

EL ABASTO DE CARNE EN VALLADOLID-MORELIA SIGLO XIX

José Eugenio Villalobos Guzmán



COSTUMES MEXICAINS.
Boucher ambulante dans Mexico.

El abasto de carne en Valladolid-Morelia Siglo XIX
José Eugenio Villalobos Guzmán

Derechos reservados

© José Eugenio Villalobos Guzmán

© H. Ayuntamiento de Morelia 2005-2007

Número de registro: 03-2005-102414182200-01

Impreso y hecho en México

Morelia, Michoacán, México, 2006.

Contenido

Mensaje del Presidente Municipal	11
Agradecimientos	13
Reflexiones	15
Prólogo	17
Introducción	19
Capítulo 1.	
Los primeros carnívoros	23
Capítulo 2.	
Génesis de la ganadería	29
Capítulo 3.	
Los animales de abasto en América	33
La ganadería española en México	33
La mesta	35
Capítulo 4.	
La calidad de la carne que consumían los vallisoletanos, posteriormente morelianos	39
Carne blanda suave	39
Influencia de la higiene en la calidad de la carne	40
Color de la carne	42
Capítulo 5.	
Los caminos de la carne por tierra y agua que llegaban a la ciudad	45
Capítulo 6.	
¿Qué carne comer?	51
Capítulo 7.	
Emigración del ganado hacia la Ciudad de México	57

Capítulo 8.	
El matadero	61
El matadero en la Ciudad de Mechoacán	64
Introducción de ganado en el año de 1860	72
Inventario de los útiles que existían en el abasto en el año 1888	72
Nombres de algunos obligados de la carne en Valladolid	73
Autoridades del rastro en el año de 1868	73
Capítulo 9.	
Transporte de la carne	75
Capítulo 10.	
La carnicería	83
La carne como alimento	85
Bases para el remate	88
Las carnicerías de Valladolid-Morelia	90
Capítulo 11.	
De filetes, aguayones y otras carnes	95
Capítulo 12.	
Subproductos	101
Capítulo 13.	
El abasto	105
Capítulo 14.	
Desjarretadera	113
Capítulo 15.	
Los fabricantes de la carne	117
Antecedentes	117
Los primeros bisteces mexicanos y sus vedas	119
Ordenanzas que prohibieron matar vacas	123
Capítulo 16.	
Carnaval carnestolendas	125
Capítulo 17.	
Sacrificio del ganado	129
La carne y el ritual judío	129
Ritual musulmán	130

Capítulo 18.	
Abigeato	131
Antecedentes	131
Capítulo 19.	
Tauromaquia	137
Capítulo 20.	
Mejoramiento del ganado	143
Consanguinidad	144
Capítulo 21.	
Propiedad ganadera, señales de sangre y marcas de fuego	147
Capítulo 22.	
Desde el arrelde hasta el kilogramo	161
Capítulo 23.	
Anecdótico	163
Anexos	167
Glosario	169
Decreto	173
El <i>Cólera Morbus</i> (Soneto)	174
Expendios de carne en el año de 1919	175
Nombre de tableros en el Año de 1890	176
Mapas de la zona permitida para la venta de carne en los años 1808, 1809, 1824, 1829, 1886	177
Gráfica del número de horas luz anual	184
Gráfica de la cantidad de lluvia en el municipio de Huetamo	185
Fluctuación anual del peso corporal en kilogramo del ganado en pastoreo del Trópico seco michoacano (Huetamo)	186
Ciclo anual del crecimiento del pasto representado en %	187
Tabla comparativa del costo de la carne de vacuno y la de carnero	188
Consumo de carne <i>per-cápita</i> de la ciudad de México	190
Consumo de carne <i>per-cápita</i> en Valladolid-Morelia	191
Índice toponímico	193
Índice onomástico	197
Dimes y diretes del carnicero	201
Bibliografía	213
Referencias de internet	219
Créditos	220

Mensaje del Presidente Municipal

Uno de los compromisos que como Presidente Municipal de Morelia me agrada asumir, es la divulgación del acervo histórico cultural que se encuentra en el archivo histórico del H. Ayuntamiento de Morelia, el cual orgullosamente está pletórico de importantes datos de la vida de los antiguamente llamados vallisoletanos, hoy morelianos.

Es por ello que el H. Ayuntamiento se da a la tarea de publicar el libro intitulado *El Abasto de Carne en Valladolid-Morelia, siglo XIX*, como resultado de la investigación de José Eugenio Villalobos Guzmán, quien desde hace aproximadamente diez años se ocupó en la búsqueda de valiosa información en la que los lectores de su obra pudiesen recrearse, pasando por tanto bastante de su valioso tiempo en nuestro archivo histórico.

Por este motivo, invito a todos los lectores de este invaluable documento, muy especialmente a los morelianos y a sus visitantes, para que conozcan a través de estas palabras impresas, parte de nuestro patrimonio cultural, corroborando con este hecho que Morelia es una ciudad en cuyos rincones podemos encontrar una gran abundancia de historia y de cultura, donde se mezcla pasado y presente, sin perder nunca de vista la riqueza de su tierra y de su gente.

A t e n t a m e n t e
Salvador López Orduña
Presidente Municipal de Morelia

Agradecimientos

A Magali, Eugenio Pacelli y Juan Pablo:

Con quienes siento una deuda afectiva, porque tomé el tiempo que me correspondía compartirles, por estar en la tarea de la realización de este trabajo de investigación. Agradezco infinitamente la colaboración de los tres, en lo referente al trabajo cibernético propio de esta obra.

A mi padre:

Porque desde que tenía 12 años, me transmitió sus vivencias en el ámbito pecuario, tanto en la localidad de Tierra Caliente, como en la ciudad de Morelia, siendo introductor de ganado durante 50 años.

A mis hermanos:

Quienes siempre me apoyaron con mil consejos y entusiasmo.

Al Presidente Municipal de Morelia, de los trienios 1996-1998 y 2005-2007, C. Salvador López Orduña:

Quien me otorgó su apoyo moral y económico para la publicación de este libro.

Al Dr. Fernando Martínez Cortés:

A quien conocí siendo coordinador del Seminario de la Historia de la Medicina en Michoacán, evento organizado por el Doctor Gerardo Sánchez Díaz, Director del Instituto de Investigaciones Históricas, contando siempre con su apoyo crítico.

A la Lic. Ma. de los Ángeles Villalobos Guzmán:

Por sus aportaciones en relación a la utilización de la semántica de esta obra.

Al Lic. Armando Escobar Olmedo:

Quien con su experiencia histórica, me hizo valiosas aportaciones.

Al historiador José Napoleón Guzmán Ávila:

Quien me invitó a participar en el Seminario de la Historia de la Medicina en Michoacán, alentándome a escribir este documento.

Al personal de los archivos históricos del H. Ayuntamiento de Morelia, del archivo "Manuel Castañeda", de Catedral, del Poder Judicial y del Congreso del Estado:

Siendo primordial su apoyo incondicional, y su atención esmerada y puntual.

A las bibliotecas:

Que con su invaluable recopilación de textos antiguos, me ayudaron a rastrear datos importantes para este trabajo, entre las cuales se encuentra la Biblioteca del Colegio de San Nicolás, la del Museo del Estado, la del Museo Regional Michoacano, la Biblioteca Pública Universitaria, la Biblioteca Central de Ciudad Universitaria, la Biblioteca Francisco J. Mújica, la Biblioteca del Congreso del Estado, la de la Facultad de Historia y la del Instituto de Investigaciones Históricas.

Al personal de la Hemeroteca Pública Universitaria "Mariano de Jesús Torres":

Cuyas publicaciones periódicas, fueron un soporte importante en la presente investigación.

Reflexiones

*Mal acabará quien pretenda adelantarse al futuro,
ignorando lo que sucedió en el pasado,
porque entonces no vivirá el presente.*

Proverbio oriental

*El estudio de las enfermedades de los animales
representa una profunda contribución
a la salud humana.*

Robert W. Leader

Los antropólogos que se dedican al estudio de la alimentación humana, dicen y les asisten buenas razones para ello, que el hombre es lo que come.

Ciertamente, hay que empezar afirmando que una condición indispensable para conservar la vida es comer, pero aquí hablo de la comida propiamente dicha, no de los productos de aplicación intragástrica o endovenosa que reciben personas, cuya calidad de vida es desde mala hasta bastante mala. No sé en qué lugar colocar a los astronautas, pues hasta donde sé, consumen productos poco apetitosos tanto para la vista como para el paladar y no olvidemos que es por la vista por donde se comienza a degustar la comida: “entra primero”.

Además de ser la comida un elemento fundamental para conservar la vida biológica, tiene un papel preponderante en la vida social. Aquí habrá que hacer una distinción entre las llamadas comidas de trabajo, en especial los desayunos, y aquellas al sentarse a la mesa con familiares y amigos para disfrutar de la charla, de sabores y olores; para vivir, ya ofreciendo o asistiendo, a lo que los antiguos llamaron el “ágape”.

Pero la comida ha sido también medicina o veneno. La palabra o desinencia náhuatl *patli* comprende a ambas; así *cibuapatli* es “medicina de mujer”; es el vegetal hoy conocido con el nombre de *zoapatli*, que aún se usa en nuestros días para activar las contracciones del útero. Por otra parte, los nahuas conocían una hierba con la que envenenaban a los perros callejeros y que por eso se llamaba *ixcuinpatli*, o sea, veneno de los perros. Recordemos, finalmente, que los médicos hipocráticos tuvieron a los alimentos como verdaderos medicamentos, pero también como causantes de enfermedades.

Esperamos que todo lo anterior sirva de explicación del por qué la investigación de Eugenio Villalobos, médico veterinario zootecnista, ha sido un tema de trabajo en el Seminario para el Estudio de la Historia de la Medicina en Michoacán, que

hemos venido coordinando el Mtro. Napoleón Guzmán Ávila y yo, en el Instituto de Investigaciones Históricas de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.

Cuando se inició el Seminario, ya hacía tiempo Eugenio había venido reuniendo información para escribir el libro que hoy sale a la luz. Su interés por el tema tiene raíces familiares emocionales, lo cual es un elemento más para estimular la tarea que hoy culmina con la publicación de *El Abasto de carne en Valladolid-Morelia, en el siglo XIX*.

El título ya precisa con toda claridad el contenido del libro: se trata de la carne de res que comían los morelianos en el siglo XIX. Mas para que los lectores entendamos mejor el asunto, el autor nos recuerda desde cuándo los humanos comemos carne y lo que los propios hombres hemos hecho para satisfacer esta necesidad, particularmente en nuestras tierras.

Luego vienen una serie de capítulos que nos permiten seguir el camino desde la carne “en pie” hasta su llegada a la carnicería; aquí ya es necesario que el ama de casa sepa pedir la carne que desea y distinguir la que es de buena o mala calidad, de todo esto nos instruye el autor. Además nos proporciona una rica y sabrosa información sobre la cría del ganado, sus marcas de fuego, la tauromaquia, sin faltar los días cuaresmales que dieron origen al triste refrán que dice:

Hoy que tengo para carne, es vigilia.

La obra es única en su género; su lectura instruye y divierte.

Dr. Fernando Martínez Cortés

Introducción

El presente libro de investigación tiene como objeto mostrar al lector el complejo proceso que conlleva al consumo de la carne. Se iniciará clarificando conceptos que para el tema que nos ocupa, son determinantes para brindar una mejor comprensión del contexto de este trabajo.

El término carne proviene del latín *caro*, *carnis*. Según Plinio este vocablo proviene de *caro*, carecer, estar falto o privado; se le llama carne al alimento extraído de los animales, y la palabra animal significa: *a-nimal* sin alma. *Caro*, *quasi*, *qui caret anima*, llámase caro porque carece casi de alma.

Algunas palabras que conocemos con esta raíz son: carúncula (diminutivo de carne), cartílago (de la raíz carne), carroña (carne corrompida), carcomido (carne comida), escarnio que se utiliza cuando se hierde la carne con insultos. Antiguamente, a la sepultura se le llamaba cárcava, que significa fosa para enterrar la carne. Así el latín *caro* tiene toda la raíz de nuestra voz carne, en Séneca y la Biblia el vocablo en cuestión se emplea como sinónimo de cuerpo o materia, es decir, lo contrario a espíritu.

Estos términos surgieron por la relación que los antiguos hacían con la carne. Otros vocablos, usados principalmente en Medicina, provienen de la raíz griega *sarx* que también traduce como carne. Ejemplo: sarcolemma (membrana que envuelve las fibras musculares), sarcoma (tumor carnoso). Los términos sarcasmo y sarcófago provienen de la misma raíz. Entendemos por sarcasmo una burla, ironía mordaz, que lo que muerde es la carne de la víctima, Por su parte, sarcófago proviene de *sarx* y de *phagos*, comer o consumir. De esta manera, el sarcófago viene a ser el lugar o el objeto donde lo que se consume o se “come”, es la carne del cadáver que encierra.

Hay otro término griego, *kreas*, que tiene dos acepciones opuestas: o es una parte o porción de carne, o es el cuerpo del hombre o del animal en su totalidad, sin embargo, de esta palabra también en Medicina se derivan algunas como: creatina y creatinina que son compuestos del cuerpo.

El término carne tiene varios usos metafóricos o simbólicos: *los pecados de la carne, en carne propia, me tiemblan las carnes, es carne prohibida y gloria de la carne* y estos últimos son usados para designar los apetitos sexuales. Por último, Séneca expresó: *Nuncquam me ista caro compellet ad metum*, que significa, "Jamás me hará temblar esta carne de que estoy vestido".

La Biblia en sus diferentes capítulos y versículos habla en ocasiones en forma metafórica cuando se refiere a la carne, e igualmente establece los primeros lineamientos sanitarios y legales para el consumo de ésta, aunque también la menciona en la forma estricta que aquí se requiere, como en el Génesis, Éxodo, Levítico, Deuteronomio, Ezequiel, Romanos, Corintios, así como en el Corán, en el que su profeta Mahoma establece normas para el sacrificio y consumo de los animales.

El contexto anterior servirá de base al tema central de este trabajo *El abasto de carne en Valladolid-Morelia, siglo xx*.

A partir del siglo xx comenzaron a aparecer definiciones para designar a la carne como alimento, la aceptada es la de *Food and Drug* que define a la carne como la pulpa o músculo estriado voluntario o esquelético de bovino, cerdo, oveja y cabra, suficientemente maduro y de buena salud al momento de la matanza.

Prácticamente a esta definición nos referiremos cuando hablemos de carne, dicho tema será tratado en diversos capítulos, dando inicio con los primeros hombres consumidores de carne, siguiendo con el estudio de la transformación del hombre nómada al ganadero, asimismo veremos cómo llegaron los animales de abasto a la Nueva España con sus problemas y soluciones en cuanto a su reproducción y cría de las reses. Las diversas etapas que influyeron en la calidad de la carne será un tema a profundizar, lo que nos dará un conocimiento de la evolución que ha tenido para mejorar la alimentación del ser humano, iniciando con la compra-venta de los animales de abasto, el transporte del ganado a la ciudad, la influencia de la cercanía de nuestra ciudad con la de México, el sacrificio, el transporte de la carne, y finalmente, la venta en los expendios (carnicería). Uno de los aspectos que a través de los años ha afectado el mercado y el consumo de la carne, es la tauromaquia, el abigeato y la religión, entre otras.

De igual manera, reviste importancia el hecho de dar a conocer a través de esta investigación, los diferentes nombres coloquiales de las piezas en las que se divide una canal.

En la Nueva España el documento legal que rigió fue la Mesta, ordenamiento creado por Alfonso X, *El Sabio*, que perduró hasta finales del siglo XIX.

En Valladolid en 1825 surge el primer reglamento en el consumo de la carne. Le sucedieron hasta esta fecha, 9 reglamentos más...

Siendo el autor de esta obra, Administrador del Rastro en 1996, inició una investigación sobre el consumo de carne y lo que conlleva esta actividad, el resultado de este trabajo es lo que se presenta en este libro.

Capítulo 1

LOS PRIMEROS CARNÍVOROS

Carne que has de comer déjala cocer.

Dicho Popular.

La Tierra tiene una edad de 4,700 millones de años, y el hombre hace 2 millones que apareció sobre ella, apenas un parpadeo comparado con la edad de la Tierra.

Si suponemos que la edad de ésta equivale a un día, la edad del hombre sería apenas un minuto. Sin embargo el hombre tiene registros de su existencia sólo desde hace 5 mil años, mediante escritos jeroglíficos, relieves, pinturas y otros elementos propios de su cultura material: huesos y dientes fósiles, herramientas de piedra, puntas de flecha de pedernal y trozos de vasijas de barro.

El cuadro que nos presentan los arqueólogos y otros estudiosos, no obstante el contenido muchas veces fragmentado de sus hallazgos, suministra pruebas suficientes del complejo proceso evolutivo que dio origen a nuestra especie, el *Homo sapiens*, mismo que hoy puebla el globo terráqueo con siete mil millones de habitantes aproximadamente.

Él, siempre ha sido omnívoro, es decir, se nutre de todo tipo de alimento; su abastecimiento nutricional se basó en la recolección de frutos, semillas, plantas y flores. La proteína de origen animal la obtenía de la carroña, ya que se alimentaba de los residuos de los cadáveres que los animales carnívoros dejaban. Se cree, que consumían la carne directamente del cadáver, por este motivo tenían el colmillo muy desarrollado; primero lo hicieron por imitación de los animales carniceros, ya que carecían tanto de ingenio como de la habilidad para fabricar herramientas, usar armas para matar, desollar y descuartizar a su presa. Posteriormente, la cacería los proveyó de carne.

El hombre desde sus inicios conocía el fuego que se originaba ya por un rayo o la erupción de un volcán, pero no sabía generarlo ni controlarlo. Con

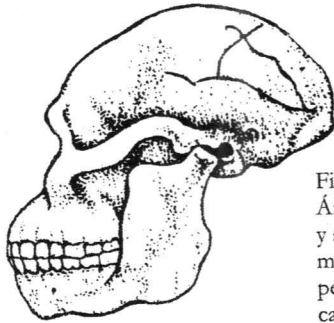


Fig.1 HOMBRE MONO. Australopithecus, habitó en África hace 5 millones de años. Con mandíbula ancha y alta que permitía una mayor inserción del músculo macetero, dando gran fuerza a la masticación permitiendo triturar toscos vegetales duros granos y carnes crudas.

Fig. 2 HOMBRE 1470 . Cráneo de 2.5 millones de años encontrado en 1972 en Kenia por Richard Leaky, tiene la misma altura que el hombre mono y pierde el 25% de ancho. Los incisivos y caninos se ven disminuidos, debido al conocimiento del fuego, dando cocción a granos y carnes; siendo de fácil masticación, lo que modificó su anatomía

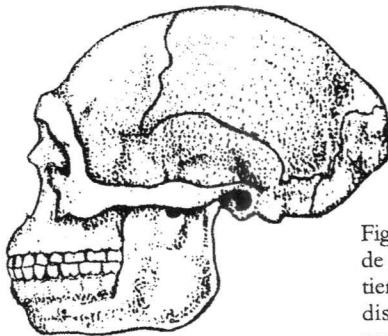
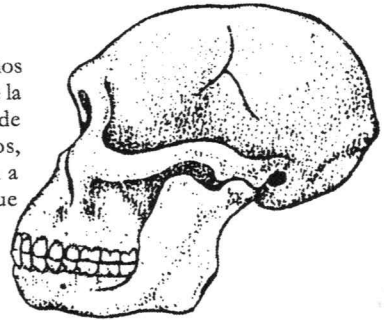


Fig. 3 HOMBRE ERECTO. Vivió hace un millón de años. Pierde un 17% de altura de la mandíbula, tiene el mismo ancho que el hombre mono. Esta disminución se debió al uso de utensilios para seccionar la carne facilitando la masticación.

el paso del tiempo aprendió a usarlo tomando las precauciones necesarias para darle un buen uso, ya que como dice el dicho: *Buen sirviente pero mal amo*.¹

Fue provechoso para el hombre dominar el fuego, ya que le brindó una fuente de calor que le permitió explorar los lugares más fríos de la Tierra y extender así su dominio, su luz le permitió aumentar las horas de trabajo. El fuego también se empleó para las quemas en los desmontes agrícolas, para descubrir los metales con los que fabricó armas y herramientas como los cuchillos para destazar y tajar la carne. La flama en el arte culinario fue de suma importancia.

Cuando el hombre dejó de comer carroña, sus primeras presas eran animales pequeños, pues aún era un bisoño como cazador. La evolución se había hecho presente: en lugar de ocupar su puesto entre los devoradores y devorados, esta criatura comenzó a servir de objetos naturales como herramientas con las que amplió las posibilidades de su cuerpo.

Las manos del *Homo habilis*, eran parecidas a las nuestras, de dedos cortos y anchos con uñas aplanadas. El hombre moderno tiene dos maneras de aprehender, una de precisión, que emplea cuando sujeta y manipula objetos entre los dedos y el pulgar, y otra, más potente, que emplea para sujetar con firmeza. El hombre primitivo disponía de un elevado poder de apresamiento, pero el de precisión aún era bastante torpe, debido a que el dedo pulgar era menos flexible en relación con los otros dedos.

Sin embargo, las habilidades adquiridas con su nueva morfología carpiana fueron lo bastante eficaces para iniciarse en el campo de la técnica: la fabricación de elementales herramientas de piedra que servían para destazar sus presas, cortar la carne, desmenuzar los fibrosos vegetales y moler los duros granos. Esta nueva capacidad para elaborar herramientas fue la clave que otorgó al hombre el dominio sobre las demás especies.

El *Homo erectus* era de mandíbula pesada y carente de mentón, provisto de una dentadura enorme; la estrecha frente arrancaba de unas cejas espesas y prominentes; tenía un abdomen abultado debido al gran tamaño de su intestino grueso, en especial el ciego, porque entonces éste servía como cámara de fermentación que ayudaba a digerir los toscos alimentos que consumía con la ayuda de la flora intestinal conformada por protozoarios, bacterias y levaduras.

Es muy posible que el *Homo erectus* comenzara a hablar. Todos los mamíferos tienen un órgano de fonación capaz de emitir sonidos, pero carecen de un centro

¹ Atmore, A., colaborador. *Historia del hombre*. Editorial Reader's Digest, México, 1977, pp. 6-19.

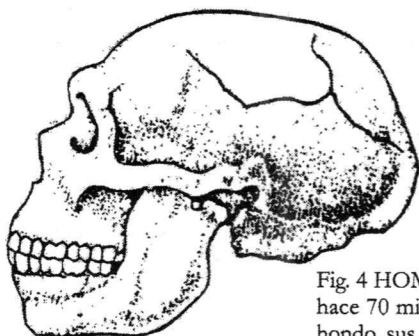


Fig. 4 HOMBRE DE NEANDERTHAL. Apareció hace 70 mil años. Carece de mentón, su paladar es hondo, sus molares son pequeños y planos, su lengua más grande permitiendo mejor salivación.

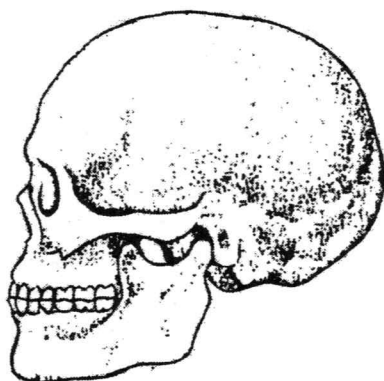


Fig. 5 HOMO SAPIENS SAPIENS. Tiene una edad de 30 mil años. Presenta mentón bien desarrollado, la mandíbula pierde un tercio de altura respecto al Hombre Mono, su dentadura es pequeña, en virtud de la cocción de carnes y granos era completa.

de lenguaje en el cerebro, no tienen una lengua y labios hábiles como el hombre. Estas cualidades hicieron que el hombre pudiera expresarse verbalmente.

La evolución del hombre se inicia cuando se habituó a permanecer erecto y a caminar en posición vertical. Ello le permitió ampliar su visión para descubrir fácilmente su presa y dedicar sus manos a otras actividades, como la fabricación de herramientas que paulatinamente substituyeron algunas tareas realizadas con manos, dientes y mandíbula tanto en la caza como en la preparación de alimentos. Esta capacidad hizo la diferencia entre el hombre *Homo*, y las criaturas antropoides que le precedieron. A medida que crecía su cerebro, el hombre se hacía más alto, más refinados sus dientes, mandíbula y su vientre menos abultado.

Como las partes duras y fibrosas de la carne, los granos y las verduras se ablandaban al ser cocinadas, los molares grandes y planos ya no fueron necesarios; los dientes y la mandíbula podían disminuir de tamaño. Lo mismo sucedió con el abdomen. En consecuencia, el rostro del *Homo erectus* cambió: los caninos pequeños, las mejillas adelgazadas por la disminución del volumen de los músculos maceteros, le dieron otra fisonomía.

Si bien los hombres desarrollaron una serie de habilidades en torno de la cacería, las mujeres por lo general permanecieron en los hogares: cocinando, recolectando granos, frutos y vegetales. Asimismo, las mujeres adultas atendieron los partos y la crianza de sus hijos.

Los productos cárnicos que consumía el hombre, provenían de varias especies como: el ciervo, el elefante, el jabalí, el rinoceronte, el buey, el conejo, la cabra montés, las tortugas y diversas aves y roedores.²

² Lewis, J. *Antropología Simplificada*. Editorial Compañía General de ediciones, México, 1980, pp. 25-30.

Capítulo 2

GÉNESIS DE LA GANADERÍA

Si te dan vaquilla corre por la soguilla.

Dicho Popular.

La teoría más aceptada respecto al origen de la ganadería, propone que las grandes sequías orillaron a los animales a recurrir a los oasis donde había asentamientos humanos, estableciéndose así el primer contacto prolongado del hombre con el animal, pues aquél los alimentó con residuos vegetales. Así, gradualmente algunos animales fueron amansados y resultaron útiles como alimento, para el vestido o medio de transporte. Los rebaños se convirtieron en una parte permanente de la economía.

El ganado otorgaba inmensas ventajas. El abastecimiento del alimento estaba a la puerta de la casa y no era necesario irlo a cazar. Las pieles y las lanas resultaban tan valiosas como la carne. Esos rebaños eran, en efecto, despensas vivientes y guardarropas ambulantes. Con el tiempo se observó que podía disponerse constantemente de leche y de mantequilla sin matar a los animales.

Algo sobresaliente fue que el rebaño no tenía caducidad, ya que constantemente se estaba renovando y acrecentando mediante la crianza, de modo que, en lugar de que los animales fuesen cazados hasta su extinción, se formaba una gran reserva. Esto se debió a que los animales domesticados y criados en cautiverio criaban a sus vástagos y todos a su vez eran vigilados y usados por el hombre.

Mientras que los cazadores recolectores veían a los animales como presas que había que matar y comer, los otros trataban a sus animales como capital del que sólo consumían los intereses, es decir, el producto y los subproductos. Para el cazador la presa tenía valor sólo cuando estaba muerta; en cambio, el agricultor cuidaba el hato y las plantas, los protegía contra sus enemigos, los animales dejaron de ser víctimas para convertirse en propiedad. Efectivamente al criar animales en confinamiento y apropiarse de sus subproductos naturales, el hombre se beneficiaba de la vida animal, aprovechando la energía solar acumulada en la vegetación que el ganado consumía para vivir, producir y reproducirse.

La principal característica de quienes han constituido una economía agropecuaria, es que mientras los cazadores recolectores consumen cualquier sustancia alimenticia que pueden tomar de la Naturaleza, los primeros saben distinguir entre aprovechamiento a largo plazo y uso momentáneo, consumiendo los frutos que les proporcionan sus campos y rebaños, disponiendo de sus animales y semillas sólo en caso de necesidad.

En esta sociedad así organizada no sólo se producían alimentos; también se creaban trabajos indirectos a la actividad agropecuaria. Ello favoreció la división del trabajo para realizar actividades especializadas como la alfarería, textilería, peletería, talabartería, carpintería, la construcción, la pesca, el comercio o el gobierno.

La especialización del trabajo dio como resultado muchas invenciones; se requirió de ingenio para descubrir cómo podía hilarse el vellón, el pelo o la fibra para tejer una tela, la fabricación de herramientas para trabajar mejor.³

No debemos confundir a los recolectores que iban caminando para buscar el sustento con los nómadas.

Cuando el hombre comenzó a adoptar la práctica del cultivo de plantas y la domesticación de animales como un medio para obtener alimentos y materias primas, avanzó hacia un más activo control de la Naturaleza. En esta etapa aparecieron núcleos de población de carácter semisedentario, esto, porque la agricultura primitiva debió haber sido destructiva y esquilante para la tierra, pues la hacía producir hasta su agotamiento. No había rotación de cultivos, ni conocimientos para fertilizar la tierra por medio de abonos.

Esta circunstancia hacía que el hombre tuviera que emigrar en busca de tierras fértiles, para alimentarse a sí mismo y a su ganado. A este tipo de personas se les conoció con el nombre de "nómadas", que significa pastor, por tanto, iban en busca de pastos y nuevas tierras, más no eran recolectores específicamente. Finalmente se transformaron en sedentarios cuando encontraron terrenos con agua y con inundaciones anuales que al irrigar el suelo, renovaban su fertilidad con el humus que quedaba en la tierra, como sucedió en el Valle del Nilo.⁴

La ganadería fue manifestándose como una actividad que cobraba mayor importancia día a día; durante siglos, ésta, se vio reflejada en todas las actividades científicas, sociales y económicas, como lo vemos hasta la fecha. A partir de la ganadería se fue dando nombre a varios aspectos de la vida cotidiana y hasta científica.

³ Atmore, A., colaborador, *Historia del hombre*. Editorial Reader's Digest, México, 1977, pp. 6-19.

⁴ Lewis, J. *Antropología simplificada*. Editorial Compañía General de Ediciones, México, 1980, pp. 25-30.

El primero que acuñó monedas, entre los romanos, fue Servio Tulio, en ellas hizo grabar una res, por tal motivo, la moneda recibió el nombre de *pecunia*, que significa *animal*, ya que toda la riqueza se basaba en la cantidad de ganado poseído.

Era tal la importancia de la ganadería, que los astrólogos bautizaron con nombres de animales al cosmos: Aries: Carnero; Tauro: toro; Capricornio: cabra, etc. También, mares y tierras tomaron estos nombres, el Mar Egeo, de cabra; en Siria, el monte Tauro. Asimismo, la palabra bosque significa buey, por ser el lugar donde pastaba; así también, como Bósforo de Tracia y el Bósforo de Cimeria; Italia proviene de Uiteli, ternero⁵; así como algunos nombres propios y otros de diversas actividades, culturales, económicas, artesanales, etc.

⁵ Marco Terencio Barrón, *De las Cosas del campo*. Editorial UNAM, México, 1945. pp. 163-165.

Capítulo 3

LOS ANIMALES DE ABASTO EN AMÉRICA

*Como quiera sale un buey,
pariendo la vaca a un toro.*

Dicho Popular.

En su segundo viaje a América, Colón trajo a las Antillas los primeros pies de cría conformados básicamente por el cerdo, la cabra, el bovino y el caballo.

Las pocas especies que se explotaban de manera intensiva en tierras mexicanas antes de la llegada de los españoles, fueron algunas aves, las abejas, la cochinilla del nopal y el perro mudo llamado *itzcuintli* (castrado, cebado para su consumo); el abuso en el consumo de ese can, lo expuso al peligro de extinción.

En Tenochtitlán existía comercio y consumo de productos de origen animal, principalmente animales de caza y pesca. Se había domesticado el guajolote y otras especies también de cautiverio. En conclusión, la única actividad de crianza prehispánica que sobrevive es la cría del guajolote.⁶

LA GANADERÍA ESPAÑOLA EN MÉXICO

En virtud de que los españoles acostumbraban la carne de cerdo, cabra, carnero y vaca, pronto se hicieron llegar estas especies para poblar el país con ellas. El acelerado crecimiento de ganados ocurrió en primer lugar con los cerdos, seguido por los ovinos y caprinos y finalmente con los bovinos. La multiplicación inicial debió ser muy rápida a juzgar por la inmediata abundancia que se reflejó en los precios de la carne en la ciudad, según consta en los informes que algunos frailes y visitantes enviaban al rey.

⁶ Soustelle, J. *La vida cotidiana de los aztecas en víspera de la conquista*. Fondo de Cultura Económica, México, 1984, pp. 154-156.

Inicialmente los recién llegados solamente pudieron consumir carne de cerdo, pues Cortés tenía un criadero en Cuba. La cría de cerdo resultaba sencilla en las Indias, sin cuidados especiales, con atención mínima, las escasas piaras se multiplicaron con suma facilidad. La primera noticia sobre precios de la carne de cerdo data de 1524. Las ovejas merinas y las cabras se expandieron formando grandes rebaños que se contaban por miles. Las ovejas se propagaron más lentamente que las cabras, sin embargo, se tiene el dato de Diego Muñoz Camargo, quien a partir de dos ovejas, llegó a tener cuarenta mil en menos de diez años en el Valle de Atzompan, del hoy estado de México.⁷ El mérito de haber introducido los primeros bovinos a la Nueva España no se le otorga a Hernán Cortés, sino a Gregorio Villalobos. El gobernador de Jamaica, Francisco de Garay, envió a Villalobos con unos navíos donde transportaba al vacuno con la orden de desembarcar en Pánuco, a donde mandó Cortés a su gente para eliminar otra “presencia” española.⁸ Se desconoce la suerte del ganado, pero se deduce que Cortés se apoderó del hato, en virtud de que él fue el primer introductor de ganado en toda la Nueva España, según consta en el Acta de Cabildo de la ciudad de México, con fecha 6 de marzo de 1526, donde se presentó Andrés de Barrios, a nombre de Cortés, ofertando el arrelde de carne de vaca o carnero a 4 reales y el arrelde de carne de puerco a 1 real de oro. Cuando la Corona envió al primer juez para hacerle cuentas a Cortés en el llamado Juicio de Residencia, se corrieron toros en honor a aquel en el año de 1526, lo que significa que ya existían suficientes animales nacidos después de 1521.

Es indudable que los primeros ganaderos fueron conquistadores que se incorporaron a la vida civil bajo la protección de la Corona, pues los terrenos que poseían fueron la razzia de guerra luego de la conquista.⁹ Los vírgenes pastizales, en óptima capacidad de producción y con un forraje tupido por la semilla diseminada y nacida durante años, ofrecían a los rumiantes, equinos y ovicaprinos recién llegados, abundantes alimentos para su reproducción.

La multiplicación acelerada de los poligástricos trajo consecuencias lamentables, pues había semovientes domésticos y salvajes o mostrencos. El sobrepastoreo trajo consigo la competencia alimenticia y la desnutrición, pues el forraje no se reproducía, ya que se consumía tierno y no asemillaba para aumentar la densidad de la población forrajera. Un terreno hollado

⁷ *El Universal Ilustrado*, Año vi, Núm. 264, México D. F., jueves 24 de junio de 1922.

⁸ Álvarez, I. *Enciclopedia de México*. Editorial Enciclopedia Británica de México, Tomo IV, México, 1993, pp. 3141- 3145.

⁹ O’Gorman, E. *Guía de las Actas de Cabildo de la ciudad de México siglo XI*. Editorial Fondo de Cultura Económica, Acta Núm. 99, México, 1970, p. 35.



David Cedeño Aguilar, Rafael Ávila, Elías Cortés, José Valadez, Federico Villicaña Ayala, señor Aburto, señor Vargas, José María Nares (administrador del rastro), Rubén Villalobos Rocha, Pedro Guevara "El burro" coronel Eduardo Chávez Núñez, Rafael Ayala Terreiro, Juan Reyes "El Apache" Liborio Villalobos Ayala y Amado Villalobos Rocha. En cuclillas, Benjamín Ávila. Agasajo ofrecido a matanceros, camiceros e introductores en la presa de Cointzjo, 1960.

finalizaba sumamente compactado, y esto no permite que penetre el agua en la tierra porque con la compactación, desaparece la estructura de ésta; al llover, el agua corre sobre su superficie formando zanjas y cárcavas que a su paso arrastra el suelo, causando erosión. Además de esto, la compactación impide la entrada del oxígeno en el suelo y la salida del ácido carbónico; esto trae como resultado que los microorganismos, las lombrices, las algas, los hongos, los protozoarios y otros organismos, mueran por falta del agua y gas vital, trayendo como consecuencia que no se generen elementos nutritivos para el suelo cuando éstos descomponen raíces y residuos agrícolas existentes en el mismo y por esta razón menguando pronto el inventario ganadero.¹⁰

LA MESTA

Una vez que la ganadería fue teniendo auge se vio la necesidad de reglamentarla y así se establecieron en Nueva España las Ordenanzas de la Mesta, vieja institución creada por Alfonso X, *El Sabio*, en el año de 1273. La cual tenía la facultad de nombrar alcaldes de Mesta diseminados en todo el territorio.¹¹

¹⁰ François Chevalier. *La Formación de los Latifundios en México*. Editorial Fondo de Cultura Económica, México, 1982, pp. 138-139.

¹¹ *Espasa Calpe Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo-Americana*. Editorial Espasa Calpe, Tomo 36, España, 1988, pp. 1087-1089.

En la Nueva España, al comenzar los problemas agropecuarios por motivo de la invasión del ganado de los españoles a las sementeras de los indios, el Cabildo de la ciudad de México emitió el orden el 8 de abril de 1524, de prohibir: “*que los animales no anden sueltos mientras no se levanten las cosechas*”. El 16 de junio de 1529 el Ayuntamiento de México tomó el acuerdo para la creación de la Mesta, dándose la redacción de este acuerdo hasta el 31 de julio de 1536. La Real Cédula de aprobación de éstas, es del 4 de abril de 1542. La consignación definitiva del texto de dichas ordenanzas se dio el 25 de enero de 1574, mismas que rigieron por muchos años.¹²

Como los alcaldes de Mesta de Michoacán tenían ciertas dudas y dificultades, el 28 de mayo de 1543, el virrey don Antonio de Mendoza les aclaraba sus funciones y atribuciones de la manera siguiente:

Yo don Antonio de Mendoza por quanto por parte del Cabildo Justicia regimiento de la ciudad de Mechoacan me fue echa relación que bien sabian como en la dicha ciudad en cada un año se nombraban alcaldes pudiesen andar por los pueblos de la dicha provincia a ejecutar la justicia y sus mandamientos fuesen obedecidos y cumplidos en todo el obispado de la dicha ciudad de Mechoacan e me fue pedido así lo proveyese mandado que en ello ningun corregidor ni otra justicia los pusiese impedimento alguno pues era conforme derecho e a la costumbre que se tiene en los Reynos de Castilla por mi visto tuvelo por bien por la presente mando que los dichos alcaldes de la Mesta que son o fueren en la dicha ciudad de Mechoacan como tales alcaldes puedan y se ire vayan a cosas que tocaren al servicio de su majestad a la ejecucion de su justicia por todos los pueblos y lugares tarascos de la dicha provincia de Mechoacan e mando a los corregidores e justicia que estan en dicha provincia que en ello no les pongan ni consientan poner impedimento alguno e que ejecuten se hagan ejecutar los mandamientos que los dichos alcaldes dieren tanto quanto con fuero y con derecho devan so pena de 100 pesos de oro para la cámara e fisco de su majestad cada uno que lo contrario hiciere fecho en Mexico a 28 de mayo de 1543 años. Don Antonio de Mendoza por mandado de su señoría Antonio de Tunsios (el escribano).¹³

Estas dificultades no se solucionaron en Michoacán, 20 años más tarde el Virrey don Luis de Velasco en una resolución del 1 de julio de 1563 ordena:

...por quanto por Nicolas Perez en nombre y con poder de la ciudad de Mechoacan me hizo relacion que a causa de que en las elecciones que se hazen de alcaldes de Mesta y ermandad en el pueblo de Guayangareo no se guarda orden alguna a avido y ay muchos inconvenientes y conbendria que en la ciudad de mechoacan se tuviese e guardase la orden

¹²Chávez Orozco L. *Papeles sobre la Mesta de Nueva España, la organización de los ganaderos del siglo XVI*. Editorial Banco Nacional de Crédito Agrícola y Ganadero S. A. México. 1956. pp. 1-38.

¹³ Archivo General de la Nación, Año 1543, ramo: Mercedes, volumen II, expediente 212, fojas 84: *Merced dada a los miembros de la Mesta para que puedan moverse libremente por el territorio de la provincia y obispado de Michoacán*.

que en las demas ciudades destos reinos se tiene e guarda y que los alcaldes de Mesta de la ciudad usasen sus oficios en toda la provincia y que en el pueblo de Guayangareo no los oviese pues ninguna jurisdiccion tiene fuera de las vertientes.

Las pugnas y antagonismos a que se alude anteriormente no fue otra cosa que la oposición y resistencia que ofrecían los indios a la destrucción de sus sementeras por los ganados y al despojo paulatino de sus tierras por los estancieros. Estas pugnas entre labradores indígenas y ganaderos españoles aumentaron con el transcurso de los años al multiplicarse desmedidamente los ganados.¹⁴

No existen censos ganaderos que arrojen datos precisos, aunque sí, algunas evidencias de la gran cantidad de ganado que pastaba por todo el territorio, sin embargo, parece interesante resaltar la opinión de la ganadería expresada por Alonso Ponce, donde relata: *"El ganado se reproduce como en Castilla, sólo que más fácilmente, pues la tierra es templada y no existen lobos y otras alimañas que los destruyan como en España"*.¹⁵

¹⁴ Miranda, J. *Vida Colonial y albores de la Independencia*. Editorial SEP/SEIENTAS, México, 1972, pp. 173-175.

¹⁵ Enestrosa, A. *Fray Alonso Ponce viaje a Nueva España*. Editorial Secretaría de Educación Pública, México, 1947, p. 8.

Capítulo 4

LA CALIDAD DE CARNE QUE CONSUMÍAN LOS VALLISOLETATOS, POSTERIORMENTE MORELIANOS

Lo mismo mato carnero que cordero.
Dicho Popular.

Antes de analizar la calidad de la carne que consumían los vallisoletanos, se debe dar una breve explicación acerca de los factores que influyen en dicha propiedad, básicamente los cambios bioquímicos que experimenta el organismo y conjeturar de qué manera, ésta era consumida.



Inconformidad de los tablajeros morelianos manifestada en la ciudad de México

CARNE BLANDA SUAVE

La condición primordial para que una carne sea suave, es que su pH sea ácido, si es alcalino siempre resultará una carne dura, y para que esto se cumpla, debe existir un fenómeno químico llamado glucólisis.¹⁶ Las condiciones que favorecen este proceso se enumeran a continuación:

¹⁶ Gracey, J. E. *Higiene de la Carne*. Editorial Interamericana. McGraw-Hill, Octava edición, Madrid España, 1989, pp. 69-70.

Un animal que ha tenido un periodo de descanso antes del sacrificio, tiene niveles altos de glucógeno muscular y hepático; una vez muerto, comienza el proceso de “maduración” de la carne¹⁷ que comprende dos fases: una de oxidación y otra autolítica.¹⁸ La primera se inicia ocho horas después de la muerte, y consiste en la transformación del glucógeno muscular en ácido láctico y de esta forma el músculo adquiere un pH ácido. Contrariamente, cuando el animal sacrificado es pobre en glucógeno hepático y muscular (porque ha viajado o ha sido maltratado momentos antes de ir al matadero) no hay de dónde se forme ácido láctico. Por lo tanto, el pH muscular será alcalino; resultado: una carne dura.

La acidez muscular da lugar a un proceso autolítico, consistente en la destrucción de las fibras del tejido conjuntivo por medio de enzimas proteolíticas, pero esta destrucción es altamente selectiva, no destruye toda la proteína, sino solamente la del tejido conectivo muy diminuto como el que une las fibras musculares, fibras que son muy resistentes a la masticación.¹⁹

Otro factor que influye en la suavidad de la carne, es la incrustación homogénea de pequeñas partículas de grasa en los músculos; fisiológicamente actúan como la segunda reserva de energía, después del glucógeno. Como la grasa no tiene resistencia a la masticación, entre más micropartículas de grasa tenga el músculo, más suave será la carne, por supuesto que un animal cansado que agotó esta segunda reserva energética, dará una carne dura. Para esclarecer este fenómeno se ejemplificará de la siguiente manera: si en un colado de concreto, al momento de hacer la mezcla le adicionamos miles de perlas de unicel o de algodón, este hormigón será sumamente débil. Esta es la acción que ofrece la grasa en la carne cuando se mastica y al momento de la cocción, cuando se mezcla el jugo de la carne con la grasa, tendrá un olor y sabor agradable. Como la grasa y la carne mezcladas toman el aspecto del mármol²⁰; al fenómeno, se le ha llamado marmoleo.

INFLUENCIA DE LA HIGIENE EN LA CALIDAD DE LA CARNE

Un aspecto importante en la sanidad de la carne, es que ésta podía contaminarse al momento del faenado, propiciando esto un crecimiento bacteriano, el cual

¹⁷ *Op. Cit.*, pp. 53-55.

¹⁸ Harper, H. A. *Manual de química fisiológica*. Editorial El Manual Moderno. Quinta edición, México, 1976. pp. 247-248.

¹⁹ Villalobos Guzmán J. E. *Memoria de experiencia profesional*, Instituto Tecnológico Agropecuario Núm. 7, Morelia, Michoacán, México. En tesis para obtener el título profesional de Ingeniero Agrónomo en Sistemas de Producción Agrícola, SEP de 1998. pp. 39-40.

²⁰ Villalobos Guzmán, J. E. y Villalobos Guzmán, C. A. *Rendimiento en canal de acuerdo al tipo de ganado que se comercializa en el rastro municipal de Morelia, Michoacán*, México. En tesis para obtener el título de Médico Veterinario Zootecnista. Julio 1991, Morelia, Michoacán. México, UMSNH. p. 95.

demeritaba su calidad. Una de las formas más frecuentes de contaminación era a través del agua²¹, la cual, en Valladolid-Morelia llegaba al rastro por un caño que lo surtía el acueducto. En 1838 el agua, a decir del regidor Maldonado:

*...actualmente existe gran contaminación por la hediondez del agua con que allí se lava la carne y de las ventajas que puede resultar con que se ponga un lugar propio de la corporación, el corral, siendo éste el que está contiguo a la quinta grande, y que se podrá tomar agua de la alcantarilla que está junto al tanque que llaman de San Juan.*²²

En vista de ello, se mostraba a favor de contar con un rastro a propósito.

El agua que llegaba a Morelia nacía en los manantiales llamados de Corindapaz, San Miguel del Monte, y otros más pequeños al oriente de la ciudad, por una arquería de cal y canto, diseñada con una arquitectura compuesta de 253 arcos, formando pilastras con bases de 1.68 cm en cuadro. El canal por donde el agua era conducida tiene 42 cm por cada lado y la represa se encontraba en la Hacienda del Rincón. El rastro recibía agua de la pila llamada "Del Abasto".²³ En 1822 Juan José Martínez de Lejarza en su análisis estadístico apuntaba: "*aunque provee suficientemente de agua al vecindario, como viene de muy lejos, atravesando tierras barrosas y charandozas, en el tiempo de las lluvias se enturbia demasiado, y es menester filtrarla*".²⁴

En el año de 1873 J. Mendoza en su libro asentaba:

*El agua potable, suficiente para las necesidades de la población, tiene el gran mal de tener una notable cantidad de principios orgánicos, vegetales que provienen del sinnúmero de algas que se crían en todas las partes descubiertas del acueducto, bajo la influencia directa de los rayos solares. Además durante las lluvias, viene desde sus más lejanos manantiales muy sobrecargada de materias terrosas y arillosas, inconveniente que se subsana por medio de filtración, por lo demás es agradable al gusto, porque contiene suficiente cantidad de aire*²⁵

Corriendo el año de 1882 en sesión de Cabildo, el C. Lemus por vías de informe hizo presente a la corporación colegiada la siguiente observación sanitaria:

²¹ Gracey, J. E. *Higiene de la Carne*. Editorial Interamericana, McGraw-Hill, Octava edición, Madrid España, 1989, p. 111.

²² Archivo Histórico del Ayuntamiento de Morelia (en adelante AHAM), Actas de Cabildo, libro 152, S. F. 8 de agosto 1838,

²³ Guzmán, L. L. *Informe*. Imprenta Artística de J. M. Jurado. Morelia, Michoacán, México, 1990, pp. 168-185.

²⁴ Martínez de Lejarza, J. J. *Análisis estadístico de la provincia de Michoacán en 1822*. Editorial FMAX Publicitas, Segunda edición, Morelia, Michoacán, México, 1974, p. 31.

²⁵ Mendoza, J. *Morelia en 1873, su Historia, su Topografía, su Estadística*. Segunda edición, FMAX Publicistas, Morelia, Michoacán, México, 1968, p. 12.

...las zanjas conductoras del agua que surten a esta ciudad, se encuentran descubiertas en una gran extensión, resultando de esto que los habitantes de la Hacienda del Rincón y lugares circunvecinos, allí se laven y bañen; también en ese mismo espacio descubierto del acueducto, tienen su abrevadero las diferentes clases de animales que pastan por aquellos contornos, deduciéndose de todo esto que el agua al llegar a las fuentes de la ciudad se encuentra cargada de sustancias nocivas y asquerosas que determinan sin duda alguna, las mil enfermedades que constantemente afligen a este vecindario.²⁶

El agua es un elemento indispensable en el abasto de la carne, no sólo en la higiene, también fisiológicamente hablando; un animal bien hidratado al momento de su muerte, resulta una carne succulenta. El cansancio y el agotamiento son factores que pueden influir con la deshidratación. Cuando un animal muere bajo estas circunstancias, su carne será seca y pegajosa al tacto.²⁷

COLOR DE LA CARNE

Uno de los renglones que determina la calidad de la carne es el color. Si es rosada resulta más atractiva en tanto que una carne de color rojo oscuro repugna a la visión y demerita su calidad. El principal pigmento que influye en el color de la carne es la mioglobina presente en las miofibrillas; es una proteína conjugada de color rojo estructuralmente relacionada con la hemoglobina que se encuentra en las células sanguíneas. También existen en la carne, pequeñas cantidades de enzimas con coenzimas o grupos prostéticos cromóforos entre los cuales tenemos peroxidados, citocromos y las flavinas. La propiedad principal de la hemoglobina y la mioglobina es la capacidad de ligar una molécula de oxígeno y producir la oxihemoglobina y la oximioglobina respectivamente, que son de color rojo brillante, mientras que la hemoglobina y la mioglobina, son de color rojo opaco. Cuando el organismo es exigido físicamente, el requerimiento de oxígeno a nivel celular es mayor, así como la cantidad de mioglobina. Lo que nos explica que entre mayor sea la cantidad de esta sustancia, más rojo y deshidratado será el músculo, su glucógeno y micropartículas de grasa estarán agotados. El resultado: carnes duras.²⁸

Una vez explicados los procesos y factores que influyen en la calidad de la carne, se explicará sobre el abastecimiento de ganado a la ciudad y el tipo de carne que se obtenía de estos animales.

²⁶ AHAM. Actas de Cabildo, libro 1, Foja 90, 7 de marzo de 1882.

²⁷ Gracey, J. E. *Higiene de la carne*. Editorial Interamericana McGraw-Hill, Octava edición, Madrid, España, 1989, p. 59.

²⁸ *Op. Cit.*, p. 69.



Repartidor de Tocinería. México. 1850.

Capítulo 5

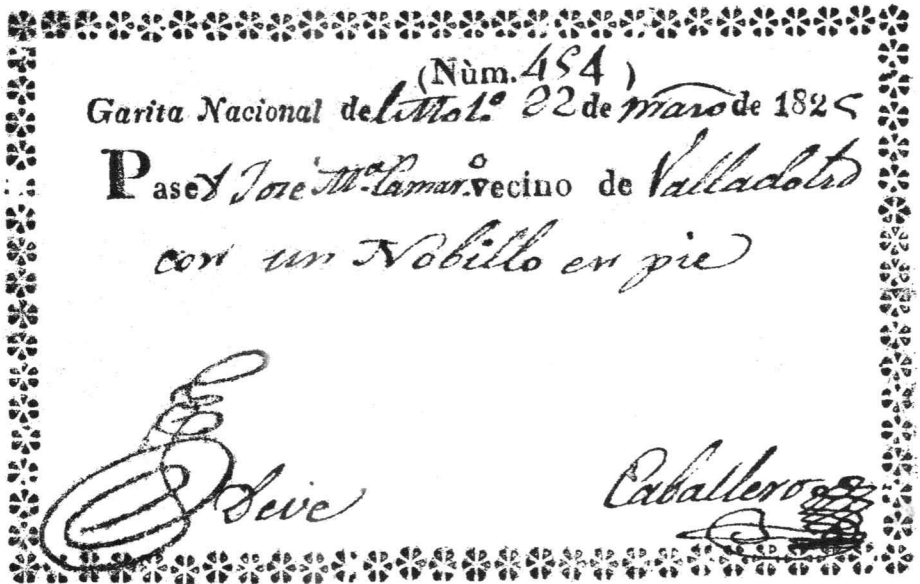
LOS CAMINOS DE LA CARNE POR TIERRA Y AGUA QUE LLEGABAN A LA CIUDAD

No arries ganado flaco.
Dicho Popular.

Para entender cabalmente esta actividad, se pondrá como ejemplo la travesía del ganado del municipio de Huetamo a Morelia, a principios del siglo xx, por ser la Tierra Caliente una zona abastecedora. Primeramente, el dueño de la hacienda y el comprador, pactaban precio unitario por vaca, novillo y buey por separado, porque convenían diferentes precios. El dueño del ganado, que normalmente vivía en la ciudad de México o en Morelia, le daba una carta al comprador donde enviaba instrucciones al administrador de su hacienda, especificando la cantidad de ganado que debía entregar al portador. Podía sacar el ganado en una, dos, tres o cuatro partidas, dependiendo del número de animales comprados; la faena de recogida duraba de dos a tres días debido a la topografía tan accidentada que caracteriza estos terrenos, por las “crecidas” de los arroyos, por la vegetación exuberante en acacias, e incluso el nerviosismo del ganado, que acostumbrado a andar libremente en potreros tan grandes, la presencia del hombre lo perturbaba. Específicamente la Hacienda del Palmar, asentada en el municipio mencionado, tenía 21 ranchos, era dirigida por un administrador, contaba con 21 caporales.

Una vez efectuada la venta del ganado, se requería de 60 vaqueros que iban “cortando” o separando el ganado “de partida” del conjunto, integrado por vacas, bueyes, sementales viejos, terneras machorras o improductivas, además de la denominada cosecha, o sea los novillos de uno a dos años de edad, los cuales eran sumamente briosos, lo que no permitía su fácil manejo. Para arrearlos, se requería recurrir a métodos de castigo drástico que consistían en lo siguiente: los novillos montaraces más problemáticos, se lazaban y afrontilaban a un

árbol o palo grueso, inmovilizándolos, se les perforaba la punta del pitón izquierdo donde le era introducida una reata, misma que sería penetrada en el pitón contrario del buey manso que los cabestrearía, esta misma operación se le realizaba a otro novillo, con las mismas características con la diferencia que la perforación se hacía en el pitón derecho quedando así mancomados.



Documento de inspección para el ganado que se realizaba en la garitas

El esfuerzo constante de los novillos por liberarse, pronto los agotaba, por esto cuando llegaban al casco de la hacienda, estaban totalmente amansados. Cuando se tenía a un novillo extraordinariamente bruto, se realizaba la misma operación, con la diferencia de que la perforación se hacía en los ollares de la nariz, desde luego que esto provocaba que se amansara con mayor rapidez, esta práctica tenía la desventaja de que el animal, por el dolor y la inflamación, duraba dos días sin comer y sin beber. Posteriormente, se arreaba el ganado escogido de los diferentes ranchos para recluirlo en un corral ubicado en el casco de la hacienda. Para tal efecto se mataba una o dos terneras gordas para preparar el “frito” y darle de comer a los peones, caporales y mujeres comederas o cocineras; la gente se acomodaba a las faenas por el simple pago de comer y beber gratis. Una vez que el ganado estaba encerrado, en la tarde del último día de labores, se organizaba a la gente que vendría hasta Morelia arreando el ganado a pie, mejor

conocidos como “aventureros”: una persona por cada diez reses y algunas personas de a caballo.

La salida del ganado era a las 6 de la mañana para “ganarle al calor”, pero antes de eso se realizaba un rito religioso que consistía en que a la puerta del corral los hombres de a caballo realizaban una formación estribo con estribo, dibujando la forma de una herradura debiendo hacerse un silencio “sepulcral” para no poner nervioso al ganado; paso siguiente se apeaban y rienda en mano se hincaban, incluyendo los de a pie, que se apostaban atrás de los caballos con su reata de pita en las manos; acto seguido, se descubrían la cabeza para rezar el “santo”. Si estaba presente el dueño de la hacienda, éste encabezaba el rezo y en coro se rezaba la letanía: “*Santo Dios, santo Cristo, santo Fuerte, santo Inmortal, libranos de todo mal*”. Terminando esto se santiguaban, se cubrían la cabeza con el característico sombrero huetameño y quedándose en silencio por un momento implorando cada quien al santo de su devoción para que los ayudara en el camino. Entonces sólo se escuchaba el tintineo de las espuelas y el sacudir del rabeo de las colas de los caballos al espantarse las moscas. Luego, sin romper la formación inicial, se montaban los de a caballo, se desamarraban las trancas de las agujas, a lo que ellos llamaban “desmesear”, y lentamente sacaban el ganado repitiendo la voz usada cuando se les da el salitre: “to, to, to, to” para de esta forma engañar al ganado haciéndole creer que se les daría el mineral, con el fin de que siguieran al caballo “atajador”. Se caminaba muy despacio sin romper el círculo o rodeo, por espacio de una hora para no excitar al hato. El primer día era el más pesado por lo lento que se avanzaba, y conforme pasaba el tiempo el cansancio iba amansando a los animales.

Parte del trato entre el hacendado y el comprador, era que la entrega del ganado se haría después de un día de arreo, en la tarde, terminando la primera jornada luego de contarlos por subclases (vacas, toros, bueyes, terneras, etc.). La cantidad de animales contados era lo que se pagaría, y los animales que regresaban a la querencia no entraban en el conteo. En la segunda jornada, el ganado perdido o regresado, era ya bajo riesgo del comprador.

Una desventaja importante para el comerciante se debía a lo crecido de los arroyos, ya que el ganado tenía que cruzar nadando. Para este efecto, había gente que se dedicaba a arrear los bovinos por agua; cada arreador se sujetaba con la mano derecha de la mota de la cola del animal para que el mismo nado del vacuno, remolcara al hombre y con la palma de la mano izquierda lanzaba agua al semoviente que se fuera desviando. Esto resultaba efectivo para realizar el cruce; cobraban cierta cantidad por cabeza, a lo que el dueño del ganado no debía regatear, pues cuando se pagaba lo que él quería, el arriero, al ir nadando junto a algún animal, se le subía con la intención de sumergirlo y que quedara el



El balseiro, Luis Cruz y don Luis Amado Villalobos Rocha. Comburindio, Mich.-Zirándaro, Guerrero. Río Balsas, 1945. Cruzando ganado en balsas de Guerrero a Michoacán, para conducirlo a Morelia.

ano bajo el agua, ya que cuando el animal dura cierto tiempo con el ano sumergido, éste se dilata y le penetra agua al intestino; es tal la cantidad que ingiere por esta vía, que se sumerge totalmente y se ahoga. Así, los prestadores del servicio se quedaban con la carne, este “plan con maña” lo utilizaban para cobrar sus servicios de una manera o de otra; por este motivo, el dueño del ganado prefería pagar caro el servicio, pero exigiendo garantía de que no fenecería ningún animal.

A manera de ejemplo, relato el itinerario de la travesía de la Hacienda del Palmar a Morelia: primer día, se llegaba a Paránguaro; segundo, a Cuitzián Grande; tercero, a Chipicuario; cuarto a Los Curindales; quinto a Chupio; sexto a Tacámbaro; séptimo a Yoricostío; octavo a Cruz de Caminos, hoy Villamadero; el noveno a Santiago Undameo y el décimo a Morelia. En cada jornada se recorría un promedio de 25 kilómetros. En el trayecto se le daba al ganado dos veces al día de comer, la primera de 11 a 12 de la mañana y la segunda de 3 a 4 de la tarde. El agua de beber se les proporcionaba donde se encontraban un arroyo o un ojo de agua, pero al llegar al abrevadero se dejaba al ganado una hora en reposo antes de que tomara agua, con la finalidad de que se “enfriara”, ya que al mojarse sus miembros se “estiaba”.

También llegaba ganado a la ciudad de Morelia de la costa michoacana, se le conocía como ganado “mareño” o “ganado del bajo”. Era aún más difícil transportar estos animales porque este tipo de bovinos está acostumbrado a caminar en tierras sumamente arenosas, y por tanto, muy suaves, lo que hace que su pezuña sea muy delgada. Debido a este defecto anatómico, a las pocas horas de caminar, se “estian” o se “enchapinan” y para la segunda jornada ya no podían caminar. Por esto, se hacía necesario ponerles un huarache de baqueta sujeto con una correa en sus cuatro miembros, por lo que la travesía era difícil y penosa, al tenerse que revisar constantemente los huaraches.

Una vez esbozado lo difícil del transporte del ganado, se puede entender el estrés a que era sometido el hato durante diez días o más de arreo, lo desnutrido y deshidratado que llegaba a su destino, repercutiendo en la calidad del producto cárnico como se vio anteriormente.

En resumen, cada viaje de ganado de Huetamo a Morelia, tenía una duración de 16 días, es decir, tres días de camino de los arrieros de Morelia a la Hacienda del Palmar, tres días más en la faena de “recogida” del ganado y diez días de regreso del municipio de Huetamo a Morelia ya con el ganado.²⁹

²⁹ Entrevista realizada a Luis Amado Villalobos Rocha, el 1 de enero de 2004 en Morelia, Michoacán.

Capítulo 6

¿Qué carne comer?

Pan, vino y carne quitan el hambre.

Dicho Popular.

Para el año de 1760 el Cabildo Vallisoletano determinó que la carne de Tierra Caliente no era apta para el consumo de la población. En este entendido se debía consumir carne de ganado procedente de tierra fría y el remate para el asiento de la carne se efectuó condicionado al consumo de carne de este tipo de ganado.³⁰

En el año de 1763 José Andrés Pimentel obligado de la carne en la ciudad de Valladolid, solicitó al procurador general Joaquín de Mauleón que prohibiera la venta de carne salada o cecina en los tendajos o puestos públicos, esta solicitud fue mandada al virrey de la Nueva España, José Luis Monserrat Corona, respondiendo éste: *“que no se deba prohibir la venta de estas carnes por ser perjudicial a la población más pobre que no puede comprar carne en las carnicerías”*.³¹

En virtud de los fraudes que se cometían al vender carne de menor calidad por carne de primera, es decir, de chivo por borrego o de borrega por borrego, en 1809 se ordenó por medio de un bando que los vendedores conservasen de los borregos no castrados, los testículos mejor conocidos como “criadillas” y las colas con su lana. De esta manera se diferenciaba perfectamente bien que el animal sacrificado no era chivo, ni tampoco borrega. Las carnes que estaban permitidas eran las de vacuno, llámese vaca, ternera, novillo y buey, también las de carnero macho sin castrar.³²

Después de varios meses de discusión en el Cabildo por parte de los regidores, el 29 de marzo de 1810 se decidió que se acabara con el monopolio del comercio de la carne y se aprobó la libertad en la venta de carnes³³, argumentando que:

³⁰ AHAM. Actas de Cabildo, libro 28, S. F. 20 de febrero de 1760.

³¹ AHAM. Gobierno Valladolid 1763, caja 10, expediente 38,

³² AHAM. Actas de Cabildo, libro 111, S. F. 14 de octubre de 1809.

³³ AHAM. Actas de Cabildo, libro 115, S. F. 29 de marzo de 1810.



La carnicería en los años cuarentas

...los abastos son perjudiciales al público porque se rematan en precio alto o bajo, si en el primero, el vecindario se ve obligado sin arbitrio a comprar más caro de lo que podría conseguir por otro medio, si en el segundo se arruina el abastecedor; pero no se arruina porque trata de recompensarse dando carne de otra naturaleza o de mala calidad...

Y se confirma lo anterior más delante de esta misma acta de Cabildo: “...el obligado no tiene interés de que las carnes sean buenas, porque buenas o malas siempre está seguro de venderlas y siempre al mismo precio...”

Además: “...el maíz, el frijol, la manteca, y la carne de puerco son de primera necesidad y tienen mucha demanda y no hay obligado para estos productos, sin embargo, nunca han faltado...”³⁴

En 1812 aún seguía la prohibición para el consumo de carne de chivo y borrega, para este tiempo solicitaron los conocimientos médicos con el objeto de tener mayor certeza sobre este veto.³⁵ El estudio de los médicos demoró más de 5 meses; declararon nocivas la carne de chivo y borrega.³⁶ Esta prohibición se ratificó en el artículo 1º del Reglamento de carnes, vigente para el año de 1825 y se reafirmó

³⁴ AHAM. Actas de Cabildo, libro 111, S. F. 10 de octubre de 1809.

³⁵ AHAM. Actas de Cabildo, libro 118, S. F. 11 de abril de 1812.

³⁶ AHAM. Actas de Cabildo, libro 118. S. F. 19 de septiembre de 1812.

en 1829, 1857 y 1865. La última noticia que se tiene de esta veda es del año 1919, que en su artículo 28, inciso 6, ordena: “...*queda prohibida expresamente en los expendios la venta de la carne del ganado cabrio y de las hembras del ganado lana; las infracciones a esta disposición serán penadas con multa de 5 a 20 pesos*”.

Cuando se presentó en Morelia el primer brote de *cólera morbus* en el año de 1833, se dictaron varias medidas preventivas asesoradas celosamente por el protomedicato. En cuanto a la carne, ordenaban: “*no vender carnes bediondas ni mal sanas, y no freír carne en el centro del la ciudad*”³⁷; como medida precautoria, ordenaron la reubicación del matadero a Las Canteras, por ser la parte más baja de la ciudad. Para esto, el Ayuntamiento autorizó \$60.00 para sufragar dicho gasto, a condición que se utilizara la madera que había sobrado de la enramada que sirvió para realizar la fiesta del Corpus Christi.

Asimismo, se ordenaba tener tres carros más para recolectar la basura, además de los que ya existían, reportar vecindades y mesones sobre brotes, quitar las presas del río, desecar los pantanos, soltar el agua de las fuentes de las calles de norte a sur, destruir los morros y construir un nuevo camposanto en los Urdiales.³⁸

El 31 de julio de 1833, Juan Manuel González Urueña recomendaba en su publicación *Método preservativo y de curación del Cólera Morbus*, entre otras cosas: “...*no consumir alimentos de difícil digestión, como las carnes y pescados salados, las grasas; ni alimentos que contengan carnes picadas, como chorizos, longanizas, morillas. Deberán, pues, sujetarse a comer carnes tiernas y bien cocidas de carne ro, vaca, temera, gallina o pollo*”.

Recomendaba específicamente para el matadero que impida se degüellen animales enfermos.

En el reglamento que publicó el gobierno el 5 de agosto de 1833, especificaba en su artículo 8:

...en las camicerías, corral del matadero, fábricas de jabón y vela, tenerías, fábricas de aguardiente y otros licores, se harán por lo menos tres veces al día evaporaciones de cloruro de cal o sosa, y en su defecto, de vinagre alcanforado debiendo hacerse lo mismo en todos los lugares en que se descubran causa de infección.

Artículo 9:

...se prohíbe la venta de carnes y pescados salados, y de las frescas si estuvieren averiadas; y para el cumplimiento de esta disposición los ayuntamientos harán que los jefes de manzana visiten diariamente las camicerías, tocinerías, tiendas de pulpería o cualquier otro lugar en

³⁷ AHAM. Bando de Policía, artículo 15, libro 140, S. F. autorizado en 1833, y Actas de Cabildo, libro 140, S. F. 4 de febrero de 1833.

³⁸ AHAM. Actas de Cabildo, libro 140, S. F. 30 de octubre de 1833.

que aquellos se expendan, y nombrar un individuo de probidad y conocimiento que concurra todos los días al sitio destinado a la matanza de ganado, e impida se verifique en el enfermo, chivos y bueyes viejos consumidos en el trabajo: a este comisionado se presentarán todos los que quieran matar cerdos, haciéndolo en el mismo sitio que deberá estar retirado del centro de la población y en contra del viento dominante.³⁹

Para 1839 la Facultad Médica, a petición del Ayuntamiento, se manifestó en contra del consumo de animales viejos, por considerarlos dañinos.⁴⁰ En 1850 azotó un segundo brote de *cólera morbus* y como medida preventiva se prohibió la venta de carne de puerco, carnitas, chicharrones, longaniza, chorizo, manteca, pescados de todas clases y verduras que se usan de alimento.⁴¹ Como resultado de esta medida sanitaria precautoria, se encareció la carne de ganado vacuno y lanar por el aumento de la demanda. Las protestas del pueblo no se hicieron esperar; para contrarrestar la inconformidad el Ayuntamiento declaró libre de pago de los derechos de degüello en el sacrificio de bovinos y ovinos y se acordó dar preferencia en el abasto al introductor que ofertase la carne más barata. A pesar de las medidas tomadas, el pánico se apoderó del Cabildo y amplió las facilidades para conceder licencias para apertura de más tablas. Condonados los derechos municipales, esta medida se condicionaba a que deberían ofrecer más cantidad y mejor calidad que en las tablas ya establecidas. El Ayuntamiento tuvo que realizar una transferencia de dineros del Fondo de Maíces, al Abasto. El préstamo fue por la cantidad de 1,500 pesos por un término de tres meses.

Antes de esta medida, la carne costaba 12 onzas por medio real, después de la aplicación de la misma, ésta costó 20 onzas por medio real, lo cual benefició significativamente al consumidor.⁴² También se tomó otra medida: pidiendo realizar un novenario invocando a la Virgen de Guadalupe, para pedir auxilio divino contra esta enfermedad del *cólera morbus*.⁴³

En 1868, el Cabildo propuso consultar a la Facultad Médica sobre si eran perjudiciales para la salud las carnes de las “vacas recién paridas” y las de toros con testículos. Luego de una discusión, se acordó que en lugar de consultar a la Facultad Médica, se pidiera la opinión de los profesores de medicina Rafael Esquivel y Mateo González⁴⁴, seguramente los doctores más prestigiados de la

³⁹ Delgado, Delgadillo G. Tesis: *El Cólera en Morelia, 1833*. UMSNH, Morelia, Michoacán, año 2003, pp. 102, 111 y 117.

⁴⁰ AHAM. Actas de Cabildo, libro 154, S. F. 25 de septiembre de 1839, 2 de octubre de 1839.

⁴¹ AHAM. Actas de Cabildo, libro 25, S. F. 25 de abril de 1850, 27 de abril de 1850.

⁴² AHAM. Actas de Cabildo, libro 25, S. F. 3 de mayo de 1850.

⁴³ AHAM. Actas de Cabildo, libro 25, S. F. 17 de abril de 1850.

⁴⁴ AHAM. Actas de Cabildo, libro 155, S. F. 25 de agosto de 1868,

época. Veintidós días después los facultativos respondieron: “*que es de permitirse se maten en el abasto vacas recién paridas, pero no toros con testículos, sino novillos*”.⁴⁵

También se prohibió el consumo de carne fresca, a esto se refieren el artículo 11 del Reglamento de 1825 y de 1829; el 27 de 1857; el 24, inciso 4, de 1865, y el artículo 26, inciso 4, de 1868. Cabe señalar que desde 1564 el Cabildo de la ciudad de México mandó que: “*empleace carnos con escarpios donde se colgase y orease la carne*”⁴⁶, y una ordenanza del 6 de mayo de 1724 mandaba: “*que la carne no se venda fresca sino de un día para otro*”.⁴⁷

Es interesante señalar lo que en la actualidad nos presenta Gabriela Mistral respecto a los fraudes en la carne: “*desorienta de tal modo el paladar con los trucos culinarios, que cualquier camita parece venado y la perdiz faisán*”.⁴⁸

⁴⁵ AHAM. Actas de Cabildo, libro 155, S. F. 18 de septiembre de 1868.

⁴⁶ Constantino Gayle, S. I. *Los Cabildos Seculares en la América Española*, Saprena, S. A, Madrid, España, Año 1970, p. 493.

⁴⁷ Del Barrio Lorenzot, F. *Ordenanzas de Gremios de la Nueva España*. Dirección de Talleres Gráficos de la Secretaría de Gobernación, México, 1920, p. 205.

⁴⁸ *El Universal*. Mistral, G. “*Recados sobre Michoacán y un criollo*”. 13 de enero de 1946.

Capítulo 7

EMIGRACIÓN DEL GANADO HACIA LA CIUDAD DE MÉXICO

Con vacas y dinero, cualquiera es ganadero.

Dicho Popular.

La carne que se consumía en Valladolid-Morelia se vio afectada por la relativa cercanía con la ciudad de México, pues los introductores compraban en “tierra caliente” el ganado de “partida”, iniciando en octubre que era cuando estaba ya gordo; consistía en vacas y bueyes de desecho, terneras machorras y novillos. En ocasiones, el número de cabezas ascendía a 200, para recuperar pronto el dinero buscaban dos plazas para su venta: Morelia y México. La mejor calidad se iba para México, por dos motivos; el primero, porque había mejor precio, y segundo, porque el ganado gordo era el que resistía más kilómetros de viaje. Por tanto, el más flaco y viejo se quedaba como abasto en Morelia.⁴⁹

Pero este problema ya era añejo. En 1680, el doctor don Francisco de la Puente Arámburu le envió una carta a un criador de ganado solicitándole semovientes y éste le contestó a su petición por vía epistolar:

Me pesa en el alma no poder corresponder a usted en esta ocasión en el ganado de matanza, que le prometo a fe de hombre de bien, que no me quedó ganado de entrego en el chinchorro de una enfermedad que hubo por acá en los ganados menores y que es causa que no lleve el portador el ganado que hubiera, que puede usted creerme que he hecho todas las diligencias posibles por afuera por ver si hallaba alguno y no le he podido conseguir por ningún camino y así digo señor mío que si usted tiene gusto de esperarme hasta fin de enero y si no darle el ganado para el año que viene aunque me quede sin ella que en todo espero por favor como siempre a quien no tengo que ofender pues sabe hoy suyo.⁵⁰

⁴⁹ Archivo Histórico Manuel Castañeda (en adelante AHMC), Sección Gobierno, Series Sacerdotes, subserie Correspondencia, Auto 12 de enero de 1662, p. 8.

⁵⁰ AHMC. Sección Gobierno, Series Sacerdotes, subserie Correspondencia, Caja 80, Expediente 7, 18 de junio de 1680.



José Luis Chávez, Jesús Gómez "El virulo", Lázaro Aguilar, Rubén Villalobos Rocha, -?, señor Dueñas, Elías Cortés, Salomón Ybamel junior "El oso", "El membo", "El chato Valadéz", -? Banquete ofrecido en honor de matanceros, carniceros e introductores, 1960.



Leodegario Rivera, señor Benjamín, Rubén Villalobos Rocha, -? Elías Cortés, José Luis Chávez, Rafael Ávila, -?, Lázaro Aguilar, Nicolás Calderón, David Cedeño Aguilar, Amado Villalobos Rocha, Rafael Ayala Tercero. En cuclillas -?, -? y Pedro Guevara "El burro". Banquete ofrecido a matanceros, carniceros e introductores, 1960.

Por su parte el obispado de Michoacán, informa: “y siguen las partidas de toros y novillos que se sacan de este obispado para la ciudad de México”.⁵¹

En 1846 el gobierno declaraba: “anualmente ministran al mercado de México abundantes baratas y excelentes carnes”⁵² y a finales de ese siglo, en 1895, la prensa afirmaba: “en esta época del año (enero) nuestros comerciantes en ganado sólo llevan al abasto reses de tierra caliente y por cierto de la peor calidad, pues las mejores las hacen conducir a México, donde obtienen mayores ganancias; dando por resultado que aquí en Morelia estemos privados de tomar una buena carne durante varios meses” (los meses secos).⁵³ Dos años más tarde, la prensa seguía insistiendo:

...abundando en Michoacán terrenos a propósito para los ganados, razón abí para esperar que la carne que se expende sea de buena calidad, pero sucede precisamente lo contrario, aquí se vende la peor de las carnes y esto tiene su explicación: sabido es que hay especuladores que comercian en ganado, remitiéndolo a la capital de la república y aquí está en el busilis, pues como las reses han de ser escogidas, resulta que las gordas y lozanas, salen a convertirse en alimento regalado de los habitantes de la metrópoli, y las enflaquecidas y enjutas se quedan en el rastro de esta ciudad para el consumo de los morelianos.⁵⁴

El ganado que se criaba en la ciudad de México era alimentado con pasturas que en su mayoría eran de terrenos pantanosos, las cuales resultaban succulentas y pobres en proteínas, motivo por el cual preferían la carne del ganado de otros estados. En este sentido el litógrafo italiano Claudio Linati (1790-1832), Conde de Parma, dejó asentado en su libro *Trajes Civiles, Militares y religiosos de México* (1828) quien llegó a México en 1825, que: “las pasturas pantanosas de los alrededores de México dan a la carne un gusto un poco soso y los alimentos en total no son tan nutritivos como en Europa”. Aparte de esta opinión, nos deja más clara la imagen del abasto en su litografía denominada el “Carnicero mexicano”.⁵⁵

⁵¹ AHMC. Sección Gobierno, Series Sacerdotes, subserie Correspondencia, Caja 7, Expediente 18, 15 de enero de 1692.

⁵² *Memorias de Gobierno*, Administración Pública de Michoacán, Morelia, Michoacán, Imprenta de I. Arango 1846, p. 13.

⁵³ *La Libertad*, Año 3º, Tomo 3º, Núm. 5, Morelia, Michoacán, 29 de enero de 1895, p. 4.

⁵⁴ *La Libertad*, Año 5º, Tomo 5º, Núm. 7, Morelia, Michoacán, 16 de febrero de 1897, p. 2.

⁵⁵ Linati, C. *Trajes civiles, militares y religiosos de México*. Editorial UNAM, México, 1956, p. 89.

Capítulo 8

EL MATADERO

*A dónde ira el buey que no are,
sino al matadero.*

Dicho Popular.

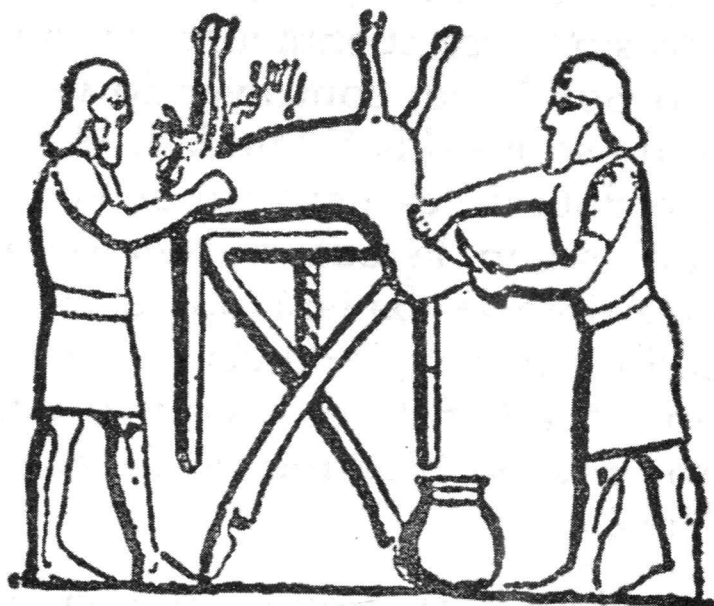
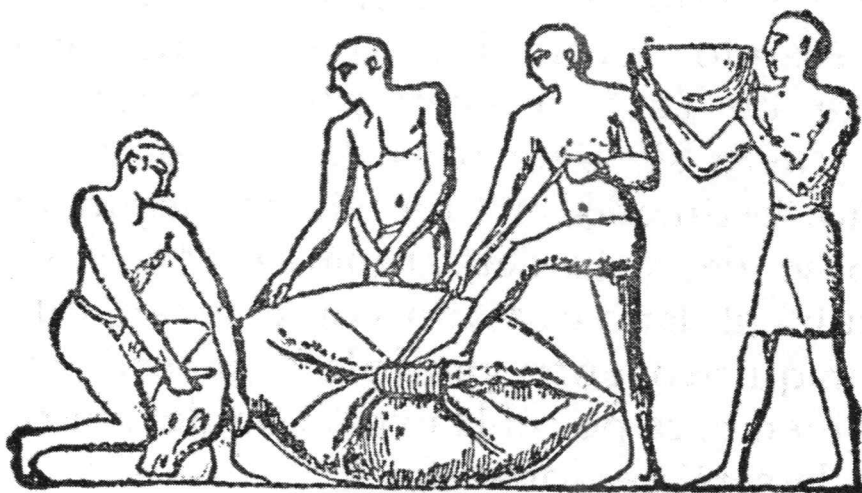
El matadero, rastro o casa del abasto, es el sitio donde se mata, desuella, decapita y eviscera el ganado destinado para el abasto público. Covarrubias asentó en su diccionario que se llamó rastro porque después de muertos los animales, eran llevados arrastrando al sitio de desuelle, dejando marcado un rastro o huella.



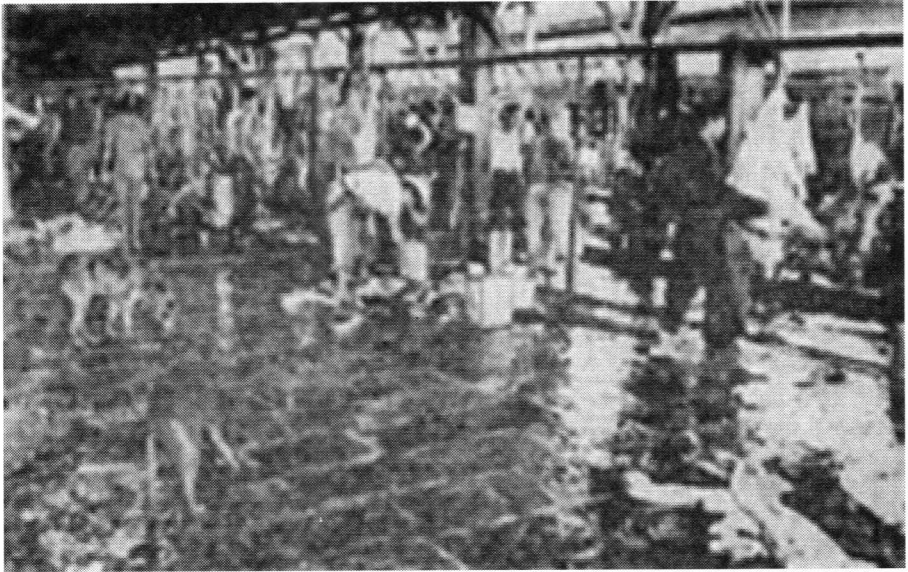
Proyecto para la fachada del rastro que se construyó en 1839

El gremio de carniceros más antiguo que se conoce es el de París, reorganizados por Real Cédula del año 1316. Éste tuvo su primer matadero cerca de la catedral. En 1589 Enrique IV unificó los diferentes mataderos que funcionaban en la ciudad; Luis XIII prosiguió la organización en 1639. En 1807, Napoleón I, ordenó la construcción de un matadero en París, extendiéndose posteriormente a todas las ciudades francesas la obligación de construirlos. En 1868 se dictó en Prusia una ley de mataderos, haciéndolos obligatorios por los municipios y prohibiéndolos a los particulares debido a las epidemias de triquina y a las toxiinfecciones cármicas.⁵⁶

⁵⁶ *Espasa Calpe Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo-Americana*. Editorial Espasa-Calpe, Tomo 33. España, 1988, pp. 815-840.



Antigua imagen egipcia inmolando ganado.



*Circunstancias en las que se sacrificaba el ganado en el antiguo rastro del panteón
(Periódico La Voz de Michoacán, martes 29 de noviembre de 1966).*

los que sepan que las dos terceras partes de nuestros indios viven en pequeños pueblos, congregaciones y ranchos en las montañas, y que éstos se mantienen con tortillas de maíz, Chile, frijoles, pinole, algunos pájaros, iguanas, armadillos y pescados, no extrañarán que el consumo de ganado sea tan poco, comparado con la población absoluta; pero a decir verdad, si estos individuos consumieran ganado de todas clases (carne) y la cría siguiera en el punible estado de abandono en que se tiene hoy, es claro que pronto se haría sentir una tremenda escasez.⁶¹

EL MATADERO EN LA CIUDAD DE MECHOACAN

El primer dato que se registra del abasto de carne para la ciudad, se tiene en el acta de fundación de Valladolid del 18 de mayo de 1541, ordenado por el virrey don Antonio de Mendoza, donde se asienta: “e mande a ciertos naturales (indios) limpiar el lugar donde se asentarán iglesia, casa de Cabildo, e audiencia, e cárcel, e camicerías”, y así nació la “Mesopotamia de Guayangareo” entre el Río Chiquito y el Río Grande. No obstante el mandato del virrey, el sacrificio de los animales se efectuaba en las casas de los tablajeros o en algún paraje. La primera propuesta conocida para construir

⁶¹ López Rosado Diego G. *Historia del Abasto de Productos Alimenticios en la ciudad de México*. 1ª edición. 1988. México. Fondo de Cultura Económica. p. 173.

un rastro en Valladolid, fue hecha por la Iglesia, ya que el 14 de agosto de 1636, el Cabildo de la Santa Iglesia de Catedral mandó al tesorero que escribiera una carta al rey, solicitándole su autorización para establecer un rastro en algún predio del Colegio de San Nicolás, con el fin de que ahí matara y expendiera el ganado que criaba en la hacienda de su propiedad, ubicada en el municipio de Tarimbaro, justo en el poblado que hoy se conoce con el nombre de El Colegio.⁶² Sin embargo, nunca se construyó este matadero.

En 1811 el Ayuntamiento ordenaba en sesión de Cabildo, buscar un lugar destinado para la matanza y así terminar con el sacrificio de animales en casas particulares. El objetivo no se concretó.⁶³ Cuando inició la Casa de la Matanza el Ayuntamiento no erogaba ningún gasto y sí obtenía ganancias por los cobros de degüello, dándole al empleado el 50% de los derechos, según citan los introductores en una misiva que envían al ayuntamiento diciendo:

...los expendedores de carnes de ganado mayor que suscribimos ante V. S. con el mayor respeto hacemos presente: que desde que se dio libre la matanza y el expendio en beneficio público, a poco tiempo deliberó el muy ilustre Ayuntamiento designar un paraje para el degüello de reses y pagar un celador dándole la mitad de pensión de los derechos de ciudad, llevando por objeto evitar los frecuentes robos de ganado que acontecían con el uso libre de las matanzas en parajes indeterminado.⁶⁴

En 1824 el Cabildo declaraba: “no matar ganado en casas particulares”⁶⁵

En el año de 1825 se tuvo la primera reglamentación en cuanto al sacrificio, distribución, comercialización y consumo de carnes donde, entre otras cosas, ordenaba en su artículo primero: “se ha determinado que todos los carniceros verifiquen sus matanzas precisa y únicamente en el corral designado al efecto, no se permitirá correr ni torear toros”⁶⁶

El primer rastro que existió formalmente se ubicó en la calle hoy llamada Primera de Mayo (donde se encuentra localizada actualmente la Escuela Primaria Adolfo López Mateos). Según el protomedicato, éste contaminaba con los miasmas y los efluvios que el viento transportaba a la ciudad por el brote de *cólera morbus*, esto obligó a que por la simpleza de la construcción y sus livianos materiales, el rastro se reubicara hacia la parte más baja de la ciudad, en el predio conocido como Las Canteras (30 de octubre de 1833). El sitio cumplía con las

⁶² AHAM. Actas de Cabildo, Eclesiástico, libro 4, sesión 131, Sinopsis 4, fs. 102, 14 de agosto de 1636.

⁶³ AHAM. Actas de Cabildo, libro 115, fs. 57 V. 7 de octubre de 1811.

⁶⁴ AHAM. Caja 19, expediente 5.

⁶⁵ AHAM. Actas de Cabildo, libro 121, S. F. 22 de marzo y 5 de abril de 1824.

⁶⁶ AHAM. Actas de Cabildo, libro 121, S. F. 5 de julio de 1825.

recomendaciones del protomedicato: “de Las Canteras no llegarían los miasmas y los efluvios⁶⁷ a la ciudad que se desprendían de los mataderos”.⁶⁸ Cuando pasó la epidemia de cólera de 1833, que dio lugar a estas recomendaciones, volvió a ubicarse en el lugar original el 4 de marzo de 1834 construyéndose ya en forma más apropiada y no a flor de tierra⁶⁹, siendo este terreno propiedad de la Santa Iglesia de Catedral. Su ubicación era en la manzana 17 del barrio de San Juan de los Mexicanos, colindando por el oriente con la Quinta Chica y terrenos del Rancho del Toro; por el norte con la Cantera; por el poniente con la Plazuela del Abasto; y para esa época la calle del sur carecía de nombre; esta ubicación tenía por ventaja la lejanía con la ciudad y el seguro abasto de agua, debido a la cercanía del acueducto, elemento indispensable para la citada faena. La construcción de este rastro tuvo una duración de 5 años y la inauguración se efectuó el domingo 28 de julio de 1839.⁷⁰

En este lapso de tiempo seguían los desacatos a los reglamentos y las quejas al Cabildo no se hacían esperar, en el año de 1837 llegaba la siguiente queja ante el Ayuntamiento: “en la calle de la puerta falsa de Las Monjas hace cosa de 20 días matan reses, lo que a más de causar un olor insufrible porque la sangre que deja, corrompe allí, perjudica los fondos del común el que no se haga el degüello en el lugar destinado”.⁷¹

Para la construcción de este rastro el Ayuntamiento tuvo un pleito judicial con José María Tavera, ya que éste era el intermediario entre la Catedral y el Ayuntamiento, al grado que el Sr. Tavera demandó al Ayuntamiento cierta cantidad de

⁶⁷ *MIASMAS Y EFLUVIOS*. Miasma es una palabra de origen griego, *miainein* que significa mancha. Efluvio proviene del latín, fluido o salida porque son las sustancias orgánicas alteradas que se mantienen en la atmósfera, por lo tanto, estas dos palabras las entenderemos como los antiguos pensaban, respecto al origen de las enfermedades infecto contagiosas y poder prevenir estas patologías. Miasma ya la usaba Hipócrates en el siglo VI a. de J.C. A principios del siglo XIX los miasmas referían a las emanaciones perjudiciales producidas por el hombre y los animales vivos, sanos o enfermos, exhalaciones conocidas como efluvios o fluidos. El término también se aplicaba a las emanaciones pútridas provenientes de la materia animal muerta, y se llamaba telúrica a la exhalación originada en la tierra como por ejemplo en los pantanos. La Biblia sostiene en el Levítico 17,15: “Todo el que comiere carne mortésina o desgarrada (por los perros) lavará sus vestidos, se bañará en agua y será impuro hasta la tarde; después será puro”. Más adelante en el 22,8, nos indica: “no comerá del animal mortésino ni desgarrado, manchándose con ello”. El 7,15 complementa: “la carne de la víctima del sacrificio pacífico eucarístico, se comerá el día mismo en que se ofrece sin dejar nada para el día siguiente” y ampliando esta afirmación en el 7,17 del mismo texto indica: “pero si algo quedara para el tercer día, se quemará”. Por sentido común estas leyes no muestran otra cosa más que el cuidado de la salud pública y se previene el consumo de carnes dañinas, pues éstas sin refrigeración y con las altas temperaturas de esa Geografía, comenzaban a emanar olores fétidos que ellos designaban como miasmas y efluvios. Esta creencia terminó con el descubrimiento de los microbios.

⁶⁸ AHAM. Actas de Cabildo, libro 140, S. F. 30 de octubre de 1833.

⁶⁹ AHAM. Actas de Cabildo, libro 142, S. F. 4 de marzo de 1834.

⁷⁰ AHAM. Actas de Cabildo, libro 15, S. F. 24 de julio de 1839.

⁷¹ AHAM. Caja 18, expediente 20, Morelia 23 de septiembre de 1837.

dinero. El municipio argumentó que no pagaría la renta del terreno al citado señor, sino directamente a la Santa Iglesia de Catedral.⁷²

La higiene que se aplicaba en este local de sacrificio no era precisamente la adecuada, en el año de 1838 se hacía llegar una queja al Ayuntamiento citando:

en cierto tiempo del año sirve de estorbo al paseo que se forma en el río grande y que para siempre había embarazado la calzada de Urdiales porque la fetidez a mucha distancia del matadero, no permite que persona alguna se acerque por aquellos contornos llegando este hedor hasta la Plazuela de las Carmelitas, con notorio perjuicio de todos los que habitan este barrio.⁷³

La descripción de dicho rastro la realiza minuciosamente el Lic. Mariano de Jesús Torres:

... la entrada es por una gran puerta que ve al poniente, sobre la cual se lee esta inscripción Rastro de Ciudad y 1839, que indica el año en que se construyó el edificio. El interior tiene los departamentos siguientes: un gran patio enlozado, donde se hace la matanza de reses, unos 3 corredores que ven respectivamente al oriente, norte y sur; donde se coloca la carne de las reses ya destazada, y de cuyo techumbre penden 8 gruesas cadenas de hierro para fijar las básculas donde se pesa la carne, 6 macheros y 2 corrales, destinándose uno de éstos al ganado menor y el otro a las reses que han de sacrificarse, las que se introducen por una puerta que allí existe inmediatamente a la principal. Hacia la derecha se encuentra una pieza que es la inspección servida por los empleados. El sistema que se emplea para la matanza de las reses es el de rejón y el medio de conducir la carne a los expendios o tablas, es a lomo de caballo, con garfios de hierro.⁷⁴

No se tiene determinada la fecha en que se construyó una capilla posterior a la descripción del Lic. Torres.

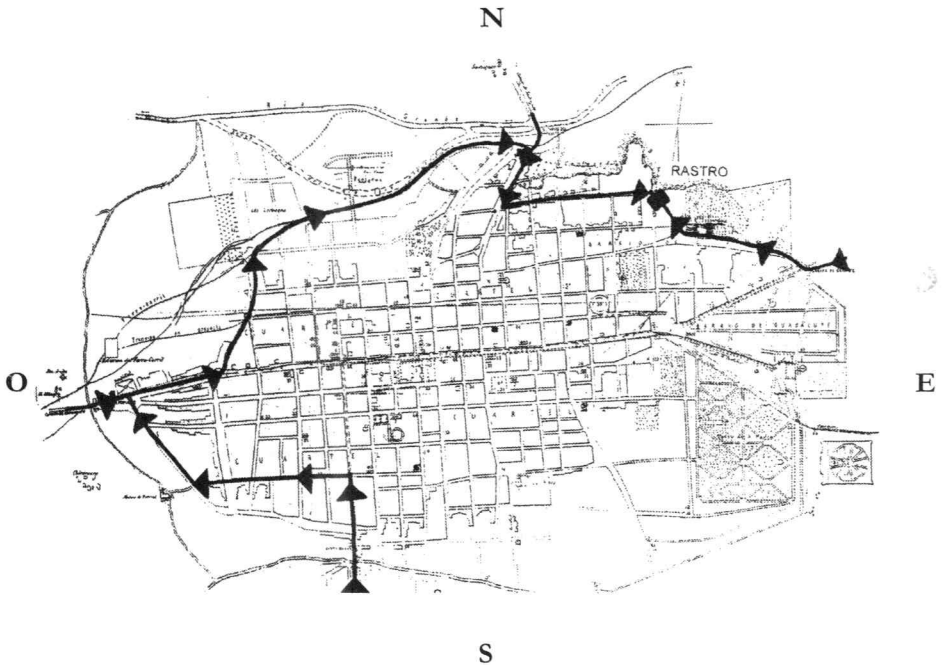
La forma de conducir el ganado al matadero, era por tierra, en virtud de los tantos accidentes que ocasionaban los semovientes por cornadas y golpes, el Ayuntamiento determinó establecer una ruta única de acuerdo con la procedencia del ganado. La Ordenanza dice:

⁷² Archivo Histórico del Supremo Tribunal de Justicia en Michoacán, Expediente 21, Primer Juzgado de lo Civil Morelia 1838, Juzgado de 1ª instancia, litigio de José María Tavera demanda cantidad de pesos contra el muy ilustre Ayuntamiento de esta capital Morelia.

⁷³ Caja 6, Expediente 26, 7 de noviembre de 1838

⁷⁴ Torres, M.J. *Diccionario Histórico, Biográfico, Estadístico, Zoológico, Botánico y Mineralógico de Michoacán*. Morelia, Michoacán. Tipografía particular del autor. 1915, p. 11.

El ganado mayor que se introduzca a esta ciudad para el abastecimiento, se dirigirá mientras no se determine otra cosa por el que suscribe, por las calles que se expresan, según que venga de las garitas que constan a continuación: de la garita de México, por las del Muro y Quintas hasta la Plazuela del Abasto; de la de Santiago por las de la Canterita y Cantera; de la de Chicácuam, por las de Chicácuam, Caracol, To m, la que sigue sin nombre, luego volteando por la del Morón, Fresno, Indio triste, Cerrito y de la primera a la sexta de la Cantera; y de la Santa Catarina, por las del Pavo, Molino de Parras, las sin nombre que desembocan en la garita de Chicácuam, para tomar las inmediatas anteriores de que se ha hablado, hasta la casa del rastro. Morelia, mayo 5 de 1868, Carlos Valdovinos.⁷⁵



La ruta del ganado en la ciudad

⁷⁵ *Reglamento del Ramo de carnes de la municipalidad de Morelia, Michoacán*, Tipografía en la escuela de Artes a cargo de José R. Bravo, Biblioteca Pública, Derecho Civil, BPUMK623R4, 1889, Nueve p. 4.

El bando general para el arreglo de la policía urbana en la municipalidad de Morelia en el año de 1881, en su artículo 24, manifiesta que: las infracciones respecto al transporte del ganado por la ciudad, fueron castigadas con multa de \$2.00 pesos o con ocho días de prisión, debiendo los responsables reparar los perjuicios que se originen por su descuido. Así como también el artículo 27 ordenaba: “No se permitirán que vaguen por las calles y plazas animales de pelo, cerda, lana y pluma”⁷⁶; finalmente el Código Penal en su artículo 407 contenía esta disposición: “se tendrán como heridores u homicidas para los efectos de la penalidad, los que echen sobre alguno, animales que le causen lesiones o la muerte”⁷⁷.

En 1886 una publicación hemerográfica citaba: *que en la calle del Infiernito una vaca embistió a la señora Mauricia González, causándole una herida en la cabeza, despedazándole una batea de fruta y haciéndole perder el dinero que traía como producto de la venta*.⁷⁸

El rastro más antiguo que existió en Morelia cuya ubicación se mencionó anteriormente, se inauguró el 28 de julio de 1839⁷⁹, permaneciendo en ese lugar 124 años; el segundo se abrió el viernes 5 de abril de 1963, estaba a un costado oriente del actual Panteón municipal en la colonia Morelos, permaneciendo ahí durante 4 años⁸⁰; se cambió el viernes 1 de septiembre de 1967⁸¹ al kilómetro 3 de la carretera Morelia-La Huerta, colindando con el arroyo de las “Tierras” también conocido como Arroyo de Santa María. Hoy se encuentra en ese sitio junto a él un gran centro comercial. Este rastro fue el primero que trabajó en Morelia con maquinaria, dejando atrás las antiguas jornadas de matanza manuales; sólo funcionó 3 años como rastro municipal, ya que después adquirió la nominación de rastro Tipo Inspección Federal (TIF), con la finalidad de que Michoacán exportara carne a los Estados Unidos, cosa que nunca se logró. En la actualidad se encuentra en total abandono. El actual Rastro Municipal se inauguró el viernes 27 de noviembre de 1970⁸² y se edificó en una superficie de 11,385 m² a un costado del rastro antes mencionado; cumplirá este próximo noviembre 36 años de uso. Estos dos últimos rastros son propiedad de la Unión Ganadera Regional de Michoacán.

⁷⁶ Bando General para el arreglo de la policía urbana, José R. Bravo, Imprenta del Gobierno, Morelia, Michoacán, 1881, p. 14.

⁷⁷ *La Libertad*, Año 5^o, Tomo v, Núm. 7, Morelia, Michoacán, México, martes 16 de febrero de 1897, p. 1.

⁷⁸ Libro 1 de Miscelánea, *El Grano de Arena*. Segunda época, Núm. 7, Morelia, Michoacán, 21 de marzo de 1886, p. 4.

⁷⁹ AHAM. Actas de Cabildo, libro 15, S. F. 2 de julio de 1839,

⁸⁰ *La Voz de Michoacán*, Año xv, Director José Tocavén Lavín, Núm. 3413, Morelia, Michoacán, sábado 6 de abril de 1963, p. 1.

⁸¹ *La Voz de Michoacán*, Año xx, Director José Tocavén Lavín, Núm. 4793, Morelia, Michoacán, domingo 3 de septiembre de 1967, pp. 1-12.

⁸² *La Voz de Michoacán*, Año xxiii, Director José Tocavén Lavín, Núm. 5844, Morelia, Michoacán, domingo 29 de noviembre 1970, pp. 1-12.

Como dato curioso, al rastro no sólo acuden los compradores de carne; también van personas que creen que bebiendo sangre de res recién extraída del animal, adquieren “salud y fortaleza”. Con el propósito de recolectar ingredientes como polvo de cuerno, sangre, bilis, cuajo, bofe, etc. Para elaborar sus “medicamentos”, es común que acudan los yerberos o merolicos. Esta última denominación es debida a un doctor que se presentó en la ciudad de México en el año 1883 como una eminencia médica y resultó no ser otra cosa que un charlatán saca muelas, su nombre era Meroil –ubi, de donde se deriva la palabra “merolico”.⁸³



“El tórax”, “Chato” Valadéz, Pedro Gaona, Rafael Guevara, “La pola”, Fidel Gaona, “El mono” Guevara, Chano Valadéz, “La chiva”, Gabriel Espinoza Flores, “El caleo”, “El Chivo” y José Luis Chávez. Grupo de matanceros en el primer rastro, ubicado en la calle 1 a de mayo

⁸³ Quevedo y Subieta Salvador. *S. México, recuerdos de un emigrado*. Editorial Nacional, S. A., México, 1956, p. 23.



Demstración de las primeras sierras y molinos eléctricos para carnicerías, sita en el antiguo salón de la Coca-Cola. Entre algunos asistentes se encuentran: Filemón Ruiz, Rosendo González, Raúl Orduña, Eusebio Hernández, Augusto Ávila, Salvador Bedolla, Ernesto Marín, Rubén Villalobos Rocha, Gustavo Comna, Luis Rodríguez "El cuyo", Abacúc Estrada y Raúl Farfán, 1958.



Martín Martínez, Juan García Macías, Raúl Orduña Vélez y Francisco Trujillo. Tablajeros e introductores, 1960.

Felipe Ramírez.	Juan Zengala.
Higinio Rodríguez.	Eleuterio Ávila.
Alejo Amescua.	Pedro Cortés.
Loreto Ambriz.	Dolores Navarro.
Vicente López.	Jesús Cruz.
Eugenio Tejeda.	Eugenio Alejo.
José María Montañez.	Pedro Calderón.
Felipe Hernández.	José María Torres.
José María Ríos.	Margarito Ramírez.
Antonio Montañez.	Guadalupe López.

Introducidos de ganado en el año de 1860

Dos romanas de veinte "@" y con dos pilones cada una.
1 mesa.
2 bancas.
2 cubetas de zinc.
1 banco para sillas de montar.
1 tintero.
7 perchas forradas de zinc.
3 libros: 1 de enteros, otro de registro de fierros y el tercero de introductores.

Inventario de los útiles que existían en el abasto en el año 1888.

Fuente: Acta de Cabildo del 15 de noviembre de 1888.

1612	Joseph Méndez.
1636	Domingo Ulivarri.
1650	Juan de Torres.
1652	Pedro Sebastián.
1760-1780	José Andrés de Pimentel (padre e hijo).
1774-1776	Antonio Arriola.
1781-1793	Manuel Zamora.
1794	Tomás Abasolo.
1795-1796	Nicolás Vaquero.
1803	Don José Ventura de Arandia (dueño de la Hacienda de Coapan).
1806	Vicente Cervantes.
1809	Pedro Antonio Lascuráin.

Nombres de algunos obligados de la carne en Valladolid

Presidente del Ayuntamiento.
Regidor de la comisión de carne.
Inspector de carne.
Escribiente.
Mozo guardacasa.

Autoridades del rastro en el año de 1868

Capítulo 9

TRANSPORTE DE LA CARNE

Cada carnero de su pata cuelga.

Dicho Popular.

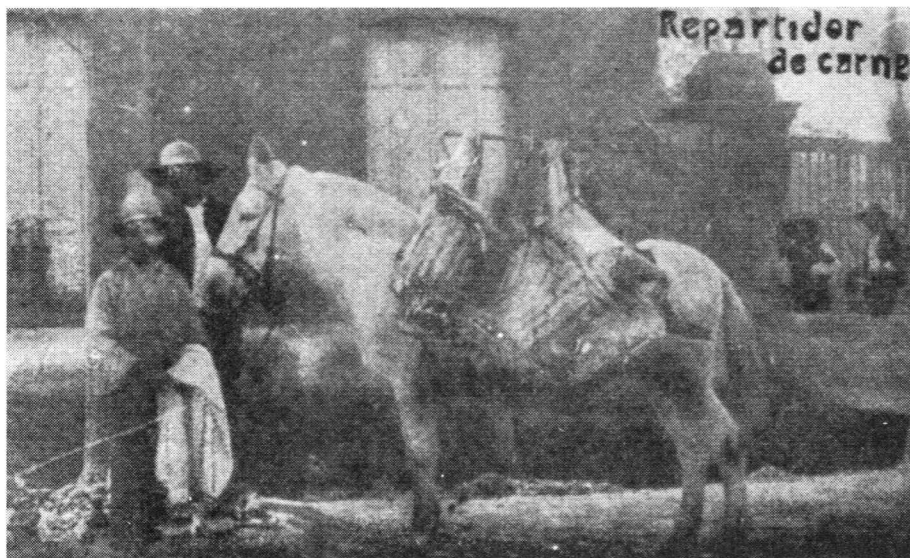
El transporte de la carne era un factor que contribuía de manera especial, para su contaminación. El acarreo se realizaba a lomo de mula, sirviendo para ello un aparejo especial con ganchos en sendos lados sin protección para cubrir la carne. En tiempo de secas se levantaba polvo con la pisada de sus cascos, además todo lo que el viento llevara. Asimismo, se salpicaba de agua y lodo, se contaminaba con el sudor de la acémila, y qué decir de las condiciones precarias y la falta de higiene del lugar de sacrificio; lo que consecuentemente repercutía en que la vida comercial de la carne fuera corta, ya que carecía además de refrigeración. Con la finalidad de frenar el crecimiento bacteriano y conservar la carne se aplicaba una película de manteca en la superficie de ésta.

El reglamento de 1868 impone por vez primera una ordenanza con respecto al transporte de la carne donde se proponen mejoras sanitarias, especialmente en su artículo 32 expone: *“La carne de res, camero o chivo, podrá ser conducida en carros con arreglo al modelo que apruebe el ayuntamiento o en caballo yendo sobre una coraza para que no roce el pelo del animal, pudiendo ir en este caso descubierto y sólo cuando llueva tapado con lienzos limpios de hule cáñamo o jarcia”*.⁸⁴

No obstante el ordenamiento emitido en este reglamento, las prácticas anti-higiénicas, seguían vigentes. En el año de 1883, el regidor Arriaga enérgicamente declaraba:

atento a la cultura de los habitantes de esta ciudad que era un agravio que se les infiere seguir tolerando por más tiempo el acarreo de carne de la manera que hoy se practica, el aspecto asqueroso nauseabundo, que presentan las cubiertas de cuero sobre las que descansan las carnes al ser llevadas a los expendios, podría de alguna manera rebajar el buen concepto que por mil motivos la sociedad tiene formada y ésta en los momentos en que está tan próxima la inauguración del ferrocarril, le obliga a proponer a esta H. Asamblea la

⁸⁴ AHAM. Actas de Cabildo, libro 155, S. F. 21 de febrero de 1868.



Repartidor de Carne en el siglo XIX

construcción de unos carros para el acarreo de la carne a los expendios respectivos, haciéndose ya sea por cuenta de los fondos municipales, o ya lo verifique una empresa particular.⁸⁵

El periódico moreliano llamado *El Grano de Arena*, en 1886, manifestaba como mala costumbre, repartir en las casillas la carne del abasto en pencos grandes con unos inmundos cueros sobre los que se levantaban peligrosos garfios que muchas veces ocasionaron desgracias.⁸⁶

En 1895 un periódico local publicaba una queja manifestando los males que causaban los equinos que transportaban la carne, afirmando que: “*el último domingo cerca de las doce un caballo cargado de carne, atropelló a un muchacho, en la plaza de San Francisco*”⁸⁷

En el año de 1919 el Ayuntamiento de Morelia, vio la necesidad de modernizar el transporte de la carne, sustituyendo los equinos por carros, aunque tirados por ellos mismos. Las condiciones que proponía el Ayuntamiento para estos carros

⁸⁵ AHAM. Actas de Cabildo, libro 2, Foja 143 V, 144, 144 V, 20 de abril de 1883.

⁸⁶ *El Grano de Arena*, Periódico político, literario y de avisos, Segunda época, Núm. 8, Morelia, Michoacán, 4 de abril de 1886, p. 4.

⁸⁷ *La Libertad*. Año 3º, Tomo 3º, Núm. 34, 20 de agosto de 1895, p. 3.

GASTOS	INGRESOS
Cochero \$ 2.00 diarios	8 viajes de \$1.00 c/u \$ 8.00 diarios
Peón \$ 1.00 diarios	Menos gastos \$ 6.00 diarios
Pastura para acémilas \$ 1.00 diarios	Utilidad \$ 2.00 diarios
Reparación \$ 0.50 diarios	
Amortización del capital \$ 1.50 diarios	
Suma \$ 6.00 diarios	

era: “que fueran cerrados, con techo de protección, que llevaran garfios en el interior para colgar las carnes, así como una puerta trasera para cargar y descargar”; para dar una mejor idea de este proyecto diseñaron un carro prototipo, el cual se adjunta. El importe de dichos carros lo estimaban en una cantidad aproximada de \$500.00 cada uno; más \$100.00 que se gastarían en las acémilas, guarniciones y otros útiles indispensables para los mismos.

Con el objeto de vender cabalmente el proyecto a Cabildo, se desglosan las siguientes cuentas:

En tres carros que se utilizarían, datan \$6.00 de ganancia.

En esta misma sesión se hacía una nota aclaratoria: “... los carros a los que se refiere el anterior proyecto serán de muelles y las ruedas irán enllantadas, con el objeto de evitar el deterioro que podría sufrir el pavimento”⁸⁸

En este entendido, el Ayuntamiento no contaba con los recursos económicos para realizar dicho proyecto, por lo que se vio en la necesidad de hacerlo del conocimiento público con la finalidad de otorgar en concesión este servicio de transportación de la carne, solicitando al postor, se presentasen bases y condiciones con el fin de que el Ayuntamiento pudiera emitir su fallo a favor de la mejor propuesta.⁸⁹

El 23 de febrero de 1919, el Ayuntamiento recibe la solicitud para dicha concesión del señor Sidonio Guido. El 12 de abril del mismo año el señor Saúl Chávez solicita por vía epistolar, la concesión del acarreo de las carnes, el cuerpo de

⁸⁸ AHAM. Actas de Cabildo, libro 31, foja 107 V, S. F. 20 de enero de 1919.

⁸⁹ AHAM. Actas de Cabildo, libro 31, foja 115 V, 27 de enero de 1919.

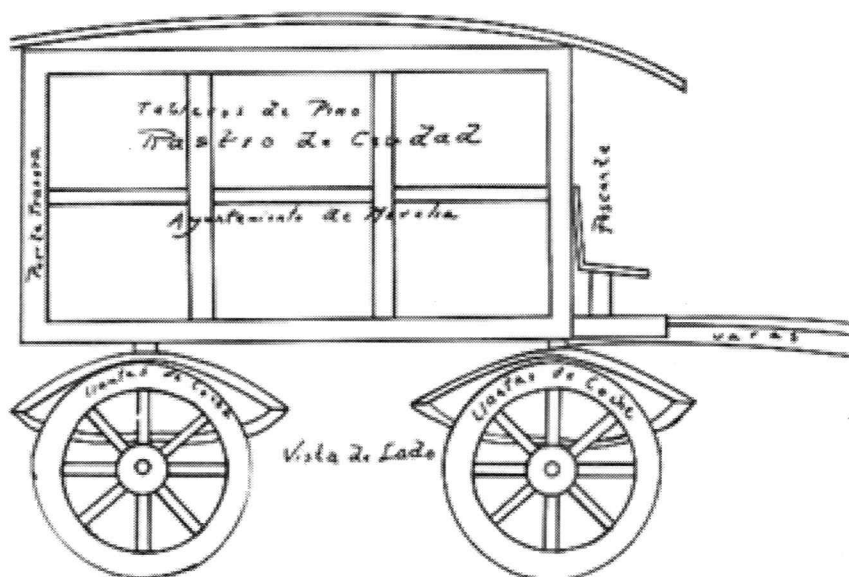
regidores prestó más atención a esta solicitud, ya que se trataba de un comerciante que poseía un prestigiado cajón de ropa denominado *La Legalidad*, ubicado en la cerrada de San Agustín Núm. 14. Finalmente, fue a este comerciante a quien se le otorgó esta concesión.

Como es de saberse era una actividad desconocida por este comerciante, por lo que la distribución de la carne se realizaba de manera bastante deficiente, a tal grado que los introductores enviaron una carta al presidente municipal, manifestándole esta situación del acarreo, ya que en ocasiones se entregaba la carne a los despachos a las 6 p.m. y dado que el domingo se termina la carne de res, el lunes se tienen que negar, por lo tarde del reparto. La carne de cerdo como la pasean todo el día llega con cierto olor y se ven en la necesidad de hacer carnitas para aprovechar algo de esta carne. Asimismo, solicitaban que fueran cuatro camiones para el reparto en lugar de dos, lo que facilitaría la llegada puntual de la carne a las casillas del menudeo, es decir, a las carnicerías, por último solicitaban en la misma misiva, que mientras aumente a cuatro el número de vehículos se les permita cinco caballos para que ayuden al transporte de la carne en general. Dicha carta fue firmada por 37 introductores.⁹⁰

En virtud de la queja anterior, el 24 de septiembre del mismo año, el Ayuntamiento celebró un contrato respecto a la concesión otorgada al C. Saúl Chávez para el transporte de la carne de los animales sacrificados en el abasto de la ciudad a los expendios, constaba de diez artículos que ordenaban lo siguiente:

- I. Los carros que se designen al objeto indicado, serán autocamiones cerrados y forrados con lámina de zinc. Son objeto de que puedan ser lavados diariamente.
- II. El servicio de cada camión se hará por un "chaufer" y/o ayudante, quien se encargará del manejo de la carne.
- III. El servicio se prestará por dos autocamiones que tendrán cada uno capacidad para una tonelada de peso.
- IV. El servicio se prestará diariamente sin interrupción, de las 8 de la mañana a la 1 de la tarde.
- V. Por el servicio de la carne cobrará el concesionario 0.80 centavos por cabeza de ganado vacuno y 0.60 centavos por cabeza de ganado porcino.
- VI. El pago del servicio deberá ser precisamente adelantado y se hará con la intervención del empleado del abasto que designe la Tesorería municipal, a efecto de que tome los datos necesarios para hacer el cobro.
- VII. El concesionario es responsable de cualquier pérdida que ocurriere en el servicio cuando se pruebe que él o sus empleados son culpables de ella.

⁹⁰ AHAM. Actas de Cabildo, libro 31 B, S. F. 12 de abril de 1919.



*Proyecto del carro para transportar carne.
(Fuente AHAM)*

- VIII. El Ayuntamiento hará lo posible por arreglar desde luego y por su cuenta las calles que por su mal estado no permita el tráfico de los carros destinados al servicio.
- IX. El término de la concesión expira el 30 de diciembre de 1921.
- X. El contrato respectivo se hará constatar con escritura pública.⁹¹

En tiempo de lluvias surgían infinidad de quejas, dado que los camiones se atascaban en los lodazales, por lo que se tenía que recurrir a transportar a lomo de caballo.

En el reglamento de 1919 se cuenta con 5 artículos en los que claramente se observa el proyecto de transportar la carne en carros, cada acarreador llevará en el pecho una placa de metal visible con su respectivo número, con el fin de identificarlo en caso de que causara algún daño, durante el trayecto del rastro al expendio, se prohibía que el lacayo montara el caballo, también se estipulaba que al caballo no se le debía cargar más carne que la que justamente pudiera soportar. Aunque ésta se tratara de una cuestión muy subjetiva, quedaba muy claro que no

⁹¹ AHAM. Actas de Cabildo, libro 31 B, S. F. 24 de septiembre de 1919.

se permitía el transporte de tripajes por la merdana que expulsan, debían presentarse los acarreadores y caballos debidamente aseados; se asentaba también que la carne de cerdo se podía transportar a caballo o en artesas, pero de ninguna manera a espalda, solamente podían transportar carne del rastro y exclusivamente en casos autorizados por el Cabildo podrían hacerse de otros lugares, como de las corridas taurinas.⁹²

El Sr. Saúl Chávez solicitó el 7 de septiembre de 1923 permiso para poner al servicio del acarreo de carne del abasto, tres camiones, proponiendo el costo de 0.80 centavos por res y 0.70 centavos para cerdo, a la vez solicitaba que el Ayuntamiento ordenara que no se pudiera sacar del abasto ningún animal que no fuera por medio del transporte de los camiones.⁹³

Los señores introductores y tablajeros aceptaron la proposición del Sr. Chávez con la condición de que el servicio fuera eficiente y el Cabildo acordó lo siguiente:

“PRIMERA: concédase por este año el permiso que solicita el ciudadano Saúl Chávez con las cuotas que señala en su ocuro”.

“SEGUNDA: fíjesele un plazo improrrogable de ocho días para que remita a este Ayuntamiento para su estudio y aprobación las bases que pretende poner para tal servicio con el objeto de resolver lo conveniente”⁹⁴

El Sr. Chávez estuvo de acuerdo con la decisión del Cabildo, solamente difería en el tiempo de concesión, ya que él pretendía que la duración de este contrato fuera de 5 años.⁹⁵

Se tienen testimonios de que en el siglo XX el transporte de la carne a lomo de equino, aún se efectuaba en los años 40's, pues el concesionario del transporte era don Salvador Covarrubias con un camión. Sin embargo, seguía auxiliándose de los solípedos, donde el camión no podía acceder, sobre todo en épocas de lluvia, para los años 50's los caballos únicamente se utilizaban para transportar los cueros de res a las tenerías.⁹⁶

⁹² AHAM. Actas de Cabildo, libro 31 B, S. F. 23 de mayo de 1919.

⁹³ AHAM. Actas de Cabildo, libro 32, S. F. 7 de septiembre de 1923.

⁹⁴ AHAM. Actas de Cabildo, libro 32, S. F. 5 de octubre de 1923.

⁹⁵ AHAM. Actas de Cabildo, libro 32, S. F. 9 de octubre de 1923.

⁹⁶ Entrevista realizada al Sr. Luis Amado Villalobos Rocha, el 1 de enero de 2004 en Morelia, Michoacán.