



Figura 23. Credencial metálica del trabajador Emilio Cervantes.

Art. 4º.- Toda Empacadora, Enlatadora, Refrigeradora o Almacén Frigorífico, para funcionar como Establecimiento "Tipo Inspección Federal" deberá solicitarlo por escrito a la Secretaría de Agricultura y Ganadería la que, una vez satisfechos los requisitos de la presente ley y de su reglamento autorizará su instalación y funcionamiento bajo un número de orden y clasificación que corresponda a la fase industrial para la que fue establecida, los que utilizará como garantía ante los mercados, quedando prohibido a cualquier negociación similar, usar esos números y clasificación.

Art. 5º.- El sacrificio de animales, para uso de establecimientos "Tipo Inspección Federal", causará en cada localidad todos los impuestos establecidos en las leyes fiscales de los Estados y de los Municipios.

Art. 6º.- Los rastros legalmente autorizados y las empresas o personas con autorización legal para sacrificio de animales de carne comestible, que no operen como establecimientos "Tipo Inspección Federal", quedarán sujetos a las prescripciones del Código Sanitario de la Federación.

Art. 7º.- La empresa o empresas a que pertenezcan los establecimientos "Tipo Inspección Federal", podrán adoptar en su constitución la forma jurídica de sociedad que más convenga a sus intereses; pero los administradores o gerentes serán responsables ante la Secretaría de los actos ilícitos imputables a la empresa.

Art. 8º.- Los establecimientos "Tipo Inspección Federal" deben contar:

- a).- Con uno o más mataderos, de acuerdo con las especies de animales que sacrifique, corrales y abrevaderos anexos, de acuerdo con las mismas especies.
- b).- Con instalaciones, locales, oficinas, maquinaria y enseres que reúnan las condiciones sanitarias de acuerdo con el tipo de sus operaciones.
- c).- Con abastecimiento regular de agua potable, fuerza motriz y alumbrado.
- d).- Con sistemas apropiados de drenaje y de transporte, embarque y desembarque de animales, carne, derivados y productos elaborados.
- e).- Con un laboratorio debidamente acondicionado que esté a disposición del personal oficial.
- f).- Con vestidores, baños y servicios sanitarios para empleados y obreros, en número suficiente para las necesidades de los mismos.
- g).- Con bodegas para almacenar los productos elaborados, almacenes para implementos, accesorios, útiles y herramientas de trabajo, etc., necesarios para el funcionamiento de la planta.
- h).- Con jaulas de retención dentro de los refrigeradores para canales, vísceras y partes del animal que se deban tener en observación para reinspección.
- i).- Con plantas de rendimiento para la industrialización de las partes no comestibles de los animales, o bien, de aquellos productos o subproductos que por no ser propios para el consumo humano, sean destinados para su industrialización.
- j).- Con un horno crematorio para destruir productos que por su condición especial, deben incinerarse.
- k).- Con su anfiteatro, o sala de matanza que esté aislada de los mataderos a que se refiere el inciso a) y que se usará para el sacrificio de los animales decomisados o para autopsia de los animales muertos en los corrales, y en general, para el sacrificio de todos los animales que se prevenga que no deben ser sacrificados en los mataderos generales.

Art. 9º.- Se autorizará la instalación, ampliación o modificación de cualquier establecimiento "Tipo Inspección Federal", cuando a juicio de la Secretaría de Agricultura y Ganadería reúna los siguientes requisitos que se exigen en la presente ley y en su reglamento. Si la resolución fuere negativa, la Secretaría deberá motivarla

y fundarla; tanto en este caso, como cuando se trate de resolución afirmativa deberá participarla a los interesados, dentro del plazo de un mes a partir de la fecha de presentación de la solicitud relativa.

Art. 10º.- Terminada la instalación, ampliación o modificación del establecimiento, éste no podrá funcionar sino hasta que la Secretaría le otorgue su aprobación, previo dictamen de médico veterinario o técnico especializado comisionado para ese efecto.

Art. 11º.- La inspección y sellado de productos provenientes de establecimientos "Tipo Inspección Federal" que se practiquen en los términos de esta ley y de su reglamento, tendrá validez y surtirá sus efectos en toda la República, sin que puedan exigirse requisitos de sanidad, y consecuentemente, no podrá exigirse nueva inspección o resello por autoridad alguna, quedando satisfechos con ésta todos los requisitos y exigencias que en tal sentido estableciere cualquier otra ley o reglamento, por lo que los productos de los establecimientos "Tipo Inspección Federal", no requerirán para su venta la inscripción, sello, inspección o autorización de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

Art. 12º.- Todo establecimiento "Tipo Inspección Federal" recibirá un certificado que lo acredite y se le asignará un número oficial que servirá para la identificación de sus productos, teniendo obligación de usarlo en sellos, etiquetas, marcas, envolturas y demás signos distintivos que se acostumbren en los productos, en sus envolturas, envases y en su propaganda.

Art. 13º.- Los establecimientos industrializadores de la carne que no funcionen como establecimientos "Tipo Inspección Federal", no podrán usar número de registro, leyendas o signos que induzcan que se trata de productos procedentes de establecimientos "Tipo Inspección Federal".

Art. 14º.- Todo establecimiento que reciba la autorización para funcionar como "Tipo Inspección Federal" estará obligado a cumplir y hacer cumplir a su personal, los preceptos de la presente ley y de su reglamento.

Art. 15º.- Los establecimientos "Tipo Inspección Federal" están obligados a enviar a la Secretaría cada noventa días, un informe de su producción y existencias, así como proporcionar en cualquier momento, los datos que la misma solicite.

Art. 16º.- Los establecimientos "Tipo Inspección Federal" quedarán sujetos en los términos de esta ley y de su reglamento, a la inspección y vigilancia de médicos veterinarios responsables y demás personal oficial dependiente de la Secretaría de Agricultura y Ganadería.

Art. 17º.- La inspección y vigilancia de los establecimientos "Tipo Inspección Federal" recaerá sobre:

- a).- Los corrales, abrevaderos y forrajes, mataderos, naves de sacrificio y salas de laboratorio y autopsia, cámaras de destrucción de animales decomisados, compartimientos para el depósito de animales sospechosos o decomisados; cámaras de congelación y refrigeración y locales de preparado, aprovechamiento, conserva, depósito y envase de la carne, productos y demás derivados comestibles del animal; saladeros, locales de tratamiento y almacenamiento de pieles, beneficio de hueso, fundición de sebo, etc.
- b).- Sanitarios, maquinaria y demás instalaciones anexas que se relacionen con el manejo sanitario de los productos.
- c).- Los animales que ingresen: sus canales, partes de los mismos, la carne y sus productos; así como todos los demás derivados comestibles, los desperdicios y demás partes aprovechables del animal no comestibles, como pelo, huesos, cuernos, pezuñas, etc.
- d).- Los útiles, enseres, recipientes, implementos, envases, sustancias e ingredientes usados en el aprovechamiento, preparado, conserva, almacén, manejo y envase de la carne, sus derivados y productos comestibles.
- e).- Los medios de transporte y conducción, dentro de los establecimientos y su embarque, de animales, sus canales, carnes, sus productos y demás derivados comestibles.

Art. 18º.- La Secretaría designará los Médicos Veterinarios, Técnicos y personal oficial adscrito, que se encargará de la inspección, vigilancia y exacto cumplimiento de lo estipulado en esta ley, y quienes serán los responsables ante la Secretaría, no pudiendo percibir pago alguno de los establecimientos ni a pretexto de horas extras, servicios extraordinarios o cualquier otro concepto. La Secretaría determinará la cantidad que el establecimiento deba cubrir a la misma por concepto de inspección, sin que esta cuota pueda exceder en más de un 10% de las cantidades que la Secretaría erogare en la inspección en el establecimiento relativo.

Art. 19º.- El responsable, los técnicos y el personal oficial tendrán acceso a cualquier parte del establecimiento dedicado al proceso de elaboración, en todo momento, sean o no horas de trabajo.

Art. 20º.- En el desempeño de las funciones de inspección, se podrá utilizar cualquiera de los locales, corrales, naves de sacrificio y demás anexos, estando la empresa obligada a observar escrupulosamente todos los requisitos técnicos e



higiénicos sanitarios que se ordenen, así como proporcionar los enseres, instrumentos, aparatos, útiles y sustancias de trabajo que se requieran.

Art. 21º.- Los establecimientos "Tipo Inspección Federal" contarán para uso del personal oficial, de una oficina convenientemente acondicionada y equipada.

Art. 22º.- La Secretaría de Agricultura y Ganadería señalará las normas para el marcado y sellado de los artículos producidos por los establecimientos "Tipo Inspección Federal".

Art. 23.- Las etiquetas, marcas, leyendas y cualquier inscripción comercial que los establecimientos traten de fijar a la carne y sus productos, deberán ser previamente aprobadas por la Secretaría.

Art. 24º.- La Secretaría de Agricultura y Ganadería señalará las características o requisitos a que deberán sujetarse los vehículos y medios de transporte que se utilicen para el acarreo de los productos de los establecimientos "Tipo Inspección Federal".

Art. 25º.- La aduanas, autoridades de las fronteras u oficinas de Correos y Empresas de Transportes, en su caso, exigirán del establecimiento remitente como condiciones para la aceptación de la carne, cuando se trate de canales de animales, partes, carne y productos, la guía sanitaria correspondiente.

Art. 26º.- Los Médicos Veterinarios no expedirán guía sanitaria para la remisión fuera del establecimiento, de canales, partes o productos comestibles, si éstos no llevan los signos distintivos de inspección y de fábrica, debiendo el establecimiento llenar además los requisitos previstos en las leyes, decretos o reglamentos vigentes.

Art. 27º.- Todas las canales, sus partes, carne y productos comestibles que se pretendan importar a la República Mexicana, deberán llenar los requisitos que exigen para ello en esta ley, en la Ley de Sanidad Fitopecuaria de 26 de septiembre de 1940, en el Reglamento para la "Inspección Sanitaria Veterinaria" de 4 de marzo de 1926 y sus posteriores modificaciones y la Cuarentena Exterior Absoluta contra los Animales y Productos de los mismos, del 19 de marzo de 1941.

Art. 28º.- Sólo se autorizará la exportación de canales, carne o productos carneos que procedan de establecimientos "Tipo Inspección Federal". Para este efecto toda exportación deberá ampararse con el certificado reglamentario.

Cuando se trate de exportar artículos comestibles de origen animal, elaborados por métodos o sustancias no autorizados por la Secretaría, pero que el país de destino los acepte como artículos alimenticios, los interesados deberán presentar también una solicitud para su manufactura y exportación.

La Secretaría fijará las condiciones y requisitos que deben llenarse para su elaboración.

Art. 29º.- Los interesados deberán, además, recabar de los Delegados de Puertos y Fronteras de la Secretaría aquellos certificados que amparen la sanidad de los artículos que vayan a exportar y que se exijan por el país de su destino.

Art. 30º.- Todo establecimiento en que se sacrifiquen equinos para el aprovechamiento e industrialización de sus carnes, productos y subproductos en cualquiera de los procedimientos empleados para su manipulación, preparación, conservación, distribución, transporte y venta para el consumo interior o para su exportación, quedará sujeto a control sanitario de acuerdo con las prescripciones de esta ley.

Art. 31º.- Todo Establecimiento donde se sacrifiquen equinos y se manejen y preparen sus carnes y derivados, deberá estar provisto de departamentos especiales exclusivos para el objeto, debidamente acondicionados y dotados de maquinaria, aparatos y herramientas, útiles y demás enseres. Estos locales en su distribución y funcionamiento interior, deberán estar separados y aislados, de los otros departamentos en que se sacrifiquen y manipulen carnes y derivados de las otras especies animales. Podrá dejar de industrializarse ganado vacuno, ovino o porcino y dedicarse exclusivamente un establecimiento "Tipo Inspección Federal" a beneficiar equinos, pero en tal caso, para poder volver a industrializar animales de otras especies, el establecimiento deberá previamente cesar de aprovechar equinos. Todo cambio de explotación a equinos y de equinos en un establecimiento, deberá avisarse a la Secretaría.

Art. 32º.- Deberá ser desechado todo equino y sus carnes que en los exámenes en pie o post mortem presenten síntomas o lesiones anatomo-patológicas de paperas, púrpura hemorrágica, axoturia, encéfalo-mielitis infeccioso, encéfalo-mielitis tóxica, anemia infecciosa, durina, influenza aguda, osteoporosis generalizada, muermo, adenitis, traumatismos, procesos inflamatorios o fístulas externas, así como cualquier otro padecimiento infecto-transmisible no especificado.

El equino que en el momento de su inspección en pie denote sospecha de estar infectado de muermo será sometido a la prueba de la meleina y aquel en que se sospeche infección o para hacer las pruebas de sangre correspondientes de durina será aislado para su reinspección.

Art. 33º.- Toda canal de equino, sus partes, carne y sus derivados deberán ser claramente marbetados. Marcado, etiquetado o tatuado, con la leyenda "carne de equino" o "producto de carne de equino".

Exclusivamente se usará para el servicio de inspección, tinta de color negro para marcar la carne de equino y sus productos.

Art. 34°.- Los marbetes o etiquetas usadas para la carne doméstica de caballo y sus productos, deberán estar impresos con tinta de color negro con la siguiente inscripción: carne de caballo o productos de carne de caballo.

La Secretaría de Agricultura y Ganadería, en los términos del Reglamento de esta Ley, señalará la característica de los sellos y marcas de los certificados y papelería destinados a emplearse en forma exclusiva en la carne de equino y sus productos.

Art. 35°.- Toda persona o empresa que viole esta ley o su reglamento, o estando obligado a ello no acate las normas de estos ordenamientos, se hará acreedora a las sanciones correspondientes.

Art. 36°.- El Ejecutivo de la Unión, a través de la Secretaría de Agricultura y Ganadería, impondrá las sanciones a que se refiere el artículo anterior, las que podrán ser en los términos y casos que fije el Reglamento: amonestaciones, destitución; multa de 50.00 a 20,000.00; suspensión temporal de actividades y cancelación de la autorización para funcionar.

Art. 37°.- Las sanciones a que se refiere el artículo anterior se impondrán al o a los responsables, sin perjuicio de las que dado el caso, les correspondan, si la omisión o violación de esta ley o su reglamento, entrañan además un hecho delictuoso, previsto y sancionado en el Código Penal.

Art. 38°.- Cuando se descubran violaciones graves que puedan repercutir en la sanidad de los productos, el responsable designado por la Secretaría de Agricultura y Ganadería deberá ordenar la suspensión de los trabajos del establecimiento en el departamento o departamentos donde ocurra la violación, o en toda la planta, según lo estime prudente, y prevenir por escrito a la empresa que los trabajos no podrán reanudarse sino hasta cuando queden corregidas las irregularidades que motivaron la suspensión. La administración del establecimiento podrá reclamar la medida ante la Secretaría de Agricultura y Ganadería dentro de las 24 horas siguientes a la notificación de la orden.

Art. 39°.- En todos los casos de aplicación de sanciones, el presunto infractor tendrá derecho a ocurrir ante la Secretaría para que se le oiga, concediéndosele un término si lo solicitare, de diez días para rendir pruebas, y la Secretaría resolverá en definitiva, confirmando o revocando la pena impuesta. Bastará la solicitud del interesado para que la Secretaría haga la revisión correspondiente; suspendiéndose los procedimientos de ejecución.

Nº 578



*Amado Villalobos Rocha*

El C. Presidente Municipal que suscribe,  
CERTIFICA: que el C. **AMADO VILLALOBOS ROCHA**,  
que tiene su domicilio en: **Virrey de Mendoza No. 689**,  
cuyo retrato, firma o huella digital consta al margen, se dedica al comercio de ganado. Y queda inscrito en el libro de Registro bajo el número **8** de esta Municipalidad, **Morelia, Mich.**, a **24** de **octubre** de **1957**.

El Pte. Municipal:

(Válido por el año de 1957)

El Secretario:

MULTAS Y/O SANCIONES:

Horizontal lines for recording fines or sanctions.



DIRECCION DE AGRICULTURA Y GANADERIA

CFigura 24. Credencial del introductor Amado Villalobos Rocha.

Art. 40º.- Cuando la suspensión acordada por el responsable acreditado de la Secretaría resulte notoriamente injustificada, a juicio de la propia Secretaría aquél será sancionado con amonestación, multa o destitución, según la gravedad del caso, estimada por la propia Secretaría, sin perjuicio de lo dispuesto en el Código Penal.

Art. 41.- La Secretaría, en los casos de violaciones graves o reincidencias de violaciones podrá cancelar la autorización otorgada a un establecimiento para funcionar como "Tipo Inspección Federal". Para este efecto se hará saber al establecimiento, mediante oficio por correo certificado, las violaciones o actos que se le atribuyen, para que dentro del término de cinco días rinda informe sobre las mismas y presente, en su caso, sus pruebas y defensas, a efecto de que la Secretaría dicte la resolución que estime procedente, dentro del término de diez días, ordenando la cancelación de su autorización relativa y su registro, o absolviéndolo.

Transitorio:

Art. 1º.- En los términos de la presente ley quedan modificados: la Ley de Secretarías y Departamentos de Estado y su Reglamento y derogadas las disposiciones de los mismos, del Código Sanitario (de 20 de agosto de 1934), del Reglamento de Carnes propias para el consumo y preparados que de ellos deriven de fecha 24 de febrero de 1927 y de cualquiera otra Ley o Decreto en lo que se oponga a las prevenciones de esta Ley.

Art. 2º.- Se faculta al Ejecutivo Federal para expedir el Reglamento de la presente Ley.

Art. 3º.- La presente Ley entra en vigor tres días después de publicada en el "Diario Oficial" de la Federación el Reglamento de la propia Ley.

Edmundo Games Orozco, S. P.- Francisco Hernández Hernández, D. P.- Adolfo López Mateos, S. S.- Rafael Suárez Ocaña, D. S.- Rúbricas".

En cumplimiento de lo dispuesto por la fracción del artículo 89 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y para su debida publicación y observancia, expido el presente Decreto en la residencia del Poder Ejecutivo Federal, en la ciudad de México, Distrito Federal, a los treinta y un días del mes de diciembre de mil novecientos cuarenta y nueve.- Miguel Alemán.- Rúbrica.- El Secretario de Agricultura y Ganadería, Nazario Ortiz Garza.- Rúbrica.- El Secretario de la Economía, Antonio Martínez Báez.- Rúbrica.- El Secretario de

Salubridad y Asistencia, Rafael Pascasio Gamboa.- Rúbrica.- El Jefe del Departamento del Distrito Federal, Fernando Casas Alemán.- Rúbrica.- El Secretario de Hacienda y Crédito Público, Ramón Beteta.- Rúbrica.- El Secretario de Comunicaciones y Obras Públicas, Agustín García López.- Rúbrica.- El Secretario de Gobernación, Adolfo Ruiz Cortines.- Rúbrica.

CANCION TRISTE RECUERDO A LA FIEBRE AFTOSA  
CORRIDO DE LA FIEBRE AFTOSA

Señores voy a cantarles  
lo que en mi tierra ha pasado  
que con la terrible autosa  
han matado a mi ganado.

Quince animales tenía  
en el Rancho de mis padres  
que por no desinfectarlos  
me echaron los federales.

Agarraron a mi ganado  
lo llevaron a la fosa  
allí me lo balaciaron  
por tener la fiebre autosa.

Cuando recibí el dinero  
me pasó a mí lo que a Judas  
que por agarrar gordito  
se me volvieron basuras  
descante

Ay qué dolor  
qué gobierno tan ingrato  
así arrancar la riqueza  
por otro ganado flaco  
Hubieran visto señores  
cuantas mujeres lloraban  
de ver esa matazon  
al santo Dios imploraban

Mis vacas que leche daban  
me las mató ya el gobierno  
para cumplir su promesa  
de dejar limpio este suelo

De mi rancho que ayer fue  
alegre con animales  
hoy es un triste potrero  
quedan nomás los corrales.

Ya con esta me despido  
mi corazón ya se forza  
es que no puedo aguantar  
la terrible fiebre autosa.

Arreglo del trío taximaroa.

Ciudad Hidalgo, Mich.  
Melchor Ocampo No. 1  
Wenceslao Martínez.

Música del corrido de  
Valentín Mancera.

## CORRIDO DE LA FIEBRA AFTOSA

Con música del corrido  
de Benito Canales

*Música pagada toca mal son.*  
Dicho Popular.

Año de mil novecientos cuarenta y siete  
En que estamos  
la fiebre aftosa ha azotado  
en los campos mexicanos.

Puercos chivas los carneros  
todos son sacrificados  
pero más lástima da  
de toditos los ganados.

De Estados Unidos mandaron  
todos los veterinarios  
dizque a combatir la aftosa  
en toditos los ganados.

Don Felimón manda tray  
veterinario de Torreón  
a inspeccionar el ganado  
de San Francisco el Rincón.

Se dirige a Estados Unidos  
El presidente Alemán  
A conferenciar con Truman  
Para formular su plan.

Pues con todita franqueza  
les dice el veterinario  
a todos en general  
no tiene aftosa el ganado.

Cuatrocientos millones de pesos  
Que Estados Unidos prestó  
el ganado está pagando  
lo que Alemán les pidió.

Don Julio y don Felimón  
se van a la capital  
hablar con el presidente  
y poder conferenciar.

En el campo michoacano  
pónganme mucha atención  
entró la fiebre con fuerza  
azotando esa región.

Mucho dinero ofrecieron  
por defender sus ganados  
pero no lo consiguieron  
se vienen desconsolados.

Brinca la fiebre con fuerza  
al pueblo de San Francisco  
nosotros defenderemos  
nuestro estado de Jalisco.

Dice el General Martínez  
en la Lona del Bajío  
a Jalisco no pasamos  
porque es terreno muy frío.

## 2ª. Parte

Viene el cordón sanitario  
por toda la vía central  
abriendo todas las fosas  
pa poderlos enterrar.

Una miseria espantosa  
es lo que vamos a ver  
ya no iremos a sembrar  
ni podemos mantener.

Si Dios no remedia esto  
ni nos tiene compasión  
azotará una miseria  
en todita la nación.

Con esta maldita aftosa  
que ha azotado en general  
muchas vidas ha costado  
al gobierno federal.

En esa hacienda de incendios  
del estado Michoacán  
matan un veterinario  
y también un capitán.

Diez soldados más murieron  
en la tragedia espantosa  
todo lo viene causando  
la terrible fiebre aftosa.

Ese General Yreta  
tenía su combinación  
de estar haciendo negocio  
en todita esa región.

Hasta el puesto le costó  
por la avaricia al dinero  
el gobierno lo captura  
y lo hace prisionero.

De esa ciudad de León  
mandan leche por mayor  
mil litros de leche diarios  
a San Francisco del Rincón.

Si Ud. necesita leche  
Ud. la compra muy cara  
a ochenta centavos litro  
cual si fuera condensada.

Con el pretexto de la aftosa  
toditos están robando  
los artículos muy caros  
porque se vayan tanteando.

Para el año venidero  
ya no tenemos calzado  
las pieles no hacen falta  
de toditos los ganados.

## 3ª. Parte

Las industrias zapateras  
ya se están paralizando  
porque les faltan las pieles  
para seguir fabricando.

En esa ciudad de León  
que es la industria del calzado  
ya después tendrán que hacer  
puros zapatos de palo.



Hay esperanzas señores  
yo sí les digo una cosa  
que por fines de noviembre  
termine la fiebre aftosa.

Entonces México lindo  
empezará a florecer  
cual si fuere tempranilla  
que nace al amanecer.

Yo sí les digo una cosa  
que todo se acabará  
que si Dios así lo quiere  
que se haga su voluntad.

Compusimos estos versos  
pero no somos autores  
este corrido es compuesto  
por los dos hermanos Flores.

Si quieren saber quién somos  
porque lo graben en disco  
somos puros tapatíos  
de la tierra de Jalisco.

Señores ya me despidió  
por la flor de malvarrosa  
hay que seguir combatiendo  
la terrible fiebre aftosa.<sup>70</sup>

## ALCABALA

*Quien descubre la alcabala, ese la paga.*  
Dicho popular.

La palabra alcabala proviene del árabe *al-gabala*, que significa cobranza, recepción, de la raíz *gabal*, recibir, es decir alcabala, es algo que valga y *gabal* se traduce como cabal, la persona encargada de cobrar la alcabala se le nombraba receptor de alcabalas de un determinado partido (municipio) y al partido donde se cobraba la alcabala se le denominaba alcabalatorio.

Fue un impuesto que grababa las mercancías consistente en un tanto por ciento de los productos que se vendían, su precedente más antiguo se encuentra en la *sentecima rerum venalium* de los romanos, transmitiéndola a los españoles, sin que se haya podido precisar la fecha, pero sin duda fue anterior al año de 1039 ya que se encuentra establecida esa palabra en el fuero de Villa fría, expedida por Fernando I, el 17 de febrero de dicho año.

Posteriormente ratificó el cobro de alcabala don Alfonso XI en Castilla y León, reconociéndolo con carácter general y como una de las rentas de la corona, las

<sup>70</sup>*Relaciones, estudios de Historia y Sociedad*, Volumen 4, Número 16, Otoño, 1983. Colegio de Michoacán, pp. 96-98.

cortes de Burgos de 1342. Isabel la Católica recomendó en su celebre testamento que se revisase el origen del tributo para ver si en consecuencia, podía cobrarse; sin embargo, se convirtió perenne y se diseminó en todos a los territorios de la corona de Castilla; tales fueron las vejaciones que en su exacción se realizaron, que ello constituyó uno de los motivos del alzamiento de las comunidades.

En México se regularizó definitivamente este impuesto en 1571, fijándose en un dos por ciento del precio de la primera venta, y fue dictado en 1574 por el virrey Martín Enríquez en un bando con instrucciones minuciosas acerca del particular, y a tanto llegaron los abusos, que el comercio pidió el establecimiento de aduanas interiores, las que no pudieron ser abolidas sino hasta 1896, como un mal menor. Para formarse idea de estos abusos basta decir que se dividía México en unos 80 distritos o suelos alcalabatorios, en cada uno de los cuales la primera venta de una misma mercancía causaba alcabala. Llegando a uniformarse su cuota en un seis por ciento, pero estaban exentos de impuesto: los indios, los clérigos, iglesias y monasterios; si bien estos tres últimos sólo en los términos en los que estaban en la metrópoli.<sup>71</sup>

La cuota de la alcabala sufrió diversas modificaciones desde el dos hasta el diez por ciento sobre el valor de las ventas, trueques o cambios de todo género de mercancías, se considera que este impuesto fue siempre injusto dada la fiscalización que se ejercía para hacerlo efectivo, ya que los ejecutores tenían la facultad de abrir los fardos, cajones y demás empaques en que se condujesen géneros según la cédula de 26 de abril de 1696, dando origen a una serie extensa de contrabandos y fraudes de los contribuyentes, por escapar del pago excesivo del impuesto, así como de las vejaciones que eran objeto por parte de los empleados alcalaberos.

Desde esa época, puede asegurarse, sin duda alguna que ha existido esa lucha entre el fisco y el causante, lid que hace que disminuya la captación fiscal y evita la preocupación del contribuyente para ser responsable en su pago, hoy en día no ha desaparecido el círculo vicioso tan inmoral de ambas partes.

Siguiendo la historia de la alcabala, en nuestro país existieron varios intentos por suprimirla, en la primera ocasión con el decreto fechado el 10 de octubre de 1846, el cual no se llevó a efecto por la guerra contra los Estados Unidos y las perturbaciones interiores. El convenio del 6 de febrero de 1853, por el cual volvió al poder el General Santa Ana, dejó sin éxito el decreto del 14 de junio de 1848, después de haberse ratificado el Tratado de Guadalupe. Desde esa época

---

<sup>71</sup> Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo -Americana. Editorial Espasa Calpe. Tomo IV. Madrid, España, 1991. pp. 205-206.

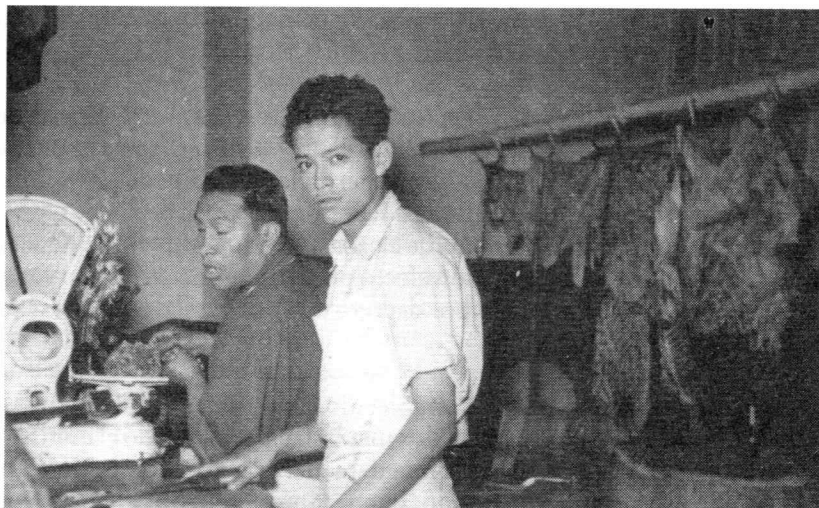


Figura 25. El tablajero Jerónimo Color.



Figura 26. Mantequero.

y por decreto de 1856, el derecho de traslación de dominio pasó a formar parte de los impuestos generales de la nación.

El congreso constituyente de 1857 decretó también la supresión de las alcabalas, desde el 1º de julio de 1858; pero el Plan de Tacubaya y el golpe de Estado que tuvieron lugar en diciembre de 1857 impidieron la ejecución del mencionado precepto. Más tarde, el presidente Benito Juárez, en decreto del 24 de enero de 1861, previno la supresión del sistema de alcabalas, a comenzar el 1º de enero de 1862, lo cual tampoco pudo llevarse a efecto por la amenaza de la intervención francesa; habiéndose restablecido por decreto de 1º de abril de 1862 el sistema de alcabalas.

Derrocado el gobierno imperial y establecido el dominio de la constitución, siguió pensándose en la supresión del sistema albalatorio, siendo el ministro de Hacienda don Matías Romero quien presentara una iniciativa a ese respecto; el 1º de abril de 1869, sin resultado alguno, como tampoco lo obtuvo su segunda iniciativa de 31 de octubre de 1871 que pretendió sustituir la alcabala por un derecho de patente.

La subsistencia de las alcabalas, era contradictorio a lo dispuesto por el artículo 124 de la Constitución de 1857, que abolió en lo absoluto las alcabalas en toda la república y que solo venía sosteniéndose por causas de fuerza mayor, o sea por el estado caótico revolucionario en que se encontraba el país, situación por la cual no se prestaba para modificaciones financieras; en consecuencia, eran de conceptuarse pertinentes las iniciativas encaminadas a la supresión del antiguo sistema, dando lugar a que el 1º de octubre de 1883 se convocase, por el presidente de la república y a iniciativa del gobierno de Veracruz, a una junta celebrada con representantes de los Estados para estudiar una reforma al Artículo 124 a fin de prorrogar el plazo para la subsistencia de las alcabalas y aduanas interiores, hasta el 1º de diciembre de 1886, con ello se declararon improcedentes los recursos de amparo que interponían los contribuyentes.

La iniciativa del 30 de mayo de 1895 presentada al congreso por el ejecutivo, aseguró por completo el éxito de la supresión de la alcabala, con lo que se dio un gran paso a la prosperidad del país, realizándose con ello las aspiraciones nacionales condensadas por los constituyentes de 1857, en nuestro código fundamental.

En tal virtud, esas reformas promulgadas el 2 de mayo de 1896, comenzaron a regir el día 1º de julio del propio año.<sup>72</sup>

---

<sup>72</sup> Carreón D. *Diccionario Enciclopédico de hacienda*. México, 1935. pp. 18-19.

Los carniceros también debían pagar su alcabala, en la crónica de Alfonso X el Sabio (capítulo 21, referente al año 1271), así lo estipula; que a la letra se lee: “*E otro si que se agraviaban los hijodalgos del pecho que daban en Burgo, que decían alcabalas*”. Así también en dos privilegios de Fernando IV uno en el año de 1300 y otro en el año de 1310 que hablan del impuesto para los carniceros.<sup>73</sup>

Los derechos de matanza son en principio de origen alcabalatorio, y el primer lugar donde se empezó a cobrar este impuesto, fue en la ciudad de México, con el objeto de dedicar sus productos a los primeros trabajos del desagüe del Valle, los que iniciaron con el canal de la Huehuetoca. Más tarde fue adoptándose en los estados, sufriendo modificaciones, pero siempre con su característica alcabalatoria. En la época de la alcabala el cobro se realizaba por cabeza; y después del año de 1896, la exacción se vino efectuando por el peso del ganado, tomándose por unidad el kilogramo. Actualmente se cobra por cabeza el derecho de degüello.<sup>74</sup>

## DEL MATADERO A LA EMPACADORA URUAPAN, MICHOACÁN

*Quien te mata la vaca que te la guise.*  
Dicho Popular.

El 18 de enero de 1908 el señor Corral declaró solemnemente inaugurada la Casa Empacadora de Uruapan en representación del Presidente don Porfirio Díaz. La construcción de esta empresa en dicha ciudad no fue fortuita; su ubicación se debió a una estrategia geográfica e hidráulica, en virtud de que Uruapan es la entrada a la tierra caliente, lugar donde se localizan diferentes criaderos ganaderos como Apatzingán, Haciendas de Chila, Guadalupe, Cancita, Tesorero, en la zona de Ario las Haciendas de Tepenahua, Tipítaro y San Vicente, Oropeo, Cutio y Tamo. La Hacienda de Lombardía del Sr. Dante Cusi, el rancho Santa Casilda, Uspero, todas éstas abastecerían de ganado a esta empresa, así también nacimientos de agua tan inmensos con los que cuenta para lo cual se construyó una presa de mampostería cuyo objetivo era elevar el nivel de las aguas del Cupatitzio a una altura adecuada para obtener más fuerza con su caída. La obra estaba dividida en tres partes: la primera que mantenía el nivel del agua a 23 metros sobre el lecho del río; la segunda en la margen derecha del río un ancho

<sup>73</sup>Barcia R. *Primer diccionario general etimológico de la lengua española*. Editorial Francisco Seix. Tomo V, Barcelona, España, 1879. p. 702.

<sup>74</sup>Carreón D. *Diccionario Enciclopédico de Hacienda*. México, 1935. pp. 18-19.

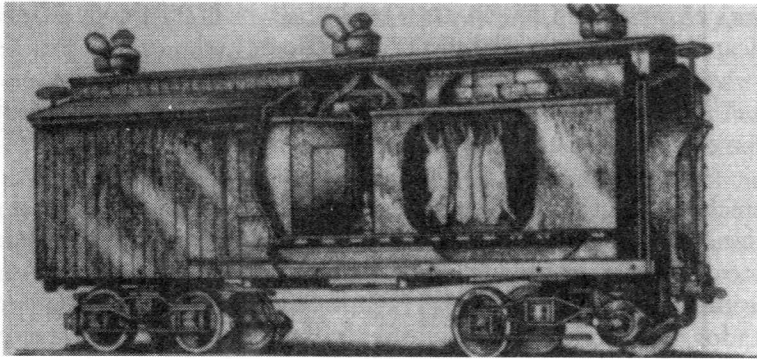


Figura 27. Modelo del vagón donde transportaban la carne de Uruapan a México

vertedor de mampostería por donde se derramaban en cascada las aguas del río que no eran utilizadas para la fuerza motriz; y la tercera al margen izquierdo del río, existía una doble compuerta que daba paso a las aguas hasta conducir las a un canal. La capacidad de conducción era aproximada a 7,500 litros por segundo. El canal tenía 3 metros de ancho, 2 metros de profundidad y 1 kilómetro de longitud. Esa fuerza hidráulica producía 2,135 caballos de fuerza nominal que se convertían en 1,708 caballos de fuerza efectivos.

### SALA DE MATANZA

La sala de matanza era una copia fiel a la de los Estados Unidos de Norteamérica; consistía en tres cajones *“donde se les da con un mazo a los bovinos el golpe mortal y a los cerdos y carneros se les corta la artería principal del pescuezo; estos cajones tienen un fondo móvil equilibrado de tal modo que al recibir cierto peso se inclinan destapando el cajón y haciendo caer a los animales muertos que contiene a un lugar más bajo”* el animal se elevaba por una grúa eléctrica colgado a carretillas que se insertaban en los rieles aéreos, la sangre era enviada a tanques hervidores.

### CAMARA DE REFRIGERACIÓN

La cámara de refrigeración tenía el sistema de serpentinas de origen francés, conocido como lindé accionados por dos compresores de doble acción, su capacidad era para producir 130 toneladas de hielo en un día, y está provista de una caldera para obtener vapor para el cocimiento de los desechos y para calentar los secadores del fertilizador.

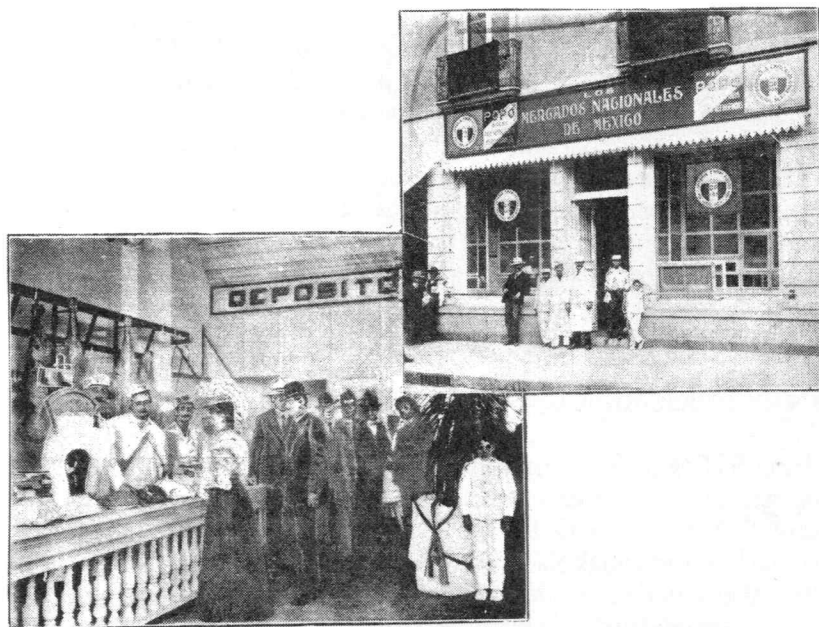


Figura 28. Interior y exterior del despacho de carnes en la ciudad de México de la empacadora de Uruapan.

Se contaba con tanques y pailas para la industrialización de la carne y sus derivados, principalmente: aceites, mantecas, margarinas, pepsinas, mantecas y carnes prensadas, ahumadas, jamones, chorizos con salsa, así como la preparación de huesos, pieles, pelos, cerdas, pezuñas, cuernos y sangre. Este departamento también contaba con prensas, molinos para especias, sierras para huesos, cilindros para limpiar huesos para manufacturas.

#### DEPARTAMENTO PARA FERTILIZADO

Para el proceso de la producción de fertilizante se tenían los principales componentes del abono; el nitrógeno se obtendría a partir de la sangre y los desperdicios de la faena del sacrificio, el ácido fosfórico se obtendría del polvo de los huesos. Este departamento tenía bien establecidas las medidas de seguridad, especialmente para prevenir los incendios, pues con el uso de diferentes polvos se podían causar explosiones.



La capacidad máxima de sacrificio diario de la planta era de 700 bovinos, 500 puercos y 500 carneros. Se proyectaba contratar entre 250 y 300 empleados cuyo perfil cubriría las actividades de mecánica, electricidad, matanceros, destazadores, preparadores de carnes saladas y en escabeche, jefe de tanques, jefe de aceiteros, de mantequeros de preparación de huesos, de cocimientos, jamones, salchicha uno de refrigerador y un capataz de corrales. Inicialmente los empleados serían extranjeros con el compromiso de adiestrar a los mexicanos en el uso de la maquinaria para que con el tiempo todos los empleados fueran mexicanos. La empacadora contaba con un laboratorio químico para el análisis de sus productos.

### PLANTA FRIGORÍFICO DEL CHOPO EN EL DISTRITO FEDERAL

La planta del Chopo funcionaba como almacén de refrigeración de los productos transportados desde Uruapan en carros frigoríficos del ferrocarril, la cual, estaba construida en un terreno de 100 por 200 metros. El edificio contaba con ramales férreos de las Compañías Nacional de México y Central Mexicano. En otra área se encontraba un embarcadero para canales designado a los carros tirados por caballos. La capacidad de esta planta frigorífica era de 700 reses aproximadamente, así mismo contaba con: 50 carros de ferrocarril construidos en Inglaterra, provistos de tanques para hielo y aisladas sus paredes con lienzo y corcho, desde luego que la fuente de frío era el hielo, cada uno con capacidad para 20 mil kilos, esta compañía poseía 12 carros repartidores de 2 ruedas y uno de cuatro, tirados por caballos. Se tenía el proyecto de construir un carro eléctrico trolley que hiciera el servicio en todo el Distrito Federal.

### EL FIN DE LA EMPRESA

El jueves 3 de febrero de 1910 el diario católico *El Tiempo* de la ciudad de México publicaba en su primera página: "*Se ha presentado en quiebra la Compañía Empacadora Nacional Mexicana*". El motivo principal de la quiebra de esta empresa fue que la institución bancaria United States Banking Co., había sufrido una grave bancarota. Esta quiebra tenía alcances extraordinarios, ya que terminada la liquidación resaltaba un pasivo de 18 millones de pesos, contra un activo que a lo más llegaba a los 6 millones. Esta situación repercutió en grandes pérdidas en las finanzas de la compañía empacadora, debido a que tenía un depósito en este banco por 500 mil dólares. Otro aspecto que influyó para aumentar la crisis de esta empresa fueron los acontecimientos de la Revolución Mexicana.



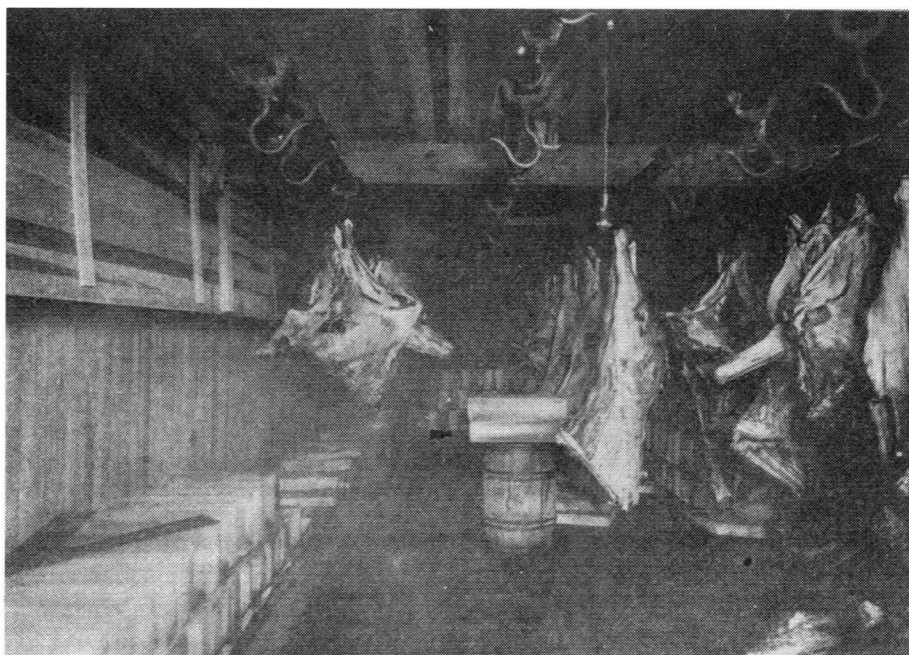


Figura 29. Empacadora de Puebla con un sistema similar al de Uruapan.

## INFLUENCIA DE LA CASA EMPACADORA DE URUAPAN EN EL COMERCIO DE LA CARNE EN MORELIA

La prensa moreliana que dirigía el destacado periodista Lic. Mariano de Jesús Torres, en su semanario de política y variedades “El Centinela”, declaraba la inconformidad con el periódico local “La Libertad” por su publicación respecto a la empacadora de Uruapan en el cual declaraba que dicha empacadora vendería en Morelia y otras poblaciones carne de mejor calidad a menores precios, y que en lo sucesivo habría expendios sucursales de esta empresa cuyos precios estarían al alcance del cualquier bolsillo, la situación real no fue así, lo cual declaraban como un timo.<sup>75</sup>

<sup>75</sup>El Centinela, Tomo XV, Núm. 42, p. 1.



Figura 30. Vendedores de cabeza de res.



Figura 31. Carrera atlética en la que participaron algunos tlabajaleros en el ahora, Conservatorio de las Rosas.

“El Centinela”, aseveraba que lejos de beneficiar a la población michoacana traería perjuicios su establecimiento, argumentaba que ella compraba la mayor parte del ganado michoacano, razón por la cual, el ganado escaseaba en Morelia, en consecuencia el precio aumentaba en los expendios propiciando que solamente la clase acomodada pudiera adquirirla y para la clase pobre era prohibitiva; seguía afirmando que aparte de cara estaba escasa declarando que: “*estaban en estado de sitio o en el año del hambre*”, de esta forma exigían al gobierno impidiera este monopolio por ser esta, artículo de primera necesidad.

La alternativa que establecían los ganaderos y tablajeros era que, los empresarios compraran el ganado en otros Estados y que el ganado michoacano abasteciera a éstos y no al Distrito Federal.

El gobernador interino Licenciado Luís B. Valdés, convocó a los tablajeros para informarles que en lo sucesivo, ya no deberían comprar carne a los introductores de ganado, sino a la casa empacadora de Uruapan, inmediatamente se escucharon las inconformidades aludiendo que esta determinación era anticonstitucional porque se establecía un monopolio prohibido por nuestra Constitución, y abría pugna con la libertad del comercio. Con esta medida se les privaba a los comerciantes de ganado injustamente de un medio modesto de vivir, aclarando que el gobierno, debía favorecer a los nacionales y no a los extranjeros.

Así mismo, argumentaban que con esta medida se perjudicaba aún más a la gente pobre en virtud de que solamente llegaría la carne en canal no así las vísceras que son consumidas por ellos y a menor precio, entre las que se encuentran: tripas, hígado, bofe, corazón, etc., que era su alimento básico.

Aseguraban que lo justo y equitativo era que se dejara a los tablajeros en libertad de comprar la carne para sus expendios a quien mejor les acomodara.<sup>76</sup>

El calendario para el año de 1909 editado por el licenciado Mariano de Jesús Torres contenía una pequeña reseña de la ciudad y en el apartado del abasto describía lo siguiente: “*Existe un abasto donde se hace la matanza de ganado bovino, de cerdo y lanar para el abastecimiento de la ciudad. Últimamente se ha querido introducir la carne refrigerada procedente de la empacadora de Uruapan, pero no ha logrado hacerse aceptable porque el público la rechaza*”.<sup>77</sup>

---

<sup>76</sup> El Centinela, 1 de noviembre de 1908.

<sup>77</sup> Calendario de Mariano de Jesús Torres para el año de 1909. Libro 127.

## LAS RECETAS DE MI ABUELA

*Salga chamorro, o salga pecho, a la panza va derecho.*

Dicho Popular.

Cocinar los alimentos, desde siempre, ha sido un arte que se va transmitiendo de generación en generación a través de las recetas, éstas se van modificando de acuerdo a muchos factores como: la existencia de productos y condimentos, las condiciones climáticas, razas étnicas, etc., y por supuesto al gusto; en muchas ocasiones éstas son motivo de elogios o de envidias al no proporcionarlas, a veces hasta se presume que son: "*Las Recetas de mí Abuela*".

Desde tiempos antiguos ya se conocían elementos que originaban el ablandamiento de la carne, aunque no desconocían la sustancia química que actuaba sobre de ella. Lo más utilizado fue la piña y un fruto tierracalienteño llamado timbiriche que desprenden la bromelina; el higo que contiene ficina; el páncreas que excreta tripsina y la papaya que contiene la papaina.

Los métodos para la conservación de la carne que se conocieron milenios antes de Cristo primeramente fueron el salado, deshidratación y el curado o encurtido cuyos ingredientes principales son: sal común como conservador y saborizante, nitrato y nitrito de sodio como fijadores del color rojo, azúcar que ayuda a estabilizar el color y también añade sabor y por último especias, principalmente para mejorar el sabor, todo esto hoy en día se sigue utilizando a través de la herencia de generación en generación.<sup>78</sup>

## CORDERO

El cordero no es bueno sino del 24 de diciembre a los principios de abril: su carne es blanca, tierna, gelatinosa; pero indigesta si se ha matado el animalito muy pequeño para que sea bueno es necesario que haya mamado cuatro o cinco meses por lo menos. Los mejores son los que no han sido nutridos sino con la leche de la madre, aunque son más gordos los que han mamado de muchas ovejas a la vez. La carne blanca y los riñones bien cubiertos de gordura, cuando se compran muertos, y el pecho macizo, que se reconoce al tocarlos, cuando se compran vivos, son las señales que dan a conocer cuando el cordero es bueno. Los mestizos y los merinos que se conocen por su lana más fina y más rizada, son poco estimados para la cocina.

---

<sup>78</sup> Norman N. Botter, Ph. D. *La ciencia de los alimentos*. Editorial Harla. México, 1980. pp. 439-440.



Figura 32. Cocina del siglo XIX.

## CHICHARRÓN RELLENO

Se pone a remojar en agua caliente el chicharrón esponjado, que en algunas partes se llama de espuma, y extendiéndose, se corta en pedazos de una sesma: se le pone en medio algún picadillo; pero es mejor el relleno de chorizón, y envolviéndose entonces, se ata con un hilo, y se pone a hervir en una salsa dispuesta de este modo: se fríen unos dientes de ajo en manteca, que se sacarán de ella luego que estén dorados, y se echan en la misma tortilla tostadas molidas con canela, pimienta y clavo: se añade perejil picado, y estando todo frito se sazona con sal, se echa un poco de caldo, choricitos cocidos, lonjas pequeñas de jamón cocido también, aceite y vinagre, y se deja hervir el guisado hasta que el caldillo quede en la consistencia regular.

## EMPIÑADO

Aunque este caldillo puede aplicarse a varias carnes, lo común es disponerlo para la de gallina o la de puerco, y para esto se muelen jitomates asados, tomates cocidos, muy pocos chiles verdes también cocidos, ajos asados y piña: se fríe todo lo molido, añadiéndose trocitos de jamón y piña picada y se pone allí el lomo de puerco cocido con el agua en que se coció: se sazona con la sal suficiente, y cuando haya dado algunos hervores se le añaden choricitos cocidos, pasas,

almendras, piñones y un pedacito de azúcar, espesándose el caldillo con más piña molida. Al servirse se adorna con chilitos y aceitunas.

Se hace también poniéndose en crudo el lomo de puerco con un poco de agua para que se cueza en este caldillo, lo que hace que tome un gusto exquisito.

## FRICANDO

Palabra de origen francés que significa *freír*, se parten las pulpas de ternera en pedazos de dos dedos de grueso se mechan con trocitos de jamón gordo, pimientas desquebrajadas y clavos en pedacitos; se ponen a cocer en agua con sal, manteca, unos trozos de zanahorias y cebollas enteras limpias. Cuando estén cocidas éstas y las zanahorias, se doran en manteca, se pica cebolla muy menuda, se le espolvorea harina, se fríe la cebolla en un poco de manteca, y así que esté dorada, se le echa un poco de caldo en que se coció la carne y se sazona con todas especias, menos azafrán y cominos; se fríe toda la carne cocida, se echa en el caldo sazonado, y cuando haya espesado mucho, se apea y se sirve poniéndose encima las zanahorias y cebollas fritas, pudiéndosele agregar otros adornos de yerbas y legumbres fritas.

## FRICASÉ ITALIANO

Se ponen en una cazuela manteca o mantequilla, harina, clavo y unos dados de jamón. Dorada la harina, se fríen ajos y cebollas y después se echa caldo. Se le añade carne de carnero o ave, que se echa cruda, dentro y se deja cocer a fuego manso, sazonándose con canela, clavo, nuez moscada y sal. Cocido todo, se espesa del modo siguiente: Se pone en una sartén perejil picado y nuez moscada, zumo de limón o de naranja agria, y se van echando las yemas de huevo que sean necesarias, que irán batiéndose a una mano, añadiéndoseles caldo tibio; estando desleídas se echa éstos en la cazuela del fricasé, y se pone con poco fuego; se menea, y cuando esté de punto, se tapa bien la lumbre y se echa la carne cocida, a cada libra de carne corresponden seis yemas y dos limones.

## LAMPREADO

Guisar alguna vianda, friéndola o sazonándola primero, cociéndola después en vino o agua, con azúcar o miel y especia fina a lo cual se añade un poco de agrio al tiempo de sacarla a la mesa, se llama así porque inicialmente se guisaba con un pez llamado lamprea.



Figura 33. La cocina en el siglo XIX.

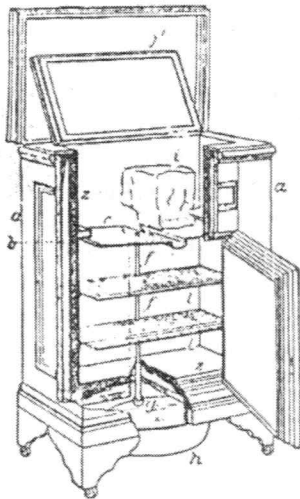


Figura 34. Los primeros refrigeradores de los carniceros a principios del siglo XX



## LAMPREADO DE CARNE DE VACA

Se tasajan tres libras de carne de vaca, se sala con sal de nevar y limones, se aprensa por una noche se pone al sol al día siguiente y se tiene en él otro día más; se deja después dos días en agua, y al cabo de ellos se pica al través. Se pone a conservar en almíbar hecho con una libra de azúcar prieta, echándole una cuarta de onza de canela molida, un vasito de vino tinto, vinagre bueno para que sobresalga su sabor respecto del vino, unas pocas de especias en polvo, pasas, almendras limpias, pedacitos de acitrón, piñones, nueces, ajonjolí, jamón magro y gordo en un poco de pan tostado, que llaman de alfajor martajado. Después de haberlo apartado del fuego, se le echan otras pocas de especias en polvo y bizcocho martajado.<sup>79</sup>

La ropavieja era un guiso de trozos de carne de vaca o de buey preparados en un sofrito hecho con manteca, cebollas, ajo, jitomate y papas, sazonado con sal, pimienta, cominos y clavos.

## RELLENO DE LOMO DE CERDO

Se pica carne de puerco que no le queden nervios, y se pican bastantes jitomates maduros, se le echa un ajo picado, sal y manteca y estando bien fritos se les echa azafrán, clavo, pimienta y canela, bastante de todo; se le echa vino y una puntita de vinagre, pasas, almendras, alcaparras, aceitunas, tornachiles, piñones, nueces peladas, ajonjolí tostado, perejil, acitrón, huevos duros; se revuelve con la carne picada y se le echan huevos batidos, un poco de pan rallado, manteca bien caliente y si quiere una puntita de dulce, se prueba el sazón que esté bueno, que le sobresalgan las especias, y se le echa jamón crudo en pedacitos y ya estarán los lomos en hojas. De cada uno se sacarán tres hojas y en la mitad de uno se pone de este relleno, no mucho, para que no se reviente y luego se le echan encima las otras medias hojas y se cosen con pita y así se hace con los demás lomos y luego se tiene una cazuela grande con caldo de agua, vinagre, vino, sal y manteca; canela, clavo y pimienta, todo entero, y azafrán molido; se pone a dos fuegos y se deja cocer en este caldo. Mientras se fríen los jitomates, ajo y sal y se sazona con todas las especias molidas y se echa sobre los lomos, todo esto queda espeso y con todos sus requisitos dichos, jamón, chorizo. Para ponerlos en la mesa o en los platones o en los platos, se le quitan con cuidado las hebras.<sup>80</sup>

<sup>79</sup> Bouret. Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario. Editorial librería de la viuda de Ch. Bouret. Edición primera. México, 1894. pp. 216, 217, 249, 285, 330 y 443.

<sup>80</sup> Souto, Mantecón M. Historia de la vida cotidiana en México. Dirigida por Pilar Gonzalbo Aizpuru. Tomo IV. Bienes y vivencias en el siglo xx. Coordinado por Anne Staples. Editorial Fondo de Cultura Económica México. México, 2005. pp. 23, 34 y 35.



## OTROS GUIOSOS

*Olla con carne y gallina, ¡Canela fina!*  
Dicho Popular.

A través de esta investigación he encontrando que simplemente se mencionan unos guisos sin ser una receta, sin embargo, es importante mencionarlos, aunque algunos ya están en desuso, así como términos propios de la cocina.

La palabra sancochar significa carne a medio cocer, sin embargo, originalmente se decía salcochar o cocer con sal, al rollo de carne relleno se le llamó buté, el paté es una pasta que en francés significa *partir, rebanar*, la carne de puerco adobada y sazónada para embutir se le conoció como chacina, existió un guisado con la pajarilla del carnero, es decir el bazo a lo que se le llamo jirofina, el jusello fue un guiso con carne preparado con perejil, queso y huevos, la menestra fue un guiso de carne con yerbas de olor y legumbres, el salpicón es carne salada y picada o deshebrada, la carne marinada es carne reposada en agua con sal aludiendo el agua de mar, el morteruelo fue un guisado de hígado de cerdo picado cocido en salsa, manteca, especias y pan molido; la salmuera es una preparación de sal, muria y agua, a la carne salada, se le llamaba salpresa. Adafina fue un guiso de origen judío, los españoles lo trajeron a México y significa *ocultar, sepultar, hundir*, seguramente porque va sumergido en algún caldillo. Una forma de cocer la carne es quemando bastante leña en un pozo hasta que esta haga brasa, posteriormente se le ponen piedras calderas encima de estas, para que a su vez en éstas se coloque la carne condimentada con ají. A esta manera de cocinar se le conoce como pachamaca.

Estofado es lo que se guisa en estufa; puchero es un guiso que tomó este nombre por la vasija donde se guisaba que era de barro vidriado de tamaño regular. Gigote es una preparación de origen francés que significa *pierna de carnero*, el guiso es al gusto. Al acto de pringar se le conoce como untar pringue o sea grasa a la carne que se asa.

Existen palabras que se conocen con diversos nombres por ejemplo el tocino palabra latina que significa *jugo mantecoso* también se le conoce como laña, majarraña o saladillo. Al pedazo de tocino frito o para freír se le conocía como torrezno, su raíz viene de torral que significa tostar o deshidratar por ejemplo: al garbanzo tostado se le conocía como torrado. A la grasa animal también se le conoce como sayn, lardo, lonja, pringue, pella, sain, manteca, sebo, aceitillo y unto, este último por tener una consistencia sólida se presta a mezclarse con especias, yerbas de olor y plantas medicinales lo cual en la farmacia es de suma utilidad, por esto,

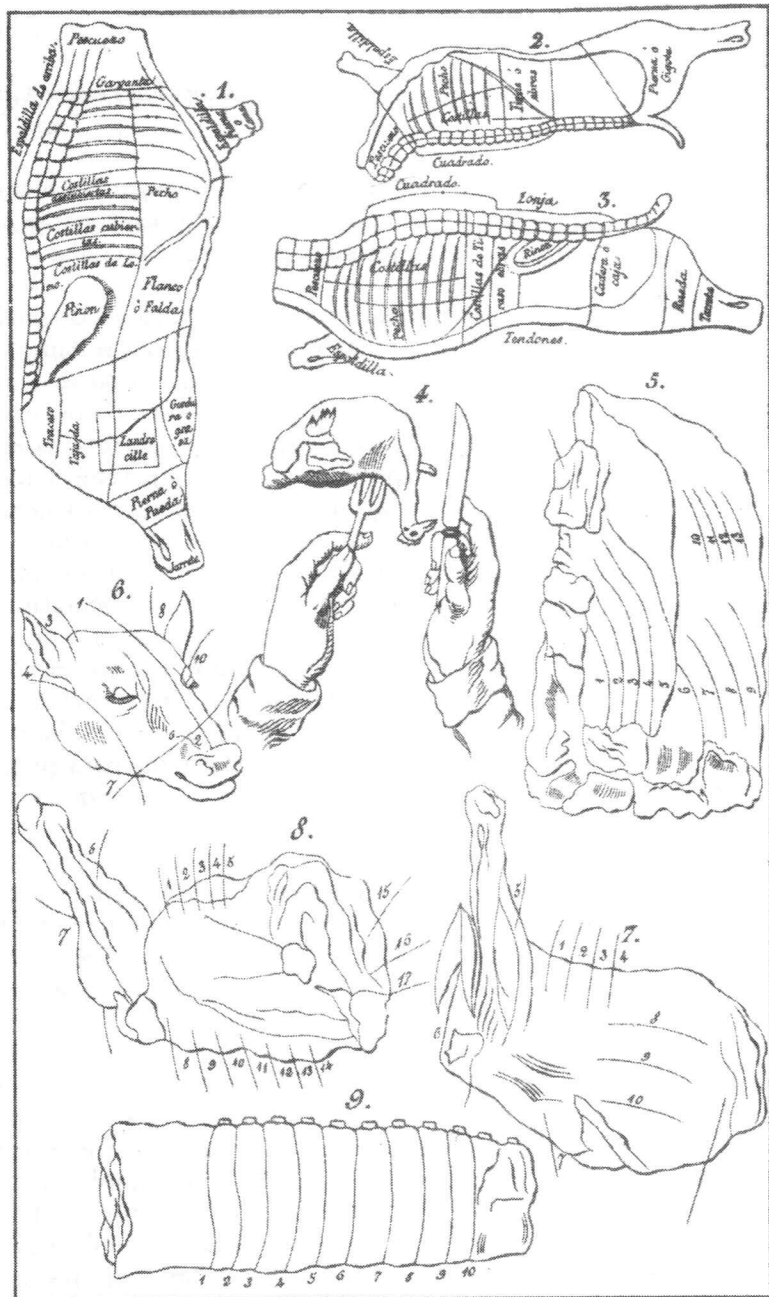


Figura 35. Esquema de como destazar la carne para guisarla en el siglo XIX.

de ésta palabra se derivan: untar, ungüento, unción y ungir; al chicharrón también como: duro, gorrón o espumoso; al menudo, malcocinado, mondongo, panza, librilla, cecrifalo por la semejanza a la red con la que cubrían sus cabellos las mujeres griegas, a éste también lo conocemos como redecilla o guangoche.

Los pulmones, el corazón, el esófago, el bazo y el hígado picados, guisados y cocidos en el interior del menudo de los chivos y borregos, se le conoce como montalallo, mondejo, embuchado, obispillo y pasta de pastores en barbacoa, a este último además se le agrega huevo cocido picado. A los pulmones de los animales se les conoce como livianos o asadura, éstos, ya guisados, también se les dio el nombre de bruscante, chanfaina, ajiaco o badulaque. A la sangre guisada y condimentada en Michoacán se le conoce como soricua, sin embargo, en otros lugares se le denomina budín, morcilla, morcón, entripado, mondongo, bodanegra o rellena. Al picadillo también se le llama gigote. Al pescuezo, cogote, cerviguillo, raíz derivada de cerviz que significa cuello, postorejo que significa después de la oreja y mogote que tomó el nombre porque significa monte aislado de forma cónica y rematado en punta roma por su semejanza a la parte alta del pescuezo. La melliza fue un tipo de salchichón cocido con miel.

Las croquetas son carne preparada y frita, la cual queda dorada, y al mascarse crujen por esto en francés se dice *croquettes* que significa crujir, su origen es la onomatopeya de *croc*. Fiambre significa frío, es una metátesis de friambre; es decir, un guisado de carne que se sirve frío.

Para transportar los pescados de un lugar a otro sin que se descompongan, se sancochaban y se introducían en aceite en barrilitos pequeños, llamados cuñetes que solían ser de una arroba de capacidad (11.5 kilos) por esto, por la consistencia de este aceite, cualquier carne preparada con esta consistencia del caldillo se le llama carne en cuñete.

A la molleja de la res se le conoce también como landrecilla que en latín significa *bellota*. El tamal relleno de carne de cerdo se le conoce como nacatamal.

Otro guiso muy popular que se comercializa en las calles es el nenepil, el cual se prepara con la nana (la matriz), buche (estómago), bofe (pulmones), pajarilla (bazo), hígado y corazón. Tal popularidad tiene este guisado que se menciona en una canción, que a la letra dice:

“Olé, ajúa y olé”

Lo que pasa es que ha engordao,  
Olé, ajúa y olé,  
De tanto que se ha arrimao,  
Olé, ajúa y olé,  
Al cabrito y machacado, a los tacos de carnitas, trompa, nana y nenepil...  
Y que siga la música con salsa, cerveza, sangrita, tequila y mezcal.  
Y oléééé.

*Letra y música de Eulalio González Ramírez “El Piporro”.*

## PASTILLAS DE CALDO

Se hacen pastillas de caldo demasiado cómodas para los que van de camino, porque no se trata sino de poner media onza de estas pastillas en un vaso de agua que se calienta suavemente, y se obtiene al instante un caldo muy bueno. Estas pastillas tienen la ventaja de poder conservarse muchos años, encerrándolas en botellas de vidrio bien tapadas.

Voy a exponer una receta que puede perfeccionarse por los que quieran experimentarla, variando la sustancia si lo hallasen conveniente.

Se toman cuatro libras de manos de ternera, doce de pierna de vaca, diez libras de lomo de carnero, y tres libras de riñonada de ternera; se ponen estas carnes en agua suficiente, se cuecen a fuego lento para que el agua se impregne bien de las sustancias de la carne; se quita la espuma, se exprime después la carne para sacar su jugo, se pone a colar de nuevo en agua para acabar de extraer el mismo jugo, se juntan estos dos caldos, y se les deja enfriar para quitar la grasa que sobrenada. Se vuelve a calentar este líquido, se clarifica con cinco o seis claras de huevo, y se le echa la correspondiente sal. Si se quieren hacer estas pastillas más agradables al gusto, se puede añadir al caldo un poco de canela o de clavo, y aun pueden ponerse aves y raíces leguminosas. Se cuele el licor, después se evapora en el baño de maría hasta la consistencia de jaletina; esta jaletina se echa en moldes o se vierte sobre una piedra, en donde se corta en pastillas, las cuales se ponen en una estufa para evaporar la humedad hasta que estén secas y quebradizas, y se guardan en botellas de vidrio de boca ancha, en donde se conservan para el uso.



## NOMBRES DE ALGUNOS CORTES, GUIOS Y COSTUMBRES AL CONSUMO

*Para mí la pulpa es pecho y el espinazo cadera.*

Dicho Popular.

Los nombres con los que actualmente conocemos la mayoría de los cortes de la carne, tienen su antecedente desde la antigüedad, así los griegos al extracto de la carne le llamaron creatina; a la voracidad por la carne, creofagia; a la descripción de las partes de la canal, creografía; a los conservadores de la carne, creosota; al páncreas le llamaron así porque todo tenía forma de carne, es decir todo es carne. Al acto de comer carne cruda le llamaron omofagia y a la maduración de la carne le llamaban manir. Los romanos cuando se comenzaba a descomponer la carne le llamaban, oliscar es decir carne olorosa. A la remolacha la denominaron así, por su apariencia a la carne molida; entrañas significa intestino, interior porque éstas se encuentran en el interior del organismo; la palabra tripa significa raíz porque según estos los intestinos son la raíz del cuerpo. Los árabes, le llamaron albóndiga porque le vieron la forma de avellana. Así como muslo que significa, músculo.

A la carne se le conoció con diferentes nombres en diversos lugares como: chicha, tajada, loncha, maciella, sarcocolla, maieya, mansa y chito; y a los embutidos como: longaniza, chorizo, butifarra y carne de calceta.

El corte inglés sirloin significa señor lomo; rosbef roast bistec rostizado; tibone, hueso en forma de T pues al corte las vértebras del lomo dibujan esta forma; beef steaks, bistec de buey; strip loing lomo deshuesado; rib eye, ojo de la costilla; eye of round roast, ojo redondo para asar.

Antiguamente se le llamó bodal a la carne de la espalda y costillas, islilla el corte desde el cuadril hasta la espaldilla; almilla desde el pecho hasta el ijar de los puercos; mediana a la carne del brazuelo; entrecuesto significa entre los costados o sea el lomo; de la columna vertebral les nacen las espinas a los peces por eso a este lugar se le llamó espinazo. Deshuesar se le llamaba descargadura porque se descargaba el hueso de la carne.

### ARRIERÍA

*No todo el que chifla es arriero.*

Dicho Popular.

La palabra arriería proviene de la raíz *arria* que significa bestia de carga, de esta misma raíz se derivan varias palabras: como veterinaria, que proviene del verbo

latino *vehere* que significa llevar y el sufijo *arria* que señala, como ya se mencionó, bestia de carga, es decir el que conduce bestias de carga. El naturalista romano Lucio Junio Moderato Columela hacia el año 42 de nuestra era, acuñó esta palabra por la experiencia que tenían los arrieros para curar sus bestias y a todo aquel que curara cualquier tipo de animal, también se le llamo veterinario.

Haciendo énfasis en esta palabra, en el año 1552 el virrey don Luís de Velasco otorgó licencia al gobernador de Tuzantla del obispado de Michoacán, para poseer seis rocines de arria, es decir de carga; los arrieros para coser los costales donde llevaban las mercancías utilizaban una aguja de 25 cms. de largo, la cual hasta hoy en día se le conoce como aguja de arria, haciendo alusión a este tipo de bestias.

Cabe hacer mención que arrear tiene su acepción, cuando a un caballo se le ponen sus guarniciones de gala o de lujo que consisten en chapetones de oro, plata o marfil; cueraje bordado con hilo de oro, adornos de seda, etc., se dice que está bien arreado, pero en este caso arreo proviene de las raíz *arras*, de origen latín, *ad, a*, y el gótico *redan* que significa adornar, hermosear, o engalanar; la otra acepción es estimular con la voz a las bestias.

Sin embargo, arrear se extendió ampliamente, designando con ella la estimulación a cualquier animal como, conducir chivos, borregos, reses, etc.

Precisamente la descripción que se pretende hacer, es el arreo del ganado desde tierra caliente hasta Morelia pormenorizando los gastos y penurias que iban sorteando los arrieros o aventureros como también se les conoce en Michoacán.

Las liquidaciones que los arreadores hacían a los introductores, nos dan cuenta de los problemas que surgían durante la travesía con el ganado que se trasladaba por tierra, de tierra caliente a Morelia.

Tomando algunas epístolas del Archivo particular del Sr. Luis Amado Villalobos Rocha enviadas por los aventureros para referirle los gastos ocasionados en las jornadas de arreo pormenorizando los conceptos. Para ampliar el panorama de este capítulo se analizará una misiva de la travesía, de la Hacienda del Palmar en Huetamo a Tacámbaro en el año 1960:

#### Concepto costo

2 kilos de dulces para los caporales	6.00
Gastos míos en Maritangacho	4.80
1 bote de creolina	4.50
Comidas a los caporales	102.50

Arreador a Bapacuario José Hera	30.00
Corral en Bapacuario	8.00
Corral Ciruelo	8.40
Mesón en Tacámbaro	8.40
Arreador Chon a Tacámbaro	30.00
Gastos míos en Bapacuario	1.00
Gastos míos en Anonas	01.50
Ignacio a Tacámbaro	50.00
Tranquilino a Tacámbaro	50.00
Bonifacio a Tacámbaro	30.00
Gastos míos Turicato	04.00
Gastos míos Chupio	03.00
Joaquín el ciruelo	15.00
Constancias Turicato	45.40
Flete de la vaca a Chupio camión	30.00
Llevada de la piel a Tacámbaro	2.25
Sal para salar la piel	0.50
Agarrada del toro de las Anonas	10.00
Conferencia Turicato	2.00
Gastos míos y de mi mula Tacámbaro	90.00
Total gastos Tacámbaro	557.50

Sale por cabeza a 10.63 hasta Tacámbaro.

Esta misiva nos enteramos de los problemas que se suscitaban a causa del arreo de 52 reses en la tierra caliente básicamente: una vaca muerta que únicamente se recuperó el cuero y la fuga de un toro que ocasionó pago adicional al capturarlo.

En otras cartas del mismo archivo aparecen gastos como:

Propina por buscar un buey perdido 5.00, pastos cruz de plata 19.50, potrero Villita 11.25, pasaje al Tejote a buscar un animal 16.50, horas extras 10.00, gratificación al presidente municipal de Tacámbaro 5.00, baterías para la linterna 2.80, mordida en Tacámbaro 50.00, mordida en Quiroga 5.00, por abrir el rastro de Morelia 5.00, un queso al Tte. Coronel; 20.00 mordida en Pátzcuaro 5.00, mula en Tacámbaro y Turicato 10.00, un cuero para mancuernas 12.00, Eustacio Torres arreador a Morelia 93.00, comida a los vaqueros, maíz y mezcal a los mismos 141.00, pastos Durazno 14.10, cable en el Naranjo 2.40, por guisar una puerca que se murió 10.00, flete de un burro de doña Basilia 12.00, alquiler de una romana 10.00, 12 medidas de maíz para cerdos a 2.00 pesos la medida 24.00, una botella matagusano 4.50, pan para los caporales 5.00, conferencia a Morelia 8.00, telegrama a Turicato 3.30, Francisco García dos a caballo 30.00, un



hijo de Silvestre dos días a pie 24.00, cerveza a los arreadores porque arreamos lloviendo 10.60, piso del mesón Tacámbaro .20 por cabeza, pastos en el Durazno a .30 por cabeza, maíz para las bestias 10.00, por hallar una puerca 2.00.

Otra notas que aparecen en diferentes cartas hacen las siguientes notificaciones:

Un buey se quedó por delgado, un toro buey se quedo porque se dio un piquete, una vaca blanca se quedó por tantito renga, una vaca bermeja se quedó por orejana, una res se nos perdió en un potrero al salir de Cuitziana en San Chiquito.

Estos documentos nos dejan ver lo difícil que era abastecer de carne a la ciudad en aquellos tiempos, los peligros y los riesgos físicos y económicos que se presentaban para realizar este comercio.<sup>81</sup>

## EL MALCOCIDO

*Como el menudo de Acámbaro,  
que hierve toda la noche y amanece crudo.*  
Dicho Popular.

Modo de limpiar el menudo:

Una vez que se le extrajo la bazofia de la panza, se enjuaga en agua, posteriormente se introduce en una vasija que contenga agua con cal durante media hora, se extrae, se escurre y se raspa, se vuelve a enjuagar con agua limpia, en otro recipiente se pone el menudo, se le exprimen naranjas agrias, se le pican unos rabos de cebolla así como las cáscaras de las naranjas a las que previamente se les extrajo el jugo y se le agrega un poco de agua, se deja reposar durante media hora, una vez que blanqueó la panza se saca y se enjuaga, con este proceso también se le quita el mal olor, de esta forma queda listo para guisarse en caldo rojo, adobo, barbacoa, etc.<sup>82</sup>

Hablando de menudo, diremos que en la ciudad de Morelia, en la primera mitad del siglo xx había un grupo de menuderas que directamente acudían al rastro a

<sup>81</sup> Archivo particular del Sr. Luís Amado Villalobos Rocha. Sección cartas. Carpeta 1.

<sup>82</sup>Bouret. *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*. Editorial librería de la viuda de Ch. Bouret. Edición primera. México, 1894. pp. 514-516.

UNION DE EXPENDEDORAS DE MENUDO Y SIM.  
MIEMBRO DE LA FEDERACION OBRERA Y CAMPESINA

Y DE LA CONFEDERACION DE  
Adherida a la Confederación de

TRABAJADORES DE MICHOACAN  
Obreros y Campesinos de México



Domicilio Social:  
Casa del Obrero y Campesino  
-----)o(-----

Apartado Postal 108  
Teléfono Ericsson 6-40

MORELIA, MICH.

Oficio Núm. 15.

COMITE EJECUTIVO:  
Sria. Gral.  
PONPOSA DOMINGUEZ

Sria. del Int.  
GABINA LOPEZ  
Sria. del Ext. y Actas.  
AURORA MOLINA.

Sria. de Trab. y Conf.  
ELENA SILVA.

Sria. de Finanzas y Est.  
JUANA ARREDONDO.

Se pide el cumplimiento  
ASUNTO :-  
del convenio celebrado entre los--  
Introduutores de Ganado, y la Union  
de Expendedoras de Menudo en esta--  
Ciudad.

Ciudadano  
Carlos Francisco Rojas.  
Jefe del Departamento del Trabajo  
en el Estado.  
Morelia, Mich.

El Comité Ejecutivo de la Union que al membrete se  
expresa, comparece ante Ud. con el merecido respeto a ex-  
poner lo siguiente:

Que en virtud de que los señores Introduutores de--  
Ganado, han celebrado un convenio con la Union de expende-  
doras de Menudo, en el sentido de que a la Union se le da-  
rá preferencia tanto en la venta de los menudos como en  
los precios, hemos tenido que lamentar como ese convenio  
ha venido siendo violado por parte de los señores intro-  
ductores a estas ultimas fechas, como lo podemos demos-  
trar si se hiciere necesario.

Una de las violaciones que podemos dejar asentadas--  
en este escrito es de que el dia 20 de Octubre se sacri-  
ficaron 15 reces y los introduutores sacaron 6, el dia--  
21 del mismo mes se sacrificaron 28 reces y los intro-  
ductores sacaron 13, el dia 25 del mismo mes se sacri-  
ficaron 21 reces y los introduutores sacaron 10; con esto  
se puede ver que no se ha dado cumplimiento al convenio  
de que se viene haciendo referencia, y ademas el señor--  
Alfonzo Valadéz miembro del Sindicato de Trabajadores--  
del Rastro, e introductor de Ganado, ahora se viene dedi-  
cando a comprar menudos para revenderlos, sin tomar en  
cuenta que nuestras compañeras apenas si alcanzan un me-  
nudo cada tercer dia, y esto no es posible que les sea--  
suficiente para la mantención de ellas y de sus familia-  
res.

En vista de lo anteriormente expuesto le rogamos--  
señor Rojas que preste toda su colaboración a efecto de--  
#####

Figura 37. Documento de la unión de expendedores de menudo y similares.

comprar los menudos y ellas mismas los lavaban, pelaban las patas, los cocían y lo guisaban, como se mencionó anteriormente.

El menudo guisado en caldo rojo es un platillo tradicional del estado de Michoacán, y en Morelia de manera particular, se acostumbraba tomarlo de almuerzo o de comida, el cual era muy solicitado, razón por la cual se presentó una gran carestía de esta víscera; en 1943 el problema se agudizó presentándose una escasez de menudo a grado tal que se tuvo la intervención del Oficial Mayor de Gobierno Manuel M. Cárdenas, citando en Palacio de Gobierno, a la Unión de Introdutores y a la Unión de Expendedoras de Menudo, en dicha reunión se llegó a los siguientes acuerdos:

- 1° La repartición de menudos, sería el 75% de éstos para las menuderas y el 25% podían los introductores disponer de ellos libremente.
- 2° El precio de los menudos sería \$5.00 para los chicos y \$7.00 para los grandes.
- 3° Se catalogan menudos grandes los de bueyes y chicos los de las demás reses.
- 4° El aumento al precio de los menudos será en proporción al aumento de la carne.<sup>83</sup>

En octubre de 1944 se quejaba la Unión de Expendedoras de Menudo, que la Unión de Introdutores de Ganado ha venido violando el convenio signado por ambas partes, además, citan: *"El señor Alfonso Valadez miembro del Sindicato de Trabajadores del Rastro, e Introdutores de Ganado, ahora se viene dedicando a comprar menudos para revenderlos, sin tomar en cuenta que nuestras compañeras apenas si alcanzan un menudo cada tercer día"*.<sup>84</sup>

Para noviembre de 1944 la Unión de Expendedoras de Menudo le envió un oficio al Sr. Antonio Barriga, Presidente de la Cooperativa de Tablajeros, manifestando su queja y recordando que existe un convenio firmado el día 27 de abril de 1923 ante el Departamento de Trabajo con la Unión de Expendedoras de Menudo y los Introdutores, comprometiéndose los segundos a dejarles a las menuderas el 75% de esta víscera<sup>85</sup>. Para noviembre de 1945 este problema seguía vigente.<sup>86</sup>

<sup>83</sup> Archivo Histórico del Poder Ejecutivo, Departamento de Ganadería Ramo Rastro. Sección Varios. Expediente 15-47-27/943. 27 de Abril de 1943.

<sup>84</sup> Archivo Histórico del Poder Ejecutivo, Departamento de Ganadería Ramo Rastro. Sección Varios. Expediente 15-47-1/944. 27 de octubre de 1944.

<sup>85</sup> Archivo Histórico del Poder Ejecutivo, Departamento de Ganadería Ramo Rastro. Sección Varios. Expediente 15-47-1/944. 14 de noviembre de 1944.

<sup>86</sup> Archivo Histórico del Poder Ejecutivo, Departamento de Ganadería Ramo Rastro. Sección Varios. Expediente 12/036.24/3243.13. 17 de noviembre de 1945.

El 26 de abril de 1946 el Gobierno del Estado vuelve a intervenir en este alegato, pero ahora decide volver a asignar un convenio más amplio que a continuación se plasma:

CONVENIO QUE CELEBRAN LAS EXPENDEDORAS DE MENUDOS GUISADOS DE MORELIA Y LOS INTRODUCORES DE GANADO PARA MATANZA EN EL RASTRO DE DICHA CIUDAD, QUE EN EL CURSO DE ESTE ESCRITO SE DENOMINARÁN “LAS MENUDERAS” Y “LOS INTRODUCORES”, CON EL OBJETO DE PONER TÉRMINO A LAS DIFICULTADES EXISTENTES ENTRE AMBOS GRUPOS.

*Olla de tres vuelcos, tres manjares diversos.*  
Dicho Popular.

## CLAÚSULAS

PRIMERA.- Los introductores de ganado en el rastro de la ciudad de Morelia se obligan a vender los menudos de las reses sacrificadas por ellos, exclusivamente a las menuderas cuyos nombres figuran en la lista a que adelante se aludirá.

SEGUNDA.- Las menuderas tienen derecho a recibir los menudos de las reses sacrificadas diariamente, menos el 25% que quedará a disposición de “Los introductores”.

TERCERA.- Para la determinación del 25% de los menudos que corresponda a los introductores, se seguirán las siguientes reglas:

- a).- Cada introductor tendrá derecho al 25% de los menudos pertenecientes a las reses que sacrifique en forma absolutamente individual;
- b).- En los casos en que el número de reses sacrificadas por cada introductor no permita la entrega de un menudo íntegro, el Introductor beneficiado en este caso esperará a sacrificar cuatro reses para recibir íntegramente una de las mencionadas vísceras;
- c).- Tratándose de un convenio al que se adhieren individualmente los Introductores de ganado, las uniones existentes con anterioridad no tendrán ingerencia de ninguna especie en el reparto de los menudos, ni se entregarán a dichos grupos o personas morales, sino que cada introductor recibirá la parte que le corresponda en el reparto que diariamente se haga y en los términos de este convenio.



Figura 38. Salvador López Orduña, inaugurando el rastro de Atapaneo.

CUARTA.- Queda facultado el Administrador del Rastro de la ciudad para efectuar la entrega de los menudos, haciendo previamente el reparto respectivo, así como para que resuelva las dudas y conflictos que se susciten, aplicando el presente convenio e interpretándolo de acuerdo con el espíritu de las cláusulas que contiene.

QUINTA.- Las menudera que figuran en la lista que forma parte de este convenio, se obligan a cubrir a los Introdutores de ganado los siguientes precios:

- a).- Los menudos de buey o de novillo procedentes de las Huastecas, cualesquiera que sea su tamaño \$15.00.
- b).- Los de novillo no procedentes de la Husteca o vacas de cualesquiera otra procedencia, \$9.00 cada uno.

SEXTA.- El pago de los menudos será al contado en el momento mismo en que las menuderas reciban las vísceras y después de ser lavados los menudos.

SEPTIMA.- El precio establecido en la cláusula cuarta se considera como precio tope y los introductores no podrán pedir mayor cantidad por sus menudos, aunque el precio del ganado sea superior al que rige en la fecha del contrato.

OCTAVA.- Como el número de menuderas es superior al de los animales sacrificados diariamente en el Rastro de la ciudad, se formará una lista o rol de las beneficiarias para que éstas reciban los menudos obtenidos diariamente del sacrificio de las reses, por orden riguroso, sin preferencia de ninguna clase o categoría de las vísceras que se expendan y el Administrador del Rastro queda encargado de hacer el reparto respectivo, de acuerdo con la mencionada lista.

NOVENA.- Como en el presente convenio no interviene ninguna clase de Sociedades de Expendedoras de Menudo o de Introdutores, sino que a él se adhieren individualmente y por su propio derecho, los firmantes del mismo quedan entendidos que este convenio no modifica los anteriores que fueron celebrados entre Uniones de Menuderas y Sociedades o Agrupaciones de Introdutores.

DECIMA.- Como sanciones por la falta de cumplimiento a las cláusulas de este convenio, se establecen las siguientes:

- a).- El introductor que no cumpliera con alguna de las cláusulas establecidas y se resistiere a acatar la forma y términos del reparto de menudos y los precios

establecidos, será sancionado con una multa de \$100.00 cien pesos, la que le será descontada del valor de los menudos a que tuviere derecho, de conformidad con la cláusula respectiva:

b).- La menudera o menuderas que no se ajusten a las disposiciones contenidas en este convenio o no acepten las disposiciones del Administrador del Rastro, se le excluirá del reparto por el término de de quince días.

DECIMO PRIMERA.- No podrán firmar, ni adherirse a este convenio en el momento de formularse o con posterioridad, las personas que no figuren en la lista anexa, para lo cual se agrega a este documento la mencionada lista conteniendo los nombres de las menuderas beneficiarias, las que tienen derecho a firmar este instrumento y a obtener los beneficios que el mismo representa.

DECIMO SEGUNDA.- El número total de menuderas incluidas en la lista que se adjunta, en que se toma en cuenta a las que se consideran como libres y a las Instituciones como la Penitenciaría, la Escuela Álvaro Obregón, la Josefa Ortiz de Domínguez y la Escuela de La Huerta, es de veintiséis, pero por alguna circunstancia especial este número podrá ser aumentado previa aprobación del Departamento de Trabajo de la Secretaría General de Gobierno.

DECIMO TERCERA.- Si por alguna circunstancia las menuderas o los introductores, no estuvieren de acuerdo con algún fallo dictado por el C. Administrador del Rastro de la ciudad o con la forma de interpretar el presente convenio, todos los firmantes designan como árbitro, con poder absoluto de decisión inalienable, al C. Jefe del Departamento de Trabajo de dicha Secretaría General de Gobierno.

DECIMOCUARTA.- Como caso de excepción se seguirá permitiendo que el señor Lorenzo Argüello reciba un menudo diario por ser empleado de la Sociedad Ganadera Michoacana y encargarse del cuidado de todos los animales que se sacrifican diariamente en el rastro de la ciudad. Esta excepción tiene como fundamento cláusula semejante contenida en lo convenios celebrados con anterioridad.

Para constancia firman los comparecientes ante el C. Jefe del Departamento de Trabajo de la Secretaría General de Gobierno, que autoriza y da fe.

Morelia, Mich., abril 26 veintiséis de 1946 mil novecientos cuarenta y seis.

## Rúbricas

*Menuderas*

Pomposa Domínguez  
 Mercedes Mascot  
 Sara Arévalo  
 Elena Silva  
 Ignacia González  
 Gabina López  
 Carmen López  
 Elvira Aburto  
 María del Carmen Rosell  
 Cayetana Vázquez  
 María Mercado  
 Hermelinda Hernández  
 Julia Miranda  
 María Dolores Espinoza  
 Juana Arredondo  
 Librada González  
 Margarita Huerta

*Introductores*

Manuel Velarde  
 Jesús Torre  
 José Barriga  
 Rafael Ayala  
 Emeterio Juárez  
 Alfredo Hernández  
 Jesús Villalobos Sánchez  
 Luis Rodríguez  
 Alberto Meza Y.  
 Salvador Argüello  
 Vicente Ávalos  
 Filiberto Fuentes  
 Vicente Orduña  
 Rodolfo Cedeño

## LUGARES DONDE SE EXPENDÍA EL MENUDO

*Hacer de tripas corazón.*  
 Dicho Popular.

-En el Mercado de Valladolid, expenden este artículo las compañeras:

Juana Arredondo,  
 Ignacia González y  
 Jacoba Arredondo.

-En el Mercado de San Agustín, las compañeras:

Aurora Molina y  
 Rosario Rodríguez.

-En el Mercado de San Juan, o sea de la Revolución:

Ma. Luz Nava.

-En el Mercado de Carrillo:

Ma. Mercado.



-En el Mercado del Santo Niño:  
Cayetana Vázquez,  
Hermelinda de Hernández y  
Julia Miranda "Pila del Soldado".

-Mercado de Carmelitas:  
Zara Arévalo y  
Petra Cortez.

-Mercado del Carmen:  
Elena Silva.

-Esquina de la Merced:  
Carmen Rosell.

-Esquina de Jauja:  
Pomposa Domínguez y  
Gabina López.

-AUSENTES TEMPORALMENTE:  
Ma. Jesús García,  
Ma. Guadalupe Rosell,  
Ma. Rosario Rodríguez.

LISTA DE LAS MENUDERAS A QUE SE REFIERE LA CLÁUSULA DÉCIMO SEGUNDA, DEL CONVENIO CELEBRADO EN ESTA FECHA.

- 1.-Ignacia González.
- 2.-Pomposa Domínguez
- 3.-Mercedes Mascot
- 4.-María de la Luz Nava
- 5.-Aurora Molina
- 6.-Cayetana Vázquez
- 7.-Ma. del Carmen López
- 8.-Hermelinda Hernández
- 9.-Librada González
- 10.-Julia Miranda
- 11.-María Mercado
- 12.-Emeteria Juárez
- 13.-Ma. Dolores Espinoza

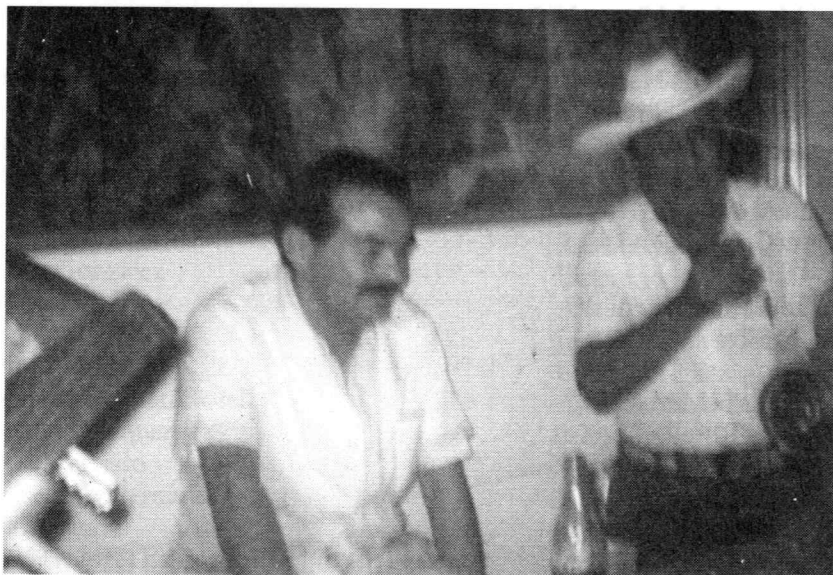


Figura 39. Rodolfo Chávez Pahua “El Chato” y Rodolfo Chávez Ruiz “El Chocolate”. 1970.

- 14.- Gabina López
- 15.- Elena Silva
- 16.- Sara Arévalo
- 17.- Ma. del Carmen Rosell
- 18.- Petra Cortés
- 19.- Elvira Aburto
- 20.- Ma. de Jesús García
- 21.- Margarita Huerta
- 22.- Juana Arredondo
- 23.- Penitenciaría
- 24.- Escuela “Álvaro Obregón”
- 25.- Escuela “Josefa Ortiz de Domínguez”
- 26.- Escuela de “La Huerta”.

Morelia, Mich., a 26 de abril de 1946<sup>87</sup>

<sup>87</sup> Archivo Histórico del Poder Ejecutivo, Departamento de Ganadería Ramo Rastro. Sección Varios. Expediente 243-b. 26 de abril de 1946.

### GLOSARIO

- Alcabala: el tanto por ciento del precio de la cosa vendida, que paga el vendedor al fisco.
- Almada: persona que tiene alma, es buena, es confiable, honorable, con solvencia moral.
- Almagre: mezcla natural de aluminia y otras tierras, con oxido rojo de hierro que le da el color más o menos encendido, a proporción de la cantidad que contiene.
- Apercibir: advertir, amonestar, notar, columbrar, hacer saber a una persona las sanciones a que está expuesta.
- Barbacoa: conjunto de palos de madera de verde puestos sobre un hueco a manera de parrilla que se usa para asar o cocer carne.
- Bastardear: degenerar
- Cabildo: Ayuntamiento, Consejo municipal.
- Código: del latín *codes, codicis*, que significa el tronco de los árboles despojado de sus ramas, el sentido etimológico es lo toral, lo principal.
- Contravenir: obrar en contra de lo mandado.
- Corambre: los cueros o pellejos de los animales curtidos o sin curtir especialmente los de res, borrego o chivo.
- Degüello: derecho que se paga al municipio por el sacrificio de los animales.
- Desaquerenciarlo: sacarlo de la querencia, es decir de su tierra, casa, dominio, etc.
- Desollar: quitar la piel de un animal.

- Despote: jefe, señor.
- Edicto: compuesto de e, por es, fuera, y disere, decir: esta palabra de origen latino significa decirlo hacia fuera, es decir hacer pública una noticia, ley, orden, etc.
- Enjuto : delgado, seco o de pocas carnes.
- Enzootia: cualquier enfermedad que ataca a los animales en determinado territorio, por causa o influencia local.
- Epizootia: epidemia de una o varias especies de animales.
- Escarpias: ganchos.
- Esquileo: acción y efecto de cortar con la tijera el vellón o lana de los animales.
- Esquilmo: residuos después de extraer el producto principal de cualquier cosa.
- Exacción: acción y efecto de exigir, con aplicación a impuestos, prestaciones, multas, deudas, etc.
- Fuero: cada uno de los privilegios concedidos a algún lugar o persona.
- Ganado prieto: ganado porcino, cochinos, del náhuatl cochi negro.
- Ley: es una palabra latina y se decía ley porque se leía a la muchedumbre, a las masas, al pueblo, según Barrón, con el fin de que nadie pudiera alegar ignorancia. El rey Alfonso X el Sabio dijo que ley viene de leyenda, sin embargo, leyenda también significa leer.
- Lejía: agua en que se han disuelto álcalis o sus carbonatos para hacer jabón.
- Maganta: flaco, descolorido.
- Mortecina: se aplica al animal muerto sin violencia ni intento y a la carne suya.
- Obligado: persona que adquiriría el compromiso de surtir de carne u otro artículo en alguna población con el ayuntamiento.
- Oprobio: afrenta, deshonra.
- Prebenda: cualquiera de los beneficios eclesiásticos superiores de las iglesias catedrales.
- Pulpería: tienda donde se vendían diferentes géneros para el abasto; como son: vino, aguardiente o licores y géneros pertenecientes a droguería, buhonería, mercería etc., pero no paños, lienzos y otros tejidos.
- Regatón: el que vende al por menor los comestibles que ha comprado al mayoreo.
- Regidor: concejal de una población.
- Romana: balanza de dos brazos desiguales, en que el pilón supe por todas las pesas de la balanza común, colocándolo en el brazo más largo a diferentes distancias del eje, fiel o lengüeta.
- Sesma: sexta parte de cualquier cosa.

---

Tabla:	lugar donde se corta la carne en virtud de que esta tarea se realiza precisamente en una tabla.
Tajacarnes:	carnicero.
Tandeo:	distribución del agua de riego alternativamente o por tandas.
Trashumancia:	del latín <i>tras</i> de otra parte y <i>humus</i> tierra. Pasar el ganado con sus pastores desde las dehesas de invierno a las de verano, y viceversa.
Veedor:	visitador, inspector, oficial real encargado de reconocer que los gremios y oficiales cumplan con las leyes; jefes militares que antiguamente desempeñaban funciones similares a los modernos inspectores y directores generales. En el caso del abasto de carne cotejan el fierro quemador que ostenta el animal con el que está dibujado en la constancia o factura.
Zoolatría:	amor a los animales.

## Mitología y creencias antiguas

---

En la historia de la humanidad uno de los factores económicos de subsistencia ha sido la ganadería dada la importancia económica y de sustento que ha representado para el hombre; ha estado presente en aspectos sociales, religiosos, culturales, económicos y cotidianos a través de diversas creencias populares.

Comentaremos cómo en la mitología de diversas culturas se tenían “mitos” relacionados, de manera particular con la res así: el minotauro, era un monstruo mitad toro, mitad hombre, el cual nació de Parsifae, mujer de Minos, hija de Apolo y de Ninfa; Venus le inspiró un amor insensato por un toro blanco y con él procrearon a este monstruo.

Apis era el toro consagrado de los egipcios, emblema del toro celeste o equinoccial consagrado como símbolo de la primavera, imaginaban que el alma de Osiris había pasado al cuerpo de aquel animal; Ahe se llamó la vaca de Buto; Mnewis nombre del buey consagrado al sol en la ciudad de Heliópolis era el emblema de Osiris. La diosa que se le invocaba para la consagración del ganado se llamaba Bubona que proviene de la raíz *voz, bovis*, buey; a Diana, los persas le sacrificaban toros en su honor, a los que se les hacía una señal o marca para advertir que estaban destinados a la Diosa.

El 15 de Abril se celebraba en Roma las fiesta Forticidas, y se llamaban así porque los romanos sacrificaban en aquel día, treinta vacas preñadas para obtener de los dioses la fertilidad del año; la superiora de las vírgenes vestales quemaba a los becerrillos que los sacrificadores extraían de las vacas sacrificada, y de sus cenizas se fabricaba un perfume que usaban los romanos el día de las Palillas o de la fundación de Roma, el 21 de Abril.

Hecatombe, en griego significa el sacrificio de 100 bueyes, acto que hacían los antiguos y sólo se celebraba esta ceremonia en las grandes ocasiones, especialmente durante las calamidades públicas, como la peste o el hambre, se erigían 100 altares y se sacrificaban 100 bueyes a la vez, para aplacar el cólera de los dioses.

En cuestión religiosa, este tema tiene su contraparte en cuanto al consumo de la carne, en la orden religiosa de los Mínimos, denominación dada porque requerían lo mínimo para vivir, además de muchos votos, añadían la abstinencia de lácteos y de carne, guardando perpetua vida cuaresmal, orden fundada por San Francisco de Paula.

Al contrario de esta forma de vida de los Mínimos, existen personas que pagan precios exorbitantes por la carne, el buey de Kobe es la carne más cara del mundo y procede de las reses Wagyu, la cuales tienen un trato de reyes: beben grandes cantidades de cerveza, reciben masajes y el kilo cuesta 80 euros es decir \$1,160.00 pesos.<sup>88</sup>

---

<sup>88</sup> DÍA Siete. Doscientos un objetos que despiertan pasiones, Pasiones prohibidas. Impreso en los talleres de El Universal, Compañía Periodística Nacional, S. A. de C. V. México, D. F. Núm. 201. Año 4. p. 64.

### Hiel de Buey

La hiel de buey es un producto del cual se obtienen innumerables beneficios y de manera especial, para la industria de la pintura, farmacéutica y curativas como se presenta a continuación.

#### *Preparación*

Se toma la hiel en el momento en que acaba de matarse el buey, se deja posar en un barreño durante doce o quince horas; después se echa en un vaso de tierra bien limpio, con la precaución de no dejar pasar en él los sedimentos; se pone en seguida el vaso en un cazo lleno de agua, la que hervirá así de baño maría, pero cuidando de que no entre ninguna porción de ella en el vaso. Se deja hervir hasta que se espese la hiel; en seguida se extiende sobre un plato que se colocará cerca del fuego para acabar la evaporación. Después de haber extraído, en lo posible, toda su humedad, se coloca en botecitos que se cubren con papel, atado de modo que no entre el polvo. En este estado conserva todas sus propiedades durante muchos años.

Como lo testimonia M. Tomkins, estampador, artista distinguido de Londres, comunicó a la Sociedad del fomento de dicha ciudad, un nuevo método más perfecto que el de M. Cathery. Dicha sociedad, después de convencida por experiencia de las ventajas que presentaba este nuevo procedimiento, concedió una medalla al autor. He aquí este método por medio del cual se conserva la hiel en estado de liquidez:

*“A una pinta de hiel de buey fresca, hervida y espumada, se añade una onza de alumbre en polvo fino; se deja el líquido en el fuego hasta que la combinación quede perfecta; cuando fría, se mete en una botella que se tapará ligeramente”.*



*“En seguida se toma una cantidad igual de hiel de buey, hervida y espumada; se le añade una onza de sal comun, y se deja aún en el fuego hasta que el todo esté combinado, y cuando se ha enfriado se pondrá en una botella tapada ligeramente”.*

*“Esta preparación se conserva por muchos años, sin alteración ni desprender mal olor”.*

*“Cuando ha permanecido por unos tres meses en un aposento a una temperatura moderada, depone un sedimento espeso, y se vuelve clara; entonces se halla en disposición de emplearse para los usos comunes, pero como aún contiene mucha materia colorante amarilla, hace tirar a verde los colores azules y ensucia el carmín, no puede emplearse para los colores de miniatura”.*

*“Para evitar este inconveniente, es menester, continúa M. Tomkins, decantar separadamente cada líquido arriba indicado, después de haberlos dejado posar hasta estar bien claros, y después mezclarlos en partes iguales. La materia colorante amarilla que aún contiene la mezcla, se coagula al momento y se precipita, quedando la hiel de buey perfectamente purificada y sin color. Si se desea purísima, se echa por último sobre un filtro de papel”.*

*“Esta preparación se va poniendo clara con el tiempo, y nunca despide olor desagradable, ni pierde ninguna de sus útiles propiedades”.*

M. Tomkins recuerda los testimonios favorables de todos los artistas que han usado su preparación.

Los pintores al aguado, iluminadores, quitamanchas, etc., usan la hiel de buey. Cuando purificada, se combina con facilidad con los colores y les da mayor solidez mezclada con ellos, o pasada sobre el papel después de aplicados los colores; aumenta el brillo y duración del ultramar, del carmín, del verde y en general de todos los colores finos, y contribuye a que se estieran mejor sobre el papel, marfil, etc.

Combinada con la goma arábica espesa los colores, sin hacer un barniz desagradable; impide que se agriete la goma, y fija de tal modo los colores, que se pueden aplicar sobre otros matices, sin que éstos se combinen con los primeros.

Mezclada con negro de humo y agua de goma, se obtiene una especie de tinta China.

Cuando se pone la hiel de buey sobre dibujos trazados con lápiz-plomo, las trazas no se borran, y pueden desde luego iluminarse.

Depuesta sobre el marfil, le quita la materia untuosa de que está cargada la superficie, etc., etc.<sup>89</sup>

## PROPIEDADES CURATIVAS DE LA HIEL

El R.P. Vicente Vieco, misionero franciscano descubrió las maravillosas cualidades curativas de la hiel. “Úsese la hiel, dice el R. P. Vieco, y concluirá su dolencia, desaparecerán los ácidos y con ellos todas las enfermedades que se originan”. Sigue diciendo: “La hiel es el mejor elixir que se conoce para el estómago sobre la tierra, sobre todas las hierbas se halla la hiel más amarga que todas las demás pero la más provechosa”.

## MODO DE TOMAR LA HIEL:

“Se toma la hiel después de cada alimento. Se comienza por tomar 10 gotas, en agua, leche u otro líquido. Se va aumentando una gota diaria hasta llegar a 15, y después se baja hasta llegar a 5. Si no se consigue la mejoría se sube de nuevo hasta 15 bajando después hasta aliviarse. Alguna vez podrá llegarse hasta tomar 20 gotas, pero esto si cae bien. Para los jóvenes se debe disminuir el número de gotas lo mismo que para los niños, proporcionalmente dando de 4 a 5 gotas al comenzar”.

“Generalmente se toma un poco de bicarbonato bien disuelto en agua para que obre mejor. La hiel actúa mejor con la ayuda del bicarbonato. La dosis del bicarbonato es lo que se tome con la punta de un cuchillo”.<sup>90</sup>

## PINTURA

Esta fórmula antigua se ha heredado de boca en boca durante generaciones, la han usado: carpinteros, canteros, herreros y albañiles, aún se sigue empleando por indicaciones directas del Instituto Nacional de Antropología e Historia para aplicarse en monumentos históricos. También, es muy utilizada por restauradores de obras de arte y de arquitectura, a continuación se enumeran los enseres e ingredientes que se requieren para ser más eficaz su aplicación:

---

<sup>89</sup> Dermedez de Castro J. Diccionario de artes, oficios, y economía industrial y mercantil. Editorial librería de Rosa. Tomo II. París, 1844. pp. 228 - 231.

<sup>90</sup> Receta encontrada en una hoja suelta.

- 2 cubetas de 20 litros cada una.
- Un colador hecho con tela de mosquitero de plástico o metal montado en un bastidor de 35 cms. por 35 cms.
- Brocha de pelo de caballo o de pelo de camello.
- Agua de cal.
- Cal viva en polvo o cal hidratada.
- Los pigmentos que se pueden usar son de origen vegetal, animal o mineral, el mineral se conoce como color de tierras y se fabrica de diferentes colores de acuerdo a la necesidad; el pigmento vegetal se toma de diferentes plantas, de acuerdo al color que se requiera; y los de animal se pueden obtener de la leche o la hiel (Bilis).

Estos materiales son usados de acuerdo al objetivo que se pretende lograr.

El proceso para destilar la sangre es como sigue:

Una cubeta con 20 litros de sangre caliente, es decir, recién muerta la res se pasa a otra previamente lavada, se coloca un colador en su abertura, se vierte lentamente la sangre y se van retirando los grumos conforme se satura el colador, se repite esta acción hasta que se ha vaciado toda la cubeta de sangre, una vez que se coló quedará únicamente el suero, el cual rinde aproximadamente 2 tercios del total.

El método para obtener los pigmentos que darán color a la pintura se inicia machacando o moliendo las plantas o frutas, posteriormente se cuela y el extracto se vierte al suero.

De los 20 litros de sangre, una vez extraídos los grumos, quedan aproximadamente 13 litros de suero, a los que se le añaden 4 litros de agua, ya sea con cal viva o con cal hidratada, pero solamente el agua sin los asientos. Se le pican 4 pencas de nopal para que suelten la baba, la cual actúa como aglutinante, posteriormente se le añade el pigmento, si se opta por el de origen mineral, éste se vende en las tlapalerías y se solicita como color de tierras, se expende en diversas tonalidades; el pigmento de origen animal puede ser la leche de vaca, la bilis de res también conocida como hiel la cual pigmenta de verde en virtud de que el color de ésta, es la biliverdina, a diferencia del puerco que el pigmento lo da la bilirrubina, en este último caso da un color amarillo, o simplemente el mismo suero de la sangre el cual proporciona un color rojo; el pigmento vegetal puede dar diferentes tonos de color, si se quiere un color oscuro se usa el higo, si un color índigo o azul se emplea el añil, si un color rojo se añade la jamaica, granada, betabel y la cochinilla; el morado lo proporciona la mora, la tuna morada y la zarzamora; el verde lo pigmenta la clorofila de muchas plantas,

el nopal molido y colado, el órgano y la alfalfa entre otras; la higuera pigmenta de café.

Una vez vertidos todos los ingredientes se mezclan homogéneamente y queda listo para su aplicación. Esta preparación debe usarse máximo en 48 horas ya que por los contenidos orgánicos después de este tiempo se oxida y pierde su virtud colorante. Hoy se tiene la ventaja que puede aumentar su vida útil si se expone a la refrigeración.<sup>91</sup>

---

<sup>91</sup>Entrevista realizada al Ing. especialista en restauración de cantería Arturo Sauno Cedeño, el 19 de enero del 2007.

## Ordenanza

---

A todo hombre o mujer que haya vendido leche aguada se le pondrá un embudo en la boca y se le hará tomar toda la leche hasta que un médico o barbero diga que no se puede introducir más sin peligro de muerte.

Todo hombre o mujer que haya vendido manteca con semillas, piedras u otras cosas, será tomada y atada al pilori para la exhibición. Podrán los perros lamerlos y el pueblo insultarlos con los epítetos que quiera sin ofensa a Dios, al Rey ni a otros.

Todo hombre o mujer que haya vendido huevos podridos o en mal estado será tomado y atado al pilori del portel. Los huevos serán entregados a niños para que como alegre entretenimiento se dediquen a tirárselos a la cara o a los vestidos, para hacer reír a la gente. Pero no se permitirá que se les arroje otras basuras.

Amberes (Bélgica, 1481)

## Abastecedores de carne en el año 1882

### Introduutores de res:

A. Luiros  
Alejo Amescua  
Amado Villalobos  
Antonio García  
Antonio Soto  
Diego Román  
Eugenio Alejo  
Eugenio Tejeda  
Felipe Ramírez  
Guadalupe Guzmán  
Ignacio Piñón  
Ignacio Rodríguez  
Jesús Cruz  
Lino Vieyra  
Luciano Reséndiz  
Luis Marín  
Nepomuceno Aguirre  
Octaviano Fernández  
Saturnino Núñez  
Silvestre Guerrero  
Silviano Silva  
Tiburcio Hurtado  
Tomás Puente  
Valente Melgarejo  
Vicente López  
Zenón Calderón

### Introduutores de chivo y borrego:

Francisco Martínez  
Hilario Huerta  
Ignacio Villa  
Jesús Ávila  
José Patiño  
Luciano Reséndiz  
Plácido Chávez  
Vicente García  
Vicente López

Lista de los miembros que integran el sindicato  
de carniceros en Morelia, Michoacán.

25 DE SEPTIEMBRE DE 1934

Abraham Sánchez  
Adolfo Corona  
Alfredo García  
Antonio Morales  
Antonio Silva  
Dionisio flores  
Eladio Zamora  
Faustino Alcántar  
Filemón Ruiz  
Jesús Aguirre  
Jesús Soto  
Joaquín Bejarano  
José Bejarano  
José Echevarría  
José Garnica  
José Guadalupe Ávila  
José Guzmán  
José Jesús Zavala  
José Olivo  
Leopoldo Gordillo  
Manuel Chávez P.  
Martín Huerta  
Martín Martínez  
Rafael Díaz  
Rafael Fraga  
Reyes García  
Rodolfo Chávez

Algunos veedores y administradores del  
rastro municipal de Valladolid - Morelia

---

1578	*Pedro López Patiño
1579	*Francisco Barajas
1763	*José Andrés Pimentel
1806	*Vicente Cervantes
1809	*Pedro Antonio Lascuráin
1810	*Nicolás Moreno
1811	*Vicente Páramo
1821	*Vicente López
1824-25	*José María Camargo
1825-29	*Luis Chávez
1865	José María Ibarrola
1866	Felipe Ramírez
1868	Alejo Amescua
1869	Sr. Dávalos
1885-87	José Patiño Montenegro
1888-90	José María Caballero
1897-1918	Ángel Ortiz
1930	Sr. Vélez (Veedor)
1944	Jesús E. Quezada
1947	Alfonso Velásquez R.
1953	Everardo Amescua Novoa
1954	Manuel Vargas Quiroz
1966-1968	Humberto Sereno
1969-71	Eduardo Ruiz Izquierdo
1972-74	José Luis Carranza Aguirre
1975-77	José Luis Carranza Aguirre



---

1978-80	Alejandro Carmona Solorio
1981-83	Roberto Alba Núñez
1984-86	José Luís Carranza Aguirre
1987-89	Guillermo Mercado
1990-92	Pedro Rangel
1993-95	Arturo Bravo Ezquerra
1996-98	José Eugenio Villalobos Guzmán
1999-2001	Jorge Mejía Cortés
2002-04	Raúl Durán Mejía
2005-07	Ernesto Castelazo Mendoza

\*Veedores

En el comercio de la carne, en el rastro, de manera general se efectuaban los pagos con dinero en efectivo; en cierta ocasión, dos comerciantes del ramo estaban efectuando la liquidación de una operación comercial, al momento de pagarle, el deudor observó que requería cambiar un billete por denominación más chica, pasaba por ese lugar otro comerciante y aprovechando su paso, el deudor le dijo, cámbiame este billete, a lo que él contestó: saludar a un amigo y cambiar un billete no es negocio; desde luego que esta respuesta se la dio en tono de broma, todo terminó en risas.

En otra ocasión un comerciante se enteró que uno de los ganaderos acababa de comprar un toro muy bueno en mil pesos, en cuanto pudo lo abordó, y le preguntó: ¿Cuánto quieres por ese toro bermejo?, el dueño respondió: dame mil doscientos pesos, el comprador con voz de reclamo pregonó: ¡Pero si te costo mil!, ah, contestó el vendedor, entonces, si a mí me lo regalan, también lo tengo que regalar; el trato concluyó, el comprador con voz sumisa le replicó: ¡Te doy mil cien pesos por el animal!, con una sonrisa y el sí, llegaron a un acuerdo.

Inventario ganadero bovino comparando a  
México con algunos países en el año 1900

---

País	Cabezas
Alemania	19,000,000
Argentina	21,000,000
Australia	7,500,000
Brasil	30,000,000
Canadá	5,000,000
Colombia	2,500,000
Cuba	1,500,000
Estados Unidos	68,000,000
Francia	14,000,000
Inglaterra	11,000,000
Italia	5,000,000
Japón	1,500,000
México	5,000,000
*(Michoacán 497,910)	
Paraguay	2,000,000
Uruguay	6,500,000
Venezuela	2,000,000

\* Michoacán es un estado, sin embargo se plasma por ser el lugar de estudio.

Consumo de carnes en el estado,  
año de 1899

---

Según datos concentrados en la sesión de fomento de la Secretaría del Gobierno, durante al año corrido del 1° de enero al último de diciembre de 1899, la estadística de consumo de carnes en el Estado es como sigue:

ESPECIE	No. CABEZAS	CARNE PESO KG	VALOR EN PESOS	PROMEDIO/ CANAL EN KGS
Vacuno	56,049	8,352,037	1'937,442.28	149
Lanar	23,290	359,289	99,547.70	15.4
Cabrío	8,757	133,390	34,981.26	15.2
Porcino	44,243	2,273,454	610,595.20	51.3

---

<sup>92</sup> Periódico Oficial de Michoacán. Octubre 4 de 1900, Morelia Michoacán, Año Tercero, Número 40. Pág. 4.

Haciendas cercanas a Valladolid - Morelia que  
la abastecían principalmente de carne

HACIENDA	CABEZAS DE GANADO VACUNO
Atapaneo	600
Coapa	800
Coincho	150
Cuaracurio	300
Cuto	130
Chucandiro	300
El Calvario y Calabozo	900
El Colegio	300
El Rincón	2,000
Guadalupe	200
Irapeo	300
Itzicuario	300
La Goleta	400
La Huerta	500
La Magdalena	598
La Noria	590
La Soledad	80
Nispo	100
Quinceo	200
San Agustín	5
San Andrés	150
San José	300
Santa Rita	200
Tirio	poco
Uruétaro	200

FUENTE: Memorias de Gobierno, 1883.