junta municipal</b>	Lic. Heriberto Valdés
<b>Obra pública, Muestras y Diseños, 1ª Estadística municipal, 4º y Junta de Instrucción Primaria</b>	José María Arriaga
<b>Canteras, Solares, Eriazo, 3ª de Estadística municipal, Arboles</b>	Dr. Fernando Alemán
<b>Mercados, Fiel contraste, Panaderías, Expendio de bebidas y comestibles, Caminos, Jefatura del Cuartel 1º, Junta de Día de Árboles y Comisión de Bosques y Arbolados, Teja y</b>	Salvador Olmos

<b>Ladrillos y Adobe, Junta de Caridad y Sanidad</b>	
<b>Diversiones públicas, Rifas y Loterías, Jefatura del Cuartel 3°, Junta de Instrucción Primaria y Comisión Revisora de rezagos e impuestos municipales</b>	Juan Sandeta
<b>Alumbrado Público, Jardines, Exposiciones, Artes, Industria, Comercio, Minería y Juntas de Instrucción Primaria</b>	C. José Alva
<b>Proponer defensores de oficio, Agricultura, Alojamientos y Bagajes y Primera Comisión de Hacienda, Junta Municipal y</b>	Lic. Agustín Martínez Anaya
<b>Montepíos, Encargados del orden de la municipalidad, 2ª Comisión de Hacienda, Junta Municipal y Comisión Revisora de Rezagos e Impuestos Municipales</b>	Lic. José Ortiz Rodríguez
<b>Jefes de cuartel</b>	1° Vicente González 2° Salvador Olmos 3° Dr. Fernando Alemán 4° José María Arriaga

<b>Sesiones que otorgaron el título de presidente a otros integrantes del Ayuntamiento</b>	
28-septiembre-1897	Lic. Heriberto Valdés
3-noviembre-1897	Lorenzo Laurrauri Montaña
17-diciembre-1897	Lic. Heriberto Valdés
24-diciembre-1898	Lorenzo Laurrauri Montaña
23-febrero-1898	Lorenzo Laurrauri Montaña Lic. Heriberto Valdés
25-febrero-1898	Lic. Heriberto Valdés

29-marzo-1898	Lorenzo Laurrauri Montaña
1º-junio-1898	Lic. Heriberto Valdés
30-junio-1898	Lorenzo Laurrauri Montaña

No. de ficha 19

**ARCHIVO:** Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)

**REFERENCIA:** Tercera numeración/ Libro No. 16/ Cabildo 1898-1899/ Actas de cabildo

**TIPO DE ARTÍCULO:** Actas de cabildo

**FECHA:** 16 de septiembre de 1898

<b>Gobernador en turno</b>	Aristeo Mercado
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	José Ma. Arriaga
<b>Secretario</b>	José Ma. Rivera

<b>CIUDADANOS QUE CONFORMAN LA CORPORACIÓN</b>	
1. Manuel Carranza	
2. Dr. Nicolás Pérez Morelos	
3. Vicente González	
4. Ventura Puente	
5. Baltazar Izquierdo	
6. Lic. Salvador Cortés Rubio	
<b>COMISIONES</b>	
<b>Policía de aseo</b>	Lorenzo Laurrauri Montaña
<b>Obra pública , Muestras y Diseños y, 1ª Estadística municipal</b>	José Ma. Arriaga
<b>Alumbrado, Exposiciones, Artes, Industria, Minería</b>	Luis G. Arreola
<b>Mercados, Fiel contraste, Panaderías, Comercio, Expendio de bebidas y comestibles</b>	Vicente González

<b>Abasto, Expendio de carnes y 2ª de Estadística municipal</b>	Manuel N. Carranza
<b>Aguas potables, Ríos y Pantanos, , Canteras, Solares, Eriazo y 1ª Comisión de Hacienda</b>	Dr. Nicolás Pérez Morelos
<b>Vigilancia de cárceles y Archivo y 3ª de Estadística municipal</b>	Dr. Manuel Martínez Solórzano
<b>Paseos, Jardines, Bosques, Arbolados Adobe, Teja y Ladrillo</b>	Ventura Puente
<b>Diversiones públicas, Rifas y Loterías, Festividades cívicas y 2ª Comisión de Hacienda</b>	Baltazar Izquierdo
<b>Proponer defensores de oficio, Agricultura, Alojamientos y Bagajes</b>	Lic. Salvador Cortés Rubio
<b>Montepíos, Encargados del orden de la Municipalidad</b>	Lic. Carlos Baños y Dr. Nicolás Pérez Morelos
<b>Comisión de Bosques y Arbolados</b>	Ventura Puente Lic. Salvador Cortés Rubio Manuel N. Carranza
<b>Comisión Revisora de rezagos e impuestos municipales</b>	Dr. Nicolás Pérez Morelos Dr. Manuel Martínez Solórzano Baltazar Izquierdo

<b>Junta municipal</b>	Lic. Salvador Cortés Rubio Lic. Carlos Baños Dr. Nicolás Pérez Morelos
<b>Junta de Caridad y Sanidad</b>	Dr. Nicolás Pérez Morelos Dr. Martínez P, Arriaga
<b>Junta de Día de Árboles</b>	Ventura Puente Vicente González

	Luis G. Arreola
<b>Jefes de cuartel</b>	1° Vicente González 2° Manuel N. Carranza 3° José Ma. Arriaga 4° Dr. Manuel Martínez Solórzano
<b>Junta de Instrucción Primaria</b>	Dr. Nicolás Pérez Morelos Baltazar Izquierdo Luis G. Arreola
<b>Junta Auxiliar de Estadística General</b>	José Ma. Arriaga Francisco Pérez Páramo Timoteo Carrasco

<b>Sesiones que otorgaron el título de presidente a otros integrantes del Ayuntamiento</b>	
23-septiembre-1898	Dr. Simón García
14-octubre-1898	Dr. Manuel Martínez Solórzano

**No. de ficha 20**

**ARCHIVO:** Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)

**REFERENCIA:** Tercera numeración/ Libro No. 17/ Cabildo 1899-1900/ Actas de cabildo

**TIPO DE ARTÍCULO:** Actas de cabildo

**FECHA:** 16 de septiembre de 1899

<b>Gobernador en turno</b>	Aristeo Mercado
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	Dr. Fernando Alemán

<b>Secretario</b>	José Ma. Rivera
-------------------	-----------------

<b>CIUDADANOS QUE CONFORMAN LA CORPORACIÓN</b>	
1. Diódoro Videgaray	
2. José Vélez	
3. Salvador Escalante	
4. Lorenzo Laurrauri Montaña	
5. Joaquín Oseguera	
6. Mariano Zavala	
7. Dr. Manuel Martínez Solórzano	
8. Ventura Puente Jodas	
<b>COMISIONES</b>	
<b>Policía de aseo y Caminos</b>	Lorenzo Laurrauri Montaña
<b>Obra pública , Muestras y Diseños y, 1ª Estadística municipal</b>	Dr. Manuel Martínez Solórzano
<b>Vigilancia de cárceles y Archivo y 2ª de Estadística municipal</b>	Dr. Fernando Alemán
<b>Jardines, Adobe, Teja y Ladrillo</b>	Ventura Puente
<b>Diversiones públicas, Rifas y Loterías, Festividades cívicas y 2ª Comisión de Hacienda</b>	Joaquín Oseguera
<b>Mercados, Fiel contraste, 1ª Comisión de Hacienda, Comercio, Expendio de bebidas y comestibles</b>	José Vélez
<b>Aguas potables, Ríos y Pantanos, , Solares, Eriazo y 2ª de Estadística Municipal</b>	Diódoro Videgaray
<b>Paseos, Canteras, Alumbrado público, Artes, Industria, Minería</b>	Salvador Escalante
<b>Abasto, Expendio de carnes</b>	Mariano Zavala
<b>Defensores de oficio, Agricultura, Alojamiento y Bagajes</b>	Lic. Salvador Cortés Rubio
<b>Montepíos, Encargados del orden de la Municipalidad</b>	Lic. Filemón Sotelo
<b>Comisión Revisora de rezagos e impuestos municipales</b>	Joaquín Oseguera José Vélez

	Salvador Escalante
--	--------------------

<b>Junta municipal</b>	Diódoro Videgaray Lic. Filemón Sotelo Salvador Escalante
<b>Junta de Caridad y Sanidad</b>	Dr. Fernando Alemán Dr. Manuel Martínez Solórzano Mariano Zavala
<b>Junta de Día de Árboles</b>	Ventura Puente Mariano Zavala Salvador Escalante
<b>Jefes de cuartel</b>	1° Diódoro Videgaray 2° José Vélez 3° Dr. Fernando Alemán 4° Dr. Manuel Martínez Solórzano
<b>Junta de Instrucción Primaria</b>	Mariano Zavala José Vélez Salvador Escalante
<b>Junta Auxiliar de Estadística General</b>	Dr. Fernando Alemán Francisco Pérez Páramo Timoteo Carrasco

<b>Sesiones que otorgaron el título de presidente a otros integrantes del Ayuntamiento</b>	
22-septiembre-1899	Lorenzo Laurrauri Montaña
16-marzo-1900	Dr. Manuel Martínez Solórzano
23-marzo-1900	Lorenzo Laurrauri Montaña

20-abril-1900	José Vélez
24-abril-1900	Lorenzo Laurrauri Montaña

No. de ficha 21

**ARCHIVO:** Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)

**REFERENCIA:** Tercera numeración/ Libro No. 18/ Cabildo 1900-1901/ Actas de cabildo

**TIPO DE ARTÍCULO:** Actas de cabildo

**FECHA:** 13 de septiembre de 1900

<b>Gobernador en turno</b>	Aristeo Mercado
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	Diódoro Videgaray
<b>Secretario</b>	José Ma. Rivera

<b>JUNTA PREPARATORIA</b>
1. Lorenzo Laurrauri Montaña
2. Diódoro Videgaray
3. Joaquín Arriaga
4. Salvador Escalante
5. Rafael Campuzano
6. Mariano Zavala
7. Emilio Sáenz

No. de ficha 22

**ARCHIVO:** Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)

**REFERENCIA:** Tercera numeración/ Libro No. 19 Cabildo 1903-1904/ Actas de cabildo

**TIPO DE ARTÍCULO:** Actas de cabildo

**FECHA:** 16 de septiembre de 1903

<b>Gobernador en turno</b>	Aristeo Mercado
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	Diódoro Videgaray
<b>Secretario</b>	José Ma. Rivera

<b>COMISIONES</b>	
<b>Policía de aseo, 2ª Comisión de Hacienda, Obra pública, Archivo, Festividades cívicas, Alojamientos y Bagajes</b>	Diódoro Videgaray
<b>Alumbrado, Fiel contraste, Mercados y Diversiones públicas</b>	Emilio Sáenz
<b>Cárceles y Expendio de bebidas y comestibles</b>	José F. Rodríguez
<b>Solares, Eriazo, Caminos, Aguas potables, Ríos y Pantanos, 2ª de Estadística municipal y Agricultura</b>	Ing. Pascual Ortiz Rubio
<b>Industria, Minería, Comercio, Jardines y Paseos</b>	Lic. Manuel García Real
<b>Abasto, Canteras, Artes, 3ª de Estadística Municipal, Expendio de carnes, Rifas y Loterías, Adobe, Teja y Ladrillo</b>	José Díaz Gutiérrez
<b>1ª de Hacienda, Muestras y Diseños, Montepíos y Defensores de oficio</b>	Lic. Mariano Castro Montaño
<b>Comisión de Bosques y Arbolados</b>	Diódoro Videgaray Emilio Sáenz Lic. Manuel García Real
<b>Comisión Revisora de rezagos e impuestos municipales</b>	Lic. Mariano Castro Montaño Ing. Pascual Ortiz Rubio Dr. José F. Rodríguez

<b>Junta municipal</b>	Lic. Mariano Castro Montaña Emilio Sáenz Lic. Manuel García Real
<b>Junta de Caridad y Sanidad</b>	Diódoro Videgaray Lic. Manuel García Real José Díaz Gutiérrez
<b>Junta de Día de Árboles</b>	Ventura Puente Mariano Zavala Salvador Escalante
<b>Jefes de cuartel</b>	1° Dr. José F. Rodríguez 2° Lic. Mariano Castro Montaña 3° Lic. Manuel García Real 4° José Díaz Gutiérrez
<b>Junta de Instrucción Primaria</b>	Ing. Pascual Ortiz Rubio José Díaz Gutiérrez
<b>Junta Auxiliar de Estadística General</b>	Lic. Mariano Castro Montaña Dr. José F. Rodríguez Ing. Pascual Ortiz Rubio

<b>Sesiones que otorgaron el título de presidente a otros integrantes del Ayuntamiento</b>	
16-octubre-1903	Lic. Manuel García Real
24-noviembre-1903	Emilio Sáenz
15-enero-1904	Lic. Manuel García Real
19-enero-1904	Emilio Sáenz

**ARCHIVO:** Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)

**REFERENCIA:** Tercera numeración/ Libro No. 20/ Cabildo 1899-1900/ Actas de cabildo

**TIPO DE ARTÍCULO:** Actas de cabildo

**FECHA:** 16 de septiembre de 1904

<b>Gobernador en turno</b>	Aristeo Mercado
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	Diódoro Videgaray
<b>Secretario</b>	Eduardo Márquez

<b>REGIDORES</b>	
<b>Propietarios</b>	
1.	Diódoro Videgaray
2.	Manuel García Real
3.	Rafael Sáenz
4.	Jesús Solórzano Pliego
5.	Manuel C. Covarrubias
6.	Leonardo Madrigal
<b>Síndicos</b>	
7.	Adolfo Cano
<b>Suplentes</b>	
1.	José Patiño Montenegro
2.	Miguel Sobreya
3.	Juan B. Fuentes
4.	Enrique Cortés
5.	Alfonso Aragón
6.	Carlos Malo
7.	Manuel Rubio

<b>COMISIONES PERMANENTES</b>	
<b>Policía de aseo, 2ª Comisión de Hacienda, Obra pública,</b>	Diódoro Videgaray

<b>Archivo, Festividades cívicas, Alojamientos y Bagajes</b>	
<b>Alumbrado, Fiel contraste, Mercados y Diversiones públicas</b>	Lic. Manuel García Real
<b>Cárceles y Expendio de bebidas y comestibles</b>	Lic. Leonardo Madrigal
<b>Solares, Eriazo, Caminos, Aguas potables, Ríos y Pantanos, 2ª de Estadística municipal y Agricultura</b>	Jesús Solórzano Pliego
<b>Industria, Minería, Comercio, Jardines y Paseos</b>	Manuel C. Covarrubias
<b>Abasto, Canteras, Artes, 3ª de Estadística Municipal, Expendio de carnes, Rifas y Loterías, Adobe, Teja y Ladrillo</b>	Rafael Sáenz
<b>1ª de Hacienda, Muestras y Diseños y Defensores de oficio</b>	Lic. Adolfo Cano
<b>Comisión de Bosques y Arbolados</b>	Rafael Sáenz Diódoro Videgaray Lic. Adolfo Cano
<b>Comisión Revisora de rezagos e impuestos municipales</b>	Lic. Mariano Castro Montaña  Ing. Pascual Ortiz Rubio  Dr. José F. Rodríguez

<b>Junta municipal</b>	Rafael Sáenz Lic. Manuel García Real Lic. Adolfo Cano
<b>Junta de Caridad y Sanidad</b>	Jesús Solórzano Pliego Leonardo Madrigal Manuel C. Covarrubias
<b>Junta de Día de Árboles</b>	Rafael Sáenz

	Manuel C. Covarrubias Jesús Solórzano Pliego
<b>Jefes de cuartel</b>	1° Leonardo Madrigal 2° Manuel C. Covarrubias 3° Jesús Solórzano Pliego 4° Lic. Adolfo Cano
<b>Junta de Instrucción Primaria</b>	Manuel C. Covarrubias Leonardo Madrigal Lic. Manuel García Real
<b>Junta Auxiliar de Estadística</b>	Jesús Solórzano Pliego Lic. Manuel García Real Manuel C. Covarrubias

**No. de ficha 24**

**ARCHIVO: Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)**

**REFERENCIA: Tercera numeración/ Libro No. 21/ Cabildo 1901-1911/ Actas de cabildo**

**TIPO DE ARTÍCULO: Actas de cabildo**

**FECHA: 16 de septiembre de 1905**

<b>Gobernador en turno</b>	Aristeo Mercado
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	Diódoro Videgaray
<b>Secretario</b>	Eduardo Márquez

<b>REGIDORES</b>
1. Diódoro Videgaray
2. Emilio Sáenz
3. Juan B. Fuentes

4. Ernesto Arreguín
5. Luis Ortiz Lazcano
6. Lic. Francisco Herrejón
<b>Suplentes</b>
7. Carlos Malo
8. Rafael Elizarraras

<b>COMISIONES PERMANENTES</b>	
<b>Policía de aseo, 2ª Comisión de Hacienda, Obra pública, Archivo, Festividades cívicas, Alojamientos y Bagajes</b>	Diódoro Videgaray
<b>Alumbrado, Fiel contraste, Mercados y Diversiones públicas</b>	Emilio Sáenz
<b>Cárceles y Expendio de bebidas y comestibles</b>	Ernesto Arreguín
<b>Solares, Eriazo, Caminos, Aguas potables, Ríos y Pantanos, 2ª de Estadística municipal y Agricultura</b>	Juan B. Fuentes
<b>Industria, Minería, Comercio, Jardines y Paseos</b>	Lic. Manuel García Real
<b>Abasto, Canteras, Artes, 3ª de Estadística Municipal, Expendio de carnes, Rifas y Loterías, Adobe, Teja y Ladrillo</b>	Luis Ortiz Lazcano
<b>1ª de Hacienda, Muestras y Diseños y Defensores de oficio</b>	Lic. Francisco Herrejón
<b>Comisión de Bosques y Arbolados</b>	Diódoro Videgaray Lic. Manuel García Real Ernesto Arreguín
<b>Comisión Revisora de rezagos e impuestos municipales</b>	Lic. Mariano Castro Montaña Ing. Pascual Ortiz Rubio Dr. José F. Rodríguez

<b>Junta municipal</b>	Diódoro Videgaray Emilio Sáenz Lic. Manuel García Real
<b>Junta de Caridad y Sanidad</b>	Juan B. Fuentes Ernesto Arreguín Luis Ortiz Lazcano
<b>Junta de Día de Árboles</b>	Luis Ortiz Lazcano Juan B. Fuentes Lic. Manuel García Real
<b>Jefes de cuartel</b>	1° Diódoro Videgaray 2° Emilio Sáenz 3° Luis Ortiz Lazcano 4° Ernesto Arreguín
<b>Junta de Instrucción Primaria</b>	Emilio Sáenz Juan B. Fuentes Francisco Herrejón
<b>Junta Auxiliar de Estadística</b>	Francisco Herrejón Luis Ortiz Lazcano Ernesto Arreguín

<b>Sesiones que otorgaron el título de presidente a otros integrantes del Ayuntamiento</b>	
28-octubre-1905	Juan B. Fuentes
12-enero-1906	Juan B. Fuentes
12-septiembre-1906	Lic. Manuel García Real

**ARCHIVO:** Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)

**REFERENCIA:** Tercera numeración/ Libro No. 21/ Cabildo 1901-1911/ Actas de cabildo

**TIPO DE ARTÍCULO:** Actas de cabildo

**FECHA:** 16 de septiembre de 1906

<b>Gobernador en turno</b>	Aristeo Mercado
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	No aparece un presidente electo
<b>Secretario</b>	Eduardo Márquez

<b>COMISIONES PERMANENTES</b>	
<b>Policía de aseo, Canteras, Archivo, Cárceles, Alumbrado público, Festividades cívicas y Caminos</b>	
<b>Obra pública, Aguas potables, Ríos y Pantanos, 2ª Comisión de Estadística municipal, Muestras y Diseños</b>	Juan B. Fuentes
<b>Diversiones públicas, Jardines y Paseos</b>	Lic. Manuel García Real
<b>Fiel contraste, Mercados, Solares, Eriazo, Expendio de bebidas y comestibles y Abasto</b>	Lic. Manuel Mesa
<b>Industria, Minería, Artes y Expendio de carnes</b>	Dr. José Lanís
<b>2ª Comisión de Hacienda, Alojamientos y Bagajes y 3ª de Estadística Municipal</b>	Norberto Páramo
<b>Rifas y Loterías, Cargados Adobe, Teja y Ladrillo y Comercio</b>	Ignacio Martínez
<b>1ª de Hacienda, Agricultura, Montepíos y Defensores de oficio</b>	Lic. F. Guadalupe Soto
<b>Comisión de Bosques y Arbolados</b>	Lic. Manuel García Real

	Lic. F. Guadalupe Soto  Lic. Manuel Mesa
--	--

<b>Junta municipal</b>	Lic. Manuel García Real Juan B. Fuentes Norberto Páramo
<b>Junta de Día de Árboles</b>	Rafael Valencia Dr. José Lanís Ignacio Martínez
<b>Junta Auxiliar de Estadística</b>	Lic. Manuel García Real Juan B. Fuentes Norberto Páramo

**No. de ficha 26**

**ARCHIVO: Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)**

**REFERENCIA: Tercera numeración/ Libro No. 21/ Cabildo 1901-1911/ Actas de cabildo**

**TIPO DE ARTÍCULO: Actas de cabildo**

**FECHA: 16 de septiembre de 1907**

<b>Gobernador en turno</b>	Aristeo Mercado
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	Lauro L. Guzmán
<b>Secretario</b>	Eduardo Márquez

<b>CUERPO MUNICIPAL</b>
1. Juan B. Fuentes
2. José Jara
3. Jesús Solórzano Pliego

4. Miguel Ramírez García
5. Carlo Ma. Malo
6. Lic. José Guadalupe Soto
7. José Ma. Campuzano
8. Dr. Enrique Cortés
9. Prof. Ramón e Ignacio Calderón y Antonio Aldair Turriagal

<b>COMISIONES PERMANENTES</b>	
<b>Cárceles, Policía de aseo, Abasto, Expendio de bebidas y comestibles, Carnes, Archivo, Caminos, Canteras y Obra pública</b>	Lauro L. Guzmán
<b>Aguas, Muestras y Diseños, Diversiones públicas, Ríos y Pantanos</b>	Juan B. Fuentes
<b>1ª de Hacienda, Alojamiento y Bagajes y 2ª de Estadística Municipal</b>	Luis G. Zumaya
<b>Jardines y Paseos, Exposiciones y Artes</b>	José Jara
<b>Festividades cívicas, Alumbrado, Industria, Agricultura y Minería</b>	Jesús Solórzano Pliego
<b>Rifas y Loterías, Adobe, Teja y Ladrillo, 2ª de Hacienda y 1ª de Estadística municipal</b>	Miguel Ramírez García
<b>Fiel contraste, Mercados y Cargadores</b>	Carlo Ma. Malo
<b>Defensores de oficio y 3ª de Estadística</b>	Lic. José Guadalupe Soto
<b>Comisión de Bosques y Arbolados</b>	Jesús Solórzano Pliego José Jara Luis G. Zumaya

<b>Junta municipal</b>	Lauro L. Guzmán Juan B. Fuentes Lic. José Guadalupe Soto
------------------------	--

<b>Junta de Día de Árboles</b>	Lauro L. Guzmán Jesús Solórzano Pliego José Jara Miguel Ramírez García
<b>Junta Auxiliar de Estadística</b>	Juan B. Fuentes Lauro L. Guzmán Carlo Ma. Malo

No. de ficha 27

**ARCHIVO:** Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)

**REFERENCIA:** Tercera numeración/ Libro No. 21/ Cabildo 1901-1911/ Actas de cabildo

**TIPO DE ARTÍCULO:** Actas de cabildo

**FECHA:** 16 de septiembre de 1908

<b>Gobernador en turno</b>	Aristeo Mercado
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	Lauro L. Guzmán
<b>Secretario</b>	Eduardo Márquez

<b>CUERPO MUNICIPAL</b>
1. Luis G. Zumaya
2. José Jara
3. Juan D. Córdoba
4. Manuel D. Bonilla
5. Carlo Ma. Malo
6. Lic. José Guadalupe Soto
7. Rafael Campuzano
8. Manuel Cortés Rubio
9. Antonio Gutiérrez Balovena
10. Manuel Mier Arriaga
11. Miguel Rommiez Munguía

<b>COMISIONES PERMANENTES</b>	
<b>Cárceles, Policía de aseo, Expendio de bebidas y comestibles, Archivo y Caminos</b>	Lauro L. Guzmán Carlo Ma. Malo
<b>Aguas, Muestras y Diseños, Diversiones públicas, Ríos y Pantanos, Obra pública</b>	Manuel D. Bonilla
<b>1ª de Hacienda, Alojamiento y Bagajes y 2ª de Estadística Municipal</b>	Luis G. Zumaya
<b>Jardines y Paseos, Exposiciones, Artes y 1ª de Estadística municipal</b>	José Jara
<b>Festividades cívicas, Alumbrado, Industria, Agricultura y Minería</b>	Juan D. Córdoba
<b>Rifas y Loterías, Adobe, Teja y Ladrillo, Canteras, Comercio y 2ª de Hacienda</b>	Manuel Mier Arriaga
<b>Fiel contraste, Abasto y Carnes, Mercados y Cargadores</b>	Carlo Ma. Malo
<b>Defensores de oficio y 3ª de Estadística</b>	Lic. José Guadalupe Soto
<b>Comisión de Bosques y Arbolados</b>	José Jara  Lic. José Guadalupe Soto  Manuel D. Bonilla

<b>Junta municipal</b>	Lauro L. Guzmán  Lic. José Guadalupe Soto  Luis G. Zumaya
<b>Junta de Día de Árboles</b>	Lauro L. Guzmán  José Jara  Manuel D. Bonilla  Juan D. Córdoba
<b>Junta Auxiliar de Estadística</b>	Lauro L. Guzmán

	Manuel D. Bonilla Juan D. Córdoba
--	--------------------------------------

No. de ficha 28

**ARCHIVO:** Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)

**REFERENCIA:** Tercera numeración/ Libro No. 21/ Cabildo 1901-1911/ Actas de cabildo

**TIPO DE ARTÍCULO:** Actas de cabildo

**FECHA:** 16 de septiembre de 1909

<b>Gobernador en turno</b>	Aristeo Mercado
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	Lauro L. Guzmán
<b>Secretario</b>	Eduardo Márquez

<b>CUERPO MUNICIPAL</b>	
<b>Regidores Propietarios</b>	
1.	Luis G. Zumaya
2.	Miguel Ramírez Munguía
3.	Manuel D. Bonilla
4.	Joaquín Sámano
5.	Juan D. Córdoba
6.	Bruno Escandón
<b>Sindico</b>	
7.	Lic. José Guadalupe Soto
<b>Suplentes</b>	
8.	Rafael Covarrubias
9.	Luis E. Guzmán
10.	Miguel Ramírez García
11.	Dr. José Reyes

<b>COMISIONES PERMANENTES</b>	
<b>Cárceles, Policía de aseo, Obra pública y Canteras</b>	Lauro L. Guzmán

<b>Industria, Minería, 1ª de Estadística municipal y 2ª de Hacienda</b>	Luis G. Zumaya
<b>3ª de Estadística, 1ª de Hacienda y Fiel contraste</b>	Miguel Ramírez Munguía
<b>Aguas, Ríos y Pantanos, Mercados, Rifas y Loterías y Cargadores</b>	Manuel D. Bonilla
<b>Diversiones públicas, Abasto y Carnes y 2ª de Estadística Municipal</b>	Juan D. Córdoba
<b>Festividades cívicas, Agricultura, Comercio y Caminos</b>	Joaquín Sámano
<b>Jardines y Paseos, Exposiciones, Artes, Muestras y Diseños</b>	Bruno Escandón
<b>Sindicatura y Defensores de oficio</b>	Lic. José Guadalupe Soto
<b>Comisión de Bosques y Arbolados</b>	Lic. José Guadalupe Soto Bruno Escandón Joaquín Sámano

<b>Junta municipal</b>	Lauro L. Guzmán Lic. José Guadalupe Soto Luis G. Zumaya
<b>Junta de Día de Árboles</b>	Juan D. Córdoba Manuel D. Bonilla Bruno Escandón Joaquín Sámano
<b>Junta Auxiliar de Estadística</b>	Juan D. Córdoba Miguel Ramírez Munguía Luis G. Zumaya

**ARCHIVO:** Archivo Histórico Municipal de Morelia (AHMM)

**REFERENCIA:** Tercera numeración/ Libro No. 21/ Cabildo 1901-1911/ Actas de cabildo

**TIPO DE ARTÍCULO:** Actas de cabildo

**FECHA:** 16 de septiembre de 1910

<b>Gobernador en turno</b>	Aristeo Mercado
<b>Presidente del Ayuntamiento</b>	Lauro L. Guzmán
<b>Secretario</b>	Eduardo Márquez

<b>COMISIONES PERMANENTES</b>	
<b>Cárceles, Policía de aseo, Obra pública y 1ª de Caminos</b>	Lauro L. Guzmán
<b>Industria, Minería, 1ª de Estadística municipal y 2ª de Hacienda</b>	Luis G. Zumaya
<b>Jardines y Paseos, Exposiciones, Artes, Muestras y Diseños</b>	José Jara
<b>Aguas, Ríos y Pantanos, Mercados, Rifas y Loterías, Cantinas y Cargadores</b>	Manuel D. Bonilla
<b>Festividades cívicas, Agricultura y 2ª de Caminos</b>	Joaquín Sámano
<b>3ª de Estadística, 1ª de Hacienda y Comercio</b>	Miguel Ramírez García
<b>Síndico y Defensores de oficio</b>	Miguel Ramírez Munguía
<b>Diversiones públicas, Abasto y Carnes y 2ª de Estadística Municipal</b>	Juan D. Córdoba
<b>Comisión de Bosques y Arbolados</b>	Joaquín Sámano José Jara

	Miguel Ramírez Munguía
--	---------------------------

<b>Junta municipal</b>	Juan D. Córdoba Manuel D. Bonilla José Jara
<b>Junta de Día de Árboles</b>	Juan D. Córdoba Manuel D. Bonilla Joaquín Sámano José Jara
<b>Junta Auxiliar de Estadística</b>	Juan D. Córdoba Luis G. Zumaya Miguel Ramírez García