

Abajo, de izquierda a derecha, José Silva (carnicero), Antonio Morales (carnicero), Salgado (carnicero), Alfonso Silva (carnicero), -?, Emigdio Martínez Ochoa (vendedor de carnitas), José Barriga (introduccionista de ganado) y Enrique Ayala (carnicero).

Segunda fila de izquierda a derecha, Jesús Guzmán (introduccionista de cerdos), Donasiano López (introduccionista de cerdos), José Calderón "La Negra" (carnicero), Filiberto Fuentes (introduccionista de ganado), Jesús Torres (introduccionista de ganado), Vicente Ayala (mancuernero), Jesús Ayala (carnicero), Pedro Rangel (carnicero), Fortino Calderón (carnicero).

Tercera fila de izquierda a derecha, Jesús Aguirre (carnicero), Odilón Orduña (carnicero), Jesús Mota (introduccionista de ganado), Alberto Meza (carnicero), Rafael Ayala (carnicero).

Cuarta fila de izquierda a derecha, Victoriano Silva (carnicero), Juan Herrejón (carnicero), Antonio Sánchez (carnicero), -?, Salvador Corona (carnicero), Jesús Corona (carnicero), Vicente Orduña (carnicero) y Enrique Ulloa (carnicero).

Quinta fila de izquierda a derecha, Ramón Chávez (introduccionista y carnicero), José Garnica (carnicero), Manuel Chávez (carnicero), Martín Martínez (carnicero), José García (carnicero), Vicente Villanueva (carnicero), Luis Villanueva (carnicero) y Jesús Chávez (mancuernero).

Sexta fila, de izquierda a derecha, Francisco Alba (carnicero), Aureliano Guzmán (introduccionista de cerdos), Vicente Ávalos (carnicero), -?, Félix Morales (carnicero), -?, -?

Séptima fila de izquierda a derecha, Lázaro Aguilar (carnicero), Jesús Pérez (vendedor de carnitas), -?, Máximo Valverde (vendedor de carnitas), Crescencio Hernández (introduccionista de cerdos), niño Raúl Orduña, Luis Rodríguez Van-Meurs (carnicero), Epifanio Magaña "El Charro" (carnicero). Octava fila de izquierda a derecha, niño -?, Luis Ibarra (trípico), Rosario Hernández (introduccionista de ganado), -?, José García (carnicero) y -?

Capítulo 10

LA CARNICERÍA

Como autoridad que era, visitase las carnicerías y las plazas que la presencia del gobernador en lugares tales es de mucha importancia, es como a los carniceros, que por entonces igualan los precios y es espantajo de las plaseras por la misma razón.

Don Quijote de la Mancha.

Se conoce con el nombre de carnicería al lugar o sitio público donde se venden al por menor, los diferentes cortes que se le extraen a una canal de vacuno, cerdo, ovino y caprino, principalmente. En la antigua Grecia no existieron carniceros ni carnicerías, el encargado de inmolar y descuartizar las reses para el consumo doméstico, era el jefe de familia de cada hogar.

Según testimonio de muchos autores citados por Ateneo, cuando esta ocupación llegó a ser un oficio, era ejercido por hombres libres y respetables, estableciéndose los puestos para la venta al pomenor en barrios especiales que tenían mala reputación, a los que no acudía ninguna dama honesta. Por lo tanto, quien iba a comprar la carne era el hombre de la casa.

En Roma, al lugar donde se encerraban las reses para la matanza, le denominaban *zooteca*, al lugar del sacrificio le llamaba *lariarium*, y a quien vendía la carne le denominaban *macellum*. Hasta mediados del siglo V a. de C., los carniceros tenían sus establecimientos en el foro, después los trasladaron al norte. En tiempos de la República existían varias carnicerías detrás del circo, donde había mercados especializados correspondientes a los tres grandes colegios de carniceros: *forum boarium*, para la venta de carne de vaca; *forum suarium*, para la carne de cerdo, de la que en Roma se consumía en gran escala y *forum pecuarium*, que vendía la carne de carnero, cabra y cabrito. Al esclavo encargado de destazar la carne, se le llamaba: *carptor*, en otros lugares al encargado de esta faena se le conocía también con los nombres de: *jifero*, *bochín*, *matachín*, *matancero* y *matarife*. A su vez, los carniceros se llamaban: *voarii*, *suarii* y *pecuarii*, dependiendo del ramo en el que se desarrollaran. El Colegio Suari era el más importante y numeroso, en razón a la gran cantidad de



Cerdo destazado. Anónimo. (col. Particular)

carne de cerdo que se consumía entre los romanos, así como en todos los pueblos antiguos, posiblemente debido a lo prolífero de este animal, dada la diversidad de alimentos con los que se engorda, por pertenecer al grupo de los omnívoros.

Los carniceros gozaban de muchos privilegios; uno de ellos era, que sus pleitos se discutían en el foro, pero también tenían obligaciones: no podían separarse de la corporación sin dejar un sustituto, y al morir, por lo menos uno de sus hijos lo sucedía en el oficio.

Se vendía la carne por trozos o por lotes, pero hacia el año 1560, se obligó a los carniceros bajo pena de muerte a venderla al peso. Esta forma de venta, así como las asociaciones de carniceros, subsistieron en los países conquistados por los romanos. En París, la corporación de carniceros tenía gran importancia, la dirigía un jefe asistido por un *greffier* y un procurador de oficio, que juzgaban todas las cuestiones referentes a la profesión. En la Edad Media cada carnicero tenía matadero particular, generalmente, todas las operaciones comprendidas en la matanza y venta de carne, se hacían en el mismo edificio que solía estar aislado, ser de grandes dimensiones y con carácter monumental.⁹⁷

⁹⁷ *Espasa Calpe Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo-Americana*. España. Editorial Espasa Calpe, 1988. Tomo 11. pp. 1197-1198.

Alfonso X, *El Sabio*, en sus *Siete Partidas* escribió precisamente en la segunda, título 21, ley 2ª, que: “*et otro si de los carniceros por razón que usan matar las cosas vivas et esparcer la sangre de ellas: et aun cataban otra cosa en escogiendonos que fuesen bien faccionados de miembros para ser recios, et fuertes et ligeros et esta manera de escoger usaron los antiguos un gran tiempo*”. Con esto, manifestaba cómo debían ser escogidos los hombres para la guerra y opinaba que los carniceros eran excelentes guerreros, dadas las características expuestas.⁹⁸

LA CARNE COMO ALIMENTO

En la *Ilíada*, se habla por vez primera de su presencia al mencionar los platos servidos del buey hervido. En la cultura romana ninguna especie se libró de la gula de los romanos, a excepción de los animales sagrados de cada país y de los que consideraban malsanos o abyectos.

Se cita el porqué desechaban la codorniz, cuya carne consideraban venenosa, la tortuga de mar y el ciervo: indigesta, la de todos los solípedos: deshonraba al que la comía, rebajándose al nivel de los esclavos. Sin embargo, Aristóteles consideraba excelente la carne de camello, y según Heródoto, los sátrapas persas, en las grandes solemnidades, mandaban servir un caballo, un burro, un camello o un buey entero, hervido. Todos estos animales se cocinaban en Alejandría en tiempos de Galeno; en los banquetes romanos entre los numerosos platos servidos, figuraron los perros hervidos o asados, especialmente en las comidas funerarias.

Galeno, en su tratado sobre alimentos, consagra un capítulo a la sangre de los cuadrúpedos que se servía en los festines, con excepción de la de toro, considerada como nociva.⁹⁹

Hernán Cortés hace esta descripción de los mercados de Tenochtitlán:

...hay calle de caza donde venden todos los linajes de aves que hay en la tierra, así como gallinas, perdices, codornices, lavancos, dorsales, sarvetas, tórtolas, palomas, pajaritos en cañuelas, papagayos, bubams, águilas, halcones, gavilanes y cemicalos y de algunas de estas aves de rapiña, venden sus cueros con su pluma, cabeza y pico, y uñas. Venden conejos, liebres, venados y perros pequeños que crían para comer, castrados. Venden pasteles de aves y empanadas de pescado. Venden mucho pescado fresco y salado, crudo y guisado. Ven de huevos de gallina y de ansares y de todas las otras aves que he dicho, en gran cantidad, venden tortillas de huevos hechas¹⁰⁰

⁹⁸ López, G. *Las siete partidas del Rey, don Alfonso X El Sabio, cotejados con varios códices antiguos por la Real Academia de la Historia*. París. Librería de Rosa Bouret y Cía. 1851. Tomo II. pp. 218-219.

⁹⁹ *Espasa Calpe Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo-Americana*, España. Editorial Espasa Calpe, 1988, Tomo 4, pp. 717-719.

¹⁰⁰ Alcalá, M. Hernán Cortés. *Cartas de Relación*. México. Editorial Porrúa, S. A. 1971, Núm. 7, pp. 62-63.

REGLAMENTO
DEL
RAMO DE CARNES
DE LA MUNICIPALIDAD
DE
MORELIA.



MORELIA:

Tip. en la Escuela de Artes a cargo de
José R. Bravo.

1889.

Aunque no conocían el cerdo doméstico, existía por estas tierras un animal salvaje de esta misma familia de los suinos, llamado *huitztlacuatzin*, era un puerco espín del tamaño de un perro mediano, el que se asemeja en su cara, aunque con el hocico aplastado, sus miembros eran gruesos y la cola proporcionada al tamaño de su cuerpo, estaba armado de espinas huecas, agudas y de cuatro dedos de largo, en el hocico y en la frente tenía cerdas largas y derechas que se alzaban sobre la cabeza a manera de penacho, entre esas espinas tenía un pelo suave al tacto.¹⁰¹

Bernal Díaz del Castillo en su crónica de la conquista manifiesta: “*hay muchos puerros de la tierra, que tienen sobre el espinazo el ombligo*”.

En la Relación de Sucopo escrita por Juan Rodríguez *El viejo* en 1579 declara: “*(en estas tierras) hay algunos puerros naturales, que tienen el ombligo en el lomo, cosa monstruosa*”; un año después, en 1580 en un texto de Sebastián de Macarro se lee: “*hay lechones, digo, sebones, en estos montes, grandes, tan grandes como los grandes sebones de Castilla: tienen el ombligo encima del lomo*”.¹⁰²

Fray Alonso Ponce los describe de la siguiente manera:

...allance unos porquezuelos que parecen algo a los de España y los comen los indios y hay otros que tienen el ombligo en el lomo y de el le sale un olor muy malo, crían los indios una casta de perros de la tierra, lisos y sin pelo ninguno los cuales era antiguamente su comida y aún agora no le saben mal ni los desecha, aunque más aficionados son a carne de vaca.

A este puerco salvaje se le conocía de diferentes nombres: *cochi, pichocal, gocho, gorrino, guarro, chuche, pecari, zaino, tayassuy coyámet*, los españoles le llamaban jabalí.

El ombligo en el lomo al que se refieren estos cronistas de la época, es una glándula que produce un líquido fétido y espeso que le sirve de defensa para ahuyentar al enemigo cuando son atacados; algo similar a la glándula que posee el zorrillo cerca del ano; para su consumo, se retiraba con cuidado esta glándula inmediatamente después del sacrificio, de lo contrario, si derramaba este líquido sobre la carne al momento de desollarlo, quedaba impregnada de un fuerte y desagradable olor, lo que hacía imposible consumirla.¹⁰³

Lo anterior se ratifica en la *Historia antigua de México* (1780), de Francisco Javier Clavijero, donde se puede leer:

¹⁰¹ Orozco y Berra, M. *Apéndice al Diccionario Universal de Historia y de Geografía*. México. Imprenta de J. M. Andrade y F. Escalante. Tomo II, 1856, p. 577.

¹⁰² *Información Científica y Tecnológica*. Volumen 14. Número 187. Abril 1992, pp. 57 y 58.

¹⁰³ Ponce, A. *Viajes a Nueva España*. México, Secretaría de Educación Pública, 1947, p. 8.

elcoyámetl, que es conocido entre los españoles con el nombre de jabalí (...) la hendidura que tiene en el lomo, por donde destila en abundancia un humor ceroso y bediondo, indujo a los primeros historiadores de la América y a otros autores que los copiaron, en el error que había un puerco en la América que tenía el ombligo en el espinazo; pero el doctor Hernández disipó ese error con la disección de aquel cuadrúpeda.¹⁰⁴

Sin duda, la dieta de productos cárnicos en el indígena se modificó a la llegada de los españoles. Por ejemplo: el puerco salvaje que ellos consumían, por ser un animal que camina y corre, su carne es de un color rojo, a diferencia del puerco doméstico que siempre está en reposo, ya que sólo come y duerme, dando como resultado una carne de color blanquizco. A este respecto el *Códice maglibecchi* ilustra claramente el asombro que los indios experimentaron al ver, oler y probar la carne de cerdo, pues les evocaba el sabor de la carne humana para quienes la comieron como práctica ritual. También rechazaron la carne de res, la cual consumieron forzosamente.

El abasto de carne, fue desde el principio de la Colonia, una actividad exclusivamente española. Se vendían en los tianguis el ganado menor y posteriormente el ganado mayor.¹⁰⁵ El primer abastecedor de ganado en la Nueva España, fue el conquistador Hernán Cortés, quien solicitó al Ayuntamiento el asiento de la carne el 6 de marzo de 1526¹⁰⁶ y además estableció carnicerías. Esto se confirma en el inventario de los bienes de Hernán Cortés atestiguados en el testamento que dejó a su hijo Martín Cortés:

Ítem otra sierra chica desarmada, ítem 2 pesos de pesar carne, el 1 con balanzas de hierro y el otro con balanzas de cobre, medianos. Ítem tres cuchillos medianos de la carnicería, e un machete, e dos cuchillas medianas, e una hacha de hierro mediana.¹⁰⁷

BASES PARA EL REMATE

Otra de las ordenanzas que debían cumplirse para reglamentar el comercio de la carne, es acerca del concursante al remate, quien debía cumplir ciertas condiciones. El plazo iniciaba el sábado de gloria y concluía el miércoles de ceniza del año próximo. Estas personas debían ser honestas y que dieran buen abasto y fianza "a contento de la justicia". Aparte de la fianza, se debía tener 100 reses y 300

¹⁰⁴ *Información Científica y Tecnológica*. México. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. Volumen 14. Número 187. Abril 1992. pp. 57 y 58.

¹⁰⁵ Álvarez, J. R. *Enciclopedia de México*. México. Editorial Enciclopedia de México. Tomo III. 1993. p. 1359.

¹⁰⁶ O'Gorman, E. *Guía de las Actas de Cabildo de la ciudad de México, siglo XI*. Acta Núm. 99. México, Departamento del Distrito Federal. 1970. p. 26.

¹⁰⁷ Archivo General de la Nación. *Documentos inéditos relativos a Hernán Cortés y su familia*. México, Talleres Gráficos de la Nación, 1935, p. 253.



Patio del Antigo Hospital Civil donde se sacrificaba el ganado para abastecer el Hospital



El Chicarronero, litografía 1850

carneros de reserva para reponer dicha cantidad a proporción del consumo, el ganado que entrare para el expendio, debía estar encerrado a la hora de la oración (6 pm), la carne se vendería “oreada” en las tablas y si a la hora de la oración no estaba el ganado encerrado, el señor procurador podía solicitar reses a otras personas y cargarle la cuenta al abastecedor y a sus fiadores. Asimismo, no se podía admitir la disculpa que el ganado llegaría en la mañana del día de la matanza¹⁰⁸, el compromiso era sólo por la carne de camero, novillo o vaca, sin especificarse el toro y el cerdo. Durante todo el año, realizaba el abastecedor todos los gastos que causare el abastecimiento, que se pesara la carne en balanza y pesas de hierro, aclarando que no se pesara en romana ni a ojo, así también debería pagar el sueldo del veedor. Se insistía en que la matanza debía ser en el rastro para exhibir la carne, en cuaresma se debía surtir carne de carnero a los españoles y novillo a los naturales, no matar de noche sino de día. El pregón al respecto se lanzaba 10 meses antes del Sábado de Gloria, por un término de 30 días hábiles excluidos los feriados, se formaba para ello un expediente, el contrato era por dos años, y debía dar los toros para las corridas taurinas cuando la Mesta lo solicitare, adicionando además 20 pesos para los gastos de la fiesta.¹⁰⁹

LAS CARNICERÍAS DE VALLADOLID-MORELIA

Desde la fundación de la ciudad de Valladolid hasta el año de 1808, la carne siempre se ofertó en la plaza que hoy conocemos como La Plaza de Armas. Posteriormente, en 1809, el Ayuntamiento construyó un “Jacalón” en la plaza de San Juan de Dios, hoy Melchor Ocampo, con la finalidad de crear competencia y proporcionar mejor calidad. Para tal efecto en Actas de Cabildo cita: *“donde se puede expender la carne para que el público pueda fácilmente cotejar lo mejor en calidad y precio”*.¹¹⁰

Para 1811 el comercio de la carne contribuyó con sus impuestos denominados del Real Desagüe, Alcabala y Contribución, para mantener las tropas que resguardaban la ciudad.¹¹¹

En 1824 el Ayuntamiento determinó cambiar los cajones de las carnes de la Plaza de San Juan de Dios, a la Plaza de San Agustín, asegurando que la cercanía del Hospital de San Juan de Dios, que colindaba con esta plaza, podía contaminar la carne con los miasmas y efluvios¹¹² del nosocomio.¹¹³ En 1829 el Ayuntamiento ordenó la venta de

¹⁰⁸ AHAM. Actas de Cabildo, libro 111, S. F. 2 de mayo de 1809.

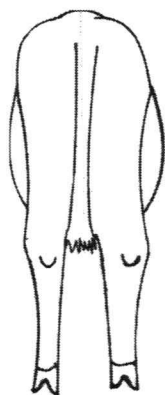
¹⁰⁹ AHMC. Fondo Diocesano, sección Justicia, serie Procesos Legales, subserie Bienes Materiales, Remates 14 fojas, 1620.

¹¹⁰ AHAM. Actas de Cabildo, libro 111, S. F. 14 de octubre de 1809.

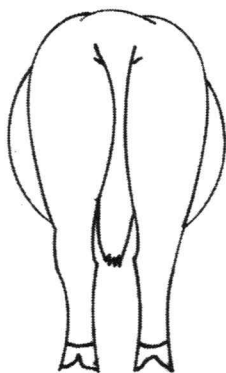
¹¹¹ AHAM. Actas de Cabildo, libro 115, fs. 42, 7 de octubre de 1811.

¹¹² Ver cita página 64.

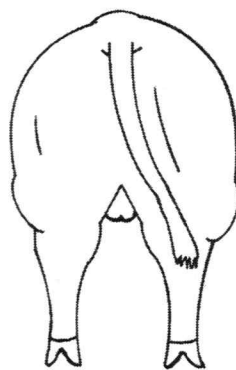
¹¹³ AHAM. Actas de Cabildo, libro 121, S. F. 11 de febrero de 1824.



Año 1600



Año 1990



Año 2005

Historia gráfica de la evolución del ganado en México

carnes por primera vez con un reglamento¹¹⁴ de 15 artículos bastante escuetos. No obstante, en su artículo 7 impone:

Todas las carnes citadas deberán venderse en tabla en las tres cuadras siguientes de la plaza y plazuela de San Juan de Dios, tomadas en cualquier dirección y nadie podrá expenderlas en las demás plazas y plazuelas, ni tampoco poner tabla en otra parte bajo multa.

Con este reglamento se ampliaba el perímetro de los lugares de venta, lo que proporcionaba mayor comodidad al consumidor.¹¹⁵

El carnicero pagaba por concepto de piso, cuartilla de real entre semana, y medio real, los jueves y domingos, que eran los días de plaza.

Para el año de 1839, con motivo de la inauguración del primer rastro en forma, se estableció un nuevo reglamento que entre varios puntos determinaba que solamente podría haber doce tablas en la ciudad y no más para la venta de

¹¹⁴La primera regulación sobre el sacrificio de animales la promulga Napoleón I en 1884, ordenando que los mataderos públicos deben estar fuera del centro de la población, y las carnes inspeccionadas, evitando que se sacrifiquen reses cuyo estado pudiera ser nocivo a la salud pública. Este sistema de mataderos se extendió rápidamente y en la actualidad existen dos en España que son dignos de mención: el de Zaragoza y el de Barcelona, por su arquitectura vanguardista de la época.

¹¹⁵ AHAM. Actas de Cabildo, libro 131, S. F. 31 de octubre de 1829.

carnes. Más adelante, curiosamente, se prohibía dar “pilones” bajo el siguiente argumento:

se prohíbe a los expendedores de carne de las referidas tablas, el gravísimo abuso que hasta hoy se ha cometido de dar pilones, so pretexto de granjear a los marchantes, bajo el concepto que al que se lo averigüe dando los referidos pilones, por primera vez se le aplicará una multa de diez a veinticinco pesos.¹¹⁶

En 1857 apareció un nuevo reglamento con treinta y cuatro artículos donde entre otras cosas se ordenaba que los expendios de carne se situaran en las plazuelas: La Soterraña, Las Carmelitas, El Carmen, San Juan y Capuchinas.

Como la población iba en aumento, también crecía el perímetro para la comercialización de productos cárnicos, aglutinándolos en lugares muy específicos, con la finalidad de tener un control estricto sobre ellos. Por cada sitio de tres por cinco varas, pagaban un peso mensual, aparte de los tres y un octavo centavos que diariamente daban por sitio de plaza; sin embargo, ya se podía tener un local dentro del perímetro que marcaban estas plazas.¹¹⁷

En 1865, el reglamento ordenaba no correr ni estropear al ganado destinado al sacrificio; esta orden ya se encuentra en el Fuero de Albarracia del siglo XIII, la cual, da la pauta para pensar que ya relacionaban los cambios bioquímicos de la carne, con el estrés, lo que perjudica la calidad de ésta.

Dicho reglamento también prohibía matar ganado enfermo, apoyándose con una inspección *post mortem* que no la verificaba un veterinario, simplemente la hacían usando el sentido común. Este mismo reglamento ya permitía la venta de carnes en cualquier parte de la ciudad, excluyendo la Plaza, el Portal y la Calle Real.¹¹⁸

Como dato curioso se asienta que: “*los dueños de los expendios de carne no consentirán en ellos ni en las puertas de la calle, perros, a los que deberán perseguir y envenenar; para lo cual se les autoriza expresamente*”; el documento sigue prohibiendo la venta de carne fresca: “*se decomisará la encontrada, poniéndola a disposición de la autoridad competente junto con el dueño*”.

Se infiere que esta disposición argumenta sus bases en la Biblia, por ser el primer documento que reglamenta el consumo de la carne. Hoy se sabe que la carne

¹¹⁶ AHAM. Actas de Cabildo, libro 154, S. F. 18 de diciembre de 1839.

¹¹⁷ AHAM. Actas de Cabildo, libro 220, S. F. 7 de abril de 1857.

¹¹⁸ AHAM. Actas de Cabildo, libro 279, fs. 33, 17 de marzo de 1865.

fresca o caliente es muy roja. En el Levítico se ordena: “no comerás sangre porque la sangre es vida”, en el 17-11, “porque la vida de la carne es la sangre”.

Entonces, la carne que tiene 24 horas de sacrificio ya maduró, es decir, experimentó cambios bioquímicos como la glucólisis, cambiando su color de rojo intenso a rojo claro, viendo ellos que con este color la carne ya no tenía sangre y de esta manera la podían consumir.

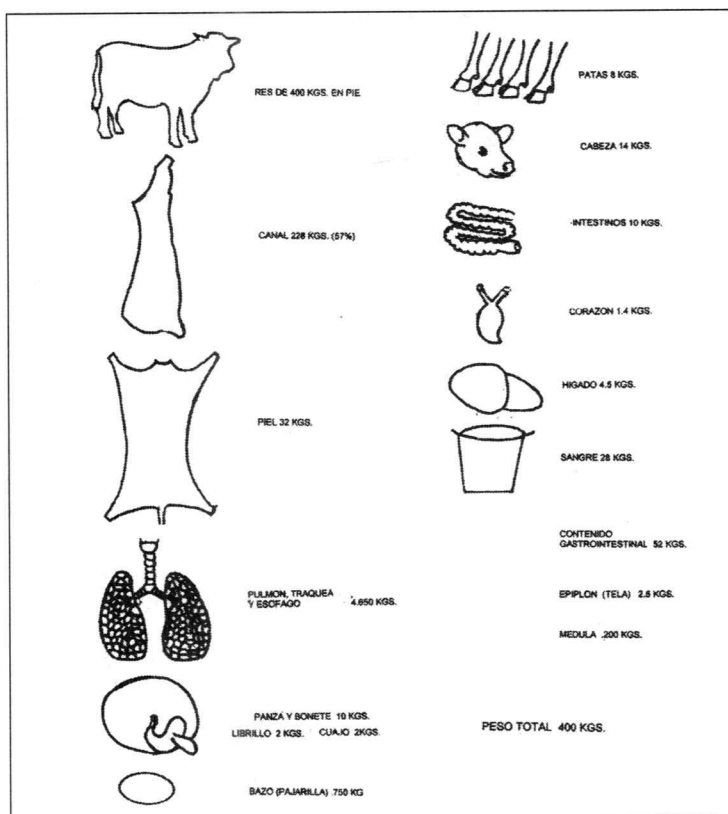
Como se podrá notar, los conocimientos empíricos ya estaban más adelantados, lo que les permitía ver las diversas anomalías de la carne y así las prohibiciones fueron más estrictas. El último reglamento expedido en el siglo XIX, en el año de 1886, no tuvo cambios significativos al respecto.¹¹⁹

Se encontró en el reglamento de 1919, la prohibición del consumo de carne de oveja, lo cual se considera se remonta a tiempos bíblicos, cuando se creía que los animales que abortaban no se debían consumir. Se supone, que esto se puede relacionar con la brucelosis.¹²⁰ En el Éxodo 23,19 aclara: “no comerás cabrito cocido en la leche de su madre”. Se refuerza el argumento con lo que dijo Gessner: “un niño nacido en Nimes durante la peste de 1629, había perdido a su nodriza a causa del contagio, criado por una cabra, cogió una especie de fiebre que no se le quitó en todo el resto de su vida numquam enim sine febris sunt (nunca están sin fiebre)”.¹²¹ También se asentaba que quedaban exceptuados de pagar los derechos de matanza al Ayuntamiento los animales que eran dados a hospitales u hospicios en calidad de limosna.

¹¹⁹ AHAM. Actas de Cabildo, libro 424, S. F. 21 de agosto de 1886.

¹²⁰ BRUCELOSIS. El microbio es un *Cocobacilo gram negativo*. Las brucelas son esencialmente organismos patógenos de animales como el cerdo, la cabra y vaca, transmitidos en poblaciones de animales por el contacto con las heces, la orina, la leche y los tejidos infectados. La mayoría de las infecciones permanecen asintomáticas (latentes) y cuando se manifiestan, lo hacen por medio de una fiebre que aumenta en la tarde y disminuye en la noche. Por este síntoma, también se le conoce a esta enfermedad con el nombre de fiebre ondulante. En la isla de Malta en el año de 1863 el Dr. Marston hizo la primera descripción clínica de su propio caso, de ahí su nombre de fiebre de Malta. Más tarde, en 1886, el Dr. David Bruce (1855-1931) cirujano de la armada inglesa, descubrió el agente etiológico y por onomástico tomó el nombre de Brucela. Hughes publicó en 1897 la descripción clínica de la enfermedad. En el mismo año James H. Wright (1869-1928) patólogo norteamericano y David Semple (1856-1937), médico inglés, demostraron las aglutinaciones para las brucelas en el suero de la sangre humana. También en el mismo año de 1897 el investigador danés Bernhard L. F. Bang (1848-1932) informó que el *bacillus abortus* era el causante del aborto contagioso en el ganado vacuno de Dinamarca. Por lo anterior, también se le conoce como el mal de Bang. En 1906 se reportó el primer caso de brucelosis en el hombre, una enfermera de Washington enfermó y fue descrito por C. F. Craig, Gentry y Ferenbaugh quienes investigaron los casos humanos debidos a la epidemia causada por el ganado caprino. Traum fue el primero en identificar la brucela de las marranas que abortaban, Robert S. Evans sugirió que la leche cruda de vacas infectadas causaba la enfermedad al hombre. En 1966 se describe la *Brucela Canis*.

¹²¹ Marco Terencio Barrón, *Obras completas de la casa del campo*, México, UNAM, 1945, p. 195.



Partes anatómicas de una res con su peso

En 1919 el regidor comisionado del abasto I. Z. Núñez dictaminó, en sesión de Cabildo, que las carnicerías se encontraban trabajando en forma antihigiénica, asegurando: “*Los expendios de carnes establecidos en la ciudad se encuentran establecidos en pésimas condiciones higiénicas*”. Con esto, se observa que no se acataban cabalmente los reglamentos en el ramo.¹²² En ese mismo año, el Presidente del Consejo de Salubridad del estado de Michoacán de Ocampo, Dr. Rafael Campuzano, consideró: “*la imperiosa necesidad de que en el abasto haya un veterinario competente, oficialmente titulado, para que examine concienzudamente los animales destinados al sacrificio, así como la carne y las vísceras antes de que se distribuyan en los expendios*”.¹²³ Sin embargo, a los 11 días le contestaron que no es posible acceder a su petición porque el ramo está muy grabado.¹²⁴

¹²² AHAM. Actas de Cabildo, libro 31 B, S. F. 25 de febrero de 1919.

¹²³ AHAM. Actas de Cabildo, libro 31 B, S. F. 29 de agosto de 1919.

¹²⁴ AHAM. Actas de Cabildo, libro 31 B, S. F. 10 de septiembre de 1919.

Capítulo 11

DE FILETES, AGUAYONES Y OTRAS CARNES

Para mí la pulpa es pecho y el espinazo cadera.
Dicho Popular.

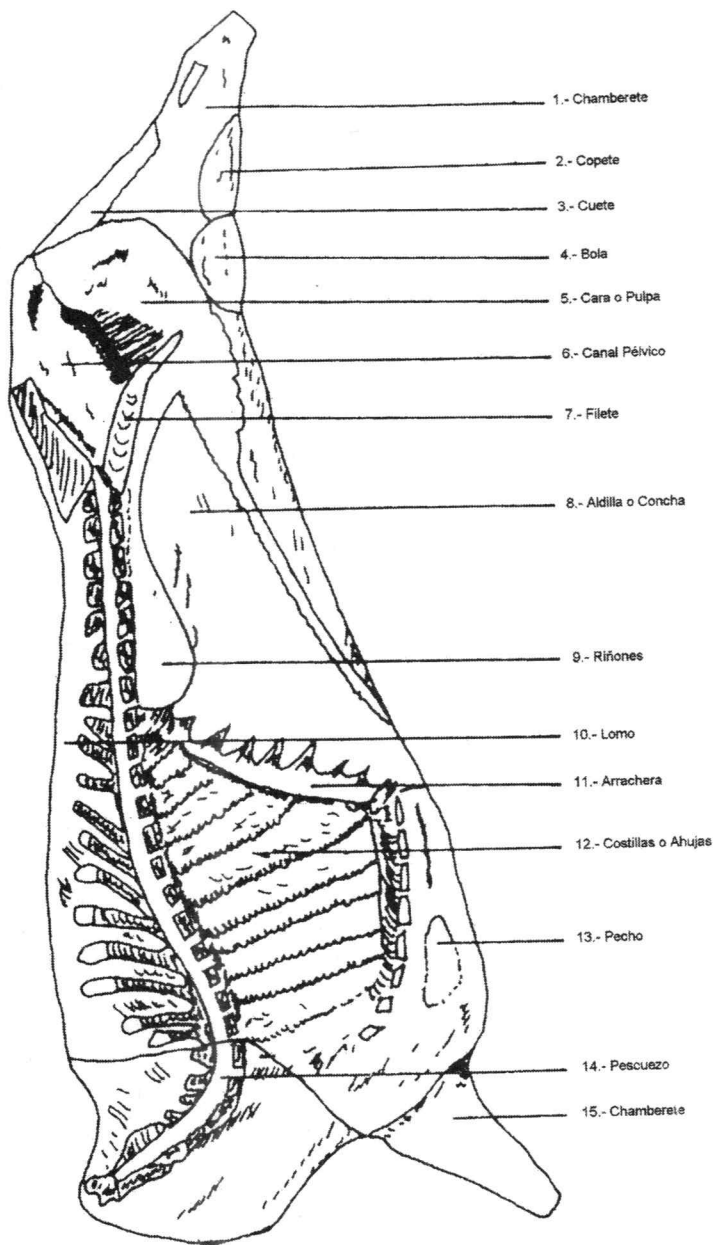
Los nombres con los que se conocen las piezas de la carne, sin duda fueron traídos muchos de ellos por los españoles; su forma y otras características dieron origen a alguno de éstos, como ejemplo: *bol* por lo esférico, *planchuela* de plancha, *paleta* de pala, *juil* de pescado, *espejo* por la facia que refleja la luz, *aligamentum nucae* se le llama mecapal por su gran parecido al objeto que utilizaban en la cabeza los cargadores, *palomilla* porque su forma dibuja las alas de una paloma, *aguayón* de agua por lo jugoso, el *filete* que proviene del latín *filo*, hilo por lo delgado del músculo, *psoas* al que también se le conoce como solomillo o entrecuesto porque se encuentra debajo del lomo.

Los músculos rectos del abdomen al cubrir la pierna cuando ésta cuelga, se le vio forma de vestido y lo bautizaron como falda, el jarrete debe su nombre a jarra por su forma, a la cual, se le dibuja su asa con el tendón de Aquiles.

Cuando se secciona la articulación femorotibiorotuliana, emana el líquido sinovial, por esto se le denomina *babilla*, le llamaron *corbataa* los músculos esternocefálicos porque cuelgan como ésta, el *copete* porque se encuentra situado en la parte alta de la pierna.

Pescuezo de pos-cuezo, el sentido etimológico de esta palabra vale como “*carn e especial para cocer*”, la palabra *cogote* proviene de coca, nuca. La *moronga* es la sangre de cerdo cocida y guisada con hierbas de olor, cebolla y chiles, la cual tiene su raíz en la palabra *mo ro*, que significa negro, oscuro, ya que al cocinar la sangre se oxida y toma este color.

Algunas palabras vienen del árabe, algunos ejemplos son: albóndiga, *albidaca* que significa carne picada, jamón que se deriva de la palabra *jamba* que significa pierna. Bistec proviene del inglés *beefsteak*; de *beef*, buey y *steak* tajada, tasajo o rebanada,



Partes de la canal.

es decir, rebanada de buey. Esta es una palabra muy generalizada, en francés se llama *bifteck*, en italiano *bistecca*, en portugués *bife*. La palabra *cecina* se deriva del viento llamado cierzo, esto porque la carne normalmente se seca al viento, *burro*, proviene del latín *piros* que significa rojo, el motivo de este nombre lo tomó por el color rojo intenso que pigmenta la carne de este solípedo.

Cuando un animal fenece en el campo y los animales de carroña lo devoran perforando todo el cuerpo, se dice que *está caromido* que significa, carne comida; Covarrubias en su diccionario escribe que la chuleta proviene de la onomatopeya de *chulla* que es el ruido que se escucha cuando el gordo o grasa tiene contacto con el fuego al momento de asarla. Lonja y longaniza se derivan del latín *long, longa, largo*, porque los dos toman esta forma, aunque Covarrubias dice que este embutido se inventó en Lucania por lo que se denomina *lucanica* que significa longaniza, a la grasa de cualquier animal se le conoce como *sain* que se deriva de *saino* y significa puerco, en virtud de que este animal produce mucha grasa.

Dado que la parte inferior de los miembros del borrego, carece de lana, se le denominó chamorro, que significa “sin pelo” o “rasurado”.

A toda la carne sin hueso se le cita como pulpa, por alusión al pulpo que no tiene huesos, así como a la carne entre el pecho y el pescuezo se le nombra *boda*; a la carne seca de chivo se le conocía con el nombre de *chita*; *rabadase* deriva de rabadilla que significa diminutivo de rabo, con este nombre se le conoce al cuarto trasero del animal; *salchicha* proviene del latín *salcocta* que significa cocida con sal.

A las vísceras por su localización, duración y forma también se les conocía como: *cora* por el corazón, *esquilmos*, *pepena*, *entrañas*, *percances* porque se dañan o perjudican pronto, *dentos*, *percedem* porque fenecen con rapidez y *menudencias* que significa pequeño, chico, delgado, despreciable de poco aprecio y estimación comparándolo con la carne, al *bazolo* vieron como un pájaro volando y le nombraron pajarilla, a una parte del menudo le llamaban *bonete* por la apariencia de un gorro, *librillo* se llama por la gran cantidad de hojas papilares semejando un libro, *cuajo* porque en este lugar se segrega la sustancia que cuaja la leche, al recto le llamaron *cagalar* por metátesis de cagadar, así como al lugar donde se lavan las vísceras le nombraron *jamerdana*, que proviene de la palabra mierda, canal, por la forma que toma la cavidad torácica, abdominal y pélvica, *tripa* proviene del griego *trepo* que significa dar vueltas.

Los pulmones tomaron varios nombres entre ellos *livianos* por su bajo peso, *asadura* porque con ellos preparaban asados, *amansalocos*, se creía que servía para curar la locura, *bofe*, porque al hacer presión sobre este órgano remeda el bufido de los animales, de esta palabra se deriva bofetada, la palabra abotagarse descende de *buetago*, que consiste en la introducción de aire con la boca a los pulmones por la tráquea, quedando sumamente hinchados tal como le sucede a una persona cuando se hincha de la cara.



Nótese en la foto, una de las primeras básculas mecánicas que llegó a Morelia, marca: International Business Machines Corporation. 50 Broad S.T. New York city. Manufactured by Bayton Scale Company. Division Dayton, O. USA. Patented-oct/19/1915 aug/29/1916 Style No. MF 47 Capacity 5 kg. Dicha báscula sustituyó a la antigua balanza.

Una de las condiciones que debía cumplir el obligado de la carne lo menciona el artículo 9 del Pregón Público de 1620, de la ciudad de Valladolid, a la letra dice: “...y en condición de que se ha de dar las lenguas, lomos y cueros que se obligaren en el remate y diez pesos por cada res”.

Este pedimento era dividido en dos partes, una que se entregaba al Ayuntamiento y otra para la Iglesia, es decir, el diezmo. Cuando el Clero recogía las carnes para su mantenimiento en las carnicerías, solicitaba el diezmo y de aquí se derivó el llamado diezmillero, como es conocido el lomo de res.¹²⁵

No obstante la influencia española y árabe respecto a la nomenclatura de la carne y la forma de realizar los cortes, en Morelia en el año de 1866, existió una carnicería con cortes franceses, el Ayuntamiento le concedió permiso al Sr. Agustín Perrier Cierre de abrir un expendio de carnes, siempre y cuando respetara la costumbre de Francia. Sin embargo, la municipalidad le envió un extrañamiento por expender carne fresca, a lo que él respondió: “en los términos que lo están las carnicerías

¹²⁵ AHMC. Fondo Diocesano, sección Justicia, serie Procesos legales, subserie Bienes materiales, remates, fs.14, artículo 9, año 1620.

y tocinerías francesas de la ciudad de México bajo cuyo concepto se le ha concedido la licencia, también venden las carnes frescas como él lo ha estado haciendo aquí". Ante esta respuesta, el Ayuntamiento le permitió seguir trabajando en estas condiciones. Estos carniceros franceses también nos heredaron la palabra *charcutería* que se deriva de la raíz *charque* en este idioma significa: carne o vianda comestible.¹²⁶

En diversas expresiones cotidianas utilizamos palabras derivadas del argot del tablero, cito: cruel significa crudo, esta palabra de origen latín *crudus, cruidus, cruos*, sangre, por esto, el cruel es alguien sangriento en sus hechos o palabras, pues la carne cruda segrega sangre. *Piltra* en germánico significa cama, cuando un enfermo duraba varios días en cama y enflaquecía, le llamaban coloquialmente piltrafa, por esta razón a toda carne flaca y con pellejo se le denomina piltrafa. Los términos coloquiales que se emplean en la carnicería, han servido para hacer un poco de verso, durante este estudio se han encontrado diversas rimas anónimas que a continuación se exponen:

*Porque la franqueza goces,
le dice pon de regalo
va esta canal, no fue malo
el discurso del doctor
para hacer que el labrador
el cochino le dé palo.*

*Siguióle Lucas de Burgos
y su hembra a la chicharra
de pena vendió mondongo
un año en la jamerdana.*

*Pan y came a quince y once,
como fue el año pasado;
sino el caballo de bronce.*

*Un miércoles de ceniza,
vestido de humanidad
con que nada se ha bajado
a cuya mesa ayunaron,
los martes de carnaval.*

*Bien haya mi cabaña, aunque pajiza
donde por pascua garrobillas como,
y por carnes tolendas longaniza.*

¹²⁶ AHAM. Actas de Cabildo, libro 131, foja 59, 23 de octubre de 1866.

Capítulo 12

SUBPRODUCTOS

A ver de qué cuero salen más correas.

Dicho Popular.

El producto principal que proporciona la res muerta es la carne, sin embargo del bovino se obtienen diversos subproductos que se clasifican en comestibles e industriales, de los primeros se pueden enumerar los siguientes: cabeza, corazón, pulmones, esófago, hígado, bazo, intestinos, estómago, pene, ubre y glándulas; de los segundos se utiliza la piel, el sebo, las heces fecales, los cuernos, los huesos, el pelo, las cerdas, las pezuñas con las que se fabrican cachas de cuchillos, botones, tarugos, chapetones de las sillas de montar y el cueraje de las mismas. El sebo de los animales era utilizado de combustible en las lámparas, lubricante para puertas de golpe, ejes de carretas, curar la madera y para el alumbrado público, aunque constantemente se recibían quejas por este servicio y pedían que se substituyera el sebo por el gas.¹²⁷ En el año de 1894 se publicaba en un periódico local la siguiente advertencia: *“que se tenga cuidado de evitar recibir un asperges de sebo. Esto último es muy fácil en alguna casa de la calle Nacional, de cuyos balcones chorrea grasa”*.¹²⁸ También se le dio uso médico de la siguiente manera: en la cavidad abdominal de los seres vivos se acumula grasa, a ésta se le denomina unto, nombre que tomó porque se untaba en el cuerpo con fines medicinales. Bernal Díaz del Castillo notifica en su libro *La verdadera historia de la Conquista de la Nueva España*, esta curación diciendo: *“y se curaron los caballos con quemarles las beridas con unto de un indio de los muertos, que abrimos para sacarle el unto (...) y con el unto de los indios que ya be dicho otras veces se curaron nuestros soldados, que fueron 15, y murió uno de ellos de las beridas”*.¹²⁹

La sangre la utilizaban entre otras cosas, como fertilizante; con el suero de la misma, se hacía la base para fabricar pinturas, esto después de haber colado los

¹²⁷ *El Gato*, De Miscelánea, Núm. 5, Tomo I, Libro 1, 12 de octubre de 1879, p. 4.

¹²⁸ *La Libertad*, Año 2º, Tomo 2º, Núm. 49, 11 de diciembre de 1894, p. 3.

¹²⁹ Díaz del Castillo, Bernal, *La Verdadera Historia de la Conquista de la Nueva España*. Editorial Fernández, Segunda edición, México, 1963. pp. 68 y 123.

coágulos y adicionándole pigmentos. Además, se producían alimentos para aves, enterrando la sangre en un surco para que los insectos dentro de la metamorfosis que sufran, ovopositaran y nacieran larvas, pupas, ninfas, orugas y gusanos que a los pocos días serían alimento para aves.

El pene, viril o vergajo como también se le conoce, lo utilizaban como bisagra en las puertas de golpe, además deshidratado al sol tomaba una resistencia rígida el cual servía como fuste para castigar a las caballerías, con el pelo se rellenaban sillones, suaderos y caronas para los caballos, con las cerdas se tejían reatas, bozales y cabestrantes, entre otras cosas. El artículo más útil era el cuero, ya fuera curtido o crudo; el primero tenía un sin fin de usos, tanto domésticos, agropecuarios e industriales. El cuero crudo, como también se le conoce al cuero que no fue sometido al proceso de curtido, se utilizaba en una forma más ruda, como en la arriería o charrería, fabricando reatas tejidas con tiras cortadas para tal efecto. Este tipo de piel no curtida también se usaba para colgar las campanas, tejiendo cables gruesos, ya que sostenidas con este material, sonaban más fuerte, la razón es que al utilizar este tejido animal no hay fuga de sonido, a diferencia de las cadenas que son conductores del sonido, y que disminuyen claramente los decibeles.

Sobre la importancia del cuero, se expondrán algunos datos importantes, presentados por el religioso de la compañía de Jesús, Joseph de Acosta en el año de 1590. En uno de sus escritos hace mención al negocio del cuero y comenta que:

hay dos tipos de ganado, uno manso que se aprovecha la carne, manteca; temeras y bueyes de arado; el segundo, es el alzado al monte y por la aspereza y espesura de los montes no se bierra, no tiene dueño propio, sino como caza de monte, el primero que lo monte y mata es el dueño, que son por miles, aprovechándose ese ganado para cueros; sale cualquier gente con desjarretaderas al campo y corren los toros y vacas y la res que biere y cae es suya. Desuellenla y dejan la carne perdida, eran los mejores negocios de la Nueva España.

Comenta más adelante que para ese año se embarcaron 64,340 cueros que los valoraron en \$96,532.00 pesos¹³⁰, es decir a \$1.50 por pieza.

François Chevalier comenta que en 1575 un novillo de regular tamaño valía en las estancias 26 reales y el cuero 11 reales, es decir, que éste representaba el 42% del costo total del animal, para tener una idea más clara del gran valor que tenía el cuero, hoy en día el porcentaje de la piel respecto al animal solamente es el 5%. En 1587 se desembarcaron en Sevilla 100,000 cueros aproximadamente; 74,350

¹³⁰ De Acosta, J. *Historia Natural y moral de las Indias*. Editorial Fondo de cultura económica, México, 1970, p. 198.

provenían directamente de la Nueva España. En 1598 se llevaron a España 150,000 pieles. Juan Nieta, obligado de la carnicería de la Nueva España, a fines del siglo XVI perdió 80,000 cueros en un naufragio.

La reducción de los rebaños, se debió en parte a las grandes matanzas de ganado por parte de los ladrones que mataban vacas por el único beneficio de obtener la piel y el sebo, que vendían en la mina más cercana.¹³¹

Todo lo anterior representaba riqueza y una economía más estable, ya que teniendo el ganado se vendían los productos y subproductos, dando como resultado una ganancia importante para el productor; por esto, vaca era sinónimo de riqueza, pues era el medio de reproducción que aumentaba el caudal económico de todo pueblo y nación; el parámetro de riqueza se medía por el número de vacas y bueyes, más aún si se presentaba el binomio agricultura-ganadería, aunque la mayoría de las veces resultan eslabones inseparables además de los subproductos que proporcionaban, los cuadrúpedos representaban una importante fuerza motriz, pues sin bueyes no había labores de cultivo y sin cultivo no había alimento, por esto, siempre fue importante poseer ganado cualquiera que fuera el objetivo.



Vendedor de víceras, también conocidas como menudencias o pepenas a finales del S. XIX

¹³¹ François Chevalier, *La Formación de los Latifundios en México*, Fondo de Cultura Económica, México, 1982, p. 148.

Capítulo 13

EL ABASTO

*Tres días en el año se llena la panza, nochebuena,
nochevieja y el día de la matanza*

Copla Popular.

La palabra *abasto* proviene del latín: *bastus*, bastante, se conoce como la provisión de los artículos que necesita un pueblo para su sustento y que se comprenden genéricamente como de: comer, beber y arder. Los abastos comestibles comprendían los artículos como: pan, carnes, pescados, aves, legumbres, verduras, frutas, huevos, leche y sus condimentos. Por su parte, las bebidas comprendían: el vino, aguardiente, licores, cerveza y la sidra. En el “abasto de arder” estaban considerados: el aceite, velas, carbón de leña y el carbón mineral. Sin embargo, existían otros abastos que no se comen, beben, arden, como ejemplo: el jabón.

La provisión de productos que servían para sustento de los habitantes de las ciudades, eran: abastos libres y obligados, los cuales también se conocían como abastos del común. Los libres son los que se dedicaban al tráfico y venta de productos, sin sujetarse a condiciones de comercialización del producto y trabajar cuando a él más le conviniera. Los Cabildos novohispanos cumplían entre otras cosas, con las siguientes funciones: procurar el abastecimiento de la ciudad, fijar y controlar los precios de la carne y el pan, y verificar la calidad de estos productos.¹³²

A la cabeza del Cabildo se encontraba un alcalde mayor y otro ordinario, quienes además de sus atribuciones en el gobierno municipal, desempeñaban una función consultiva con las autoridades centrales. Por ello, existió correspondencia e intercambio de informes relacionados con el abasto de carne entre los virreyes y los alcaldes. Aunque hoy en día, mucha de esta información se ha perdido, el Ayuntamiento de la ciudad de Morelia tiene una nutrida información en este rubro.

¹³² Escriche, J. *Diccionario Razonado de Legislación y Jurisprudencia*. París. Editorial Librería de rosa y Bouret. 1850, p. 12-14.

Los abastecedores que se contrataban eran llamados “obligados”, esto por el contrato que establecían con el Ayuntamiento para abastecer cierto producto a la ciudad. Sin duda, el miedo a la escasez de víveres fue el origen de los abastos. El mecanismo fue por medio de una Real Cédula y subasta pública, dada a conocer por Pregón en lugares públicos, con tres meses de anticipación y rematarle a favor del que ofreciera mayores ventajas, pero en ocasiones estas subastas se declaraban desiertas y podía continuar el mismo obligado del año pasado.

El Cabildo administraba, pero cedía su abasto al obligado de las carnes. El remate no era a favor de quien diera más dinero al Cabildo, por el monopolio, sino en quien diera más carne al público por determinada unidad monetaria, que por lo regular fue el real.¹³³

El municipio era el responsable directo de asegurar que a la población no le faltara el abastecimiento de productos alimenticios, en especial, los productos cárnicos, por ser alimentos estacionales, es decir, para que haya carne debe haber pasto y para que haya pasto debe haber agua y ésta, en las praderas solamente se obtenía de la lluvia (ver gráficas en anexos), por lo tanto, sólo en determinados meses se tenían animales gordos, óptimos para el matadero, de septiembre a enero para ser precisos. Lo que el Ayuntamiento regulaba era que en épocas de estiaje se asegurara que la población tuviera un acceso seguro a este producto sin que se elevara el costo del alimento, además de cobrar la anata por concepto de contribuciones.

Por su parte, el ayuntamiento adquiriría una responsabilidad ante el obligado, la cual consistía en eliminar cualquier tipo de competencia, con excepción de todas las agrupaciones religiosas a las cuales se les concedía la condonación total al pago de contribuciones, así como el permiso para realizar el sacrificio dentro de sus instalaciones. En el Colegio de Santa María de Valladolid realizaban el faenado de sacrificio en el corral del templo de la Compañía (hoy Palacio Clavijero) porque estaba cerca del Colegio. El consumo de borregos por día para la alimentación de alumnos, maestros y trabajadores de esta institución era de uno tres cuartos ($1 \frac{3}{4}$).¹³⁴ En todo el siglo XIX está debidamente asentada esta dispensa. En el reglamento de carnes del Ayuntamiento de Valladolid del 5 de julio de 1825 en su artículo 7º ordena: “*se eximen de pagar estos derechos los ganados que se compran en pie por cuenta y precisadamente para el consumo de los conventos de esta ciudad con tal de que el degüello se verifique dentro de los mismos conventos, y los matadores que surten al público no intervengan en él*”.¹³⁵ Este mismo perdón se reafirma en el reglamento del 31 de

¹³³ Archivo General de la Nación, México, *Guía general*. Coordinación general Juan Manuel Herrera Huerta. Victoria San Vicente Tello.

¹³⁴ Carreño A. G. *El Colegio de Santa Rosa María de Valladolid*, 1743–1810. Editorial Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Primera edición. Morelia, Michoacán. México. 1979. pp. 91, 95.

¹³⁵ AHAM. Actas de Cabildo, libro 121, S. F. 5 de julio de 1825.

octubre de 1829 en su artículo 10¹³⁶, así también, en el del 17 de marzo de 1865 en su artículo 28¹³⁷ y de la misma manera, en el artículo 33 del ordenamiento del 21 de febrero de 1868.¹³⁸

Este monopolio no era solapado sino regulado por las autoridades hacia el obligado, sin duda permitía el manejo del precio en doble partida, por una parte como comprador, pues los hacendados solamente tenían como opción de venta a este obligado y se tenían que someter al precio que fijaba este abastecedor; como vendedor, ofertaba la carne al precio ya pactado con el Ayuntamiento, el cual desde que hacía la postura ya tenía calculada su ganancia. Además, el trato se efectuaba en base a carnes de buena calidad, pero en épocas de escasez se introducía ganado flaco a precio de primera. El abastecedor siempre quiso influir en las determinaciones de la autoridad, el señor José Andrés Pimentel obligado del abasto del ramo de carnes en el año de 1763, exigió al Procurador General de Valladolid Joaquín de Mauleón, prohibiera la venta de carne salada o cecina en los tendajos, tiendas de comistrajo o puestos públicos. Con base en la opinión del Procurador de Valladolid hacia el virrey Montserrat, éste declaró: “*no deban prohibir la venta de carne salada por ser perjudicial a la población más pobre que no puede comprar carne en las carnicerías*”.¹³⁹

Los consumidores tenían que realizar sus compras de carne en los lugares que la municipalidad autorizaba y siempre fue más cara la carne de carnero que la de vacuno. Como dice el dicho:

*De las carnes el camero,
de las aves la perdiz,
de los peces el mero
comiendo esto serás feliz.*

El 29 de marzo de 1810 se terminó con el monopolio de la comercialización de la carne; el Cabildo, autorizó la libertad de venta de carnes.¹⁴⁰ Apenas habían transcurrido 199 días de la fecha anterior, el 14 de octubre de 1810 el cura de Carácuaro don José María Morelos y Pavón le envía una carta a su cuñado José Miguel Cervantes a la ciudad de Valladolid, donde le notifica que le enviaría a esa ciudad una partida de ganado y a la vez lo invita de socio a una empresa agropecuaria en Carácuaro¹⁴¹, específicamente le dice:

¹³⁶ AHAM. Actas de Cabildo, libro 132, S. F. 31 de octubre de 1829.

¹³⁷ AHAM. Actas de Cabildo, libro 126, S. F. 17 de marzo de 1865.

¹³⁸ AHAM. Actas de Cabildo, libro 155, S. F. 21 de febrero de 1868.

¹³⁹ AHAM. Caja 10, expediente 38, Gobierno.

¹⁴⁰ AHAM. Actas de Cabildo, libro 115, S. F. 29 de marzo de 1810.

¹⁴¹ Fabián Ruiz, J. *Morelos el Hombre*. Editorial Copireni, Morelia. Ediciones de autor. Primera edición, Morelia, Michoacán, México, 1991, pp. 98-99.

...que si no los hubiere buenos de rentas de casa (50 pesos que le pide a su cuñado se los mande) Peredo los rebajará a usted de un poco de ganado que saldrá pasado mañana (16 de octubre de 1810) regulando que habrá algún consumo en esa ciudad, determiné que lleven unos toros que llegarán de aquí a doce días (26 de octubre de 1810) a esa capital; quizá se proporcionará marchante y me hace usted favor de ajustar cosa de treinta toros; y pueden ir seis u ocho vacas sobre el plan de que puestos en esa ciudad me tienen de costo los toros a nueve pesos y las vacas y novillos a once pesos; y sobre esto vamos a ver qué se puede ganar, y si acaso no hubiere marchante, me solicitará usted un corral seguro alquilado, para que en que lleve el ganado lo pase a ver lo que se le puede sacar... todas la obvenciones tengo fiadas, sin poderlas cobrar por el hambre que hubo aquí este año, yo hubo día que comí sólo elotes; pero cuantos medicitos me caen estoy comprando maíz para no pasar otra; y estoy poniendo cría de puercos para el fin de engordarlos, porque este año ni a veinte pesos se hallaba un cerdo gordo... Si en alguna de estas negociaciones de ganado mayor, chivos de cría o cerdos quisiere usted entrar, con doscientos pesos podemos hacer algo, e yo podré manejar la negociación porque tengo un buen rancho para estos efectos a propósito.¹⁴²



Ruta e itinerario del ganado que envió don José María Morelos de Carácuam a Valladolid

¹⁴² Herrejón Peredo, C. Morelos, *Antología Documental*, Secretaría de Educación Pública. Primera edición. México, 1985, pp. 61-62.

Año	1810
Peso en pie	290
Peso en canal	145
Merma	45%
Carne limpia	94
Costo	1.5 libras por un real
Conversión	0.690 kg por un real
Recuperación en reales	136 reales
Recuperación en pesos	17 pesos

Fuente: Análisis del autor.

Queda muy claro que Don José María Morelos y Pavón conocía a la perfección la actividad agropecuaria, pues aunque cura, desde niño aprendió lo del campo. El general Nicolás Bravo en cierta ocasión le comentó a don Lucas Alamán que cuando tuvo la oportunidad de intimidar con don José María Morelos y Pavón éste le platicó que antes de ser arriero fue vaquero, esto lo supo cuando le preguntó a qué se debía una cicatriz que ostentaba en la nariz, el cura Morelos contestó que apenas acababa de salir de la infancia cuando comenzó a trabajar cuidando ganado bravo en las cercanías de Valladolid, y un día que se le ordenó que lazara y trajera al rancho un toro muy malo que andaba suelto en el campo, montó a caballo y al ir tras el toro fugitivo, se metió en un espeso matorral, en la estampida de la carrera no se fijó en una rama, azotándole ésta en la cara con tanta fuerza que lo tiró a tierra con la nariz ensangrentada. “*A ese torito rejego es al que debo esa cicatriz*”, le dijo Morelos al General Bravo.¹⁴³

La carta que envía el Sr. Morelos a su cuñado Cervantes, nos deja datos para una reflexión económica: si los toros puestos en Valladolid tenían un costo de nueve pesos con 10 días de arreo, podemos deducir que su costo en Carácuaro fue de siete pesos aproximadamente. El costo para el tablajero que pudo ser de doce

¹⁴³ Núñez y Domínguez, J. J. *Historia y Tauromaquia Mexicanas*. Ediciones Botas, México, 1944, pp. 90-91.

pesos, tomando en cuenta que para ese tiempo una canal de res pesaba ciento cuarenta y cinco kilos promedio; se le resta el 45% de merma por el concepto de sebo, hueso, pellejo y deshidratación, quedando noventa y cuatro kilos de carne. En ese año se daban 1.5 libras de carne por un real (690 gramos). Por tanto, noventa y cuatro kilos costarían ciento treinta y seis reales. Un peso era igual a ocho reales, por lo que el tablajero recuperaba diez y siete pesos. Concluyendo, el Sr. Morelos ganaba tres pesos por cada res y el tablajero cinco, sin tanto riesgo, trabajo e inversión.

Las especies que controlaba el Ayuntamiento eran los ganados vacuno, ovino y caprino. Contrariamente, el ganado porcino no tenía problemas por el precio, ya que por lo prolífero que es y por ser ganado menor, en cualquier casa criaban y cebaban puercos para el autoconsumo. Esto llegó a ser un problema para el Ayuntamiento por la gran cantidad de quejas de los vecinos, quienes decían que los cerdos deambulaban libremente en la calle, causando problemas a todo el vecindario. Contemplando que los cerdos deambulaban libremente en las plazas y calles destruyendo los empedrados, en el año de 1826, el Ayuntamiento acordó publicar un bando previniendo a todos los vecinos de esta ciudad y a los vivanderos, el cual rezaba lo siguiente: *“a los que tuviere cerdos los mantengan encerrados cuidando no salgan a la calle, bajo el apercibimiento que los que se encuentren en lo sucesivo se destinarán a los presos de la cárcel”*. En 1828, el bando de policía vigente en su artículo 23 ordenaba: *“ninguno de los vecinos que tuviere cerdos o gallinas permitirán que anden en las plazas calles o paseos bajo la pena de perderlos haciéndolos suyos el individuo que los coja”*¹⁴⁴ pero este mal no se corrigió, siguió por muchos años. En 1868, el señor Miguel Luvean se quejó ante el Ayuntamiento que: *“en su casa marcada con el número 2 de la calle del pueblo se está perjudicando con motivo de que no puede pasar libremente el agua del caño de la casa vecina en la que hay unos cerdos que impiden dicho cause por las excavaciones y represas que ellos forman y pide se dicten las medidas correspondientes para evitar ese mal”*¹⁴⁵

No solamente había ausencia en el control de precio de la carne de cerdo sino también nulo control sanitario, pues los puercos no se mataban en el rastro sino en las casas. La primera intención conocida que hubo para poner orden en el sacrificio de estos animales, fue en el año de 1868 donde el C. Retana propone ante el Cabildo lo siguiente:

PRIMERA: la matanza de cerdos cuya carne haya de expenderse al público se hará en la casa del abasto.

SEGUNDA: se pagará por derecho municipal de degüello de cada uno de dichos animales la cantidad de 12.5 centavos.

¹⁴⁴ AHAM. Actas de Cabildo, libro 127, S. F. 22 de febrero de 1828.

¹⁴⁵ AHAM. Actas de Cabildo, libro 155, S. F. 17 de marzo de 1868.

TERCERA: los cerdos cuya carne no haya de expendirse al público podrá matarse en las casas particulares mediante la licencia del comisionado respectivo sin que haya de pagarse función alguna.

CUARTA: a los contraventores de la primera proposición se les impondrá la multa que señale el reglamento de 5 de mayo último en su artículo tercero”.¹⁴⁶

Esta propuesta fue fallida, pues en 1881 el periódico oficial del Estado insistía en el mismo problema publicando lo siguiente:

*...se hace cada día indispensable el establecimiento de un rastro para matanza de cerdos que esté bajo la inspección y vigilancia del ayuntamiento en virtud de que por ese medio se conseguirá que las carnes de cochino que se expenden al público estuviesen bajo buenas condiciones higiénicas y se evitarían los males que más de alguna vez han tenido que lamentarse*¹⁴⁷

Es muy probable que en esos tiempos la cisticercosis fuera un padecimiento cotidiano del cerdo, pues las condiciones para su proliferación estaban dadas: no había letrinas ni lugares especiales en las casas para que sus moradores defecaran higiénicamente, por tanto, lo hacían en cualquier parte del traspatio o de la casa. Además, en la mayoría de las casas había todo tipo de animales, ya fuera para el trabajo, el transporte o el autoconsumo. El cerdo, por practicar la coprofagia, tenía las condiciones para completar el ciclo biológico del cisticerco, que es la fase larvaria de la *taenia solium* (solitaria) que habita en el intestino del hombre. Cuando el cerdo consume las heces fecales del humano infestadas con huevecillos de la tenia, este animal contrae la enfermedad y al alimentarse el humano con este tipo de carne, la larva del cisticerco prospera en su organismo ingresando al torrente sanguíneo, alojándose el cisticerco en cualquier parte del cuerpo incluyendo corazón y cerebro.

Melchor Ocampo Manzo, como presidente del Ayuntamiento de la municipalidad de Morelia, publicó un rotulón con fecha 17 de diciembre de 1887 en el cual ordenó:

“PRIMERA: los habitantes de la municipalidad están obligados a destruir y evitar, en el interior de sus casas la existencia de todo foco antihigiénico que de alguna manera pueda alterar la salud de los hombres y de los animales”.¹⁴⁸

¹⁴⁶ AHAM. Actas de Cabildo, libro 155, S. F. 14 de octubre de 1868.

¹⁴⁷ *Periódico Oficial*, Morelia, Michoacán, 13 de agosto de 1881.

¹⁴⁸ Bando de Melchor Ocampo Manzo, presidente del Ayuntamiento de la municipalidad de Morelia, a sus habitantes hace saber que: “*el ejecutivo del estado en oficio número 523 de fecha 14 del presente, se sirvió aprobar las siguientes proposiciones, ubicación Biblioteca Pública, fondo conv. 19431m, Morelia, Michoacán 17 de diciembre de 1887*”.

Al año siguiente, el 13 de Abril de 1888, el señor Andrés Iturbide presidente municipal de Morelia daba las siguientes disposiciones:

PRIMERA: toda casa de la municipalidad deberá tener un excusado donde se satisfagan las necesidades corporales.

SEGUNDA: los dueños de las casas que no cumplan en el término de tres meses con el precepto a que se refiere la anterior disposición, serán castigados con multa de uno a doce pesos¹⁴⁹, con esto queda claro que era normal que el hombre y los animales cohabitaran bajo la misma morada, y que el hombre vivía en condiciones antihigiénicas por carecer de un drenaje sanitario, ello propició la adquisición de enfermedades zoonóticas a la par que el hombre transmitiera enfermedades a los animales (antropozoonóticas). Dadas las condiciones de falta de higiene se iban formando todos los eslabones para que se creara la cadena patológica. En el Deuteronomio 9,12 indica: *"tendrás fuera del campamento un lugar dónde agacharte para hacer tus necesidades, llevando a más de las armas un palo; con él harás un hoyo para agacharte; y después de haberte agachado taparás tus excrementos."*

¹⁴⁹ Bando de Andrés Iturbide, presidente del Ayuntamiento de la municipalidad de Morelia, a sus habitantes hace saber, que: *"el gobierno del estado en oficio número 149 de fecha 31 de marzo anterior, se sirvió aprobar las siguientes posiciones, ubicación Biblioteca Pública, fondo conv, 19431m, Morelia, Michoacán, 13 de abril de 1888"*.

Capítulo 14

DESJARRETADERA

Carne de toro, mejor que el oro.

Dicho Popular.

En este capítulo, se hará un breve relato del uso que en la antigüedad se le dio a la desjarretadera, instrumento por demás cruel, pero que sirvió tanto en las prácticas campiranas como en las taurinas.

La faena campirana del desjarrete actualmente ya no se lleva a cabo en ninguna parte del mundo, se realizaba con un instrumento llamado desjarretadera, el cual se compone de una media luna de acero con un filo de cinco centímetros de grueso muy cortante por su parte cóncava, y por la parte opuesta, iba sostenida a un palo largo y redondo como el de una garrocha o vara de detener que se usa en España, la cual mide veinte palmos (un palmo mide 21 cm) es decir, con una longitud de 4.20 m. Esta actividad es muy antigua, Tito Lucrecia Caro (año 98 a. de C.) habla de ella en su libro sexto: *“con sus pies los vientos batían; en vano, pues que cortaos de los nervios, los vieras caer, y conturbar la tierra con su grave caída”*¹⁵⁰

Desjarretar significa cortar el jarrete, o sea seccionar los tendones de la articulación tarso-metatarsiana con un instrumento llamado desjarretadera; ese plano anatómico antiguamente era muy común llamarle jarrete que viene del Celta *gar*: garra, pierna, corva o corvejón, estos dos últimos llamados así por la curvatura tan pronunciada que dibuja en la anatomía de la res el tendón de Aquiles.

En los siglos xv y xvi los cazadores de toros cimarrones, eran hábiles en el uso de la desjarretadera; probablemente la manejaban con la mano derecha ya que con la izquierda tomaban la rienda del caballo. Acometían a las reses al tiempo que huían, requiriéndose de mucha habilidad para provocar que el animal corriera a su lado derecho; una vez que iban en carrera franca era alcanzado y se ponía en posición paralela al caballo, es decir, el hombro del jinete estaría al nivel de los

¹⁵⁰ Bonifas, Nuño, R. *Tito Lucrecia Caro de la natura de las cosas*, UNAM, México, 1984, p. 196.

miembros posteriores del animal y en esta posición se actuaría con mayor precisión, cuando la pierna izquierda de la res diera la zancada y la derecha estuviera en posición de apoyo, el compás de los miembros posteriores estaría abierto, en ese instante se introducía la desjarretadera a la pierna derecha y al invertir la posición de los miembros posteriores, la pierna izquierda funcionaba como punto de apoyo al arma cortando los tendones, una vez seccionados se doblaba el miembro desarticulado hacia atrás, liberando automáticamente la media luna de la desjarretadera, ya sin este apoyo, caía de bruces hacia el lado derecho del caballo, efectuado el acto, los integrantes del equipo remataban al toro con la puntilla.

En la Nueva España, el uso de este instrumento fue muy común en las faenas del campo así también como arma bélica. En el año de 1607 un juez visitador de la Nueva Galicia escribía: *“traen la gente atemorizada sin poderlo reparar porque a título de vaqueros andan a caballo con jarretaderas y dalles, y juntamente con cuadrillas y nadie se atreve a resistirlos”*. En este mismo sentido un licenciado declaraba: *“esta gente es ágil, robusta, y crecen en su generación y se multiplican demasíadamente, y se puede temer muy bien un alboroto, porque hay hombre que junta 300 hombres a caballo desta gente forajida para vaquear toms, y los más armados de cueras fuertes, arcabuces, dalles, desjarretaderas, y otras armas”*.¹⁵¹ En razón de lo perjudicial que resultaba esta arma para el hombre como para el ganado, llegó su prohibición jurídica en las Ordenanzas de la Mesta, dando los motivos pormenorizados de dicha restricción, en su artículo 80, a la letra dice:

ARTÍCULO 80.

QUE NO HAYA DESJARRETADERA NI OTRO INSTRUMENTO PARA MATAR GANADO

Ítem, por cuanto en esta Nueva España va faltando la mucha cantidad que solía haber de ganado vacuno, así por lo que se gasta en carnicerías porque en muchas partes se matan vacas hembras, y porque no multiplican tanto como solía que una vaca venía parida antes de cumplir dos años porque la tierra no estaba ollada y había muchos pastos y fértiles, y ahora que cesa esto no paren hasta tres o cuatro años y porque se matan muchos ganados por indios, así de los chichimecas de guerra salteadores como de los de paz que viven cerca de la estancias, y muchos de ellos matan los perros cimarrones; y principalmente, se siente la falta del dicho ganado porque a causa del valor que tienen los cueros en España, se matan cantidad grande de novillos y toros y vacas mayores por los propios dueños de los ganados para aprovecharse del cuero y sebo de ellos, y de esto sucede otro inconveniente grande, y es que vende un señor de ganado tres mil cabezas a otro particular para que las desjarrete, y como el ganado anda revuelto,

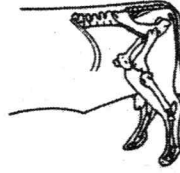
¹⁵¹ François, Chevalier, *La Formación de los Latifundios en México*. Fondo de Cultura Económica, México. 1982, p. 149.



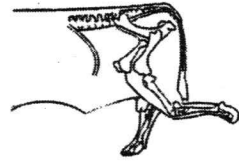
DESJARRETADERA



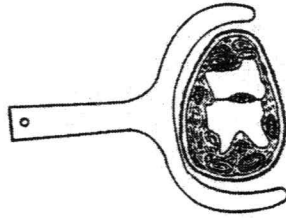
DESJARRETANDO



POSICION ANATOMICA NORMAL



POSICION DESPUES DEL CORTE



DISPOSICION ANATOMICA DEL CORTE

Secuencia del ejercicio de desjarretar

el comprador que entra a dejarretar no tiene cuenta en saber cuyo es el ganado sino con que la res sea crecida, y así se matan del tal vendedor mil cabezas, y ajenas dos mil, y el dueño de la estancia se descarga con decir que le dio licencia para desjarretar su ganado y no el ajeno; y los que así desjarretan, en derribando la res la desuellan y sacan y doblan el cuero y lo envían a esta ciudad y a la de la Veracruz, y pierden los otros criadores sus haciendas; por tanto, ordeno y mando que ningún dueño de estancia ni estancias, ni estanciero ni otra persona de cualquier calidad y condición que sea, no sea osado a tener ni tenga desjarretaderas ni otros instrumentos para matar ganados mayores, ni los maten ni consientan matar en estancias ni fuera de ellas, aunque sean suyos propios y comprados por sus propios dineros para aprovecharse del cuero y sebo del dicho ganado, si no fuere para pesar en las carnicerías de esta ciudad de México o de las demás partes de esta

Nueva España donde estuviere dada u concedida licencia para tener la dicha carnicería, so pena al que lo contrario hiciere, si fuere persona en quien concurra alguna calidad, de cien pesos de oro común, la tercia parte para la cámara de su Majestad y las dos tercias partes para el juez y denunciador, igualmente: y si fuere persona baja, o negro o mulato, o mestizo o indio, les sean dados doscientos azotes públicamente y en forma; y si constare que el ganado que así mataren o dejarretaren no fuera suyo por justo y derecho título, pague el valor de él a la persona cuyo fuere, con más el cuatro tanto para la cámara y físico de su Majestad; y mando a todas las justicias de esta Nueva España en cuya jurisdicción hubiere estancias, que tengan especial cuidado de hacer guardar y cumplir lo que de suso se hace mención, y asimismo le tengan de no consentir matar vacas hembras en las carnicerías de su jurisdicción, con apercibimiento que no lo haciendo así se les hará particular cargo en las residencias que se les tomare de su cargo.¹⁵²

Antiguamente en España esta actividad se realizaba en la tauromaquia, la llevaban a cabo los ciudadanos que participaban en la fiesta de toros. El desjarrete fue un recurso utilizado cuando el toro de la lidia resultaba manso, el espada era incapaz de darle muerte o no se contaba en el coso con cabestros o bueyes mansos para retirarlo del ruedo, ante el temor de que la lidia se hiciera interminable. El empleo de la media luna fue cada vez más repudiado. El 2 de febrero de 1862 en Madrid en una novillada y el 27 de agosto de 1876 en Sevilla en esta misma fiesta aún se usó el detestable instrumento, hasta que por fin la media luna quedó como símbolo, según reza el siguiente anuncio del abono de la plaza de Madrid de 1878: "*continuará suprimido el uso de la media luna, y sólo se conservará para casos muy extraordinarios. La presentación en la plaza de aquel instrumento, cuando la autoridad lo disponga, será señal para que se retire el matador; salgan los cabestros y se lleven al toro al corral*".¹⁵³

En la ciudad de Acámbaro, Guanajuato, existe una fuente muy antigua conocida como "La Fuente Taurina" en la cual se encuentran labradas 3 escenas taurinas, la segunda escena de dicha fuente, nos presenta el uso de la desjarretadera, donde queda plasmado para la historia este ejercicio taurino-ecuestre.¹⁵⁴

Afortunadamente hoy día la desjarretadera la estamos usando exclusivamente como instrumento para hacer un poco de historia.

¹⁵² Chávez Orozco, L. *Papeles Sobre la Mesta de la Nueva España. La organización de los ganaderos del siglo XI*, Banco Nacional de Crédito Agrícola y Ganadero, México, 1956, pp. 34-35.

¹⁵³ Ortiz Blasco M. *Diccionario enciclopédico de la historia, la técnica y la cultura del arte del toro*, Espasa calpe, Tomo I, Madrid, España, 1991, p. 442.

¹⁵⁴ Núñez y Domínguez, J. J. *Historia y Tauromaquia Mexicana*. Ediciones Bota, México, 1944, p. 194.

Capítulo 15

LOS FABRICANTES DE CARNE

El que se levanta tarde ni oye misa ni come carne.

Dicho Popular.

ANTECEDENTES

Sabemos que para diversos pueblos las reses siempre representaron riqueza y utilidad; la escasez de rebaños en ciertas épocas indujo a los egipcios a prohibir la matanza de vacas, así, aunque daban muerte al buey para el altar y la mesa, se abstendían de dar muerte a la vaca con el objeto de conservar y multiplicar la especie y la ley condenaba como sacrilegio el comer su carne. Los egipcios y los fenicios antes hubieran comido carne humana que carne de vaca a causa de la gran escasez de ganado de esta especie.

En Palestina y en el Valle del Nilo el mismo motivo indujo a los hindúes a respetar la vaca, ellos convirtieron una necesidad civil en una obligación con sentido religioso y se tenía por nefando pecado dar muerte a esta hembra o comer su carne.

Un conocido verso del *Mahabharata* (XIII, 74) dice: “*el que matare, comiere, o permitiere que se matare a una vaca se pudrirá en el infierno tantos años cuantos son los pelos del cuerpo de la vaca sacrificada*”. En la poesía épica de la India la condición sagrada de la vaca está muy presente; fundamenta una serie de normas religiosas que han penetrado profundamente de generación en generación. Los hindúes siguen con la veneración supersticiosa a este animal y no solamente la vaca es venerada, sino también los cinco productos de ella (*pañchagavya*), a saber: leche, requesón, sebo, estiércol y orines. En el capítulo 78 del libro antes mencionado se dice que el hombre verdaderamente piadoso no ha de sentir nunca repugnancia por los orines y el estiércol de vaca, además de respeto y veneración por todos los animales, en especial la vaca. Al mono se le rinde culto, a la culebra tocando bellas melodías con una flauta; todo esto basado, en la creencia de la reencarnación del hombre en animal. *Hanuman* es el dios mono, *Manasa* es la diosa de las culebras, *Nandi* es

el dios toro, que a su vez es el vehículo o modo de transporte de la diosa *Siva*, esta actitud impidió la utilización de los animales, sobre todo para su alimento.

Los hinduistas, budistas y jainistas daban igual importancia a todas las formas de vida, pues las consideraban reencarnaciones de una energía o fuerza vital, creían que al morir algo, su energía o alma reencarnaba en otra forma, por lo tanto, matar y causar daño era ilícito, pues incluso los insectos podían contener la fuerza vital del alma de algún antepasado, amigo o pariente. Es la explicación para el vegetarianismo hindú, su respeto a los animales y la no violencia para con toda criatura a esto se le conoce como *ahimsa*. Hoy en día las monjas jainas llevan el *mukha-vastrika* o cobertura de la boca para no cometer un insecticidio, llegando al extremo de llevar consigo una escoba sumamente suave con la cual se podía barrer ligeramente cualesquier insecto que estuviera en su paso para no pisarlo y matarlo, además de caminar descalzas. El efecto profundo que tiene en la vida de la gente el creer en la inmortalidad del alma y pensar que cuando un cuerpo es destruido, pasa a otro cuerpo, éste va al infierno para lavar sus pecados, transformándose a la vida nuevamente en gusanos, insectos, bestias rapaces, elefantes, árboles, caballos y sobre todo vacas.

Estos acontecimientos, tienen como consecuencia que en muchos pueblos hindúes padecen problemas de plagas y enfermedades causadas por la fauna nociva a través de la zoonosis que provocan ciertos animales al haber sobrepoblación. Para el hindú el respeto a la vida, sobre todo de las vacas, es tradicionalmente arraigado y profundo, es parte inseparable de su vida. El dios *Krisna* creador de su universo creció entre rebaños y pastores, empero, las vacas no son verdaderamente sagradas, si lo fueran no las ordeñarían ni las pondrían a trabajar en la agricultura, este respeto a la vaca es también agradecimiento a que por siglos y siglos, el ganado ha sido esencial en la sobrevivencia del pueblo hindú. Los toros sirvieron de animales de tiro y las hambres crónicas hicieron de la leche de vaca un alimento básico. Debido a la gran escasez de madera, sus excrementos han sido por milenios el único combustible de la mayoría de los hogares para cocinar sus alimentos. A este respecto la Biblia dice: “*comerás pan de cebada, que cocerás en rescoldo de excrementos humanos y a la vista de esas gentes*” (Ezequiel 4,12), “*él me respondió: mira, te concedo que, en vez de estiércol humano, tomes estiércol de bueyes para cocer con él tu pan*”. (Ezequiel 4-15.) La vida del hindú se reduce a dar veneración a animales, bañarse en el río Ganges, respetar la división de castas, respetar y obedecer al *swamis* (maestro) y al *gurú* (guía espiritual), pues se dice que el hinduismo tiene 330,000,000 de dioses.¹⁵⁵

¹⁵⁵ Franz, F. W. *El hombre en busca de Dios*. Edición La torre del vigía, México, D. F., 1990, pp. 95-128.

LOS PRIMEROS BISTECES MEXICANOS Y SUS VEDAS

En el Nuevo Mundo a la llegada de los españoles, no existían vacunos, fue Gregorio de Villalobos quien trajo los primeros bovinos originarios de las Antillas, su reproducción fue muy rápida, pues los pastos estaban vírgenes, y había grandes extensiones de terreno. En la correspondencia al rey se decía: "*los ganados se multiplican mucho, casi dos veces en 15 meses*", era tanto el entusiasmo de los españoles por la pronta reproducción, que hasta exageraban en las declaraciones, sin embargo, se cree que por la consanguinidad tan estrecha que prevaleció en el ganado y el sobrepastoreo, pronto hubo resultados menos halagüeños al decaer la reproducción y por las grandes matanzas que se hacían con el uso de la "desjarretadera"; en otra información enviada al rey, se le informa: "*los ganados no multiplican tanto como solía, que una vaca venía parida antes de cumplir 2 años, porque la tierra no estaba hollada y había muchos pastos, y fértiles; y ahora que cesa esto no paren hasta tres o cuatro años*".¹⁵⁶ En actas de Cabildo de la ciudad de México existen infinidad de mandatos y ordenanzas donde se prohíbe la matanza de vacas, ovejas y cabras. Uno de los primeros mandatos fue enviado a toda la Nueva España por el virrey Luis de Velasco, emitido el 5 de marzo de 1591, y otro de los últimos durante la colonia fue el 13 de septiembre de 1783 por el virrey Matías de Gálvez, sin embargo, durante este lapso de tiempo varios virreyes siguieron insistiendo en este ordenamiento, entre ellos figuraron: el Marqués de Montesclaros, el Marqués de Guadalcazar, Enríquez de Rivera, el Marqués de Cerralvo.¹⁵⁷ Todas las ordenanzas que emitieron los virreyes anteriormente mencionados, no eran otra cosa que un recordatorio del artículo 24 de las ordenanzas de la Mesta, aprobadas por el virrey don Antonio de Mendoza el 31 de julio de 1536 y confirmadas el 4 de abril de 1542. El 25 del mes de enero de 1574, se pregonó la real cédula en la que se consignó el texto de las ordenanzas que habían de regir la Mesta o asociación de ganaderos de la Nueva España, dicho artículo decretaba:

Ítem que ninguna persona pueda comprar ganado para tomar a revender en pie, y sobre esto se guarde la pragmática del reino y lo que está mandado por esta real audiencia so pena de perdido el ganado que así se vendiere, la mitad para la cámara de su majestad y consejo de Mesta, y la otra mitad para el juez y denunciador; y que asimismo ningún obligado ni proveedor de carnicerías ni otra persona pueda matar vaca ni ternera hembra, so pena de 50 pesos de oro aplicados según dicho es y perdimiento de lo que así

¹⁵⁶ François, Chevalier, *La Formación de los Latifundios en México*. Fondo de Cultura Económica, México 1982. p. 126 y 138.

¹⁵⁷ *Boletín del Archivo General de la Nación*, Dirección General de Información, Secretaría de Información, Secretaría de Gobernación, Tomos X, XI, XII y XIII, Núms. 1, 2, 3 y 4, México, años 1940, 1941 y 1942.

*matare y su valor y so la misma pena no lo ha de traer con el además ganado que trajere aunque diga que se juntó con ello.*¹⁵⁸

Esto nos deja claro, que además de prohibir la matanza de hembras se prohibía comercializar ganado, lo que reflejaba una protección económica para los obligados de la carne, fortaleciendo los monopolios.

La Iglesia también prohibió la matanza de vacas, en un edicto con fecha 26 de mayo de 1664, indica que: *“en todo este obispado de Michoacán no se pudiese matar vacas, temeras, cabras ni ovejas, por los inconvenientes y poco crecimiento que las haciendas tenían y tienen con cuya ocasión perjudicaron los diezmos que le tocaban y se le debían y so pena de excomunión mayor”*.¹⁵⁹ Esto porque al menguar el inventario ganadero, aminoraba la captación de recursos por medio del diezmo, el cual se medía por la nascencia, es decir, si un criador tenía 10 nacimientos con valor de 6 pesos cada uno que sumaban un valor de 60 pesos, por lo tanto le correspondían a la Iglesia 6 pesos que era el equivalente del 10% al valor total de la nascencia, hay que recordar que vaca que no paría tampoco lactaba y para compensar la baja natalidad, decidió también cobrar los no nacimientos, es decir, como sólo se podían matar hembras estériles o improductivas mejor conocidas como “machorras”, en los mataderos se comenzó a cobrar otra dádiva que la Iglesia la bautizó como “amachorrado”, con la siguiente definición: *“las machorras que se matan en las estancias se paga el diezmo que se llama amachorrado”*.¹⁶⁰

Los hacendados enviaban solicitudes para que se les diera permiso de sacrificar hembras machorras, en acta de Cabildo eclesiástico del 11 de noviembre de 1687 el señor doctor Manuel de Miranda del pueblo de Tangancicuaro criador de ganado mayor pidió a quien compete que:

*digo que yo tengo cantidad de zinquenta bacas viejas y borras sin ningún provecho y para ayuda a mis gastos y continuas nezesidades se a de servir vuestra señoría de conzederme lizensia para matarlas y aprovecharme de la came, sebo y manteca. A vuestra señoría pido y suplico así lo provea y mande con qué recibir merced a la grandeza de vuestra señoría. Rúbrica.*¹⁶¹

¹⁵⁸ Chávez, Orozco, L. *Papeles sobre la Mesta de la Nueva España*. Publicaciones del Banco Nacional de Crédito Agrícola y Ganadero, S. A. México, 1956, p. 11.

¹⁵⁹ AHMC. Caja 21, expediente 40, Fondo Diocesano, sección Gobierno, serie Sacerdotes, subserie Información, 26 de mayo de 1664.

¹⁶⁰ A. H. de Catedral de Morelia (en adelante AHCM), sección: Archivo Capitular, estante: 6-6.4, legajo 4.

¹⁶¹ AHCM. Legajo 33, documento 29, de 1686 a 1689.

Don Melchor Ocampo, dictaba esta opinión al respecto del amachorrado: “*en algunas diócesis se pagaba, y tal vez aún se paga el diezmo de los animales que no han parido y se quieren vender como no productivos, así el abuso se hace que entonces se cobre porque Dios no da, como el caso general se cobra porque Dios da*”¹⁶²

El 8 de octubre de 1666 Alonso Díaz Betancurt agente de la Santa Iglesia de Catedral de Valladolid enviaba una carta denunciando al capitán don Carlos de Todosia y Anduesa corregidor de Cuitzeo, que había matado “vacas hembras productivas” y solicitaba que enviaran un rotulón a la iglesia de aquel lugar declarándolo por público excomulgado; ordenándole al sacerdote de dicha población lo siguiente:

... lo maldigan saliendo a una de las puertas de la iglesia con cruz cubierta de velo negro teniendo campanas y candelas encendidas en las manos y rezando deus laudem meam netacue ris y el responso de rebelabut seli niquttem inde y la media vite, diciendo la maldición de Dios todopoderoso y de los bien aventurados de apóstoles suyos San Pedro y San Pablo venga sobre ellos maldito el pan, vino, carne, pescado, sal y agua, y otro s mantenimientos y alimentos que comieren o bebieren, el vestido que vistieren, la cama que du mieren, la tierra que bollaren, destruidos y consumidos sean sobre la tierra como las de éstas que por justos juicios de Dios nuestro señor el sol se les obscurezca de día y la luna de noche, siempre anden en tinieblas, sus mujeres queden viudas, sus hijos huérfanos, andan mendingando de puerta en puerta y no hallen quien bien les haga y los trague vivos, y además están excomulgados, así como esta candela muere en el agua, así mueran sus almas en el infierno con la de Judas el traidor y los presentes digan Amén y no cesen decirlo hacer las personas devotas ricas los domingos y fiestas.

El 14 de octubre de 1666 el capitán Todosia manda una carta a la ciudad de Valladolid pidiendo disculpas y argumentando que las vacas que mató, estaban “horraz” por eso las vendió y que por estar en las tablillas rotulado como excomulgado su partido de Cuitzeo está sin justicia y ni quién acuda al cobro de los tributos reales, alcabalas y demás negocios de su majestad y por tanto solicita y suplica lo absuelvan para que lo borren de los lugares donde lo hubieran rotulado por público excomulgado y prometiendo además, no volver a matar vacas. A los pocos días le envían la respuesta de Catedral: “*revisando los autos y usando la piedad con que se procede en el tribunal eclesiástico mandaba y mando absolver al capitán don Carlos de Todosia y Anduesa de la censura de excomunió n lo condenaba y condeno en un peso de oro común*”¹⁶³

¹⁶² Pola Á. W., Venegas A., *Melchor Ocampo, Obras Completas, Letras y Ciencias*. Editorial Caballito, Primera edición. Tomo III, México, 1978, p. 94.

¹⁶³ AHCM. Fondo Diocesano, sección Justicia, serie Procesos Legales. Subserie Bienes Materiales, caja 81, expediente 48. Remates, 1666.

Lo anterior, nos deja ver que los recursos económicos, no sólo llegaban a la Iglesia por el diezmo y amachorrado, sino también por medio de la excomunión, ya que con dinero se obtenía el perdón.

Un problema muy relevante para el cobro del amachorrado, eran las divisiones territoriales cuando dos diezmatorios estaban a poca distancia como fue el caso preciso del diezmatorio de Zapotlán, el Sr. José Francisco de Estrada, clavero de la Santa Iglesia de Catedral recibía una carta de Diego Zárate denunciando al Sr. Carlos Aguilar quien se negaba a pagar el diezmo en este lugar afirmando que había pagado el amachorrado en el obispado de Guadalajara, ya que de este lugar provenía el ganado, comprobando con unos "papelitos" que respaldaban dicho pago. El Sr. Zárate pedía que le manden probiscencia de que satisfagan todos el amachorraje sean las reses de donde fueren.¹⁶⁴

¹⁶⁴ AHCM. Diezmos, Caja 03.0.01.02, Año 1790.

24 de septiembre de 1590 Luis de Velasco (hijo).

5 de marzo de 1591 Luis de Velasco.

Sin fecha Luis de Velasco.

29 de noviembre de 1605 Marqués de Montesclaros.

4 de septiembre de 1606 Marqués de Montesclaros.

27 de agosto de 1607 Luis de Velasco (segundo periodo).

22 de abril de 1608 Luis de Velasco.

17 de julio de 1608 Luis de Velasco.

23 de julio de 1608 Luis de Velasco.

2 de agosto de 1608 Luis de Velasco.

7 de agosto de 1610 Luis de Velasco.

26 de enero de 1611 Luis de Velasco.

9 de agosto de 1617 Marqués de Guadalcázar.

19 de febrero de 1619 Marqués de Guadalcázar

Sin fecha Marqués de Guadalcázar.

21 de marzo de 1631 Marqués de Cerralvo.

21 de junio de 1677 Enríquez de Rivera

13 de septiembre de 1783 Matías Gálvez

Capítulo 16

CARNAVAL CARNESTOLENDAS

Cuando el pobre tiene para carne es vigilia.

Dicho Popular.

No hay carnaval sin cuaresma.

Dicho Popular.

Al inicio de la cuaresma, anteceden algunas fiestas precedentes al miércoles de ceniza, éstas duran de cuatro a cinco días. Se le nombra “Martes de Carnaval” cuando concluyen estas fiestas. Esta palabra proviene del italiano: *carne vale*, expresión que significa “carne adiós”, inicialmente dirigida a indicar la excesiva licencia sensual permitida en los días carnalescos, antes del período penitencial eclesiástico. *Carne levamens* significa: “alzamiento (supresión) de las carnes”. De aquí que también se diga “carnestolendas del carnaval”, de *caro*, carne y *tollenda*, que se ha de quitar.

Esta fiesta, sin duda, es en algunas partes del mundo una romería, en Munich Alemania, realizan una ceremonia llamada: *Metzgersprung* que significa: “El salto del carnicero”; en París se celebra la fiesta del “Buey gordo”, consistía en pasear por la ciudad un buey lozano y con mucha envidia, en el año de 1842, este animal pesó 1,900 kilos.¹⁶⁵

A los cuarenta días de recogimiento espiritual se le conoce como: “Cuaresma”. Inicia el miércoles de ceniza, antiguamente a este día también se le conocía como *entruejolo* cual se deriva de *entroido* que significa *entrada* termina el Sábado de Gloria, último día de la Semana Santa. Esta cuarentena se caracteriza por ser el período del año que más intensamente se vive el ejercicio religioso, resaltando el recogimiento espiritual. La conducta de las personas cambia, se modifican las costumbres alimenticias, con el ayuno y la abstinencia de carnes rojas, lo que activa la comercialización del pescado y ciertas leguminosas.

¹⁶⁵ *Espasa Calpe Enciclopedia Universal Ilustrada, Europeo-Americana*. Editorial Espasa Calpe, Tomo 11, España, 1988, pp. 1153-1155.

Existe una leyenda en Europa acerca de esta costumbre, la cual se instituyó porque unos monjes criaban peces en estanques, al ver que sus ventas no eran satisfactorias, inculcaron a la población el hecho de que Cristo durante su vida consumió mucho pescado; este alimento era el ideal para sustituir a la carne, y con esta historia poder vender sus peces.

El ayuno y la abstinencia, el vulgo lo conoce como vigilia. Era costumbre muy antigua que la víspera en que se veneraba algún santo se le ofrecían oraciones y ponían candelas, en latín se dice: “estar en vela o en vigilia”, que significa vigilar; por extensión vigila el proceder del pueblo. En resumen, los días de vela, ayuno, abstinencia sexual y en el consumo de carnes era sinónimo de vigilia.

En cuanto a la abstinencia en el consumo de carnes existían bulas o permisos papales para otorgar licencia a los ancianos, niños y enfermos que requerían consumir lo que su salud les exigía.

En Valladolid, a los indios que ahí habitaban se les daba licencia de consumir carne únicamente de novillo durante los días permitidos de la cuaresma. Los españoles tenían la anuencia de comer la carne de carnero mejor conocida como carne de castilla que es de mejor calidad y digestibilidad; esto se asienta en una de las condiciones que debía cumplir el obligado de las carnes para que se le concediera el remate. Con fecha 2 de enero de 1620 don Alonso Altamirano de Estrada, alcalde mayor de la ciudad y provincia de Michoacán en su artículo 6 dictaminó: *“con la condición que los tales obligados han de dar toda la cuaresma (los días permitidos) carne de carnero a los españoles e de novillo a los naturales”*.¹⁶⁶ Tampoco se permite el consumo de carne de vaca, que era tan apreciada, en 1620 se prohibía sacrificar todo tipo de hembras por la disminución del inventario ganadero que sufría el estado, posiblemente debido a la consanguinidad tan estrecha que sufría esta especie.¹⁶⁷ Se cree que en Michoacán el famoso “torito de petate” se baila en las fiestas de carnaval, emulando una antigua corrida de toros, a la usanza de los indios, culminando esta danza con la supuesta muerte del toro, esto para excitar a la población a comer carne, antes de la larga abstinencia en el consumo de ésta. Dicha tradición se realiza actualmente.

La costumbre es que el Sábado de Gloria, se termina la abstinencia. La carne que se consume este día se conoce como “carne nueva”. En Morelia esta fiesta era celebrada con gran pompa. La matanza iniciaba a las 6 de la mañana, el rastro se adornaba con papel de china picado, cadenas de papel, huinumo de pino en los

¹⁶⁶ AHMC. Fondo Diocesano, sección Justicia, series Procesos legales, subserie Bienes materiales remates, fs. 14, artículo 6. 2 de enero de 1620,

¹⁶⁷ AHMC. Obispado de Michoacán, sección Gobierno, series Sacerdotes, subserie Correspondencia, caja 7, expediente 18.



*Alfonso Mena, Manuel Chávez, -?, Elías Cortés, -? -?
Fiesta en el antiguo rastro en un Sábado de Gloria, 1960.*

corredores, la capilla con muchas flores, el ganado, que era conducido por arrieros a pie por las inmediaciones de la ciudad para su matanza en este día, los adornaban con papel de colores en los cuernos, listones en el pescuezo, de los que colgaban campanas y cencerros para que la gente saliera a ver el traslado y se enterara del evento, al término de la matanza, se lavaba el local de sacrificio, se entregaba la carne y una vez limpio y desocupado se oficiaba una misa, desde luego invocando al santo patrono de los carniceros, San Adrián, que aunque se veneraba el 8 de septiembre no perdían ocasión para pedirle ayuda. Al término de esta celebración eucarística, iniciaba la fiesta con carnitas, barbacoa, birria, cerveza, vino y mariachi, con la previa cooperación de los involucrados.

En las carnicerías tenían todo limpio para recibir las reses, cerdos y borregos; realizaban arreglos con papel, formaban una alfombra con huinumo, a la entrada ponían dos mesas por cada lado del local, en una, colocaban un vitrol con agua fresca y un frutero para ofrecer a los clientes un regalo por este gran regocijo, y en la otra mesa, exhibían un cerdo en posición de decúbito ventral acomodándole una lechuga en el hocico y entre ambos miembros anteriores algunas ramas de alfalfa simulando que estaba comiendo, a su alrededor le ponían flores y en el mostrador situaban floreros con una hierba aromática llamada mastranto; con todo esto, se vivía un ambiente gustoso de volver a saborear los productos cárnicos.¹⁶⁸

¹⁶⁸ Entrevista realizada al Sr. Luis Rodríguez Van-Meurs (carnicero), 24 de mayo de 2002 en Morelia, Michoacán

Capítulo 17

SACRIFICIO DEL GANADO

Un hombre justo respeta la vida de su ganado.

Proverbios 12:10.

LA CARNE Y EL RITUAL JUDÍO

Entre los judíos la carne para el consumo humano, debe cumplir con los requisitos exigidos en sus leyes y tradiciones: los animales deben ser sacrificados y faenados, siguiendo los rituales especificados en el Talmud, cuerpo de doctrina de la ley y tradición judía que tiene su base en la Torah, comprendido en la revelación de Dios al hombre en el Antiguo Testamento (Pentateuco o primeros 5 libros); las referencias de los sacrificios rituales judíos se encuentran en el Deuteronomio. Cuando la carne cumple con todos los requisitos judíos se le llama carne *kosher*. Al acto de matar a los animales para comer su carne se le llama *schechita*, *terefa* se le denomina a la carne no apta para el consumo de la población judía, a quien realiza el *schechita* se le llama *shochety* a quien autoriza o sella la carne con la marca *kosher* se le conoce como *shomer*. Los primeros requisitos dentro del ritual judío es que el animal debe estar vivo y saludable y no debe haber sufrido ningún daño o lesión. Por consiguiente, se prohíbe el aturdimiento previo del animal para insensibilizarlo al dolor, ya sea por choque eléctrico, por inhalación de bióxido de carbono o por perforación de la masa encefálica por medio de la pistola cautiva de émbolo oculto.

El animal que cae y puede levantarse por sí solo en un primer intento de sacrificio no debe ser sacrificado; el sacrificio deberá realizarse con un cuchillo perfectamente afilado y sin ninguna mella o defecto, con una longitud aproximada al doble de la anchura del cuello del animal, se debe examinar antes de su utilización en cada acto, una vez cumplido con el requisito anterior se procede a seccionar todos los tejidos blandos de la región de la garganta hasta las vértebras cervicales, por supuesto que las partes incididas son: piel, músculos, tendones, *ligamentum nucae*, arterias carótidas y las venas yugulares. Es necesario que el cuello esté completamente extendido a fin de que los bordes de la herida queden abiertos, evitando así el dolor y la tensión lo que permite realizar un mejor corte.

Estrictamente son 5 reglas para efectuar el ritual, que son las siguientes:

El corte del cuello se practique de la siguiente manera: sin pausa, presión, pinchazo, inclinación o desgarre. Si al cuchillo se le produce alguna mella por pequeña que sea durante el acto de *schechita*, se considera que el acto del sacrificio no ha sido llevado a cabo correctamente y la carne no será permitida como alimento judío.

Además de llevar a cabo la tarea de inmolar, el *shochet* ofrece plegarias u oraciones y lleva a cabo un examen *post mortem* mediante una incisión por detrás de la quilla o apéndice xifoides del esternón, por donde, introduce el brazo para detectar cualquier tipo de adherencia en la cavidad torácica.

Las canales consideradas aptas para el consumo humano deben ser limpiadas o purificadas por la extracción de los vasos sanguíneos de los cuartos anteriores (pescuezo, lomo, espaldilla, brazuelo y tórax). Antes de su venta al por menor, sólo se utilizan los cuartos delanteros, ya que los traseros (pernil, lomo y abdomen) se dice contienen más de 50 vasos sanguíneos y sólo pueden ser retirados por carniceros *kosher* altamente calificados, por ello, raramente son consumidos.

Ten solamente buen cuidado de no comer la sangre porque la sangre es la vida y no debes comer la vida juntamente con la carne (Deuteronomio 12,23).

RITUAL MUSULMÁN

Existe una estrecha relación entre la población judía y musulmana respecto al sacrificio de los animales y el consumo de carne. Para los seguidores de Mahoma, al igual que los hindúes, el bienestar de los animales es un hecho de importancia. Comer carne de animales muertos, comer la carne de cualquier animal aunque gozase de cabal salud antes del sacrificio o ingerir la carne de cerdo, están prohibidos en ambas culturas.

El ritual del sacrificio es realmente el mismo en las dos culturas. El Corán describe el procedimiento de cortar carótidas y yugulares así como el corte y la eliminación de la sangre.

Los animales no pueden ser inmolados en la presencia de otros animales y los destinados al sacrificio deben comer y beber con anticipación al acto. La incisión en la piel con un cuchillo de buen filo se considera como no doloroso y el rápido desangrado se decía que producía insensibilidad inmediata. El cerebro y piel de un animal son menos sensibles que los del hombre, la ley islámica exige que el animal esté vivo en el momento del sacrificio y que sea muerto de la forma más humanitaria. El profeta Mahoma en este sentido dijo que: *"Dios que es bendecido y exaltado, ha declarado que todas las cosas deben hacerse bien; así cuando tú matas, usa un buen método, y cuando cortas la garganta de un animal debes utilizar un buen método; cada uno de vosotros ha de afilar su cuchillo y producir al animal el menor dolor posible"*. La ley que controla el faenado se llama *sharia* y la persona que ejecuta la ley se llama *mufti*.¹⁶⁹

¹⁶⁹ Gracey, J. *Higiene de la carne*. Editorial Interamericana McGraw-Hill, Octava edición, Madrid España, 1989, pp. 145-150.

Capítulo 18

ABIGEATO

*Tanto peca el que mata la vaca
como el que le agarra la pata.*

Dicho Popular.

Abigeato es una palabra de origen latino, *abigeatus*, *abigere*, que significa *ante se onfes*, arrear o castigar a las bestias para que vayan delante del que las conduce, esta palabra se aplica exclusivamente al robo de ganados.

El abigeato, es un ilícito que no sólo repercute de manera económica o social sino que también, afecta a la salud pública, pues al sacrificar el ganado robado en el campo no existen normas sanitarias ni se realiza un examen *ante mortem* ni *post mortem* para verificar el estado de salud del animal quedando en duda si cumple con los requisitos para su consumo.

ANTECEDENTES

Esta infracción es muy antigua. En el código de Hamurabi se ordena que: “*si un señor roba un buey, un cordero, un asno, un cerdo o una vaca, si (lo robado pertenece) a la religión (o) si pertenece al estado, restituirá hasta 30 veces (su valor) si (pertenece) a un subalterno o lo restituirá hasta 10 veces. Si el ladrón no tiene con qué restituir será castigado con la muerte*”. Según Donicio Ulpiano (170-228) esta falta fue conocida y castigada por el derecho romano, con 10 años de destierro a los encubridores de este delito y a los ejecutores a luchar en el circo *ad gladium* o trabajos forzados perpetuos, y los reincidentes, a trabajar en las minas *ad metalla*. Cuando los reos pertenecían a la clase de *honestiore loconati*, eran expulsados del senado o de la curia y desterrados. Los que cometían este delito a mano armada, sufrían la *dammatio advastias*, es decir, eran arrojados a las bestias.

En las 7 partidas que fueron redactadas en España entre 1256 y 1265 por varios jurisconsultos anónimos bajo la inspección de Alfonso X *El Sabio* (1221-1284), dictaban que debía castigarse este delito con la pena de muerte al reo habitual.

El cuatrero, abigeo, abactor, almiforero, viandante, abigero, bato, caco, apartador o pecoreador como también se le conoce al infractor de esta falta. En Grecia se tiene conocimiento desde Homero, pues en su *Ilíada* hace referencia a varias sustracciones de bueyes, la existencia de estos bandidos en Italia, se remonta en los Apeninos. Al decir de Virgilio llegaron los abigeos al punto de formar grupos a caballo que resistían con armas a sus perseguidores; Valentiniano dispuso en los años 364 y 365 d. de C. que sólo determinadas personas pudieran montar a caballo.¹⁷⁰ La historia se repitió en la Nueva España, este mismo mandato se impuso en las ordenanzas de Mesta, recién llegados los españoles. El artículo 56 de la Mesta reza que:

Ítem, por cuanto los mestizos e indios, y mulatos y negros que han servido a españoles así en estancias de ganados como en otras haciendas saben las querencias de tales ganados y están diestros en usar caballos y tienen cantidad de ellos para matar como matan ordinariamente ganados, y para hacer como hacen otros hurtos robos y daños, ordeno y mando que ningún mestizo, indio, mulato ni negro libre pueda tener ni tenga caballo propio suyo en manera alguna, sino que en las haciendas donde estuviere a servicio sirvan en los caballos de sus amos so pena que hayan perdido y pierdan los tales caballos; y demás de ello les sean dados 200 azotes públicamente; y así mismo mando que ningún concierto se pueda ser con los susodichos ni con alguno de ellos que la paga del servicio ni parte de ella sea en potros ni en ganado alguno, si no a dinero, y al criador español que hiciere concierto contra lo contenido en estas ordenanzas se le lleven 20 pesos, aplicados según ordenanzas de la Mesta”.¹⁷¹

Este artículo nos deja ver claramente que los indios consumían ordinariamente carne de caballo resultado del abigeato y además no se les permitía ser criadores de ganado vacuno y caballar.

Juan Rodríguez Laín cura cronista, se queja ante la Santa Iglesia Catedral por el mal que hacen los indios a los españoles con el robo del ganado, notificando por la vía epistolar lo siguiente:

...este (mal) por natural consecuencia se sigue y procede de los dos antecedentes que he referido (embriaguez y despilfarr), y brevisimamente ponderado; porque siendo tan poco o ninguno el caudal de los indios, tan moderado su trabajo, y tan cortos los frutos de su industria, hacer gastos tan desmedidos y desproporcionados, forzosamente se han de adquirir y acabar con malos medios, con fraudes, engaños y robos. No ay cosa tan

¹⁷⁰ Espasa Calpe, *Enciclopedia Universal Ilustrada, Europeo Americana*. Editorial Espasa Calpe, Tomo 1, España, 1988, p. 431.

¹⁷¹ 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, México, 1956, p. 24.

*corriente y fácil, de ordinario, como los robos que cada día están haciendo estos indios, mayormente de quattreros. No hay cavalgadura, mula ni caballo ni yegua, sean de cilla o sean de carga que esté segura de ellos. Es lástima ver los pobres españoles pasajeros desaviados en una noche y andar por los campos y montes buscando, siguiendo diferentes rastros y noticias, gastando el tiempo y el dinero de que les resulta quebrar y hacer falta con la correspondencia a quien los avió por esta mala obra, pues las mulas en que portaban sus cargas y empleos de mercancías trajinándolas, en una noche se las llevaron y mientras las andan buscando, les hacen otros robos en las mercancías, y por último los destruyen. A unos es el daño en mucha cantidad, a otros en poca, y a cualquier pobre que tiene sólo un caballo o mula y se lo hurtan también lo destruyen totalmente. Los curas y ministros de doctrina padecemos continuamente este daño, porque las cavalgaduras de que forzosamente necesitamos para administrar, yr a confesar, y sacramentar a los enfermos de unas partes a otras, ellos mismos que nos las deben guardar, nos las hurtan, y me sucede todo el año estar comprando todo el año en que andar, y siempre ballarme desaviado, y a pie, sin tener en qué poder acudir a la administración e impartir mi oficio... Los ganados los destruyen, sea simarrón en los montes, sea manso, bueyes o vacas chichiguas, de los corrales las sacan, y corren con ellos toda la noche y amanecen cerca de los pueblos, y en un bosque las matan y desuellan, venden la carne, sebo y manteca; la corambre la venden o la curten.*¹⁷²

La Biblia también hace referencia a esta falta y en esa virtud nos indica: “*si uno roba un buey o una oveja y la mata o la vende, restituirá 5 bueyes por buey y 4 ovejas por oveja*”. Éxodo 21, 37.

“*Si lo que robo, buey, asno u oveja se encuentra todavía vivo en sus manos restituirá el doble. Si la bestia fuere despedazada preséntese lo destrozado y no tendrá que restituir (el depositario)*” Éxodo 22, 3.

En las ordenanzas de la Mesta también fue muy penado el abigeato, el artículo 16 claramente indica que:

...quien mate res ajena siendo español y mestizo, por la primera vez incurra en pena de 50 pesos y en defecto de no tener con qué pagar la dicha pena le sean dados 100 azotes, y por la segunda, la pena doblada y destierro de esta Nueva España; y siendo natural, negro o morisco le sean dados por la primera vez 100 azotes y por la segunda 200 azotes, y que al dueño de la estancia vuelva las reses.

Más adelante en artículo 21 de las mismas ordenanzas de la Mesta, sigue haciendo aclaraciones respecto al abigeato, específicamente dice: “*so pena de pagar las reses que sacare y llevaren no le perteneciendo, con el doblo aplicado según ordenanzas de Mesta*”.

¹⁷² AHMC. Fondo Diocesano, sección Gobierno, series Sacerdotes, subserie Información, Caja 20, Morelia Michoacán, Año 1610.

Otra forma de robar ganado durante siglos era llevándose los animales que en el camino se juntaran con su hato. A este respecto el artículo 33 de estas mismas ordenanzas especificaba:

*ni puede traer ganado ajeno con el suyo aunque diga que se juntó con ello; y si sacare el tal ganado ajeno fuera de su paso o comarcas, o para llevarlos a alguna carnicería o para venderlo, sea visto haber incurrido en la pena; las cuales, para los que sucedieren en cualquiera de estas cosas de estas ordenanzas, pague las setenas, y más 50 pesos de oro común.*¹⁷³

En el robo del ganado, no sólo perdía el dueño, sino también el gobierno, porque del ganado robado no se pagaba la alcabala, la media anata, ni los derechos de degüello. La Iglesia, no cobraba el diezmo de la nascencia de ese ganado perdido, el diezmo de la leche, ni el amachorrado. El 4 de septiembre de 1625 la Santa Iglesia Catedral ordenó, tras acusación de Pedro Peña, un auto para exhibir un rotulón en las puertas de las iglesias en el que Juan de Zamora era excomulgado por el delito de abigeato. La Iglesia declaraba que: *“hasta cuando se restituyan dichos ganados y demás bienes y declaren y sigan obediencia de la Santa Iglesia y merezcan alcanzar beneficio de absolución dada en la dicha ciudad de Valladolid en el dicho día, mes y año arriba dicho”*.¹⁷⁴

Otra forma de obtener dinero estos cuatreros era cobrar un tanto por cada cabeza de ganado que pasaba, ofreciendo por esta cuota no hacer daño al ganado para que continuaran su viaje tranquilamente. Esta aduana se instaló en el camino de Zamora–Morelia.¹⁷⁵

Cuando se terminó con los obligados para el abasto de carne y se concedió la libertad en el comercio de los productos cárnicos, don José María Anzorena, en calidad de alcalde ordinario de primer voto, se pronunció en sesión de Cabildo del día 13 de abril de 1810 en contra de algunas fechorías que se habían visto específicamente en el robo del ganado, argumentando:

... que han sido y son repetidas las quejas de los muchos robos que con ocasión de la libertad de matar, vender carnes e introducirla por dondequiera, se están haciendo de bueyes a los pobres, que pasan de ciento, de las inmediaciones de modo que este año, de tan escaso de semillas, no tendrán con qué hacer sus siembras; y aunque algunos ladrones han podido aprenderser, pero otros muchos y los más es imposible averiguarlo por lo que hace presente para que este Cabildo tome la providencia que juzgue conveniente y en su vista pidió el señor procurador general que se consulte al excelentísimo señor virrey,

¹⁷³ Chávez Orozco, L. *Op. Cit.* pp. 8, 10 y 14.

¹⁷⁴ AHMC. Fondo Diocesano, sección Gobierno, series Sacerdotes, subserie Información, Caja 6, Expediente 24, Morelia Michoacán, Año 4 de septiembre de 1625.

¹⁷⁵ Teixidor, F. *Viajeros mexicanos (siglos XX y XX)*. Editorial Porrúa, México, 1982, p.35-36.

haciéndole presente lo referido con el fin de que se sirva conceder su superior licencia para que se pague un mejor veedor que se encargue de reconocer los fiernos de las reses que se maten y que ha dicho fin se hagan las matanzas en un señalado lugar.¹⁷⁶

Con esta acta de Cabildo, queda claro que no existía rastro, no había autoridad para verificar la legalidad del ganado y la sanidad del mismo; se esboza que prevalecía una gran desorganización en la matanza del ganado y como consecuencia era dudosa la calidad de la carne que se consumía. Don José María Anzorena no solamente fue un gran insurgente, sino un gran promotor del consumo de carnes de buena calidad sanitaria.

¹⁷⁶ AHAM. Actas de Cabildo, libro 115, S. F. 13 de abril de 1810.

Capítulo 19

TAUROMAQUIA

*No hay quien vaya a la feria por que no hay toros;
si se cierra la plaza nos vamos todos.*

Copla Popular.

Sin pretender entablar una discusión entre los taurófilos y los taurofóbicos, quiero señalar desde el punto de vista de salud pública, el consumo de carne de toro resultado de la lidia.

Somos un pueblo receptor de una herencia muy vinculada con la tauromaquia, actividad que también proveía de carne. Las tradiciones son un asunto popular, fiel a un pasado que nos pertenece. El abandono de esto por parte de nuestra memoria, significaría perder la riqueza cultural que fundamenta nuestra identidad. Esta fiesta hasta hoy día sigue arraigada conservándose en algunos medios de nuestra sociedad siendo muy difícil que se pierda, asimismo, vemos que son frecuentes las expresiones taurinas hoy incorporadas a nuestro vocabulario del antiguo lenguaje coloquial, como: “ver los toros desde la barrera lo hace cualquiera”, “coger al toro por los cuernos”, “no hay quinto malo”, “estocada por cornada”, “a toro pasado”, “el que torea toro, tiene que aguantar la cornada”, “para torear y casarse sólo hay que arrimarse”, “los bravos a la plaza y los mansos al corral” o “el toro a los cinco y el torero a los veinticinco”.

El fuero de Albarracín, a principios del siglo XIII, ilustra sobre la fiesta de toros, y da instrucciones sobre la construcción del coso, cito: “*que no podrá levantarse en cualquier lugar, sino únicamente en el centro de la plaza de la Villa*”¹⁷⁷ tal como sucedió en Valladolid, en el año 1760, cuando se solicitó permiso para realizar corridas de toros en la Plazuela del Taller, hoy conocida como Plaza Melchor Ocampo.¹⁷⁸ Esta plazuela se llamó del Taller porque en ella se establecieron los canteros, herreros, carpinteros, cuando se construyó la Santa Iglesia de Catedral.¹⁷⁹

¹⁷⁷ Internet <http://www.toroszgz.org/tauromaquia/tradicional/historia.htm> La Tauromaquia Tradicional.

¹⁷⁸ AHAM. Actas de Cabildo, libro 28, S. F. 1760, p. 14 v.

¹⁷⁹ Entrevista realizada al maestro Xavier Tavera Alfaro, el 12 de abril de 2000 en Morelia, Michoacán.

Vicente de la Fuente cuenta en su historia de Calatayud, con relación al binomio inseparable con respecto a tauromaquia-abastecedor, lo siguiente: “en el arreglo de la camicería de 1550 se estipuló que los arrendadores hubiesen de dar a la ciudad francamentes toros bravos para las fiestas de la Virgen de agosto de la feria y Corpus Christi”.¹⁸⁰

La primera ganadería de reses bravas que existió en Michoacán fue la de Parangueo, fundada en 1536 por don Vasco de Quiroga, asentada en la enorme hacienda de San Nicolás de Parangueo, la vacada fue traída de Valladolid y Navarra, España; en 1675 aparece como dueño de esta hacienda don Pedro Bautista Retana.¹⁸¹

En el obispado de Michoacán, el obligado de abastecer la carne debía tener conocimiento de la tauromaquia, ya que si en el lote de ganado que se presentaba en la fiesta salía un toro manso, la gente atacaba al ganadero. Por lo interesante del siguiente documento se transcribe la carta que el cura cronista Juan Rodríguez Lain le envía a la Santa Iglesia de Catedral para evitar estas desgracias, donde notifica, que le causa horror y le tiemblan las carnes de sólo oír decir que va haber toros en el pueblo, y ver de cerca la plaza donde se han de lidiar. Al respecto continúa diciendo:

... si sucede lo contrario que no hubo desgracia alguna o porque los toros no fueron bravos si no manzorrnes, domésticos, o porque Dios por algunas oraciones y su misericordia no lo permitió, y los libró del peligro, aquí es ella; ha menester el misero obligado que dió los toros ponerse con tiempo en salvo, o escondiéndose en alguna casa segura o buyendo y escapando a uña de caballo pasándose a otra jurisdicción, dexando malparadas sus bestias, ganado y baqueros, porque se van convocando los indios, teniéndose por afrentados de que no hubiese sangre, en busca suya, por todas partes y se levanta un alboroto que passa a tumulto y sedición por descubrirlo y matarlo y a todos quantos se quisieren poner en su defensa y en defecto quiebran la ira en que lo dejo, sin que puedan persuasiones y ruegos a reportarlos y apaciguar el alboroto.

Según la crónica que data del 16 de marzo de 1681, no existía arte, mucho menos técnica y las condiciones en que se hacía la fiesta era desastrosa, según el siguiente relato: “todos entran en el coso borrachos muchos cayéndose lo menos es que no les quede capote ni sayo ni calzones que no se les haga pedazos, y algunos mueren infelizmente, otros escapan heridos descalabrados, estropeados y contrabechos”.¹⁸² aunque no lo testifica el citado cronista, es de imaginar cómo quedaban las carnes de estos animales lidiados

¹⁸⁰ Internet <http://www.toroszgz.org/tauromaquia/tradicional/historia.htm> La Tauromaquia Tradicional.

¹⁸¹ Ortíz Blasco, M. *Diccionario Enciclopédico de la Historia, la Técnica y la Cultura del Arte del toro o*, Espasa Calpe, 1991, Tomo II, Madrid España, pp. 1069–1070.

¹⁸² AHMC. Fondo Diocesano, sección Gobierno, series Sacerdotes, subseries Información, caja Núm. 20, Morelia, Michoacán, Año 1610.

después de lancearlos, machetearlos, estoquearlos, apedrearlos, perrearlos, varearlos y desjarretarlos, carnes con hematomas, heridas y despedazadas, muy propicias para un veloz crecimiento bacteriano y por lo tanto, una vida comercial mucho muy limitada.

Para 1800 había la costumbre, muy antigua por cierto, de ofrecer a los virreyes de la Nueva España corridas de toros al tomar posesión del cargo. Como ejemplo se cita al conde de Revillagigedo. El virrey don José de Iturrigaray no fue la excepción de este festejo, el 4 de enero de 1803 tomó el báculo de mando y desde esta fecha el Ayuntamiento inició la organización de las corridas de toros para la fiesta de toma de posesión. Para tal efecto se decidió que las corridas se realizaran una semana antes a las carnestolendas, pues una vez iniciada la cuaresma ya no sería posible celebrarlas por motivos de recogimiento espiritual, además de lo difícil que resultaría la comercialización de las carnes, dada la abstinencia acostumbrada durante la cuarentena. Para dichos eventos se construyó una plaza de toros de madera, una vez que un gran número de carpinteros habían de trabajar y poner en marcha la obra, se alzó la plaza con el lujo acostumbrado, en los palcos que ocuparían las grandes personalidades.

Llegado el día de la primera corrida, su excelencia, acompañado de su esposa doña María Inés de Jáuregui y Aristegui y de sus hijos, a la hora acostumbrada hicieron presencia; sonaron los clarines como señal para que iniciara la corrida, una vez lidiado el primer animal vio su excelencia que el capitán de las cuadrillas se encaminó al palco que ocupaba don Gabriel Yermo, uno de los hombres más ricos de la colonia, una vez arriba del palco, se lanzó con palabras hacia el citado Sr. Yermo, lo que llamó la atención del virrey, sin que de momento, conociera el porqué de su palabrerío.

Don Gabriel, propietario de haciendas y fincas urbanas, era un comerciante muy prominente en todo el país. Alternaba los monopolios de la venta de aguardiente llamado “chinguirito” con la manufactura de sus haciendas que producían caña de azúcar. Asimismo, acaparaba el abasto de carne, incluso se decía que muy a menudo abastecía con carnes muertas que provocaban enfermedades; al respecto, obligaba a los toreros a que le vendieran la carne obtenida después de las lidias, desde luego pagando el precio que él disponía. Como es sabido desde la antigüedad, los toreadores o matadores como se les conocía a los toreros de hoy en día, sólo toreaban por el simple pago de las carnes obtenidas de los toros que ellos lidiaban, esta misma costumbre, llegó a la Nueva España y lógicamente los toreros buscaban al mejor postor para vender estas carnes.

A pesar de que los toreros tenían la libertad de vender la carne a quien mejor se las pagara, Yermo los presionaba a que le vendieran los toros muertos a cuatro pesos, no obstante que el precio que corría era de doce pesos para un carnicero.

Cuando inició la discusión entre Yermo y el torero causó intriga al virrey, una vez averiguado lo que ocurría, montó en cólera, reprobó esta violación y ordenó que los toreros vendieran la carne a quien ellos quisieran y a un precio justo.

Al enterarse de lo anterior el acaudalado y soberbio abastecedor llevado por su arrebatado carácter y acostumbrado a manejar a su antojo a la autoridad, pasó al palco del virrey, retándole y reclamando a éste su determinación por lo que solamente recibió insultos por su deshonestidad comercial. Todo terminó con gestos avinagrados, salió del palco este abastecedor negando disculpas y otorgando venganza. Esta desavenencia terminó el 15 de septiembre de 1808 cuando Yermo participó en la aprensión de don José de Iturrigaray, en calidad de cómplice agazapado.¹⁸³

La carne producto de la lidia propició que el Cabildo moreliano, preocupado por los acontecimientos ocurridos debido a la llegada de la epidemia del *cólera morbus* en el año de 1833, ordenó a la junta de sanidad de ese órgano colegiado, que en un término de tres días, presentara un informe, aclarando si se debía prohibir el consumo de carne de toro resultado de la lidia que se realiza en la fiesta brava.¹⁸⁴ No obstante el plazo otorgado para el dictamen, demoraron 15 días para dar su veredicto y su resultado fue: declararse incompetentes, opinaron que el asunto se canalizaría al protomedicato del estado.¹⁸⁵ Después de 19 días, el protomedicato declaró: “*ser insalubre la carne de toro resultado de la lidia ya fuera fresca o salada*”.¹⁸⁶ Diez días después en sesión ordinaria de Cabildo se acordó discutir el asunto, se aprobó y se emitió el siguiente acuerdo:

*... se declaran comprendidas en el artículo 9 del bando de policía publicado el 8 de marzo de 1833 las carnes de toros que se lidién en la plaza y en cualquier otra parte, se comunicará esta resolución a los empresarios de las corridas de toro*¹⁸⁷ y finalmente por la secuela que dejaba el *cólera morbus* exhortaron a la población para realizar novenarios y procesiones sacando diariamente y debiendo de ir en palio el señor de la sacristía.¹⁸⁸

La primera peregrinación fue el viernes 12 de julio.¹⁸⁹

En enero de 1834 en virtud de que los empresarios hicieron caso omiso, el Cabildo acordó librar un aviso a éstos, con el fin de que se abstengan de venderla.¹⁹⁰

¹⁸³ Núñez y Domínguez, J. J. *Historia y Tauromaquia Mexicanas*. Ediciones Botas, México, 1944, pp. 47-54.

¹⁸⁴ AHAM. Actas de Cabildo, libro 140, S. F. 1 de abril de 1833.

¹⁸⁵ AHAM. Actas de Cabildo, libro 140, S. F. 15 de abril de 1833.

¹⁸⁶ AHAM. Actas de Cabildo, libro 140, S. F. 4 de mayo de 1833.

¹⁸⁷ AHAM. Actas de Cabildo, libro 140, S. F. 11 de mayo de 1833.

¹⁸⁸ AHAM. Actas de Cabildo, libro 140, S. F. 9 de julio de 1833.

¹⁸⁹ AHAM. Actas de Cabildo, libro 140, S. F. 10 de julio de 1833.

¹⁹⁰ AHAM. Actas de Cabildo, libro 142, S. F. 4 de enero de 1834.

A entender de quien esto escribe el precio justo que se le debió pagar a los toreros fue de ocho pesos por animal, ya que la carne resultado de los toros de lidia es de mala calidad, en virtud del ejercicio tan excesivo que se le exigió al animal durante la lidia que, como ya se vio, resulta una carne roja negruzca por el elevado contenido de mioglobina, además por la adrenalina que excretó a causa del estrés. Dicha sustancia produce una vasoconstricción que provoca un desangrado sumamente deficiente, lo que contribuye a que ofrezca la carne un color aún más rojo, la cual es caldo de cultivo excelente para un rápido crecimiento bacteriano; además, los vasos sanguíneos finalizan congestionados por los coágulos formados, y en la carnicería al realizar los cortes, brotan éstos de manera sorpresiva, impregnando toda la carne de esta sustancia orgánica.

Otra causa que desmerita a este tipo de carne, es que los cuartos anteriores terminan totalmente perforados a causa de: la divisa que se le pone al toro al salir del cajón, la que ostenta el monograma y color de la ganadería de procedencia del animal, en el tercio siguiente el picador le produce un gran orificio con la garrocha, paso seguido, el banderillero le incrusta en la cruz tres pares de banderillas que vienen armadas con un garfio en uno de sus extremos, finalizando con la muerte del animal, misma que se provoca por una espada o estoque, en ocasiones a falta de técnica o suerte, se pincha varias veces para obtener su objetivo, destruyendo totalmente el lomo.

A lo que hoy se le nombra rejoneador, antiguamente se le conocía como lanceador, ya que su actuación consistía en aventar lanzas desde el caballo al toro en la lidia, aunque el jinete fuera muy diestro en esta actividad, su blanco era muy difícil de acertar, por lo que las lanzas las insertaba en diferentes partes del cuerpo hasta que el animal moría, lo que daba como resultado, un cadáver totalmente perforado por lo que se obtenía una carne de pésima calidad.

La forma en que se realizaba la labor del descuartizado de estos bovinos, era muy precaria, ya que las plazas eran de tierra en su totalidad. En los datos pormenorizados que realizó de manera minuciosa el licenciado Mariano de Jesús Torres del coso de Morelia, en ningún renglón de su diccionario menciona el patio de faenado¹⁹¹; de lo que se deduce que esta labor se efectuaba en los mismos corrales antihigiénicos y más aún, cuando se realizaban corridas nocturnas, ya que no existía aún el fluido eléctrico, para llevar a cabo esta labor de manera eficaz, el alumbrado se realizaba con antorchas. En 1865 Tadeo Olmos fue el empresario taurino para la temporada que iniciaba el 16 de septiembre y concluía el 2 de noviembre con la corrida nocturna, para ello, solicitó al Ayuntamiento se le prestaren treinta y dos farolas de alumbrado de sebo.¹⁹²

¹⁹¹ Torres, M. J. *Historia Civil y Eclesiástica de Michoacán*. Editorial Imprenta particular del autor, Morelia, Michoacán, México, 1905, pp. 659-668.

¹⁹² AHAM. Actas de Cabildo, libro 126, S. F. 12 de septiembre de 1865.

También existió una plaza de ínfima calidad que los ciudadanos y la autoridad municipal conocían como la “Plaza del Teatro”¹⁹³, en la que se hacían peleas de gallos, corridas de toros y representaciones teatrales, sin embargo, oficialmente se llamaba “El Teatro del Desierto”, se encontraba ubicada en la calle de la Ardilla, hoy llamada Monte de las Cruces; esta plaza tenía un ruedo construido con adobe, las gradas fueron hechas de este mismo material y madera, el piso totalmente de tierra.¹⁹⁴

¹⁹³ AHAM. Actas de Cabildo, libro 140, S. F. 20 y 26 de noviembre de 1833.

¹⁹⁴ Torres, M. J. *Historia Civil y Eclesiástica de Michoacán*. Editorial imprenta particular del autor, Morelia, Michoacán, México, 1905, pp. 654-655.