

Capítulo 20

MEJORAMIENTO DEL GANADO

Vaca mala pare becerra buena.

Dicho Popular.

En el año de 1897, los ganaderos de Texas gestionaron con todo empeño la Reforma del Arancel para aumentar la cuota de exportación de ganado, proponiendo 6 dólares por cabeza, esto nos indica que su alarma se debió al gran número de reses que llegaban a México originarias de aquel país. Este fue el primer intento de los ganaderos mexicanos para el mejoramiento genético de nuestros hatos.¹⁹⁵

En los albores del siglo xx el gobierno de México por medio de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, otorgó permiso para la importación de ganado fino el 25 de junio de 1901, el cual se otorgaba en los siguientes términos:

...podrá concederse la libre importación de animales finos para cría, cuando vengan con su pedigree o su certificado de registro o cuando a falta de estos documentos, presente el importador la factura original de venta del animal o animales y una constancia escrita a la raza a que pertenezcan éstos, dicha constancia será expedida por el vendedor bajo juramento o protesta ante un actario o ante la autoridad política del lugar de procedencia, debiendo ser legalizadas las firmas respectivas por algún cónsul de México.¹⁹⁶

Después de casi 400 años de haber llegado el primer ganado a la Nueva España, se autorizó la importación de ganado fino con la finalidad de un mejoramiento genético el cual se requería urgentemente, dado que existían lazos tan estrechos de consanguinidad en nuestro raquíico ganado, el que cada día iba menguando sus cualidades genotípicas y fenotípicas.

¹⁹⁵ *La Libertad*, Año 5°, Tomo 5°, Núm. 27, 6 de julio de 1897, p. 3.

¹⁹⁶ *La Libertad*, Año 9°, Tomo 9°, Núm. 26, 25 de junio de 1901, p. 3.

CONSANGUINIDAD

Hoy en día habrá quienes aseguren que la consanguinidad es buena para la mejora genética; efectivamente, se comparte esta teoría con la condición que debe ser regulada por la mano del hombre con la finalidad de retener las características deseables y desechar los animales que manifiesten características indeseables, según las necesidades que el criador requiera en su hato, lo contrario a lo que sucedió en la crianza de ganado de la Nueva España, que se fueron heredando caracteres indeseables, lo que perjudicó de manera significativa a la ganadería. Como sucede de manera general estos caracteres los aportaron genes dominantes, dando como resultado que el vigor se fuera disminuyendo generación tras generación, los caracteres indeseables preexistentes en las células reproductivas de los primeros progenitores, no se manifestaban porque sus alelomorfos los tenían ocultos. A través de la consanguinidad se formaron homocigotos y produjeron descendencias uniformes indeseables, como pueden ser: retardo en la aparición de la pubertad en lugar de ser a los 18 meses puede ser a los 36 o más, el ciclo estral en lugar de ser periódico se torna esporádico y así las manifestaciones de la libido no se presentan cada 21 días, sino estros estacionales o primaverales. Otras consecuencias nocivas de la consanguinidad fueron: disminución de la libido en los machos, intervalo mayor entre partos, menos vigorosos, incapaces para enfrentarse al ambiente en ocasiones hostil y por tanto, se presentaban muertes al principio de la vida; envejecimiento del hato, de igual manera fueron más propensos a las enfermedades y más difícil les fue crear inmunidad; deficiencia o falta de equilibrio de hormonas; en los ovinos repercute en la calidad de la lana, en los caballos produce miembros curvos, defecto conocido como “estevado”, así también, epístasis, albinos, frimartinismo, hermafroditismo, matriz infantil, conversión alimenticia baja (de 7 a 1 se eleva hasta 21 a 1) y malformaciones, entre otras.

Los efectos no deseables de la consanguinidad se adquirían fácilmente, ya que los becerros se castraban al cumplir un año de edad con la finalidad que de algunos de estos novillos fueran los futuros bueyes para el trabajo, y otros, para el matadero, al no producir la testosterona tienen mayor capacidad de acumular grasa, lo que hacía que ésta, fuera una carne más apreciada. Una vez castrados los novillos no tenían la posibilidad de engendrar, por tanto, el semental fecundaba hijas, nietas y hembras que tenían lazos consanguíneos secundarios.

Para 1918 ya se habían obtenido frutos del mejoramiento genético, sin embargo, los problemas revolucionarios provocaron que los hacendados mataran su ganado para impedir el robo masivo que hacían los alzados. Antonio Arias manifiesta en una misiva lo siguiente:

respecto a las vacas productoras de leche y crías debo manifestar a usted que los hacendados por medio del cruzamiento y otras condiciones especiales habían logrado la modificación de sus ganados, pero quizá por temor de ponerlos en peligro con los revolucionarios optaron por su sacrificio, sin que los administradores hubieran llamado la atención del gobierno o del ayuntamiento, con el fin de evitar por algún medio el perjuicio que con tal motivo ha sufrido el ramo de la ganadería en el estado.¹⁹⁷

¹⁹⁷ AHAM. Libro de Secretaría de 1918. 14 de diciembre de 1918.



Capítulo 21

PROPIEDAD GANADERA, SEÑALES DE SANGRE Y MARCAS DE FUEGO

Váca que está en mi corral es mía.

Dicho Popular.

Los primeros datos que se conocen donde se otorgaron títulos de propiedad ganadera, son referidos por Marco Terencio Barrón, en el año 116 a. de C., en el que describe la forma como se llevaba a cabo la ceremonia de venta de ganado: “*me garantizas que estos novillos están completamente sanos y que provienen de un rebaño sano y que no tendré reclamación alguna al poseerlos*”.¹⁹⁸

El primer mandato sobre marcas de fuego lo realizó Hernán Cortés en el año de 1525, expedidas desde Honduras para todos los reinos conquistados por los españoles.¹⁹⁹

El 16 de junio de 1529 el Cabildo de la Nueva España tomó el acuerdo para la creación de la Mesta que regiría a toda la Nueva España y previamente la junta impuso la obligación de herrar con marcas diferentes los ganados en los siguientes términos:

...este día los señores (del Cabildo) ordenaron y mandaron que se pregone que todos los que tienen y tovieren ganados bacunos o obejunos o yeguas tengan sus hierros diferentes unos de otros porque los ganados que se mezclaren se conozcan e cada uno aya el suyo e los que tiene hoy día los dichos ganados traygan a manifestar los hierros que tienen e los asienten e señalen en este libro del Cabildo. Otrosí ordenaron y mandaron que de oy en adelante aya dos jueces de Mesta en esta cibdad para que dos veces al año aya junta e llamamientos de todos los señores de ganados para que declaren los ganados ajenos que tienen en sus hatos y hagan en razón de los dichos ganados los que les fuese mandado conforme a las ordenanzas que se hicieren

¹⁹⁸ Marco Terencio Barrón, M. *De las cosas del campo*, UNAM, México, 1945, p. 205.

¹⁹⁹ Chávez Orozco, L. *Papeles sobre la Mesta de la Nueva España. La organización de los ganaderos del siglo XVI*. Banco Nacional de Crédito Agrícola y Ganadero, S. A. México, 1956, p. 11.

*sobre la dicha Mesta e que la dicha junta e llamamiento se haga dos veces en año, el uno el día de San Pedro y el otro el día de los Inocentes y que los jueces sean los primeros los dos regidores más antiguos y así sucesivamente en cada un año e que los primeros regidores sean este presente año el doctor Hojeda e Bernardino Bazquez de Tapia*²⁰⁰

No obstante los anteriores mandatos y los posteriores del 31 de julio de 1537 y el 4 de abril de 1542, en el año 1563 el pueblo de Guayangareo no acataba dichas ordenanzas por lo que el virrey don Luis de Velasco tomó la siguiente resolución el 1 de julio de 1563 bajo la siguiente redacción:

...por quanto por Nicolas Perez en nombre y con poder de la ciudad de Mechoacan me hizo relación que a causa de que en las elecciones que se hazen de alcaldes de Mesta y ermandad en el pueblo de Guayangareo no se guarda orden alguna a avido y ay muchos ynconbenientes y convendría que en la ciudad de Mechoacan se tuviese e guardase la orden que en las demas ciudades destos reinos se tiene e guarda y que los alcaldes de Mesta de la ciudad usasen sus oficios en toda la provincia y que en el pueblo de Guayangareo no los oviese pues ninguna jurisdiccion tiene fuera de las vertientes,

el virrey en virtud de lo sucedido, prohibía que se celebrase Mesta en el referido pueblo y disponía que, en todo lo concerniente a ella, se sometiera a la jurisdicción de su cabecera.²⁰¹

Las ordenanzas de la Mesta determinaban, entre otras cosas: que el traslado del ganado lo debía hacer exclusivamente el dueño del hato, previo comprobante, los hierros no se los dejaren a los mayordomos para que no hicieran mal uso de ellos; la Mesta no haría ningún trato con los indios, solamente cuando tuvieran que castigarlos por hurto o matanza de ganado. Los indios no podían poseer marca de fuego para el ganado ovejuno el que debía ser orejano y sin cortar las colas pues de lo contrario, si ostentara una cicatriz causada por marca de fuego se podría pensar que fue robado de algún español.

En la Nueva España por el año de 1600 la compra-venta de ganado se realizaba con un papel manuscrito que el vendedor extendía al comprador para que éste se amparara de cualquier situación extraordinaria legal que pudiera surgir y se describía en los siguientes términos: “*digo yo Diego Madaleno que bendi a Bernal Do Ruis dos yeguas del yerro del margen que ube de don Rodrigo que por no traer la venta no las*

²⁰⁰ Miranda, J. *Vida colonial y albores de la Independencia*. Secretaría de Educación Pública/70's, Primera edición, México, D. F. 1972, pp. 168-169.

²⁰¹ *Op. Cit.*, pp. 173-174.

ven iso que es una baya y una alazana que me obligo si en algún tiempo las quitaren pagarlas y así lo firme". Diego Madaleno (Rúbrica). Las dos yeguas deben ser estos yerros.²⁰²

8

digo yo Diego madaleno
 que ben di a ber n al do ruis
 dos yeguas del yerro del ma
 gen que vbe de don ro dri
 go que por no traer la benta
 no las ben no que es vnaba
 ya y una a la sana que me
 obligo si en al gun tien po las
 quita ren pagallas y asi
 lo firme Diego madale
 las dos yeguas de encen chos
 yerros

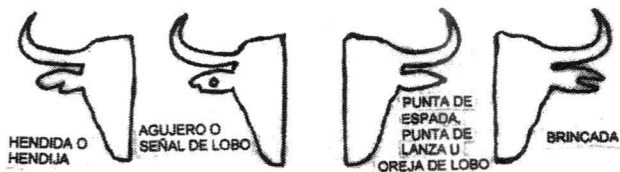
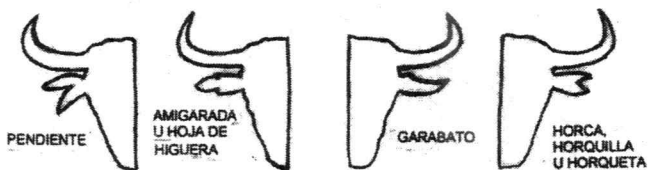
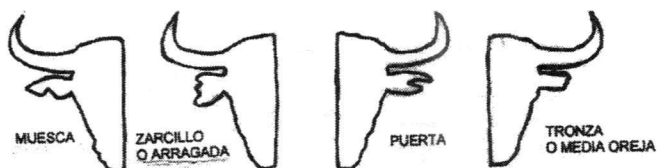
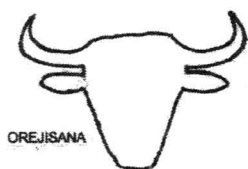
²⁰² Papel suelto encontrado en el libro 12.

Quedo entendido de volúnt.^d
 al individuo D. Nro. Alcaz.
 y exigiarle los 3 p. 100. que
 debe dar por la licencia del
 Fierro que se le libró, y co-
 nuados que sean Remitidos
 a poder de V. S.

Dios Fco. a V. S.
 m. p. a. Argamucadero 24
 de Abril de 1793.

Juan V. Ochoa
 S.

S. Intend. de D. Nro. Felipe
 Diaz de Ortega



Tipos de señales de sangre en las orejas del ganado.

BANDO GENERAL
PARA
EL ARREGLO
DE LA
POLICIA URBANA
EN LA
MUNICIPALIDAD
DE
MORELIA.



MORELIA:
IMPRESA DEL GOBIERNO.
A CARGO DE JOSÉ R. BRAVO

1881.

Sin duda al inicio de la formación de las grandes haciendas ganaderas existieron violaciones legales en cuanto a la propiedad ganadera, en este sentido el marqués de Montesclaros *envió instrucciones para este rubro el 6 de noviembre de 1604 para que en la ciudad de Valladolid se guarden los capítulos de ordenanza sobre que en las estancias no haya ganado ajeno, ni pueda haber más de dos hiernos.*

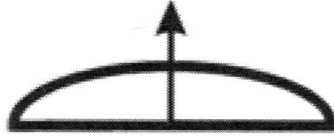
Desafortunadamente, antes que los animales fueran herrados, se bularon primero los humanos, esclavos o criminales en su generalidad, esto fue en el mes de mayo de 1524 cuando llegó a la Nueva España el hierro que se envió de España para marcar esclavos y que se llamó de “rescate”.²⁰³ Con el calimbo o marchamo se marcaban, en el pecho, espalda, brazos, muslos, senos y cara, seña indeleble para evitar las fugas y poderlos capturar cuando se hacían cimarrones. En la Nueva España se capturaron por esta razón principalmente mujeres y niños, a los que se les marcaba la cara con la letra G que significa guerra. El cronista dominico fray Diego Durán, refiere que él llegó a conocer en las postrimerías del siglo XVI, algunos ancianos que habían sido esclavos y que tenían la cara horriblemente señalada.²⁰⁴

Las marcas de fuego y las señales de sangre tienen como finalidad demostrar la legalidad del ganado y evitar el abigeato. Cada Ayuntamiento tenía un libro de registro del diseño de los fierros que los ganaderos registraban, a su vez la municipalidad le otorgaba un documento llamado patente, donde se patentaba el dibujo del diseño estereotipado de la marca que usaría el criador. En este documento se asentaba todo el ganado que pertenecía a la persona, pormenorizando el sexo, edad, el color con el nombre coloquial de la región, clasificándose en: vacas, terneras, becerras, toros, novillos y bueyes; caballos, garañones, yeguas, mulas, machos y burros; así como la señal de sangre que usaría, las muescas y orificios, estas señales toman varios nombres cito: devanador, hélice, cola de golondrina, campanario, hachuela, horqueta, alerón, palma, camella, bocado, gancho, bandera, diente, dedo, escuadra, lanceta, púa, media tijera, tira, tijera, tarabilla, despunte, balazo, hoja de higuera, zarcillo, con esto se especificaba la forma que tomaba la oreja izquierda y cual la derecha. Se le nombra marca de sangre, ya que al momento de realizar la incisión en la oreja se produce una hemorragia. Algunos ganaderos realizan rajadas, otros le dan forma con muescas como las mencionadas anteriormente. Con la finalidad de distinguir su ganado algunas personas le inciden la parte de superior, inferior o la punta de la oreja indistintamente derecha, izquierda o en ambas, pudiendo ser diferente el dibujo para cada oreja, según el gusto del ganadero o criador.

²⁰³ Riva Palacio, V. *México a través de los siglos*. Editorial Cumbre. Cuarta edición, Tomo segundo, México, D. F. 1962, pp. 78-79.

²⁰⁴ Martínez, Marín, C. *Historia de México*, Editorial Salvat, México, 1970, p. 208.

MARCAS DE FUEGO DE ALGUNOS PERSONAJES
HISTÓRICOS



*MARCA DE FUEGO DE LA NACIÓN EN 1814,
ordenado por don José María Morelos y Pavón*

SIN

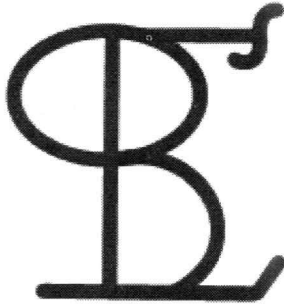
COLEGIO DE SAN NICOLÁS DE HIDALGO

A

GONZALO DE ÁVALOS

A stylized, calligraphic letter 'W' composed of thick black lines. It features a vertical stem on the left, a diagonal stroke from the top left to the center, and another diagonal stroke from the top right to the center, meeting at a point. The bottom consists of two vertical stems.

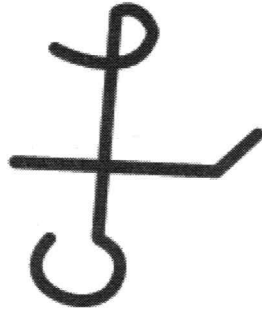
JUAN VILLASEÑOR

A stylized, calligraphic letter 'B' composed of thick black lines. It has a vertical stem on the left, a large circular loop on the right, and a smaller loop at the top right. The bottom is a thick horizontal base.

CAP. DON JOSÉ MA. GARCÍA OBESSO

A stylized, calligraphic letter 'X' composed of thick black lines. It consists of two thick, curved strokes that cross each other in the middle, forming a simple 'X' shape.

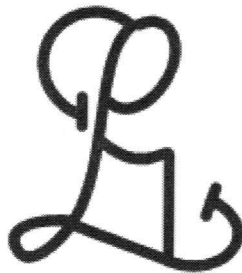
JUAN SANDOVAL ZAMANIEGO

A stylized, calligraphic signature consisting of a vertical line with a loop at the top, a horizontal crossbar, and a hook at the bottom.

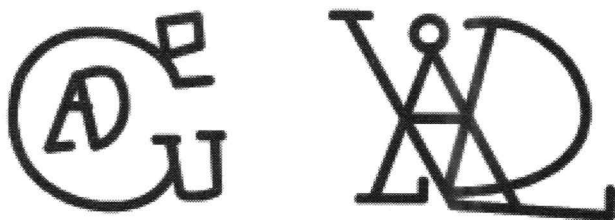
JUAN INFANTE

The letters 'M.O.' in a bold, blocky, serif font.

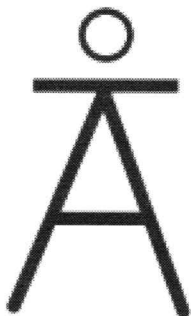
MELCHOR OCAMPO

A highly stylized, calligraphic signature with a large loop at the top and a hook at the bottom.

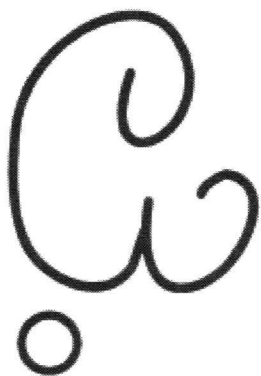
PORFIRIO GARCÍA DE LEÓN



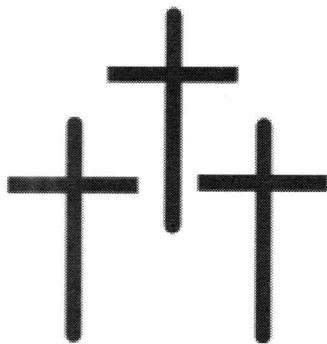
NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE DE VALLADOLID



ANTONIOGODOY, segundo Alcalde Mayor de Michoacán
por la Primera Real Audiencia por Nuño de Guzmán



CATALINA PIZARRO (madre de Hernán Cortés)



HERNÁN CORTÉS

El color de los animales era un punto de referencia muy importante, así como sus pintas; la reseña de cada animal era tan minuciosa que no dejaba la menor duda para localizarlo, como ejemplo se menciona: un caballo de cinco años de edad, color alazán jilote, zarco, frontino, bebe y derrama, tres albo de las buenas, de siete cuartas de altura de pelo a pelo y con una J en la pierna izquierda, caído de agujas, lunanco y estevado. Los conocedores fácilmente determinaban las características del animal del que se trataba. Los colores más conocidos en el ganado son: hosco, bermejo, zardo, meco, cambujo, morcillo, mohíno, mulato, pardo, barcino, gateado, jabonero y perlino.

El cobro por la liberación de licencias de fierros para herrar ganado lo realizaba el virrey por orden expresa del rey y su pago era de 8 pesos a cada español y otras castas que no sean indios, y 4 pesos a cada comunidad de indios a quienes se hayan liberado licencias. Dichos derechos se pagaban en las cajas de la real Corona, según referencia del año 1789. El ejecutor de la superior orden del virrey de este reino era Phelipe Dias de Ortega.

Cada año debía acudir el ganadero al Ayuntamiento para actualizar el censo ganadero, certificando: muertes, ventas y nacimientos, a lo que se le llamaba “refrendar la patente”, sobre todo para realizar el pago de este derecho al Ayuntamiento y el cual recibía el nombre de “media anata”.

La marca que cada ganadero ponía a sus reses, consistía a veces en una sola letra, con más frecuencia un monograma que casi siempre eran las iniciales de su nombre y apellidos entrelazados, en ocasiones un dibujo o signo cualquiera. Había criadores de mucho abolengo, incluso con títulos nobiliarios que usaban la corona con sus iniciales.

Este procedimiento es muy antiguo, existen grabados egipcios donde resaltan animales maniatados y derribados, a los que se les está aplicando una plancha de hierro candente en diferentes partes del cuerpo animal.²⁰⁵

El hierro, marca o pial, es de metal para poder ser calentado, con un mango hasta cierta altura y con una terminación hueca para poder introducir un palo o madero, lo que facilitaba su manejo, evitándose quemaduras por parte de los herradores.

La marca de fuego se aplica principalmente en la pierna o el costillar de lado izquierdo, porque cuando el ganadero sale al campo, se arrea por el lado derecho del caballo, ya que el jinete utiliza la mano derecha para tomar la reata o la garrocha, con los que dirige al chinchorro, y verifica fácilmente el fierro de la hacienda. Al

²⁰⁵ Ensminger, M. E. *Producción Bovina para Carne*. Editorial El Ateneo, Segunda edición, Buenos Aires, Argentina, 1975, p. 254.

animal que no tiene fierro ni señal se le conoce de dos formas: mesteño u orejano; mesteño porque el que no tenía marca pasaba al poder de la Mesta o Asociación de Ganaderos; orejano que significa oreja sana, es decir, no tenía las muescas y orificios que los ganaderos designaban a su ganado.

El caballo Mustang tomó ese nombre porque como era libre y sin dueño, se decía *el caballo de la Mesta*, corrompiéndose así el nombre y se derivó *el caballo Mustang*.

Los rancheros se ufanan de sus marcas, para ellos significa mucho más que una inicial, signo de propiedad o de un respaldo legal, es un símbolo de oficio y trabajo, un compromiso de integridad, de amor a los animales que asume el hombre poseedor de esa marca consigo mismo, su familia, su comunidad y su país; un signo de coraje, carácter, sabiduría y entrega al trabajo. En otras ocasiones representa el orgullo de un linaje familiar que lo compromete a no detenerse en el progreso de su familia, ya que la marca se hereda a cada generación. Siempre detrás de un buen caballo o un buen toro con su marca de fuego, representa esfuerzo y muchos años de trabajo.

Capítulo 22

DESDE EL ARRELDE HASTA EL KILOGRAMO

*No tendrás en tu casa dos efás,
uno grande y otro chico.
Tendrás pesas cabales y justas
y efás cabales y justos.
Deuteronomio 25, 13-15.*

De 1524 hasta el año de 1600, la primera medida que se utilizó para el peso de la carne fue el arrelde, el cual, equivale a 1.840 kilogramos, posteriormente se empleó la libra (460 gramos), la que dejó de usarse hasta 1700, más adelante tuvo vigencia la onza (28.7 gramos) y fue hasta 1919 que entró en vigor el kilogramo, sin embargo, fue el 4 de julio de 1615 que el Marqués de Guadalcázar envió la orden en diferentes ordenanzas indicando que no se vendiera carne a ojo.

En Valladolid en el primer reglamento de carnes del 5 de julio de 1825, en su artículo 8 ordena: *“todos los que hayan de poner tabla venderán la carne por peso sacando balanzas o fiel de la ciudad”*; esta misma orden se repite en el reglamento de 1829 y para 1839 se prohíbe dar pilones en la venta de la carne.

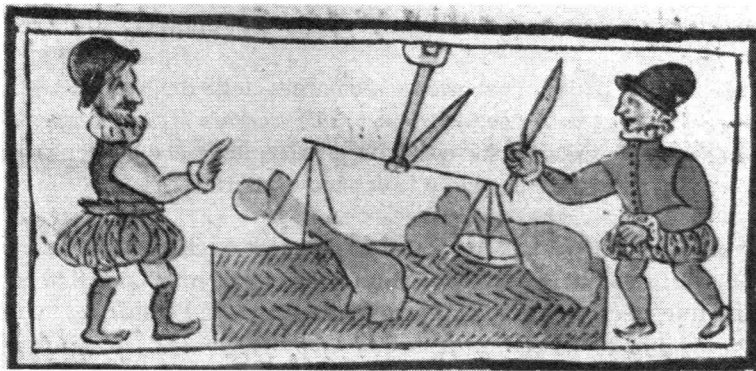
No obstante estas ordenanzas, en Morelia se concretó oficialmente el fiel contraste donde se nombró a un prefecto que anunciaba el 9 de mayo de 1838 en sesión de cabildo que ya estaban los patrones de pesas, el Sr. Presidente mandó por oficio al comisionado del fiel contraste que: *“con arreglo a la ley mande hacer de madera los patrones de pesas y medidas para que quede todo preparado para cuando se haga la visita y para que presente lo que esta obra importe para su aprobación”*.

El 20 de octubre del mismo año se reportaba en sesión de Cabildo que las pesas y medidas quedaron fallas y determinaron que con lista en mano se volviera a visitar los negocios para ordenar que se repongan las pesas fallas. Se siguió el estudio y el 5 de enero de 1839 se determinó que si el defecto de las pesas consiste en el artesano que las fabricó, se le obligue a reponerlas, el 6 de enero de

este año llegaba la queja a Cabildo que en las carnicerías aún había ausencia de las pesas. El 3 de enero de 1868 en sesión de Cabildo el Sr. Pedro Ruiz de Chávez se inconformó ante los encargados del fiel contraste en virtud de que le fueron recogidas las pesas y solicita que se nombre una comisión para ratificar dichas pesas.

Finalmente, algo que llamó la atención es que el 15 de mayo de 1857 el presidente Ignacio Comonfort decretó el uso del sistema métrico decimal francés por conducto de la Secretaría de Fomento. Aquí en Morelia no se respetó, pues en los reglamentos de carne de 1857, 1865, 1868 y 1886, aún se ordenaba pesar la carne con el sistema inglés y fue hasta 1919 que en el capítulo 2, artículo 28, inciso 8 del reglamento respectivo se ordena que: "*en todos los expendios habrá tarifas que expresen con la debida claridad la clase de carnes y precios corriente, todo con arreglo al nuevo sistema de pesos*".

Como se puede observar, el hombre durante su vida, en ocasiones actúa con deshonestidad en sus transacciones comerciales, así lo afirma el Deuteronomio 25,13-15 "*no tendrás en tu bolso pesa grande y pesa chica. No tendrás en tu casa dos efás, uno grande y otro chico. Tendrás pesas cabales y justas y efás cabales y justos*" (Etimología: del hebreo *ep ha*, medida que equivale a 18.08 litros. *Efa*: antigua medida de capacidad usada por los judíos y egipcios).



Españoles vendiendo carne. Códice florentino

Capítulo 23

ANECDOTARIO

Comes pellejos y pláticas bistec.

Dicho Popular.

La transacción de compra-venta que se realiza entre el tablajero y el introductor se efectúa al inicio del día en los corrales del rastro; aquí en Morelia se estila desde los tiempos coloniales, que el carnicero compra el animal cuando está vivo, aunque el pago lo haga por los kilos que resulten de la canal, esto se realiza, para tener la certeza de que compra carne proveniente de un animal sano.

El detallista se pasea por todos los corrales y cuando ve un animal de su agrado se detiene y pregunta quién es el dueño del semoviente para concretar la compra; otra forma de realizar esta negociación es mediante un ofrecimiento del introductor al carnicero. Cuando esto pasa el carnicero practica un examen visual al animal para determinar si cumple con las expectativas que él exige.

Una mañana en el rastro, como de costumbre, le dijo un ganadero al tajacarnes: *Te vendo esta vaca*, se detuvo y la observó por sus cuatro lados, movió la cabeza en señal de disgusto y le contestó: *mejor véndeme una hermana*, el introductor que era enemigo de las bromas, le respondió muy enojado: *me está usted ofendiendo*, al ver la reacción del ganadero, el comerciante de ventas al menudeo, sin permitir que aumentara la ira, intervino diciendo: *pero una hermana de la vaca que esté más joven porque ésta ya es muy vieja*, diciendo esto se escucharon sendas carcajadas.

Era muy común que las personas que iba a comprar ganado al interior del estado fueran personas ignorantes y eran mejor conocidas como “mancuerneros”, pues solamente compraban dos, tres o cuatro animales, porque su capital no les permitía comprar más. Su forma de trabajo consistía en comprar pocos animales, traerlos a Morelia y venderlos, y hasta que cobraban estas carnes regresaban a comprar más.

En cierta ocasión un mancuernero comentó que esperaba a su sobrino que sabía hacer cuentas para que le determinara el costo de cada una de las seis vacas que había comprado en cinco mil pesos. El comerciante requería saber el costo por

cabeza, para así poder dar un precio a la venta. A la llegada de su sobrino el ganadero inmediatamente le cuestionó: *hijo, ¿cuánto cuesta cada vaca si por las seis pagué cinco mil pesos?*, sin pensar, en forma tempestiva contestó: *pues muy fácil tío, cinco vacas a mil cada una y una se la regalaron*, a lo que todos los presentes, ansiosos por escuchar la respuesta del sobrino “leído y escrito”, soltaron grandes carcajadas.

Antiguamente quienes se encargaban de inmolar el ganado eran seis grupos integrados por cinco personas cada uno, la categoría jerárquica se componía de: un maestro, dos matanceros y dos ayudantes. El maestro era el encargado de realizar el trabajo más minucioso como: dar la puntilla de sacrificio a nivel de la articulación occipitoatlaidea, seccionar la columna vertebral simétricamente con hacha, o el decapitado; los matanceros colaboraban seccionando el esternón, músculos rectos del abdomen, la pelvis y retiraban los miembros a nivel de las articulaciones carpometacarpiana y tarsometatarsiana, así como el desollado y la extracción de las vísceras entre otras tareas, los ayudantes se encargaban de llevar lazado al animal de los corrales al patio de matanza, llevar agua en cubetas, limpiar la carne con franelas, cargar cada cuarto de la canal a la báscula, etc.

Una mañana, como ya era costumbre, se presentó un matancero con el maestro y cuando éste observó que no llevaba los enseres de trabajo como cuchillos y chaira le reclamó con enojo: *vienes a trabajar como los pianistas, con las puras manos*, el otro matancero repuso, *más bien viene como las nodrizas con los puros pechos*, desde luego que con este comentario se alejó el mal humor.

Como en casi todos los negocios existen en el rastro personas morosas para liquidar sus deudas, insolventes moral y económicamente. Un individuo se distinguía en esto, ya que con frecuencia no paga puntual, al grado, que sus frases se hicieron célebres, cuando se le preguntaba: *¿Cuándo me vas a pagar?*, respondía: *¡no soy adivino!*; si le llegaban cobrando un pagaré que él mismo había firmado le comentaban, *¡ya se venció el pagaré!* y él replicaba: *si se vencen las vías del tren, con mayor razón un pagaré*, en otra ocasión un señor en tono enérgico le replicó, *¡ya hace un año de esta deuda!* y él cínicamente le contestó: *vamos a hacerle un pastel por el cumpleaños.*

Un acreedor fue a cobrar a este deudor y le contestó que regresara *mañana*, al día siguiente muy puntual se presentó y en el mismo tenor le respondió que regresara *mañana*, al día siguiente, con la misma insistencia se presentó y con un tono más enérgico le volvió a cobrar, invariablemente le contestó, *regresa mañana*, a lo que el cobrador muy molesto le refutó: *¡Pos' ni que fuera romance para venir todos los días!*

También se distinguía por no cumplir con su palabra en los tratos, en cierta ocasión se retractó de un pacto comercial, el ofendido le dijo: *te vas a “rajar”*, y con aquel descaro objetó: *si se rajó San Aparicio que era de madera fina, que no me rajey o.*

Este tipo, entre otras cosas, también jugaba baraja, cierto día, en un palenque clandestino, llegó inesperadamente la justicia, en ese momento sólo tenía el caballo de la baraja en su mano, rápidamente la guardó en su bolsa, asegurando a la autoridad que él únicamente estaba de “mirón” y no jugando, al pasar por el cateo un elemento policiaco le encontró entre sus ropas la citada carta de la baraja y con voz de enojo le cuestionó: *¿Y esto qué es?* rápidamente se santigua y contesta: *¡San Martín Caballero!*

La grasa de la carne en ocasiones se pigmenta de amarillo, debido a la presencia de carotenos en cantidades que exceden a los parámetros normales, esto la hace no deseable a la vista del consumidor.

En cierta ocasión un introductor le ofreció una vaca a un detallista, éste, antes de preguntar por el precio le cuestionó: *¿No sale amarilla la grasa?*, a lo que el ofertante le respondió: *pues si no estoy dentro de la vaca para saber, pero no te preocupes ahorita meto la cabeza por la boca para darte razón.* Sabiendo el tablajero que lo que había preguntado era una necesidad simplemente le dijo: *¿Cuánto vale?*

Un introductor que intentaba engañar a un carnicero, queriéndole vender una vaca vieja diciéndole: *Te vendo esta ternera*, el tablajero conocedor le interrogó *¿Pues cuantos años tiene?*, a lo que contestó el ganadero: *5 años*, inmediatamente replicó el detallista, *te pregunté: ¿cuantos años?, no, ¿cuántos partos?* comprendió el mayorista su derrota comercial y simplemente guardó silencio.

Queriendo ridiculizar un comerciante a un mancuernero, que llevaba cabestreando a un buey para su sacrificio le gritó: *¿a dónde van los dos?*, a lo que sin tregua contestó: *¡Al rancho de donde somos los tres!*, las risas se escucharon demostrando burla en contra del que quiso minimizar al humilde comerciante.

Como dato curioso en el año de 1895 en la prensa se publicaba la inconformidad acerca de que los jóvenes empleados de talleres y oficinas de cierto lugar utilizaban los cuernos de los bueyes como mingitorios, una vez que habían realizado su necesidad fisiológica, salían a la calle para desocupar el recipiente *sui generis*, vaciándolo a la mitad de ésta, produciendo olores fétidos, provocando las protestas de la gente.²⁰⁶

²⁰⁶ *La Libertad*, Año 3º, Tomo 3º, Núm. 48, 26 de noviembre de 1895.

ANEXOS

Glosario

Acémila: Mula o macho de carga.

Afrontilar: Atar una res pegando la frente al palo.

Amachorrado: Diezmo que cobraba la iglesia por concepto de la matanza de hembras machorras.

Antropozoonosis: Enfermedad que es transmitida del hombre a los animales.

Aparejo: Arreos necesarios para cargar las caballerías.

Arroba: Medida de peso que equivale a 11.5 kilogramos.

Atajador: Persona que va delante de la recua, manada o ható y cuyo trabajo consiste en no permitir que un animal se adelante del resto del conjunto.

Atroz: Algo que no se puede tragar.

Autolítico: Autodesintegración de los tejidos.

Buey: Bovino castrado adulto que normalmente se emplea para el trabajo.

Busilis: Cuando alguien no quiere entender la razón y cae en la necesidad. Ignorancia.

Cabestrear: Conducir a un animal con un lazo que se ata en la cabeza.

Calidad: Es la sensación física y estética causada por la carne en el transcurso de la masticación, las características que influyen en la calidad son: blandura, jugosidad, aroma y sabor, estando todos afectados por los métodos en la producción.

Canal: Es el cuerpo del animal desangrado, eviscerado, decapitado, desollado, con las extremidades cortadas, separada a nivel de las articulaciones carpometacarpianas y tarsometatarsianas respectivamente, sin genitales, ni ubre, partida a lo largo de la línea media desde las vértebras cervicales hasta las vértebras sacras, dejando únicamente las cinco primeras vértebras cocígeas, con los riñones y el músculo diafragma.

Chapetón: Rodaja de metal para adornar arneses, aunque también los hay de cuero.

Chinchorro: Conjunto de ganado mayor, equinos o bovinos.

Citocromo: Es una enzima de la sangre que sirve para mantener los niveles adecuados de hierro en los glóbulos rojos, con el fin de maximizar su capacidad de transporte de oxígeno.

- Coenzimas: Tipo de sustancias termostables que, unidas a la apoenzima permiten la actividad de determinadas enzimas.
- Cólera morbus*: Enfermedad aguda grave, cuyos síntomas principales son los vómitos repetidos y deposiciones numerosas.
- Conectivo: Tejido de sostén y unión formado de fibras conjuntivas y elásticas.
- Coprofagia: El acto de consumir heces fecales.
- Cortar: Separar un animal del resto del hato.
- Criadilla: Testículo, porque de ahí se procrea.
- Cromóforas: Grupo químico cuya presencia da un color determinado a un compuesto y que se une con ciertos otros grupos para formar colorantes.
- Chichigua: Nodriz, vaca que está criando a su becerro.
- Desollar: Quitar la piel.
- Enchapinar: Se deriva de chapin, zapato; haciendo alusión a quien no está acostumbrado a usar calzado, por lo que no puede andar o lo hace con defecto. Por lo anterior, cuando un animal se niega a caminar se le aplica este término.
- Enzima: Sustancia capaz de acelerar o provocar ciertos procesos químicos sin sufrir ninguna modificación.
- Escarpios: Ganchos, garfios.
- Estiar: Pararse, detenerse para que el ganado beba y pueda sestear.
- Estrés: Agresión contra un organismo vivo, conjunto de reacciones biológicas y físicas, que se desencadenan en el organismo cuando éste se enfrenta en forma brusca con un agente nocivo, cualquiera que sea su naturaleza.
- Flabinas: Pigmento amarillo derivado de origen animal o vegetal.
- Frito: Carne de res cocida en su propia grasa.
- Garita: Casilla con ventanillas a los lados que sirve para comodidad y resguardo de los centinelas para poder ver quién entra y sale por los cuatro puntos cardinales de un poblado.
- Glucógeno: Forma en la que se almacena la glucosa en el hígado o en el músculo.
- Glucosa: Compuesto cristalino incoloro, soluble en agua, azúcar en la sangre.
- Hato: Porción de ganado mayor o menor como vacas, bueyes, ovejas, carneros.
- Hemoglobina: Heteroproteína de color rojo existente en los hematíes, cuya función primordial es transportar el oxígeno hacia los tejidos.
- Homogénea: Del mismo género, especie o naturaleza o de cualidad uniforme, de estructura semejante por derivar de un principio común.
- Horraz: Hembras que no están gestando.
- Machorras: Hembras improductivas, estériles.
- Mancornar: Unir dos animales de los cuernos para que sean conducidos en pareja.
- Marmoléo: Es la infiltración de grasa en las fibras musculares.
- Miofibrilla: Fibrilla muscular, delgado filamento constitutivo de la fibra muscular y a la que se le atribuye la propiedad contráctil.
- Mioglobina: Sustancia que da color a los músculos, y que tiene la función de transportar el oxígeno a los mismos.

- Novillo: Bovino castrado joven que será empleado para el trabajo, o la matanza.
- Obligado: Persona que adquiriría el compromiso de surtir de carne u otro artículo en alguna población con el ayuntamiento.
- Oxihemoglobina: Proteína de color rojo existente en los hematíes la cual conduce una molécula de oxígeno.
- Oximoglobina: Es una proteína conjugada de color rojo estructuralmente relacionada con la hemoglobina, que se encuentra en las células sanguíneas con la característica de que tiene la capacidad de ligar una molécula de oxígeno.
- Partida: Conjunto de bovinos que serán conducidos de una estancia al matadero.
- Peróxidas: Óxido de un elemento que contiene mayor cantidad de oxígeno.
- Pilón: Mercancía regalada al comprador que excede de su rigor inicial.
- Prostéticas: Dícese del grupo no proteico que forma parte de proteínas complejas.
- Proteolítico: Destrucción selectiva de la proteína.
- Protomedicato: Tribunal formado por los protomédicos.
- Querencia: Lugar donde prefiere estar un animal.
- Rendimiento: Es el porcentaje de carne en canal respecto al animal vivo.
- Res: Proviene del árabe y significa cabeza. Animal cuadrúpedo de ciertas especies domésticas.
- Suculenta: Porción jugosa.
- Tablajero: Palabra que se deriva de tabla en virtud de que la gente que trabajaba la carne inicialmente comenzó en una tabla.
- Tablas: Lugar donde se corta la carne en virtud de que esta tarea se realiza en una tabla.
- Tarugo: Botón ovalado fabricado de hueso, cuerno o madera, se emplea frecuente en talabartería, charrería y arriería.
- Ternera: Hembra de especie bovina que aún no ha parido.
- Toro: Bovino con testículos que se puede emplear para la matanza o semental.
- Triquina: Gusano nemátodo endoparasitario.
- Vaca: Hembra de especie bovina que ya tuvo uno o más partos.
- Zoonosis: Estado morbooso producido por animales al humano.

Decreto

El gobernador del estado de Michoacán, a todos sus habitantes, sabed: que el congreso del mismo estado á decretado lo que sigue.

«Desde la celebridad del 16 del corriente, quedará suprimido para siempre el nombre de Valladolid con que se ha conocido esta ciudad, sustituyéndose con el de Morelia, en honor de su digno hijo, benemérito de la patria, ciudadano José María Morelos.

El gobernador del estado dispondrá se publique, circule y observe.
Valladolid, septiembre 12 de 1828.

Joaquín Tomás Madero, Diputado Presidente.

Pablo José Peguero, Diputado Secretario.

Basilio de Velasco, Diputado Secretario».

Por tanto mando se imprima, circule y observe.

Palacio del Gobierno del estado.

Valladolid, septiembre 12 de 1828.

José Salgado.

Manuel González Pimentel, Secretario de gobierno.

El cólera-Morbus

(Soneto)

*El Ángel de la muerte, en negro día,
del Gangees turbio en la ribera impura,
el vuelo alzó, llevando en la cintura,
terrible espada que al volar crugía.*

*Desenvainó el acero y lo blandía,
y desolaba la cabaña oscura,
llenaba a los monarcas de amargura,
y el triste Oriente atónito gemía.*

*El Ángel, agitado su semblante,
el Asia cruza, y vuela al occidente,
corre la Europa, y pásase adelante;*

*Asuela al africano continente,
la América recorre centelleante,
y como rayo vuélvese al Oriente.*

Manuel Carpio
(1791-1860)

EXPENDIOS DE CARNE EN EL AÑO DE 1919

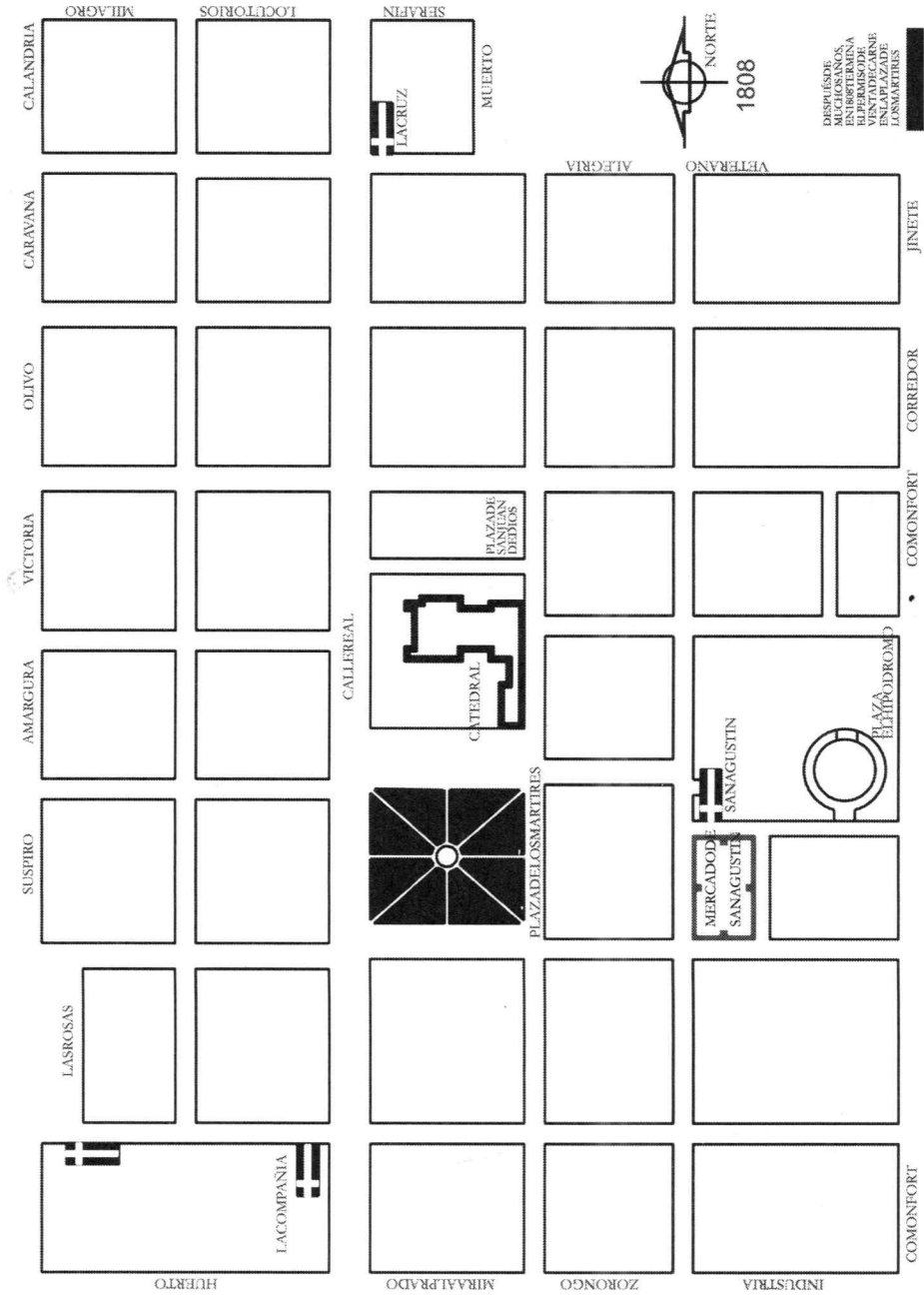
Nombre de la carnicería	Nombre del propietario	Nombre de la calle	Número
"La Española"	M. García	5ª de Aldama	272
"La Proveedora"	M. Rodríguez	5ª de Aldama	277
"La Amistad"	J. Jaramillo	5ª de Aldama	369
"Puerto Arturo"	R. Vázquez	5ª de Aldama	317
"La Lidia"	D. Torres	1ª de Matamoros	537
"La Abastecedora"	J. Cortés	2ª de Matamoros	759
"La Merced"	A. Herrejón	7ª de Hidalgo	29
"La Ilusión"	P. Sánchez	2ª de Bravo	246
"La Llamarada"	B. García	3ª de Bravo	21
"La Quemazón"	F. Núñez	5ª de Bravo	7
"El Torero"	M. Meza	8ª de Bravo	21
"La Moderna"	J. Herrejón	8ª de Bravo	24
"La Reforma"	J. Herreron	11ª de Bravo	27
"El Pavo"	A. Silva	1ª de Guerrero	50
"El 2 de Abril"	J. Galván	1ª de Galeana	51
"Los Héroes"	J. Manríquez	1ª de Galeana	10
"El Porvenir"	D. Guerrero	2ª de Galeana	76
"La Paz"	L. Soriano	2ª de Galeana	62
"La Nave de Oro"	A. Méndez	2ª de Galeana	22
"La Española"	B. Morales	4ª de Galeana	48
"La Fe"	J. Cortés	Ex convento de San Francisco	172
"Las Quince Letras"	V. Sánchez	1ª de Galeana	15
"La Sirena"	T. López	5ª de Aldama	296
"El Centinela"	M. Ramírez	5ª de Aldama	642
"La Miniatura"	V. Ayala	3ª de Guerrero	17
"El 30-30"	M. Padilla	8ª de Guerrero	462
"La Toluqueña"	F. Elorza	3ª de Galeana	86
"El Rubí"	M. López	5ª de Aldama	262
Sin nombre	L. Ornelas	5ª Aldama	478
Sin nombre	F. Mejía	5ª Aldama	540
Sin nombre	F. García	5ª Aldama	256
Sin nombre	R. Rojas	1ª Aldama	279
Sin nombre	M. Contreras	2ª de Matamoros	585
Sin nombre	F. García	Plazuela de Carrillo	26
Sin nombre	J. García	3ª de Aldama	80
Sin nombre	S. Núñez	3ª de Bravo	211
Sin nombre	C. Nieta	8ª de Bravo	428
Sin nombre	S. Corona	Ex convento de San Francisco	127
Sin nombre	F. Corona	6ª de Matamoros	323
Sin nombre	P. Núñez	4ª de Matamoros	321
Sin nombre	J. R. López	8ª de Guerrero	452
Sin nombre	J. Díaz	8ª de Bravo	442

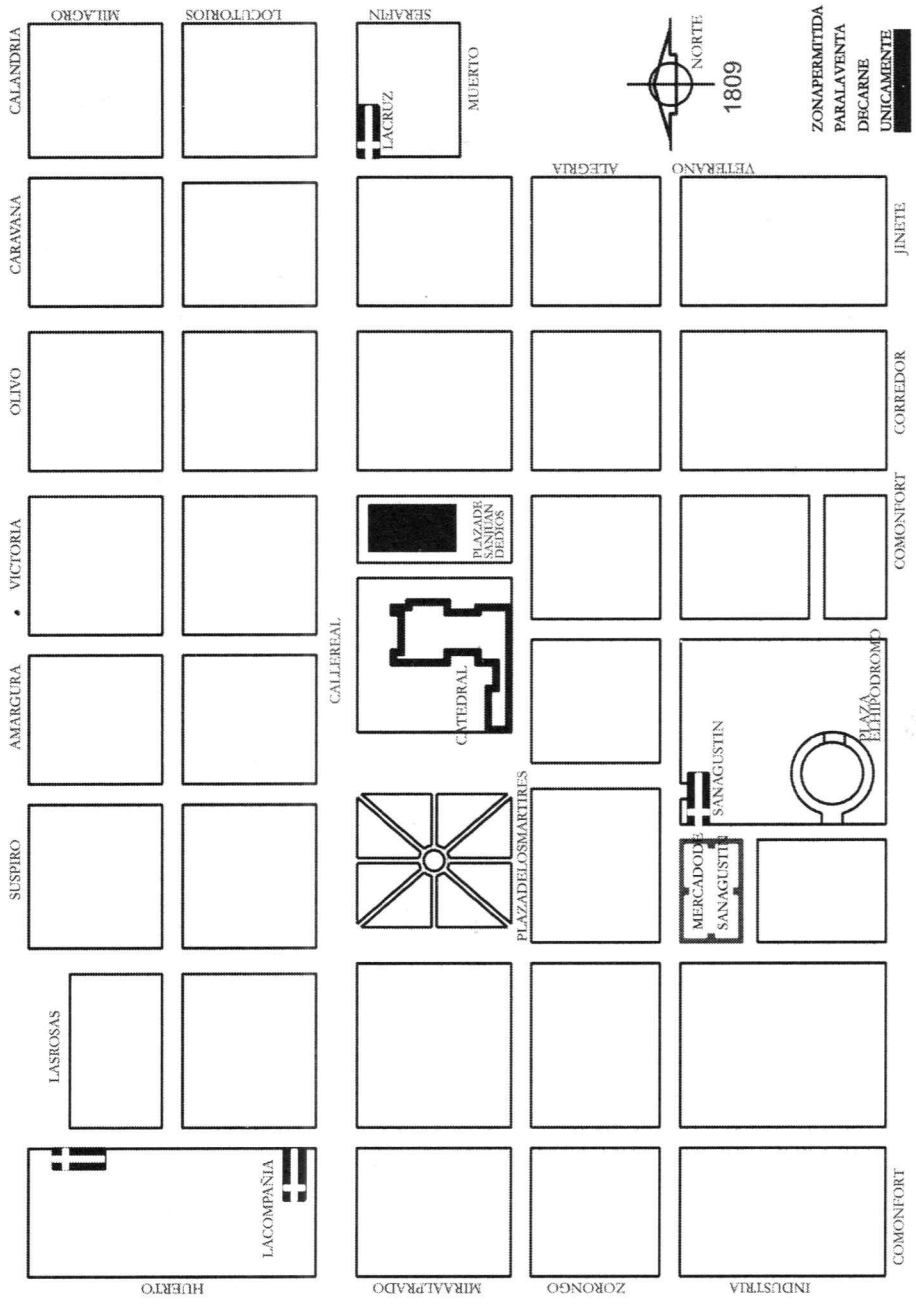
NOMBRE DE TABLAJEROS EN EL AÑO DE 1890

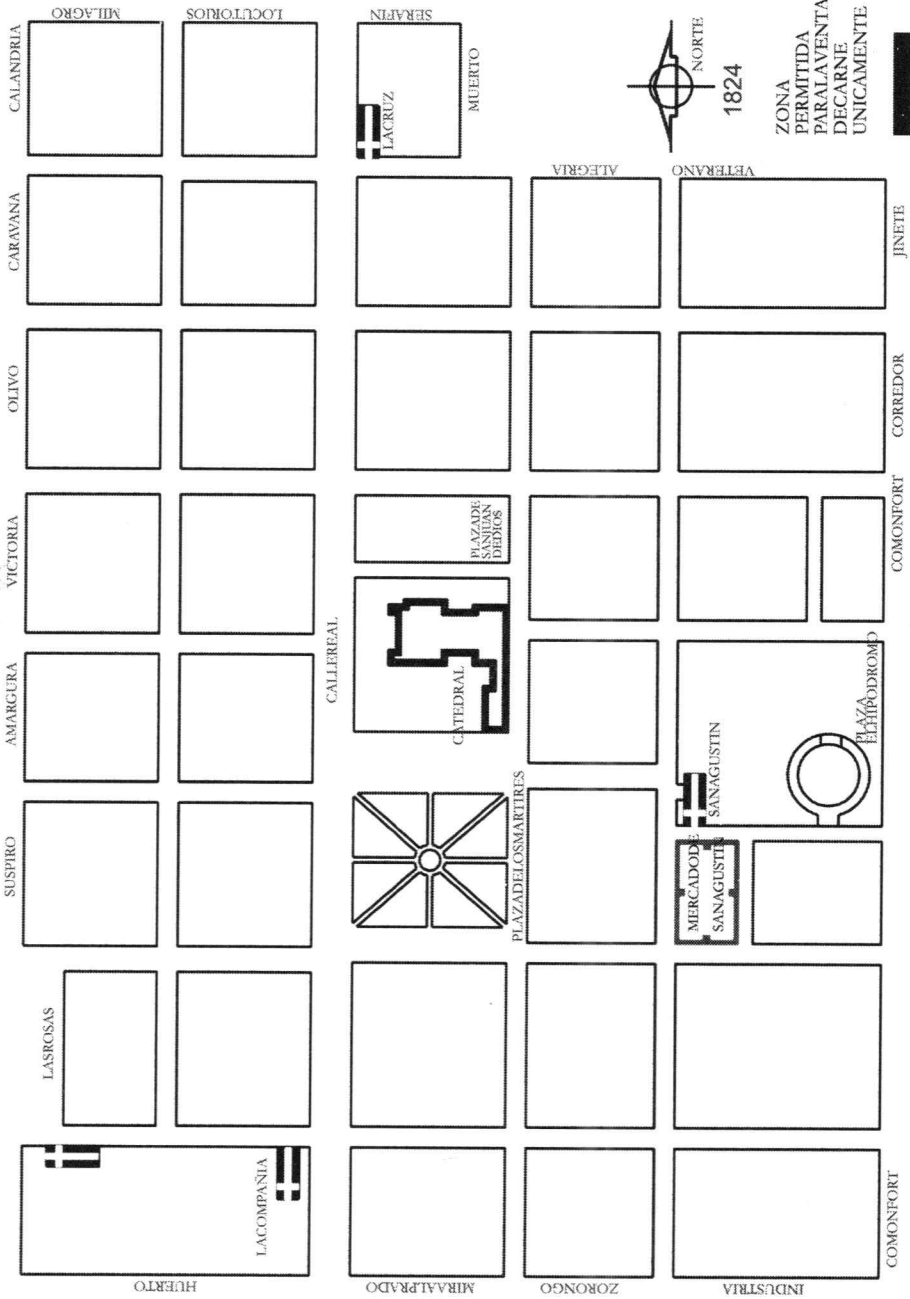
Nombre	Calle
Dolores Martínez	Jinete
Gumersindo Cruz	Prendimiento
José María Jaramillo	Prendimiento
Juan Sánchez	Santa Catarina
José María Alejandre	Santa Catarina
Francisco Díaz	Castaño
Jesús Cruz	Mercado San José
Nepomuceno Aguirre	Patriota
Victorio Ramírez	Alegría
Teófilo Cruz	Mercado San Francisco
Isaac Guerrero	Mercado San Francisco
Antonio López	Gallo
Antonio Cortés	Amargura
N. Ávalos	Nopalito
Trinidad López	Nopalito
Camilo García	Nopalito
Zelerino Silva	Junco
Nicolás Ortiz	Junco
N. Tinoco	Junco
Antonio Montañez	San Francisco
Mariano Farfán	San Francisco
Ramón Méndez	Nopalito

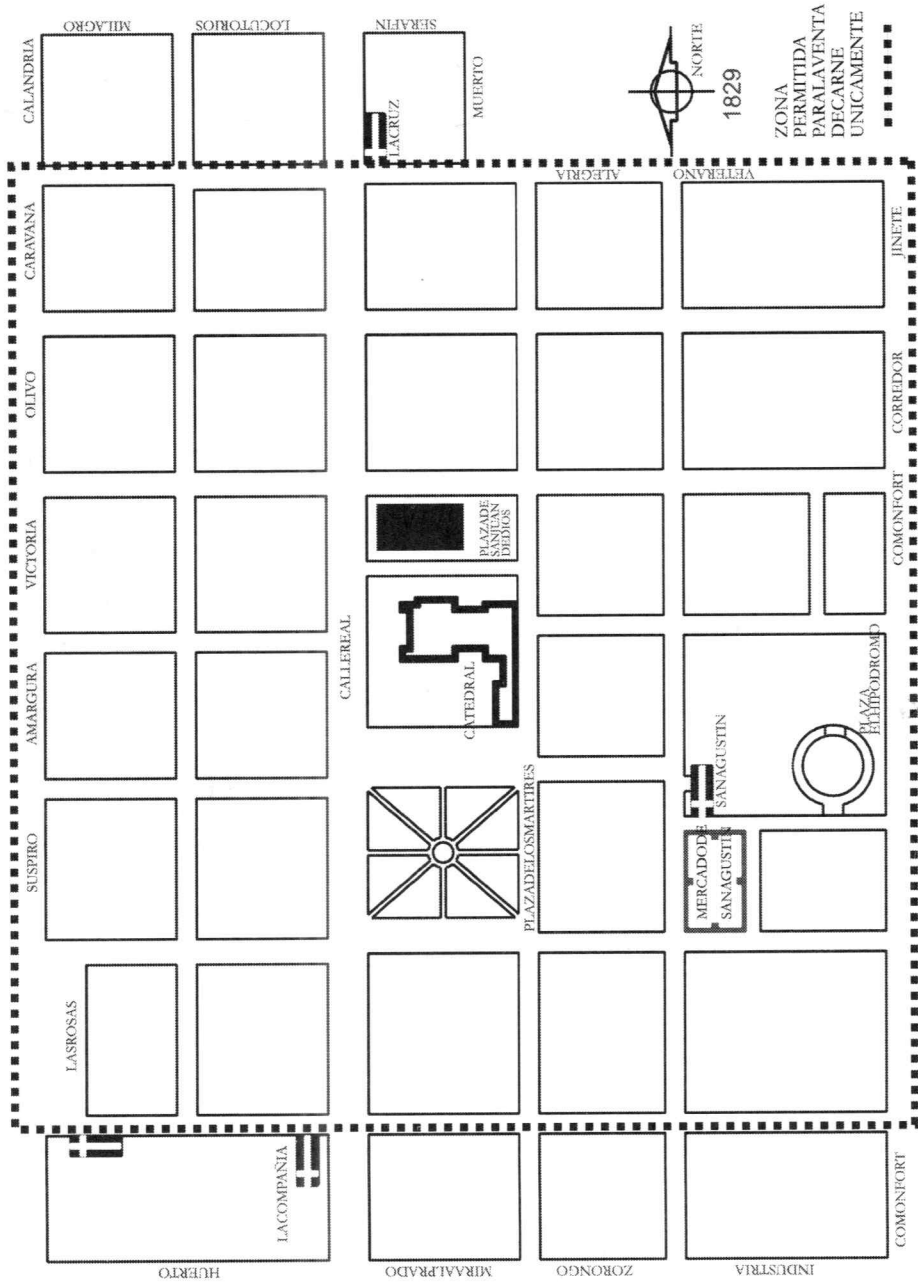
**Mapas de la zona permitida
para la venta de carne**

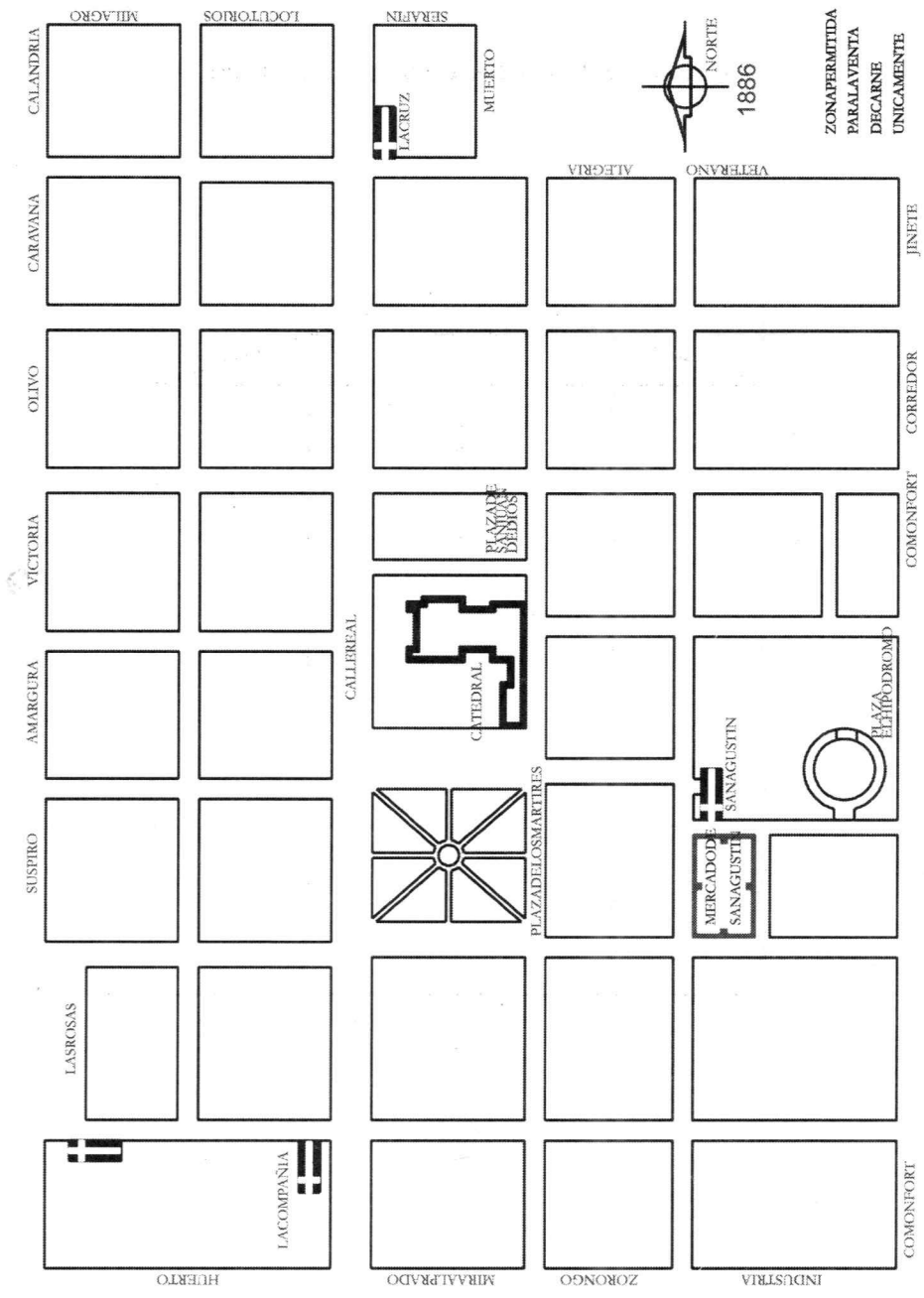
En 1808, 1809, 1824, 1829, y 1886



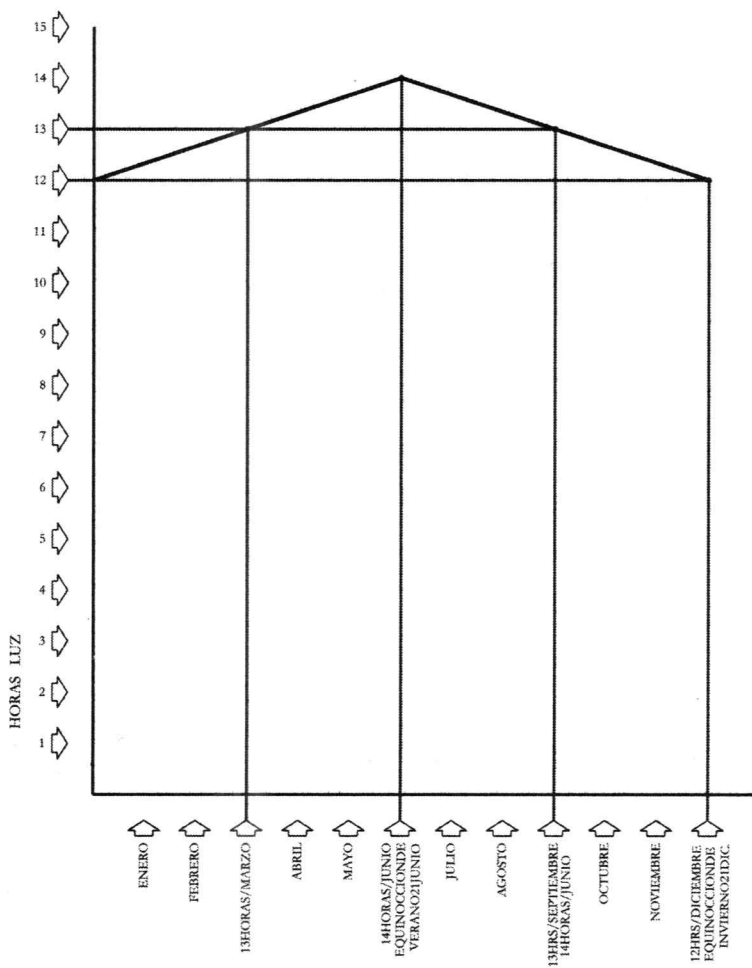




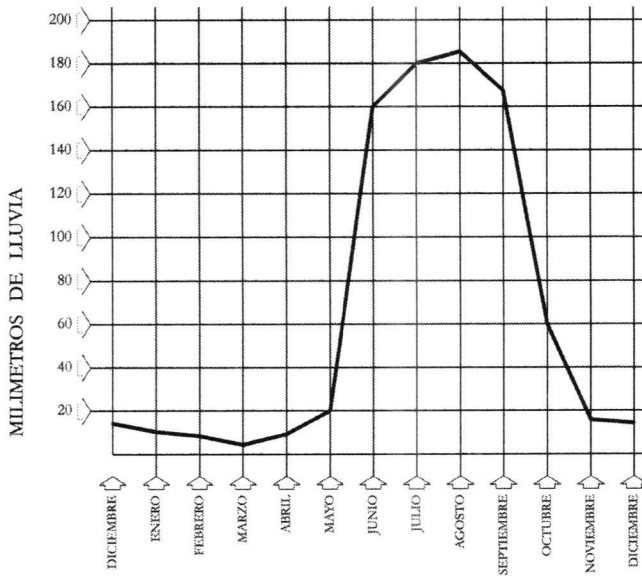




Gráfica del número de horas luz anual



Gráfica de la cantidad de lluvia en el municipio de Huetamo



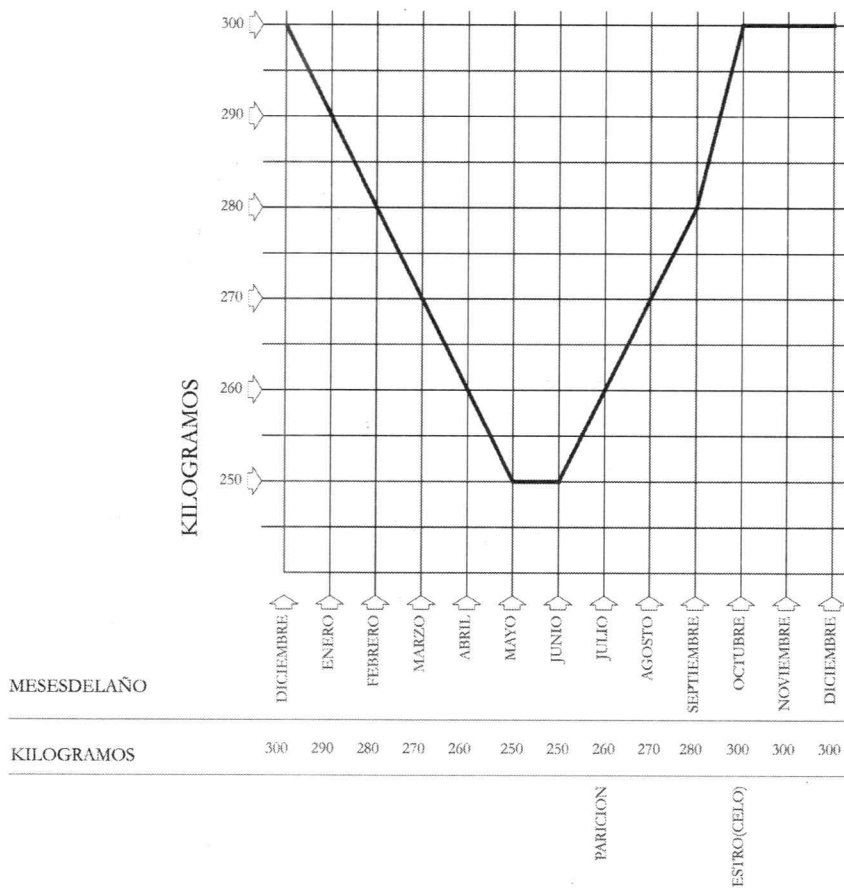
CANT.DELLLUVIA
ENMILIMETROS

7.3 6.9 2.2 0.9 3.5 20.4 164.6 182.9 190.9 174.9 61.2 13.6 7.3

CANT.DEDIAS
CONLLUVIA

0.5 0.9 0.2 0 0.5 2.2 12.1 14.7 12.5 11.6 5.5 1.1 0.5

Fluctuación anual del peso corporal en kilogramo del ganado en pastoreo del trópico seco michoacano (Huetamo)



Ciclo anual de crecimiento del pasto representado en %

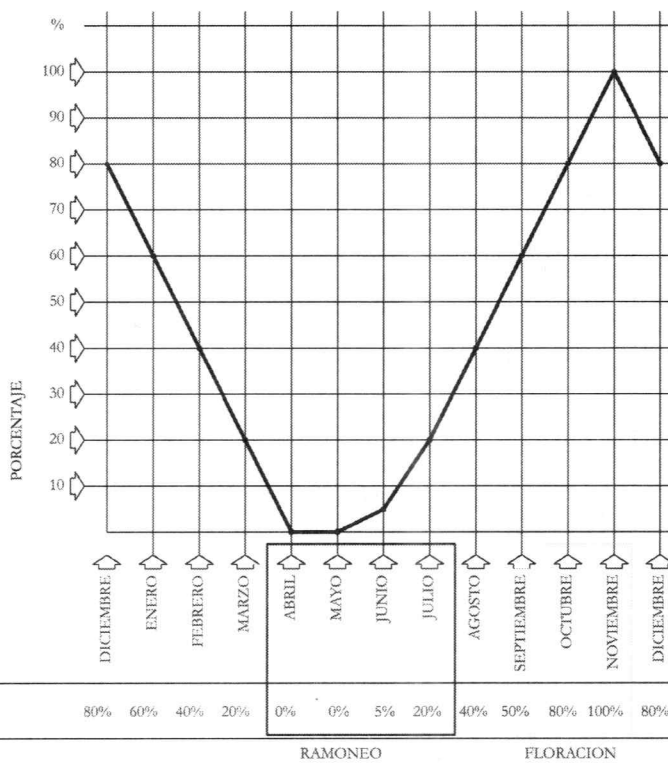


Tabla comparativa del costo de la carne de vacuno y la de carnero

Año	Precio	Peso	Equivalencia	Especie	Peso	Equivalencia	Especie
1524	6 r	arrelde	1.840 kg.	Cerdo			
1526	20 m	arrelde	1.840 kg.	Cerdo			
1527	5 r	arrelde	1.840 kg.	Carnero	un a	1.840 Kg.	Vacuno
1532	25 m	arrelde	1.840 kg.	Cerdo			
1532	44 m	arrelde	1.840 kg.	Carnero Cojudo			
1532	50 m	arrelde	1.840 kg.	Carnero Castrado			
1532	70 m				un a	1.840. kg.	Vacuno
1538	17 m				un a	1.840. kg.	Vacuno
1539	12 m				un a	1.840. kg.	Vacuno
1541	7 m				un a	1.840. kg.	Vacuno
1542	4 m				un a	1.840. kg.	Vacuno
1551	4 m				un a	1.840. kg.	Vacuno
1575	8 m				un a	1.840. kg.	Vacuno
1600	20 m				un a	1.840. kg.	Vacuno
1609	1 r				8 L	3.680 kg.	Vacuno
1612	1 r	2.5 L	1.150 kg.	Carnero	10 L	4.600 kg.	Vacuno
1614	1 r	10 L	4.600 kg.	Carnero	11 L	5.060 kg.	Vacuno
1616	1 r	2 L	.920 kg.	Carnero	9 L	4.140 kg.	Vacuno
1618	1 r	2 L	.920 kg.	Carnero	9 L	4.140 kg.	Vacuno
1619	1 r	2 L	.920 kg.	Carnero	8 L	3.680 kg.	Vacuno
1621	1 r	2 L	.920 kg.	Carnero	7 L	3.220 kg.	Vacuno
1622	1 r	2 L	.920 kg.	Carnero	7 L	3.220 kg.	Vacuno
1624	1 r	2 L	.920 kg.	Carnero	7 L	3.220 kg.	Vacuno
1627	1 r	2.5 L	1.150 kg.	Carnero	7 L	3.220 kg.	Vacuno
1640	1 r	1.5 L	.690 kg.	Carnero	15 L	6.900 kg.	Vacuno
1643	1 r	2 L	.920 kg.	Carnero	14 L	6.440 kg.	Vacuno
1645	1 r	2 L	.920 kg.	Carnero	14 L	6.440 kg.	Vacuno
1648	1 r	2 L	.920 kg.	Carnero	12 L	5.520 kg.	Vacuno
1652	1 r	2 L	.920 kg.	Carnero	11 L	5.060 kg.	Vacuno
1691	1 r	2.5 L	1.150 kg.	Carnero	10 L	4.600 kg.	Vacuno
1736	1 r	30 O	.861 kg.	Carnero	7 L	3.220 kg.	Vacuno
1737	1 r	28 O	.803 kg.	Carnero	6.5 L	2.990 kg.	Vacuno
1742	1 r	30 O	.861 kg.	Carnero	7.5 L	3.450 kg.	Vacuno
1746	1 r	30 O	.861 kg.	Carnero	7 L	3.220 kg.	Vacuno
1748	1 r	30 O	.861 kg.	Carnero	7 L	3.220 kg.	Vacuno
1752	1 r	26 O	.746 kg.	Carnero	7 L	3.220 kg.	Vacuno
1770	1 r	42 O	1.205 kg.	Carnero	10 L	4.600 kg.	Vacuno
1772	1 r	40 O	1.148 kg.	Carnero	10.5 L	4.830 kg.	Vacuno
1773	1 r	37 O	1.061 kg.	Carnero	8 L	3.680 kg.	Vacuno
1774	1 r	36 O	1.033 kg.	Carnero	8 L	3.680 kg.	Vacuno
1775	1 r	42 O	1.205 kg.	Carnero	9 L	4.140 kg.	Vacuno
1776	1 r	42 O	1.205 kg.	Carnero	9 L	4.140 kg.	Vacuno

1777	1 r	38 O	1.090 kg.	Carnero	8.5 L	3.910 kg.	Vacuno
1778	1 r	38 O	1.090 kg.	Carnero	8.5 L	3.910 kg.	Vacuno
1779	1 r	35 O	1.004 kg.	Carnero	7.75 L	3.565 kg.	Vacuno
1780	1 r	35 O	1.004 kg.	Carnero	7.75 L	3.565 kg.	Vacuno
1781	1 r	34 O	1.004 kg.	Carnero	7 L	3.220 kg.	Vacuno
1782	1 r	34 O	1.004 kg.	Carnero	7 L	3.220 kg.	Vacuno
1783	1 r	22 O	.631 kg.	Carnero	5 L	2.300 kg.	Vacuno
1784	1 r	24 O	.688 kg.	Carnero	5 L	2.300 kg.	Vacuno
1786	1 r	22 O	.631 kg.	Carnero	5 L	2.300 kg.	Vacuno
1789	1 r	22 O	.631 kg.	Carnero	5 L	2.300 kg.	Vacuno
1791	1 r	27 O	.774 kg.	Carnero	5 L	2.300 kg.	Vacuno
1792	1 r	29 O	.832 kg.	Carnero	5 L	2.300 kg.	Vacuno
1793	1 r	31 O	.889 kg.	Carnero	5 L	2.300 kg.	Vacuno
1794	1 r	32 O	.918 kg.	Carnero	5 L	2.300 kg.	Vacuno
1795	1 r	32 O	.918 kg.	Carnero	5 L	2.300 kg.	Vacuno
1796	1 r	32 O	.918 kg.	Carnero	5 L	2.300 kg.	Vacuno
1797	1 r	32 O	.918 kg.	Carnero	5 L	2.300 kg.	Vacuno
1798	1 r	25 O	.717 kg.	Carnero	5 L	2.300 kg.	Vacuno
1799	1 r	24.5 O	.703 kg.	Carnero	5 L	2.300 kg.	Vacuno
1800	1 r	21 O	.602 kg.	Carnero	4.5 L	2.070 kg.	Vacuno
1801	1 r	22 O	.631 kg.	Carnero	4.5 L	2.070 kg.	Vacuno
1802	1 r	22 O	.631 kg.	Carnero	4.75 L	2.185 kg.	Vacuno
1803	1 r	21 O	.602 kg.	Carnero	4.5 L	2.070 kg.	Vacuno
1804	1 r	25 O	.717 kg.	Carnero	4.5 L	2.070 kg.	Vacuno
1805	1 r	21 O	.602 kg.	Carnero	4.5 L	2.070 kg.	Vacuno
1806	1 r	21 O	.602 kg.	Carnero	4.5 L	2.070 kg.	Vacuno
1807	1 r	19.5 O	.559 kg.	Carnero	4 L	1.840 kg.	Vacuno
1808	1 r	17.3 O	.496 kg.	Carnero	4.6 L	2.116 kg.	Vacuno
1811	1 r	12 O	.344 kg.	Carnero	1.5 L	.690 kg.	Vacuno
1850	.5 r	10 O	.287 kg.	Carnero	1.3 L	.598 kg.	Vacuno

a= arrelde

kg= kilogramos

L= libra

m= maravedies

O=onza,

r=real

Consumo de carne per-cápita en la Ciudad de México

Año	Núm de cabezas	Peso en canal	Peso total en kg	Menos merma de cebo, huesos y pellejos	Kg. de carne limpia	Núm de habitantes	Kg. de carne consumida per capita por año
1557							
BOVINOS	16,000 x	160 =	2,560,000	- 35%	= 1,664,000	+ 50,000	= 33.2
OVINOS	120,000 x	10 =	1,200,000	- 35%	= 780,000	+ 50,000	= 15.6
							48.8 kg
1788 (Crisis Agrícola)							
BOVINOS	16,750 x	140 =	2,345,500	- 35%	= 1,524,250	+ 80,000	= 19
OVINOS	278,925 x	10 =	2,789,250	- 35%	= 1,813,012	+ 80,000	= 22.6
							41.6 kg
1830							
BOVINOS	8,616 x	135 =	1,163,160	- 35%	= 754,054	+ 100,000	= 7.5
OVINOS	220,951 x	10 =	2,209,510	- 35%	= 1,436,181	+ 100,000	= 14.3
							21.8 kg
1851							
BOVINOS	19,954 x	135 =	2,693,790	- 35%	= 1,750,963	+ 150,000	= 11.6
OVINOS	365,000 x	10 =	3,650,000	- 35%	= 2,372,500	+ 150,000	= 15.8
							27.4 kg
1875							
BOVINOS	11,603 x	135 =	1,566,405	- 35%	= 1,018,163	+ 200,000	= 5
OVINOS	274,807 x	10 =	2,748,070	- 35%	= 1,786,245	+ 200,000	= 8.9
							13.9 kg
1880							
BOVINOS	66,494 x	135 =	8,976,690	- 35%	= 5,834,848	+ 250,000	= 23.3
OVINOS	110,728 x	10 =	1,107,280	- 35%	= 719,732	+ 250,000	= 9.8
							26.1 kg
1890							
BOVINOS	83,878 x	135 =	11,323,530	- 35%	= 7,360,294	+ 300,000	= 24.5
OVINOS	120,157 x	10 =	1,201,570	- 35%	= 781,020	+ 300,000	= 9.6
							27.1 kg
1895							
BOVINOS	85,996 x	135 =	11,609,460	- 35%	= 7,546,149	+ 350,000	= 21.5
OVINOS	108,884 x	10 =	1,088,840	- 35%	= 707,746	+ 350,000	= 9
							23.5 kg
1900							
BOVINOS	98,596 x	130 =	12,817,480	- 35%	= 8,331,362	+ 400,000	= 20.8
OVINOS	144,450 x	10 =	1,444,500	- 35%	= 938,925	+ 400,000	= 23
							23.1 kg
1905							
BOVINOS	129,688 x	130 =	16,859,440	- 35%	= 10,958,636	+ 450,000	= 24.3
OVINOS	175,000 x	10 =	1,756,000	- 35%	= 1,141,400	+ 450,000	= 9.5
							26.8 kg
1926							
BOVINOS	117,424 x	130 =	15,265,120	- 35%	= 9,922,328	+ 700,000	= 14.7
OVINOS	40,728 x	10 =	407,280	- 35%	= 264,732	+ 700,000	= 9.3
							15.0 kg
1929							
BOVINOS	104,427 x	130 =	13,575,510	- 35%	= 8,824,081	+ 700,000	= 12.6
OVINOS	47,674 x	10 =	476,740	- 35%	= 309,881	+ 700,000	= 9.4
							13.0 kg

Consumo de carne per-cápita en Valladolid-Morelia

Año	Núm de cabezas	Peso en canal	Peso total en kg.	Menos merma de cebo, huesos y pellejos	Kg. de carne limpia	Núm de habitantes	Kg. de carne consumida per capita por año
1789 (Crisis Agrícola)							
BOVINOS	832 x	140 =	116,480	- 35%	= 75,712	+ 16,000	= 4.7
OVINOS	364 x	10 =	3,640	- 35%	= 2,366	+ 16,000	= <u>.140</u>
							4.8 kg
1809							
BOVINOS	4,000 x	135 =	540,000	- 35%	= 351,000	+ 18,000	= 19.5
OVINOS	8,000 x	10 =	80,000	- 35%	= 52,000	+ 18,000	= <u>2.8</u>
							22.3 kg
1866							
BOVINOS	6,727 x	135 =	908,145	- 35%	= 590,294	+ 28,000	= 21
OVINOS	4,380 x	10 =	43,800	- 35%	= 28,470	+ 28,000	= <u>1</u>
							22 kg
1882							
BOVINOS	6,935 x	135 =	936,225	- 35%	= 608,546	+ 29,000	= 20.9
OVINOS	5,920 x	10 =	59,200	- 35%	= 38,480	+ 29,000	= <u>1.3</u>
							22.2 kg
1907							
BOVINOS	12,632 x	130 =	1,642,160	- 35%	= 1,067,404	+ 30,000	= 35.5
OVINOS	4,292 x	10 =	42,920	- 35%	= 27,898	+ 30,000	= <u>.9</u>
							36.4 kg
1908							
BOVINOS	11,464 x	130 =	1,490,320	- 35%	= 968,708	+ 30,000	= 32.2
OVINOS	4,582 x	10 =	45,820	- 35%	= 29,783	+ 30,000	= <u>.9</u>
							33.1 kg
1918							
BOVINOS	11,315 x	130 =	1,470,950	- 35%	= 956,117	+ 31,000	= 30.8
OVINOS	1,825 x	10 =	18,250	- 35%	= 11,862	+ 31,000	= <u>.38</u>
							31.1 kg
1939							
BOVINOS	7,269 x	140 =	1,017,660	- 35%	= 661,479	+ 45,000	= 14.6
OVINOS	1,593 x	10 =	15,930	- 35%	= 10,354	+ 45,000	= <u>.23</u>
							14.8 kg
1970							
BOVINOS	25,550 x	160 =	4,088,000	- 35%	= 2,657,200	+ 161,000	= 16.5
OVINOS	25,200 x	10 =	252,000	- 35%	= 163,800	+ 161,000	= <u>1</u>
							17.5 kg
2004							
BOVINOS	40,947 x	280 =	11,465,160	- 35%	= 7,452,354	+ 800,000	= 9.3
OVINOS	6,751 x	17 =	114,767	- 35%	= 74,598	+ 800,000	= <u>.09</u>
							9.3 kg

Índice Toponímico

A

- Acámbaro: 116
- África: 24
- Albarracia: 92
- Aleandría: 85
- Alemania: 62
- América: 7,33,88,174
- Antillas: 33,119
- Arroyo de Santa María: 69
- Atzompan: 34

B

- Bósforo de Cimeria: 31
- Bósforo de Tracia: 31

C

- Calatayud: 138
- Calle Real: 92
- Cantera: 68
- Canterita: 68
- Caracol: 68
- Capuchinas: 92
- Carácuaro: 107, 108, 109
- Castilla: 36, 37, 87
- Comburindio: 48
- Corindapaz: 41
- Cruz de Caminos: 48
- Cuba: 34
- Cuitzeo: 119
- Cuitzián Grande: 48
- Curindales: 48

CH

Chicácuaro: 68

Chipicuario: 48

Chupio: 48

E

Egeo, mar: 31

El Carmen: 92

España: 35, 37, 62, 87, 103, 113, 114, 116, 131, 138, 153

Estados Unidos: 69

Europa: 126

F

Francia: 98

Fresno: 68

G

Ganges, río: 174

Grecia: 82, 132

Guadalajara: 122

Guanajuato: 116

Guayangareo: 36, 37, 148

Guerrero: 48

H

Hacienda del Rincón: 42

Hacienda del Palmar: 45, 48

Honduras: 147

Huetamo: 9, 45, 49

I

India: 117

Indio Triste: 68

Inglaterra: 62

Italia: 31

J

Jamaica: 34

M

Malta: 93

Madrid: 116

Mechoacan: 36, 64, 148

Mesopotamia de Guayangareo: 64
México: 7, 9, 20, 33, 34, 45, 57, 59, 62, 70, 82, 115, 119, 143
Michoacán: 7, 48, 59, 69, 126, 138
Molino de Parras: 68
Monte de las Cruces: 142
Morelia: 41, 45, 48, 49, 53, 57, 59, 68, 69, 76, 98, 105, 126, 141, 161, 162,
163, 173
Morón: 68
Munich Alemania: 125

N

Navarra: 138
Nilo, río: 30, 117
Nimes: 93
Nueva España: 20, 21, 34, 35, 36, 51, 62, 88, 101, 102, 114, 116, 119, 132, 133,
139, 143, 144, 147, 148, 153
Nueva Galicia: 114

P

Palestina: 117
Pánuco: 34
Paránguaro: 48
Parangueo: 138
París: 61, 84, 125
Pavo: 68
Plazuela de las Carmelitas: 67, 92
Plazuela del Abasto: 66
Prusia: 61

Q

Quinta Chica: 66
Quintas: 68

R

Rancho del Toro: 66
Río Chiquito: 64
Río Grande: 64
Roma: 83

S

San Agustín: 78, 90
San Juan: 419, 92
San Juan de Dios: 90

San Juan de los Mexicanos: 66
San Miguel del Monte: 41
Santa Catarina: 68
Santiago Undameo: 48
Sevilla: 102, 116
Suiza: 62

T

Tacámbaro: 48
Tangancícuaro: 120
Tarímbaro: 65
Tenochtitlán: 33, 85
Texas: 143
Texcoco: 62
Tlalmanalco: 62
Toro: 68

U

Urdiales: 53, 67

V

Valladolid: 7, 21, 51, 64, 65, 90, 98, 106, 107, 108, 109, 121, 126, 134, 137, 161, 173
Valladolid-Morelia: 8, 9, 11, 20, 41, 57, 90
Veracruz: 115
Villamadero: 48

X

Xochimilco: 62

Y

Yoricostio: 48

Z

Zamora-Morelia: 134
Zapotlán: 122
Zirándaro: 48

Índice Onomástico

A

- Adolfo López Mateos: 65
Agustín Perrier Cierre: 98
Alfonso X, *El Sabio*: 21, 35, 85, 131
Alonso Altamirano de Estrada don: 126
Alonso Díaz Betancurt: 121
Alonso Ponce: 37, 62, 87
Antonio Arias: 144
Antonio de Godoy: 157
Andrés de Barrios: 34
Andrés Iturbide: 112
Antonio de Mendoza: 36, 64, 119
Antonio de Tunsios: 36
Aquiles: 95, 113
Aristóteles: 85

B

- Basilio de Velasco: 173
Bernal de Ruis: 148
Bernal Díaz del Castillo: 87, 101
Bernardino Bázquez de Tapia: 148

C

- Carlos Aguilar: 122
Carlos de Todosia y Anduesa: 121
Carlos Valdovinos: 68
Catalina Pizarro: 155
Claudio Linati: 59
Cerralvo, marqués de: 119
Cervantes: 109
Covarrubias: 61, 97
Colón: 33

D

Diego Durán: 62, 153
Diego Madaleno: 148
Diego Muñoz Camargo: 34
Diego Zárate: 122
Donicio Ulpiano: 131

E

Enrique IV: 61
Enríquez de la Rivera: 119, 123
Ezequiel: 20, 118

F

Fernández de Oviedo: 62
Francisco de Garay: 34
Francisco de la Puente Arámburu: 57
Francisco Javier Clavijero: 87
François Chevalier: 102

G

Gabriel Yermo don: 139, 140
Gabriela Mistral: 55
Galeno: 85
Gessner: 93
Gonzalo de Ávalos: 154
Gregorio de Villalobos: 34, 119

H

Hamurabi: 131
Hernán Cortés: 34, 85, 88, 147, 157
Hernández Doctor: 88
Heródoto: 85
Hipócrates: 66
Hojeda, doctor: 148
Homero: 132

I

I. Z. Núñez: 94
Ignacio Comonfort: 162

J

J. Mendoza: 41
Joaquín de Mauleón: 51, 107
Joaquín Tomás Madero: 173

José Andrés Pimentel: 51, 107
José de Iturrigaray don: 139, 140
José Francisco de Estrada don: 122
José Luis Monserrat Corona: 51
José María Anzorena don: 134, 135
José María García Obeso: 155
José María Morelos y Pavón don: 107, 108, 109, 110, 154, 173
José María Pérez: 62
José María Quiroz: 62
José María Tavera: 66
José Miguel Cervantes: 107
José Salgado: 173
Joseph de Acosta: 102
Juan de Zamora: 134
Juan Infante: 156
Juan José Martínez de Lejarza: 41
Juan Manuel González Urueña: 53
Juan Nieta: 103
Juan Rodríguez, *El viejo*: 87
Juan Rodríguez Laín: 132, 138
Juan Sandoval Zamaniego: 155
Juan Villaseñor: 155

L

Lemus: 41
Lucas Alamán don: 109
Luis XIII: 61
Luis Amado Villalobos Rocha: 48
Luis Cruz: 46
Luis de Velasco don: 36, 119, 123, 148

M

Mababharata: 117
Mahoma: 130
Maldonado, regidor: 41
Manuel Carpio: 174
Manuel de Miranda doctor: 120
Manuel González Pimentel: 173
Marco Terencio Barrón: 147
María Inés de Jáuregui y Aristegui doña: 139
Mariano de Jesús Torres don: 67, 141
Martín Cortés: 88
Mateo González: 54

Matías de Gálvez: 119, 123
Meirol: 70
Melchor Ocampo Manzo: 90, 111, 121, 137, 156
Miguel Luvean: 110
Montesclaros, marqués de: 119, 153
Montserrat: 107

N

Napoleón I: 61
Nicolás Bravo: 109
Nicolás Pérez: 36, 148

P

Pablo José Peguero: 173
Pedro Bautista Retana don: 110, 138
Pedro Ruiz de Chávez: 162
Pedro Peña: 134
Peredo, Sr.: 108
Felipe Díaz de Ortega: 158
Porfirio García de León: 156

R

Rafael Campuzano, Dr.: 94
Rafael Esquivel: 54

S

Salvador Covarrubias: 80
Saúl Chávez: 77, 78, 80
Sebastián de Macarro: 87
Séneca: 20
Servio Tulio: 31
Sidonio Guido: 77

T

Tadeo Olmos: 141

V

Vasco de Quiroga don: 138
Valentiano: 132
Vicente de la Fuente: 138
Virgilio: 132

Dimes y diretes del carnicero

A

1. A cada puerco se le llega su sábado.
2. A cada uno su carne le engorde.
3. A carne de lobo, diente de perro.
4. A carnicería por barba, y caiga quien caiga.
5. A chillidos de puerco oídos de matancero.
6. A darle que es mole de olla.
7. A donde irá el buey que no are, sino al matadero.
8. A ellas padre, vos a las berzas y yo a la carne.
9. A falta de vaca, buenos son pollos con tocino.
10. A la carne vino, y si es jamón, con más razón.
11. A la col tocino; y al tocino vino.
12. A la galga y a la mujer, no les des carne a ver.
13. A la hora de freír frijol manteca es lo que hace falta.
14. A puerco fresco y berenjenas, ¿quién tendrá las manos quedas?
15. A quien le gustan los chicharrones, de oír chillar un puerco se alegra.
16. A quien no quiere caldo, la taza llena.
17. A una mujer dale bistec y la desvistes.
18. Abre el ojo; que asan carne.
19. Advirtiéndole que la lanza, vaya siempre su cuchilla, apuntando a la espaldilla.
20. Agua y pan, comida de can; pan, agua, carne y vino, comida de peregrino.
21. Ajo en el cordero es pecado, tanto en el guisado, como en el asado.
22. Al año tuerto, al huerto; al tuerto-tuerto, la cabra y el huerto; al tuerto-retuerto, la cabra, el huerto y el puerco.
23. Al comer chorizos, llaman buenos oficios.
24. Al matar puercos, placeres y juegos; al comer de las morcillas, placeres y risas; al faltar los dineros, pesares y duelos.
25. Al peor puerco la mejor mazorca.
26. Al pulque, le falta un grado para ser carne.

27. Al que come bien frijoles pecado es darle carne.
28. Al que le gusta el chicharrón, con ver el puerco se alegra.
29. Al que se convida, se le da carne corrompida.
30. Al que te dé la vaca, no le niegues la espaldilla.
31. Al viajero, carne, vino y pan casero.
32. Aún no asamos y ya pringamos.
33. Aunque te chille el cochino, no le aflojes el mecate.

B

34. Berzas en enero, saben como a carnero.
35. Búscales ruido al chicharrón.

C

36. Cabrito, ganso y lechón, de la mano al asador.
37. Cada carnero de su pata cuelga.
38. Cada cosa en su tiempo, y la cecina al viento.
39. Cada día cecina, amarga la cocina.
40. Cada quien come la ternera a su manera.
41. Calentura de borrego por comer carnero.
42. Carne buena, se come aquí como en Valencia.
43. Carne corre cría y peces agua fría.
44. Carne cría y peces agua fría.
45. Carne de buey, en plato de carey.
46. Carne de calceta, se la coma el que la meta.
47. Carne de cochino pide vino.
48. Carne de dueño ausente, híncale el diente.
49. Carne de junto al hueso, dame de eso.
50. Carne de lobo, diente de perro.
51. Carne de mi dula, cualquiera me la adula.
52. Carne de pecho, carne sin provecho.
53. Carne de pluma, quita del rostro la arruga.
54. Carne de pluma, siquiera de grúa.
55. Carne de toro, mejor que el oro.
56. Carne de tu ganado, quiero un bocado.
57. Carne mal asada, buen tozuelo para.
58. Carne malograda, primero cocida, después asada.
59. Carne que has de comer, déjala cocer.
60. Carne que no se menea, se quema.
61. Carne que se lleva el gato, no vuelve al plato.
62. Carne sin hueso, no se da sino a don Bueso.
63. Carne vieja hace buen caldo.
64. Carne y hueso, que todo cuesta dinero.
65. Carne y vino añejo, estiran el pellejo.

66. Carne, sea caliente o en fiambre.
67. Carnicero de Guadalajara, promete carne en la noche, no hay nada en la mañana.
68. Carnita en ollita y véngamela a dar usted.
69. Cásate con un carnicero, yo te doy ese consejo, siempre habrá manteca y tendrás reboso, además la panza llena y el hocico mantecoso.
70. Comen frijoles y repiten carne.
71. Comen pellejos y erutan carne.
72. Comer puchero de cola.
73. Comeréis puerco y mudareis acuerdo.
74. Comes con apletía, cuando la carne es de tu tía.
75. Comiendo carne delante de los pobres.
76. Como borrega de diezmo, con más balcarras que alientos.
77. Como caldo de borrega, que está frío y quema.
78. Como caldo placero: hay que separar la grasa para encontrar la carne.
79. Como dice el descuartizador: "Vamos por partes".
80. Como el pozole, de pura trompa.
81. Como gato, que teniendo carne en casa, sale a buscar ratón.
82. Como la carne seca, en cualquier gancho me atoro.
83. Como la pancilla de Acámbaro, que hierva toda la noche y amanece cruda.
84. Como perro a bofe.
85. Como perro de carnicero, oliendo la carne y lamiéndose el hocico.
86. Como quiera sale un buey pariendo la vaca un toro.
87. Con ayuda de vecino, mi padre mató un cochino.
88. Con esa carne, ni frijoles pido.
89. Con la carne en el comal, verás quién te quiere bien y quién te quiere mal.
90. Con pan, vino y carne de cochino, se pasa bien en el camino.
91. Con un poquito de lomo y otro de resbaladilla, se vive siempre tranquilo.
92. Creo que la amistad entre el hombre y el perro no sería duradera si la carne de perro fuera comestible.
93. Cuando amarraban a los perros con longaniza y no se la tragaban.
94. Cuando Dios dice a comer, del cielo caen chicharrones.
95. Cuando estebes amarillas, no degüelles.
96. Cuando hay para carne es vigilia.
97. Cuando la vieja no tiene dinero, no tiene carne el carnero.
98. Cuando llueve y graniza, hace la vieja longaniza.
99. Cuando matas vacas de la duda, comes de gula.
100. Cuando no hay carne de lomo, de todo como.
101. Cuando no hay carne de lomo, tocino como.
102. Cuando no hay lomo piltrafas como.
103. Cuando no tengo salmón, de todo como.
104. Cuando se tiene carne, ¿por qué preocuparse por frijoles?
105. Cuando te dieren la vaquilla corre por la soguilla.

106. Cuando tocan a rancho, aunque sea la carne del gancho.
107. Cuando todo hierve, te pueden dar gato por liebre.
108. Cuando todos carniceros, quién asa.
109. Cuando todos carniceros, ningún matancero.
110. Cuesta más caro el caldo que las albóndigas.

CH

111. Chivo brincado, chivo pagado.

D

112. Dar al diablo el hato y el garabato.
113. Dar la carne y la cazuela.
114. De amor, carne; y de caridad, frijoles.
115. De cantimpalos no hay chorizos malos.
116. De estas cabezas pocas se logran; y los que se logran van a dar al rastro.
117. De la carne de tu vaca, daca.
118. De las carnes, el carnero; de las aves, la perdiz; de los peces, el mero; comiendo esto, serás feliz.
119. De lengua me como tres platos.
120. Deja la carne un mes y ella te dejará tres.
121. Del mar el mero y de la tierra el carnero.
122. Del mar el salmón y de la tierra el jamón.
123. Demasiados cocineros echan a perder la carne.
124. Después de los cincuenta, o jamón o cecina.
125. Dice el cuchillo: ¡Como me gusta la carne dura!
126. Dijo la carne al vino, aquí te espero buen amigo.
127. Dios le da pan al que tiene carne y queso.
128. Donde chilla el cochino, se le suelta el mecate.
129. Donde huesos quedan, carne hubo.
130. Donde piensa uno que hay carne, ni el garabato se encuentra.
131. Donde se cree hallar jamones, no hay estacas.
132. Donde se cree que hay chorizos, ni clavos hay dónde colgarlos.
133. Donde se cree que hay tocinos, no hay estacas.

E

134. Echando mucho aceite en el sartén, cualquiera fríe la carne.
135. Echándole chorizo al cura que también sabe almorzar.
136. El amor de los pobres es como el espinazo de puerco, pelado pero muy sabroso.
137. El amor es carne para el mancebo y hueso para el viejo.
138. El amor es como la cecina que recalentado no sirve.
139. El buey a la rueda y la vaca a la puchera.
140. El cabrito de un mes y el cordero de tres.

141. El carnero encantado que fue por lana y salió trasquilado.
142. El carnicero de hoy es la res de mañana.
143. El chorizo no es dañino, si se cuece en vino fino.
144. El diablo, harto de carne, se metió de fraile.
145. El fondo del cazo, sólo la pala lo conoce.
146. El gancho, el cuchillo y la carne nunca se separan.
147. El gato escaldado huye de la manteca.
148. El hombre es carne de cañón, la mujer, cañón de carne.
149. El honor no sirve para comprar carne en el mercado.
150. El lobo harto de carne se mete de fraile.
151. El puerco, animal asqueroso, pero de la trompa a la cola, es sabroso.
152. El puerco y el avaro, sólo muertos tienen utilidad.
153. El que come carne hace alarde.
154. El que comió de harte, no quiere carne.
155. El que comió la carne, royó los huesos.
156. El que con los medidos es cruel, Dios lo será con él.
157. El que deja carne pa' mayo, viene abril y se la come.
158. El que destaza, no asa.
159. El que mate puerco, que se coma su chorizo.
160. El que se convierte en borrego, será comido en birria.
161. El que se levanta tarde, ni oye misa, ni come carne.
162. El que traga carne con hueso, confianza tiene en su pescuezo.
163. En casa con carne, se hace alarde.
164. En casa llena, pronto la carne se cena.
165. En casa que hay cecina, pronto se cocina.
166. En el modo de tajar la carne, se conoce al carnicero.
167. En manos de buen carnicero, el pescuezo lo vuelve filete.
168. En una altura, un peso vale una asadura.
169. En unas casas la carne se come deshebrada, y en otras, asada.
170. Éntrale a las empanadas, ora que es día de vigilia.
171. Entre pecho y espalda.
172. Entreverado como carne para chorizo.
173. Es bueno coger la carne y dejar el pellejo.
174. Es chicharrón de vieja: el que quiere lo lleva, y el que no, lo deja.
175. ¿Es la corte o pesan vaca?
176. Es malo como la carne de puerco.
177. Es más blando que la manteca.
178. Es más listo que el que asó la manteca.
179. Es mejor chilaquiles que albóndigas.
180. Ese grajo busca carne.
181. Éste es de los que dan pescuezo para comer filete.
182. Éstos comen frijoles y eructan carne.

F

183. Falta el rabo por desollar.
184. Falta por desollar la cola.
185. Fraile que pide pan, toma carne si se la dan.

G

186. Ganas tiene el aceite de chirriar ese tocino.

H

187. Hacer a uno el caldo gordo.
188. Hacer de chivo los tamales.
189. Hacer de tripas corazón.
190. Hacer del caldo tajadas.
191. Hay más días que longaniza.
192. He frito mi longaniza en mejores tepalcates.
193. Honrado como el gato que no tiene la carne a su alcance.

I

194. Ir al matadero.

J

195. Jamón cocido en vino, hacen al viejo niño.
196. Jamón empezado, cada cual le tira un tajo.
197. Jamón empezado, pronto mediado.
198. Jamón y chorizo, ahora es acertijo.
199. Jamón y porrón, hacen buena reunión,
200. Jamón y vino añejo, estiran el pellejo.

L

201. La carne al comer, despacio ha de ser.
202. La carne de gata, buena y barata.
203. La carne es débil.
204. La carne es magia, el carnicero mago, comer carne es milagro.
205. La carne más sabrosa, es ilegal, es inmoral o engorda.
206. La carne ociosa, siempre es lujuriosa.
207. La carne, produce carne.
208. La cecina hace cocina, no Petra, Juana o Tomasa y tampoco Catarina.
209. La cuchara para el jocoque, el tenedor para la fruta y el cuchillo para la carne.
210. La chanfaina se quita.
211. La madre no comió carne, el padre no bebió vino, y salió sietemesino.
212. La mejor carne, es la pegada al hueso.
213. La que no le pone seso a la olla, no le tiene en la toca.

214. La que quiere hacer de la vaca carnero, échale a cocer en agua hirviendo.
215. La vaca hasta de la cola hace cama.
216. Le gusta la carne de puerco.
217. Lo más sabroso del caldo es el hueso.
218. Lo mismo mato cordero que carnero.
219. Lo peor de la cazuela, es guisar la carne y no comerla.
220. Lo que no mata engorda.
221. Los bachilleres se inclinan a charlar sobre libros, y los carniceros sobre la carne de cerdo.
222. Los que cabras no tienen y cabritos asan, ¿de dónde les vienen?

M

223. Mal gasto cuando la carne es de gato.
224. Mal se cuece la carne que no se remece.
225. Maldigo al colmillo, que come solomillo.
226. Maldita seas ave; la pluma, más no la carne.
227. Más bueno es el asado, cuando es regalado.
228. Más chuletas y menos servilletas.
229. Más mata el exceso de aguayón, que un cañón.
230. Más pesado y más malsano, que la carne de marrano.
231. Más quiero dos salchichas, que cien palabras bien dichas.
232. Más vale carne en el caldero, que vaca del ganadero.
233. Más vale carne maciza, que contento y con risa.
234. Mas vale carnero en paz, que pollos con agraz.
235. Más vale el hueso en marzo, que la carne en mayo.
236. Más vale fruta de abrojo, que carne con enojo.
237. Más vale pan con amor, que carne con dolor.
238. Más vale pan con cariño, que odio con diezmillor.
239. Más valen dos bocados de vaca, que siete de patata.
240. Matad vacas y carneros, dadme un cornado de bofes.
241. Me he comido puercos gordos, cuantimás un costillar.
242. México: copa dorada, donde la carne es hierba, la hierba es agua, los hombres son mujeres y las mujeres nada.
243. Mi comadre la comedora, convídome de su carne, y comiósela toda.
244. Mientras descansas, deshuesa esas ancas.
245. Molito de oveja; el que quiere lo come y el que no, lo deja.
246. Muchas manos en la hornilla, no dejan comer morcilla.

N

247. Ni amigo burgalés, ni cuchillo cordobés.
248. Ni es carne ni pescado.
249. Ningún gato engorda con la carne en el garabato.
250. No comas carne dura, porque se cae la dentadura.

251. No echen más carne, que ya se apagó la lumbre.
252. No es el primer chivo que he desollado.
253. No es lo mismo amolar que destazar.
254. No es mucho que a quien te da la vaca entera, tú des una pieza de ella.
255. No está la carne en el garabato por falta de gato.
256. No hallaste cuchillos, donde pensabas hallar tasajos.
257. No hay carnaval sin cuaresma.
258. No hay carne sin hueso.
259. No hay lumbre para la carne, pues sécala o sálala.
260. No hay que arrear ganado flaco.
261. No hay que buscarle ruido al chicharrón.
262. No hay que comer carne que no se digiere.
263. No hay que predicar vigilia y comer carne.
264. No la acabas de matar y ya estás desollando.
265. No le echas tantos olores al chorizo, porque después erutas.
266. No le hace que estén flaquitas, al fin y al cabo no las quiero para caldo.
267. No le pido carne al hambre, ni barbacoa a la muerte.
268. No le rindo culto a la birria, mucho menos al pellejo.
269. No los dejes sin capar, porque te apestan la carne.
270. No me jalen la batea, porque se riega la moronga.
271. No mires a los ladrones cuando estén comiendo carne, sino cuando estén robando.
272. No pido de amor carne, ni de caridad frijoles.
273. No podría haber carne dura, si no hubiera la suavecita.
274. No por ti cuchillo, sino por la carne.
275. No porque hay carne, hay que haitarse.
276. No porque se coma carne, se odia la vaca.
277. No prepares la salsa, hasta que tengas el bistec.
278. No puede hablar de comer carne dura, quien no tiene dentadura.
279. No puedes con un bistec, y quieres un lomo.
280. No quiero perro con cencerro.
281. No se alarme, cuando falte la carne.
282. No se hizo la cecina para los chimuelos.
283. No sé qué te diga Antón, el hocico traes untado y a mí me falta un lechón.
284. No seques más carne que el tendadero es corto.
285. No te calientes manteca, que la lumbre no es para ti.
286. No te cases con pastor que lleva la manta a rastras, cástate con un carnicero y tendrás dinero.
287. No todo lo prieto es zóricua.
288. Nomás mis chicharrones truenan.
289. Nunca te comas el animal que mates.

O

290. Olla con carne y gallina, ¡canela fina!
291. Olla de tres vuelcos, tres manjares diversos.
292. Otra vez carne y yo que no tengo dientes.

P

293. Pa' mí la pulpa es pecho y el espinazo cadera.
294. Pan de ayer, carne de hoy y vino de antaño, salud para todo el año.
295. Pan de ayer, vino de antaño y carne manida, dan al hombre la vida.
296. Pan que sobre, carne que baste y vino que falte.
297. Pan, carne y queso, saben a beso.
298. Pan, carne y vino añejo, son los que hinchan el pellejo.
299. Pan, vino y carne, quitan el hambre.
300. Pan, vino, carne y ajo crudo, y verás quién es cada uno.
301. Para hacer guisado de res, se necesita la vaca.
302. Parece que los llaman con campana, cada vez que hay muerte de marrana.
303. Pasar a cuchillo.
304. Perro flaco, soñando con longaniza.
305. Poblano chicharronero, corta bolsas y embustero.
306. Poca carne, mucha pluma y dura de pelar.
307. Poner al gato a cuidar la carne.
308. Poner al gato de mayordomo de la manteca.
309. Poner toda la carne al asador.
310. Por eso se come toda la vaca: uno come rodilla, y otro, espaldilla.
311. Por eso se vende la vaca, porque uno quiere la pierna, y otro, la falda.
312. Por litros se vende la leche y por arrobas la carne.
313. Por mí, el cura que se coma la asadura.
314. Por san Eugenio, carnes al fuego.
315. Por san Martín, deja el cerdo gruñir.
316. ¿Por qué me pagas con pellejos, teniendo carnicería?
317. Preguntas de qué murió, viéndole el hueso atorado.
318. Primero es la carne que la camisa.
319. Puerco, cerdo y cebón, tres cosas suenan y una son.

Q

320. Que cada carnicero afile su cuchillo.
321. Que cada uno mate su ventura y coma su carne con gordura.
322. ¿Qué haremos con la manteca de este cazo, sin cuchara y sin cedazo?
323. Que me la sirvan en adobo, que hasta los huesitos le chupo.
324. ¿Qué tiene que ver el hábeas con la vigilia?
325. Quien coce carne y pan amasa, de todo pasa.
326. Quien coma carne del rey, a cien años paga los huesos.
327. Quien come la carne, que roa el hueso.

328. Quien come buen pan, pecado es darle carne.
329. Quien como carne en mesa puesta, no sabe lo que cuesta.
330. Quien corta y destaza, no le hurtes hogaza.
331. Quien deja bistec por pellejo, ¡qué pendejo!
332. Quien llega tarde, no come carne.
333. Quien no le gusta la biblioteca, a vender manteca.
334. Quien quisiere ruido compre cochino; mas mi fe mal parece al labrador
comprar tocino en la plaza del carnicero.
335. Quien se levanta tarde, ni va a misa, ni come carne.
336. Quien te da el hueso, no te quería ver muerto.
337. Quien te mata la vaca, que te la guise.

R

338. Rabo de puerco nunca buen virote.

S

339. Sácame de aquí y degolladme allí.
340. Sal no hay, carne tampoco.
341. Salga chamorro o salga pecho, a la panza va derecho.
342. Si eres cabrito, mantente frito; si eres gato, salta del plato.
343. Si eso dice el aguayón, ¿qué dirá el filete?
344. Si no sabes afilar, no te pongas a destazar.
345. Si no es de carne, cara de aguayón tiene.
346. Si 'ora me das pescuezo, mañana me darás filete.
347. Si te enjaulas, lleva chorla y no des chicharrón.
348. Si tuviéramos dinero para pan, carne y cebolla, nuestra vecina nos prestaría
la olla.
349. Sólo cierras el hocico comiendo un chorizo rico.
350. Sólo las ollas saben los hervores de su carne.
351. Sólo quiero un bistec, no toda la pierna.
352. Son más frecuentes los huesos, que los filetes.
353. Son más huesos que carne.
354. Soy como la carne flaca, en cualquier gancho me atoro.
355. Soy la carne y tú el cuchillo.

T

356. Tan tarugo que fuera Chencho pa' comerse la carne fría.
357. Tanto peca el que mata la vaca, como el que le agarra la pata.
358. Tiene la maciza en casa y anda buscando pellejos.
359. Tienes más cachaza que un puerco viejo.
360. Tocino de Medina, no vale una sardina.
361. Toda la carne al asador.
362. Toda la carne es sospechosa, más la muerta es venenosa.

-
363. Toda la res se ha vuelto filete.
364. Traigo un hueso atravesado y quiero que me ayuden a enderezarlo.
365. Tres cosas come el poblano: cerdo, cochino y marrano.
366. Tres días hay en el año que se llena bien la panza, nochebuena, nochevieja y el día de la matanza.
367. Tripas, llevan corazón, que no corazón tripas.

U

368. Un ojo al gato y otro al garabato.
369. Una vaca del hato, yo la mato y tú la tienes en el plato.
370. Uno come chorizo y a otro le dan agruras.

V

371. Vaca que no da leche, va al rastro.
372. Vaca robada, se la comen a escondidas.
373. Vaca y carnero, olla de caballero.
374. Vida de puerco, corta y gorda.
375. Vino acedo, tocino añejo y pan de centeno, sostienen la casa en peso.
376. Vino tinto con la vaca, y blanco con espinaca.
377. Vino, amigo, aceite y tocino, son los mejores, los más antiguos.

Y

378. Ya no quiero carne, sino los ganchos.
379. Ya se me hizo bolas el barniz, se me apestó la carne y se me zafó el trole.
380. Yo me atraco de jamón, y el envidioso sufre de indigestión.
381. Yo me pregunto... si la manteca es unto o sirve para untarse.
382. Yo no seré matancero, pero sé dónde se les pica.

Bibliografía

A.H. de Catedral de Morelia (en adelante AHCM), sección: Archivo Capitular, estante: 6-6.4, legajo 4.

AHAM(Archivo Histórico del Ayuntamiento de Morelia). Actas de Cabildo, Eclesiástico, libro 4, sesión 131, Sinopsis 4, fs. 102, 14 de agosto de 1636.

AHAM. Actas de Cabildo, libro 1, Foja 90, 7 de marzo de 1882.

AHAM. Actas de Cabildo, libro 2, Foja 143 V, 144, 144 V, 20 de abril de 1883.

AHAM. Actas de Cabildo, libro 15, S. F. 2 de julio de 1839,

AHAM. Actas de Cabildo, libro 15, S. F. 24 de julio de 1839.

AHAM. Actas de Cabildo, libro 25, S. F. 17 de abril de 1850.

AHAM. Actas de Cabildo, libro 25, S. F. 25 de abril de 1850, 27 de abril de 1850.

AHAM. Actas de Cabildo, libro 25, S. F. 3 de mayo de 1850.

AHAM. Actas de Cabildo, libro 28, S. F. 1760, p. 14 v.

AHAM. Actas de Cabildo, libro 28, S. F. 20 de febrero de 1760.

AHAM. Actas de Cabildo, libro 31 B, S. F. 10 de septiembre de 1919.

AHAM. Actas de Cabildo, libro 31 B, S. F. 12 de abril de 1919.

AHAM. Actas de Cabildo, libro 31 B, S. F. 23 de mayo de 1919.

AHAM. Actas de Cabildo, libro 31 B, S. F. 24 de septiembre de 1919.

AHAM. Actas de Cabildo, libro 31 B, S. F. 25 de febrero de 1919.

AHAM. Actas de Cabildo, libro 31 B, S. F. 29 de agosto de 1919.

AHAM. Actas de Cabildo, libro 31, foja 107 V, S. F. 20 de enero de 1919.

AHAM. Actas de Cabildo, libro 31, foja 115 V, 27 de enero de 1919.

AHAM. Actas de Cabildo, libro 32, S. F. 5 de octubre de 1923.

AHAM. Actas de Cabildo, libro 32, S. F. 7 de septiembre de 1923.

AHAM. Actas de Cabildo, libro 32, S. F. 9 de octubre de 1923.

AHAM. Actas de Cabildo, libro 111, S. F. 14 de octubre de 1809.

AHAM. Actas de Cabildo, libro 111, S. F. 10 de octubre de 1809.

AHAM. Actas de Cabildo, libro 111, S. F. 14 de octubre de 1809.

AHAM. Actas de Cabildo, libro 111, S. F. 2 de mayo de 1809.

AHAM. Actas de Cabildo, libro 115, fs. 42, 7 de octubre de 1811.

AHAM. Actas de Cabildo, libro 115, fs. 57 V. 7 de octubre de 1811.

- AHAM. Actas de Cabildo, libro 115, S. F. 13 de abril de 1810.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 115, S. F. 29 de marzo de 1810.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 115, S. F. 29 de marzo de 1810.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 118, S. F. 11 de abril de 1812.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 118, S. F. 19 de septiembre de 1812.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 121, S. F. 11 de febrero de 1824.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 121, S. F. 22 de marzo y 5 de abril de 1824.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 121, S. F. 5 de julio de 1825.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 126, S. F. 12 de septiembre de 1865.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 126, S. F. 17 de marzo de 1865.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 127, S. F. 22 de febrero de 1828.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 131, foja 59, 23 de octubre de 1866.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 131, S. F. 31 de octubre de 1829.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 131, S. F. 31 de octubre de 1829.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 132, S. F. 31 de octubre de 1829.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 140, S. F. 1 de abril de 1833.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 140, S. F. 10 de julio de 1833.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 140, S. F. 11 de mayo de 1833.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 140, S. F. 15 de abril de 1833.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 140, S. F. 20 y 26 de noviembre de 1833.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 140, S. F. 30 de octubre de 1833.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 140, S. F. 30 de octubre de 1833.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 140, S. F. 4 de mayo de 1833.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 140, S. F. 9 de julio de 1833.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 142, S. F. 4 de enero de 1834.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 142, S. F. 4 de marzo de 1834.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 152, S. F. 8 de agosto 1838,
AHAM. Actas de Cabildo, libro 154, S. F. 18 de diciembre de 1839.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 154, S. F. 25 de septiembre de 1839, 2 de octubre de 1839.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 155, S. F. 14 de octubre de 1868.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 155, S. F. 17 de marzo de 1868.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 155, S. F. 18 de septiembre de 1868.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 155, S. F. 21 de febrero de 1868.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 155, S. F. 21 de febrero de 1868.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 155, S. F. 25 de agosto de 1868,
AHAM. Actas de Cabildo, libro 220, S. F. 7 de abril de 1857.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 279, fs. 33, 17 de marzo de 1865.
AHAM. Actas de Cabildo, libro 424, S. F. 21 de agosto de 1886.
AHAM. Bando de Policía, artículo 15, libro 140, S. F. autorizado en 1833, y Actas de Cabildo, libro 140, S. F. 4 de febrero de 1833.
AHAM. Caja 6, expediente 26, 7 de noviembre de 1838.
AHAM. Caja 10, expediente 38, Gobierno.

- AHAM. Caja 18, expediente 20, Morelia 23 de septiembre de 1837.
- AHAM. Caja 19, expediente 5.
- AHAM. Gobierno Valladolid 1763, caja 10, expediente 38,
- AHAM. Libro de Secretaría de 1918. 14 de diciembre de 1918.
- AHAM. Diezmos, Caja 03.0.01.02, Año 1790.
- AHAM. Legajo 33, documento 29, de 1686 a 1689.
- AHAM. (Archivo Histórico Manuel Castañeda). Caja 21, expediente 40, Fondo Diocesano, sección Gobierno, serie Sacerdotes, subserie Información, 26 de mayo de 1664.
- AHAM. Fondo Diocesano, sección Gobierno, series Sacerdotes, subserie Información, Caja 20, Morelia Michoacán, Año 1610.
- AHAM. Fondo Diocesano, sección Gobierno, series Sacerdotes, subserie Información, Caja 6, Expediente 24, Morelia Michoacán, Año 4 de septiembre de 1625.
- AHAM. Fondo Diocesano, sección Gobierno, series Sacerdotes, subseries Información, caja Núm. 20, Morelia, Michoacán, Año 1610.
- AHAM. Fondo Diocesano, sección Justicia, serie Procesos Legales, subserie Bienes Materiales, Remates 14 fojas, 1620.
- AHAM. Fondo Diocesano, sección Justicia, serie Procesos legales, subserie Bienes materiales, remates, fs.14, artículo 9, año 1620.
- AHAM. Fondo Diocesano, sección Justicia, serie Procesos Legales. Subserie Bienes Materiales, caja 81, expediente 48. Remates, 1666.
- AHAM. Fondo Diocesano, sección Justicia, series Procesos legales, subserie Bienes materiales remates, fs. 14, artículo 6. 2 de enero de 1620,
- AHAM. Obispado de Michoacán, sección Gobierno, series Sacerdotes, subserie Correspondencia, caja 7, expediente 18.
- AHAM. Sección gobierno, Series Sacerdotes, subserie Correspondencia, Auto 12 de enero de 1662, p. 8.
- AHAM. Sección Gobierno, Series Sacerdotes, subserie Correspondencia, Caja 80, Expediente 7, 18 de junio de 1680.
- AHAM. Sección Gobierno, Series Sacerdotes, subserie Correspondencia, Caja 7, Expediente 18, 15 de enero de 1692.
- Alcalá, M. Hernán Cortés. *Cartas de Relación*. Núm. 7, 1971, México. Editorial Porrúa, S. A. pp. 62-63.
- Álvarez, I. *Enciclopedia de México*. Tomo IV, 1993, México, Editorial Enciclopedia Británica de México, pp. 3141- 3145.
- Álvarez, J. R. *Enciclopedia de México*. Tomo III. 1993. México. Editorial Enciclopedia de México. p. 1359.
- Archivo General de la Nación, Año 1543, ramo: Mercedes, volumen II, expediente 212, fojas 84: *Merced dada a los miembros de la Mesta para que puedan moverse libremente por el territorio de la provincia y obispado de Michoacán*.
- Archivo General de la Nación, México, *Guía general*. Coordinación general Juan Manuel Herrera Huerta. Victoria san Vicente Tello.

- Archivo General de la Nación. *Documentos inéditos relativos a Hernán Cortés y su familia*. 1935. México, Talleres Gráficos de la Nación, p. 253.
- Archivo Histórico del Supremo Tribunal de Justicia en Michoacán, Expediente 21, Primer Juzgado de lo Civil Morelia 1838, Juzgado de 1a instancia, litigio de José María Tavera demanda cantidad de pesos contra el muy ilustre Ayuntamiento de esta capital Morelia.
- Atmore, A., colaborador, *Historia del hombre*. 1977. México, Editorial Reader's Digest, pp. 6-19.
- Atmore, A., colaborador. *Historia del hombre*. 1977, México, Editorial Reader's Digest, pp. 6-19.
- Boletín del Archivo General de la Nación*, Tomos X, XI, XII y XIII, Núms. 1, 2, 3 y 4, Dirección General de Información, Secretaría de Información, Secretaría de Gobernación, años 1940, 1941 y 1942, México.
- Bonifas, Nuño, R. *Tito Lucrecia Caro de la Natura de las Cosas*, 1984, México, UNAM, p. 196.
- Carreño A. G. *El Colegio de Santa Rosa María de Valladolid, 1743-1810*. Primera edición. 1979. Morelia, Michoacán. México. Editorial Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, pp. 91, 95.
- Chávez Orozco L. *Papeles sobre la Mesta de Nueva España, la organización de los ganaderos del siglo XI*. 1956. México. Editorial Banco Nacional de Crédito Agrícola y Ganadero S. A. pp. 1-38.
- Constantino Gayle, S. I. *Los Cabildos Seculares en la América Española*, 1970, Madrid, España, Saprena, S. A, p. 493.
- De Acosta, J. *Historia Natural y Moral de las Indias*. 1970. México, Editorial Fondo de cultura económica, p. 198.
- Del Barrio Lorenzot, F. *Ordenanzas de Gremios de la Nueva España*. 1920, México, Dirección de Talleres Gráficos de la Secretaría de Gobernación, p. 205.
- Delgado, Delgadillo G. Tesis: *El Cólera en Morelia, 1833*. 2003, Morelia, Michoacán, UMSNH, pp. 102, 111 y 117.
- Díaz del Castillo, Bernal, *La Verdadera Historia de la Conquista de la Nueva España*. Segunda edición, 1963. México, Editorial Fernández, pp. 68 y 123.
- El Gato*, De Miscelánea, Núm. 5, Tomo I, Libro 1, 12 de octubre de 1879, p. 4.
- El Grano de Arena*, Periódico político, literario y de avisos, Segunda época, Núm. 8, 4 de abril de 1886, Morelia, Michoacán, p. 4.
- El Grano de Arena*. Libro 1 de Miscelánea, Segunda época, Núm. 7, 21 de marzo de 1886, Morelia, Michoacán, p. 4.
- El Universal Ilustrado*, Año VI, Núm. 264, jueves 24 de junio de 1922. México D. F.
- El Universal*. Mistral, G. "Recados sobre Michoacán y un criollo". 13 de enero de 1946.
- Enciclopedia de México. Edición Especial para Enciclopedia Británica de México*. Tomo II. 1978. México. p. 755.
- Enciclopedia de México. Edición Especial para Enciclopedia Británica de México*. Tomo III. 1993. México. p. 1360.

- Enestrosa, A. *Fray Alonso Ponce viaje a Nueva España*. 1947. México, Editorial Secretaría de Educación Pública, p. 8.
- Ensminger, M. E. *Producción Bovina para Carn e*. Segunda edición, 1975, Buenos Aires, Argentina, Editorial El Ateneo p. 254.
- Entrevista realizada a Luis Amado Villalobos Rocha, el 1 de enero de 2004 en Morelia, Michoacán.
- Entrevista realizada al maestro Xavier Tavera Alfaro, el 12 de abril de 2000 en Morelia, Michoacán.
- Entrevista realizada al Sr. Luis Rodríguez Van-Meurs (carnicero), 24 de mayo de 2002 en Morelia, Michoacán.
- Escriche, J. *Diccionario Razonado de Legislación y Jurisprudencia*. París. Editorial Librería de rosa y Bouret. 1850, p. 12-14.
- Espasa Calpe Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo-Americana*, Tomo 1. 1988. España. Editorial Espasa Calpe, p. 431.
- Espasa Calpe Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo-Americana*, Tomo 4. 1988. España. Editorial Espasa Calpe, pp. 717-719.
- Espasa Calpe Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo-Americana*, Tomo 11. 1988. España. Editorial Espasa Calpe, pp. 1153-1155 y 1197-1198.
- Espasa Calpe Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo-Americana*, Tomo 33. 1988. España. Editorial Espasa Calpe, pp. 815-840.
- Espasa Calpe Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo-Americana*, Tomo 36. 1988. España. Editorial Espasa Calpe, pp. 1087-1089.
- Fabián Ruiz, J. *Morelos el Hombre*. Primera edición, 1991. Morelia, Michoacán, México, Editorial Copireni, Ediciones de autor. pp. 98-99.
- François Chevalier, *La Formación de los Latifundios en México*, 1982, México, Fondo de Cultura Económica, p. 126, 138-139, 148-149.
- Franz, F. W. *El hombre en busca de Dios*. 1990, México, D. F., Edición La torre del vigía, pp. 95-128.
- Gracey, J. E. *Higiene de la carne e*. Octava edición, 1989, Madrid, España, Editorial Interamericana McGraw-Hill, p. 53-55, 59, 69-70, 111, 145-150 y 168-185.
- Harper, H. A. *Manual de química fisiológica*. Quinta edición, 1976. México, Editorial El Manual Moderno. pp. 247-248.
- Herrejón Peredo, C. *Morelos, Antología Documental*, Primera edición. 1985, México. Secretaría de Educación Pública. pp. 61-62.
- Información Científica y Tecnológica*. Volumen 14. Número 187. Abril 1992. México. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. pp. 57 y 58.
- La Libertad*, Año 2º, Tomo 2º, Núm. 49, 11 de diciembre de 1894, p. 3.
- La Libertad*, Año 3º, Tomo 3º, Núm. 5, 29 de enero de 1895, Morelia, Michoacán, p. 4.
- La Libertad*, Año 3º, Tomo 3º, Núm. 48, 26 de noviembre de 1895.
- La Libertad*, Año 5º, Tomo 5º, Núm. 27, 6 de julio de 1897, p. 3.
- La Libertad*, Año 5º, Tomo 5º, Núm. 7, 16 de febrero de 1897, Morelia, Michoacán, p. 2.
- La Libertad*, Año 5º, Tomo 5º, Núm. 7, martes 16 de febrero de 1897, Morelia, Michoacán, México, p. 1.

- La Libertad*, Año 9°, Tomo 9°, Núm. 26, 25 de junio de 1901, p. 3.
- La Libertad*. Año 3°, Tomo 3°, Núm. 34, 20 de agosto de 1895, p. 3.
- LaVoz de Michoacán*, Año xv, Director José Tocavén Lavín, Núm. 3413, sábado 6 de abril de 1963, Morelia, Michoacán, p. 1.
- LaVoz de Michoacán*, Año xx, Director José Tocavén Lavín, Núm. 4793, domingo 3 de septiembre de 1967, Morelia, Michoacán, pp. 1-12.
- LaVoz de Michoacán*, Año xxiii, Director José Tocavén Lavín, Núm. 5844, domingo 29 de noviembre 1970, Morelia, Michoacán, pp. 1-12.
- Lewis, J. *Antropología simplificada*. 1980, México, Editorial Compañía General de ediciones, pp. 25-30.
- Libro para el Pueblo, contiene mil diez proverbios en verso (Facsimil del manuscrito fechado en 1864)*. 2ª reimpresión, 1994. México. Ed. Miguel Ángel Porrúa, Grupo Editorial.
- Linati, Claudio. *Trajes civiles, militares y religiosos de México. 1828*. xx Aniversario del Instituto de Investigaciones Estéticas. 1956. México. Universidad Nacional Autónoma de México. p. 89.
- López Rosado, Diego G. *Ensayos sobre Historia Económica de México*. 3ª edición. 1965. México. Universidad Nacional Autónoma de México. p. 112.
- López Rosado Diego G. *Historia del Abasto de Productos Alimenticios en la ciudad de México*. 1ª edición. 1988. México. Fondo de Cultura Económica. p. 173.
- López, G. *Las siete partidas del Rey, don Alfonso X, El Sabio, cotejados con varios códices antiguos por la Real Academia de la Historia*. Tomo II. 1851. París. Librería de Rosa Bouret y Cía. pp. 218-219.
- Marco Terencio Barrón M., *De las Cosas del Campo*. 1945. México, Editorial Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 163-165, 195 y 205.
- Martínez de Lejarza, J. J. *Análisis estadístico de la provincia de Michoacán en 1822*. Segunda edición, 1974, Morelia, Michoacán, México, Editorial FIMAX Publicitas, p. 31.
- Martínez, Marín, C. *Historia de México*, 1970, México, Editorial Salvat, p. 208.
- Memorias de Gobierno o, Administración Pública de Michoacán, 1846*, Morelia, Michoacán, Imprenta de I. Arango. p. 13.
- Mendoza, J. *Morelia en 1873, su Historia, su Topografía, su Estadística*. Segunda edición, 1968. Morelia, Michoacán, México, FIMAX Publicistas, p. 12.
- Miranda, J. *Vida Colonial y albores de la Independencia*. Primera edición, 1972, México, Editorial SEP/SETENTAS, pp. 168-169, 173-175.
- Núñez y Domínguez, J. J. *Historia y Tauromaquia Mexicana*. 1944, México, Ediciones Bota, p. 47-54, 90-91, 194.
- O'Gorman, E. *Guía de las Actas de Cabildo de la ciudad de México, siglo XI*. Acta Núm. 99. 1970. México, Departamento del Distrito Federal. p. 26.
- O'Gorman, E. *Guía de las Actas de Cabildo de la ciudad de México siglo XI*. Acta Núm. 99. 1970. México, Editorial Fondo de Cultura Económica, p. 35.
- Orozco y Verra, M. *Apéndice al Diccionario Universal de Historia y de Geografía*. Tomo II, 1856, México. Imprenta de J. M. Andrade y F. Escalante. p. 577.

- Ortiz Blasco M. *Diccionario enciclopédico de la historia, la técnica y la cultura del arte del tore o*, Tomo I, 1991, Madrid, España, Editorial Espasa Calpe, p. 442.
- Ortiz Blasco M. *Diccionario enciclopédico de la historia, la técnica y la cultura del arte del tore o*, Tomo II, Madrid España, Editorial Espasa Calpe, pp. 1069–1070.
- Papel suelto encontrado en el libro 12.
- Periódico Oficial*, 13 de agosto de 1881. Morelia, Michoacán.
- Pola Á. W., Venegas A., *Melchor Ocampo, Obras Completas, Letras y Ciencias*. Tomo III. Primera edición. 1978. México. Editorial Caballito. p. 94.
- Ponce Fray Alonso. *Viaje a Nueva España (Antología)*. Tomo 184, 1947, México, Secretaría de Educación Pública, Biblioteca Enciclopédica Popular, p. 8.
- Quevedo y Subieta Salvador. *S. México, recuerdos de un emigrado*. 1956. México. Editorial Nacional, S. A. p. 23.
- Reglamento del Ramo de carnes de la municipalidad de Morelia, Michoacán*, Tipografía en la escuela de Artes a cargo de José R. Bravo, Biblioteca Pública, Derecho Civil, BPUMK623R4, 1889, Nueve p. 4.
- Riva Palacio, V. *México a través de los siglos*. Tomo segundo, Cuarta edición, 1962, México, D. F. Editorial Cumbre. pp. 78-79.
- Soustelle, J. *La vida cotidiana de los aztecas en víspera de la conquista*. 1984. México. Fondo de Cultura Económica. pp. 154-156.
- Teixidor, F. *Viajeros mexicanos (siglos XIX y XX)*. 1982, México, Editorial Porrúa, p. 35-36.
- Torres, M. J. *Diccionario Histórico, Biográfico, Estadístico, Zoológico, Botánico y Mineralógico de Michoacán*. 1915. Morelia, Michoacán. Tipografía particular del autor. p. 11.
- Torres, M. J. *Historia Civil y Eclesiástica de Michoacán*. 1905. Morelia, Michoacán, México, Editorial imprenta particular del autor, pp. 654-655 y 659-668.
- Villalobos Guzmán J. E. *Memoria de experiencia profesional* (Tesis para obtener el título profesional de Ingeniero Agrónomo en Sistemas de Producción Agrícola). Instituto Tecnológico Agropecuario Núm. 7, Morelia, Michoacán, 1998. México. SEP. pp. 39-40.
- Villalobos Guzmán, J. E. y Villalobos Guzmán, C. A. *Rendimiento en canal de acuerdo al tipo de ganado que se comercializa en el rastro municipal de Morelia, Michoacán, México* (Tesis para obtener el título de Médico Veterinario Zootecnista). Julio 1991, Morelia, Michoacán. México, UMSNH. p. 95.

Referencias de internet

- Internet <http://www.toroszgz.org/tauromaquia/tradicional/historia.htm> La Tauro-maquia Tradicional.
- Internet <http://www.toroszgz.org/tauromaquia/tradicional/historia.htm> La Tauro-maquia Tradicional.

Créditos

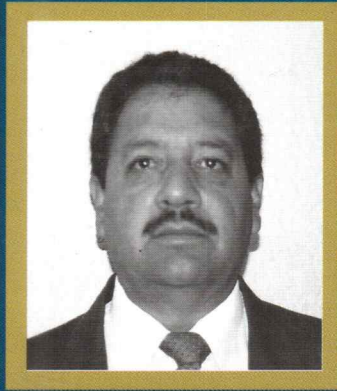
H. Ayuntamiento Constitucional de Morelia.

Presidente Municipal de Morelia.

C. SALVADOR LÓPEZ ORDUÑA.

Diseño de mapas y tablas.

ARQ. MARÍA DEL ROCÍO RUIZ VILLALOBOS



El abasto de carne en Valladolid-Morelia siglo XIX, es una interesante y amena obra, que narra históricamente cómo fue introducida la carne en la antigua ciudad de Valladolid, hoy Morelia, durante el siglo XIX.

El Dr. José Eugenio Villalobos, su autor, manejando con gran maestría los conocimientos tanto teóricos como prácticos en este rubro, realizó una profunda investigación bibliográfica y de campo, para conjuntar la información de todos los documentos y de las fotografías pertinentes al tema, y poder plasmarlos en este valioso escrito, presentándose al lector curioso de conocer parte de nuestra cultura e historia.

Esta obra, también cuenta con información complementaria que permite reflexionar y divertir al mismo tiempo al lector, involucrándolo espacial y temporalmente con los paisajes, el lenguaje, las costumbres, las herramientas de trabajo y todo el colorido que se mueve alrededor de la actividad de la carne, y por ende, de nuestra vida cotidiana, ya que el Dr. Villalobos se dio a la tarea de investigar de viva voz, aquella información popular que día a día resulta más difícil cautivar, porque se va perdiendo con los años, las cosas y con las personas que van desapareciendo de la vida diaria, al llegar nuevos estilos de vida, nuevas costumbres, nuevos lenguajes, y sobre todo, con la llegada de nuevos seres humanos a esta nuestra tierra...