



ciesas

2001
2015

**CENTRO DE INVESTIGACIONES Y ESTUDIOS
SUPERIORES EN ANTROPOLOGIA SOCIAL**

**La distinción alimentaria
de Toluca.
Segunda mitad del siglo XVIII**



**CENTRO DE INVESTIGACIONES Y
ESTUDIOS SUPERIORES EN
ANTROPOLOGIA SOCIAL
BIBLIOTECA**

TESIS QUE PRESENTA:

MARÍA DEL CARMEN LEÓN GARCÍA

**PARA OPTAR POR EL GRADO DE
MAESTRÍA EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL
CON ESPECIALIDAD EN ETNOHISTORIA**

**BAJO LA DIRECCIÓN DE LA
DRA. VIRGINIA GARCÍA ACOSTA**

MÉXICO

1996

028545



BIBLIOTECA
RECIBIDO

★ DIC. 1950 ★

DONACION

A mis padres.

ÍNDICE

PRESENTACIÓN	1
INTRODUCCIÓN	
HISTORIA Y ANTROPOLOGÍA: DELIMITANDO FRONTERAS Y COLINDANCIAS	3
Antropología y alimentación	4
Historia de la alimentación	8
Revisión historiográfica	15
Abasto de alimentos	
en ciudades novohispanas del siglo XVIII	16
Cómo se ha abordado el estudio de la crisis	21
Las fuentes y las preguntas	28
Lo que hay en esta tesis	34
CAPITULO I	
TOLUCA, LA CIUDAD Y SU VALLE	37
El Marquesado del Valle	38
E corregimiento de Toluca	46
La Fundación de la villa de Toluca: definición de un espacio agrícola y ganadero	53
La importancia económica del corregimiento de Toluca para el marqués del Valle	56
La ciudad de Toluca en el siglo XVIII	60
El valle de Toluca, una descripción desde la actualidad	76
La división geográfica del valle de Toluca	79
El río, la laguna y la ciénaga	80
La llanura ribereña	80
La montaña	81
EL «delicioso» valle en el siglo XVIII y principio del XIX	81

CAPÍTULO II	
ABASTO Y ESCASEZ DE ALIMENTOS EN TOLUCA, SEGUNDA MITAD DEL SIGLO XVIII	87
El abasto a partir de los particulares	88
El tianguis	89
Las tiendas: Pulperías y tiendas mestizas	99
Las confiterías	112
Las panaderías	120
Producción doméstica: tejocotes, nopales y palomas	126
ABASTO Y CONTROL DE ALIMENTOS.	
LA RELACIÓN CON LA CIUDAD DE MÉXICO	129
La aduana y la postura de la carne	129
El trigo toluqueño	130
El maíz	135
El pósito de Toluca	136
El camino a Toluca	143
Un "proyecto económico, político y piadoso"	149
La escasez de 1785	154
CAPÍTULO III	
LA DISTINCIÓN ALIMENTARIA DE TOLUCA.	
PERMANENCIA DE COSTUMBRES EN LARGA DURACIÓN	160
Maqueyes y pulque	161
El cultivo de magueyes y la producción de pulque	161
Consumo y usos del pulque	168
Las pulquerías en ciudades pequeñas y en los pueblos	172
El pescado y otros animales de la laguna	174
Explotación de la laguna	174
El consumo de pescado y otros animales de la laguna	179
La desecación de la laguna, pérdida de una fuente alimentaria	184
La nieve del volcán	184
Propiedades del frío	185
Explotación de la nieve	186
Almacenamiento de la nieve	190
El consumo de la nieve y los helados	193
Los cerdos y sus derivados	194
Prestigio del cerdo	195
Fama de los jamones, chorizos y jabones de Toluca	199

Crianza y matanza del cerdo	207
La manteca y la carne fresca del cerdo	211
Los embutidos y los jamones	214
La sal, materia prima para la transformación de la carne de cerdo	216
Las tocinerías	219
CONCLUSIONES	230
Una posición conceptual	230
Sobre el tema	232
Oteando al futuro	239
BIBLIOGRAFÍA	241

PRESENTACIÓN

Esta tesis se realizó dentro del programa de maestría en Antropología Social del CIESAS, con el apoyo de una beca CONACYT entre octubre de 1994 y agosto de 1996. El trabajo de investigación formó parte del proyecto general del CIESAS denominado "Desastres agrícolas en México, siglos XVI al XIX", que coordinó la doctora Virginia García Acosta. Si bien la problemática central de la tesis no descansa en un desastre agrícola, mi participación en la recopilación de datos, principalmente sobre Toluca y Valladolid, y en las diversas reuniones con todos los miembros del proyecto, donde comentamos textos, avances de investigación y acopio de datos, me permitieron conocer y comparar diversas realidades de la Nueva España y del México independiente en cuanto a los desastres agrícolas, además de las circunstancias y ajustes metodológicos que enfrenta el historiador cuando consulta archivos en provincia. Esta oportunidad brindada por el programa de maestría del CIESAS para que el alumno se incorpore a la dinámica profesional de la investigación social, ha enriquecido mi experiencia al dialogar con quienes tienen una preocupación similar y recibir puntos de vista y datos que mejoraron mi perspectiva.

Otras compañías importantes en el solitario trabajo del investigador, fueron las de la doctora Brígida von Mentz y el maestro Juan Manuel Pérez Zevallos, quienes junto con la doctora Virginia García Acosta siguieron de cerca los avances que presentábamos Elsa Ortega, Sonia Iglesias y yo como alumnas de la especialidad en Etnohistoria.

El apoyo del doctor François Lartigue desde la coordinación académica de la maestría, siempre fue importante para solucionar diversos requerimientos a lo largo del periodo de clases y de prácticas, así como para entregar el primero y segundo borradores de este texto.

En el Archivo General de Notarías del Estado de México, donde trabajé por más tiempo, la atención y facilidades que me proporcionó su personal acortaron el tiempo del largo trayecto que debía recorrer; mi más sincero agradecimiento a la licenciada Maricela Beltrán Silva, encargada de la sección histórica, así como a David Mercado Rodríguez, Marlen Serrano Vargas y Juana García Guadarrama, todos ellos jóvenes historiadores que comprendieron mi interés y la labor que llevaba en encomienda. En el Archivo Histórico del Estado de México, su directora, la licenciada Rosa María Galván Paulín, otorgó todas las facilidades para consultar su acervo, en donde la amable atención de su personal ayudaba a olvidar el sano e intenso frío que se siente en la ex hacienda de La Pila. La licenciada Martha Contreras, jefa del Archivo Histórico Municipal de Toluca, fue cuidadosa al

seleccionar y proporcionarme la información más antigua de su documentación. El profesor Gonzalo Pérez Gómez, curador de Colecciones Especiales de la Biblioteca Pública Central del Estado de México, permitió la fácil consulta de su preciada colección. En la biblioteca de El Colegio Mexiquense, los licenciados Gerardo Sámano y Jesús Arzate Becerril se encargaron de proporcionarme los índices y libros que consulté. Varias personas que menciono aquí han sido alumnos del doctor René García Castro en la Universidad Autónoma del Estado de México; gracias a su recomendación el camino se facilitó en esas instituciones.

Ya en la etapa de redacción de la segunda versión, el encuentro con Magdalena García, compañera de temas en la nueva generación de la maestría, fue muy importante para descubrir el modo de vida lacustre que aún pervive en el Alto Lerma. Leer su tesis de licenciatura, acompañarla a la fiesta del pueblo de San Pedro Tlaltizapán, conocer algunos de sus informantes, escuchar a don Lucas contar cómo sale con sus amigos por las noches a cazar ranas o patos, es sólo una muestra de esa práctica etnográfica que no pude hacer en el valle de Toluca. Conversando con otra compañera de la nueva generación, la madrileña Mercedes Villacorta, confirmé la afición que tienen los españoles por el jamón de bellota, producto comúnmente confiscado a los viajeros en la aduana mexicana, y cómo el de Toluca, aunque no sea de bellota, sus familiares lo han encontrado de la mejor calidad.

En el CIESAS fue muy importante contar siempre con todas las facilidades logísticas, desde su biblioteca y banco de datos, hasta su cafetería. En el departamento de cómputo, la ayuda técnica de Noé Álvarez Chávez fue determinante para solucionar la presentación de los mapas e ilustraciones que apoyan la explicación de algunos temas, así como de otros problemas computacionales menores que sin él hubieran sido tragedias.

Quiero expresar mi agradecimiento a la doctora Brígida von Mentz, al doctor René García Castro y al doctor Luis Alberto Vargas por leer el segundo borrador de esta tesis, aprobándolo y fungiendo como sinodales en el examen recepcional.

De manera especial agradezco a Virginia García Acosta por invitarme a participar en esta aventura académica para formar parte de la primera generación del programa de maestría del CIESAS. Ella es quien ha estado más cerca de esta investigación desde que sólo era una idea. Su dirección no llegó desde la fría distancia de la academia, sino que gocé de una verdadera tutoría: en confianza y diálogo abierto, ciertamente exigente, detallista y puntual pero sin dejar de ofrecer su apoyo en diferentes formas. Sus últimas observaciones y comentarios al segundo borrador, así como los de la doctora von Mentz, fueron importantes para modificar el texto final que ahora presento. De cualquier manera lo escrito queda bajo mi responsabilidad.

SIGLAS DE LOS ARCHIVOS CONSULTADOS

AGN	Archivo General de la Nación
AHCM	Archivo Histórico de la Ciudad de México
AHEM	Archivo Histórico del Estado de México
AHMT	Archivo Histórico Municipal de Toluca
AGNEM, SH	Archivo General de Notarías del Estado de México, Sección Histórica
FR/BNM	Fondo Reservado de la Biblioteca Nacional, México
MOB	Mapoteca Orozco y Berra

INTRODUCCIÓN

HISTORIA Y ANTROPOLOGÍA: DELIMITANDO FRONTERAS Y COLINDANCIAS

Esta tesis tiene una condición o, si se quiere, un reto. La cláusula que define el reto está en la relación epistemológica entre historia y antropología. Como un trabajo recepcional de este tipo tiene que ver con los resultados académicos de un proceso escolarizado, el producto de la presente investigación podrá entenderse si, rallando en la obviedad, explico al lector que la primera parte del binomio historia-antropología que ha guiado este trabajo, constituyó mi licenciatura en historia dentro de la Escuela Nacional de Antropología e Historia, mientras que la segunda se formó en la maestría en antropología social del Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social. Aquí, las materias cursadas pusieron el acento en la antropología cultural, relacionándola con la cultura material.

Principalmente seguimos a dos autores: Clifford Geertz y Jeffrey Alexander. Las propuestas del análisis hermenéutico o interpretativo que Geertz tiene para la antropología no están desiertas dentro del ámbito de las ciencias sociales. Alexander ha hecho lo propio para la sociología partiendo de los

textos clásicos y aplicando técnicas autohermenéuticas en sus propios trabajos, mientras que el jesuita francés Michel de Certeau lo propuso para el análisis histórico. Este interés hermenéutico es signo de una búsqueda, una revisión epistemológica en las ciencias histórico-sociales, donde se ha replanteado la necesidad de trabajar interdisciplinariamente y se proponen restricciones o ampliaciones a esta manera de abordar el análisis social y cultural, como la unidisciplinaridad, de cierto estilo enciclopedista, que ha propuesto Immanuel Wallerstein, o la manera controlada de préstamos recíprocos entre disciplinas pero "sin perder el rumbo", que defendió el historiador francés Bernard Lepetit.¹

Otro aspecto importante en la revisión de los hermeneutas, es el problema de la escritura y la necesidad de conocer la estructura del lenguaje escrito. Paralelamente a la manera de escribir los resultados de investigación, la capacidad creativa, la imaginación y el juicio crítico, son capacidades del científico para resolver su tarea. Gracias a la crítica hermenéutica, son mayores las exigencias de una visión interdisciplinar. Se han encendido brazas en el piso de la academia, los autores de etnografías, estudios sociológicos e historias tienen que pisar con cuidado para no quemarse, y aunque no les guste, deben voltear y detenerse para mirar lo que hacen los estudiosos de otras disciplinas, principalmente auxiliándose de las sandalias viejas de la filosofía y la hermenéutica, y cubrirse con el velo de Clío y del arte literario, la narrativa y la retórica, además de acompañarse del vigor del análisis sociológico. Practicar cualquier ciencia social hoy, exige dos condiciones que determinan el arduo trabajo que hay detrás: una reflexión interdisciplinar y saber escribir. ¿Cómo no va a ser importante dominar el arte de la escritura si la principal herramienta para presentar los resultados de investigación es a través de textos?

ANTROPOLOGÍA Y ALIMENTACIÓN

La oportunidad de asomarme al gabinete del antropólogo, reflexionar sobre su quehacer y las diversas perspectivas teóricas y disciplinas con que se nutre, me ayudó a vislumbrar con mayor claridad la amplitud y complejidad de la realidad social y cultural que pretendía analizar, la alimentación. En el hecho cotidiano de comer son múltiples las relaciones que se establecen. Si nos detenemos un poco a definir los vasos comunicantes de esta actividad cotidiana, resulta claro que no

¹ Lepetit, 1992. Bernard Lepetit murió en marzo de este año. Era director de estudios en la École des Hautes Études en Sciences Sociales y secretario del comité de redacción de la revista Annales ESC.

es un hecho tan simple ni tan inocente. Su complejidad y significación se esconde por la proximidad y frecuencia: todos los días comemos por lo menos en tres ocasiones, y el tiempo que le dedicamos siempre sugiere un descanso, el reposo y la restauración del cuerpo, un momento para la conversación o, por lo menos, para la reflexión o disolución de pensamientos (si come uno solo). Detrás de esta cotidianidad están un sinnúmero de actividades que podemos dividir por lo menos en cinco parcelas: la económica, la ideológica, la higiénica, la intelectual y la emocional. La paradoja entre complejidad y obviedad ocultan la claridad de cómo abordar el estudio histórico de la comida en México. Definitivamente el punto de vista antropológico es un auxilio esencial para esclarecer el panorama, y plantear la historia de la alimentación como un estudio de historia cultural, historia de la cultura material.

Desde los inicios de los estudios antropológicos, una pregunta principal de esta disciplina ha sido la manera en que las sociedades estudiadas solucionan su vida diaria, definiendo ésta como parte de la cultura material: cuáles son las condiciones materiales objetivas y necesarias para la solución de la subsistencia, cuál es la selección cultural de ciertas técnicas y materiales que un grupo social determinado hace y se convierten en fuerzas efectivas para la reproducción de la vida. Pero la antropología cultural ha reconocido que los seres humanos no solamente se limitan a satisfacer sus necesidades físico-naturales, los hombres, dice el antropólogo norteamericano Marshall Sahlins, no se limitan a sobrevivir, la producción es una intención cultural.² Como no es la mera existencia lo que producen los hombres, sino un modo de vida definido, la reproducción de la naturaleza constituye una objetivación de la cultura. Es decir que la producción de alimentos se inserta en la producción general de bienes, los cuales están marcados por un código de significación y valoración de funciones, ocasiones, situaciones y personas. Para Sahlins no es posible explicar la forma cultural de la alimentación a partir de la "razón práctica" que plantea el materialismo cultural, y siguiendo al mismo Karl Marx en un pasaje de La ideología alemana, demuestra que fue él

quien enseñó que los hombres jamás producen en términos absolutos, es decir, como seres biológicos en un universo de necesidad física [...] La producción [...], es algo más que una lógica práctica de la eficacia material, y algo distinto a ella. Es una intención cultural. El proceso material de la existencia física es organizado como un proceso significativo de ser social [...]³

² Sahlins, 1988:168-169.

³ Sahlins, 1988:168-169.

Sin embargo, otro antropólogo norteamericano, Marvin Harris, quien también sigue al materialismo cultural, se fija en las limitaciones y oportunidades ecológicas para afirmar que "los alimentos preferidos (buenos para comer) son aquellos que presentan una relación de costes beneficios prácticos más favorables que los alimentos que se evitan (malos para comer)."⁴ En contra de la arbitrariedad de los hábitos alimentarios considerados poco prácticos, irracionales, inútiles y hasta nocivos, Harris se aplica en demostrar que más bien "pueden explicarse mediante elecciones relacionadas con la nutrición, con la ecología o con dólares y centavos."⁵ En resumen, Harris afirma que "lo que come la gente se basa en razones prácticas".⁶ La tesis de Harris se opone al planteamiento del etnólogo francés Claude Lévi-Strauss, al cual cita en su texto: "La comida tiene poco que ver con la nutrición. Comemos lo que comemos no porque sea conveniente, ni porque sea bueno para nosotros, ni porque sea práctico, ni tampoco porque sepa bien."⁷ Es decir que, según aclara Harris, para Lévi-Strauss algunos alimentos son "buenos para pensar" y otros "malos para pensar". Harris afirma que si bien no tiene la intención de negar que los alimentos transmiten mensajes o poseen significados simbólicos, se pregunta "¿qué aparece antes, los mensajes y significados o las preferencias y aversiones?" Así, el antropólogo norteamericano se sitúa al lado opuesto del etnólogo francés y sostiene que: "el hecho de que [los alimentos] sean buenos o malos para pensar depende de que sean buenos o malos para comer. La comida debe nutrir el estómago colectivo antes de poder alimentar la mente colectiva."⁸ Y antes afirma que "las gentes hacen lo que hacen por buenas y suficientes razones prácticas y la comida no es a este respecto una excepción."

El etnólogo francés Philippe Descola al estudiar a los achuar del Ecuador, sigue una perspectiva teórica contraria a la de Harris.⁹ En La selva culta, Descola analiza las relaciones entre el hombre y

⁴ Harris, 1991:12.

⁵ Harris, 1991:15.

⁶ Harris, 1991:15. Debemos considerar que esta conclusión de Harris se basa en su investigación sobre solo "una pequeña facción de los hábitos alimentarios enigmáticos de la humanidad [relacionados únicamente con el consumo cárnico]." Y que el autor mismo reconoce que "la soculación satisfactoria de unos cuantos enigmas desconcertantes no garantiza el éxito de los restantes."

⁷ Lévi-Strauss, citado por Harris, 1991:12, sin especificar de dónde lo toma.

⁸ Harris, 1991:12.

⁹ La tesis doctoral de Descola la dirigió Lévi-Strauss, y fue el resultado de una estancia en la Amazonia ecuatoriana entre 1976 y 1980; se publicó en 1986 en París y en 1988 en Quito, bajo el título de La selva culta. Simbolismo y praxis en la ecología de los achuar. Philippe Descola es casi desconocido en México. Actualmente es director de estudios en la Escuela

su medio ambiente en el caso de los achuar ecuatorianos, y si retoma los conceptos y las preocupaciones de la ecología y analiza aspectos de la organización de la fuerza de trabajo y de las técnicas de subsistencia, su trabajo no es parte de la ecología cultural ni tampoco de la antropología económica. Tampoco es un estudio estructuralista sobre los mitos y los ritos, sin embargo, sí rescata el sistema simbólico achuar para entender la socialización de la selva.

Distinguiendo dos enfoques totalmente contradictorios con que se ha estudiado la cuenca amazónica: los estudios simbólicos por un lado, y el reduccionismo ecológico por el otro, él propondrá un punto de vista que de alguna manera concilia la dicotomía entre pensamiento y materialidad. Su propósito será mostrarnos que no sólo resulta inútil separar las determinaciones técnicas de las mentales, sino que al observar la práctica humana cotidiana es totalmente ilusoria esta dicotomía. La eficacia técnica y la eficacia simbólica son partes del mismo objeto y no podemos separarlos sin correr el riesgo de no entender lo que ocurre en la realidad. Por ello, la praxis (que ha sido valorada de manera secundaria en los enfoques simbólico y ecológico cultural), será fundamental en el análisis de Descola. En la praxis se unen los aspectos materiales y los mentales, y en ella es donde pueden observarse y evaluarse ambos, aislándolos pero sin caer en criterios de causalidad o jerarquía. "Nada, dice el autor, permite atribuir a lo material una preminencia causal o analítica sobre lo mental."¹⁰ La parte conceptual es tan concreta como la material, así es posible considerar la praxis como una totalidad en donde los aspectos materiales y los mentales se interrelacionan. Es importante considerar que en su planteamiento teórico, Descola inició con una duda. Él desconfiaba del reduccionismo planteado por la ecología cultural de Julian Steward y el materialismo cultural y la razón práctica de Marvin Harris, y se empeñó en analizar la ecología achuar a través de la interacción entre las técnicas de socialización de la naturaleza y los sistemas simbólicos que las organizan; su trabajo pone una preventiva ante el determinismo ecológico como una idea peligrosa que puede impedirnos considerar de otra manera la relación del hombre con su medio ambiente al ver una situación como resultado de un proceso causal. Sociedad y medio ambiente se relacionan entre sí, por lo tanto la relación de una cultura con su entorno no puede plantearse meramente en términos adaptativos. La creatividad y la socialización de la naturaleza serán dos atributos culturales que Descola resalta en su análisis ecológico.

Práctica de Altos Estudios en Ciencias Sociales de París. Es autor de diversos artículos sobre la cultura achuar y además de La selva culta, ha publicado el libro Les lances du crépuscule. Relations jivaros. Haute-Amazonie, Plon, Paris, 1993.

¹⁰ Descola, 1988:19.

Entre los achuar la socialización de la naturaleza se realiza principalmente en el marco de la casa, en esta relación el etnólogo francés reconoce una continuidad entre naturaleza-cultura donde se vinculan las diversas maneras de usar y representar el medio ambiente. Así, la casa achuar se convirtió en la unidad de análisis de Descola, y por ello algunos podrían calificar su trabajo como una etnografía de la economía doméstica más que de una ecología simbólica. Pero en realidad es difícil asignarle una etiqueta a Descola. Tal vez la más prudente sería la de «eclectico», pues su tesis se deriva de la reflexión crítica frente al reduccionismo ecológico y, aunque retoma lecciones estructuralistas de Lévi-Strauss, a quien cita abundantemente, se sitúa al lado extremo de su maestro cuando considera la relación naturaleza-cultura como un continuum: la naturaleza no se opone a la cultura, la naturaleza no es domesticable o domesticada, la naturaleza es doméstica; dentro de la casa está la naturaleza y la casa es parte de la naturaleza.

Philippe Descola, Claude Lévi-Strauss, Marvin Harris y Marshall Sahlins, son un claro ejemplo de la existencia de diversas interpretaciones para analizar y explicar un mismo fenómeno o hecho social. Ciertamente esta variedad permite conocer el amplio espectro de la cultura, que cada vez cuenta con mayor interés por estudiarlo. **La realidad siempre es más compleja que cualquier esquema explicativo de una teoría;** ciertamente no podremos entender la cultura sin referencias al pensamiento y a los significados subjetivos, por una parte, y a la estructura social, a la reproducción material, a la lógica económica y a las referencias al medio ambiente, por la otra. La dicotomía entre vida material y manifestaciones del pensamiento es falsa. Ambas dimensiones conforman la realidad, las dos se relacionan íntimamente, día a día, en la cultura y en la estructura social a través de diversos vasos comunicantes. Encontrar los indicios de esas relaciones es la dificultad del investigador, he allí el reto.

HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

La historia de la alimentación no se inicia en la ambigüedad de las "mentalidades", tiene su génesis como una parcela del quehacer de los historiadores económicos y vale la pena recordar que la historia económica tiene sus antecedentes más recientes en la preocupación ante la crisis de 1929.

Al iniciar la década de 1970, algunos historiadores de la Escuela de los Annales se interesaron en el estudio de la vida material y el comportamiento biológico. En 1973 Bartolomé Benassar y Joseph Goy realizaron una encuesta a 30 investigadores de 8 países (Francia, España, Portugal, Italia,

Tunisia, Suiza, Bélgica y Polonia) que trabajaban historia de la alimentación entre los siglos XVI y XIX.¹¹ Lo interesante de esta encuesta es la heterogeneidad y disparidad de las fuentes que ocuparon los autores, así como la pluralidad de objetivos de estudio: nobles y privilegiados, instituciones de asistencia, ciudades y pueblos, escuelas e institutos laicos, productos en particular (es decir estudios monográficos). Los resultados evidencian la multiplicidad de relaciones que se dan en el cotidiano hecho de comer y en la dificultad de establecer una metodología y determinar las fuentes precisas para estudiar la alimentación y las maneras de comer, un aspecto de la vida material en donde se entrelazan circunstancias económicas y valores culturales, donde la metodología no es única y las fuentes son diversas.

Las propuestas de los Annales marcaron la insuficiencia teórica, metodológica y analítica de la historia económica para estudiar las costumbres culturales que dan forma a la alimentación. La atención giró en búsquedas interdisciplinarias hacia la antropología, la sociología y la historia del arte. Y se consideraron los factores ideológicos vinculados con la vida material, es decir, concepciones del mundo, herencia, imaginación, moral, gusto, moda, lujo, prejuicios...

De cualquier manera es preciso reconocer que las propuestas de la historia económica, y en particular de la historia de los precios, tiene interesantes herramientas para armar una historia de la alimentación. No perdamos de vista la utilidad del término **crisis agrícola**. Los historiadores de la economía novohispana han caracterizado a estas crisis como de tipo antiguo o de antiguo régimen, es decir, crisis que sufrían las sociedades de base agraria como la novohispana afectada por la desigualdad en las cosechas: años de buenas cosechas, seguidos de años de escasez, carestía, hambre y, a veces también, enfermedades que podían derivarse en epidemias. Enrique Florescano, al estudiar los precios del maíz, consideró que en la Nueva España al igual que en Europa "decir crisis agrícola fue sinónimo de crisis económica general".¹² En esta generalización, Florescano equiparó crisis agrícola con sequía, creando confusión en los términos que sirven para categorizar una problemática histórica en donde los cambios climáticos eran un factor fundamental pero no siempre los únicos y, en ocasiones ni siquiera determinantes en los efectos socio-económicos como la escasez y carestía de alimentos.

El estudio histórico de las formas de comer no ha sido muy socorrido en México. El tema es considerado con cierta curiosidad o simple frivolidad como para ser dignos del campo de la disciplina

¹¹ Benassar y Goy, 1975:402-430.

¹² Florescano, 1986:81.

histórica que desde varios siglos atrás se le fuerza para entrar en un discurso científico. Afortunadamente, cada vez es más firme la influencia de la antropología en el quehacer de la historia, y aunque éste sea entendido de diversas maneras, aquí lo comprendemos como el tratamiento histórico de los objetos de estudio propios de la antropología sin traspasar los métodos antropológicos al análisis histórico. Para ser más específica, trato de seguir el llamado de Fernand Braudel cuando en los años 60 propuso a los historiadores volver la vista hacia lo que come el ser humano y considerarlo como un bien cultural.¹³

Lo que come el hombre: plantas, animales, minerales, y cómo se lo come: técnicas culinarias, recetas de cocina, son parte de un patrimonio cultural antijafismo que es necesario rescatar, estudiar y comprender. Para un etnólogo resulta sumamente curioso que los historiadores duden aún si es pertinente o no, si vale la pena o no, investigar y analizar las maneras de comer y los productos que se comían durante épocas pasadas, siendo que para su trabajo etnográfico es fundamental preguntar acerca de lo que comen y cómo lo preparan los miembros de la cultura que estudia.

"Los antropólogos nos lo han enseñado desde hace mucho", reconocía Braudel, y dejó un legado importante para los estudiosos de la duración del tiempo incluyendo en sus propuestas algunos aspectos sobre el análisis cultural propios de la antropología. Pero además de recurrir a la antropología, otro punto importante en su reflexión se derivó de la economía, y propuso un modelo tripartito al margen de la teoría económica, basándose en la observación concreta y la historia comparada entre los siglos XV y XVIII a nivel mundial, en el cual distinguió tres niveles en la actividad económica, con un límite superior y otro inferior,¹⁴ los cuales podemos esquematizar de la siguiente manera:

¹³ Braudel 1961:723.

¹⁴ Ambos difíciles de estudiar por su complicación, pero que si se compara su dialéctica resultan esclarecedores para entender la historia en una perspectiva de larga duración. Las dos deben presentarse al mismo tiempo aunque exista una barrera entre ellas.

VIDA ECONÓMICA
 Intercambio formal
 Dominio del capitalismo internacional
 Cambio rápido
 2a. zona de sombra

ECONOMÍA DE MERCADO
 civilización económica
 Evidente
 Fácil de estudiar

VIDA MATERIAL
 civilización material
 Repetitiva, rutinaria, omnipresente
 Cambio lento
 1a. zona de sombra

Esa vida material formada por la repetición del pequeño suceso que "se convierte en generalidad o, mejor aun, en estructura. Invade todos los niveles de la sociedad, caracteriza maneras de ser y de actuar continuamente perpetuadas."¹⁵ Para Braudel, la civilización material la constituyen todos esos temas que eran "infrecuentes" en la investigación histórica: demografía, alimentación, vestido, vivienda, técnicas, moneda, ciudades, es decir, los pequeños incidentes que descubren una sociedad. En los resultados de su investigación, se propuso reunir estas partes de la realidad que quedaban como discursos parahistóricos, aislados unos de otros "para delimitar el campo de acción de las economías preindustriales y captarlo en todo su espesor."¹⁶ Braudel propone que la vida material de los siglos XV al XVIII es una prolongación de una sociedad y una economía antiguas transformadas lentamente, pero que la civilización material cambia más rápido que las ideas:

los hombres del siglo XVIII son nuestros contemporáneos; su mente, sus pasiones permanecen suficientemente cercanas a nosotros como para que no nos sintamos demasiado desorientados. Pero [...] todos los detalles de la vida cotidiana, incluso su

¹⁵ Braudel, 1985:7.

¹⁶ Braudel, 1985:5.

forma de cuidarse, nos sorprenderían grandemente [...] la iluminación nocturna, la calefacción, los transportes, las comidas, las enfermedades, las medicaciones [...]¹⁷

Atendiendo particularmente al tema que nos interesa, cuando Braudel abordó el estudio histórico de la comida como un aspecto de la vida material, propuso incluirlo en el transcurrir del tiempo de larga duración y relacionarlo con la costumbre y el imaginario social, "fidelidad de gustos, fijación de costumbres e intercambios exóticos".¹⁸ Y la perspectiva en la propuesta braudeliana fue amplia:

no sólo la historia del pan (sobre la cual tenemos toda una literatura) o del vino (sobre la cual tenemos por lo menos un muy gran libro), sino la historia simultánea de esas relaciones alimentarias, lentas para formarse y luego para desintegrarse, pero que se desintegran después de siglos, o bien un día cualquiera. Asociaciones: ¿es mejor esta palabra que regímenes alimentarios? Sea cual fuere el término, se trata de un conjunto que debe comprenderse en sus elementos y en su duración, tanto como en su relación con otros conjuntos, lo cual, al fin de cuentas, parece evidente.¹⁹

El espectro avasallante que abrió Braudel no debe sofocar los ánimos ni causar confusión. Es pertinente que reconozcamos la utilidad de los estudios monográficos de los productos alimentarios más importantes en una sociedad determinada, procesados o no, como el trigo y el pan, el vino, el chocolate, el pulque, el maíz y los tamales, el azúcar y la sal. Sin estos primeros pasos corremos el riesgo de construir una historia de la alimentación con débiles cimientos. Para ir afianzando los inicios, comencemos aclarando el enorme campo de estudio de la alimentación siguiendo a Virginia García en lo que llama la cadena alimenticia:

La cadena alimenticia recorre un camino que va de la producción al transporte, al almacenamiento, a la obtención y elaboración para llegar a su destino final que es el consumo[...] en términos generales podríamos decir que va de la producción (relacionada más directamente con la historia de la agricultura), a la distribución (que incluye abasto, transporte, comercio, almacenamiento, precios) y que termina en el consumo (abarcando repertorio alimentario, técnicas de obtención y de preparación, consumo cotidiano y festivo, regímenes alimentarios)²⁰

¹⁷ Braudel, 1985:6.

¹⁸ Braudel, 1961.

¹⁹ Braudel, 1961:35.

²⁰ Rojas y García Acosta, 1994:24.

A su vez el consumo comparte cuatro grandes ámbitos de la vida del ser humano: la necesidad (nutrición, reproducción de la vida), la economía y el medio ambiente (disponibilidad), la educación (horarios de comida, modales, uso de instrumentos, higiene) y el gusto (preparación, sabor, parafernalia, lujo).

Es claro que la propuesta que siguieron los historiadores franceses se centró en el estudio del consumo de alimentos, mientras que en nuestro país este último eslabón ha despertado poco interés. Sin embargo los pasos han ido por otras rutas importantes. Reconozcamos que la alimentación es una de las bases materiales para la organización de cualquier sociedad en todo momento histórico, y estudiar la organización para solucionar la producción y el abasto de alimentos permite entender los engranes de su estructura económica. Pero la vida material no se divorcia de lo imaginario e ideológico, y comer los alimentos es una práctica cotidiana cargada de significados y gustos. Una revisión bibliográfica de las obras dedicadas a la historia de la alimentación en México nos permite observar seis momentos o parcelas en los que se ha descrito o analizado.²¹

1. Primeramente el interés de la política nacionalista de los años 40 que incluyó a la comida en la representación de la identidad nacional. La instrucción política desembocó en un discurso lleno de lugares comunes que desembocan en la ausencia de explicación histórica y en la producción de literatura gastronómica salpicada con pequeños datos documentados. Crónica literaria entre poesía panegórica y prosa costumbrista, eminentemente descriptiva, elogiosa y nacionalista a partir del portentoso mestizaje culinario; o monografías folkloristas que comúnmente son meras recopilaciones resultado del "corta y pega" de las obras de los cronistas coloniales, combinadas con referencias periodísticas y literarias del siglo XIX.

2. El importante trabajo que la etnohistoria ha hecho desde los años 60, enfocado al estudio de los sistemas de producción agropecuaria de las épocas prehispánica y colonial. En este campo se han desarrollado nueve temas principales: plantas y animales (origen, domesticación, difusión, proceso de producción y consumo humano, impacto ambiental a partir de la conquista); instrumentos, implementos e instalaciones agrícolas y pecuarias; técnicas y métodos agrícolas (preparación del

²¹ Cfr. Rozat, 1994.

terreno, almacenamiento, modificación del paisaje, terrazas, canales, chinampas); sistemas agropecuarios posteriores a la conquista (suelos, vegetación, técnicas y tecnología); demografía; sistemas de riego, (modificación del terreno, obras de conservación del suelo y obras hidráulicas); procesos de trabajo y su organización; conocimiento del medio ambiente (relación entre actividad agropecuaria y ecología) y, sistemas de conocimiento de la diversidad vegetal.²²

3. También a partir de los años 60 la historia económica se interesó en los flujos de producción agrícola, los ciclos económicos, los precios, los sistemas de distribución (mercados, tianguis, ferias, pulperías, tiendas) y abasto de alimentos (políticas virreinales y municipales, regulación) a ciudades coloniales y del México independiente. En particular la atención ha estado en tres productos básicos: maíz, trigo y carne.

4. La perspectiva médica, interesada en los índices nutricionales de los alimentos, definiendo la dieta ideal y su debida proporción vitamínica, proteínica y calórica. Historia, arqueología y etnología han retomado la visión del nutriólogo para estudiar los problemas de desnutrición en el pasado y el presente, relacionados con los índices de mortandad y las respuestas de la población ante los tiempos de escasez.

5. La etnología nos recuerda que el hombre es ante todo producto de una cultura y que a través de ella se relaciona con su medio ambiente y elige las maneras de explotarlo, transformarlo y comerlo. Si lo hace a solas o en grupo, a qué horas y en qué lugar, también serán costumbres determinadas por la historia de su cultura. Este punto de vista se aparta del propuesto por la medicina, pues la idea de nutrición pone en peligro una interpretación histórico-cultural si sólo enfoca su análisis al hecho de comer como necesidad fisiológica para poder nutrirse, pues sabemos que ese razonamiento moderno no forma parte de todas las concepciones culturales acerca del cuerpo.

²² Cfr. Rojas y García Acosta, 1994.

6. Por último, la propuesta de una historia antropológica de la alimentación que considera las maneras de comer como prácticas cotidianas pero marcadas por una lenta transformación. Aquí interesa la evolución del gusto y la sensibilidad, así como la constitución de las maneras de comer como prácticas sociales que se relacionan con los sistemas de representación de la naturaleza, del medio ambiente, del cuerpo, de la convivencia con los otros y del estatus social. Estas representaciones se expresan en la misma comida, sus colores, las texturas, los volúmenes y también los olores. Partir de amplias asociaciones, como proponía Braudel, del cotidiano hecho de comer, las cuales demuestran que no por común, porque se realiza todos los días más de una vez, tratamos con una cuestión simple o inocente. Estamos frente a una práctica cargada de herencia cultural, de connotaciones y prejuicios, aprendizajes y placeres que se relaciona tanto con la economía y los sistemas de producción, los recursos naturales y la transformación del paisaje, como con el tiempo, con el placer y la seducción, con el lujo y el prestigio social, el rito y la fiesta, con las vías de comunicación y también con la práctica de la escritura y la circulación de libros y, en el mundo contemporáneo, con la propaganda y los medios audiovisuales.

La propuesta de una historia antropológica de la alimentación ciertamente pone énfasis en el consumo, pero no puede negar las deudas que tiene con los cinco momentos anteriores a ella en que se ha estudiado la producción y el abasto de alimentos.

La presente tesis dedicada a la ciudad de Toluca y su valle en la segunda mitad del siglo XVIII, se centra en la cultura alimentaria, en donde abasto, consumo y escasez de alimentos, así como la relación con la ciudad de México son los ejes importantes a partir de los cuales se organizó la información. La perspectiva histórica se dirige hacia la manera antropológica de abordar la cultura alimentaria, relacionando los documentos con el mundo circundante, llenando del texto al contexto.

REVISIÓN HISTORIOGRÁFICA

Como señalé antes, la investigación de esta tesis tuvo tres hilos temáticos que la conducían: consumo, abasto y escasez de alimentos. De alguna manera la producción historiográfica en torno a los problemas socio-económicos del siglo XVIII novohispano toman en cuenta estos aspectos, particularmente el abasto y la escasez, quedando la cuestión del consumo sugerida, deducida o apenas

intuida. Como punto de partida metodológico fue importante revisar la manera en que estos dos temas habían sido trabajados para algunas ciudades provincianas. Esta panorámica constituyó una guía tanto para conducir la investigación documental, como para esclarecer la problemática que quería desarrollar en esta tesis para el caso de Toluca en la segunda mitad del siglo XVIII. Así, revisé las obras más representativas de los historiadores que han estudiado aspectos del abasto y la escasez de alimentos en ciudades provincianas de la Nueva España del siglo XVIII.

Abasto de alimentos en ciudades novohispanas del siglo XVIII

La revisión general se concentró en las poblaciones novohispanas cercanas a la capital del reino: Guadalajara, Puebla, Querétaro y Valladolid. Algunas de estas ciudades han sido mejor estudiadas que otras. Guadalajara y su región probablemente sea una de ellas con obras que parten de los años 60 como las de Jean Pierre Berthe y Hèlen Rivière de Arc, de los 70 la de Jean Meyer y de los 80 de Thomas Calvo y Eric Van Young. La obra de este último autor es la que revisé, en donde el tema del abasto no es el eje central de su estudio, aunque sí constituye un rubro importante para sustentar sus tesis. En la segunda parte de su trabajo, Eric Van Young²³ plantea a Guadalajara como ciudad mercado y analiza solamente tres productos alimenticios, la carne, el trigo y el maíz. A Van Young le interesó la perspectiva regional con un centro de gravedad. Caracterizó y definió a la ciudad de Guadalajara como un centro comercial y administrativo, cuya función es la de ser un punto intermedio con cuatro actividades principales para toda la región: comercial, financiera, política y cultural. El desarrollo de la ciudad corrió aparejado con la expansión de su influencia política, económica, social y cultural, dándose un proceso de integración de la región de Guadalajara durante el siglo XVIII en la que el mercado urbano, la expansión de la agricultura y el abasto de alimentos jugaron un papel muy importante. Van Young usa el término "área de abasto primario" o "cuenca alimentaria", para referirse al valle de Guadalajara, principal proveedor de carne y granos para la ciudad. Si bien Guadalajara recibía diversos productos textiles y alimenticios de áreas distantes, que incluso se extendían hasta la costa del Pacífico, el autor centra su atención en los "sectores vitales" o productos básicos que constitúan la mayor parte de la producción agrícola: la carne, el trigo y el maíz, para trazar la comercialización de la agricultura durante el siglo XVIII. Es decir que los alimentos

²³ Eric Van Young. La ciudad y el campo en el México del siglo XVIII: la economía rural de la región de Guadalajara, 1675-1820, F.C.E., México, 1989.

básicos son para Van Young una guía que le permite explicar la dinámica de una región a partir de su área de abasto que tenía como centro la ciudad de Guadalajara, pero el estudio no se refiere sólo a esa ciudad. Se trata del interés por una región histórica y su economía. Es importante señalar que las fuentes principales para este apartado fueran los documentos del ayuntamiento de Guadalajara.

Para Michoacán en el siglo XVIII, el trabajo de Claude Morin es un ejemplo del materialismo histórico como enfoque en el estudio de economías del pasado. Iniciando la década de los 70, Morin comenzaba su investigación Michoacán en la Nueva España del siglo XVIII. Crecimiento y desigualdad en una economía colonial,²⁴ proponiendo un estudio de historia regional, pero sin olvidar los acontecimientos de aquellos años en que se discutía sobre la naturaleza de las sociedades latinoamericanas: ¿eran feudales o capitalistas? Su reflexión partía de la actualidad política y la disyuntiva entre crecimiento y subdesarrollo. Desarrollo/subdesarrollo, los polos del sistema capitalista, eran puntos de análisis para economistas, sociólogos y antropólogos, y Morin los tomó como centro de su investigación. Su preocupación descansaba en la necesidad de conocer el pasado de la América Latina y formular una historia razonada a partir del problema del desarrollo; fácilmente logró conjuntar este enfoque con la realidad histórica de la región michoacana a partir de las Reformas Borbónicas y sus efectos, que califica Morin en términos de progreso. A partir de esta perspectiva teórica buscaba determinar la evolución de la región centro-occidental de la Nueva España, con énfasis en Michoacán durante el siglo XVIII. Morin reconoce los planteamientos de la geografía y la historia para definir una región, pero sigue los datos de archivo para delimitar su espacio de estudio, la diócesis de Michoacán, la cual era la principal división administrativa que se conocía con el sólo nombre de Michoacán, abarcando lo que actualmente son cuatro estados diferentes: Guerrero, Michoacán, Guanajuato y San Luis Potosí. Parte importante de este trabajo es la definición de la forma socio-económica que dominaba la región, es decir, cuál era el modo de producción partiendo del análisis de los procesos de trabajo en un contexto social determinado. El análisis demográfico y el análisis agrícola son las dos vertientes principales en su metodología. Las fuentes que utiliza para el análisis demográfico son libros parroquiales censos de fieles, autores de la época (Villaseñor, Humboldt) y el trabajo de Peter Gerhard. Para el análisis agrícola recurre a los diezmos, las capellanías, los censos, las relaciones del "medio real de fábrica", los informes de intendentes, subdelegados y párrocos y a libros de contabilidad de tierras. Morin reconoce las dificultades que estas fuentes reportan para tener una base de datos que permita dar una visión macroscópica y dinámica

²⁴ Morin, 1979.

de la producción. Como su interés es el de la historia económica trabajó principalmente con los datos del diezmo, advirtiendo las limitantes que reporta, porque no es posible considerarlo como medio para conocer el valor absoluto de los ingresos globales de la agricultura, además de que no incluía la producción indígena. Sin embargo, lo esencial para desarrollar su metodología es el movimiento de las tendencias; se trata, dice el autor, de deducir del movimiento de los diezmos el movimiento subyacente de la producción agrícola, lo que conlleva una enorme dificultad. De Michoacán en la Nueva España del siglo XVIII, sólo hay un capítulo que trata el abasto a las ciudades. Aborda los mercados fijos y móviles, periódicos y sedentarios, las ferias y los tianguis, y sus diversas funciones económicas, la venta al mayoreo y al menudeo y los diferentes productos alimenticios que circulaban. Sus fuentes son inventarios de tiendas y pulperías, alcabalas e igualas, registros de alhóndigas, documentos del ramo de Tierras del Archivo General de la Nación, padrones y crónicas publicadas en la Gazeta de México.

Aunque el análisis de Morin no se circunscribe exclusivamente a los tres productos básicos comúnmente abordados en otros estudios (maíz, trigo y carne), sí habla de la organización particular de su abasto, definiéndola como la mejor de la Nueva España. Por otra parte, resulta interesante la manera en que ordena sus datos sobre abasto a partir de circuitos alimentarios: el circuito del azúcar y la miel, circuito del arroz, circuito de la carne, circuito del maíz y otro del trigo; los cuales le permiten mostrar la movilidad de cada producto y las relaciones comerciales de toda la región, incluso con la ciudad de México y con Toluca. También analiza la política de abasto a partir de las alhóndigas y la postura de la carne. El interés de Morin gira en torno a las ciudades como centros distribuidores de alimentos, es decir, ciudades-mercado, ya que distingue al mercado "como la base del hecho urbano". Sin embargo, evidencia la estrecha relación entre la ciudad, el campo y sus productos, es decir que el sistema de mercados era el lazo entre la ciudad y el campo. En este análisis Morin considera el papel de los arrieros y de los regatones, de los comerciantes y las formas de crédito, asociaciones y préstamos, sin olvidar la presencia de productos de importación (telas y prendas de vestir, en primer lugar, cacao, vino, aguardiente, canela y especias, en segundo). En la organización del comercio se detiene un poco para mostrar ejemplos de cómo nace una tienda y cuál es su radio de acción o espacio comercial que abarca, el que resulta sorprendente por su extensión, y cómo esta actividad era un "asunto de blancos". También trata el pequeño comercio ambulante y los productos indígenas que llegaban a las diferentes ciudades.

Evidentemente, el interés de Morin no es el consumo de alimentos en sí, sino más bien el intercambio de productos, sus precios y los ciclos económicos en una economía calificada como de

antiguo régimen.

Un ejemplo específico del uso de los diezmos para tratar la historia económica, es el trabajo de Arístides Medina Rubio La iglesia y la producción agrícola en Puebla, 1540-1795.²⁵ Siguiendo a su maestro Florescano, Medina Rubio define su estudio como parte de una historia de la producción, enfocándose particularmente en el "papel desempeñado por la iglesia en la producción agrícola de la región poblana durante los siglos coloniales". Su fuente principal, los registros contables de los diezmos del Archivo de la Catedral de Puebla, se complementa con documentos de otros archivos: del Ayuntamiento de Puebla, de Jesuitas de Puebla, de la Biblioteca Clavijero y de algunos ramos del Archivo General de la Nación. El autor reconoce la gran influencia de la iglesia en la producción ya fuera porque la renta decimal afectaba toda la actividad agraria como sustracción del producto o por su intervención a través de censos, obras pías o directamente como gran propietaria.

A Medina Rubio le interesa la dinámica regional, el uso del espacio y los cambios que ha sufrido, la evolución de la renta decimal en el Obispado y la crisis agrícola de 1785-1786.²⁶ Al autor le interesa la historia cuantitativa y serial, siguiendo a Ernest Labrousse, Pierre Vilar y Enrique Florescano. Su perspectiva teórico-metodológica lo lleva a proponer interpretaciones deterministas en donde la reconstrucción documental, la continuidad cronológica y las relaciones causa-efecto son los principios que guían sus conclusiones. Es decir que, según sus palabras, usa datos cuantitativos (series de recaudación decimal, volúmenes de producción y precios), mas cierta documentación descriptiva para tener como resultado una apreciación acerca de algunos fenómenos de la producción agrícola poblana de maíz, trigo y cebada.

Para el estudio de la ciudad de Querétaro John Super ha partido de una "historia provincial de América Latina". En su libro La vida en Querétaro durante la colonia, 1531-1810,²⁷ aborda la historia entendiendo la provincia de manera genérica "como una entidad orgánica, acentuando las más destacadas relaciones internas y externas que han moldeado el desarrollo de la vida". En su estudio selecciona ciertos aspectos de la vida en Querétaro y pone atención a los grupos sociales y las instituciones económicas. En once capítulos presenta los resultados, de los que llaman nuestra

²⁵ Medina Rubio, 1983.

²⁶ Toda la primera parte de su libro, con dos en total, está dedicada a su procedimiento metodológico. Revisó más de 250 expedientes, elaboró fichas y tarjetas con diseño especial, obteniendo 20 mil tarjetas de datos cuantitativos y 700 tarjetas de datos cualitativos.

²⁷ Super, 1983.

atención el tercero (Las fincas rústicas y sus productos) y el sexto (Los comerciantes y el comercio).

En el tercer capítulo, el autor retoma la organización de la producción agrícola en Querétaro y los productos explotados. La riqueza de la provincia era la tierra, considerada entre las más ricas del virreinato y no los metales; antes de que la agricultura tuviera tanta importancia, la economía rural se apoyaba en la cría de ovejas para carne y lana, pero también la cría de mulas era importante. Un problema grave para el abasto de harina a la ciudad era la falta de molinos para procesar el trigo, pero Super no nos dice cómo se solucionaba este problema. En el capítulo referido a los comerciantes y el comercio, nos presenta una descripción de esta actividad basándose en los padrones de 1791, algunos documentos del ramo de Mercedes del Archivo General de la Nación y otros más del archivo del Museo de Antropología. Este último constituye la referencia documental más importante en la obra de Super. Encontró cuántos comerciantes eran, cómo se organizaban en compañías, los diferentes cargos y tratos entre los socios, los créditos, el papel de las deudas de juego, la importancia de las alianzas entre parientes y las matrimoniales o de compadrazgo, el transporte, la relación con los comerciantes de la ciudad de México, el prestigio social de ser comerciante, los tipos de comerciantes: al menudeo, al mayoreo, los detallistas, los que comerciaban entre provincias y los traficantes de la capital. Querétaro era un centro económico y muchos de sus productos abastecían a la ciudad de México.

Es claro que el trabajo de Super no tiene la perspectiva de la historia regional ni la de la historia cuantitativa, pero sí encontramos en su trabajo referencias necesarias al contexto regional y al económico. Tampoco su interés está en el consumo de alimentos, sino más bien en los grupos sociales: españoles, indios, mestizos y negros, las mujeres, la plebe y los caciques, los terratenientes y los trabajadores, es decir, los protagonistas, de los cuales, de alguna manera debe tratar su alimentación y se centra en el pan.

Como es evidente, ninguno de los trabajos a que hemos hecho referencia antes tiene como objetivo principal tratar el consumo, el abasto y la escasez de alimentos a una ciudad novohispana. Ya sea una historia económica, o historia demográfica, o historia regional o de la producción o historia provincial, todos tratan esos tres temas para completar su estudio, entendiendo que la producción y distribución de alimentos siempre constituyen una parte, la más grande, de la actividad económica para la reproducción de la vida humana.

En nuestra búsqueda, tratando de entender cómo abordar la cultura alimentaria de Toluca en el siglo XVIII, no tratamos de ignorar los aportes de la historia económica, sino de abrir un espacio para el estudio de una historia antropológica de la alimentación en la Nueva España, y de estos

autores aprendimos que sólo puede abordarse regionalmente, poco a poco, diferenciando sectores sociales y paisajes naturales.

Por los límites de esta tesis, la atención se centra en una perspectiva urbana más que regional: la ciudad de Toluca que, sin embargo, tendrá que comprenderse dentro de su valle y en relación con la ciudad de México. Por otra parte, no nos interesamos en seguir la interpretación de los estudios de historia económica que plantean la relación colonial de la Nueva España con la metrópoli en términos de retraso, sino aceptar la realidad histórica colonial de la Nueva España para entender que no es una condicionante de retraso, sino una determinante cultural. Lo importante es cambiar la perspectiva a términos culturales abriendo opciones a la comprensión y explicación de las prácticas humanas de la vida material, tan fundamentales como las cotidianas de comer, abastecer y producir.

Cómo se ha abordado el estudio de la crisis

Ninguno de los autores antes revisados negará el hecho de que en 1784 hubo una escasez de lluvias, seguidas de heladas prematuras en julio y agosto de 1785 con la noche pavorosa del 28 de agosto. Y que estos fenómenos naturales repercutían en la producción de las sociedades llamadas de antiguo régimen o base agrícola como la novohispana, pero es interesante resumir las diferentes interpretaciones que se da a este mismo acontecimiento y las posibilidades que abren para nuevos planteamientos. Morin, estudia la crisis en su Michoacán en la Nueva España... en relación con los fenómenos demográficos aunque reconoce que en 1786 la gran crisis agrícola provocó un derrumbe de las actividades comerciales, particularmente fuerte en Guanajuato.²⁸ A diferencia de lo que encontró para Zacatelco, en Michoacán durante 1785-1786 hubo un aumento de entierros entre 5 ó 7 veces más que antes.²⁹ La muestra que levantó comprende parroquias urbanas y parroquias rurales, en las que reconoció efectos diferenciados:

el Bajío sufrió con mucho las pérdidas más fuertes; también fueron muy graves los efectos en el oriente de Michoacán, en las regiones de Tajimaroa y Zitácuaro. Los pueblos de la sierra Tarasca y las poblaciones y aldeas de Colima y Guerrero se salvaron de la muerte, que tampoco afectó la franja comprendida entre los lagos de Cuitzeo y de Chapala, así como el norte potosino [...] las ciudades, sobre todo las

²⁸ Morin 1979:153.

²⁹ Morin 1979:56-57.

más grandes, tuvieron los coeficientes más elevados. Y es así porque cualquier crisis agrícola o epidemia desencadena movimientos de pánico entre los miserables, que se lanzan a los caminos y embisten las ciudades en busca del socorro que puede darles la caridad pública o privada.³⁰

Los resultados a los que llegó Morin en 1979 no contradicen la afirmación de Enrique Florescano planteada diez años antes en Precios del maíz y crisis agrícolas, referente a que una crisis agrícola en una economía de antiguo régimen se convierte en una crisis generalizada, en la cual el binomio crisis agrícola-desastre, es indisoluble. Esta perspectiva también es la de Medina Rubio, y de allí parte para explicar los tumultos y motines, la movilidad de la población del campo a la ciudad, el bandidaje, las medidas llevadas a cabo por las autoridades para paliar los efectos de la crisis y la caridad de los hacendados y la Iglesia. Medina Rubio concluye:

desde octubre de 1785 hasta diciembre de 1786, se conjugaron las acciones de personas e instituciones para tratar de superar una situación cuya violencia iba más allá que las fuerzas que trataban de contenerla. La crisis, extendida a todo el obispado, se superó cuando ya había hecho grandes estragos en la población, y cuando la naturaleza proporcionó los recursos necesarios para salir del hambre colectiva. Sin embargo, las transformaciones que introdujo en el seno de las relaciones de propiedad y de trabajo ya no pudieron ser retrotraídas nuevamente a sus términos originales.³¹

Por su parte Van Young plantea un matiz interesante a la crisis. Ya desde el título de su apartado dedicado a ella "La hambruna de 1785-1786", anuncia cierta diferencia. Si bien acepta que "todos los elementos de la crisis de subsistencia estaban presentes en el área de Guadalajara, como en la mayor parte de la Nueva España, durante el episodio de 1785-1786",³² no era una crisis que causara un cambio estructural básico en la economía rural ni en la relación de la ciudad con el campo. Además, recalca Van Young, no era un acontecimiento único pues los fenómenos naturales que repercutían en la pérdida de cosechas se repetían cíclicamente en periodos más o menos decenales, aunque ciertamente la de 1785 fue excepcional. Las acciones virreinales y municipales para asegurar

³⁰ Morin 1979:56-57.

³¹ Medina Rubio 1983:258-259.

³² Van Young, 1989:115

el abasto de alimentos se reforzaron, pero ésta era una práctica política común mucho antes de 1785.

Para el caso de Tlaxcala trabajado por Carlos Sempat Assadourian y Andrea Martínez Baracs en la colección titulada Tlaxcala una historia compartida, volumen X,³³ el interés se centra en el movimiento de la producción dentro de la estructura económica colonial del sistema de haciendas. Para los siglos XVII y XVIII, la producción especializada de ganado menor en estancias, particularmente de ovejas, sufrió un desplome que dió pie a la expansión de la agricultura bajo el sistema de haciendas. Los autores retoman diversos datos de la obra de Medina Rubio sobre el obispado de Puebla para la región de Tlaxcala y afirman que la agricultura tlaxcalteca fue mixta y no dedicada exclusivamente al cultivo del trigo, pues también se sembraba maíz y cebada. A partir del caso tlaxcalteca surge una propuesta alternativa al modelo de Florescano y de autores antiguos, como Alejandro de Humboldt, al considerar el influjo del precio del maíz sobre los precios de los demás productos. Los autores subrayan que las variaciones en el precio del maíz, relacionadas con el año agrícol, tienen una relevancia importante para estudiar el caso de la ciudad de México, pero este dato no debe generalizarse pues en Tlaxcala, por ejemplo, "el movimiento estacional del maíz pierde trascendencia"

En los años de cosechas normales, la población agrupada en pueblos o en las haciendas no vive el movimiento estacional de los precios. La producción de autosubsistencia se consume durante el año según las necesidades de la familia[...] El movimiento estacional del maíz[...] sólo interesaría por la parte comercializada que los hacendados tlaxcaltecas sacan de la provincia: cómo regularían su oferta en los mercados foráneos para obtener un mayor beneficio con el alza de precios que ocurre entre mayo y octubre.³⁴

Los autores aclaran que no están en condiciones de armar un contra-argumento, pero dejan explícita la necesidad "de encontrar los verdaderos ajustes entre las crisis agrícolas del maíz y sus efectos sociales y demográficos". En la relación crisis agrícola-muerte, consideran que es indispensable recurrir a estudios de demografía histórica para encontrar respuestas a los efectos de la crisis. Los autores retoman un estudio de Claude Morin sobre las series vitales de Zacatelco, en donde la principal pregunta es ¿qué ocurre después de una cosecha

³³ Assadourian y Martínez Baracs, 1991.

³⁴ Assadourian y Martínez Baracs, 1991:67-68.

perdida, o cuando la sequía se prolonga e impide una nueva siembra o cuando las heladas destruyen el maíz? Tras seleccionar 10 años del siglo XVIII con supuestas malas cosechas y buscar registros de defunciones, los resultados reportaron que las muertes fueron más o menos igual a las de los años normales. Los años que sí tuvieron gran mortandad fueron en los que hubo epidemia de matlazahuatl o viruela y que no siempre correspondieron a los de malas cosechas.

Esta perspectiva para entender los fenómenos naturales y las consecuentes pérdidas de cosechas como parte de la estructura económica preindustrial, nos permite retomarla para plantear ciertos aspectos de la historia de la alimentación, considerando a las llamadas crisis agrícolas como coyunturas dentro de un tiempo de larga duración. Massimo Montanari, al hablar de los largos siglos de hambruna padecidos en la alta Edad Media europea, llama la atención al decir que el hambre no siempre llevaba a la muerte,

eso sólo ocurre en los casos extremos y prolongados de inanición, que no son nada frecuentes. Es mucho más normal que se conviva con el hambre, que se soporte y se luche contra ella todos los días [...] De modo que el hombre europeo de los siglos V-VI [...] no fue sólo un ávido devorador de hierbas y raíces silvestres, ni un feroz caníbal, sino también, y sobre todo, un consumidor habitual de alimento (con mesa y todo, algunas veces hasta con mantel). Y como temía, con razón, que algún día ese alimento podría faltarle, se las ingenió para diferenciar al máximo el abanico de recursos disponible. Diferenciar: tal vez sea la primera palabra clave para entender los mecanismos de obtención y producción de alimentos en aquellos siglos.³⁵

Pero aunque en Europa hubiera múltiples opciones para solucionar el problema del hambre, estas sólo serían viables si respondían, como señala Montanari, al "lenguaje alimentario" de aquellos hombres, es decir, a las costumbres y significados culturales:

existían enormes posibilidades de explotación, siempre que se inventaran los medios prácticos para llevarla a cabo y se superase el prejuicio cultural, muy difundido en el mundo antiguo, que excluía el salus, el terreno inculto, de las actividades productivas, haciendo de él una especie de antítesis del mundo humano y civilizado.³⁶

³⁵ Montanari, 1993:15-16.

³⁶ Montanari, 1993:15-16.

Esta actitud que valoraba los productos cultivados y despreciaba los recolectados o cazados en el bosque propició en Europa un modelo productivo y de cultivo (trigo, vid, olivo) que fue decisivo para formar el "lenguaje alimentario" común a todos los europeos a partir de la tradición clásica mediterránea (la civilización, la ciudad), que se situó en contrapunto de la naturaleza (el bosque, los bárbaros). La presa, más que abastecer a la mesa, era un trofeo de caza, situación que no compartían los celtas y los germanos, que engrasaban sus platos con mantequilla o tocino y bebían leche y cerveza.

Es decir que la práctica humana de comer diariamente, no es un simple hecho de fisiología y subsistencia determinado por la escasez o la abundancia, sino una práctica cultural cargada de significados en donde gusto y necesidad están entrelazados. Pero un lenguaje alimentario, sustentado por su modelo productivo y de cultivo propios, tiene sus innovaciones. ¿Cuándo aparecen las excepciones? ¿Son las crisis o los desastres agrícolas las coyunturas que pueden romper el discurso del lenguaje alimentario? ¿Es a partir de una crisis que los españoles aceptaron comer las plantas de los indios? ¿Cómo se "civiliza" un comestible desprestigiado para justificar su consumo cotidiano? Trataremos de encontrar respuestas para estas preguntas al estudiar el abasto de alimentos en Toluca durante el siglo XVIII.

Tal vez un buen camino para comenzar a buscar esas respuestas es tratar de comprender el concepto de "crisis agrícola", enmarcado particularmente en la ocurrida en 1785 en la Nueva España. Para los estudiosos de la historia económica de la época colonial el término parecería no tener equívocos, pero realmente hay que esclarecer el término crisis. Este es un concepto acuñado por la medicina, específicamente por Hipócrates. Un hombre en crisis es un hombre enfermo, cuya enfermedad se diagnostica por los diversos síntomas que presente,³⁷ así, una sociedad en crisis es una sociedad enferma, y la pérdida de cosechas un síntoma. La crisis en medicina es el punto crucial que indica el comienzo de un proceso contrario a un estado de salud o enfermedad anterior. La sociología, la psicología, la politología y la historia usan este concepto en sus análisis y diagnósticos, pero es muy difícil su empleo por la diversidad de significados que encierra, entre los cuales está el de caracterizar una situación que exige decisión, es decir, de la intervención humana.

Lo más interesante es constatar que en los documentos notariales, en los que principalmente

³⁷ Ginzburg, 1989:153. En este trabajo de metodología histórica sobre el paradigma indiciario, Ginzburg retoma el término crisis para hablar de la literatura aforística como "un intento de formular opiniones acerca del hombre y de la sociedad a partir de síntomas, de indicios; una humanidad y una sociedad que están enfermas y en crisis." Igualmente nos da la referencia de que originalmente el término crisis se usaba en derecho y que el historiador alemán Reinhart Koselleck es quien hizo una breve historia del término en Crítica y crisis del mundo burgués. Rialp, Madrid, 1965 (su tesis doctoral).

estará basado el desarrollo de esta tesis, el término crisis nunca aparece. Se registran términos y expresiones que dan cuenta de la dificultad de la situación como: "mucho escasez"; "escasez de semillas"; "escasez de harina y trigo"; "escaseces y urgencias por la falta de semillas"; "se halla en el estado más lamentable"; "la necesidad de la diaria e indispensable manutención"; "con motivo de la helada se han perdido las cosechas"; "sufragar la necesidad"; "fue Dios servido se me hubieran helado mis milpas como fue general en toda la comarca"; "se socorran lamentos y necesidad de los vecinos"; "por lo que es notorio de la pérdida de semillas que ha habido en el valle en la presente cosecha"; "no le ha quedado ni para la precisa manutención"; "es público y notorio [...] el lamentable caso fortuito que ha padecido aquel hemisferio de Toluca [...] con el hielo que acaeció"; "los notorios quebrantos de los tiempos que he padecido"; "fue Dios servido mandar de improviso [...] heladas que general y lastimosamente se lloran"; "es de público y notorio habersele perdido [...] a causa de los malos años y pérdida [...] que le han originado gran quebranto"; "padeciendo la notoria y común necesidad y miseria"; "la necesidad de la provincia en las críticas circunstancias del calamitoso presente año"; "la gravísima necesidad en que nos hallamos [...] pues ni para comer tenemos"; "a todo el reino la pérdida del año pasado de ochenta y cinco [...] se ha propagado la común necesidad"; "el terrible azote de la calamidad y carestía".

Por supuesto que, como dice el historiador Roger Chartier, tanto antropólogos como historiadores "no están obligados a quedar presos de las categorías de pensamiento de los hombres que estudian, y, están en su derecho de elaborar un vocabulario analítico propio"³⁸; y también, como reconoce Jean Bouvier al estudiar las crisis económicas del siglo XIX en Francia, el historiador no debe desconocer o desestimar las teorías, pues "no hay ciencia sin conceptos, no hay investigación sin hipótesis [...] las teorías, sus concordancias y divergencias, iluminan el camino de la investigación histórica. Pero sin sustituirla."³⁹

Rebasar la mera descripción de los sucesos y llegar al análisis social de las crisis agrícolas del tipo antiguo regimen, requiere de un cuerpo conceptual específico el cual puede construirse con base en las teorías y conceptos de otras disciplinas sociales. Virginia García Acosta en su investigación sobre los sismos en la historia de México, ha hecho una propuesta a partir de los enfoques alternativos de la sociología de los desastres, los cuales argumentan que el desastre debe comprenderse como un

³⁸ Chartier 1990-1991:10.

³⁹ Bouvier, 1985:33, 38.

proceso interno de la sociedad.⁴⁰ Uno de los puntos iniciales para comprender el análisis de García Acosta radica en diferenciar al fenómeno natural (inundación, sequía, helada, temblor) del desastre (pérdida de cosechas, muertes, derrumbes, etcétera). Es decir que la presencia de ciertos procesos económicos más algún fenómeno natural destructivo, dan lugar a un desastre. En esta ecuación, el concepto medular de análisis es la vulnerabilidad, entendida como un agente activo producto de los procesos sociales, económicos y políticos. En palabras de la autora, la vulnerabilidad es entendida como "el grado con base en el cual los grupos, clases, regiones o países son diferenciales ante el riesgo en términos de las condiciones sociales, económicas y políticas específicas."⁴¹

Es cierto que los fenómenos naturales interrumpen cierto desarrollo de la sociedad, pero desde esta perspectiva de la sociología los desastres son vistos como parte de los procesos sociales y económicos, sumándose a los pequeños y cotidianos desastres económicos y políticos de sectores, regiones o países. "Un desastre, apunta García Acosta, es entonces el resultado de la interacción entre fenómenos físicos o naturales extremos y un grupo o sociedad vulnerable."⁴² El grado de vulnerabilidad de una sociedad determinada tiene varios componentes que operan de manera interrelacionada: físicos, económicos, sociales, políticos, técnicos, ideológicos, culturales o ecológicos; los cuales magnifican o minimizan los efectos del fenómeno natural peligroso. Es decir que la vulnerabilidad es diferencial, y para detectarla es importante dividirla en tres elementos básicos: 1.) Condiciones físicas peligrosas (grado de exposición al peligro); 2.) Condiciones socio-económicas (grado de desarrollo de las relaciones sociales de producción), y 3.) Capacidad de recuperación (tecnología, prevención, mitigación).⁴³

De allí se puede afirmar: "los desastres no son naturales". Lo que hace el fenómeno natural es evidenciar la problemática social preexistente, por ejemplo, pobreza y desempleo. Así, la autora parte de la hipótesis de que los desastres desencadenados por un fenómeno natural destructivo son situaciones detonadoras o reveladoras de situaciones sociales, por lo tanto, pueden trabajarse como verdaderos laboratorios sociales. De esta hipótesis principal, García Acosta deriva seis propuestas de conceptos teórico-metodológicos: el desastre como proceso; el desastre como fenómeno interno; la

⁴⁰ García Acosta, 1995.

⁴¹ García Acosta, 1995:42.

⁴² García Acosta, 1995:40.

⁴³ García Acosta, 1995:46.

importancia del contexto (visión diacrónica); la vulnerabilidad; las estrategias adaptativas, y el estudio conjunto del evento y su contexto. "Sólo a partir de reconocer y entender las especificidades del contexto, nos aclara la historiadora, de ubicar los elementos de una determinada cultura, de una sociedad en particular en su espacio y tiempo histórico, [...] es posible comprender los procesos sociales derivados de y relacionados con los desastres".⁴⁴

Entendemos muy bien que para los estudios históricos el uso y construcción de esquemas abstractos debe hacerse con prudencia, pues su comprobación dependerá de las fuentes disponibles (calidad y cantidad) y el tiempo para presentar sus resultados. "Las economías, decía Ernest Labrousse, tienen las crisis que corresponden a sus estructuras",⁴⁵ pero sabemos que éstas no son sólo fenómenos económicos que nos remitan a estudiar problemas estructurales de precios, empleo o política. Es posible enfocar la atención en sus "resonancias" o repercusiones en la sociedad y adentrarnos a la manera en que los hombres de 1785 vivieron esa escasez y carestía. Y, como señala Roger Chartier:

cualquier interesado fundamentalmente en reconstruir la forma en la que los hombres del siglo XVIII concebían y expresaban sus relaciones con el mundo debe poner especial atención a las definiciones que ellos mismos dieron al término para designar el modo esencial a esta manera de pensar y de hablar.⁴⁶

LAS FUENTES Y LAS PREGUNTAS

Sabemos que la investigación histórica está sujeta a la posibilidad de fuentes. La viabilidad de desarrollar un tema de investigación dependerá de la documentación y de los testimonios que se encuentren en archivos y bibliotecas y, según el tema, en la tradición oral y la supervivencia de las costumbres. En el caso de la historia de la alimentación cabe resaltar el problema de las fuentes, ya que no existe un cuerpo o conjunto que podamos privilegiar. Archivos fiscales, informes de gobierno, embarques, registros de alhóndigas y pósitos, archivos de instituciones educativas o de asistencia,

⁴⁴ García Acosta, 1995:282.

⁴⁵ Citado en: Bouvier, 1985:34.

⁴⁶ Chartier, 1990-1991:11.

archivos municipales, libros de haciendas, libros de cocina impresos o manuscritos, gacetas, novelas costumbristas, crónicas de viaje, artículos periodísticos, correspondencia personal, menús, anuncios y etiquetas, invitaciones, libros de razón, diarios personales, revistas, calendarios, panfletos, pinturas (costumbristas, de castas, paisajes, bodegones y naturalezas muertas), antigüedades y piezas de museos, litografías, estampas y grabados, fotografías y películas, registro de patentes, reglamentos de mercado...

La diversidad de fuentes posibles para la historia de la alimentación se caracteriza por su dispersión y su carácter indirecto. De allí que sea fundamental la precisión del marco teórico-conceptual que guíe la investigación. Si se pretende llegar a una profundización en el tema y explicar algo, el marco teórico-conceptual debe tener un enfoque interdisciplinar. Estas circunstancias hacen de la investigación de la historia de la alimentación un trabajo lento y minucioso, poco atractivo para ser trabajado en medio de la contemporánea exigencia de la excelencia académica en donde cuentan la cantidad y la rapidez. La desdicha del historiador dedicado a tan importante parcela de la actividad humana va contra el tiempo, pues presentará resultados tras un largo periodo de búsqueda y después de establecer correlaciones que no se distinguen a primera vista.

Es decir que su atención está en lo no evidente de las cosas más comunes que conforman el hecho humano de la alimentación. Aquí, la metodología para estudiar la historia de la alimentación se vuelve antropológica, parte del detalle y la cualidad, no de la cantidad. En este sentido es la propuesta de los historiadores italianos al hablar de microhistoria⁴⁷ en el sentido de que "los hechos mínimos y las cosas individuales pueden servir para revelar fenómenos más generales".⁴⁸ Esta propuesta metodológica, la cual he seguido al resolver esta tesis, se basa en reducir la escala, considerar al pequeño indicio como paradigma científico, darle un papel preponderante a lo particular como punto de partida pero sin oponerse a lo social, entender que la cultura (entendida como capacidad para el pensamiento simbólico) es "un componente intrínseco del pensamiento humano" y dar importancia en definir el contexto específico de esa particularidad.⁴⁹

Sabemos que a veces la investigación histórica se deriva de un factor azaroso. En el caso de la historia económica y, en particular de la historia de la alimentación, es más o menos posible tener

⁴⁷ No a la manera de Luis González y González que plantea la microhistoria como una variante de la historia regional, en donde el interés está en la historia local del terreno.

⁴⁸ Levi, 1992:140.

⁴⁹ Levi, 1992; Ginzburg, 1989.

la fortuna de encontrar una fuente no trabajada. Esto le sucedió a Enrique Florescano cuando se encontró en diferentes archivos "cientos de expedientes en los que sólo había abrumadoras listas de precios de maíz [...] documentos aún más ricos e impresionantes donde se relataban los terribles efectos ocasionados por las variaciones increíblemente bruscas y repetidas de los precios del maíz [...]"⁵⁰ En la recopilación de datos para la investigación sobre el control de los españoles en determinadas actividades económicas, Virginia García Acosta vivió algo semejante al encontrar las series del trigo de 1741 a 1812.⁵¹ De ambos azares resultaron dos investigaciones importantes para la historia de los precios de la Nueva España, a partir del abasto de los cereales más importantes en la dieta novohispana. Moisés González Navarro también reconoció que "la disponibilidad de fuentes es un factor importante en la investigación histórica cuando estudió sólo cinco crisis mexicanas, "que fueron escogidas porque de ellas se tuvo material suficiente",⁵² situación que lo llevó a afirmar que esas cinco no necesariamente son todas las crisis ocurridas en nuestro país entre fines del siglo XIX y principios del XX, ni las más representativas, ya que se trató de una, llamémosle, suerte de fuentes.

Esta afortunada oportunidad también sucedió cuando escogí mi tema de tesis en licenciatura al encontrar un documento personal del siglo XVIII, el cual se usó en diferentes lugares del valle de Toluca y perteneció a Dominga de Guzmán. En él se anotaron más de 350 recetas culinarias, entre datos de familia y relaciones de compra-venta. Del análisis de ese manuscrito se derivaron muchas preguntas, cuya respuesta sólo podía obtener a partir de fuentes que me hablaran de las particularidades en el abasto de alimentos en Toluca durante el siglo XVIII. Mi suerte continuó al decidir trabajar en la sección histórica del Archivo General de Notarías del Estado de México aunque los legajos del siglo XVIII no estuvieran clasificados.

En la tesis de licenciatura,⁵³ la investigación estuvo dirigida por una reflexión al interior del manuscrito, desde la materia en que se escribió y con qué se hizo, (papel, tintas, tipo de letras), hasta los diversos aspectos de las prácticas culturales novohispanas que se relacionan con las formas de comer: el libro en blanco como un medio de socialización; la relación entre libros de cocina y salud;

⁵⁰ Florescano, 1986:9.

⁵¹ Sobre el aspecto azaroso de cómo llegar a estudiar los precios de la Nueva España, la autora lo comentó en seminario del segundo cuatrimestre de la maestría en Antropología Social del CIESAS, agosto-noviembre 1994. Véanse resultados de esa investigación en: García Acosta, 1988.

⁵² González Navarro, 1983:9.

⁵³ León, 1994.

la escritura como medio de transmisión y conservación de recetas para preparar los alimentos en uno y otro lado del mundo; la baja frecuencia de uso de productos americanos en comparación con los tradicionalmente usados en España y la notable aceptación del chile y el jitomate como condimentos; la educación femenina y la tradición del uso de libros en blanco para la administración doméstica; las alianzas de compadrazgo como dato de familia importante; la continua movilidad de la gente en el valle de Toluca gracias al comercio de granos y ganado.

Al finalizar esa investigación, una de las preguntas que quedó planteada se refería a las posibilidades que tenían los miembros de la familia Guzmán de comer lo que registraban las recetas. ¿El contexto ambiental del valle de Toluca en la segunda mitad del siglo XVIII ofrecía un repertorio alimentario tan amplio como lo reflejaban las recetas en el libro de doña Dominga de Guzmán? ¿O es que la mayor parte del abasto se resolvía por la actividad comercial, constituyendo una manera muy costosa de comer "a la española"?

Siguiendo estas interrogantes, inicié la investigación en la maestría, con el objetivo académico de tender un puente entre la investigación que concluí en la licenciatura con posibilidades de ampliarlo hacia el doctorado. Por los límites temporales con los que contaba para realizar la nueva investigación, el espacio a estudiar lo definí puntualmente, centrándome en la ciudad de Toluca, pero sin dejar de considerar su valle y la relación que sostenía con la capital virreinal. La temporalidad, de acuerdo a la documentación que fui encontrando, se enfocó hacia la segunda mitad del siglo XVIII, pero no sin dejar fuera las referencias necesarias a los siglos anteriores y posteriores, ya que el objetivo de esta investigación descansa en estudiar la cultura alimentaria de los habitantes del valle de Toluca, en donde el medio ambiente, por un lado, y las formas de obtención y comercialización de alimentos juegan un papel central para explicar el contexto alimentario. Cultura y contexto nos permiten exponer la distinción alimentaria de Toluca en la segunda mitad del siglo XVIII.

En contraste con la forma en que realicé mi tesis de licenciatura, en donde el enfoque también era microhistórico pero todas las preguntas se dirigían a un sólo manuscrito, la información documental de esta tesis es espeluznante. Proviene de siete acervos documentales, cuatro en la ciudad de México y tres en la de Toluca: Archivo General de la Nación; Archivo Histórico de la Ciudad de México; Fondo Reservado de la Biblioteca Nacional; Mapoteca Orozco y Berra; Archivo General de Notarías del Estado de México, Sección Histórica; Archivo Histórico del Estado de México, y Archivo Histórico Municipal de Toluca. De todos ellos podemos cuantificar en más de 300 los documentos consultados.

Para esta investigación tiene una importancia especial el Archivo General de Notarías del

Estado de México, que al no estar terminada su clasificación tuvo la oportunidad de revisar caja por caja y legajo por legajo, y leer diversos litigios y asuntos judiciales que si hubiera un catálogo a partir del cual solicitar la consulta no los hubiera visto y no habría podido rescatar los pequeños indicios, las huellas imperceptibles de aquellos sucesos cotidianos y muy difíciles de rastrear pero que son detalles comúnmente registrados en los litigios. Sabemos que la convención para la clasificación de archivos notariales es por nombre de los notarios y años, en donde se presenta un resumen de lo más importante de cada operación financiera. Así, si no conocemos el nombre del notario que queremos consultar o la fecha o nombre de la persona que buscamos, la indagación se dificulta considerablemente. Para esta investigación, yo no buscaba personas y preferí comenzar con las fechas cercanas a 1785 por ser el año de la gran helada. Lo que primero busqué fueron inventarios de tiendas y pulperías, pero la riqueza de lo que iba encontrando, hizo que ampliara mis posibilidades. Trabajé con más de 200 asuntos, unos referidos a negocios, contratos, ventas, testamentos, pleitos, ocultamiento de semillas, balances e inventarios; y otros más de carácter meramente judicial pero que al presentar las pruebas del caso, los testimonios registrados dan cuenta de detalles de la vida cotidiana, en donde la comida es importante.⁵⁴

Mi afortunada decisión por trabajar los documentos notariales se ve premiada por el hecho de que no han sido trabajados por otros investigadores. De acuerdo a lo que me informó Marlen Serrano y Juana García, las documentalistas del archivo, los acervos del siglo XVI, XVII y XIX son los más solicitados, mientras que el del siglo XVIII es prácticamente ignorado. Por otro lado, los documentos notariales tampoco han sido trabajados bajo la perspectiva en que aquí lo hemos hecho.

Para todos es conocido que los archivos notariales representan cierta problemática intrínseca a su origen: su dispersión y desorden cronológico, pues siendo producto de una práctica profesional, en general formaban parte de archivos personales cuya concentración en fondos públicos, tanto en nuestro país como en toda Hispanoamérica, es apenas de fines del siglo XIX y presentan grandes lagunas. La sección histórica del archivo notarial del Estado de México, no es la excepción, pues tiene su origen en 1874 cuando el notario público don Silvano García compró documentos a otros notarios

⁵⁴ Como el pleito por un palomar o por los tejocotes de un árbol; o el caso de violación de una pequeña de cinco años por su cuñado mientras sus padres salieron a amasar pan a casa de su vecino. ¿Porqué leer un proceso que demuestra la violencia a la también que estaban expuestos los niños en el pasado? ¿Simple morbosidad de historiador? La narración del asunto comienza: "el día de antier seis del corriente, habiendo yo y mi esposa y mi hija Apolonia Dominga, ido a amasar un poco de pan en casa de Pedro Antonio [...]" (AGNEM, SH, Caja 112, leg. 2, Asunto 39, fs. 250-254, Malacatepec, 1779) Leer el proceso llevaba una dosis de indignación, asombro y repulsión ante la avasallante realidad, pero el caso se volvió importante para nuestro tema porque se trataba de una familia de indios, es decir que, en la segunda mitad del siglo XVIII, en el pueblo de San Agustín, los indios no sólo comían pan, también lo sabían hacer.

de Toluca para formar el archivo necesario para el ejercicio de su profesión. Un siglo después, pasaron a ser patrimonio estatal para formar lo que se llama "notaría número uno de Toluca".⁵⁵

Los documentos notariales o de protocolo son fuentes insustituibles para la historia del arte y la imprenta, así lo han mostrado los trabajos de Manuel Toussaint, Agustín Millares Carlo y José Toribio Medina. La generación de historiadores de aquellos años 20, vieron en este tipo de archivos una opción frente a los de carácter general derivados de la administración gubernamental. El historiador José María Ots y Capdequí al trabajar el Archivo de escribanos de Santiago de Chile, afirmó que estos documentos son "un testimonio insuperable donde se refleja en toda su complejidad el testimonio de la vida social de un país en un momento determinado";⁵⁶ y Millares y Mantecón señalaban en los años 40 que en esos papeles se pueden rastrear "no sólo las instituciones de derecho mercantil, sino la realidad de la vida familiar, la capacidad de producción, la vida literaria, artística, etcétera [...]".⁵⁷

A partir de entonces, los archivos notariales han sido la principal fuente para hacer biografías, historias de vida cotidiana o de la historia económica. Dos ejemplos de esta última parcela de la historia son los trabajos de John E. Kicza y Mario Cerutti.

Kicza investigó a los empresarios de la ciudad de México durante el siglo XVIII,⁵⁸ el interés estaba en el comercio y los sectores mercantiles, el comportamiento social y económico de los comerciantes de esta ciudad, solucionando su investigación a partir de cinco tipos de documentos: obligaciones, depósitos irregulares, compañías, poderes, testamentos y poderes para testar.⁵⁹ Para el siglo XIX la investigación de Mario Cerutti sobre la historia económica empresarial del gran norte oriental de México (parte de San Luis Potosí, Zacatecas, Durango, Chihuahua, Coahuila, Nuevo León y

⁵⁵ La sección histórica del AGNEM está formada por tres notarías, siendo la número uno la que contiene los documentos coloniales, del siglo XVI al XIX; las notarías dos y tres sólo conservan documentos del siglo XIX. La notaría número uno consta de 300 cajas, de ellas sólo se habían catalogado las primeras 20 (nueve catálogos impresos), mientras que las cajas 21 a la 88 han sido clasificadas (hasta diciembre de 1995) y las del número 89 en adelante están en proceso de clasificación.

⁵⁶ José Ma. Ots y Capdequí. Guía para facilitar la consulta del archivo de escribanos de Santiago, Santiago de Chile, 1913-1930. Citado en: Millares y Mantecón, 1945:16.

⁵⁷ Millares y Mantecón, 1945:16.

⁵⁸ John E. Kicza. Empresarios coloniales. Familias y negocios en la ciudad de México durante los borbones, Fondo de Cultura Económica, México, 1986.

⁵⁹ Kicza, 1990.

Tamaulipas), "se sustentó en un 70% en los libros de notarios".⁶⁰ También a partir de los registros protocolarios, otros historiadores han estudiado las estructuras agrarias, como es el caso de Hildeberto Martínez interesado en "entender el sistema de tenencia de la tierra y las relaciones cabecera-sujetos y maceualtin-pipiltin en [Tepeaca durante el siglo XVI...]"⁶¹. De esta amplia posibilidad que permiten los archivos de este tipo, Cerutti recomienda a "quienes estén interesados en el crédito prebancario, la propiedad rural y la circulación mercantil, los libros de notarios resultan un manantial aprovechable (con la inclusión de ventas, arrendamientos, hipotecas, uso de libranzas y un prolongado etcétera)".⁶² Nosotros añadimos que también son una veta para el estudio histórico de la alimentación.

LO QUE HAY EN ESTA TESIS

La tesis se compone de tres capítulos: Toluca, la ciudad y su valle; Abasto y escasez de alimentos en Toluca durante la segunda mitad del siglo XVIII, y La distinción alimentaria de Toluca, permanencia de costumbres en larga duración.

Durante los tres siglos del periodo colonial, la villa de Toluca formó parte del Marquesado del Valle. Su fundación fue producto de una estrategia política del segundo marqués, Martín Cortés, para ordenar el poblamiento entre indios y españoles. En el primer capítulo de esta tesis explicamos cuáles fueron las circunstancias políticas y sociales que determinaron la fundación de esta villa de españoles en pleno dominio del señorío cortesano en el siglo XVI. Posteriormente entraremos en la temporalidad que nos interesa, la segunda mitad del siglo XVIII, para caracterizar las dimensiones urbanas y demográficas, así como las principales actividades económicas de la ciudad de Toluca. La primera parte se enfoca principalmente al siglo XVI que además de evidenciar un problema territorial de carácter eminentemente político, nos permite observar el problema social que había detrás, cuando no sólo se enfrentaban indios contra españoles, sino la autoridad virreinal contra el dominio del Marqués.

No se trata de presentar una historia de Hernán Cortés, ni mucho menos otra del

⁶⁰ Cerruti, 1990:20.

⁶¹ Martínez, 1984:11.

⁶² Cerutti, 1990:23.

Marquesado del Valle. Sin embargo, aspectos de estas historias son importantes para llevar a cabo un análisis de perspectiva cultural, como el que propongo en esta tesis, pues nos permitirán comprender, por un lado, la manera en que fue ocupado, organizado y explotado un espacio geográfico determinado y, por otro, evidenciar cómo "la historia de las costumbres alimentarias corre pareja con las vicisitudes del poder y la política".⁶³

Posteriormente presentamos las opciones alimentarias de la villa de Toluca de acuerdo a su entorno natural, es decir, el medio geográfico visto como posibilidad alimentaria. Por eso aquí no se tratarán cantidades o volúmenes de producción con un sentido estadístico, ni la oscilación de precios que interesan a una parte de los estudios dedicados a la historia económica; tampoco se hará una mera descripción de geografía física. La descripción del contexto geográfico estará encaminada a proporcionar elementos para la explicación del contexto alimentario y su explotación, pues la historia de la alimentación y de los cambios culinarios va de la mano con la historia de la naturaleza y de los cambios en el paisaje. Partiremos de una descripción del valle de Toluca desde la actualidad y continuaremos con una división del mismo para su estudio. Estos dos primeros apartados serán el correlato que permite interpretar las descripciones del "delicioso" valle hechas en los siglos XVII, XVIII y XIX.

En el segundo capítulo veremos cómo estaba organizado el abasto de alimentos en Toluca durante la segunda mitad del siglo XVIII. El capítulo está dividido en dos partes; la primera se refiere a la organización del comercio particular y los productos que se vendían en el tianguis, los puestos de la plaza, las pulperías y tiendas mestizas, las confiterías y las panaderías. El capítulo termina con un pequeño apartado dedicado a la producción en el huerto, parcela y corrales domésticos que, si bien no es exhaustivo, representa una muestra de las posibilidades que existían para diversificar la producción de alimentos dentro del ámbito familiar. También es un ejemplo de lo difícil que resulta estudiar la producción en pequeño, aquella que no pasaba por el registro oficial o el de la gran propiedad hacendaria, es decir, que estos pocos casos representan la compleja realidad de las posibilidades alimentarias que no se restringían a la gran producción agrícola y ganadera.

La segunda parte del capítulo trata de las instancias oficiales: la aduana y la postura de la carne, dando énfasis especial al pósito y los granos toluqueños, que nos permitirán establecer la relación alimentaria de Toluca y su valle con la ciudad de México desde el siglo XVI. En esta parte de la tesis queremos llamar la atención en un suceso coyuntural. Tomaremos a la escasez de 1785-

⁶³ Montanari, 1993:103.

1785 como un corte que nos permite mirar la dinámica virreinal en torno al abasto de alimentos en tiempos difíciles, fijamos la atención en las estrategias políticas del gobierno borbónico, tomando en cuenta que es precisamente durante la segunda mitad del siglo XVIII cuando las reformas de esta dinastía se llevan realmente a cabo y sus efectos van a ser patentes tanto en España como en sus colonias, particularmente en el valle de Toluca, considerado como un eje en el sistema de abasto de alimentos de la Nueva España. Por otra parte, esta coyuntura permitirá vislumbrar la vulnerabilidad que presentaba el valle de Toluca ante un fenómeno natural adverso.

En el tercer capítulo nos interesa tratar las permanencias de larga duración siguiendo particularmente la distinción alimentaria de Toluca y su valle. Nos encontraremos con dos estructuras de larga duración: medio geográfico y costumbre alimentaria. En ellas nos detendremos en un producto agrícola: el maguey, y en tres productos alimentarios no agrícolas: nieve, animales de la laguna y cerdos. Siguiendo la explotación de estos cuatro productos queremos entender la apropiación cultural del entorno físico de Toluca durante la segunda mitad del siglo XVIII.

Para entonces Toluca ya contaba con una fama añeja que la definía como productora de ciertos alimentos, fama que llamaremos aquí la **distinción alimentaria de Toluca**. Esta distinción se complementaba con la producción de granos: maíz y trigo, principalmente, que vimos por separado en el capítulo anterior.

Lo que pudimos decir acerca de la distinción alimentaria de Toluca en esta tesis, se encamina a conformar una propuesta de análisis histórico de la alimentación. La forma en que se estructuró y la manera en que se iba redactando, fue guiada por el respeto al lector, con la intención de presentarle un texto que capture su atención en agradecimiento al tiempo que dedique a leerla.

CAPITULO I

TOLUCA LA CIUDAD Y SU VALLE

El espacio que ocupan la ciudad de Toluca y su valle se ha caracterizado por su alta densidad demográfica desde la época prehispánica. El conjunto que forman su clima, topografía, vegetación, tipo de suelo e hidrología, atrajeron diversos asentamientos humanos durante una larga temporalidad. Las diversas formas de organización social establecieron sus propios regímenes económicos de producción e intercambio de productos alimentarios y, junto con ellos, se generaron diversas rivalidades por el uso y explotación de los recursos, así como por la apropiación del espacio. La apropiación de un espacio es necesariamente un proceso histórico en el que la configuración de centros rectores, en este caso urbanos, son de gran importancia para determinar la organización de las actividades productivas, en especial las relacionadas con los alimentos. La introducción de nuevos alimentos, como señala Witold Kula, significa una nueva producción, la cual "entraña nuevos tipos de relaciones entre los hombres, es una lucha social de las relaciones existentes: los unos las atacan, los otros las defienden".¹

Este problema socio-económico que se genera alrededor de la nueva producción de alimentos, no puede resolverse, como lo señala el mismo historiador, con una simple explicación de "tradicionalismo". Durante el siglo XVI, en Toluca y sus alrededores se gestó una nueva organización espacial y productiva en donde fue notorio el conflicto entre españoles e indios, el cual se tiñó con

¹ Kula, 1977:224-225.

una distinción especial en tanto que quedaba dentro de la jurisdicción del Marquesado del Valle. De manera paralela y constante, las actividades agrícolas, ganaderas, industriales y comerciales, provocaban irremediables transformaciones en su paisaje desde entonces hasta el siglo XX.

ELMARQUESADO DELVALLE

En 1529, por Real Cédula de Carlos V, fue creado el Marquesado del Valle para recompensar a Hernán Cortés y, en 1535, el conquistador lo erigió como mayorazgo, garantizando así su indivisibilidad e inalienabilidad. Cortés siempre tuvo presente al valle de Matlatzincó, como se nombraba entonces al valle de Toluca. Al escoger los lugares que suplicó al rey le hiciera merced para darle de comer, nombraba a Matlatzincó porque, decía allí "tengo mis ganados de vacas, ovejas y puercos".² Sin embargo, es importante que no nos quedemos con una imagen erróneamente inocente en cuanto a la formación del Marquesado, pues éste, afirma Bernardo García,

no surgió como un territorio escogido al azar, [...] fue concebido como un elemento que sirviese al intento de ir siempre más allá [...] como empresa de explotación económica y de expansión hacia el Pacífico[...]³

Así, sus intereses personales iban de la mano con los del imperio español en expansión: descubrir y conquistar, poblar y explotar. El soldado extremeño tuvo las mejores oportunidades para calificar las riquezas del territorio conquistado, observar, sopesar, escoger y decidir. Cinco fueron las empresas económicas que desde un principio Cortés explotó y buscó consolidar: la del azúcar, en los Tuxtles y Cuernavaca; la del trigo en Coyoacán y Oaxaca; la extracción de minerales y la naviera-exploradora en Tehuantepec, y la ganadera en Toluca.

Como buen explorador y estratega militar, Hernán Cortés conocía la importancia de la disponibilidad de los alimentos para alimentar a su ejército, en Cuba, por ejemplo, fue un próspero criador de cerdos y en su expedición a tierra firme, traía tocino, jamón y pan de cazabe, producidos en grandes cantidades en todas las Antillas y que se conservaban en buen estado a pesar del clima y

² Hernán Cortés, 26 septiembre 1526, en: Cartas y documentos:596-599.

³ García Martínez, 1969:42.

de las largas travesías marítimas.⁴ Por otra parte, el sentido colectivo, herencia medieval, que se daba en los vínculos entre el capitán y sus soldados, o entre los señores y sus criados o parientes pobres, reclamaba una dependencia en donde regalos, alimentación y dotación de tierras eran la expresión del lazo de lealtad y reciprocidad. El éxito de cualquier campaña conquistadora dependía de la firmeza de ese lazo, en el que la comida era un nudo importante. Chevalier advierte que en las cartas de Cortés hay constantes referencias a sus criados y capitanes, este tipo de referencias eran un recurso común entre los conquistadores para resaltar sus méritos ante el rey, recordando que llevaron consigo gran número de criados o de primos,

los personajes influyentes tenían en torno suyo un nutrido grupo de parientes y aliados [...] Al lado de los antiguos capitanes se multiplicaron los deudos sobre todo años más tarde; compartían el techo y la comida del pariente poderoso con los demás criados [...] Otros [conquistadores] alimentaban, según decían, a gran número de primos y criados. Álvaro de Bracamonte albergaba continuamente a 10 ó 15 hombres por lo menos, y los proveía de armas y de cabalgaduras, mientras que Antonio de la Cadena «a tenydo siempre media dozena de españoles, dándoles de comer, y a sus cavallos», para servir a Su Majestad en la primera ocasión que se presentara.⁵

Estos breves ejemplos nos muestran la importancia de la producción de alimentos de fácil conservación y transportación para las campañas de conquista y colonización, en donde las costumbres españolas se reprodujeron en el Nuevo Mundo, de allí el interés de Cortés por obtener la merced de territorios en que pudiera explotar la ganadería y la agricultura. Es importante tener en cuenta estas circunstancias para entender los inicios de la explotación del cerdo en Toluca desde el siglo XVI.

Volviendo a las estrategias de Cortés por obtener su recompensa, sabemos que a su regreso de la expedición por las Hibueras (1525-1528), observó con mayor claridad las tierras que ya explotaba y, reconociendo que, debido a su importancia política, Texcoco no sería posible tenerlo como merced real y perdiendo el dominio de la salida al Pacífico por los pueblos de = valos, se concentró en obtener los títulos de los lugares en donde había iniciado sus empresas. En la carta de donación que firmó Carlos V aparecieron menos lugares de los solicitados por Cortés, pero sí

⁴ Matesanz, 1965:535-537.

⁵ Chevalier, 1976:58.

estuvieron los seis que más le importaban:

Coyoacán, Tacubaya, Matalcingo, Toluca, Calimaya, Cuernavaca, Oaxtepec, Acapixtla, Yautepec, Tepoztlán, Oaxaca, Cuilapa, Etlá, Texquilabacoya, Tehuantepec, Jalapa, Utlatepec, Atroyestán [sic], Cotaxtla, Tuxtla, Tepeca e Ixcaltan [...]⁶

En las mercedes reales no se concedían puertos, poblaciones españolas, ni sitios con castillos o fortalezas, lo cual muestra que evidentemente el rey desconocía la realidad novohispana al otorgar Tehuantepec como parte del señorío cortesiano. Éste sería uno de los problemas que enfrentaría Hernán Cortés para defender la extensión de su merced. Desde el inicio la Audiencia trató de frenarlo, limitando el dominio señorial solamente a Cuernavaca, Tuxtla, Cotaxtla y Tehuantepec, dejando los demás lugares como encomienda en donde la propia Audiencia tenía intereses especiales, pero

el marqués estuvo lejos de conformarse, como la Audiencia hubiese querido, con ser un simple encomendero en Toluca, Coyoacán y Oaxaca [...] De la amenaza de perder Toluca se desquitó apoderándose de un pueblo: Charo Matlatzinco. Se aprovechó para ello de que tenía un toponímico en parte igual al de Matlatzinco (entonces Matalcingo) incluido en la cédula de 1529, que era el valle de Toluca o una localidad de él, como se reconocía sin dificultad alguna en los primeros años: «el pueblo de Toluca es en el valle de Matalcingo» llamado así por ser asiento de los indios matlatzincas. El propio Hernán Cortés, en un principio, se había referido de ese modo precisamente al valle de Toluca.⁷

Entre 1530 y 1534, sobrevinieron diversas disputas que impedían a Cortés tomar posesión de algunas mercedes. En Oaxaca hubo conflicto entre los pobladores, llegando a cierto acuerdo al conformarse la ciudad en una población dividida entre españoles e indios. En Yautepec, jurisdicción de Cuernavaca, perdió el pueblo de Totolapa y los españoles residentes en la jurisdicción de Toluca lograron mantener fuera de la jurisdicción marquesana a Metepec y Tepemachalco.

Desde 1529, los pueblos del Marquesado del Valle habían sido organizados a la manera del resto del virreinato. Se conformaron nueve jurisdicciones administrativas, cada una con su ciudad y su distrito. Las nueve jurisdicciones se dividían en tres alcaldías mayores (Cuernavaca, Cuatro Villas Marquesanas -Oaxaca-, y la de Tuxtla y Cotaxtla), y seis corregimientos (Coyoacán, Yecapixtla,

⁶ Citado por García Martínez, 1969:52. Negritas mías.

⁷ García Martínez, 1969:68.

Oaxtepec, Tehuantepec, Charo Matlalcingo y Toluca).⁸

En 1560 Tehuantepec fue sustraído del señorío cortesiano, pero a cambio el rey concedió una jugosa recompensa anual y perpetua por 3,442 fanegas de maíz, más 1,527 pesos que fue cobrada por sus descendientes hasta 1813. El Marquesado del Valle tuvo otros recortes durante el secuestro que ordenó la Corona en respuesta a la conjuración que encabezó Martín Cortés entre 1566-1567. Incluso en 1574 el señorío estuvo a punto de desaparecer y algunas jurisdicciones marquesanas pasaron a formar parte de las realengas. En 1593 se restituyó el señorío a Fernando Cortés y la división política quedó como en 1560, sólo que los corregimientos de Yecapixtla y Oaxtepec se fundieron en la alcaldía mayor de Cuernavaca, quedando tres corregimientos (Coyoacán, Charo Matlalcingo y Toluca), y tres alcaldías mayores (Cuernavaca, Cuatro Villas Marquesanas - Oaxaca-, y la de Tuxtla y Cotaxtla). Estas jurisdicciones se conservaron sin cambios durante tres siglos, hasta el fin del Marquesado en 1829 (mapa 1):⁹

Como el Marquesado era un señorío territorial con jurisdicción propia, el marqués tenía la facultad de nombrar a sus corregidores y alcaldes mayores para cada jurisdicción, y así como los nombraba también debía pagar sus salarios. Según señala Bernardo García, el principal estudioso de la historia del Marquesado del Valle, "no hacía diferencia el que las jurisdicciones se llamaran alcaldías mayores o corregimientos. En algunos casos, sobre todo en el siglo XVI, se les llamaba indistintamente [...]".¹⁰ Esta semejanza estriba en que originalmente el alcalde era un oficial municipal, pero en la Nueva España tuvo jurisdicción provincial y no meramente municipal, "por lo cual a veces es difícil distinguirlo del corregidor".¹¹ Lo interesante es resaltar que aunque fueran autoridades nombradas por el marqués, sus funciones se dictaban a semejanza de las dadas para la administración real, y los co-regidores, gobernarían la ciudad junto con los regidores. Los corregidores y los alcaldes mayores desempeñaban funciones jurídicas y administrativas, teniendo la responsabilidad tanto de gobernar como de velar por la justicia y la seguridad pública. Sus ayudantes eran los tenientes y los alguaciles. Sus tareas administrativas eran diversas, desde cobrar los tributos y donar las tierras que por ley se entregaban a los pueblos, reparar puentes y caminos, mantener calles y edificios de villas y pueblos,

⁸ García Martínez, 1969:126.

⁹ Aun con el sistema de intendencias de 1787, permanecieron estas "discordantes y ya anacrónicas alcaldías mayores y corregimientos", García Martínez, 1969:127 y 129.

¹⁰ García Martínez, 1969:127.

¹¹ Weckmann, 1984:557.

hasta dictar medidas sanitarias frente a epidemias o regular el abasto de alimentos tanto en épocas normales como en tiempos de escasez. Las tareas de gobierno y administración dentro del Marquesado se facilitaban por las inmunidades de que gozaba el señorío, por ejemplo, contaba con sus procuradores de indios, jueces y comisarios, teniendo su propio fiel contraste, además de gozar inmunidad en la inspección de trapiches, ingenios y matanzas. Sin embargo, tanto las Leyes de Indias como las ordenanzas eran acatadas en el Marquesado, de tal manera que las instrucciones a los alcaldes mayores y corregidores eran copia de las dictadas por las autoridades virreinales. Así tenemos que las ordenanzas para panaderos, dulceros, carniceros, pulperos, obrajeros, boticarios y demás oficios eran similares a las dictadas para el resto del virreinato.

Esta organización jurisdiccional resulta de particular importancia para la investigación que sobre alimentación en la época colonial se realice en cualquiera de las localidades que pertenecieron al Marquesado del Valle, pues los principales documentos sobre abasto (posturas de carne, remesas de granos, registros de pósitos y alhóndigas, etcétera) se encuentran en el amplísimo y no clasificado ramo Hospital de Jesús del Archivo General de la Nación, y no en los archivos municipales o estatales que comúnmente son los repositorios naturales de los antiguos archivos de ayuntamiento.

Por otra parte, resulta difícil comprender los derechos jurisdiccionales del Marquesado, así como las diferencias con las poblaciones que debían su vasallaje al rey. Sin afán de cansar al lector, sino de presentar aspectos de la realidad cotidiana que vivieron los habitantes de Toluca a partir del siglo XVI, a continuación trataremos de esclarecer un poco esta situación siguiendo la obra de García Martínez y subrayando, como el mismo autor lo hace en su libro, que en la historiografía mexicana es evidente la necesidad de estudios puntuales sobre el Marquesado del Valle.¹²

Además de la merced de tierras y la jurisdicción sobre ellas y sus habitantes, Cortés obtuvo 23,000 vasallos que le tributarían perpetuamente. Treinta años después, Martín Cortés obtuvo otra real cédula firmada por Felipe II (16 diciembre 1560), con la cual ya no se restringiría el número de vasallos. Ante estas condiciones, más el derecho de mayorazgo, el Marquesado del Valle se erigió como un Estado, con gobierno propio, con perpetuidad e indivisibilidad.¹³ Sin embargo, el poder

¹² García Martínez, 1969.

¹³ De esta manera era conocido y nombrado en los diversos documentos de la época: "en el Estado y Marquesado del Valle..." Este carácter jurisdiccional no debe confundirse con la idea de Estado-Nación, o con la de un modelo de feudalismo para explicar el desarrollo económico de la Nueva España, sino más bien como la figura jurisdiccional de señorío en tanto merced real. Incluso cabe recordar la aclaración que al respecto hace García Martínez: "el Marquesado del Valle no parece haber sido pensado por su creador en un principio como señorío sino como empresa de explotación económica y de expansión hacia el Pacífico, para cuyo funcionamiento la calidad jurídica -de señorío o de encomienda- sería una cuestión secundaria.

real buscó y consiguió limitar las concesiones otorgadas al señorío. Por ejemplo, las sentencias judiciales ordenadas por el marqués o sus jueces, eran apelables ante la Audiencia de México y el Consejo de Indias; se negó el derecho de asilo, debiendo entregar a la justicia real los bandidos que se refugiaron en sus dominios; los montes, pastos y aguas no podían ser vedados, aunque sí mercedados y compuestos por el marqués; las autoridades reales tasaban las cargas tributarias que recibía el marqués; el señor debía respetar el derecho territorial del barrio indígena, pagando una renta a la comunidad indígena si ocupaba parte de sus tierras. El marqués tampoco podía emitir leyes, ni acuñar moneda, ni usar sello propio, ni llamar a la guerra; las minas y las salinas quedaban reservadas a la Corona y las ciudades y villas españolas no deberían quedar dentro de la jurisdicción marquesana, aunque esto último no impedía a los españoles vivir en tierras del marqués, siendo, en ese caso, también sus vasallos. A diferencia de los vasallos directos del rey, los españoles vasallos del marqués no tenían derecho de reunirse en cabildo.¹⁴

El vasallaje se definía por el lazo político, no por la "calidad" de la gente. Es decir, tanto indios, como españoles, eran y reconocían ser vasallos del Marqués del Valle si vivían en su jurisdicción, aunque los tributarios sólo fueran los indios. Lo mismo sucedía en las tierras del rey: indios y españoles eran vasallos, pero sólo los indios pagaban tributo. Entonces, ¿en qué podía beneficiar a un español o a un indio vivir como vasallo de los Cortés y no como vasallo directo del rey? Según Bernardo García en realidad no había diferencias, sólo matices:

a la mayoría [de los vasallos] escapaba el sutil significado de tan graves conceptos. La Modernidad misma y las autoridades realengas no dieron lugar a que, en lo fundamental, hubiera diferencias entre los vasallos del Marquesado y los de afuera. No eran muchos los litigantes o los poderosos a quienes en alguna medida favorecía o afectaba de cerca el tener que seguir para sus asuntos los cauces señalados por el gobierno del señorío. Y para vivir todos los días como todos los hombres, bien o mal, ¿qué más daba vivir dentro o fuera del Marquesado? No hubo ni sociedad ni economía señoriales en la Nueva España. Esto no niega que la vida bajo el régimen señorial no mostrara a veces algunos matices.¹⁵

Pero para Hernán y Martín Cortés sí resultó significativo contar o no con vasallos españoles.

Martín Cortés fue sin duda, de los marqueses que sí vivieron en su Estado, el que tomó más en serio su papel de señor. Una serie de pequeños detalles lo muestra: su famoso sello y el boato en que se movía..." García Martínez, 1969:118-119.

¹⁴ Toluca tuvo Ayuntamiento hasta la segunda década del siglo XIX.

¹⁵ García Martínez, 1969:154.

Tras la cédula de 1529 dictada por Carlos V, los juristas reales se alarmaron ante las dimensiones territoriales y derechos señoriales concedidos al conquistador, y

entre una multitud de órdenes, cédulas, provisiones y medidas de toda índole, no tardó en precisarse que los españoles no podían ser tenidos por vasallos de Cortés. Ello equivalía a asimilar a los castellanos del Marquesado con los hidalgos de la península, que dependían directamente del rey en los lugares de señorío; pero esta regla tuvo consecuencias importantísimas, pues los marqueses se cuidaron mucho de fundar villas de españoles, ya que éstas hubieran limitado el ámbito de su jurisdicción.¹⁶

Por su parte, la Audiencia de México procuraba crear ciudades o villas de españoles dentro de la jurisdicción marquesana (como ocurrió en Oaxaca) con el fin de que fueran excluidos de ésta, reduciendo el mapa del Marquesado o, por lo menos, intentar disminuir el tributo que recibía al contar con más vasallos españoles que indígenas. Todas las medidas legales que podían aprovechar las autoridades reales se encaminaban a limitar la extensión y los derechos marquesanos, "de ahí la cólera del primer marqués y de ahí la conjuración del segundo."¹⁷

Otra circunstancia muy ambigua era la referida a la concesión otorgada a particulares para ocupar terrenos baldíos dentro del Marquesado. Esos terrenos vacíos, ¿eran del rey o del marqués? En la tradición castellana y bajo términos estrictamente jurídicos los terrenos baldíos eran las tierras realengas que no había dado en merced el monarca y permanecían sin cultivar, es decir, las tierras baldías eran las que pertenecían al rey. Por otra parte, en la vida cotidiana del siglo XVI, existían otras dos acepciones, con una se entendían por baldías, las tierras del rey trabajadas por un tercero, que por explotarlas pasaban a ser su propiedad privada, y con otra, baldías eran las tierras de la comunidad, usadas o explotadas de manera común: pastos, montes y tierras que podían ser roturadas. La propiedad sobre estos terrenos baldíos fue un asunto ambiguo y problemático desde la Edad Media, "tanto el rey como los señores feudales o los municipios, sin tener ningún título de propiedad, reclamaban derecho sobre ellas."¹⁸

En la Nueva España, además de los pastos, aguas, montes y tierras sin roturar, se consideraba como baldías las tierras que pertenecieron a Moctezuma, las dedicadas al culto y las conquistadas por

¹⁶ Chevalier, 1982:167-168.

¹⁷ Chevalier, 1982:167.

¹⁸ Menegus, 1994:222.

los mexicas, es decir las de los antiguos tributarios del imperio mexica. De allí que los pueblos que pedían pertenecer a la jurisdicción realenga y no a la marquesana, argumentaban haber sido tributarios de Moctezuma. En la Nueva España, la Corona renunció a la comunidad total de los pastos, dejando a los virreyes que los repartieran entre los particulares. Durante más de un siglo, señala Chevalier, no hubo solución general ni definitiva

como lo demuestran la constitución de las propiedades rurales del marqués y la manera como fueron concedidas a los españoles las tierras baldías del Marquesado. La toma de posesión o la atribución de todas esas tierras obedecieron, en efecto, a reglas diferentes según los lugares, las épocas y las personas. Esta diversidad y esta imprecisión, de sabor medieval, no dejaron de ser significativas, pues el estado del marqués representaba una zona aparte, donde las haciendas se habían constituido en condiciones muy peculiares.¹⁹

Cortés no se conformó al ver disminuidas sus posesiones e interrumpidos sus negocios. Como no podía ser señor de tierras indígenas, aunque estuvieran dentro de su merced, ni se le concedía la propiedad total de aguas, pastos y demás terrenos baldíos (aunque así lo estipulaba la Real Cédula de 1529), hábilmente siguió su empresa económica, comprando directamente tierras a los indios para desarrollar la producción agrícola. Los sucesores del primer marqués siguieron comprando tierras a los indios, pero a partir del primer secuestro del marquesado (1574), es decir cuando fue incluido a la jurisdicción del rey a raíz de la conjuración de Martín Cortés, tanto el segundo como el tercer marqués aceptaron y reconocieron al virrey como autoridad para realizar la compra, recurriendo, como cualquier particular, a la solicitud de mercedes de estancias.²⁰ Cabe resaltar que con la peste de 1576-1577, la población indígena disminuyó de manera drástica, dando lugar a la proliferación de tierras baldías que quedaban por su muerte. Así, a partir de 1580 hubo una nueva política de congregación de indios, así como un nuevo reparto de tierras baldías. En estos años finales del siglo XVI se definió el derecho del rey sobre los terrenos baldíos, y ante el descenso demográfico y la necesidad de producir alimentos, era muy importante repartir las tierras entre los agricultores españoles para la explotación agrícola.

Pero antes de que Martín Cortés demostrara alguna sumisión ante la autoridad real, su altanería y afanes caballerescos le hicieron popular entre la segunda generación de encomenderos

¹⁹ Chevalier, 1982:168.

²⁰ Chevalier, 1982:170.

novohispanos, mientras que provocaban el enojo y antipatía del virrey Antonio de Mendoza. Finalmente, el enfrentamiento entre el segundo marqués y el segundo virrey, desembocó en un intento de conjuración (1566), en el destierro de don Martín y en el primer secuestro de su Estado.²¹

La antipatía del virrey de Mendoza y los desplantes del heredero de Hernán Cortés, venían alimentándose con enfrentamientos previos, que se derivaban de la concesión o adjudicación de mercedes de tierras baldías dentro de la jurisdicción del Marquesado. En particular nos interesa la que se gestó en el corregimiento de Toluca.

EL CORREGIMIENTO DE TOLUCA

De acuerdo al estudio de Bernardo García Martínez, el corregimiento de Toluca tenía una extensión de 450 kilómetros cuadrados dentro de la parte central del valle de Matlaltzinco, donde, como ya dijimos, Hernán Cortés tuvo desde 1525 sus cerdos, ovejas y vacas particulares.²² Este corregimiento era más pequeño que el de Coyoacán, pero más grande que el de Charo Matalcingo. Para el siglo XVIII el corregimiento de Toluca estaba formado por una cabecera, Toluca, una hacienda y 13 localidades principales, las cuales no especifica el autor si eran pueblos o barrios, y eran (mapa 2):²³

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 1. Caputitlán | 8. San Jerónimo |
| 2. Calixtlahuaca | 9. San Mateo Otzcaticpac |
| 3. La Puerta (hacienda) | 10. San Pablo Autopan |
| 4. San Andrés Cuexcotilla | 11. San Pedro Totoltepec |
| 5. San Antonio Buenavista | 12. Santa Ana Tepaltitlán |
| 6. Sn Antonio Cacalomacán | 13. Santa Cruz |
| 7. San Buenaventura | 14. Tecaxic |

²¹ El Marquesado del Valle fue secuestrado en cuatro ocasiones por la Corona española: en 1574-1593, en 1707-1726, en 1734 y finalmente en 1809-1816. El secuestro siempre respondió a condiciones políticas y consistía en la incorporación íntegra del señorío a la administración virreinal, recibiendo todos los tributos, rentas y demás ganancias. Sin embargo la organización interna del Estado y Marquesado del Valle nunca fue alterada, es decir que conservó su división jurisdiccional, la organización de recolección de rentas y tributos y el nombramiento de autoridades. La única variante es que el rey nombraba un nuevo gobernador y administrador. Ver García Martínez, 1969:80-87.

²² En un trabajo elaborado por alumnos y catedráticos de la Universidad de Toulouse sobre el valle de Toluca, se calcula en 11.550 kilómetros cuadrados la superficie total de la Jurisdicción marquesana de Toluca, (Travaux, 1978:24). Esta diversidad en los cálculos de la extensión del corregimiento, es una dificultad constante que se presenta a todos los investigadores que han intentado definirla.

²³ García Martínez, 1969:160.

Otros estudios permiten definir con mayor precisión tanto la extensión como los pueblos y barrios que conformaban el corregimiento de Toluca. Rivera Cambas, en un artículo sobre la época colonial, señalaba que la jurisdicción de Toluca contaba con 17 pueblos y 10 barrios, y que todavía para entonces (1880-1883), eran "tan inmediatos unos de otros, que ninguno dista más de legua y media."²⁴ Los pueblos eran:

- | | |
|------------------|----------------------------|
| 1. Santa Ana | 10. Santa Cruz |
| 2. San Juan | 11. San Francisco |
| 3. San Bartolomé | 12. San Pablo |
| 4. San Andrés | 13. San Cristóbal |
| 5. San Jerónimo | 14. Tecaxic |
| 6. San Pedro | 15. San Buenaventura |
| 7. San Mateo | 16. San Antonio Oxtotitlán |
| 8. San Lorenzo | 17. Camaloatán [sic] |
| 9. Capultitlán | |

Y los 10 barrios:

- | | |
|--------------------|-------------------------|
| 1. Santa Bárbara | 6. San Sebastián |
| 2. San Miguel | 7. San Juan Bautista |
| 3. San Luis Obispo | 8. San Juan Evangelista |
| 4. San Bernardito | 9. Huitzila |
| 5. Calvario | 10. Tlacopa |

A diferencia de lo que señala García Martínez, Rivera Cambas, decía que la jurisdicción de Toluca "fue alcaldía mayor de poca importancia" y no corregimiento. Tal vez la apreciación de Rivera Cambas estuviera influenciada por la realidad de Toluca al finalizar el siglo XIX, cuando él la visitó, o debemos considerar la aclaración que hace García Martínez en cuanto a la manera indistinta en que se usaba el término alcaldía mayor y corregimiento. Para finales del siglo XVII, tenemos la referencia de Villa-Señor y Sánchez quien, al igual que Rivera Cambas, señala 17 pueblos formando esta jurisdicción, pero al nombrarlos uno por uno siguiendo su orientación respecto a la ciudad de Toluca, aparecen en realidad 19:²⁵

²⁴ Rivera Cambas, 1972:50.

²⁵ Villa-Señor, 1965:41-42.

Seis al oeste:

1. Santa Ana
2. San Juan
3. San Gerónimo
4. San Pedro
5. San Mateo
6. San Lorenzo

Tres al sur:

7. San Miguel
8. San Bartolomé
9. Capultitlán

Cinco al norte:

10. Santa Cruz
11. San Francisco
12. San Pablo
13. San Cristóbal
14. San Andrés

Cinco al poniente:

15. Tecaxic
16. San Buenaventura
17. San Antonio
18. Ostotitlán
19. Cacamoloatlán [sic]

Por su parte, el historiador Javier Romero Quiroz, al comentar el documento del ramo Tierras del Archivo General de la Nación sobre la Matrícula de casas de San Joseph de Toluca y del Barrio de San Juan Evangelista, noviembre de 1725 (plano 1), señala que fuera de la ciudad estaban los barrios de:²⁶

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| 1. San Miguel Pinahuizco | 5. San Diego |
| 2. San Bernardino Cocoyatlán | 6. San Juan Bautista Mazatlán |
| 3. Santa Clara Coxcatlán | 7. San Juan |
| 4. San Sebastián Xalpan | Evangelista Cuauhzingo |
| | 8. Santa Bárbara Mixcoac |

Romero Quiroz, refiriéndose al mismo documento, hace referencia a cuatro pueblos cercanos a Toluca:

- | | |
|------------------------|-------------|
| 1. Santa Ana Tlapatlán | 3. Tlacopan |
| 2. Huitzilán | 4. Mitepec |

Hasta aquí podemos notar la dificultad que significa definir con precisión cuáles pueblos y barrios componían el corregimiento marquesano, pues unos autores refieren algunas localidades como

²⁶ Romero Quiroz, 1973:20. AGN, Tierras, vol. 2458, exp. 4, noviembre 1725.

barrios y otros los señalan como pueblos, y mientras algunos dan el nombre compuesto del lugar (cristiano/indígena), otros sólo señalan el indígena o el cristiano, presentándonos un serio problema para identificarlos. Al respecto, otro historiador, José Luis Alanís Boyso, afirma que "es difícil dar razón exacta de los numerosos pueblos que comprendía el corregimiento, pues durante el virreinato su categoría se modificó varias veces."²⁷ Este autor, tras hacer una revisión de los primeros 94 legajos del ramo Hospital de Jesús del Archivo General de la Nación, define que para fines de 1810 el corregimiento se formaba con 25 pueblos,²⁸ siendo la ciudad de Toluca la cabecera jurisdiccional. En su artículo, Alanís Boyso realiza un acercamiento al estudio del procedimiento electoral de las autoridades administrativo-judiciales de los pueblos indios, procedimiento que se hacía ante la presencia del corregidor de Toluca y los resultados se presentaban al gobernador del Estado y Marquesado del Valle para su confirmación. Así, los datos que recoge sobre la nómina de gobernadores y alcaldes de estos 25 pueblos van de 1729 a 1811. De aquí podemos deducir que por lo menos de 1729 a 1811, el corregimiento de Toluca lo conformaban los pueblos siguientes (mapa 3):

- | | |
|---|---|
| 1. San Pablo Autopan | 16. San Juan Bautista
[barrio en 1725] |
| 2. Santa Cruz Azcapotzaltongo | 17. San Marcos Evangelista
Yachihuacaltepec
[Romero Q. y Rivera C.,
lo registran como San Juan
Evangelista y como barrio] |
| 3. Santa María de la Asunción
Cacalomacán | 18. San Sebastián Xalpan
[barrio en 1725] |
| 4. San Francisco Calixtlahuaca | 19. Santa María de los Ángeles
Tecaxic |
| 5. Transfiguración o
San Salvador Caputitlán | 20. San Lorenzo Tepaltitlan |
| 6. San Andrés Cuexcontitlan | 21. San Nicolás Tlachaloya |
| 7. San Jerónimo Chicahualco | 22. San Bartolomé Tlatelulco |
| 8. Santa María de los Ángeles
Huitzila
[barrio en 1725] | 23. Santa Ana Tlapaltitlan
[barrio en 1725] |
| 9. San Cristóbal
Huichochitlan | 24. San Miguel Totocuitlapilco |
| 10. Santiago Miltepec | 25. San Pedro Totoltepec |
| 11. San Mateo Oztacatipan | |
| 12. San Mateo Oxtotitlan | |
| 13. San Antonio Buenavista | |
| 14. San Bernardino
[barrio en 1725] | |
| 15. San Buenaventura | |

²⁷ Alanís Boyso, 1976:455.

²⁸ Estos 25 pueblos se localizan actualmente (1976) en los municipios de Toluca y Metepec.

Cabe abrir un paréntesis para aclarar que entre estas localidades, ningún autor incluye la hacienda de Atenco, una de las propiedades más importantes para los dos primeros Marqueses del Valle, la cual quedaba muy cerca del pueblo de Toluca.²⁹ Según Chevalier, esta hacienda "fue poseída con certeza sin otro título que la propia voluntad de su fundador [...]",³⁰ es decir, sin la intervención del virrey, por lo que todavía en 1556 Martín Cortés seguía un proceso ante la fiscalía real.

En toda la Nueva España, la producción agropecuaria española significó la ruina de los indios, y el valle de Matlaltzinco no fue la excepción. Siguiendo a Cortés, otros colonos fundaron sus estancias ganaderas gracias a mercedes otorgadas por el propio marqués, pero también algunos las recibieron del virrey y otros más las compraron a los indios. Para 1555 en el preámbulo de una real cédula, se informó que había más de 60 estancias de ganado, propiedad de "personas poderosas y ricas y de algunos oficiales de Su Majestad", con 150,000 cabezas de ganado vacuno y caballar.³¹ Las grandes extensiones de tierra necesarias para que estos animales pastaran, fueron creándose a costa de las zonas cultivadas por los indios. Bien señala Chevalier que el ganado era "un nuevo y verdadero azote después de las grandes epidemias desconocidas hasta entonces en el Nuevo Mundo."³² En esta zona de la Nueva España, también los monjes definieron su posición defensora del derecho indígena, y en las crónicas de los misioneros franciscanos, encontramos referencias de cómo los indios huían a las montañas, ya no sembraban y el maíz se encarecía, vendiéndose la fanega en cuatro reales, en vez del precio anterior que era de medio real. El propio doctor Alonso de Zorita, oidor de la Audiencia de México, quien estuvo en la Nueva España en la década de 1556 a 1566, registró las múltiples calamidades que los indios del valle matlaltzinca padecían a raíz de la llegada del ganado a sus tierras:

por ser tanto el ganado que hay, y por andar sin guarda, no lo pueden resistir los indios, aunque de ordinario tienen y están gran cantidad de ellos que andan por su rueda [turno en el trabajo comunal o mita] ocupados en la guarda de las sementeras,

²⁹ San Mateo Atenco no es registrada por Bernardo García en su mapa porque no pertenecía al corregimiento de Toluca, sino que era una propiedad particular comprada por Hernán Cortés, es decir que no era parte de sus propiedades obtenidas gracias a la merced real.

³⁰ Chevalier, 1982:169.

³¹ Preámbulo de la Real Cédula del 3 de junio de 1555 del Cedulario de Vasco de Puga, en: Chevalier, 1982:127.

³² Chevalier, 1982:133-134.

por manera que reciben dos daños grandes: el uno por andar tanta gente ocupada y perdida sin poder entender en sus labranzas y haciendas, y el otro que el ganado les come, pisa y maltrata sus sementeras [...]³³

Conociendo sus derechos, los indios solicitaron a las autoridades virreinales que los ganados españoles salieran del valle. Obviamente los dueños se opusieron y fueron respaldados por el cabildo de la iglesia mayor de México, por su interés en seguir cobrando el cuantioso diezmo de tan importante actividad económica. A esta coyuntura respondió la visita que el virrey de Velasco hizo al valle en 1555, tras la cual "decidió que se hiciese una vertiente que dividiese las tierras de los indios de las estancias [ganaderas]."³⁴ Siguiendo esta orden, se construyó una cerca de adobe de diez leguas para retener al ganado que pastaba a orillas del río Lerma. La mitad de esa cerca estaba dentro de la jurisdicción marquesana y "corría paralela al curso del río, la franja de tierra que quedó en medio y que tendría como media legua de ancho sirvió como terreno postal. Esta franja fue conocida en la Colonia como la Sabana Grande" (mapa 4).³⁵

Las cercas o bardas para delimitar los espacios ganaderos de los agrícolas, fueron comunes en todo el paisaje del reino novohispano. Se hacían de adobe, piedras, ramas o cactáceas y parece que los pueblos indios fueron los más interesados en mantenerlas. Bernardo García señala que estas cercas no eran límites o demarcaciones de propiedad, sino de áreas con diferente uso de suelo, en el mismo sentido de la protección alrededor de los asentamientos indígenas con las ordenanzas del 26 de mayo de 1567 que delimitaban las medidas de tierras (sitios de ganado, caballerías, cuadra para villa o ciudad, sitio para molino), de aguas (surco de agua, jagüeyes), y del "fundo legal", es decir, las 500 varas de distancia que debía haber entre tierras de indios y estancias de españoles.³⁶

Para Bernardo García, las cercas entendidas como un elemento que controlaba el uso de suelos, constituyen un tema poco atendido por la historiografía mexicana para abundar en los aspectos

³³ Zorita, 1963:200.

³⁴ Zavala, 1988:87.

³⁵ García Castro, 1994:34. Cinco leguas es igual a 21.950 kms. Para imaginar la enorme extensión que abarcaba esta cerca comparemos que la distancia entre Acolman y Teotihuacan es de 10 km, entre Acolman y Texcoco hay 20 km y entre Chalco y Amecameca son 23 km. Otros autores que hacen referencia a la cerca de Toluca son: Françoise Chevalier (1982:134), Silvio Zavala (1988:87) y Margarita Menegus (1991:46).

³⁶ García Martínez, 1995:22-23.

de la estructura rural colonial.³⁷ Siguiendo la vertiente que propone este historiador, resulta interesante abrir la perspectiva hacia otras latitudes rurales para tratar de comprender mejor la lógica y funcionamiento de los cercados como límites entre los terrenos de cultivo y terrenos ganaderos o incultos. Por ejemplo, Alfred Crosby, narra que en el siglo XVII en Norteamérica las cercas se usaban precisamente para mantener al ganado fuera de los campos, no para mantenerlos encerrados. Los caballos, que eran relativamente baratos, vagaban libremente por los bosques buscando su alimento

a menudo no mostrando más prueba de su conexión con la humanidad que un collar con un garfio en la parte inferior para que quedaran enganchados en las cercas al intentar saltarlas para entrar en los campos [...] a los cerdos se les colocaba un collar en forma de yugo triangular para que no pudieran pasar empujando a través de las cercas.³⁸

Es posible pensar que en la Nueva España no cualquiera podía cercar a voluntad sus tierras. En esta época era común que se dejaran los rebaños y las reses agostar en las tierras recién cosechadas. En 1551, el segundo virrey, Luis de Velasco, autorizó al ganadero Villaseca para que mandara sus rebaños a agostar en las tierras de los indios de Toluca después de la cosecha (desde fines de noviembre hasta fines de marzo, en temporada de secas).³⁹ Las propiedades agrícolas de españoles también quedaron bajo esta servidumbre y en 1560 el mismo virrey prohibió cercar las sementeras.⁴⁰

Con estas referencias podemos diferenciar la existencia y uso de pequeñas y grandes cercas o bardas que permitían la delimitación de usos de suelo. Con la cerca de Toluca tenemos un ejemplo de una cerca de grandes dimensiones. Esta barda fue construida por quienes estaban más interesados en retener el ganado: los indios.⁴¹ Para que fuera equitativo, la Corona pidió a los ganaderos

³⁷ García Martínez, 1995:22-23.

³⁸ Crosby, 1988:206-207.

³⁹ Chevalier, 1982:129-130.

⁴⁰ Mandamiento del virrey Velasco, México, 16 de octubre de 1560: «Para que en la villa de Toluca y valle de Matalcingo no cerquen las tierras y caballerías después de alzado el fruto dellas, para que los grandes puedan pastar, y si algunas estuvieren cercadas las deshagan». Repetido para Matalcingo. AGN, Mercedes, vol. 5, fs. 123:124, citado por Chevalier, 1982:429.

⁴¹ En algunos mapas que acompañan litigios sobre tierras a finales del siglo XVIII, aparece la cerca de Toluca en su tramo oriental y nororiental, señalando el camino a México y la puerta de la cerca exactamente en el punto de intersección entre cerca y camino, constituyen representaciones cartográficas con una clarísima influencia medieval. AGN, Tierras, vol. 2737, exp. 2, f. 3, Toluca, 1588. AGN, Tierras, vol. 2737, exp. 15, f. 18, Toluca, 1589. AGN, Tierras, vol. 2723, exp. 30,

17,000 pesos, depositados en censo para las reparaciones que necesitara la cerca. Por supuesto que los españoles protestaron, pero la Audiencia hizo cumplir la disposición real. Ciertamente la gran cerca fue de poca utilidad para la penosa situación de los indígenas porque, decía Zorita, "cada día se cae",⁴² además de que marcó una división espacial tajante entre ganado-españoles y sementeras-indios. Hacia 1563,

Martín Cortés se percató de que la construcción de la cerca y la presencia creciente de españoles viviendo dentro de las localidades de indios en Toluca, sería una amenaza constante para el buen desempeño de la gobernación de su Estado. Pues por un lado, los estancieros de la "Sabana Grande" se comportaban con cierta independencia del Marquesado pues sentían que le debían la concesión al virrey y no al marqués; y por otro lado, se cometían agravios y excesos en contra de los indios que eran obligados a trabajar en las empresas de los europeos y en el escaso control que se tenía sobre los colonos que se iban apropiando de las tierras de los indios.⁴³

Ante esta particular situación, Martín Cortés decidió apoyar a los ganaderos y, dejando de lado el cuidado que le convenía tener al decidir fundar villas de españoles, proyectó el nuevo asentamiento dentro del territorio de la cabecera indígena de Toluca.

LA FUNDACIÓN DE LA VILLA DE TOLUCA: DEFINICIÓN DE UN ESPACIO AGRÍCOLA Y GANADERO

El lugar elegido para fundar la villa señorial fue el barrio indígena de Santa Cruz Tlalcingo, en donde había buenas tierras vacantes que quedaron a la muerte de los indios tras la epidemia de cocolistle de 1545. Los nuevos villanos "se comprometieron a comprar a los naturales los pedazos de tierra para solares y casas de su morada. Esta última medida se tomó pensando que los indios recibirían así menos agravio por la fundación de la villa."⁴⁴ Así, los españoles contaron con su villa. Quedaba claro quién les daba la concesión: el marqués. El vínculo político fue evidente, los habitantes

f. 348, Toluca, 1591.

⁴² Zorita, 1993:200.

⁴³ García Castro, 1994:35.

⁴⁴ García Castro, 1994:37.

de la villa de Toluca eran vasallos del marqués del Valle. Mientras, los indios, que no necesariamente estaban bajo la jurisdicción marquesana, siguieron reparando la cerca durante los años que le quedaron al siglo XVI y hasta mediados del siglo XVII. Este era el ingrato panorama del esfuerzo indígena que estaba lejos de contener al ganado español, además de que fueron trabajos no pagados por los españoles. Margarita Menegus apunta que entre mediados del siglo XVI y mediados del XVII, siete pueblos fuera de la jurisdicción marquesana de Toluca dieron servicio continuo para la reparación de la cerca: Ocelotepec, Mimiapa, Xelocingo, Talaxco, Cinchicoautla, Hicicilapa y Lerma. Y dice que como

desde mediados del siglo XVI las estancias ganaderas comenzaron a extenderse a la región otomí de Xilotepec, abandonando parcialmente el centro del valle de Toluca [...] la cerca se construyó más bien al norte de la villa de Toluca.⁴⁵

Para entender esta división espacial, cabe resaltar que los otomíes, originalmente cazadores y nómadas, aún en el siglo XVI vivían dispersos. Por otra parte resulta significativo recordar que fueron aliados de Cortés y jugaron un papel importante en la derrota militar de los matlaltzincas en julio de 1521. Un elemento más a considerar es el geográfico, pues las lomas entre Toluca e Ixtlahuaca no eran aptas para el cultivo del maíz, sino más bien favorables para la cría de ganado. Esta división entre norte ganadero (otomí)/sur agricultor (matlaltzinca) del valle de Toluca, persistió en un marcado contraste hasta el siglo XIX, el cual se refleja en las disputas por tierras que fueron más numerosas al finalizar el siglo XVIII. Este contraste sorprendente entre el norte y el sur del corregimiento de Toluca se evidencia con base en la frecuencia de los pleitos por tierras:

Al sur del antiguo camino real de Toluca a México las disputas eran más abundantes como si esas poblaciones de alta densidad demográfica hubiesen luchado con energía para conservar su patrimonio oponiéndose al establecimiento de las haciendas españolas. Al norte de la carretera, en la zona otomí, zona de ganado, de habitat disperso, los pleitos eran menos numerosos e interesaban muchas más haciendas, como si la ocupación española no hubiese planteado problemas particulares.⁴⁶

Así, la villa señorial de Toluca se ubicó en el centro de esta división y del valle Matlaltzinca,

⁴⁵ Menegus, 1991:47.

⁴⁶ De acuerdo al estudio del Groupe de Recherche sur l'Amérique Latine, encaminado a la historia agraria del valle de Toluca, basado en un muestreo aleatorio de los documentos del ramo Indios del Archivo General de la Nación. Este grupo de investigación estuvo formado por Claude Bataillon, Pierre Vayssiere, profesores investigadores del GRAL (de la Universidad de Toulouse) y cuatro pasantes doctorales de la misma institución. Travaux, 1978:7.

era el punto medio entre cuatro culturas indígenas: los otomíes, al noreste; los mazahuas, al noroeste; los matlalzingas, al suroeste, y los nahuas al sureste. La fundación de la villa de Toluca no significaba un interés específico para, por ejemplo, instituir el centro rector del Marquesado. De alguna manera Cuernavaca, la otra villa del Marquesado, lo era. Hay noticias de que cuando Hernán Cortés iba a Toluca, se hospedaba en la casa de unos caciques amigos suyos que vivían al poniente de la iglesia, seguramente del convento franciscano, en el "lugar llamado Los Molinos, donde había una huerta".⁴⁷ Salvo Martín Cortés, del cual se dice tradicionalmente que vivió en Toluca con su esposa,⁴⁸ los marqueses preferían vivir en sus palacios de Coyoacán o Cuernavaca, sin intención alguna de residir en Toluca. Incluso posteriormente, durante los siglos XVII, XVIII y XIX, el señorío fue gobernado desde la ciudad de México, la sede era el Palacio Viejo de Moctezuma (hoy Monte de Piedad). En realidad sólo tres marqueses vivieron en la Nueva España y gobernaron personalmente su señorío: Hernán Cortés (1o. marqués), Martín Cortés (2o. marqués) y Pedro Cortés (4o. marqués). Los demás delegaron todo el poder en sus gobernadores. Pero aquellos tres mantuvieron una idea de manejar una empresa económica, más que un señorío. Y con esa mira tomaban sus decisiones, en particular las encaminadas a explotar la tierra y las actividades de producción agrícola y ganadera.

Este era el panorama político que enmarcó la fundación de la villa de Toluca en la década de 1560. El de Matlaltzinco era un riquísimo valle que no dejarían perder los descendientes del conquistador y el cual atraía a muchísimos españoles, a los que convenía definir su lazo político. Además existía la presión de las autoridades virreinales para con el señorío, la cual no dejaba de manifestarse en la concesión de mercedes para la explotación de terrenos baldíos dentro de la jurisdicción marquesana. Para romper con esto, Pedro Cortés, nieto del conquistador y cuarto marqués del Valle, en lugar de iniciar nuevas empresas y pleitos, impuso censos perpetuos sobre las tierras de su señorío, ya fueran baldías o explotadas por españoles, y los concedió tanto a éstos como a los indígenas. Entre 1605 y 1629 otorgó numerosos títulos de censos enfitéuticos.⁴⁹ Esta

⁴⁷ Salinas, 1965:161.

⁴⁸ Rivera Cambas, 1972:49.

⁴⁹ La enfiteusis es una figura jurídica del derecho civil de tradición romana y consiste en la cesión perpetua o por largo tiempo del dominio útil (derecho a usar y explotar la propiedad) de un inmueble mediante el pago de un canon, es decir, cierta cantidad de dinero o especie. En el censo enfitéutico el canon o pensión puede pagarse en dinero, en especie o en alícuota de estos (mitad y mitad), y este pago no supone la venta del dominio directo, es decir que la propiedad del inmueble siempre era del Marqués "para siempre jamás". Tenemos un ejemplo de los términos en que Pedro Cortés concedió en censo una estancia y dos caballerías a Francisco de la Fuente en las tierras baldías de Cuernavaca en 1621: "por esta presente carta otorgo

estrategia absolutamente legal, permitió al Marqués garantizar la unidad de su señorío, pues las propiedades gravadas con enfiteúsis no podían ser subdivididas y cualquier mejora que se les hiciera quedaba añadida a ella para no volverse a separar. Lo anterior hacía que cada inmueble fuera pagado innumerables veces, pues el canon del censo anual generalmente correspondía al 5% del valor total de la propiedad. Chevalier dice que el cuarto marqués a veces arrendaba a un criador de ganado cierta zona por un tiempo limitado y que los españoles que recibieron estancias en merced por medio de los virreyes tuvieron que hacer composiciones con él, quedando obligados a pagarle censo perpetuo sobre sus tierras. Por otra parte, al evitar la fundación de villas y ciudades españolas, porque hubieran quedado fuera de su jurisdicción, los marqueses podían considerar que no había alodios, es decir, bienes libres de carga señorial, ni territorios independientes de su Estado. Por consiguiente, Pedro Cortés logró que el Marquesado fuera "un inmenso dominio cuyas tierras eran explotadas directamente por él, o dadas a censo a hidalgos españoles, o bien cultivadas por sus vasallos y tributarios indios."⁵⁰

LA IMPORTANCIA ECONÓMICA DEL CORREGIMIENTO DE TOLUCA PARA EL MARQUÉS DEL VALLE

Una idea aproximada del enorme privilegio que gozaron los descendientes de Hernán Cortés a lo largo tres siglos, la tendremos al considerar las rentas que el Marquesado recibía de estos censos sumadas a los ingresos directos de la jurisdicción señorial, es decir, a los tributos, la recompensa perpetua por Tehuantepec, el cobro de medios reales de ministros y hospital, pensiones de oficios, derecho para el abasto de carnes, más las composiciones de tierras y aguas. Además, el marqués tenía ingresos por la producción, dentro o fuera del señorío, en estancias, ingenios y molinos (que tenía en Oaxaca, Cuernavaca, Coyoacán y Toluca), así como del arrendamiento de plazas y casas y las licencias para mesones. Para el caso del corregimiento de Toluca contamos con información puntual que da cuenta del número de tributarios, en aumento a partir de 1771:

y conozco que por mí y en nombre de mis herederos y sucesores doy a censo perpetuo al dicho Francisco de la Fuente, para él y los suyos, el dicho sitio de estancia para ganado menor [...] con todo lo que le pertenece [...] para poder sembrar dos caballerías de tierra [...] por precio de los dichos quince pesos de oro común que ha de pagar de censo perpetuo en cada un año *perpetuamente para siempre jamás* a mí y a quien por el dicho mi estado fuere parte, [...]", Títulos de la hacienda de Miacatlán, en: Chevalier, 1982:329-393.

⁵⁰ Chevalier, 1984:172-173.

**NÚMERO DE TRIBUTARIOS EN EL
CORREGIMIENTO DE TOLUCA, SEGUNDA MITAD SIGLO XVIII⁵¹**

	1756	1771	1785	1800
TRIBUTARIOS	2,903	2,710	3,805½	4,007½
POBLACION	11,612	10,840	15,229	16,030

También para algunos años del siglo XVIII tenemos las cifras de los censos en la jurisdicción de Toluca: para 1706, se reunieron 2,290 pesos y para 1771, 1,647 pesos dos reales. Bernardo García registró para estos dos años 41 censos en dicha jurisdicción y añade que la gran cantidad de censos reconocidos en ésta que, sin embargo, no era de las jurisdicciones más grandes, "proviene de que fueron dadas en enfiteusis las tierras de las grandes haciendas y estancias de ganado que originalmente poseyeron en ella los marqueses."⁵²

En los legajos del ramo Hospital de Jesús, del Archivo General de la Nación, existen registros para los años de 1776 y 1790 sobre las fincas que debían pagar anualmente censo enfiteútico al marqués, mismos que comprendían un total de 36 haciendas, 10 ranchos, 2 extensiones de tierras (sin especificar), 10 mercedes, 5 casas, 4 mesones y un molino, todos dentro del corregimiento de Toluca (mapa 5):⁵³

RANCHOS

1. Buenavista, alias La Pila	6. San Isidro (junto al pueblo de Tecaxique)
2. El Hospital	7. San Miguel de la Puerta
3. El Ejido	8. Santa Cruz
4. San Diego (del bachiller José Mercado)	9. "que fue de Ysabel Martínez"
5. San Francisco Calixtlahuaca	10. de la hacienda de Calixtlahuaca

⁵¹ García Martínez, 1969:166-167.

⁵² García Martínez, 1969:149.

⁵³ Documentos del ramo Hospital de Jesús del AGN, que compiló Romero Quiroz, 1973:33-47: "Razón individual de las haciendas que en la jurisdicción de Toluca pagan censo a las rentas del Exmo. Señor Duque de Terranova, y los poseedores de ellas y dueños de casas, 1776. Poseedores de fincas enfiteuticas en la jurisdicción del corregimiento de Toluca, 1790."

HACIENDAS

1. "la que fue del bachiller Rodríguez de Nova"	12. Nuestra Señora de Guadalupe	23. San Francisco Calixtlahuaca
2. "la que fue del bachiller Medrano"	13. Nuestra Señora de Guadalupe Tlachaloya	24. San José
3. Atizapán	14. Panzacola	25. San José Cosamaloyan alias La Garcesa
4. Buenavista	15. Xicaltepec	26. San Juan de la Cruz
5. El Hospital (en jurisdicción de Metepec)	16. San Antonio (en el payo de Coatepec)	27. Santa María Zanquitlala o Yancuitlapan
6. El Sauz	17. San Antonio (en la Sabana Grande)	28. San Martín
7. La Canaleja	18. San Antonio Buenavista	29. San Miguel Tecaxique
8. La Crespa	19. San Antonio de Padua	30. San Nicolás
9. La Magdalena	20. San Diego (de los padres)	31. San Nicolás de los Reyes o San Rael [sic] de las Palmillas
10. Las Palmillas	21. San Diego (otra)	32. San Nicolás Tolentino
11. La Puerta	22. San Francisco Atizapán	33. San Pablo
		34. San Simón Zacango alias, La Macaria

MERCEDES

1. 9 1/2 caballerías de tierra al común y naturales del pueblo de San Miguel Totocuitlapilco	6. Agua del río Toluca al hospicio de San Nicolás
2. Tierras a los naturales del pueblo de Santa Ana	7. Agua a la hacienda de Arroyo
3. Tres caballerías de tierra a los naturales del pueblo de San Bartolomé	8. Agua a la hacienda San Nicolás, alias Santín
4. Tierras a los naturales de los pueblos de San Pablo y San Andrés	9. Agua a la hacienda San José
5. Agua que baja de la Sierra Nevada al Dr. Marcos de Ybarra	10. 1/2 caballería de tierras y aguas para batán, molino y obraje de Francisco Luengo

TIERRAS

1. "que fueron de Antonio Guzmán"	2. "en términos del pueblo de Totocuitlapilco"
-----------------------------------	--

CASAS EN TOLUCA

1. En el callejón del Carmen	4. Por un pedazo de las Casas Reales
2. "que fue de don Juan Antonio Gutiérrez"	5. Un solar
3. En la Plaza pública	

MESONES

1. En la Plaza	3. "que fue de doña Gertrudis de la Torre"
2. En la calle de San Juan de Dios	4. "que fue de Bernardo Sánchez Baquera"

MOLINO

1. "un molino o batán que posee la ciudad"
--

El mapa que ha resultado al localizar las mercedes, tierras, haciendas y ranchos del corregimiento de Toluca entre 1776 y 1790, nos dibuja un espacio lleno de unidades de producción agrícola y ganadera rodeando a la ciudad de Toluca, en donde se encontraban los principales caminos carreteros que venían de tierra dentro o a la capital novohispana. Esta segunda mitad del siglo XVIII, es considerada por Bernardo García como la época de saneamiento de las finanzas del señorío. Paralelo a este mejoramiento económico marquesano, en el valle de Toluca hubo un crecimiento demográfico y productivo. El aumento de la población desembocó en una gran demanda de tierras que superaba a las disponibles, de allí los numerosos litigios por límites y posesión de tierras, así como

por el derecho de uso de montes y aguas.⁵⁴ Pero los pleitos no sólo fueron entre españoles e indios, sino también entre las mismas comunidades o parientes indígenas, y entre españoles y españoles, o entre clérigos y particulares. Por otra parte, el crecimiento de la producción agrícola se relacionaba estrechamente con el auge minero del noroeste y con el crecimiento de la ciudad de México.⁵⁵

LA CIUDAD DE TOLUCA EN EL SIGLO XVIII

Desde el siglo XVI, el valle de Toluca resultó un lugar muy atractivo para los españoles. Al ser una zona densamente habitada y con enormes posibilidades para la explotación agrícola y ganadera, los nuevos colonizadores encontraron en la villa recién fundada el espacio urbano que respondía a su costumbre y manera de vida. Si entre los fundadores de Toluca sólo se contaban de ocho a diez labradores que se trasladaron de Calixtlahuaca y Miltepec, para 1570 sumaban alrededor de 200 vecinos. García Castro señala que esta fundación tuvo un gran éxito y

muy pronto todos o casi todos los españoles que vivían con familiares y sirvientes en los alrededores inmediatos se trasladaron a vivir a esta villa. La demanda de tierra para solares hizo desbordar el límite original señalado para el sitio de los españoles a tal grado que los barrios indígenas de Santa Bárbara Mixcoac y Santa Clara Cuxcatlan estaban prácticamente invadidos de vecinos europeos antes que se terminara el siglo XVI.⁵⁶

El mismo autor subraya que para la época que se trata y al no ser un real de minas, Toluca fue "un centro de población europea en América de considerable tamaño".⁵⁷ Por su parte, James Lockhart, aclara que Toluca era atractiva para aquellos españoles humildes de la segunda y tercera generación después de la conquista que no podían tener una posición social sobresaliente en la ciudad de México. Desde su fundación, las actividades económicas de los habitantes de Toluca se caracterizaron por la cría y explotación del cerdo y sus derivados, y por el cultivo de trigo y maíz. Hacia 1580-1600, esencialmente Toluca era una ciudad española

⁵⁴ Kanter, 1992:22.

⁵⁵ Travaux, 1978:5.

⁵⁶ García Castro, 1994:37.

⁵⁷ García Castro, 1994:37.

como cualquier otra de México. Su organización socio-económica no era diferente de la de México. En cada caso, los residentes más ricos e influyentes eran los españoles agrupados en el centro de la ciudad, que empujaban a los indios, muchos de los cuales eran sus empleados y dependientes, hacia los extremos [...] Toluca era marcadamente provincial. Su población hispana se dedicaba principalmente a la producción y transporte de alimentos hacia mercados de México.⁵⁸

Así como vimos que resulta complicado definir la extensión del corregimiento de Toluca, de igual manera no es fácil esbozar el desarrollo demográfico de la villa de Toluca, que a partir de 1662 empezó a denominarse ciudad.⁵⁹ Sin embargo, presentaremos los datos que encontramos para los siglos XVII y XVIII.

Para 1697, había 1,300 familias de españoles, mestizos y mulatos,⁶⁰ hacia la segunda década del siglo XVIII, en 1725, tenía una población aproximada de 3,000 habitantes, todos españoles y criollos y unos cuantos indios.⁶¹ En 1743 se registraron 618 familias,⁶² sin saber de qué "calidad" eran. Para finales del siglo XVIII, contamos con el padrón de 1791⁶³ que nos presenta en su resumen la composición total de 5,155 habitantes.⁶⁴

⁵⁸ Lockhart, 1991:114.

⁵⁹ Esta fecha la señala Romero Quiroz de acuerdo a un documento que comenta sobre la concesión del título de ciudad y de villa a Toluca y Coyoacán, respectivamente (AGN, Hospital de Jesús, leg. 422 Papeles sueltos, exp. 5, México, 21 enero 1795). Según este documento, en la escribanía virreinal no se encontraban los títulos que acreditaban a Toluca como ciudad y que "el haberse nombrado ciudad a este lugar en lo jurídico y extrajudicial, pudo haber sido políticamente y no por formal título [con armas y blasones] que no se encuentra". El mismo autor presenta más adelante la transcripción y comentarios de dos documentos del Archivo General de Indias de Sevilla (AGI, Reales órdenes, leg. México 1584, y AGI, Instancias de Cabildos Seculares 1527-1821, leg. México 1684), en los que encontró el procedimiento seguido para elevar a la villa de Toluca al rango de ciudad y la cédula real de Carlos IV, concediendo el título, con todas sus honras, libertades, inmunidades y demás prerrogativas, a partir del 12 de septiembre de 1799, (Romero Quiroz, 1972:210-215, 423-461). Por otra parte, Peter Gerhard en su Geografía histórica, dice que "La villa de Toluca se convirtió en ciudad c. 1675" (Gerhard, 1986:341).

⁶⁰ Gerhard, 1986:341.

⁶¹ Romero Quiroz, 1973:24.

⁶² Gerhard, 1986:341.

⁶³ "Padrón general de familias españolas, castizas y mestizas, existentes en la ciudad de Toluca por fin de abril de 1791". AHEM, Padrones, 1791, vol. 7, exp. 52, f. 195 (Se trata de una fotocopia del original que se encuentra en el AGN).

⁶⁴ En comparación, tenemos que la ciudad de México en 1790 tenía una población total de 112,926 habitantes, y en 1792 eran 130,602. García Acosta, 1989:21.

RESUMEN DEL PADRÓN DE LA CIUDAD DE TOLUCA, 1791

	HOMBRES	MUJERES	NIÑOS	NIÑAS	TOTAL
Hidalgos	7				7
Nobles	25	43	15	25	108
Españoles	712	1,113	440	473	2,738
Castizos	89	138	159	169	555
Mestizos	440	805	253	249	1,747
Total Resumen	1,273	2,099	867	916	5,155

Con la presencia de europeos, mestizos y mulatos, la población indígena original se vio mermada desde el siglo XVI.⁶⁵ Anteriormente, durante la época prehispánica, existía un asentamiento matlaltzinca llamado Tollocan, que estaba al norte de donde se fundó la villa española "en el ramal oriental del cerro conocido por La Teresona."⁶⁶ Cortés reordenó todo el asentamiento indígena en varios pueblos sujetos a una cabecera bajo el "señor de Toluca", de origen matlaltzinca, bautizado con el nombre del conquistador: don Fernando. En esta jurisdicción convivían matlaltzingas, otomíes y mexicas, es decir que era una agrupación multiétnica conocida durante el dominio español como "parcialidades indígenas". Esta cabecera indígena tenía derecho de constituir cabildo, compuesto por un alcalde y dos regidores por cada nación, siendo los matlaltzincas los que recibieron mejores tratos y preferencias.

En los primeros años de la vida colonial, en el barrio de San Luis Obispo, al noroeste del centro de la villa de Toluca (plano 1), se fundó la primera iglesia (que tal vez fuera capilla abierta), bajo la advocación de Santa María de los Ángeles.⁶⁷ Al respecto encontramos un dato en Aurelio Venegas, quien no aclara cuál es su fuente, que parece complementar al anterior:

los frailes franciscanos trasladaron la población al pueblo de San Pablo, donde aún se ven vestigios de cierto progreso en las construcciones materiales. Más adelante, los

⁶⁵ Lockhart, 1991:114.

⁶⁶ Venegas, 1993:4.

⁶⁷ Romero Quiroz, 1979, I:133.

mismos sacerdotes franciscanos cambiaron la población al lugar que hoy ocupa, a fin de protegerla de los vientos fríos que casi siempre atraviesan el valle.⁶⁸

En 1552 el templo erigido tuvo el carácter de parroquia de ayuda, dependiente del curato de Metepec. En 1557 se celebraron en ella los primeros oficios de Semana Santa y Comunión Pascual. Para 1619 ya era parroquia independiente.⁶⁹ Esta parroquia fue el antecedente del convento de San Francisco, el cual sirvió de referencia central para la traza urbana de la villa señorial. Dentro del trazo urbano proyectado por el marqués, se consideró el modelo habitual con que se trazaron las ciudades españolas en América y que rápidamente sería consagrado en las Leyes de Indias promulgadas por Felipe II en 1573. El modelo se basaba en una cuadrícula, de allí que la traza se conociera como reticular o en damero, herencia de los urbanistas del Renacimiento: plaza central como punto organizador, rodeada por la iglesia principal, el ayuntamiento o palacio de gobierno y los puestos de mercado. Este espacio principal se extendía en retícula haciendo eco en otros espacios menores correspondientes a plazuelas y sus iglesias parroquiales. Plazas, calles y solares, componían el plano urbano y el asentamiento indígena se ubicaba alrededor de la traza principal, organizado en barrios. Razones prácticas son las que justifican que este plano regular se haya legislado, pues se planeaba que el crecimiento de cualquier urbe novohispana fuera en orden, comenzando del centro rector o plaza mayor "sacando desde ella las calles a las puertas y caminos principales, y dejando tanto compás abierto, que aunque la población vaya en gran crecimiento, se pueda siempre proseguir y dilatar en la misma forma."⁷⁰ No hay que olvidar que en aquél primer siglo de conquista el aspecto defensivo también era muy importante y con este diseño urbano rápidamente se podía llegar del centro a las orillas por las calles rectas y guardar las cuatro entradas de la ciudad, protegiendo así el centro de la misma. Ciertamente la traza de Toluca siguió este modelo, pero tuvo que adaptarse a las particularidades orográficas e hidrográficas del terreno. Para el siglo XVIII, el convento "de nuestro Padre San Francisco", ocupaba una gran área, misma que hoy ocupan los portales de Toluca. El límite oriente del convento franciscano lo marcaba el callejón de Medrano, en donde estaba la plaza

⁶⁸ Venegas, 1993:4.

⁶⁹ Estas fechas son las que declaran los padres del convento en el leiligio que sostienen por el agua de La Pila en 1785. AGN, Tierras, vol. 2477, exp. 1, fs. 89 y 94, Toluca, agosto 1785. Por su parte Robert Ricard señala que el convento se construyó alrededor de 1525.

⁷⁰ Cómez, 1989:30-31.

del maíz, lugar de trueque y venta de la semilla.⁷¹ De acuerdo al estudio que Romero Quiroz hace de la "Matrícula de casas de San Joseph de Toluca, 1725", encontramos que en el extremo norte de este callejón se extendía el tianguis o feria semanal.⁷² Más adelante, basándose en otro documento y sin señalar la fecha exacta pero dentro de la segunda mitad del siglo XVIII, este historiador describe la plaza pública o plazuela mayor de Toluca, que comprendería lo que hoy se conoce como Plazuela de los Mártires, la cual

limitaba por el norte con el río Verdiguél; por el oriente con una calle y la casa del corregidor, mas otros edificios; por el sur, con una calle y el convento de nuestro Padre Señor San Francisco y por el poniente con una calle y las Casas Reales y cárcel de Toluca.⁷³

En el centro de esta plaza mayor, frente a la cárcel, estaba la pila de agua, y alrededor de esta pila y en toda la plaza, se extendía el tianguis o feria de los viernes. También en esta plaza pública estaba la horca (trasladada a la plazuela de Alva en 1785) y la picota de piedra, amhas frente a la cárcel.⁷⁴ De este centro organizador, convento-plaza mayor, se desprendía la traza urbana para formar manzanas regulares divididas por calles. Pero además, se consideró que Toluca debía tener una "cerquilla" para dividir "la residencia entre el sitio de españoles y el sitio de indios."⁷⁵

Aunque la ciudad siguió creciendo, para el siglo XVIII el centro ubicado en el convento y la plaza todavía era el eje organizador a partir del cual se derivaban los diferentes caminos radiales que unían los barrios con el centro de la población. Los caminos radiales se derivaban hacia el exterior, comunicando a Toluca con sus pueblos sujetos y con la ciudad de México a la que se llegaba por la Calle Real de San Juan. Esta calle que iba hacia el oriente, tenía su alineamiento con pocas casas y donde terminaban éstas se llamaba "de los arbolitos" y luego Camino Real a México. Otra calle importante era la de San Juan de Dios en donde estaban la parroquia y el hospital atendidos por juaninos, el cual tenía su propio ojo perenne de agua que nacía "a orillas de esta ciudad en el sitio que

⁷¹ Correa, 1980:266.

⁷² AGN, Tierras, vol. 2458, exp. 4, Matrícula de casas de San Joseph de Toluca, 1725, en: Romero Quiroz, 1973:24.

⁷³ AGN, Hospital de Jesús, leg. 306, exp. 6, en: Romero Quiroz, 1973: 179-180.

⁷⁴ AGN, Hospital de Jesús, leg. 306, exp. 4 y 6, en: Romero Quiroz, 1973:180.

⁷⁵ García Castro, 1994:36.

llaman de Jerusalén."⁷⁶

Además de las calles había callejones que cruzaban la ciudad de norte a sur y en donde sólo podía pasar una mula de ida y otra de regreso. Al poniente de la ciudad, el callejón de San Juan de Dios se convertía en Callejón del Calvario, y subiendo y bajando llegaba a una capilla sobre una loma. Los callejones de Jácome, Orihuela, Josefa Ortiz y el de Manuel de Vargas, guardaban la tradición de recordar los nombres de gentes más o menos importantes que vivieron allí, como también se llamó al callejón de Las Uribe, por las señoritas que allí vivían. Siguiendo este callejón se llegaba al cementerio y luego se derivaba en el camino a San Buenaventura que llevaba a la hacienda de La Pila. El callejón del Obraje se convertía en el camino que llevaba al pueblo de Calimaya.⁷⁷

La posición topográfica de la ciudad está ligeramnete inclinada al noreste, teniendo una pendiente máxima de poniente a oriente de 13 a 15 metros.⁷⁸ Esta inclinación, misma que sigue la corriente del río que cruza a la ciudad por el norte, facilitaba el escurrimiento de las aguas pluviales que arrastraban los desperdicios y basuras. El subsuelo de Toluca se caracteriza por tener agua freática muy superficial, por lo que era común que hubiera "pozos con los que se complementaba el caudal para uso doméstico."⁷⁹ Pero aunque la lluvia fuera abundante y bajaran las aguas desde el Nevado de Toluca, durante la segunda mitad del siglo XVIII hubo pleitos en la ciudad por el uso del agua.⁸⁰

El convento de San Francisco, como señalamos antes, fue el centro rector. Desde que era parroquia, ya tenía una pila de agua para el abasto de los religiosos, los indios "y el de la gente de razón que se iba avecindando."⁸¹ El que todo convento o parroquia de doctrina tuvieran su pila o fuente de abasto público era una medida necesaria para las tareas evangelizadoras, pues los religiosos consideraban "que abastecer de agua los cuerpos era el mejor medio de congregar los individuos y

⁷⁶ AGN, Tierras, vol. 2477, exp.1, f. 132, Toluca, enero 1786.

⁷⁷ Humberto Correa recuerda que "ese camino radial aún lo conocimos en los años treinta, llegaba a una venta o mesón donde vivía la familia Gómez Tagle" (Correa, 1980:266).

⁷⁸ Venegas, 1993:5.

⁷⁹ Correa, 1980:268.

⁸⁰ AGNM, Tierras, vol. 2477, exp. 1, fs. 126-140v.

⁸¹ AGN, Tierras, vol. 2477, exp. 1, f. 89, Toluca, agosto 1785.

pescar almas para el cielo."⁸² De acuerdo al anzuelo evangélico, el convento de San Francisco tenía una pila en la esquina de la cerca de su huerta y un tanque en el segundo patio, "para beneficio del público, del que siempre se ha tomado." En la ciudad había otras cuatro pilas de agua potable: en el Calvario, en la calle de San Juan de Dios, en la esquina de la calle del Beaterio y en la esquina de la calle de las Alguacilas. A partir de 1752, hubo otra pila más: ante la necesidad del preciado líquido en los días de tianguis, Don Pedro Santín, vecino de Toluca, pidió permiso al Comisario General franciscano para conducir el sobrante de agua de la pila que estaba en la portería del convento, a la plaza pública de la ciudad, en donde padecían grave necesidad los vecinos y forasteros que concurrían los viernes a la feria. El permiso se concedió, Santín construyó la pila en la plaza y un conducto hacia la cárcel donde se puso otra para que "los infelices encarcelados [...] tuviesen qué beber y con qué mundificarse."⁸³ El agua que alimentaba estas fuentes, venía del manantial que nacía en el rancho (que a veces denominan hacienda) de Buenavista, alias La Pila, al oriente de la ciudad, y que aún abastecía a la ciudad al final del siglo XIX.⁸⁴

Según el testimonio de don Antonio Cano Cortés, dado con motivo de la defensa por un litigio de aguas con el convento de San Francisco en enero de 1786, el recorrido que seguía este arroyo antes de llegar a la ciudad era de La Pila al pueblo de San Bernardino, al molino de los hermanos Cano Cortés que estaba a las afueras de la ciudad. A este molino llegaban otras aguas que bajaban de la Sierra Nevada por los pueblos de Tlacotepec, Capultitlán, San Antonio Buenavista, Cacalomacán, Santiaguillo y San Lorenzo, uniéndose con las aguas de La Pila, precisamente en el molino, para formar el arroyo que servía a la ciudad y después a los pueblos de San Juan Evangelista, Huitzila, Nativitas, San Juan Bautista, San Diego, Santa Clara y San Sebastián.⁸⁵ Además de estas fuentes de agua, en la ciudad abundaban los pozos, que había en las casas y según Cano Cortés sus aguas "son tan buenas que algunos beben de ellas."⁸⁶ Contrariamente, los padres franciscanos consideraban que aunque en la ciudad abundaran los pozos, su agua era salitrosa y, por consiguiente, no servía para beber, como tampoco las aguas del río que cruzaba la ciudad por estar muy sucias y

⁸² AGN, Tierras, vol. 2477, exp. 1, f. 89, Toluca, agosto 1785.

⁸³ AGN, Tierras, vol. 2477, exp. 1, f. 90-90v., Toluca, agosto 1785.

⁸⁴ Venegas, 1993:24-25.

⁸⁵ AGN, Tierras, vol. 2477, exp. 1, fs. 127v-128, Toluca, enero 1786.

⁸⁶ AGN, Tierras, vol. 2477, exp. 1, f. 128, Toluca, enero 1786.

contaminadas, de allí su pleito por las aguas dulces del arroyo que bajaba de La Pila.

Una de las calles principales al norte de la ciudad era precisamente la de La Tenería que corría a lo largo del borde del río Xiualtenco o Verdiguel (plano 1). El ingeniero Correa dice que se le dio el nombre de Verdiguel "en honor y en recuerdo de un español, dueño de una tenería, que así se apellidaba."⁸⁷ Aquí estaban asentadas los obrajes choriceroslas y las tenerías o curtidurías, de allí el nombre de la calle.⁸⁸ Este río, que cruzaba a la ciudad de oriente a poniente, era el recolector de las aguas pluviales de la zona y se convirtió en el principal desagüe de la ciudad, en donde se concentraban las aguas negras y los residuos artesanales. Corría a flor de tierra y sus aguas turbias arrastraban basura y desperdicios. Para cruzarlo había dos puentes, uno en el callejón del cerrito para llegar al convento del Carmen, y otro en el callejón de San Juan Evangelista, para llegar al barrio de ese nombre. En su argumentación durante el pleito por aguas del molino de los Cano Cortés, el síndico del convento de San Francisco describió la suciedad del río Verdiguel hacia 1785 de la siguiente manera:

esa agua del que Cano y la vulgadura llama río y a quien mejor compete el nombre de arroyo [...] no es para tomarse en boca, por excesivamente inmunda: aún antes de llegar al molino se contamina con la suciedad de los cerdos y otras bestias que les es indispensable criar y tener a los naturales, con la de la mucha sucia ropa, manos y cabezas de individuos que en él se lavan, y sucesivamente con las de las tenerías, que sin duda se pusieron con atención a la ley real que dice que se procure fundarse cerca de los ríos y que si el sitio lo permitiere los solares para tenerías y otros oficios que causan inmundicias y mal olor se procuren poner hacia el río para que con más limpieza y sanidad se conserven las poblaciones. También se ensucia [...] con el desagüe de las letrinas [del convento] del Carmen. No deben pues destinarse sus aguas para alimento de los racionales, sino para el que han tenido de llevarse con su corriente las inmundicias para que la ciudad se conserve con limpieza y sanidad.⁸⁹

En Toluca también abundaba el agua de lluvia, la cual ocasionaba diversos problemas a la ciudad. En 1796 el síndico y diputados de Toluca tramitaron los autos necesarios para la imposición de arbitrios a todos los habitantes para el reparo de obras públicas: construir y reparar los puentes del río ("por lo mucho que sus crecientes los deterioran"), componer las calles ("por su mal piso y el

⁸⁷ Correa, 1980:268.

⁸⁸ Sánchez García, 1980:10.

⁸⁹ AGN, Tierras, vol. 2477, exp. 1, f. 95. Toluca, agosto 1785.

continuo tránsito de las aguas: que manan de los vertientes de la sierra") y quitar los pantanos de la plaza principal ("por el derrame por la descompostura de la pila y su cañería"). La abundante precipitación pluvial que favorece al valle de Toluca, ocasionaba inundaciones en la ciudad que afectaban a los vecinos, pues en tiempo de lluvias bajaban las aguas:

por las calles de el Beaterio, la Merced y San Juan de Dios [al poniente de la ciudad], habiendo llegado el caso de experimentarse tan nociva inundación que introduciéronse las aguas en las casas [y] han lastimado éstas y extraído de ellas los muebles y efectos existentes.⁹⁰

Así vemos que en Toluca había la suficiente agua para las diversas actividades que se desarrollaban en batanes, obrajes, molinos, tenerías, jabonerías y tocinerías, y si el agua potable llegaba a escasear fue precisamente por las actividades económicas que la caracterizaron.

Esta particularidad de la economía toluqueña, principalmente la referida a la crianza y explotación del cerdo, derivaba en un problema urbano de insalubridad e incomodidades. Para la segunda mitad del siglo XVIII los nuevos conceptos sanitarios de la ilustración europea, llegaban a formar parte de las legislaciones municipales de la Nueva España. Según la ciencia médica ilustrada, las enfermedades se generaban a partir de emanaciones fétidas o miasmas que se desprendían en aguas estancadas, drenajes, basureros, cementerios, hacinamientos, falta de aseo corporal y mala circulación del viento. Las autoridades virreinales no fueron insensibles a estas nuevas corrientes y el corregimiento de Toluca, que en ese entonces formaba parte de la intendencia de México, recibía instrucciones al respecto de don Bernardo Bonavia, intendente de la misma. El asunto se desprendió de la queja que recibiera en 1791 el intendente Bonavia de parte del colector de diezmos de Toluca, sobre el corral de cerdos que el capitán Isidro Sámano tenía en la misma casa que habitaba, situada frente a la colecturía "de que resulta que ésta y la calle están siempre puercas y apestadas."⁹¹ El intendente Bonavia ordenó que inmediatamente Sámano trasladara sus chiqueros a alguno de los arrabales de la ciudad "de suerte que por dicho motivo no se vuelvan a experimentar las expresadas ni ninguna otra incomodidad." Además, el intendente pidió al corregidor de Toluca le informara sobre el cumplimiento de esa orden sin pérdida de tiempo y a fin de evitar que ningún vecino perjudicara e incomodara con sus negocios a otro, debía informar en qué situación estaban las casas

⁹⁰ AGNEM, SH, Ca. 150, leg. 4, Asunto 20, f. 804v., Toluca, diciembre 1796.

⁹¹ AGNEM, SH, Ca. 145, leg. 4, Asunto 21, f. 663, México, septiembre 1791.

de tocinería, en qué manera se mantenían los cerdos y qué convendría reformar en la práctica para que no dañaran al público y siguieran las ordenanzas que regían la capital, según lo permitieran las circunstancias de esa ciudad.⁹² Recibiendo el informe de don Adrián de Ceráin, corregidor de Toluca, el intendente ordenó que siguiera las providencias necesarias

para que no se experimenten los daños que resultarán de la tolerancia de excesos que sólo tienen por objeto el beneficio particular con perjuicio de la salud pública; y así que pueda irse remediando este desorden a que está expuesto el común de esa ciudad por la situación actual de dicha casa y de sus semejantes prevengo a vuestra merced que en lo sucesivo no permita se fabrique ni reedifique ninguna de esta clase de oficina en el centro de la ciudad sin darme antes cuenta para determinar con conocimiento lo que convenga.⁹³

A partir de esta orden, el corregidor, don Adrián de Ceráin ordenó publicar en bando ocho reglas para remediar "la falta de cumplimiento a lo que está mandado repetidas ocasiones sobre el reparo de empedrados y limpieza de las calles, lo que suele ser causa principalmente para la gravedad de enfermedades, epidemias y contra el orden de la policía que está mandada guardar por su majestad [...]"⁹⁴ Estas ocho reglas se referían a:

- 1.) Que cada vecino limpiara el frente y extremos de su casa para que en tres días quedara la ciudad "limpia de toda inmundicia", bajo multa de 25 pesos aplicados para obras públicas.
- 2.) En ocho días cada vecino debía reedificar y/o hacer el empedrado que les correspondía, bajo igual multa.
- 3.) Que los empedrados siguieran la regla de la calle real de San Juan, dándole corriente al agua con descenso y sin figura de caño para evitar desgracias, bajo la misma multa.
- 4.) Con el mismo término de tres días todos los dueños de tocinería o tiendas debían cerrar los agujeros que abrieron en las calles donde ponían sus cazos para freír manteca y otras cosas, bajo la misma multa de 25 pesos. Además se les prohibía que volvieran a abrirlos "ni a hacer semejante maniobra en lo sucedido en paraje público por resultar en perjuicio de lo mandado".

⁹² AGNEM, SH, Ca. 145, leg. 4, Asunto 21, f. 663, México, septiembre 1791.

⁹³ AGNEM, SH, Ca. 145, leg. 4, Asunto 21, f. 665-665v., México, septiembre 1791.

⁹⁴ AGNEM/SH/Ca. 145/leg. 4/Asunto 21/f. 667/Toluca, septiembre 1791.

- 5.) Todos los caños y conductos altos y bajos con salida a las calles, llevando aguas e inmundicias, también debían cerrarlas en esos tres días, "echándolos subterráneos sin afear las calles", con la misma multa.
- 6.) Que ningún vecino "arroje a las calles ninguna cosa que sea en perjuicio de la limpieza como es la paja y otras inmundicias, bajo la pena de doce reales [...] cuidando cada uno la parte que le toca de que dichas calles se hallen con el mayor aseo como se observa en la capital de México, a cuya imitación debemos arreglarnos en lo posible como está prevenido."
- 7.) "Que respecto a que el ganado de cerda se ha visto ozando en el cementerio de una parroquia, plaza pública y demás calles de esta ciudad que suelen ser la principal causa de los desempedrados y de la mayor fealdad a las reglas de policía, declaro que desde el día de la publicación de este bando, todos los puercos que se [encontraran en] cualquiera de los parajes referidos se den por decomisos y que procediendo a la venta [...] se distribuirá por mitad a los reos de la cárcel y la otra para quien los presentare".
- 8.) En el mismo periodo de tres días, los vecinos debían reparar los techos de sus casas, con multa de seis pesos si no lo hicieran, pues había muchos tejados "en que se advierte el poco afane que para esto usan [...] con grave riesgo de que caigan a la calle y cojan a alguno debajo [...] y que donde hubiere techos asegurados con piedras, quiten éstas y los aseguren como corresponde".

Aún con el bando, siguieron los litigios por chiqueros y zahurdas en el centro de la ciudad. Al respecto tenemos un ejemplo que ilustra muy bien las condiciones urbanas de Toluca relacionadas estrechamente con la crianza del cerdo y la producción de alimentos a partir de él. En enero de 1795 don Manuel Lechuga, dueño de una tienda de géneros de Castilla, se quejó ante el corregidor por las pocilgas que don Diego Ortiz tenía en su casa habitación. Estos comerciantes eran vecinos de la Calle Real, en el primer cuadro de la ciudad, y según Lechuga, Ortiz no tenía tocinería, sólo cebaba los cerdos para venderlos o arrendaba el lugar a otros cebadores. Las casas estaban separadas por un angosto callejón de siete varas de ancho, en cuya parte media corría un caño subterráneo conduciendo las inmundicias de los puercos "hasta el final del callejón y de allí en la superficie de la tierra derrama en dicha Calle Real y forman un asqueroso pantano [...] apestando con las inmundicias de los chiqueros a mi tienda." ⁹⁵ Ortiz se defendió diciendo que de cerrar él su caño, debían hacerlo "los demás individuos del trato de tocinería". Como el litigio continuó durante los primeros tres meses del año de 1795, don Diego Ortiz respondió en abril que los reclamos de don Manuel Lechuga eran

⁹⁵ AGNEM, SH, Ca. 145, leg. 4, f. 668v y 669v., Toluca, enero 1795.

más bien una niñería delicada que un reclamo de verdadero perjuicio del público, cuyo comercio se arruinaría considerablemente con daño de particulares de la Real Hacienda si se aceptase por regla general el transporte de zahurdas a los arrabales, obligando a los cebadores y dueños de partida a edificar de nuevo, adquirir y sostener dos casas con diversidad de salarios y criados, la una para zahurdas y cebas y la otra para el expendio y la matanza, sin meter en cuenta los miles que se inutilizarían en todas las zahurdas fabricadas dentro de la ciudad, siendo las mías (como otras muchas) hechas a todo costo, enlajadas, de madera muy consistente y de cal y canto.⁹⁶

Ortiz defendió sus zahurdas diciendo que desde tiempo inmemorial su propiedad era casa de tocinería y ceba, con el mismo caño en cuestión, siendo de los negocios más antiguos de la ciudad, y que para el mismo uso y con los respectivos conductos la compró hacía algunos años, mientras que la casa de don Manuel Lechuga "era un muladar bien inundo, no obstante que ahora vende un poco de cotense en la esquina con muy diminuto surtimiento de otros géneros", que no eran de primera necesidad. En cambio, el comercio de los cerdos era de primera necesidad y muy útil, que entonces se estaba escaseando este trato del comercio "encareciéndose en todos sus ramos y que a más de ser el peculiar de este comercio por situación y costumbre de la tierra es el más provechoso a el real derecho de alcabalas y el más usual para el mantenimiento de la muchedumbre de pobres."⁹⁷

Ortiz siguió diciendo que era notorio el poco efecto que en Toluca había tenido lo dispuesto por el intendente desde 1791, y argumentaba que las mejores leyes del reino eran las hechas oyéndose a los procuradores de las ciudades "pues no pueden adivinar los que mandan la situación particular e individuales circunstancias de cada país y cada comercio." Sin embargo, él sí había tapado su caño con lozas como lo mandaba la regla quinta del bando referido; en cambio Lechuga tenía un caño alto y descubierto hacia el callejón que separaba ambas casas y derramaba

en el haz de la tierra y encima del subterráneo de mis zahurdas las aguas y escombros sucios y hediondos de cocina con dirección a la misma Calle Real y que se pone tan

⁹⁶ AGNEM, SH, Ca. 154, leg. 4, Asunto 21, f. 674. Toluca, abril 1795. Que los tocineros tuvieran especial cuidado en construir y mantener sus chiquereros y tiendas, era una preocupación para los de otras ciudades y pueblos novohispanos como en Puebla, México o en Chaleo de donde encontramos la petición de una licencia para reconstruir una casa de tocinería en abril de 1797. La reconstrucción buscaba quitar la fealdad del tejado construyendo tres pilares angostos en lugar de tejado "para que el sombrío afianzado de dichos pilares hornosé la tienda y calle". La reparación estuvo a cargo de un maestro alarife "inteligente en la arquitectura", quien declaró que la obra que le mandaban hacer "se ha trazado muy firme y ligera, de manera que sus tres pilares [... quedarán] siempre abiertos para que no impidan el paso y que su hermosura es constante, pues se ha ideado que sus cornisas, columnas y arquitraves, su principio vaya por el orden jónico y sus fines o trabazones por el compósito [corriente neoclásica]". Las autoridades de Chalco contestaron sin oposición "antes les parece mejor que quite la fealdad del tejado" (Dubernard, 1981:13).

⁹⁷ AGNEM, SH, Ca. 154, leg. 4, Asunto 21, f. 676, Toluca, abril 1795.

insoportable que la otra noche se enlodó toda la capa, vestido y pies un vecino decente con quien podré justificarlo, pues como es angosto el callejón y este género de aguas es tan sucio, resbaladizo y pegajoso, tuvo que dar en tierra sin poder remediarlo.⁹⁸

La sentencia final llegó de la intendencia de México en agosto de 1795, mandando a don Manuel Lechuga tapase el caño de su cocina y junto con Diego Ortiz pagase, por partes iguales, los 13 pesos que costaba la construcción del tramo faltante para que el conducto tapado del callejón llegara hasta el de la calle de San Juan, y de cuando en cuando le dieran el mantenimiento pertinente, para beneficio suyo y de todos los vecinos. En la argumentación para dar el dictamen de esta sentencia encontramos referencias importantes acerca de la higiene urbana, con las que se advirtió que no debía fundarse ninguna zahurda más ni reconstruirse en el centro de la ciudad:

el pantano que forman las inmundicias que despiden las zahurdas de Ortiz, la hediondez y pestilencia que arrojan semejantes lugares, inficionan y corrompen el aire, y este elemento benéfico a la vida del hombre, respirándose estando sembrado de partículas extrañas y destructoras de la salud, viene a ser causa de las enfermedades epidémicas [...] las inmundicias desembocan con entera libertad en la calle de San Juan formando inmediatamente un lugar asqueroso, desagradable a la vista y perjudicial a la salud.⁹⁹

Este problema no era exclusivo de Toluca, durante los tres siglos coloniales y parte del siglo XIX las ciudades novohispanas y del México independiente, incluida la capital, compartieron condiciones de insalubridad similares.

Durante las primeras décadas del siglo XIX, antes del triunfo del gobierno liberal, la ciudad de Toluca mantuvo su vieja traza colonial y continuaron sus problemas de insalubridad. Un cronista del periódico La Unión describía a la ciudad de Toluca de 1830 de la siguiente manera:

Las calles, aún las principales, estaban sin banquetas, sin empedrados y en tal estado de desaseo y abandono, que no había diferencia entre ellas y los muladares. Los cerdos, los asnos, los carneros y las aves domésticas paseaban libremente por las calles y plazas, mezclándose indistintamente con los transeúntes [...] Los vecinos pobres aprovechaban la oscuridad de la noche para salir al medio de la calle a aliviar los estómagos, al frente de sus propias habitaciones, al siguiente día contemplaban sus

⁹⁸ AGNEM, SH, Ca. 154, leg. 4, Asunto 21, f. 675v., Toluca, abril 1795.

⁹⁹ AGNEM, SH, Ca. 154, leg. 4, Asunto 21, f. 691v.-692, Toluca, abril 1795.

obras, y no hemos oído decir que ninguno se hubiera espantado de ellas; entretanto los transéuntes aspiraban los deliciosos aromas de aquellos claveles, narcisos y geráneos [...]¹⁰⁰

Es cierto que la intención de este cronista, que escribía en 1862, era ensalzar los beneficios que había traído el gobierno federal al Estado de México y, como era común en la retórica patriótica de los gobiernos independentistas, la referencia despectiva al orden colonial resultaba una comparación constante y necesaria. Pero los mismos documentos de finales del siglo XVIII muestran, como hemos visto, que los problemas de salubridad y urbanización ciertamente estaban presentes y eran causa de litigios entre los vecinos y constituían una preocupación de las autoridades del corregimiento y en general del virreinato, por conservar la policía y urbanidad en la ciudad. En 1804, todavía bajo el régimen señorial, el gobernador del Estado y Marquesado del Valle, encabezó unas diligencias con miras a remediar los problemas de inundación de la ciudad tras las lluvias, el desbordamiento del río Verdiguél y la necesidad de construir cuatro puentes más, el empedrado de las calles, una escuela amiga para la enseñanza de los niños y la reparación de las pilas de agua.¹⁰¹

En un notorio contraste con sus problemas de urbanismo, la ciudad de Toluca fue alabada por diversos autores gracias a la pureza y "benigno temperamento" de su aire y su clima frío. El frío era recomendado para que los enfermos y achacosos recuperaran la salud. Según la relación geográfica de 1792, el frío de este temperamento era "muy ocasionado a hielos aunque los más saludables, pudiendo decirse que se desconocen en él los achaques regionales."¹⁰² Y Humboldt decía que el aire que se respiraba en la ciudad era dos mil veces más ligero que el que se respira a nivel del mar.¹⁰³

Así pues, aunque Toluca era descrita como una zona donde el aire fresco que la cruzaba constantemente la facultaba como recomendable para la salud, la insalubridad que heredó de las actividades comerciales que desde muy temprano la caracterizaron fue considerable. Tenerías, batanes, tocinerías, además de los desechos humanos, fueron responsables de la contaminación y asquerosidad

¹⁰⁰ Fernando García Caballero. "Lo que era Toluca antes de la Federación y lo que es hoy", La Unión, marzo 1862, en: Sánchez, 1980:23.

¹⁰¹ AGN, Hospital de Jesús, leg. 306, exp. 15, Toluca, noviembre 1804, en: Romero Quiroz, 1973:200-223.

¹⁰² Romero y Echenique, 1994:89.

¹⁰³ Venegas, 1993:6.

de la ciudad, problema que se manifestó particularmente en la segunda mitad del siglo XVIII. Por la evidencia documental que hemos presentado, creemos no equivocarnos al usar estos adjetivos para calificar y describir la realidad insalubre del siglo XVIII en Toluca. Seguramente los toluceses vivieron de manera distinta esta situación, sus costumbres y olfatos evidentemente eran distintos a nuestra higiénica costumbre de pisar calles asfaltadas, en donde encontramos sólo de vez en cuando alguna "delicada flor" de canino, y percibimos olores a través de un olfato educado en medio de perfumes, desodorantes y desinfectantes. Tal vez el cebador de cerdos, don Diego Ortiz definiría nuestras costumbres de la misma manera burlona con que se refirió a la "delicadeza y exquisito olfato de [...] don Manuel Lechuga."¹⁰⁴ De cualquier manera los testimonios que llegaron hasta nuestros días nos permiten hacer una interpretación del ambiente en que transcurría la vida cotidiana de la ciudad de Toluca en el siglo XVIII, en donde no sólo residían tocineros, curtidores y talahareros. En realidad podían encontrarse maestros y oficiales, regidos con las mismas ordenanzas gremiales que en la ciudad de México, de los oficios más importantes: panaderos, confiteros, boticarios, sastres, plateros, cereros, carpinteros, carroceros, herreros, silleros, alarifes, pintores.

Como podría esperarse en una ciudad que conservó una población principalmente española, la de Toluca tenía diversas distracciones, principalmente las peleas de gallos, los toros y las carreras de caballos en donde se corrían las apuestas. También contaba con tabernas donde probablemente el juego de naipes era común. Y además del consumo de pulque, que era vendido principalmente por los indios el día de mercado, en Toluca se expendía aguardiente de caña, y en las pulperías y tiendas mestizas el vino era un producto común.

Toluca también era una ciudad religiosa. En el siglo XVIII tenía cuatro conventos representando a las órdenes de los franciscanos, los carmelitas, los juaninos y los mercedarios. Desde comienzos del siglo XVI los franciscanos se habían dedicado a la evangelización de los indígenas. En 1729 los toluceses festejaron el estreno y consagración de la sacristía franciscana con unas "fiestas reales". Del 7 al 18 de diciembre la fiesta religiosa se complementó con "festejos profanos" llenando la plaza y calles céntricas de la ciudad, en donde participaron las gentes principales, los religiosos y la gente más humilde. Las fiestas eran de día y de noche, cohetes, misas solemnes, representación de comedias, encierro de toros, paseos, marchas combates y otros juegos cambiaron la dinámica de la ciudad durante doce días.

¹⁰⁴ AGNEM/SH/Ca. 154/leg. 4/Asunto 21/f. 677/Toluca, abril 1795.

En esos años, según la matrícula de 1725, Toluca tenía 523 casas con sus respectivos solares.¹⁰⁵ En 1791, José de Zea, al levantar el padrón de la ciudad, describía sus casas diciendo que "el mayor número son bajas, con los materiales de adobe y mezcla de cal y arena, unas, y en lo general las de los barrios y arrabales de adobe y lodo."¹⁰⁶ Tal vez debido a lo accidentado de la traza urbana y al privilegiado régimen pluvial y los vientos que circulaban en la ciudad, las casas tenían una relativa corta vida, de tal manera que hoy casi no quedan ejemplos de la casa colonial toluqueña. El arquitecto Jesús Castañeda señala dos características principales de las casas: estar construidas en calles sinuosas, y con una antigüedad que escasamente llega al siglo, por lo que actualmente "se puede decir que las casas más antiguas [de la ciudad de Toluca...] corresponden a mediados del siglo XIX y principios del XX."¹⁰⁷ Por su parte, el historiador Víctor Manuel Villegas señala que, efectivamente, del siglo XVI no queda ningún ejemplar, sin embargo, afirma que:

las construcciones fueron provisionales, con muros gruesos de adobe, el material más barato y resistente, y techadas con teja de tipo árabe, que aún se usa en las construcciones rústicas con terrados de madera y con escasos vanos al exterior.¹⁰⁸

Este autor abunda en el tema y dice que la casa colonial toluqueña "desde fines del siglo XVII puede considerarse en su solución de planta, alzados, vanos, apoyos y cubiertas como correspondiente en estilo a la casa popular andaluza."¹⁰⁹ La casa andaluza se caracteriza por tener un patio interior central rodeado por un corredor o galería techados, los cuales rigen la distribución de todas las habitaciones, que se acomodan generalmente en una sola planta, a veces en dos, pero no más. En el centro del patio era común una "fuente cantarina" con funciones de algive, y alrededor muchas plantas y alguno que otro árbol frutal, ya fuera naranjo, tejocote o nogal. Anexo a la casa, comúnmente había un corral con su pozo.

En Toluca y sus alrededores, podían encontrarse todos los materiales necesarios para construir una casa adecuada para el clima frío y húmedo de Toluca: piedra de origen volcánico, arcilla para

¹⁰⁵ Romero Quiroz, 1973:20.

¹⁰⁶ AHM, Padrones 1791, vol. 7. exp. 52. f. 1 [fotocopia].

¹⁰⁷ Castañeda, 1984:122.

¹⁰⁸ Villegas, 1957:61-62.

¹⁰⁹ Villegas, 1957:62.

adobes, ladrillos y tejas, cal, arena, maderas de cedro, pino y oyamel. Los muros se lavantaban con adobe, los techos con vigas de madera, tejamanil o tablas de madera, terrado (para aislar el sonido y la humedad) y enladrillado de barro cocido bien junteado para conducir el agua a los canalones y que bajara por las gárgolas. Las gárgolas también eran de barro cocido o de piedra. Otros techados más sencillos se cubrían con teja sobre morillos de madera de oyamel con un terrado de tablas que se aprovechaba para guardar trebejos o como granero doméstico. El envigado de los techos salía hasta el patio para sostener un alero que protegía a los corredores de la lluvia. Los pisos de duela de madera, loseta de barro o baldosas de piedra. Ventanas con sus balcones y enrejados de hierro forjado. El acceso o salida a la calle lo delimitaba el zaguán de madera, tan grande como lo permitiera el estrato social, con su llamador de hierro forjado. Y las cocinas, que por lo general eran espaciosas y tenían grandes braseros o estufas de carbón o leña, eran llamadas "cocinas de humo", diferenciándolas de las alacenas (almacén de alimentos y especias, comúnmente bajo llave) y las cocinas que sólo tenían un pequeño brasero.¹¹⁰

Esto es lo que sabemos acerca de cómo transcurría la vida en Toluca en la segunda mitad del siglo XVIII, una ciudad de "temperamento frío, pero muy sano", y en "donde el aire se recata", gracias a la cordillera que la rodea.

EL VALLE DE TOLUCA, UNA DESCRIPCIÓN DESDE LA ACTUALIDAD

Entender una zona geográfica y las oportunidades que presenta al ser humano para la producción de sus alimentos, siempre se facilita si partimos de lo más cercano a nosotros, tanto en temporalidad como en la manera en que organizamos la información, empezando con referencias personales de haber estado o no en el lugar, para seguir con datos estadísticos y de la geografía y todas sus ramas de estudio. Por eso, antes de adentrarnos a la explotación del valle de Toluca en el siglo XVIII, comenzaremos con una descripción geográfica desde los conocimientos actuales que de

¹¹⁰ En la Sección Histórica del Archivo General de Notarías del Estado de México, hay innumerables testamentos en los que se encuentran los inventarios completos de ajuars de las casas mortuorias, en los que, generalmente, las cocinas y sus utensilios son relacionados cuidadosamente. Con este tipo de información podría hacerse un estudio detallado de la cocina colonial y su espacio, complementanándolo con diversos documentos y planos arquitectónicos del Archivo General de la Nación.

él se tienen, con lo cual se apreciarán mejor las condiciones favorables con que contó este lugar para ser uno de los productores de alimentos más importantes en la Nueva España.

Al valle de Toluca lo encontramos en el actual Estado de México, a 45 minutos por carretera saliendo por el poniente de la ciudad de México. Una de sus características más importantes es el marco fluvial que le define el río Lerma, en la actualidad entubado en su mayor parte. La cuenca de este río tiene una superficie de 4,500 km² y una longitud máxima de 110 km, a lo largo de los cuales se conforman lomeríos y cañadas que alcanzan alturas de 2,680 msnm. Además, en forma aislada se encuentran elevaciones de origen volcánico como el cerro del Molcajete, el Tigre, La Ciénaga, Papalotepec y la Sierra Morelos (al norte de la ciudad de Toluca). Este valle es el lugar de mayor altitud de nuestro país, ubicándose la ciudad de Toluca, su capital, a 2,650 msnm. Esta característica determina el tipo de clima prevaleciente, que va de templado, a semifrío y frío (en los puntos más altos), es decir que Toluca y sus alrededores siempre es más fresca que la ciudad de México. Las temperaturas medias mensuales más bajas se registran en el Nevado de Toluca durante los meses de diciembre, enero y febrero entre -10°C y 20°C, mientras que en los valles, durante los mismos meses, la temperatura varía entre 5°C y 10°C. Es interesante notar que de acuerdo a la ubicación geográfica que le corresponde al valle de Toluca, el clima dominante debería ser tropical, sin embargo las elevaciones orográficas son las causantes de los climas templados y fríos. El Nevado de Toluca, además de dibujar un paisaje formidable para Toluca, es un elemento geológico de primordial importancia para la zona sur del valle. Bernardo García señala que el régimen hidrológico de esta parte, depende del volcán, pues "el Nevado, el Jocotitlán y otras cumbres importantes, tienen bosques muy densos que favorecen la aparición de manantiales en las tierras más bajas y propician la precipitación pluvial".¹¹¹ En contraste, la zona norte del valle es más seca.

Lastemperaturas gélidas del invierno se relacionan tanto con la altitud como con la inclinación del sol y los vientos fríos que llegan del norte, la escasa humedad atmosférica, la irradiación que provoca una evaporación excesiva de suelos y plantas. Este conjunto de fenómenos son los responsables de alrededor de 70% de las heladas. Después del equinoccio de otoño (23 de septiembre), se registran las primeras heladas en las montañas y planicies más altas, y las últimas heladas en la mayor parte del valle son entre febrero y marzo. El frío y la nieve no son elementos cien por ciento dañinos, por el contrario, ayudan al crecimiento de árboles y cultivos. Los árboles frutales como por ejemplo, el manzano, durazno, chabacano o pera y las gimnospermas, necesitan exponerse

¹¹¹ García Martínez, 1981:30.

cierta cantidad de tiempo al frío para llevar a cabo sus procesos fisiológicos sintéticos en primavera y verano.¹¹²

El frío también se registra en el periodo de lluvias, cuando caen granizadas en las altas montañas donde la temperatura es inferior a 0°C. En las montañas hay granizo de 10 a 20 días al año, mientras que en las zonas bajas del suroeste se registran menos de dos días al año.

La temporada de lluvias inicia en la segunda quincena de mayo, cuando el calor en el valle se concentra haciendo ascender la humedad para luego precipitarse en gotas de lluvia. La lluvia ayuda a que la temperatura descienda y se generen muchas nubes y por lo tanto, precipitación. Llegan a generarse fuertes tormentas eléctricas y granizadas, sobre todo en las sierras. Allí es donde más llueve durante todo el año, a veces la temporada se inicia a partir de marzo o abril. Pero las lluvias más abundantes caen en junio, julio, agosto y septiembre, ocasionando desbordamiento de ríos e inundaciones de las riberas y algunas partes de los valles. El cálculo pluviométrico de esta zona montañosa oscila entre 1,000 y 1,600 mm al año, mientras que en el valle, donde las lluvias son menos intensas, la oscilación está entre 800 y 900 mm. En particular se calcula para Toluca un régimen de 132 días de lluvia apreciable, es decir, de más de 0.1 mm de concentración, y de 24 días de lluvia inapreciable, con menos de 0.1mm de concentración pluviométrica.¹¹³ La región más seca es el noreste (zona de Ixtlahuaca), con 600 a 700 mm anuales.

Como parte del régimen de lluvias puede ocurrir una disminución de las precipitaciones y un aumento de la temperatura. A este fenómeno natural se le conoce como canícula o sequía intraestival que ocasiona un déficit de la humedad que oscila entre 10 y 25%. Este fenómeno ocasiona días calurosos y noches relativamente frías, lo que puede producir heladas derivadas de la fuerte irradiación nocturna propia de las zonas con altitudes superiores a los 1,900 msnm. La canícula puede durar de una a tres semanas, poniendo en peligro a los cultivos que están en plena etapa de crecimiento.

Temperatura, régimen pluvial y fertilidad de suelos, hacen que el valle de Toluca sea una zona agrícola de riego, donde se produce principalmente maíz. Sin embargo la actividad económica que actualmente caracteriza a esta zona es la producción de grandes fábricas que bordean el "corredor industrial" Lerma-Toluca, la cual ha determinado el crecimiento urbano de los últimos años. Un caso relevante es la conurbación de la ciudad de Toluca con los municipios de Lerma, Metepec San Mateo Atenco y Zinacantepec. Esta situación actual nos deja apreciar como lejana nostalgia el paisaje

¹¹² Atlas, 1993:27.

¹¹³ Atlas, 1993:26.

perdido de las ciéngas del Lerma y los extensos bosques al pie del Xinantécatl desritos en documentos del siglo XVIII.

La división geográfica del valle de Toluca

A simple vista, el valle de Toluca puede ser dividido en dos zonas, norte y sur. Pero para una división geográfica más precisa es indispensable tomar en cuenta dos elementos determinantes, altitud e hidrología. Como dijimos antes, el valle de Toluca es la región más elevada de todo nuestro país con un nivel promedio de 2,600 msnm y cuenta con un eje marcado por el río Lerma, sus ciénagas y laguna, ahora desecadas. Precisamente en el sur, nace el río Lerma en los manantiales que brotan en Almoloya del Río.

Tomando como fronteras del valle de Toluca a Temascalcingo y Jilotepec, en el norte, y a Zacualpan, en el sur, la historiadora estadounidense Stephanie Wood presenta un mapa de la "Región de Toluca" durante el siglo XVIII dentro del cual identifica al valle de Toluca delimitado al norte por Autopan y Cuezcontitlan, y al sur por Tenango del Valle y Jajalpa (ver mapas 6 y 7).¹¹⁴ En su tesis doctoral, esta autora divide en tres áreas lo que ha identificado como "Región de Toluca": sur, centro y norte. El sur se caracteriza por sus terrenos fértiles e irrigados, clima cálido y las minas de plata de Zacualpan, Sultepec y Temascaltepec. El centro es propiamente el valle de Toluca, caracterizado por su fértil llanura agrícola y ganadera, con cuatro centros de población importantes: Toluca, Lerma, Zinacantepec y Metepec. El norte es la parte más "árida" y menos poblada, dedicada principalmente a la producción de ganado y puede identificarse como valle de Ixtlahuaca-Atlacomulco.¹¹⁵

En esta investigación el interés está dirigido a la parte central definida por Wood estrictamente como valle de Toluca, cuyo extremo noroeste corresponde aproximadamente al área del antiguo corregimiento del Marquesado del Valle. En ella es posible reconocer tres biotopos: la ciénaga o vaso lacustre, la llanura ribereña y la montaña.¹¹⁶ Para nuestros fines, resulta útil e interesante seguir

¹¹⁴ Basados en Wood, 1990:s.p. y Albores, 1995:59 y 63.

¹¹⁵ Stephanie Wood. Corporate adjustments in Colonial Mexican Indian Towns: Toluca Region, 1550-810, UCLA, 1984, citado en: Castañeda, 1993:48-71.

¹¹⁶ Albores, 1995:74.

esta división biótica para explicar la riqueza alimentaria que la villa de Toluca tenía a su alrededor durante la segunda mitad del siglo XVIII.

El río, la laguna y la ciénaga

El río Lerma nace en Almoloya (mapa 8).¹¹⁷ Allí mismo brotaban muchos manantiales: 27 en Tecalco, 18 en Texcuapa y 6 en Ixcauipan y formaba una laguna de unos 50 km². Esa primera laguna ha sido conocida con varios nombres: Chignahuapan, de Almoloya, del Río, de Atenco, Agua Blanca o Almoloyita. El río seguía su curso para formar entre los pueblos de Capuluac y Ocoyoacac, otra ciénaga de 25 km² en los terrenos del pueblo de San Pedro Tlaltizapán; a esa ciénaga la conocían con el mismo nombre. Más adelante, después de la actual ciudad de Lerma, el río hacía una tercera laguna, con 10 km² de extensión, a la que se le puso el mismo nombre de Lerma, y que antes la llamaban Chinaleapan. Durante su curso recibía las aguas de varios afluentes: por el oriente las de los ríos Capuluac y Ocoyoaca y por el occidente, la de los ríos Xihualtenco (o Verdiguel) y el Tejalpa, Esparcionero o Tecaxic.¹¹⁸ Para los toltecas este río se llamaba Chiuahnauhteca, y en náhuatl era nombrado Chicnahuapan, "nueve aguas", el río "nueve veces extendido". Además del agua del río y las ciénagas, el valle contaba con ricos mantos freáticos a pocos metros de la superficie.

En la zona lacustre cienegosa había una vegetación acuática diversa, siendo fundamental los tulares. También había vegetación microscópica y una diversidad de fauna acuática, desde peces blancos y charales hasta insectos, culebras y ranas. Pero también muchas aves residentes en la zona o migratorias.

La llanura ribereña

En la zona de la llanura ribereña es donde se concentran y se concentraban las principales labores productivas y comerciales, así como las demás actividades cotidianas. Es el lugar en que se fundó la villa y los pueblos, donde estaba el área de cultivo (maíz, trigo, frijol, haba, cebada, chícharo, calabaza, papa, col, cilile, maguey, nopal, árboles frutales: tejocote, capulín, peral, manzano, ciruelo,

¹¹⁷ Tomado de Albores, 1995:63.

¹¹⁸ Romero Quiroz, 1979, I:138-139.

higo, membrillo, chabacano, nogal) y la crianza de ganado (porcino, vacuno, vobino). Donde crecen los sauces, los eucaliptos, sauces, tepozanes y ahuejotes. La producción forrajera de esta zona es importantísima para la cría de ganado mayor, con productos como alfalfa, cebada y avena. También las plantas de ornato se dan bien en esta parte: dalia, margarita, cempoalxóchitl, clavel, rosa, geranio, hortensia, malvón, bugambilia, alcatraz, violeta y girasol, por enlistar las más conocidas. Y las medicinales y/o comestibles también tienen aquí su lugar, como la yerbabuena, manzanilla, estafiate, gordolobo, yerba de San Juan, ruda, hinojo, romero, albahaca, ajeno, rosa de Castilla, mostaza, malva, árnica, hipecacuana, toronjil, menta, manrubio y epazote.

La montaña

Los bosques de coníferas abundaban en la zona montañosa. Pinos, ocotes, cedros, oyameles conviven aún con álamos, encinos, sauces, castaños, robles y abedules. Esta era una fuente importantísima de combustible y recolección de yerbas, además de posible fuente de alimento para los cerdos, por las bellotas. También variaban las especies de animales montaraces desde conejos, liebres, armadillos y venados, hasta zorras, gatos monteses, lobos y coyotes. Algunos de ellos eran pieza de caza para consumo humano.¹¹⁹

EL «DELICOSO» VALLE EN EL SIGLO XVIII Y PRINCIPIO DEL XIX

El valle de Matlaltzinco, como también se llamaba durante la época colonial al extenso valle de Toluca, siempre fue reconocido por su belleza y diversidad de recursos naturales. Bosques de coníferas, ríos, lagunas, viento, lluvia, frío, nieve, cerros y montañas, hacían que sus tierras fueran de altísima calidad para la agricultura y la ganadería. Además, el rico y noble valle también ofrecía, desde

¹¹⁹ Para el siglo XVIII no encontramos referencias sobre el consumo de animales de caza, pero para mediados del siglo XIX, tenemos los testimonios de las autoridades de algunos pueblos al pie del Nevado de Toluca, que contestaron una encuesta solicitada por el gobierno imperial de Maximiliano en 1865. El cuestionario de 80 preguntas incluía algunas preguntas sobre la vida cotidiana de los habitantes de cada municipalidad o distrito, y al responder si era cara la alimentación y cuánto costaban las diferentes carnes, cuatro de las localidades encuestadas enumeraron entre otras las presas de caza: venado, conejo, liebre, leopardo, lobo, coyote, palomas, gallinas de monte, jilgueros y zenzontles. Los del distrito de Sultepec dijeron que para comer sólo usaban el venado y los de Zacualpan que "la caza no se usa mucho". Las otras dos, Coatepec Harinas e Ixtapan, no aclararon si comían lo que cazaban o qué tan usual era hacerlo (cfr. Mentz, 1986:85-161).

tiempos prehispánicos, gran variedad de animales acuáticos y montaraces. Caza, pesca y recolección, complementaban las actividades agrícolas y ganaderas. Desde mediados del siglo XVII existen descripciones de las riquezas alimentarias del valle. Fray Diego de Basalenque, en su "Prólogo del nombre y ser de la lengua Matlaltzinga", publicado en 1640, escribió:

ya se sabe que Toluca está en un gran valle, que allí se coge mucho maíz y asimismo hay muchos magueyes, y por esto era su trato hacer redes para las pesquerías de México y de otras partes, por las cuales razones en Toluca tenían tres nombres: Nentambati, que quiere decir los del Medio del Valle; el segundo, Nepyntahihui, los de la Tierra del Maíz; el tercero, Matlaltzingas, los que hacen redes, este es nombre mexicano; esos otros dos son de la misma lengua matlaltzinga.¹²⁰

Al finalizar ese siglo, José Antonio de Villa-Señor y Sánchez, en su Theatro Americano (1697-1698), describe la jurisdicción de la ciudad de Toluca y sus pueblos sujetos, señalando que

Los frutos, que produce esta Jurisdicción, y en que comercian sus vecinos, son los que produce la tierra fría, como maíz, cebada y haba en crecidas cantidades, respecto a que aún siendo corto el recinto que la abraza es fértil todo el valle, donde hacen sus siembras [...]¹²¹

Si bien contamos con testimonios tempranos sobre la apreciación que los españoles tenían por la fertilidad del valle de Toluca, aquí nos interesa evidenciar cómo fue valorado el contexto alimentario del valle por los hombres que lo vieron en la segunda mitad del siglo XVIII y la primera del XIX. A falta de testimonios de la gente común recurrimos a las descripciones hechas con fines que podríamos calificar de intelectuales, ya fuera como estrategia político-económica, ya como geográfico-estadística, inocente descripción del viajero, disfraz de espía internacional, o el poeta formado en las aulas del ilustre Instituto de Toluca.

En diciembre de 1785, en medio de la peor escasez y carestía de cereales que tuvo toda la Nueva España, el administrador de la aduana de Toluca, don Miguel Valero Olea, en su proyecto para la construcción del camino de México a Toluca, argumentó que al hacer esta obra Toluca se convertiría en "la graganta de mucha parte de tierra adentro que hoy no se transita por sus malos pasos ni poderse caminar en ruedas [...]", además que sería un lugar para las convalecencias de

¹²⁰ Citado en: Romero Quiroz, 1979:13-14.

¹²¹ Citado en: Colín, 1965:42.

muchos enfermos, pues

su clima y sano temepramento es tan preferible entre los prácticos y facultativos por seco, frío y saludable que muchos mexicanos le elegirían para sus desahogos o convalecencias sobre los de estas inmediaciones para la precisión de ir a caballo hasta vencer la fragilidad de los puertos no sólo impide su concurrencia, sino que le frecuenten y transiten los de las provincias mencionadas.¹²²

En mayo de 1791, el ingeniero militar catalán Manuel Agustín Mascaró (1747-?), realizó la inspección del trayecto que tendría el nuevo camino de Toluca y presentó un informe al virrey Conde de Revillagigedo, diciéndole que había hecho un pequeño mapa

de las leguas que he caminado y le he establecido todos los pueblos, haciendas, ríos y sierras que he podido descubrir a fin de que impuesto Vuestra Excelencia por el mapa e informado de las llanuras de este delicioso valle y de la feracidad de sus campiñas, pueda por muchos motivos fomentar un país que después de establecido el camino podrá competir con México.¹²³

Luego de examinar el antiguo camino que iba de la ciudad de México a la villa de Toluca, el ingeniero Mascaró informaba al virrey los pormenores de aquellas fértiles tierras, que pronto contarían con un moderno camino carretero para agilizar el transporte de alimentos y viajeros entre ambas poblaciones. Es una pena que el mapa al cual hace referencia no forme parte de los legajos conservados en el Archivo General de la Nación, pero a cambio, contamos con sus detalladas observaciones y las recomendaciones que planteaba para explotar mejor los recursos, entre las que aparece el proyecto de desecación de la laguna de Lerma ("de cuya obra utilísima tengo noticias que se está tratando"¹²⁴). Mascaró dibuja un valle salpicado de molinos de viento y una cuenca lacustre en constante trajineo:

La facilidad del dasagüe de la laguna, la proporción de establecer canoas que crucen por todos los pueblos del valle dándose la mano recíprocamente, ya sea por curso horizontal o ya por medio de algunas esclusas, la comodidad de poderle poner

¹²² AGN, Caminos y calzadas, vol. 11, exp. 4, f. 124. México, diciembre 1785.

¹²³ AGN, Caminos y calzadas, vol. 11, exp. 20, f. 282v.

¹²⁴ AGN, Caminos y calzadas, vol. 11, exp. 20, f. 293r.

molinos de viento para trigo y trilla por notarse que nunca falta éste a todas horas, y ser todo el país en general frío y por esto saludable, la proximidad que tiene este valle con el de Ixtlahuaca pues confina con él, y poderse regar generalmente con las aguas del Lerma, son proporciones que pueden merecer toda la atención de Vuestra Excelencia como protector tan notorio del público y del bien del Estado.¹²⁵

Un año después, en 1792, uno de los encargados de la tarea censal promovida por el Conde de Revillagigedo, llamado Agustín Ramírez (probablemente oficial militar) hizo otra descripción de Toluca y su valle. Ramírez registró sus características y, al igual que el ingeniero Mascaró lo calificó como "delicioso":

Hay pujantes haciendas, se cosecha haba, trigo, maíz en abundancia, poco frijol y cebada y raro árbol frutal. Por lo frío del temperamento, muy ocasionado a hielos aunque los más saludables, pudiendo decirse que se desconocen en él los achaques regionales. Los pastos son muy buenos y por consiguiente las leches y carnes, y sus montes muy poblados de arboleda. Se trabajan todas las manufacturas del país y estofas de algodón para la gente pobre, todo se consume como los demás efectos comerciales, por lo que se mantiene un constante tráfico en lo interior y para México [...] El plan de este valle es delicioso en tiempo de aguas, su perspectiva es semejante al valle de México, [...] ¹²⁶

En efecto, durante la última década del siglo XVIII Revillagigedo proyectaba una administración racional novohispana y aquellas descripciones eran el punto de partida. En 1794, otro de los hombres del virrey, el coronel Carlos de Urrutia, al ser comisionado para ayudar a cumplir los artículos de la Real Ordenanza de Intendentes, referidos a formar mapas topográficos y proporcionar información sobre producciones, industria y comercio, describió a Toluca y su valle diciendo que la cabecera del corregimiento "se halla situada en el espacioso valle de su nombre, que es fértil y hermoso, de temperamento frío, pero muy sano."¹²⁷ Recién comenzaba el siglo XIX y aquella obra de ingeniería de caminos tenía escasos ocho años, cuando el barón de Humboldt visitó Toluca en los meses de septiembre y octubre de 1803, siendo testigo de la riqueza y posibilidades que ofrecía el valle. Describió en particular su clima frío, que le pareció duro y desagradable; las llanuras de Toluca,

¹²⁵ AGN, Caminos y calzadas, vol. 11, exp. 20, f. 282r-v.

¹²⁶ "Noticias particulares, Toluca", en: Romero y Echenique, 1994:89.

¹²⁷ Urrutia, Carlos de. "Noticia geográfica del Reino de Nueva España y estado de su población, agricultura, artes y comercio (1794)". en: Florescano y Gil, 1973:110.

decía, exceden los 2,500 metros de altura y

la mayor parte del día no se calienta el aire arriba de 6 a 8°; el olivo no da allí fruto [...] Todas estas regiones llamadas frías, gozan de una temperatura media de 11 a 13°, igual a la de Francia y de la Lombardía. Sin embargo, la vegetación es en aquellas mucho menos vigorosa, y las plantas de Europa no crecen con la misma rapidez que en su suelo nativo. Es cierto que los inviernos no son extremadamente fuertes [...] pero, en cambio, en el verano no calienta el sol bastante el aire [...] Esta igualdad constante, este no sentirse nunca en calor fuerte, es lo que da el carácter particular al clima [...]¹²⁸

Sin embargo, el barón reconoció que en parte gracias a este clima, en el valle de Toluca abundaban los magueyes y se cosechaban al año más de 600,000 fanegas de maíz "en una extensión de treinta leguas cuadradas",¹²⁹ lo que daba un rendimiento del grano de 150 por uno.¹³⁰ Veintitrés años después también otro extranjero apreció la feracidad y belleza del valle toluqueño. Recién iniciada la vida independiente de nuestro país, en 1826, el inglés Henry George Ward, entre espía y viajero, "encargado de negocios de Su Majestad en México", hizo un catálogo de las minas y otras riquezas de México, y de camino al distrito minero de Tlalpujahua, por la ruta que pasaba por el pueblo de Ixtlahuaca, quedó plácidamente impresionado ante la fertilidad y abundancia del valle:

Durante casi ocho leguas [33.520 km] seguimos un camino de herradura llamado el Camino de los Cajones, a través de una región cubierta de haciendas de maíz y de grandes haciendas de pastizales, en donde hay desparramados inmensos rebaños de ganado. El plan es cruzado por varios canales de irrigación y la escena, matizada con muchas villas que se levantan a distancia y limitada por el Nevado de Toluca hacia el extremo sur, da una impresión de fertilidad y abundancia muy placentera.¹³¹

Para los hombres del virrey el valle de Toluca era feraz, saludable y "delicioso". El barón de Humboldt resaltó su particular clima "nunca en calor fuerte" y su alto nivel de productividad, mientras que para el inglés Ward, observar su fertilidad y abundancia resultó totalmente placentero.

¹²⁸ Humboldt, 1978:26.

¹²⁹ Treinta leguas cuadradas es igual a 480 km², es decir, casi la extensión, que de acuerdo a los datos presentados por Bernardo García, tenía el corregimiento de Toluca, la cual era de 450 km².

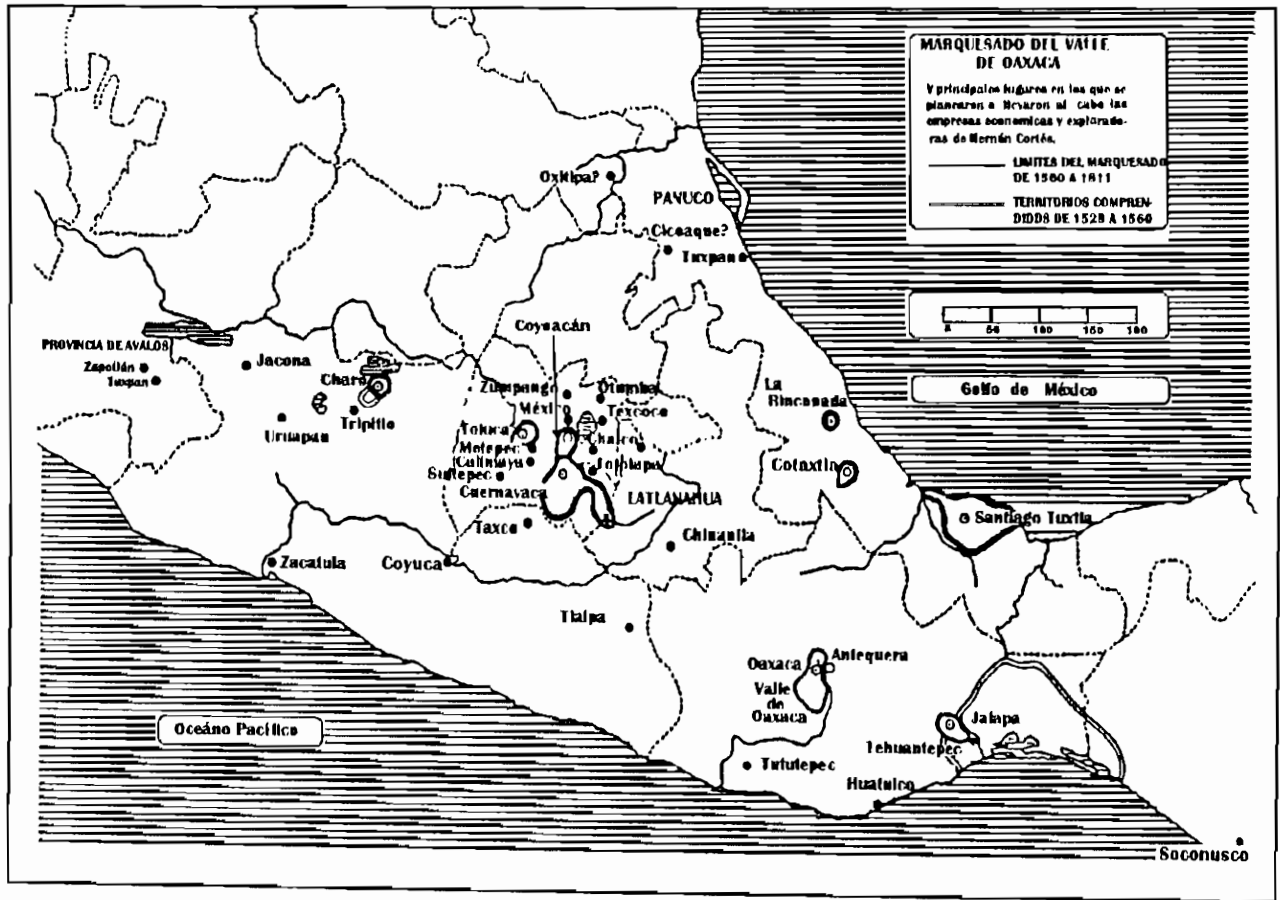
¹³⁰ Rendimiento por unidad de semilla sembrada. Humboldt, 1978:156, 250-251.

¹³¹ Ward, 1985:108.

Años después, entre 1848 y 1851, Juan A. Mateos, uno de los más brillantes alumnos del Instituto Literario de Toluca, había observado a la ciudad y su valle con ojos de poeta, cantando una plegaria que aún hoy conmueve al viajero que logra deambular por el valle y pasa por los alrededores de Toluca:

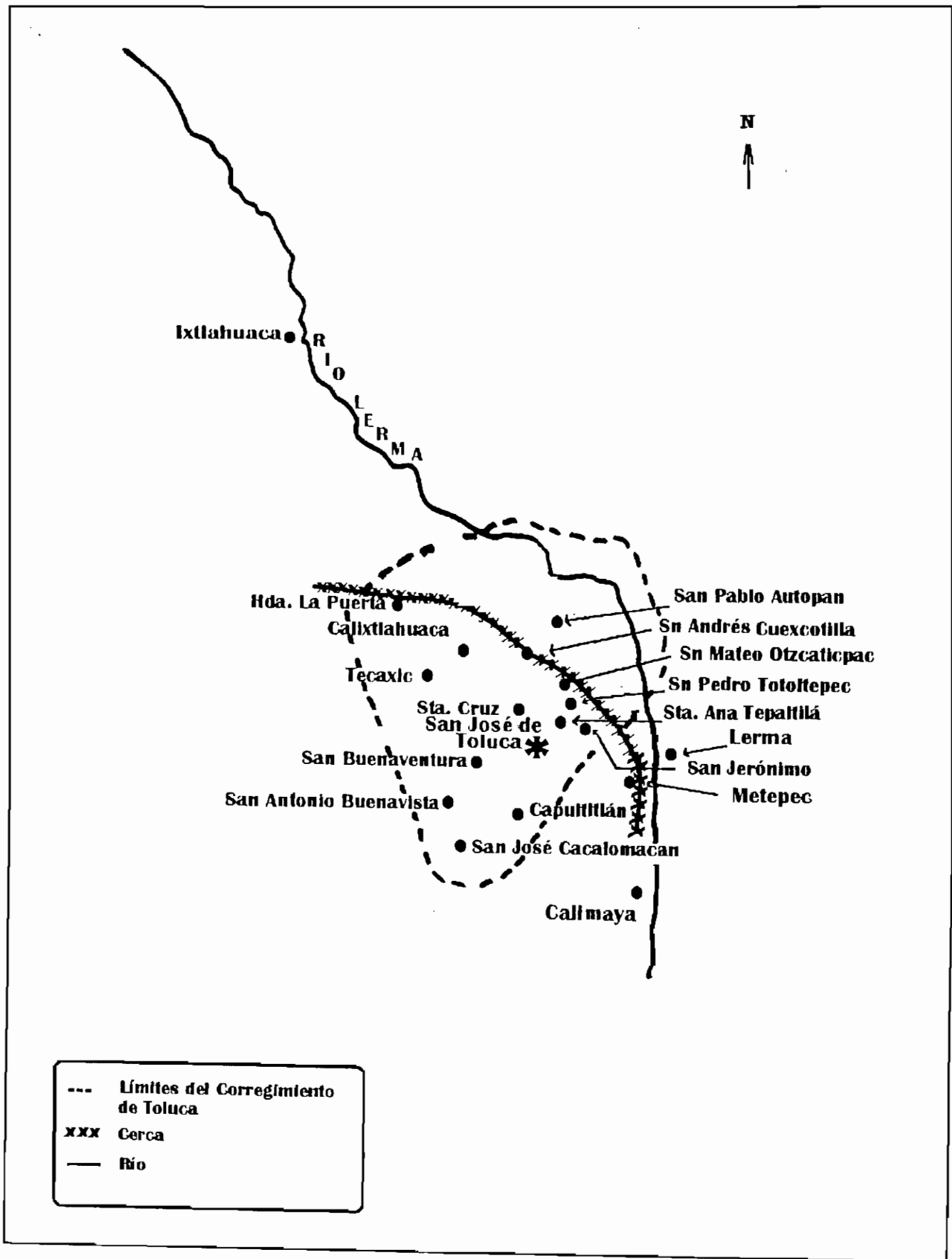
Toluca es una ciudad anacoreta
que hace oración arrodillada
al pie de su cordillera;
es una religiosa que ha buscado
su valle silencioso
para sus contemplaciones.¹³²

¹³² En: Sánchez y Osorio, 1991:35.

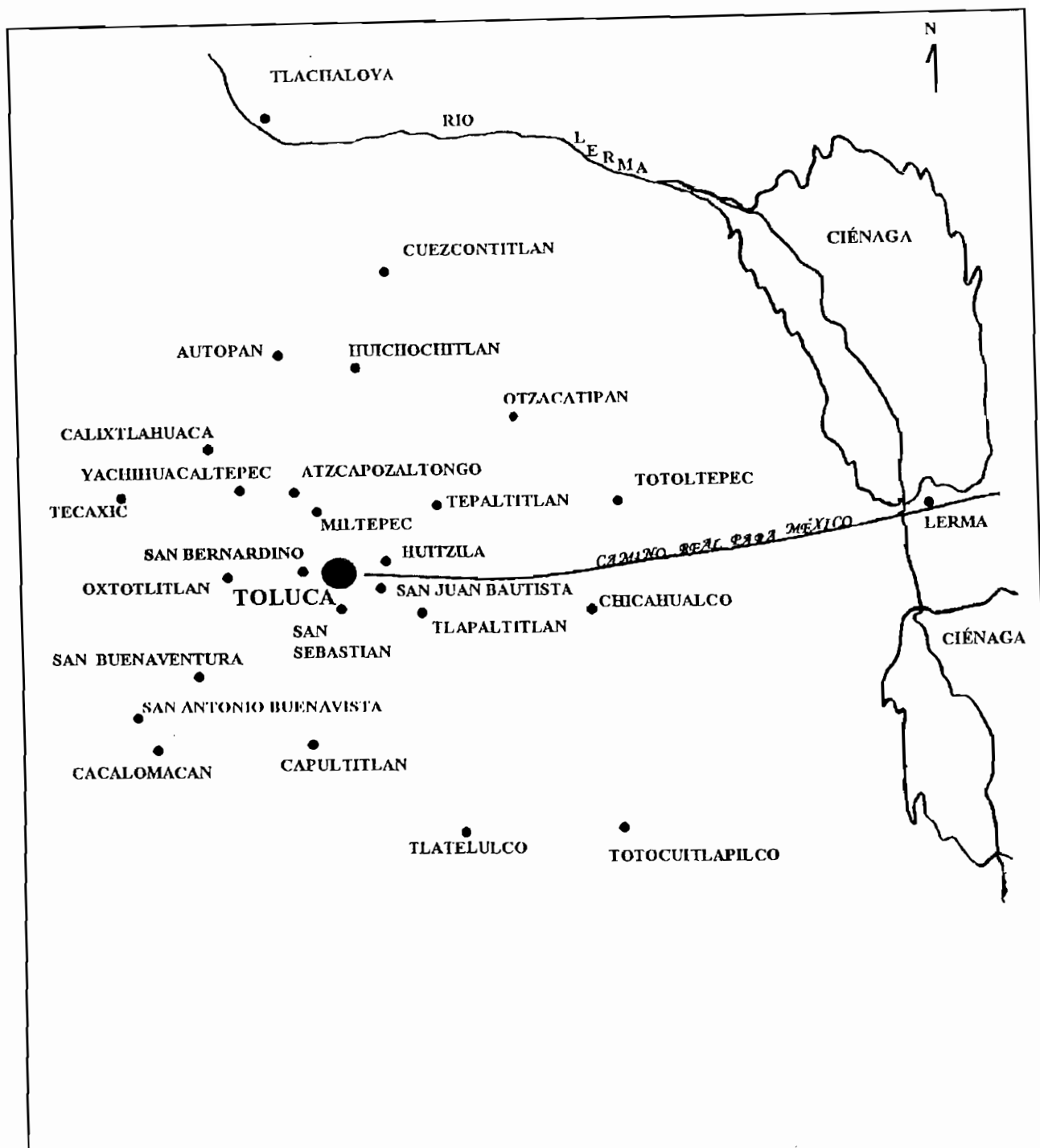


MAPA: 1
 EXTENSION DEL MARQUESADO DEL VALLE EN LA NUEVA ESPAÑA 1560-1811

Fuente: García Martínez, 1969: s/p.

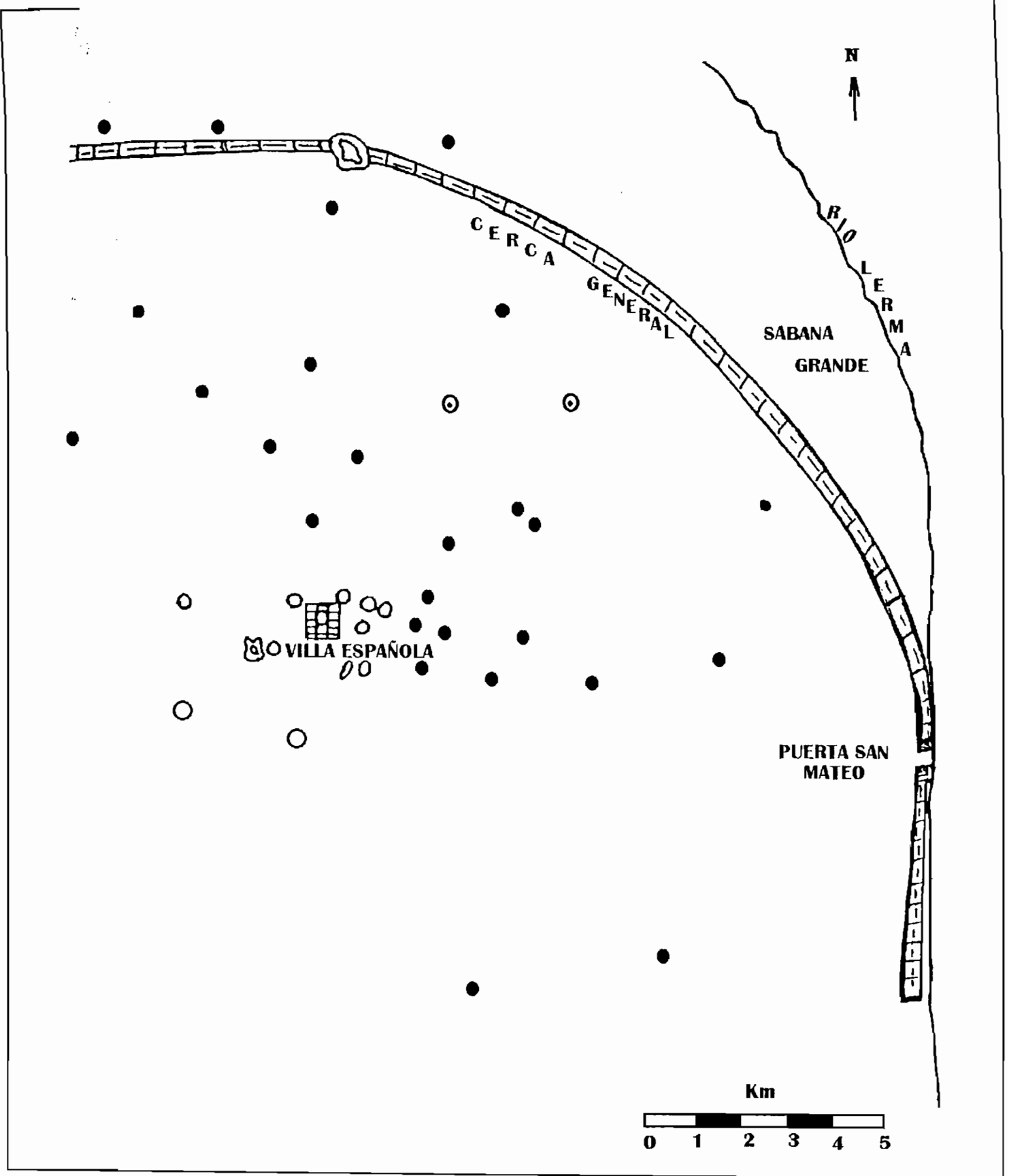


MAPA: 2
 AREA DE CORREGIMIENTO DE TOLUCA HACIA EL SIGLO XVIII, EN DONDE SE
 OBSERVA LA EXTENSION QUE ABARCO LA CERCA DE ADOBE EN 1560 DENTRO
 DE LA JURISDICCION MARQUESANA.
 Fuentes: García Martínez, 1969:s/p. y García Castro, 1994:s/p.



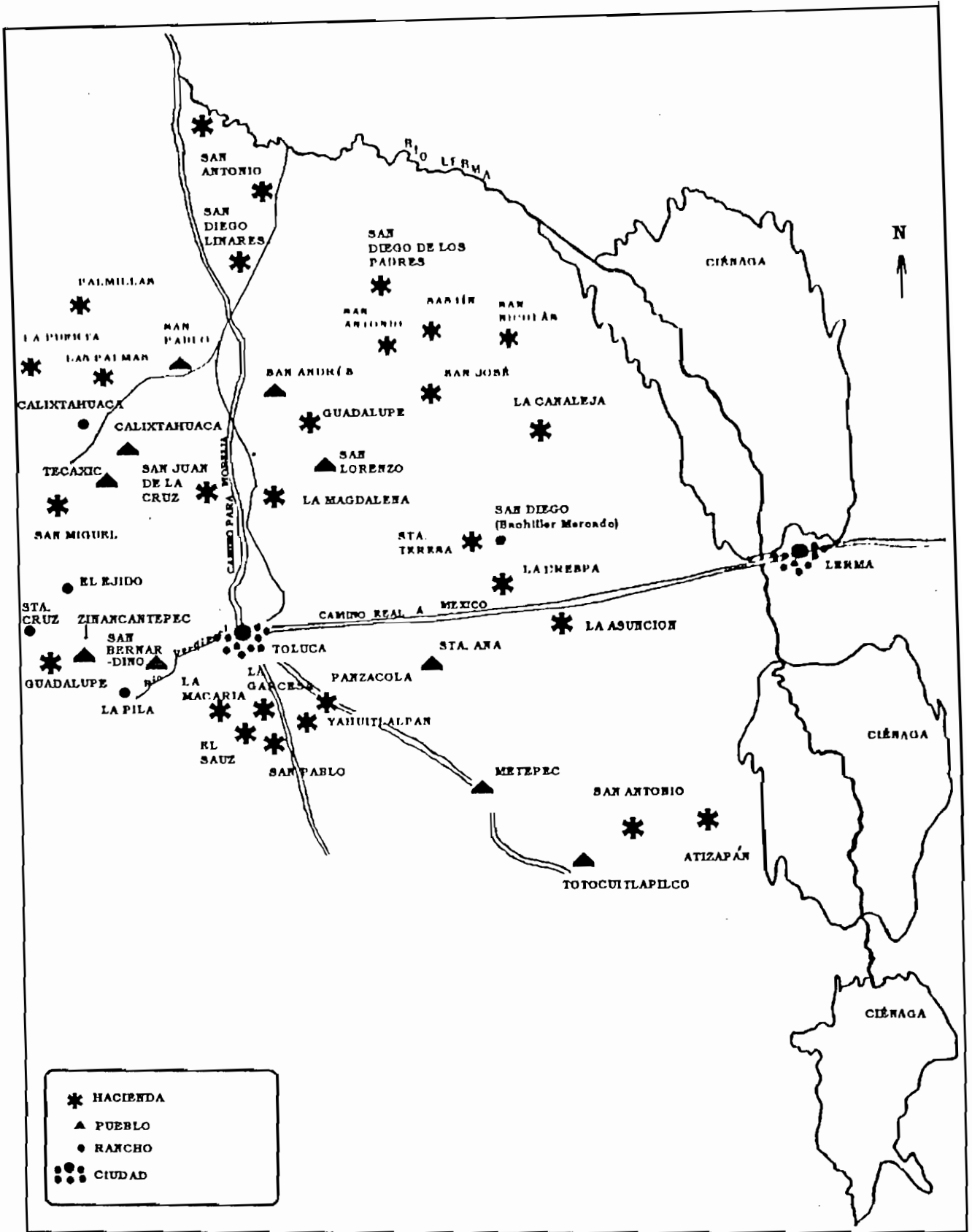
MAPA: 3
 25 PUEBLOS DEL CORREGIMIENTO DE TOLUCA 1729-1811

Fuente: Alanís Boyso, 1976:462
 Basado en: Mapa "Lagunas de Lerma 1857-1870", en: Ruíz Naufal 1993:132



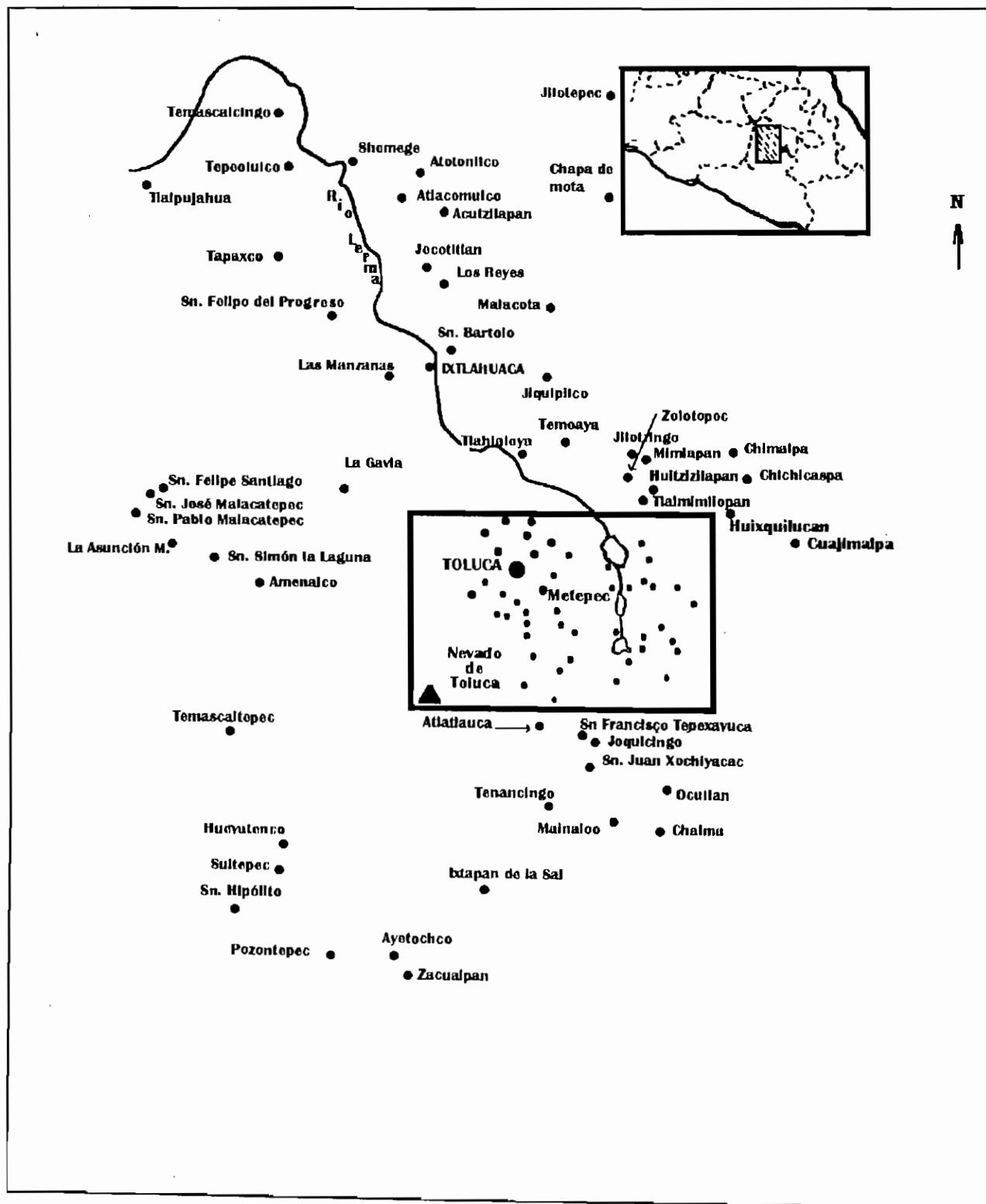
MAPA: 4
LA VILLA DE ESPAÑOLES Y LA CERCA DE TOLUCA EN 1560

Fuente: García Castro, 1994:s/p.



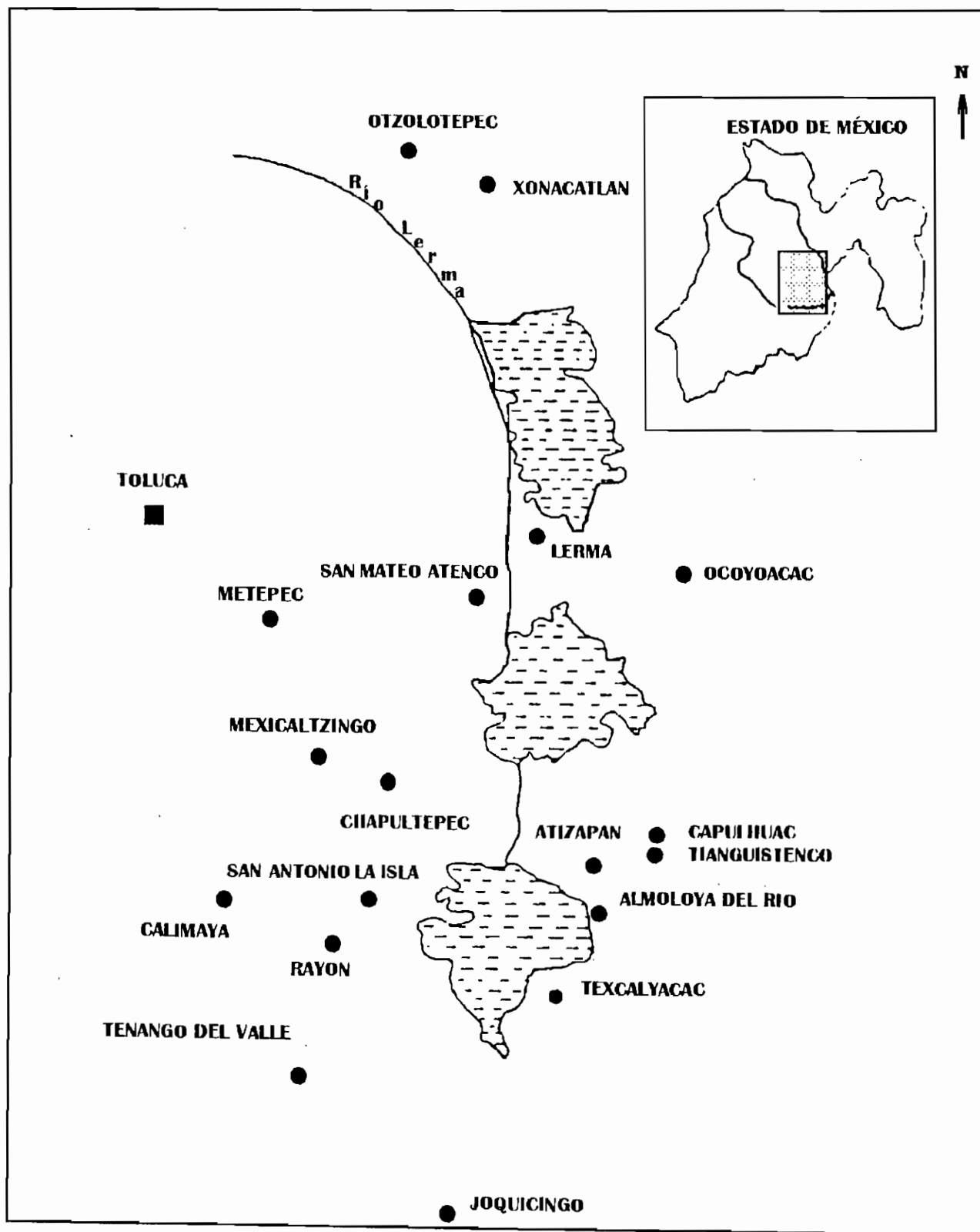
MAPA: 5 LOCALIZACION DE ALGUNOS RANCHOS, HACIENDAS Y PUEBLOS CON MERCEDES QUE PAGABAN ANUALMENTE CENSO ENFTÉUTICO AL MARQUÉS DEL VALLE 1776 Y 1790

Basado en: "Mapa del Distrito de Toluca, 1852" y Lagunas de Lerma 1857-1870", en: Ruíz Naufal, 1993:115, 132.



MAPA: 6
 EL VALLE DE TOLUCA, SIGLO XVIII.

Fuente: Wood, 1990: s/p.



MAPA: 8
 ZONA LACUSTRE DEL ALTO LERMA ANTES DE SU DESECACIÓN EN 1942-1951

Fuente: Albores, 1995:63.

CAPÍTULO II

ABASTO Y ESCASEZ DE ALIMENTOS EN TOLUCA, SEGUNDA MITAD DEL SIGLO XVIII

Durante los tres siglos del periodo colonial, el valle de Toluca fue un importante centro productor de granos. Cebada, trigo y maíz, son los cereales, además de las habas y el frijol, que encontramos frecuentemente nombrados en diferentes asuntos notariales del siglo XVIII sin embargo, definitivamente el trigo y el maíz eran los granos característicos de la producción toluqueña que llegaban a la ciudad de México. La riqueza agropecuaria del valle que vimos en el capítulo anterior, más los alimentos y bebidas de otras regiones de la Nueva España así como los llegados de España o del Oriente, podían ser consumidos por los habitantes de la ciudad de Toluca durante el siglo XVIII. Los toluceses encontraban de todo en su ciudad, el comercio estaba organizado como en cualquier ciudad novohispana de la época, aunque no contara con ayuntamiento.

En la Nueva España la mayor parte de la distribución y comercialización de los alimentos se organizaba a partir de dos instancias: las oficiales (pósitos y alhóndigas, aduanas, posturas de la carne y del pan), y las particulares: pulperías, tendajones, tiendas mestizas, panaderías, confiterías, tocinerías, tianguis (que incluía el intercambio al trueque), ferias y comercio ambulante. En este capítulo trataremos primero las instancias particulares (dejando a las tocinerías en el apartado sobre el cerdo en el siguiente capítulo), luego las posibilidades domésticas de autoabastecimiento, seguiremos con las instancias oficiales y terminaremos con el problema de la escasez de granos

en medio del desastre agrícola de 1785-1786.

EL ABASTO A PARTIR DE LOS PARTICULARES

La organización de la distribución y comercialización de alimentos se estructuraba a partir de la relación entre comerciantes particulares y autoridades virreinales. El sistema de repartimiento, del cual el valle de Toluca era partícipe, es un claro ejemplo de esa relación. El pivote del sistema o circuito de repartimiento era el consulado de comerciantes, a partir del cual se unían diversos eslabones entre las diferentes formas de comercio. No conocemos un trabajo puntual al respecto sobre el caso toluqueño, sin embargo nos parece interesante seguir la investigación de Rodolfo Pastor para el caso de la ciudad de México, en tanto que los documentos notariales consultados nos muestran claras relaciones comerciales y personales entre dueños de tiendas, hacendados, panaderos y funcionarios del corregimiento de Toluca o de las alcaldías y regimientos realengos, y a veces eran los mismos.

Los comerciantes del consulado de la ciudad de México, señala el Pastor, eran los dueños de las tiendas citadinas y, al mismo tiempo, los que organizaban el reparto así como los exportadores y los importadores de las ferias porteñas. También en las ferias ganaderas comisionaban las compras de ganado para abastecer el repartimiento de bestias y vacunos, en esas ferias los principales compradores eran los agentes del reparto. Los comerciantes del consulado eran dueños del capital comercial y los alcaldes compraban con él los productos indígenas; además

eran los remitentes de esos productos y los que, a su vez, los vendían o los remitían a los reales mineros del norte, cuyo abasto dependía del circuito. [Ellos mismos] surtían -a crédito- a las pulperías y tendajones. Por otro lado, el pósito y la alhóndiga que abastecían los mercados urbanos de grano se surtían, hasta el siglo XVII, principalmente con el maíz del repartimiento. Y los dueños de esos granos -los corregidores- manipulaban sin mucho estorbo el funcionamiento de los mercados públicos administrados.¹

Este sistema de comercio de repartimiento permitió que los cargos de gobierno se convirtieran en puestos seguros para hacer fortuna en la Nueva España desde finales del siglo XVI, pues se instrumentaba con un mecanismo de coacción política en donde el alcalde mayor, el corregidor, el

¹ Pastor, 1985:203

oidor o el mismo virrey era al mismo tiempo comerciante. Para entender las ventajas de este sistema en el que el funcionario-comerciante tenía autoridad judicial y política, la que le permitía ser juez y parte en caso de pleitos o reclamos, es necesario tomar en cuenta que era un sistema totalmente legítimo y que resolvía el crónico problema de la escasez de dinero circulante, ya que el repartimiento era un

mecanismo de circulación comercial mediante el cual el funcionario en provincia reparte algo (materia prima, mercadería terminada o en dinero) con un valor estipulado, a manera de "avío" -adelanto o financiamiento- entre los productores de su jurisdicción (indios, mineros pobres, pegujaleros o rancheros) a cambio de que ellos, dentro de un plazo convenido, devuelvan ese valor en otra especie o en dinero (la ganancia se deriva de que es el repartidor quien establece los precios de lo repartido y lo cobrado).²

Esto permitía que un solo individuo fuera a la vez financiero, vendedor, comprador y autoridad. Cabe recordar que en ocasiones los puestos de funcionarios eran vendidos, que el precio dependía de la categoría a ocupar y que ese monto iba directo a las arcas de la hacienda real, única compensación segura para el Estado frente a las posibilidades que los funcionarios-comerciantes tenían para evadir las cargas alcabatorias. Los funcionarios en turno llegaban a acuerdos y establecían alianzas con otros comerciantes, algunos exfuncionarios y otros con probabilidades de serlo, al grado de fungir como sus tenientes o comisionados en asuntos oficiales, y como socios en compañías comerciales "se dividen áreas y rubros de interés; se apoyan o se encubren mutuamente en actividades clandestinas y aún entablan parentescos rituales o virtuales."³ Es muy probable que al estudiar el caso del corregimiento de Toluca, la descripción de la organización de las redes de comercialización sea muy similar a la descrita por Pastor.⁴

El tianguis

En el valle de Toluca, los mercados o tianguis semanales también eran conocidos como ferias

² Pastor, 1985:204

³ Pastor, 1985:215

⁴ Como veremos más adelante el caso de "El Giro", empleado de la aduana de Toluca. Además, en diversos asuntos notariales encontramos al corregidor en turno o a sus tenientes, en diligencias para cobrar una deuda por semillas, mulas o mercancías, o ser deudor de algún comerciante del valle de Toluca o de la ciudad de México, Celaya o Zacatecas. Asimismo hay evidencias de ser propietarios de haciendas, recuas o molinos.

comerciales, y además de éste, los de Tenango, Tianguistenco y Metepec, eran tianguis de importancia dentro del comercio regional. El de Toluca era especialmente importante por la ubicación geográfica de la ciudad, siendo el cruce de diversos caminos. El camino de México, se bifurcaba en Toluca en dos rutas: la occidental para llegar a Michoacán y la noroccidental hacia Querétaro, Celaya y El Bajío. Por el sureste se extendía el camino real que venía de Acapulco, pasando por Cuernavaca, Malinalco y Tenancingo. Este cruce de caminos, propició que en Toluca hubiera un paso constante de arrieros transportando sus mercancías, lo mismo que benefició a los toluceses, pues en su mercado y tiendas podían encontrar todos los productos necesarios para la alimentación, el vestido, la medicación, las labores de labranza, los oficios, etcétera.

Sobre este comercio interregional, la historiadora Margarita Menegus, al estudiar el ramo de alcabalas de Toluca, pone atención en el valor y porcentaje que representaba para la Hacienda Real la receptoría toluqueña a finales del siglo XVIII:

El valor de la alcabala de Toluca en 1777 [...] fue de 34,792 pesos [...] Querétaro o Guadalajara registraron para el mismo año un valor de 26,984 y 65,854 pesos respectivamente. Para el último tercio del siglo XVIII el camino México, Toluca, Zitácuaro, Valladolid y Sayula concentraba un 16% del valor total del comercio novohispano. Para este periodo la receptoría de alcabalas de Toluca ocupaba un décimo lugar.⁵

Como lo demuestra la historiadora, el monto de la alcabala reunida gracias al comercio de Toluca, era considerable, y si recordamos el estanco de la nieve que tratamos en el capítulo anterior, más el volumen de cereales que salían para abastecer a la ciudad de México, vemos que aunque Toluca y su corregimiento fueran parte de la jurisdicción marquesana, la Corona recibía jugosas beneficios del lugar.

En este subapartado trataremos de ver la dinámica del mercado semanal o tianguis de la ciudad de Toluca. Hemos dicho ya que en Toluca, desde el siglo XVI, el día de mercado era los viernes. No tenemos descripciones tan antiguas de la dinámica mercantil que se generaba en el centro de Toluca, pero en 1834, Carlos María de Bustamante estuvo en la ciudad un viernes, y escribió:

Aquél día lo era de mercado y pasé a verlo. Es abundantísimo el todo género de comestibles [...] Todavía se respira allí la noble sencillez de nuestras matronas del siglo

⁵ Menegus, 1994:9.

XVII, que no se esquivan, como nuestras cortesanas, de presentarse en estos lugares, consultando a la economía del bolsillo y alivio de sus maridos.⁶

En nuestros días, el tianguis de Toluca es muy importante para el comercio regional del Estado de México, incluso el padrón de 1993 registra el comercio como una de las actividades económicas más importantes para la población estatal. En 1972, Claude Bataillon, en su estudio sobre La ciudad y el campo en el México Central, describió esta actividad:

La vida del comercio fijo de la ciudad está calcada casi sobre la del tianguis. Las tiendas de menudeo y los mayoristas suministraban en su totalidad la clientela muy densa del valle de Toluca y en muy gran mayoría la de toda la mitad occidental del estado [...] Representa por lo menos tres veces el volumen del de Cuernavaca.⁷

No es de extrañar, pues, que en el centro de la ciudad, frente al Palacio de Gobierno, se conserve la estructura de los portales, pensados y diseñados expresamente en el siglo pasado para albergar las tiendas más importantes de la ciudad. Ahora el mercado de los viernes se asienta lejos del centro histórico, aunque la zona sigue estando en el primer cuadro de la ciudad, a un lado de la central camionera. Viendo al pasado, para entender la dinámica del tianguis en la segunda mitad del siglo XVIII, retomaremos varios datos que Menegus ha trabajado a partir del ramo de Alcabalas del Archivo General de la Nación, los cuales complementarán los localizados por nosotros.

Los puestos del tianguis se congregaban alrededor de la pila de agua que existía en la plaza pública, frente a la cárcel, y según el testimonio del síndico del convento de San Francisco, era tanto el gentío "que no cabe en la plaza el comercio, y se difunde por la calle Real, la del Maíz y otras."⁸ Seguramente, en medio de esta multitud se llevaban a cabo diversas actividades además de la compra-venta de comestibles, ropa, utensilios de cocina o aperos de labranza. El mercado era el punto de reunión para concertar citas, hacer encargos, cerrar tratos, intercambiar noticias y difundir los avisos oficiales. Los viernes eran días de pregón. Es decir, en el día de feria o tianguis se daban a conocer los bandos reales, las noticias y las órdenes del corregidor, con todo el ritual medieval del pregonero, a son de caja y clarín. Por ejemplo, en 1781, se dio a conocer la nueva contribución de guerra

⁶ Carlos María de Bustamante. Viaje a Toluca, 1834, en: Lemoine, 1969:34.

⁷ Bataillon, 1977: ?

⁸ AGN, Tierras, vol. 2477, exp. 1, f. 95, Toluca, agosto 1785.

consistente en un peso para los hombres libres, ya fueran indios o de cualquier casta, y dos pesos los españoles,

con el respeto debido por ser día de feria o de tianguis que se acostumbra mediante el intérprete y por voz de pregonero al son de caja y clarín [...] dándoles a entender así a los naturales como a todos los españoles y demás castas [...] leyéndoles con palabras muy claras y entendidas, con toda suavidad para que ninguno alegara ignorancia [...]⁹

En viernes de tianguis también se leyó el bando para cobrar el nuevo impuesto anual de 30 pesos a las pulperías y tabernas en agosto de 1798, "por la plaza y demás parajes acostumbrados, por voz de pregonero, al son de caja y demás de estilo [...]"¹⁰ En la feria podían encontrarse personas de todas las clases sociales, así como de todas las razas pero, según veremos más adelante en un testimonio de 1777, la mayoría de los vendedores eran indígenas. Es importante aclarar que éstos participaban en el tianguis principalmente vendiendo al mayoreo sus productos, porque en la Plaza estaban asentados los "comerciantes trajineros", de origen español. En abril de 1785, don Tomás de Legusamo, don José Norzagaray, don Francisco Lechuga, don Pablo Vilchis, don José Bolaños, José de Escoto, Máximo Rubio y Diego Arratia, manifestaron "justa queja civil y criminalmente contra el corredor Manuel Jiménez, alias el Giro". Según la acusación, este comerciante, gozando del puesto aduanal, establecía precios muy altos a todos los efectos y repartía hombres en las garitas que ordenaban a los introductores vendieran su producto en partes, menudeando "en medio y a reales, y se acomoda a ser él el vendedor y pone a tres o cuatro por compradores", y cuando pasaban a la "romana", es decir a ser pesados, les quitaba peso o descontaba arrobas, pagándoles menos dinero de lo que valía su carga, mientras que a los indios que no le vendían su mercancía al precio fijado por él, los amenazaba con el cepo y la cárcel:

el día de hoy, viernes, [...] sucedió en la Plaza, que porque el indio no le quiso dar cinco o seis carguitas de chile, al precio fijo de veinte reales, valiendo veinte y seis, acobardó a este pobre sin dejarlo hacer su diligencia, notificándole de autoridad propia que cuidado como le vendía a ningún español, porque lo había de ahorcar o lo había de secar en la cárcel, con cuyo temor se abstuvo el miserable indio lo más del día sin poder vender su efecto [...]¹¹

⁹ AGNEM, SH, Ca. 116, cuad. 4, asunto 5, f. 466. Toluca, abril 1781.

¹⁰ AGNEM, SH, Ca. 155, leg. 3, Asunto 13, f. 401, Toluca, agosto 1798.

¹¹ AGNEM, SH, Ca. 123, leg. 4, Asunto 1, f. 544, Toluca, abril 1785.

Para todos resultaba "público, notorio y de fama" que los abusos del Giro, desembocaban en la reventa que hacía en su propio puesto, de los productos que pasaban por la aduana. En este documento se trata de chile de tierra adentro, queso fresco de Colima y algodón, sin especificar su origen. La situación propiciaba que los vendedores de fuera, se tratara de indígenas o no, al llegar a la Plaza de Toluca no quisieran tener tratos con el Giro, siendo constantes las quejas, mientras que para los españoles dueños de puestos, resultaba perjudicial no poder abastecer sus negocios.

Gracias a la información de este documento podemos entender una parte de la interacción entre españoles e indios en el constante trajín comercial de cada ocho días en Toluca, en donde unos y otros resultaban dañados por un funcionario corrupto. Es importante repensar las relaciones interracial e interculturales de la época colonial, en particular las del último siglo, para proponer un análisis en donde no supongamos la actuación antagónica de ambos sectores, en dos esferas claramente separadas: españoles/indios. Las innumerables castas, que en las pinturas de la época aparecen en medio de estos dos extremos raciales,¹² no podemos explicarlas de la misma manera en la realidad, y al referirnos a españoles debemos entender más una definición social y representativa, que una identidad meramente racial. Es decir, al encontrar en los documentos la referencia de que tal persona es español, seguramente no se refiere a la pureza de sangre 100% ibérica, sino a la diferenciación social (que ciertamente tenía que ver con el color de la piel, obstáculo que muchas veces se resolvía con una estratégica combinación de dinero, puestos públicos, alianzas matrimoniales y compadrazgos), de no ser indio ni ser negro, con todos sus matices más evidentes.

Regresando al tianguis de Toluca, para identificar los alimentos que se vendían en el tianguis durante el siglo XVIII, seguiremos el trabajo de Menegus, gracias al cual sabemos que los indígenas de Almoloya llevaban pescado; de los alrededores de Toluca, Xilotepec e Ixtlahuaca, pulque, cerdos y ovejas, mientras que de los alrededores de Lerma, patos, ranas, pescados y aves. A la región llegaban comerciantes de Cuernavaca para vender miel y azúcar;¹³ los de Zamora vendían queso y chile; de Querétaro y San Juan del Río llegaba frijol y chile; de Celaya también frijol; y ganado mayor

¹² Las cuales constituyen un género pictórico característico de la segunda mitad del siglo XVIII.

¹³ Sobre venta de miel encontramos una referencia de mediados del siglo XVII: Antonio Ortiz, arriero que vivía en Toluca, iba con su recua a los ingenios y trapiches, tal vez de Cuernavaca, "donde sacaba mieles que llevaba a esa dicha villa", y en agosto de 1653 obtuvo una licencia del virrey, después de apelar ante la Real Audiencia, para poder venderlas públicamente en los tianguis y plazas sin que se lo impidieran los corregidores de la villa de Toluca y del Estado del Valle, o jueces y justicias de la Nueva España. AGN, Tierras, vol. 2971, exp. 21, México, agosto 1653.

de Sayula.¹⁴ Los efectos de Castilla no faltaban, ni los de Oriente, pero principalmente eran vendidos en las tiendas mestizas.

Durante la segunda mitad del siglo XVIII, los indios que vendían en el tianguis de Toluca pagaban derecho de alcabala por productos de la tierra, es decir, por aquellos cosechados o manufacturados en el reino de la Nueva España. Parece que este gravamen lo pagaban desde, por lo menos, mediados del siglo XVII, pues encontramos un documento de 1658 en el Archivo General de la Nación, dirigido al corregidor de Toluca para que no impidiera a los indios vender en el tianguis, ordenándole no cobrar la cuota municipal a los indios que vendían fruta, chile y tomate.¹⁵

En su investigación, Menegus hace referencia a un documento alcabalatorio de 1777, año en que el nuevo administrador de alcabalas de Toluca, don Miguel Valero Olea tomaba el puesto. Valero Olea informó sobre el cobro de alcabala para productos de la tierra a los indios que acudían los viernes al tianguis. El funcionario tenía órdenes de exentar de este impuesto a los indígenas por los efectos que ellos mismos produjeran o explotaran

pero sabiendo después que ha estado en costumbre, que lo que se le exige es cosa corta, que ellos no la han repugnado y que la práctica se fundó sin duda en la conciencia o coincidencia de que algunos frutos y efectos como sal, panocha y otros, los compran para traerlos al mercado movidos de su propio interes, suspendí la determinación.¹⁶

Según Menegus, el virrey Revillagigedo ordenó la suspensión del cobro alcabalatorio para los indígenas de Toluca.¹⁷ Sin embargo, la documentación que encontramos en el Archivo Histórico del Estado de México, demuestra que este cobro siguió efectuándose hasta finalizar el siglo XVIII y principios del XIX. En 1792, Juan Navarro, Director General de Aduanas, remitió al administrador de la Real Aduana en Toluca, las leyes, ordenanzas, autos y reales determinaciones acerca de la

¹⁴ Menegus, 1993:14.

¹⁵ AGN, Tierras, vol. 2944, exp. 324, f. 265-266.

¹⁶ AGN, Alcabalas, Ca. 22, Toluca, agosto 1777, citado en: Menegus, 1994b:10, [en Menegus 1993:18, aparece la referencia a este mismo párrafo como AGN, Alcabalas, Ca. 23].

¹⁷ Menegus, 1994:12.

exención de alcabala concedida a los indios en los efectos y frutos de la tierra.¹⁸ En 1804 el virrey Soler ordenó una revisión de los fundamentos de las leyes que otorgaban este privilegio a los indígenas, con el propósito de apoyar este privilegio en todos los frutos y efectos "para que se dediquen a la industria y a la agricultura."¹⁹ Todavía en 1811, Menegus encuentra vigente el cobro de este impuesto a los indios de la región.²⁰

En 1777, Valero Olea no podía afirmar si se trataba de indios productores o indios comerciantes, entendidos como intermediarios, pues afirmaba:

Dudo muy poco en cuanto a que sea cierto que los indios compren para volver a vender, y creo sin violencia alguna que la sal y tequesquite, que aquí se vende en el tianguis sufra de esta cualidad, pero ignoro cómo puede apurarse la verdad, siempre que los introductores indios nieguen, expresando cosecharla.²¹

Es muy probable que se tratara de ambas situaciones entremezclándose las actividades de un mismo individuo, es decir, indios productores/intermediarios, indios productores, o indios intermediarios. De cualquier manera, resulta muy importante la observación de Valero Olea respecto a que poco más de la mitad del abasto de Toluca lo hacían los indios, "es difícil, afirmaba, que vengan a comerciar otros que no sean indios".²² Siguiendo este mismo informe, Menegus dice que los productos que mercaban los indios eran, además del tequesquite, "jarcia, queso, petates, mantas, sal, chile, panocha, frijol, garbanzo, frutas".²³

Al analizar un cuadernillo del registro de alcabalas del año 1811, la misma autora informa que los indios vendían "frijol, cebada, cerdos y subproductos como son cuero fresco y lo que llaman cuero al pelo [...] colchas, frazadas, badanas y cortes de servilletas [...] cebada, haba, [...] manteca, [...]

¹⁸ AHEM, Nueva España, vol. 32, exp. 2, 7fs., México, febrero, 1792. Reiterando este derecho, seis años después, el mismo Navarro, manda el bando del virrey Azanza, en donde se ordena dejar exentos de pago de alcabala a las pulquerías y otros establecimientos públicos en los pueblos de indios. AHEM, Nueva España, vol. 32, exp. 40, 2 fs., México, noviembre 1798.

¹⁹ AHEM, Nueva España, vol. 33, exp. 28, 1 f., México, junio 1804.

²⁰ AGN, Alcabalas, Ca. 23, en: Menegus, 1994:12.

²¹ AGN, Alcabalas, Ca. 23. Menegus, 1993:19. Menegus, 1994: 11.

²² AGN, Alcabalas, Ca. 23, citado en Menegus 1993:19, y Menegus 1994:11.

²³ AGN, Alcabalas, Ca. 23, en: Menegus, 1993:18; y AGN, Alcabalas, Ca. 22, en: Menegus, 1994:10.

miel [...]”²⁴

Este cuadernillo, es un registro de las partidas recaudadas por el pago de alcabala impuesto a los indios que ponían su puesto en el tianguis de los viernes. Es así como la autora tuvo la información sobre los productos que mercaron los indios, de qué lugar llegaban, el volumen de sus mercancías y la alcabala que pagaron en ese año. Como bien señala Menegus, 1811 no es representativo, puesto que apenas había iniciado la revolución de Miguel Hidalgo, además de ser un año de escasez de granos. Sin embargo, el análisis es muy útil y reporta cifras interesantes: de los 137 comerciantes indígenas registrados, "la gran mayoría [la autora no especifica cuántos], eran del valle de Toluca y casi de las inmediaciones de la villa [sus barrios y estancias]". Para sorpresa de los modelos historiográficos con que comúnmente se explica la alimentación y economía indígenas, los que llegaban al tianguis de Toluca no traían chile, calabaza y maíz. Según el registro, esta trilogía no formaba parte de los productos que vendían con mayor frecuencia, los cuales sumaban 14: cebada, sal, cerdo, cueros y manteca, haba, textiles, frijol, queso fresco, jarcia, zapatos, gameras, miel y tecomates. Menegus nos da los porcentajes de cada uno de ellos, englobando en varios, la jarcia, los zapatos, las gameras, la miel y los tecomates.²⁵

**PRODUCTOS MAS VENDIDOS POR LOS INDIOS
EN EL TIANGUIS DE TOLUCA, 1811**

CEBADA	29.20%
SAL	26.28%
CERDO Y SUBPRODUCTOS	13.87%
HABA	10.95%
TEXTILES	4.3%
FRIJOL	2.9%
QUESO FRESCO	2.9%
VARIOS	8.0%

²⁴ AGN, Alcabalas, Ca. 23, en: Menegus, 1993:20 y Menegus, 1994:12-13.

²⁵ Menegus, 1994:15. En esta misma localización, en la página 16 con la gráfica "Transacciones realizadas en el mercado de Toluca", los porcentajes aparecen con los siguientes valores: Cebada=29%, sal=28%, cerdo y subproductos=14%, haba=11%, textiles=4%, frijol=3%, queso fresco=3%, productos varios=10%.

Además de los días normales, en la plaza principal de Toluca, se ponían puestos de nochebuena, para las fiestas decembrinas.²⁶ En 1783 don Cirilo Mejía puso uno en compañía de don Ignacio Herrera en el cajón de la plaza perteneciente a don José Ortigosa. El puesto estuvo en pie del 15 de diciembre de 1783 al 18 de enero de 1784. La "postura y levantada del puesto hasta su conclusión" costó 15 pesos 5½ reales y los materiales que se usaron fueron "todo género de madera, tlajamanil [sic], lazos, petates de palma, clavos, hilo de arria, y otros", el costo incluyó el pago de peones y el alquiler de una barreta. Es probable que el puesto haya sido adornado con papeles de color, pues en las listas de gastos aparecen dos manos de papel de color, que costaba seis reales cada una. Mejía acusó a Herrera de no pagarle su parte correspondiente, pero para nuestro estudio, lo interesante de este litigio está en el listado que da "Razón de los efectos sobrantes en el puesto perteneciente a don Cirilo". Gracias a ellos podemos deducir que un puesto de nochebuena, era un manteado como los que se levantan hoy en las ferias pueblerinas, o en las calles de algunas iglesias de la ciudad, con mesas y bancas o sillas para los clientes que consumen alimentos ya preparados. En el puesto de Mejía y Herrera se vendieron guisados de pescado, bebidas y dulces; veamos un resumen de los efectos enlistados:²⁷

**EFFECTOS PARA EL PUESTO DE NOCHEBUENA
DE MEJÍA Y HERRERA EN LA PLAZA DE TOLUCA, DICIEMBRE 1783**

- . 24 limetas de vinos exquisitos
- . 1 cuartillo de vino de parras
- . 6 botijas de vino carlón
- . 5 frascos de carlón, blanco y parras
- . 2 cuartos de mistela de canela
- . 3 barriles de aguardiente refino
- . 2 botijas de vinagre
- . ½arroba de piñas
- . 22 piñas
- . limón real cubierto
- . 8 libras 4Ø de turrón
- . 4 reales de jamoncillo
- . 15 reales de alfeñique en piezas
- . 1 pila de alfeñique

²⁶ Esta tradición continúa actualmente. Información personal del Dr. René García Castro, septiembre 1996.

²⁷ AGNEM, SH, Ca. 121, leg. 2, Asunto 8, fs. 647-658, Toluca, enero 1784.

EFFECTOS PARA EL PUESTO DE NOCHEBUENA
DE MEJÍA Y HERRERA EN LA PLAZA DE TOLUCA, DICIEMBRE 1783

continuación ...

- . 26½ reales de cajetitas
- . 1 botija de aceituna sevillana
- . 8 libras 12Ø de pasa
- . 6 libras de almendra
- . 12Ø de confite gordo
- . 1¾ almud de piñón
- . 7 tros. de plátano pasado
- . 3 arrobas de pescado
- . 5 arrobas, 16 libras de robalo
- . 15½ libras de bacalao
- . ½ arroba de aceite
- . 3 pesos para harina
- . 2 reales para sal
- . 20 reales para pánocha
- . 1 peso de platos de pescado
- . 3 arrobas de confite
- . 1 arroba de confite gordo
- . 1 arroba de confite delgado
- . 1 arroba de chocho y canelón
- . 1 peso de bocadillos
- . 9 libras de cubierto de limón
- . 16 libras de cubierto de piña
- . ½ arroba de cubierto de camote
- . ½ arroba de camote cubierto
[seguramente es lo mismo]
- . 1 media [carga?] de cacahuete
- . 3 libras dulce de pepita
- . 20 pesos de pan

Todos estos productos se repiten en la lista principal y en la de efectos para la "refacción del puesto", siendo los más recurrentes el pescado (a veces sin especificar que fuera robalo o bacalao o cualquier otro), los alfeñiques, turrone y confites, las cajetitas, los diferentes tipos de vinos, mistelas y aguardientes, el plátano pasado y la almendra. Así que podemos pensar en cantidades considerables de golosinas y guisados de pescado, puesto que no aparece otro tipo de carne, vendidas en las fiestas navideñas de diciembre de 1783 y enero de 1784.

Las tiendas: Pulperías y tiendas mestizas

Según el testimonio de don Gregorio Mercado, que citamos antes, la ciudad de Toluca tenía más de 50 tiendas en 1785.²⁸ Para 1798, el padrón de tiendas de la ciudad de Toluca hecho para recabar la nueva contribución impuesta en julio de 1786 por el virrey conde de Galvez, registró 52 tiendas sin especificar su tipo, ya fueran pulperías o tiendas mestizas, y dos mesones dentro de la traza urbana de Toluca, más cuatro tiendas en dos pueblos sujetos a la jurisdicción del corregimiento de Toluca. El padrón lo levantó el capitán don Fausto Marcial Urrutia, corregidor interino de Toluca, entre el 3 y el 13 de septiembre de 1798. El 14 de septiembre, el capitán Urrutia dio por terminado el empadronamiento y remitió dos copias, una para el Superior Gobierno Virreinal y otra para el administrador de alcabalas de la Real Aduana de Toluca quien cobraría esa pensión. El bando, firmado por el virrey de Azanza, indicaba que las tiendas sujetas a esta contribución (30 pesos anuales) serían todas las

tiendas mestizas, y todas aquéllas en que se expenda al menudeo pan, aceite, vinagre, sal, chile, azúcar, cacao, semillas u otros comestibles, aunque también haya en ellas géneros, ropa u otros efectos, de cualquier clase que sean.²⁹

De allí que podamos considerar dentro de esta clasificación las tiendas empadronadas que presentamos en el siguiente cuadro:

²⁸ AGN, Tierras, vol. 2477, exp. 1, f. 95, Toluca, agosto 1785.

²⁹ AGNEM, SH, Ca. 155, leg. 3, Asunto 13, f. 398, México, agosto 1798.

PADRÓN DE LAS TIENDAS DE TOLUCA, SEPTIEMBRE 1798

PROPIETARIO	PROPIEDAD	UBICACIÓN
1. Don Juan Matute	Tienda (de ordenanza)	Esquina de la Plaza Pública, en la acera del mesón
2. Don Eugenio Lexarazu	Tienda (de ordenanza)	Esquina del callejón de Neyra
3. Don Felipe Suárez del Cavillo	Tienda	Esquina de la Plaza
4. Don Juan Matute	Mesón	En la Plaza
5. Doña María Martínez	Tienda (cerrada en abril de 1798)	En la Plaza, esquina del puente quebrado
6. Don Francisco Meana y Rodríguez	Tienda	En la Plaza y Calle Real de San Juan
7. Don Manuel de Nova	Tienda	Calle Real de San Juan
8. Don Mariano Montero	Tienda	Calle Real de San Juan
9. Don Bartolo Carrión	Tienda	Calle Real de San Juan
10. Don Francisco Arandía	Tienda	Calle Real de San Juan
11. Don Tomás Arnaldo	Tienda	Calle de San Juan
12. Don José Basilio González	Tienda	Calle Real de San Juan
13. Don Marcelo Balbuena	Tienda	Calle Real de San Juan
14. Don Victorino Piña	Tienda	Calle Real de San Juan
15. Doña María Josefa González	Tienda	Calle Real de San Juan
16. Don Cayetano García	Tienda	Calle Real de San Juan
17. Don Agustín Estrada	Tienda	Calle Real de San Juan
18. Don Agustín Farfán	Tienda	Calle Real de San Juan

PADRÓN DE LAS TIENDAS DE TOLUCA, SEPTIEMBRE 1798

... continuación

PROPIETARIO	PROPIEDAD	UBICACION
19. Don José Antonio Berra	Tienda	Calle Real de San Juan
20. Don Pedro Villegas	Tienda	Calle Real de San Juan
21. Don Joaquín Velázquez	Tienda	Calle Real de San Juan
22. Capitán Don Nicolás Sánchez Riscos	Tienda	Calle Real de San Juan
23. Don Diego Maldonado	Tienda	Calle Real de San Juan
24. Don Miguel Romero	Tienda	Calle del Maíz
25. Doña Joaquina Pérez	Tienda	Calle del Maíz
26. Don Francisco Salazar y Don Angel Casabal	Tienda	Calle del Cuartel Viejo
27. Don Francisco Mejía	Tienda	Calle del Cuartel Viejo
28. Don Mariano Posadas	Tienda	Calle del Cuartel Viejo
29. Doña Tomasa Bracho	Tienda	Calle Real de Santa Clara
30. Don Felipe Bocarando	Tienda	Calle Real de Santa Clara
31. Don Nicolás Azoños	Tienda	Calle Real de Santa Clara
32. Don Francisco Fuentes	Tienda	Calle Real de Santa Clara
33. Don Andrés Cruz	Tienda	Calle Real de Santa Clara
34. Don José Peña	Tienda	Calle Real de Santa Clara
35. Don Cristóbal Cruz	Tienda	Calle Real de Santa Clara
36. Don José Mariano Cruz	Tienda	Calle Real de Santa Clara

PADRÓN DE LAS TIENDAS DE TOLUCA, SEPTIEMBRE 1798

... continuación

PROPIETARIO	PROPIEDAD	UBICACIÓN
37. Don Juan Francisco Herrera	Tienda	Calle Real de Santa Clara
38. Don Bernardo Venavides	Tienda	Calle de San Juan de Dios, vuelta la del Portal
39. Doña Josefa Olascoaga	Tienda	Calle de San Juan de Dios
40. Don Antonio TrinidadSerrano	Tienda	Calle de San Juan de Dios
41. Doña Feliciana Sotomayor	Mesón	Calle de San Juan de Dios
42. Don José Mondragón	Tienda	Calle de San Juan de Dios
43. Don Diego Ortiz	Tienda	Calle del Portal
44. Don Antonio Pérez	Tienda	Calle del Portal
45. Don Pedro Mercado	Tienda	Calle de la Merced
46. Don Miguel Bayato	Tienda	Puente de Legorreta
47. Don José Manuel Legorreta	Tienda	Puente de Legorreta
48. Don José Ignacio Loperena	Tienda	Calle de la Tenería
49. Don Felipe González	Tienda	Calle de la Tenería
50. Don Cayetano González	Tienda	Calle de la Tenería
51. Don Agustín Farfán	Tienda	Calle de la Tenería
52. Don Manuel Urbina	Tienda	Calle del Beaterio
53. Don Casimiro Torres	Tienda	Callejón del Carmen
54. Don Miguel Zea	Tienda	Callejón del Carmen
55. Don Justo Varas	Tienda pulpería	Ciudad de Toluca [El documento no especifica la ubicación]
56. Don Miguel de Zea	Tienda	Calixtlahuaca

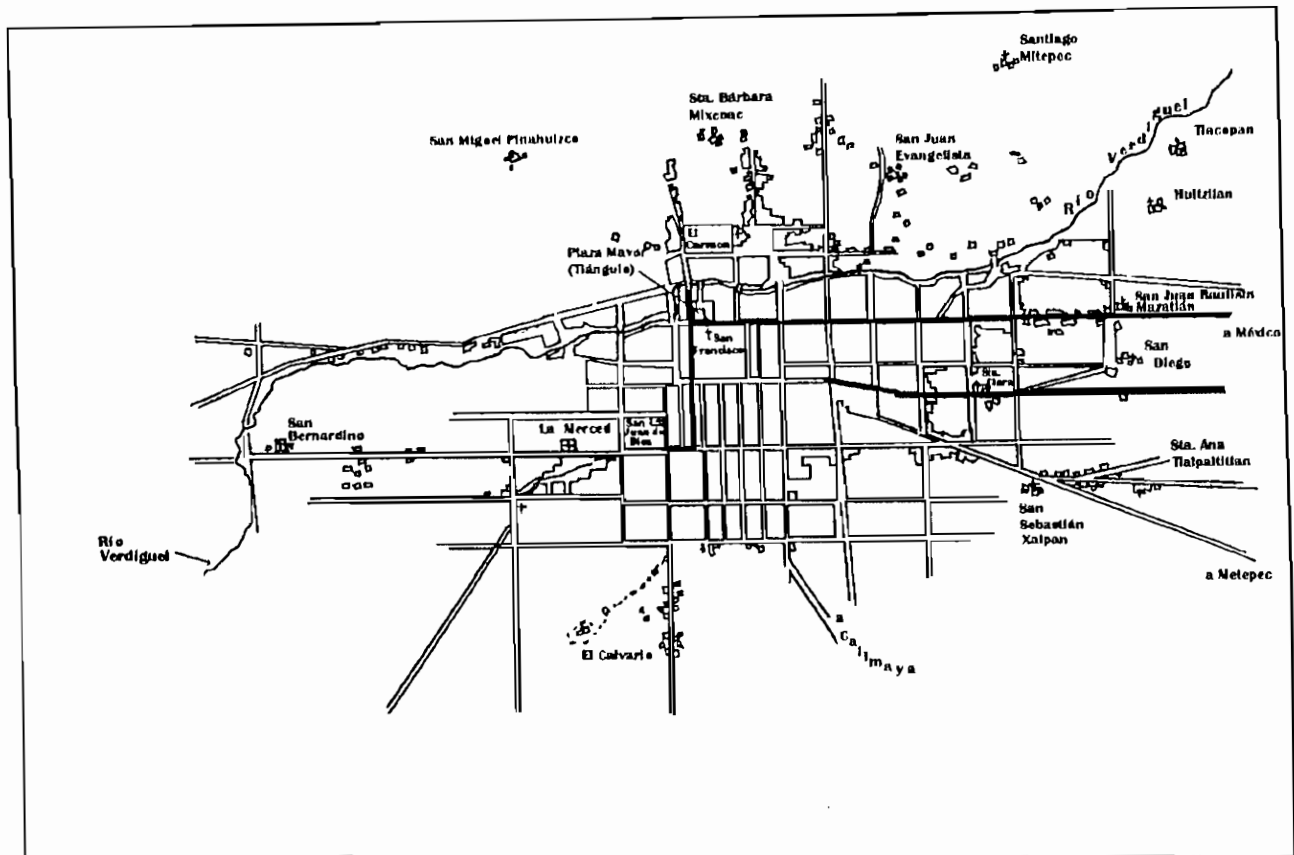
PROPIETARIO	PROPIEDAD	UBICACIÓN
57. Don Juan José Cruz	Tienda	Calixtlahuaca
58. Don José Antonio Legorreta	Tienda	Tecaxic
59. Don Felipe Gutiérrez	Tienda	Tecaxic

La concentración de datos en el cuadro que antecede nos permite observar que 52 de las 53 tiendas existentes en 1798 en la ciudad de Toluca, se localizaban en las cuatro esquinas de la plaza pública y en 11 calles principales, de la siguiente manera:

**NÚMERO DE TIENDAS LOCALIZADAS EN CADA CALLE
DE LA CIUDAD DE TOLUCA EN 1798**

PLAZA PÚBLICA	4 tiendas	1 mesón
CALLE REAL DE SAN JUAN	18 tiendas	
CALLE DEL MAÍZ	2 tiendas	
CALLE DEL CUARTEL VIEJO	3 tiendas	
CALLE REAL DE SANTA CLARA	9 tiendas	
CALLE DE SAN JUAN DE DIOS	4 tiendas	1 mesón
CALLE DEL PORTAL	2 tiendas	
CALLE DE LA MERCED	1 tienda	
PUENTE DE LEGORRETA	2 tiendas	
CALLE DE LA TENERÍA	4 tiendas	
CALLE DEL BEATERIO	1 tienda	
CALLEJÓN DEL CARMEN	2 tiendas	
?	1 tienda	
TOTAL	53 tiendas	2 mesones

Es una lástima para nuestro estudio que no podamos localizar exactamente en el plano urbano de Toluca estas tiendas. Las razones principales son que el padrón no especifica las cuadras o esquinas donde se ubicaban éstas y, en segundo lugar, no existen planos urbanos antiguos de esta ciudad. Para el siglo XVIII, sólo contamos con el que ha reconstruido el historiador Javier Romero Quiroz a partir



PLANO 2

CALLES DE LA CIUDAD DE TOLUCA DONDE SE UBICABAN MAS TIENDAS, 1798.

Fuente: Plan de Toluca, ca. 1845, Cuerpo Nacional de Ingenieros, en: Naufal, 1993:108.

de la matrícula de casas de Toluca para 1725, el cual presentamos en el capítulo uno.³⁰ Hemos tomado el plano más antiguo que encontramos, trazado cerca de 1845 por el Cuerpo Nacional de Ingenieros, y localizamos en él (basándonos en los datos que presentó Romero Quiroz en su reconstrucción de 1725, ver plano 2), los pueblos, barrios, iglesias, el río y los caminos más importantes.³¹ Al tratar de hacer esta localización, nos hemos fijado en las calles que registraron mayor número de tiendas, así podemos afirmar que las calles Real de San Juan y San Juan de Dios, son diferentes. La primera era conocida también como "Calle Real a México" o "Calle Real que sale para Méico",³² y pasaba por un tramo conocido como "los arbolitos", llegaba al barrio de San Juan Bautista, y de allí se convertía en el Camino Real a México (ver plano 1 al final del capítulo I). Siendo esta calle de tanta importancia para el pasaje, entrada y salida de viajeros, arrieros y recuas, podemos entender que allí se concentrara el mayor número de tiendas. La Calle de San Juan de Dios estaba localizada frente al convento del mismo nombre, en el costado poniente del convento de San Francisco, en el primer cuadro de la ciudad. La calle del Maíz, la ubicamos en uno de los costados de la plaza pública, donde se extendía el gentío los viernes de tianguis. Sobre la calle del Cuartel Viejo, no podemos siquiera opinar y sobre la Rael de Santa Clara, tal vez se trate de la que pasaba por el barrio de Santa Clara, al oriente de la ciudad. La calle del Portal, tal vez estuviera en uno de los costados del convento de San Francisco y las de la Merced y del Beaterio, en algún costado del convento mercedario, pues tenemos la referencia de que atrás del convento de la Merced estaba el Beaterio. Del puente llamado de Legorreta ni siquiera tenemos posibilidades de suponer dónde localizarlo. No hay problema en ubicar la calle de la Tenería, pero ¿en cuál de sus cuadras se localizaban las cuatro tiendas? Y en cuanto al callejón del Carmen, probablemente se encontrara al lado del Convento del Carmen, cruzando el río. Como ya señalamos, la mayoría de las tiendas en Toluca estaban en la calle Real de San Juan, y en la Real de Santa Clara. De acuerdo a lo que

³⁰ Para el siglo XIX sí existen buenos ejemplares formando parte de las colecciones de la Mapoteca Manuel Orozco y Berra, y los principales han sido reunidos en una Cartografía histórica del Estado de México, en una edición de 1993 del gobierno del Estado de México. Pero desafortunadamente para esta tesis, son posteriores a 1830, es decir, cuando Toluca fue nombrada capital del Estado de México y, aunque el centro de la ciudad, marcado desde el siglo XVI por el convento de San Francisco, siguió y sigue siendo teniendo su función rectora, a partir del cual se organiza la traza urbana central, los nombres de las calles no corresponden a los que llevaban al finalizar el siglo XVIII.

³¹ Pérez Naufal, 1993:108.

³² En el litigio seguido por el prior del convento de San Juan de Dios contra don Francisco Azoños, en el que se embarga la confitería de éste último, aparece la referencia que ésta "se halla en la Calle Real que sale para México", y más adelante Gertrudis Serrano, anterior dueña de ese negocio declara: "la cual casa se halla en al calle Real que nombran de San Juan". AGN, Tierras, vol. 2892, exp. 5, fs. 1 y 15v., Toluca, octubre 1772.

podemos inferir al ver los planos que tenemos, ambas calles fueron muy largas, compuestas por varias cuadras, lo que formaría dos ejes comerciales paralelos, que encontraban su punto de reunión en el centro de la ciudad, concentrándose en la plaza central y sus alrededores: las cuatro tiendas de la Calle de San Juan de Dios, las cuatro de la Plaza Central y las dos de la Calle del Maíz. De acuerdo a la cantidad de tiendas que se registran en las otras calles, de una a cuatro en cada calle, podríamos afirmar que esa ubicación respondía a la Ordenanza Real para el régimen y gobierno de los tenderos y tiendas de pulpería publicada en 1758, la cual advertía en su primer artículo, "que en las cuatro esquinas de cada calle de esta ciudad, y en las dos de la calle, que llaman cerrada, sólo haya una tienda de pulpería, y ninguna persona [...] pueda poner segunda tienda."³³ Dejando de lado las inferencias en la ubicación espacial de las tiendas, aquí nos importa evidenciar dos situaciones: la gran actividad comercial que se desarrollaba en Toluca durante la segunda mitad del siglo XVIII, particularmente en el ramo de alimentos, y la diversidad de productos comestibles que podían obtener y consumir sus habitantes, así como la posibilidad de condimentar éstos con productos que llegaban de la Nueva España, y de otras partes del mundo. En las tiendas, ya fueran mestizas o pulperías, se vendían productos diversos que podían o no ser comprados en los días de tianguis, procedentes de los poblados del mismo valle, de otras regiones de la Nueva España o de fuera del virreinato, ya fuera por el océano Atlántico o el Pacífico. Veamos un resumen del inventario de la tienda de don Victoriano García Rendón, hecho en Toluca en 1790:³⁴

RESUMEN DEL INVENTARIO DE LA TIENDA DE VICTORIANO GARCÍA RENDÓN, TOLUCA 1790

COMESTIBLES

- . Haba amarilla
- . Haba blanca
- . Garbanzo gordo
- . Azafrancillo
- . Azafrán
- . Tequesquite blanco
- . Semilla de nabo

³³ Ordennazas para el común de los tenderos, p. 1, en: Muños, 1976:168-174.

³⁴ AGNEM, SH, Ca. 150, legajo 4, Asunto 4, fs. 686-694, Toluca, octubre 1790.

COMESTIBLES (cont.)

- . Alberjón
- . Frijol parraleño
- . Frijol bayo
- . Culantro
- . Anís
- . Comino
- . Arroz
- . Ajonjolí
- . Cascalote
- . Camarón puerco
- . Camarón limpio
- . Charare [sic]
- . Chile ancho
- . Chile pasilla
- . Chile pasilla pinto bueno
- . Chile quebrado
- . Chllito
- . Sal de Colima
- . Sal mexicana
- . Sal de la mar
- . Lenteja
- . Tlatalcaguete [sic]
- . Aceite rosado
- . Aceite de nabo
- . Aceite de comer
- . Aceite de veto [sic]
- . Aceite de almendras
- . Vinagre
- . Almendras
- . Pasas
- . Azúcar blanca
- . Panocha blanca
- . Panocha amelcochada prieta
- . Buches de pescado
- . Mostaza
- . Orégano
- . Canela del nuevo descubrimiento [sic]
- . Achiote Soconusco
- . Aguardiente corriente
- . Mistela de hinojo
- . Miel rosada
- . Vino blanco
- . Oblea quebrada
- . Grajea
- . Sebo en plancha
- . Aceituna

COMESTIBLES (cont.)

- . Clavo de comer
- . Pimienta fina
- . Pimienta de Tabasco
- . Cacao Guayaquil
- . Chocolate
- . Gengibre
- . Queso podrido
- . Queso fresco
- . Quesitos
- . Pan
- . Huevos
- . Hueva de pescado bagre
- . Ajitos
- . Ajos grandes
- . Manteca
- . Mantequilla
- . Jamón rancio

NO COMESTIBLES

- . Aventadores de palma
- . Aventadores de tule
- . Chiquihuites
- . Lazos gordos y delgados
- . Reatas
- . Mecatillos
- . Molinillos
- . Cucharas grandes
- . Cucharas medianas
- . Cucharitas chiquitas
- . Tazas de caldo poblanas y mexicanas
- . Tazas conserveras
- . Loza
- . Tecomates
- . Canillas de barril
- . Lana
- . Algodón
- . Saleas
- . Brea criolla
- . Copal marqueta
- . Alumbre
- . Huizache
- . Ocote
- . Pita blanca floja

NO COMESTIBLES(cont...)

- . Malacates de lana
- . Cola
- . Palos de trabuco
- . Hilos de Ixmiquilpan
- . Manguillos de tranchete
- . Varas de cuete
- . Cuetes
- . Sombreros de palma poblanos
- . Sabanilla
- . Sayal
- . Manta
- . Cotense
- . Paños
- . Paños criollos
- . Paños de la tumbaga
- . Paños azules de Ozumba
- . Paños poblanos
- . Manga negra
- . Gamuza
- . Naguas
- . Encajito
- . Zapatos
- . Gargantillas de cuentas negras
- . Lentejuela
- . Botones
- . Alfileres
- . Agujas de todos tamaños
- . Rosarios
- . Liquidámbar
- . Pastillas
- . Papel
- . Papel dorado y plateado
- . Papel amarillo, verde y azul
- . Papel verde de mal color
- . Pergaminos
- . Cordobanes
- . Badanas
- . Cueros pulqueros
- . Cueros rotos
- . Cera de Campeche
- . Goma prieta
- . Añil flor
- . Palo de Campeche
- . Brochas
- . Pinceles
- . Tajamanil

NO COMESTIBLES(cont...)

- . Carbón de encino
- . Carbón de ocote
- . Leña
- . Jabón
- . Velas
- . Guardas de muerto, grandes, chicas y medianas
- . Cigarros

Otro ejemplo interesante es el de la tienda de don Tomás de Lexarazu. Se trata de un Cajón de lencería, pero como también vendía "azúcar, cacao, canela y vino", se consideraba dentro de la clasificación de las "tiendas de pulpería como de las mixtas" para que pagara su pensión anual de 30 pesos.³⁵ El inventario de esta tienda se hizo en febrero de 1791, y en resumen veamos lo que vendía:³⁶

**RESUMEN DEL INVENTARIO DEL CAJÓN DE LENCERÍA
DE TOMÁS DE LEXARAZU, TOLUCA 1791**

COMESTIBLES

- . Azúcar blanca
- . Azúcar entreverada
- Abarrote:
 - . Cacao Caracas
 - . Cacao Tabasco
 - . Cacao Huayaquil
 - . Cacao Caracas limpio
 - . Cacao Huayaquil limpio
- . Canela
- . Canela fina
- . Anís flor de Guatemala
- . Aceite de comer
- . Aguardiente corriente
- . Vino Málaga seco
- . Vino blanco
- . Vino Malvasia

³⁵ AGNEM, SH, Ca. 134, legajo 4, f. 108, Toluca, mayo 1790.

³⁶ AGNEM, SH, Ca. 138, leg. 6, Asunto único, fs. 44-52v., Toluca, febrero 1791.

COMESTIBLES (cont...)

- . Vino de Jerez
- . Vino de Peralta compuesto
- . Vino de parras compuesto
- . Vino Carlón
- . Mistela de hinojo
- . Mistela de anís
- . Mistela de canela
- . Vinagre de Castilla

NO COMESTIBLES

- . Paños de San Fernando
- . Paños de Guadalajara
- . Paños de Briguela
- . Paños de Elbeuf
- . Paños de Béjar
- . Paños de Segobia
- . Paños de segunda ingleses
- . Pañetes ingleses
- . Lanas
- . Sedas
- . Pintados [angarípolas, indianillas, etc.]
- . Lienzos
- . Medias
- . Mascadas
- . Listonería
- . Galones
- . Botones
- . Mercería
- . Efectos de China
- . Redesillas, pañoletas y ligas
- . Efectos de la tierra: paño de Cholula, paño negro, mezclillas y gerguetilla de Querétaro, bayeta azul mexicana, saya para mortajas, mangas de Acámbaro, paños ordinarios de Sultepec, sombreros blancos de Texcoco, cueras de Sayula, guapillos de Celaya, etcétera.
- . Papel superior, bueno y corriente
- . Fierro
- . Bulas de vivos, de composición, lacticinios, de difuntos
- . Madera para forlones: ruedas, tijeras, lanzas, ejes, rayos, etcétera.

Podemos considerar que la tienda de Lexarazu era de lujo, en donde podían comprarse los mejores artículos para vestir, para estar en paz con el alma y con Dios, para reparar o armar los coches, para escribir y para acompañar los alimentos cotidianos con buenas bebidas y excelentes especias. Mientras que la tienda de García Rendón puede tomarse como el modelo de la pulpería común, en donde podía encontrarse prácticamente todo lo necesario para solucionar la vida cotidiana: el trabajo, la casa, el vestido y la comida, con productos de diversas calidades pero no con lujo extremo. Elegimos estos dos ejemplos representativos por estar fechados dentro de la misma década en que se hace el padrón de 1798, aunque ninguna tienda esté incluida en él.³⁷ Sin embargo, es importante resaltar que en la Sección Histórica del Archivo General de Notarías del Estado de México se encuentran muchos más inventarios, balances, cuentas y razones de tiendas, tanto para la primera como para la segunda mitad del siglo XVIII. El tipo de mercancías prácticamente son las mismas para todo el siglo.

Además de las tiendas mestizas y de pulpería, en Toluca había tiendas especializadas en la producción de alimentos procesados, como los dulces y el pan.

Las confiterías

Tenemos noticias de dos confiterías en Toluca para la segunda mitad del siglo XVIII: una situada en la Calle Real de la Aduana y otra en la Calle Real que salía para México, la cual llamaban de San Juan. Esta última era propiedad de don Francisco de Azoños, quien la había comprado a doña Gertrudis Serrano en octubre de 1771. La casa costó 1,750 pesos, de los cuales, mil eran de su hermano Nicolás. Francisco de Azoños tenía una deuda que heredaba de su padre con el convento de San Juan de Dios, por el arrendamiento de la hacienda y molino de Nuestra Señora de Guadalupe. En octubre de 1772, el prior del convento exigió el embargo de la confitería de Azoños para remediar la deuda, mientras que Nicolás Azoños pedía su parte del negocio.³⁸ Gracias a este proceso contamos con algunos elementos que permiten conocer una confitería de finales del siglo

³⁷ Tal vez la de Tomàs de Lexarazu, pasó a su pariente Eugenio Lexarazu, aunque es poco probable porque esta última fue declarada en el mismo empadronamiento como "tienda de ordenanza", es decir, exenta de contribución anual, privilegio que se concedió sólo a dos tiendas de las ciudades principales de la Nueva España, y el requisito señalaba que fueran negocios medianos, sin muchos recursos para cubrir el impuesto. AGNEM, SH, Ca. 155, leg. 3, Asunto 13, México, agosto 1798.

³⁸ Nicolás de Azoños aparece en el padrón de tiendas de Toluca de 1798 como dueño de tienda en la Calle Real de Santa Clara, ver cuadro, casilla 31.

XVIII. En esta "casa de trato de confitería" trabajaban las hermanas doña Anastasia y doña Francisca de Azoños, quienes se opusieron al embargo puesto que su hermano Francisco las tenía "puestas al cuidado de estos bienes y que a costa de su trabajo personal se mantengan", así el proceso se detuvo diez días, tras los cuales se levantó el inventario de los aperos y materiales de la confitería, para proseguir con el embargo. El establecimiento era parte de una casa grande de dos plantas, con nueve piezas en la parte baja y dos en la alta, todas con puertas y cerraduras, además contaba con corral y caballeriza. El taller de confitería, tenía una paila de cobre para hacer confite, tres cazos grandes y dos chicos, una coladera, una espumadera, 33 cajas para hacer marquesote, un cajón, una artesa grande y dos chicas, seis sedazos, dos telas para cernir sin aros, una lanza con su mesa, un burro con su pala de hacer marquesote, un tendido menos dos tablas (mesa grande), 16 tablas chicas y grandes para poner bizcocho, un metatillo de piedra con su mano, cuatro cajas viejas, dos cajas con chapa y una forrada, una batea, una cubeta con cinchos, dos palas de horno, un barretero, un armazón de torno, 20 ollas (grandes, medianas y chicas), cuatro cazuelas chicas y dos grandes, seis pesos de leña. En la tienda había un marco con Nuestra Señora de la Luz, el armazón con su mostrador y los cajones correspondientes, una cruz de latón con sus jícaras para pesar, un balanzón y una tajadera, un machete, un mecherito de hoja de lata, dos faroles de vidrio, una romana con su pilón, un tintero y salvadera de barro. Los confites, preparaciones e ingredientes que se inventariaron fueron los siguientes:³⁹

PREPARACIONES E INGREDIENTES DE LA CONFITERÍA DE FRANCISCO DE AZOÑOS, TOLUCA 1772

- . 4 cargas de salvado
- . 5 cargas de manzana
- . 3 arrobas, 1 libra de conserva de higo
- . 5 arrobas, 3 libras de pasta de manzana
- . 9 arrobas, 2 libras de pasta de camote y piña
- . 21 arrobas, 8 libras de pasta de membrillo
- . 14½ arrobas de conserva de todo género
- . 20 libras de miel virgen
- . [roto] libras de comienzo de confite delgado
- . 2 arrobas, 1 libra de confite delgado
- . 1 arroba de comienzo de confite gordo
- . 1 arroba, 1 libra de confite gordo

³⁹ AGN, Tierras, vol. 2892. exp. 5, fs. 1-23, Toluca, octubre-noviembre 1772.

PREPARACIONES E INGREDIENTES CONFITERÍA AZOÑOS (cont...)

- . 1 arroba, 11 libras de pepita cubierta
- . 2 arrobas de azúcar blanca
- . 18 pesos de cajetas
- . 16 pesos de cajetas
- . 7½ libras de oblea
- . 7 libras, 9 onzas de grajea
- . 9 libras, 10 onzas de caramelo
- . 9 libras, 4 onzas de anís cubierto
- . 5 onzas de añil
- . 4 docenas de piedras de alumbre
- . 1 real de chaucle [?]
- . ½ real de hilo
- . 3 libras de dulce blanco
- . 3 libras de dulce cubierto
- . 10 reales de marquesote de rosa
- . 10 libras de soletas
- . 4 reales de conserva de guayaba
- . 11 reales de alfeñique
- . 6 gruesas, 4 docenas de cajitas de papel
- . 4 libras de azúcar en polvo
- . 2 onzas de canela sinamomo
- . 1 peso de biscocho y pan
- . 7 reales de semitas
- . 7 reales de rodeos
- . 7 reales de biscocho tostado
- . 2 gruesas de banderitas
- . 4 gruesas, 3 docenas de las de mano
- . 5 reales de huevo
- . 4 gallitos de seda
- . 1 libra, 1½ onza de turrón
- . 12 reales de papel escrito
- . 1 tira de papel dorado
- . ½ arroba de manteca
- . 4 arrobas, 10 libras de cacahuacencle molido
- . 3½ cargas, 2 arrobas de harina
- . 1 arroba, 22½ libras de almidón
- . 1 arroba, 24 libras de pepita
- . 1 fanega de cacahuate crudo
- . 17 libras de culantro
- . 1 arroba, 16 libras de ajonjolí
- . 21 docenas de pastillas

El otro caso que encontramos corresponde a enero de 1784. Esta confitería, como dijimos antes, estaba en la Calle Real de la Aduana, y era propiedad de la viuda de don Matías Rebollo. Doña

María Gómez de Herrera y sus dos hijas doña María Leonarda y doña María Teresa Rebollo, compraron el traspaso a don Manuel de Castro, como administrador de los bienes de su esposa doña Josefa de Olascoaga. Como no se trata en este caso de un litigio, sino del reconocimiento de deuda ante notario público, el documento no incluye una descripción detallada ni un inventario de la confitería. Lo interesante de ambos documentos es que son mujeres las que están al frente de este tipo de negocios. No sabemos si las Azoños o las Rebollo pertenecían al gremio de confiteros, lo que también desconocemos sobre Mejía y Herrera con su puesto de nochebuena, donde principalmente vendían dulces. Según la ordenanza de este gremio, dada en 1590 por el virrey Luis de Velasco, ninguna persona que no fuera de esta agrupación podía vender dulces

Que ninguna persona sea osada de vender en los tianguis, alameda, puertas de iglesias, ni otras partes, colación alguna, salvo en las tiendas públicas de los confiteros, en donde se permite vender la dicha colación por los veedores del oficio de confiteros.⁴⁰

No es muy clara la distinción laboral en este ramo de la producción artesanal. Felipe Castro, al estudiar la extinción de los gremios, aclara que no todos los oficios artesanales formaban este tipo de organización, esos oficios eran conocidos como "oficios mecánicos", en donde algunos productores eran independientes, vendiendo sus géneros en la calle, el mercado o iban al domicilio del cliente a fabricarlo. Entre estos "oficios mecánicos", se encontraban los alfeñiqueros.⁴¹ Tal vez este era el caso de los que podían poner puestos de nochebuena en la Plaza de Toluca. En fin, que la organización gremial en Toluca queda como un tema abierto para futuras investigaciones, pues en esta ciudad durante el periodo que hemos trabajado, existían todos los oficios, gremiales o no, y en diversos documentos notariales, como parte de la defensa o comprobación en los litigios, hay referencias a las ordenanzas gremiales.

Regresando a los casos de las confiterías, parece ser que, como señala Carlos Zolla, la elaboración de dulces y lo dulce en general, culturalmente está relacionado con las mujeres y lo femenino. Según este autor, a través de la educación de las niñas en los conventos, se difunde en la

⁴⁰ Citado en: Santiago Cruz, 1960:87.

⁴¹ Castro, 1986:32.

Nueva España los conocimientos para la elaboración de los dulces.⁴² Así tenemos que, en la Nueva España del siglo XVIII, los dulces eran fabricados principalmente en tres lugares: las confiterías, los conventos de monjas y las casas. Sobre este último contexto tenemos ejemplos de los ingredientes y procesos de elaboración de aquellos dulces en el libro doméstico de Dominga de Guzmán, en donde hay registradas 184 recetas "dulces", es decir, que llevan como principal ingrediente azúcar, tales como: conservas, bizcochos, mermeladas, jaleas, antes, mazapanes y buñuelos. Transcribiré a continuación varias recetas de algunas preparaciones enumeradas en el inventario de la casa de Azoños y en la mercancía del puesto de nochebuena de Mejía y Herrera:

Dulces de saucle [sic]

Una libra de azúcar y una cuarta de onza de chaucle [sic], se muele en polvo y se cierne y también la azúcar se muele y se cierne y se revuelve todo, un limón con una clara de huevo, y se amasa todo muy bien hasta que truene, y luego se extiende con palote a que quede como una tortilla delgada, y luego hace uno las figuras que quiera y si es en molde mejor, y luego se ponen a secar. Se advierte que dicho chaucle se lava primero y se hace rebanadas y se ponen a secar para molerlas en polvo.⁴³

Tortillitas de cacaguasincle [sic]

de las que me cuadran

A cuartillo y medio de cacaguasincle molido y cernido, ocho huevos con clara y llema, media libra de manteca, doce onzas de azúcar, se amasa y se muele otra vez si le dan dos vueltas en el metate, mejor. Se hacen las tortillitas y se cuecen en papeles o en hojas de lata en el horno.⁴⁴

Conserva de limones y naranjas

Se cogen los limones o naranjas y se raspan con un tesoncle [sic] o rayo, si son naranjas con rayo, si son limones con tesoncle. Se les hace un agujerito, se exprimen bien y luego se ponen a cocer con tantita paja y ya cocidas se echan en agua tibia y todos los días se les muda agua y se les va sacando poco a poco las tripas. Y ya que no tienen nada de agrío, se les hace su almíbar bien clarificado y se echan allí los limones o naranjas y luego que hirbieron se apartan, hasta otro día se vuelven a poner a la lumbre para darles el punto, y si quieres puedes rellenarlos de alguna pasta gustosa.⁴⁵

⁴² Cfr. Zolla, 1988:158-160.

⁴³ De Dominga de Guzmán, f. 73.

⁴⁴ De Dominga de Guzmán, f. 82.

⁴⁵ De Dominga de Guzmán, f. 84.

Conserva de espejuelos

Se cogen las sidras [manzanas], se les quita la cáscara y los corazones, y de la carne se van cortando muy delgado los espejuelos, mientras más delgados mejor, del canto de un real o más, ya digo que mientras más delgado mejor y mientras más grandes. Y ya cortados se ponen a cocer, después de cocidos, ya blanditos, le está mudando agua hasta que no amarguen, se hace el almíbar bien clarificado y se echan allí a que den tres o cuatro herbores y se apartan a medio punto. Y a otro día o al tercero día se les da punto y se les echa agua de asar, pero se ha de procurar que les caliben [sic] el dulce para que parezcan espejitos, y al hacerla no se ha de menear mucho, porque no se quiebren los espejuelos, pero que el garvo de esta conserva está en que quede más largo, delgado y transparente.⁴⁶

Todo género de mermelados

Bien mondada la fruta y cocida, pasada por un rayo o sedazo, secándose a fuego lento en perol o cosa de plata, revolviéndolo con una cuchara de palo a fin de que no se pequen, y cuanto más seca será mejor por dar de sí bastante humedad; a cada libra de esta pasta, una de azúcar cocida a la grande caña que es cuando hace bolita entre los dedos, y si la fruta fuere en sí muy húmeda, se podrá dar un poco más fuerte el punto, y puesta la pasta al fuego lento, se irá mezclándola la azúcar, y prosiguiendo a menearlo a fin de que no se pegue se rascará bien mezclado del fuego, y se dejará reposar, y después de frío se podrán echar en las vasijas que se quisieren; también es conveniente tenerlo en ellas tres días en la estufa hasta que haga cortesa, pues de este modo se mantiene mejor.⁴⁷

Cajeta de coco y leche

A cada libra de coco, libra de azúcar, dos jarros de leche y a cada jarro de leche, libra de azúcar, se pone a la lumbre y se le da punto de cajeta y su agua de asar, advirtiendo que el coco ha de estar muy remolido o muy bien rayado.⁴⁸

Mermelado [sic] membrillo

A libra de membrillo, libra y media de azúcar. Se muele el membrillo muy remolido y se clarifica la miel, y luego luego se echa y ya que está de medio punto, esto es punto más bajo que el de cajeta, se saca y se guarda para irlo gastando.⁴⁹

⁴⁶ De Dominga de Guzmán, f. 84-85.

⁴⁷ De Dominga de Guzmán, f. 86-87.

⁴⁸ De Dominga de Guzmán, f. 90.

⁴⁹ De Dominga de Guzmán, f. 90.

Jalea de tejocotes
de Suchiaca son mejores

Se cogen los tejocotes, se lavan bien, se les quita el palito y el culito y se ponen a cocer en poca agua hasta que se están ya desbaratando. Se cuelan por un ayatito a los dos o tres días de cocidos y se prueba el agua, si está agria se echa para doce libras de agua, diez de azúcar, y si está dulce, para quince de agua, diez de azúcar, se pone a clarificar la azúcar con huevo y ya que está hirviendo, se le exprime una lima o limón, y ya que está bien clarificada, que no tiene espuma, se cuele por un pedazo de manta, y luego se pone a la lumbre y se le echa la jalea. Y el punto es meter la cuchara refregando el fondo del caso, y si saca como espumita y haga espejo en la cuchara, ya está de punto. Se echa en los cascos, esde advertir que cuando está cargada de dulce, sale como amelcochada y ha menester más jalea, y cuando está cargada de jalea, sale agrita, y entonces necesita de más azúcar.⁵⁰

Camotes sutiles

Cogerás los camotes blancos y los cocerás solo con agua, los limpiarás y los molerás en un metate muy limpio, y después se exprimen por un ayatito tupido y los pesarás, y para cada libra de camote, libra de azúcar. Y harás el almíbar bien clarificado y colado, y echarás allí el camote, y le darás punto de cajeta muy alto. Ya tendrás azúcar molida y cernida y cogerás pedacitos de la pasta y los harás como camotitos y los envolverás en la azúcar. Y poniéndolos en una tabla al sol, y si al voltearlos se descompusieren se les echará más azúcar y se volverán a poner al sol.⁵¹

Alegría de ajonjolín

Cojerás miel virgen y la pondrás a hervir hasta que tenga punto de melcocha alto, y ya tendrás bastante ajonjolín tostado y lo echarás allí y le darás una batida, después lo echarás sobre una tabla y cortarás los pedazos en la dorma que quisieres.⁵²

Turrón

Libra de azúcar, doce claras de huevo bien batidas y después de clarificada la almíbar, se le da punto de melcocha, no muy duro ni muy blando, y después se apea el caso de la lumbre. Ya están las claras bien batidas y se echan en la miel y se baten como panocha en la miel, y batiéndolas sin cesar se pone en la lumbre hasta que no sepa el huevo a crudo. Y para echarlo en los cascos se les echa su ajonjolín tostado y su grajea por encima.⁵³

⁵⁰ De Dominga de Guzmán, f. 90-91.

⁵¹ De Dominga de Guzmán, f. 92-93.

⁵² De Dominga de Guzmán, f. 93.

⁵³ De Dominga de Guzmán, f. 108-109.

Ante de Cacahuates

Se muelen los cacahuates y se echan en almíbar, la que ha de ser para libra de cacahuates, libra de azúcar. Y hierven muy bien hasta °que estén espesitos y se le echa su vino y sus olores, almendras y todos sus requisitos, y se echa sobre marquesotes y se le echa pastilla encarnada por encima.⁵⁴

Ante de pepita

Se desflema la pepita bien desflemada, se muelen y ya que está el almíbar clarificado, se echa la pepita y luego la piña también molida, y hasta que le cale el almíbar se baja. Y se hace como los antes, menos vino porque el marquesote se rocía sólo con almíbar, y a la pasta si quieren se le echa su agua de asar, y también se clavetea.⁵⁵

Para los espíritus

Basta solo echar el anís, o la cáscara de naranja de China, o el hinojo, o cáscara de limón, o el clavo en aguardiente refino. Y con cualquiera espíritus destos, se hace la mistela echando tres cuartillos de aguardiente prueba de Holanda, y uno de agua, se endulza con almíbar clarificado espesa y sus espíritus. Y sale del que se quiere hacer.⁵⁶

Marquesote de rosa

Para libra y media de azúcar, tres huevos, sólo las claras, y cuatro onzas de azúcar en polvo, pero gruesa, no remolida. Se coge la azúcar y se pone a la lumbre con agua y una nadita de yema de huevo. Y se bate con la mano el huevo con la azúcar y agua y luego se pone a la lumbre y se espuma muy bien, ya que espumó se le echan unas gotas de limón y se saca de la lumbre, se deja asentar y luego se cuele y se vuelve a la lumbre. Ya que está de punto se conoce con meter el dedo en agua fría y meterlo en la miel y volverlo a meter en agua fría y que sale el dedal como vidrio y se quiebra, y al quebrar los truena. Ya se tienen las claras de huevo bien batidas, se le revuelve a las claras de huevo las cuatro onzas de azúcar martajadas y se echa en el caso del almíbar, se menea un poco y se echa en una jícara con una servilleta húmeda con rosa de Castilla espolvoreada por encima, y luego que se vacía se tapa con el mismo caso, advirtiendo que para cada libra de azúcar, una clara de huevo bien batida.⁵⁷

⁵⁴ De Dominga de Guzmán, f. 111.

⁵⁵ De Dominga de Guzmán, f. 114.

⁵⁶ De Dominga de Guzmán, f. 138.

⁵⁷ De Dominga de Guzmán, f. 142-143.

Alfeñique

Se clarifica la azúcar muy blanca y macisa de la que al partirla queda como harinita en la orilla del pedazo. Esta se clarifica un día antes, y ya que auedó el almíbar de punto de hebra, se vacía en una ollita de Cocotitlán, que no tenga el pescuezo recogido, y se deja asentar, hasta otro día se le quita el asiento y se pone a la lumbre en la dicha olla y ya que echa vejigas grandes al hervir, se le echa el zumo de medio limón grande a dos libras de azúcar, advirtiendo que esto mientras menos se menea, mejor, porque en meneándolo se empaniza. El punto se le da metiendo el dedo en agua fría y luego se mete en el almíbar y se vuelve a meter en agua fría, y en sacando un dedal que al partirlo truena, ya está el punto. Se vacía en una penca de maguey húmeda y extendida, laque se ha de cortar antes que el sol salga, o en una tortera de barro que no esté vidriada y también húmeda. Ya que cuajó se levanta y se estira entre dos, que quede ancho y se va andando con la mano por encima al estirarlo para que amorose y se tiende sobre una servilleta, y de allí se va cogiendo pedacitos calentando con la mano hasta que está manuable, y en la lumbre y estirándose tantito y haciéndose las figuras que quisieren, advirtiendo que a falta de ollita, suplirá un casito recogidito y que la segunda ocasión que se pone a la lumbre ha de ser de carbón.⁵⁸

Lejos está mi intención de rellenar esta tesis con recetas pero apenas con 16 nos podemos enterar, si leemos con cuidado, del grado de laboriosidad en la preparación de este tipo de alimentos que podríamos clasificar como "golosinas", aunque mermeladas, conservas, y otras preparaciones dulces, no tenían por único fin darle gusto al paladar. Es de dominio público la importancia del azúcar como medio de conservación, principalmente de frutas, unos cuantos ejemplos de la manera en que se hacían estas conservas en el siglo XVIII nos reportan el grado de exigencia por un conocimiento preciso de la alquimia en la cocina y el uso del tiempo: desde el manejo del fuego (que no podía regularse tan fácilmente como en nuestras estufas de gas), los puntos del azúcar, la combinación antagónica entre fuerza y delicadeza para amasar, mezclar o revolver ingredientes, el secreto de los sabores, usando las cantidades precisas de la especia indicada, y la paciencia, pues un dulce, una jalea, un mermelado, no estaban listos en media hora de trabajo.

Las panaderías

Veamos ahora a las panaderías de Toluca como talleres dedicados a elaborar y vender uno de los alimentos considerados como de primera necesidad. Así como para estudiar el abasto y la

⁵⁸ De Dominga de Guzmán, f. 143-144.

postura de la carne, la investigación acerca de las panaderías y la postura del pan en la ciudad de Toluca, necesita recurrir al ramo Hospital de Jesús del Archivo General de la Nación. En nuestra búsqueda documental en el Archivo General de Notarías del Estado de México, encontramos cinco procesos de la segunda mitad del siglo XVIII (1753, 1756, 1762-1764, 1786 y 1791-1792) que nos permiten saber que esta ciudad tenía sus propias panaderías.⁵⁹ El primero es el pleito entre dos panaderos, Don Antonio de Carvajal y don Francisco Gutiérrez. Carvajal se quejaba de que Gutiérrez "ha puesto pública tienda de pan a las tres puertas de mi casa [...] excediendo en dar más onzas de pan de las que el arancel previene, en que está perjudicando a todos los del mismo trato". Gutiérrez contestó que ha "puesto puerta de panadería", no para perjudicar a Carvajal, sino por dos razones principales: para beneficiar a sus marchantes, quienes protestaban por lo lejos que estaba su panadería, a extramuros o en las goteras de la ciudad y también al público en general por ser "panadero grueso" y no "de los trapicheros, que no son capaces de abastecer a el público", como Carvajal:

el que yo abra una o muchas puertas, nunca será en perjuicio, sino en alivio del público, así porque se halla abastecido, como por las onzas más que mi pan tiene [...] puedo hacer yo lo que no puede Carvajal ni otro, pues este asienta el que lo poco que amasa es a él crédito, y yo no, porque como panadero grueso, dueño de harinas, puedo excederme en onzas y tiendas para el abasto [...de] mi pan pues siendo de la calidad y cocimiento que es y onzas que tiene [...]⁶⁰

En todo el proceso no se señaló la ubicación exacta de ninguno de los establecimientos, la panadería de Carvajal y la puerta abierta por Gutiérrez, seguramente estaban en un lugar céntrico y accesible, mientras que la panadería "a extramuros de la ciudad", probablemente se hallara al poniente y cerca del río, aprovechando el paso del agua que bajaba de La Pila. El pleito, que duró 15 días, concluyó con la clausura de la puerta donde Gutiérrez expendía su pan.⁶¹

En el litigio de 1756, también se vió involucrado don Francisco Gutiérrez de Quiroz, que entonces aparece con el título de alcalde provincial de la Santa Hermandad del partido de San José de Toluca. Gutiérrez Quiroz inició este proceso acusando a don José Fernández de Celis de haber destruido el cuarto de su amasijo y extraído los aperos de panadería. Fernández de Celis se defendió

⁵⁹ La información guardada en estos procesos permitirán posteriormente en hacer análisis más específicos sobre la actividad y la organización de los panaderos en Toluca.

⁶⁰ AGNEM, SH, Ca. 84, leg. 3, Asunto 2, f. 68v., Toluca, julio 1753.

⁶¹ AGNEM, SH, Ca. 84, leg. 3, Asunto 2, f. 71v., Toluca, julio 1753.

diciendo que en el acuerdo de traspaso al que habían llegado, él tendría derecho a ocupar una pieza de la casa, y él escogió la que llaman amasijo, sin que realmente lo fuera, por estar cerca de la calle de su casa. En resumen, el pleito era por un cuarto, sin que el documento nos de más información sobre la producción del pan.⁶²

El documento de 1762, registra el reclamo que el panadero don Juan Garduño hizo a don Jacinto y a don Félix Lozano, para el pago de los 120 pesos 3½ reales que le debían. Garduño pedía le pagaran con los cerdos que tenían cebando los hermanos Lozano en casa del bachiller don Alejo de Vetancurt.⁶³

En noviembre de 1786, el administrador de la casa de panadería de don Antonio Trinidad Serrano, reclamó al administrador de la tienda de doña Josefa Ortiz de Galdós, 50 pesos que debían por el pan que les vendieron "para la venta y comercio de dicha tienda". En este documento no se registraron las calles en donde estaban ambos establecimientos, sin embargo, por el padrón de 1798, cuya relación presentamos antes, encontramos que la tienda de don Antonio Trinidad Serrano estaba en la calle de San Juan de Dios (ver cuadro, casilla 40), tal vez su panadería estuviera allí mismo o, como sucedía, la misma panadería vendía otros productos, o el empadronador tasó todos los negocios por igual, clasificándolos bajo el mismo rubro de tienda.

El pleito de 1791-1792 es un reclamo de don Josá Simón de Tapia, vecino de Valladolid, a don José Manuel González, de Toluca, por las ganancias no recibidas del negocio de panadería que tenían en compañía. Aquí sí tenemos un balance de los efectos y aperos de la panadería, así como una relación de los operarios. González había puesto también en el mismo lugar "una tiendecilla, a más de la panadería", por lo que en el balance se encuentran efectos extraños a lo que estrictamente maneja una panadería. Tampoco sabemos en dónde se localizaba este negocio, en el cual el mismo José Mariano González fungía como administrador, tenía un mayordomo, don José Vetancurt, y 22 operarios, uno probablemente español porque lleva el título de don y apellido, los demás seguramente indios o pertenecientes a alguna casta puesto que no llevan el título de don y no tienen apellido.⁶⁴ Un resumen del balance de los efectos de la tienda, es el siguiente:

⁶² AGNEM, SH, Ca. 89, leg. 2, Asunto 2, fs. 19-32, Toluca, mayo 1756.

⁶³ AGNEM, SH, Ca. 94, leg. 3, Asunto 13, fs. 456-560, Toluca, febrero 1762.

⁶⁴ AGNEM, SH, Ca. 140, leg. 3, Asunto 11, f. 263v.-264, Toluca, noviembre 1791.

RESUMEN DE LOS EFECTOS Y APEROS DE LA TIENDA Y PANADERÍA
DE JOSÉ MANUEL GONZÁLEZ, TOLUCA 1791

COMESTIBLES

- . Queso chico
- . Biscocho duro
- . Mantequilla
- . Sebo frito
- . Chocolate molido
- . Panocha prieta
- . Azúcar blanca
- . Chile ancho y pasilla
- . Frijol
- . Culantro, cominos y demás
- . Azafrán
- . Granillo y semitas
- . Repaso para semita de dulce
- . Harina
- . Salvado
- . Trigo
- . Azúcar en polvo y pedazos menudos

NO COMESTIBLES

- . Velas
- . Algodón hilado
- . Manta ancha y angosta
- . Retazos de manta
- . Cohetes
- . Loza surtida
- . Sinchos
- . Clavazón
- . Escobetas
- . Carbón
- . Piedras de alumbre
- . Ocote
- . Copal
- . Mecatillo
- . Aventadores
- . Cigarros
- . Cuero
- . Mantas de arriero
- . Costales de ayate
- . Leña en raja
- . Tablas

APEROS DE LA TIENDA

- . Tlacos
- . Papel
- . Sedazos
- . Cubeta de cuero
- . Barriles y bateas
- . Torno, artesa y mesa de lanza
- . Cruz y jícaras para la tienda
- . Cancel, cortina y vidriera
- . Farol de vidrio para la puerta
- . Canastas para el pan
- . Cueros para el amasijo
- . Olla de cobre y sartén
- . Machete para picar azúcar
- . Palas y cabos para el horno⁶⁵

En Toluca los tenderos, pulperos, tocineros y demás comerciantes particulares, tenían que participar con sus ganancias para mejorar su ciudad. No sabemos si esta urbanización con cooperación de los comerciantes se daba en los siglos anteriores, pero para finales del siglo XVIII, en pleno auge de las reformas en la administración borbónica, fue importante. En 1789, los tenderos retuvieron los pilones que acostumbraban dar a sus clientes, con el fin donarlos para la construcción del convento de la Merced.⁶⁶ En 1804 el gobernador interino del Estado y Marquesado del Valle informó al virrey Iturrigaray de la necesidad de auxiliar la urbanización y policía de la ciudad "que por el número de sus habitantes, su situación, hermosura y fertilidad, necesitaba del gobierno todos los auxilios posibles."⁶⁷ Tras una inspección de Toluca y sus alrededores, el gobernador determinó que los pilones de todo lo que vendieran las tiendas durante dos años servirían para arreglar los empedrados de las calles, fuentes, el paso del puente de Legorreta sobre el río Verdiguél, nivelar el terreno del centro de la ciudad para evitar inundaciones y hacer conductos para guiar el agua de lluvia. Los tenderos presentarían cada mes una relación jurada de sus ventas, pagando un real por cada peso. Por los cerdos que se mataran en la ciudad y los que engordaran en las haciendas de la jurisdicción, debían pagar dos reales por cabeza. Por el aguardiente de caña y el de Castilla había que pagar cuatro reales

⁶⁵ AGNEM, SH, Ca. 140, leg. 3, Asunto 11, f. 262-263v., Toluca, noviembre 1791.

⁶⁶ AGNEM, SH, Ca. 132, leg. 1, Asunto 2, fs. 218-233, Toluca, noviembre 1789-mayo 1794.

⁶⁷ AGN, Hospital de Jesús, leg. 306, exp. 15, en: Romero Quiroz, 1972:201-223.

por barril, éste lo cobraría la aduana. Los dueños de casas que estuvieran en el centro de la ciudad, cooperarían con una cuartilla por vara cuadrada de sus frentes y lo mismo pagarían quienes vivieran a orillas del río.⁶⁸ Pero los comerciantes no sólo eran gravados con este tipo de impuestos, sino que también recibieron algunos privilegios como el de 1795 por parte del virrey Talamanca y Branciforte, quedando exentos de ser enlistados en los batallones y cuerpos de milicias.⁶⁹ No sabemos si ambas disposiciones se llevaron a cabo, pero lo interesante estriba en señalar las relaciones que se entretejieron en la vida urbana de Toluca. Las principales actividades económicas, de las cuales un buen porcentaje se refería a la producción, comercialización y transformación de alimentos, determinaban la organización y mantenimiento de la traza urbana, la transformación del paisaje, y la distinción socio-económica de un grupo, el cual seguramente contaba con todos los medios y posibilidades de mantener una dieta variada y muy al estilo español.

En una ciudad provinciana, bien comunicada, rodeada por un "delicioso" valle, habitada principalmente por españoles y algunas castas, pero rodeada de comunidades indígenas, podía comerse de todo: carnes de cuadrúpedos, aves, pescados y batracios; los principales cereales, maíz y trigo, además cebada y arroz; leguminosas como el frijol, las habas, las lentejas y el alberjón; frutas, chile, verduras, miel, azúcar... Las posibilidades de preparación, condimentación, cocción, frecuencia de consumo, calidad de los productos, estaban determinadas socialmente. Gracias a un documento personal, conocemos la manera en que los preparaban quienes pertenecían a la élite social, los ricos cuyas familias tejían unas redes de parentesco amplias las que incluían comerciantes, hacendados, funcionarios del marquesado o reales y clérigos, guardando la tradición española.⁷⁰ Pero seguramente muchas de esas maneras en que se preparaban los alimentos eran probadas también por las personas de otras clases sociales, he allí la prueba de los puestos de nochebuena y las confiterías.

⁶⁸ AGN, Hospital de Jesús, leg. 306, exp. 15. en: Romero Quiroz, 1972:201-223.

⁶⁹ AGEM, SH, Nueva España, vol. 32, exp. 10, 2 fs., México, enero 1795. En este bando que el director general de aduanas remitió al administrador de alcabalas de Toluca, se especificaba que todo comerciante quedaba exento de servicio de milicias, así los comerciantes de registro, como los mercaderes de lonja o tienda y los dependientes de comercio. En los documentos notariales no aparecen estas especificaciones, sino que se usa el genérico "vecino y del comercio de Toluca". Por otra parte, este documento aduanal es la única referencia encontrada por nosotros hasta hoy respecto al nombre que las pequeñas tiendas en la ciudad de Toluca llevan actualmente el nombre de "lonja mercantil", en lugar de "miscelánea" o "tienda de abarrotes".

⁷⁰ Cfr. León, 1994.

Producción doméstica: tejocotes, nopales y palomas

Las posibilidades de abasto ofrecidas por el "delicioso" valle a sus habitantes no se restringían a la actividad comercial que hemos visto, existía la explotación de corrales y huertos domésticos los cuales no pasaban por ningún tipo de registro sistemático, de allí la dificultad que tenemos para conocer cuál era la dinámica de producción, organización y explotación. Gracias al tipo de archivo que consultamos, en donde se registran litigios por diversas razones, tenemos de manera indirecta algunos ejemplos de aprovechamiento doméstico de animales y frutos y cómo estos eran considerados tan valiosos que podían suscitar serias demandas e incluso graves daños físicos, como en que se refiere a un árbol de durazno en el pueblo de Malacatepec. El pleito se originó en el rancho de los Acevedo, en donde era arrendatario don José Ignacio Manceras; éste y su esposa hablaban bajo la sombra de un tejocote situado "a un tiro de fusil" de la casa perteneciente al rancho que arrendaba, y observó cómo dos muchachas de la casa de Marcela Acevedo cortaban el fruto de su árbol de durazno llenando dos chiquihuites. Manceras gritó a su madre para que se los quitara "despidiéndolas se fuesen a su casa". Las doncellas regresaron con Marcela Acevedo quien llevaba una vara gruesa para apalear al arbolillo y de allí se derivó una riña con las mujeres y Mariano Acevedo, quien atacó a Manceras con cuchillo y éste se defendió con su chirrión. Lo interesante de esta trifulca estriba en el aprecio y valoración por los frutos de un árbol; es notorio que Manceras no interrumpiera la tarea de las doncellas cuando cortaban los duraznos, sino hasta que terminaron de llenar los dos chiquihuites, y cómo el arrendatario defendía los frutos que por derecho le correspondían.⁷¹

Otro litigio en Toluca en el año de 1786, se debió al reclamo por herencia de una nopalera. Este fue un pleito entre indios del barrio de San Bernardino, iniciado por Juan José contra su cuñada María Inés. Recién había muerto el hermano de Juan José y éste pedía que su cuñada le redimiera 90 pesos por los seis años que habían explotado la nopalera a raíz de la muerte de su madre y se dividiera la nopalera pues a él le correspondía la mitad. La esposa de Juan José estaba en la cárcel acusada de robar las tunas de los nopales en cuestión y las "cinco criaturas chiquitas" del matrimonio se hallaban sin el abrigo de su madre. María Inés respondió diciendo que las pretensiones de su cuñado no tenían fundamento, pues antes de morir su suegra, dio a escoger a sus hijos herencia, y Juan José se decidió por "la casita con su tierra y solar de magueyes [...] en virtud de que de la nopalera no había de tener el mayor producto, y a mi marido Narcisco Tiburcio, se le diera la enunciada nopalera". Además lo acusó de proceder maliciosamente "por no hallar otro asilo para continuar su manutención

⁷¹ AGNEM, SH, Ca. 116, leg. 4, Asunto 3, fs. 246-248v., Malacatepec, agosto 1781.

y perpetuas embriagueces por las que acabó cabal con los magueyes de su dominio, por haberlos vendido para sustentar este vicio a varios sujetos."⁷²

La situación era muy complicada para Juan José, pues a la "decadencia de sus haberes", el encarcelamiento de su esposa y las necesidades de sus cinco hijos, se sumaban las dificultades que toda la Nueva España padecía por la pérdida de las cosechas del año anterior, las familias del barrio de San Bernardino pasaban por un "tiempo tan calamitoso" y padecían "las muchas necesidades".

El litigio termina con el argumento de María Inés. Dejando aparte el posible juicio que pudiéramos emitir, nos interesa rescatar para nuestra investigación el testimonio que declaró Juan José respecto al rendimiento de la nopalera en vida de su madre (que podemos ubicar a partir de seis años antes, 1780, hacia atrás). El indio pedía a las autoridades que llamaran a comparecer ante el juzgado a su cuñada para que diera cuenta

de lo que ha producido la nopalera en dichos seis años, pues no baja de treinta pesos anuales, según experimenté en vida de mi madre, sin incluir en éstos aquel producto que se separa por no poderse vender respecto a su pequeñez, el cual se cambia por chile, sal y otras cosas necesarias.⁷³

En otro documento del año 1789, nos hallamos la narración de un litigio entre don José Arroyo, comerciante de Toluca y las hijas del capitán Pedro del Castillo, en el cual tenemos un ejemplo más de cómo la crianza y explotación de productos del cerdo en Toluca matizaba la vida cotidiana de la ciudad. La casa de Arroyo estaba frente a la parroquia, en la Calle Real, en el mero centro de la ciudad, y era conocida como "la casa de los portales". Sus vecinos eran comerciantes y artesanos que conocían la antigüedad de la casa y la actividad de su dueño. El pleito se originó por un incendio en la casa de Arroyo donde se fabricaba jabón. Tras el siniestro iniciado en la paila de jabón, Arroyo quería tirar una pared de adobe y levantar otra de mampostería, pero las diez hijas del capitán Castillo, acompañadas por su tía, impidieron la destrucción de la vieja y medio quemada pared, pues sobre ésta encontraban soporte las vigas del techo del palomar de las jóvenes doncellas con "ciento y más palomas destinadas para el sustento de la familia." Esa era la pared en donde Arroyo tenía la paila de jabón la cual, reconocía, "por su hediondez no debía estar por la cercanía que hay de mi casa a la iglesia." Sin embargo, Arroyo siendo como era dueño y "señor de la pared",

⁷² AGNEM, SH, Ca. 126, leg. 2, Asunto 5, f. 840., Toluca, octubre 1786.

⁷³ AGNEM, SH, Ca. 126, leg. 2, Asunto 5, f. 837v., Toluca, octubre 1786.

se opuso al despojo y argumentó:

después de las pérdidas que he tenido con el incendio, estoy privado del uso de mi paila, careciendo día con día de sus utilidades, sólo por hacer de bodega la oficina, y mientras más se demore la destrucción de la pared de adobes, como que no puede darse principio a la obra, son mayores mis perjuicios, que no pueden de otro modo repararse, tanto que si con la posible brevedad no se habilita la paila se me pierden hasta las pudriciones que ya tengo preparadas para el jabón.⁷⁴

Además, era justo que las Castillo pusieran su palomar en un sitio que fuera suyo y alimentaran a las palomas con semillas propias "y no con las mías, como todo el año se verifica, pues estando contiguas las zahurdas del ganado de cerda que continuamente tengo, bajan a habilitarse del maíz con que este se ceba."⁷⁵

Por su parte, María del Pilar Castillo, la mayor de las diez hermanas, defendió su palomar, pidiendo que se verificara si la paila de Arroyo estaba o no dentro de su propiedad, y si así fuera, le podría demandar no sólo la construcción, sino también "los daños, atrasos y menoscabos que se han originado con la pérdida de más de cien pares de palomas, muchos pichones, polluelos y huevos."⁷⁶

La joven prosiguió legitimando su propiedad porque era "un ramo muy recomendado por todas las leyes de vida", porque los pichones "son para el regalo y sustento de la criatura." Y luego, para apoyar su victoria, recurrió a evidenciar lo que todos conocían, las pestilencias e insalubridad de los negocios del cerdo:

Su intención ha sido reforzar la pared divisoria para formar paila de jabón y pudridero de estas materias de que se labra, y salgo igualmente a la defensa de que semejante paila y pudridero no debe ponerse en su casa porque ésta se apesta con la hediondez que despide (poco importa) como no fuera trascendental la misma gredientina [sic] a la nuestra, y a la Calle Real muy principal como que está al frente de las gradas a la parroquia.⁷⁷

⁷⁴ AGNEM, SH, Ca. 132, leg. 1, Asunto 6, f. 268, Toluca, julio 1789.

⁷⁵ AGNEM, SH, Ca. 132, leg. 1, Asunto 6, f. 268v., Toluca, julio 1789.

⁷⁶ AGNEM, SH, Ca. 132, leg. 1, Asunto 6, f. 279v., Toluca, julio 1789. Aunque doña María del Pilar Castillo afirmara frente al escribano que su palomar era para el sustento familiar (y nótese que se trataba de una familia extensa), es probable que de esas 200 palomas algunas fueran vendidas, además quedaban los pichones y algunos huevesillos.

⁷⁷ AGNEM, SH, Ca. 132, leg. 1, Asunto 6, f. 279v.-280, Toluca, julio 1789.

Su defensa culminó con el argumento de que "las leyes favorecen a las niñas doncellas de más clase". La sentencia del corregidor Adrián de Cerain favoreció a las niñas, pues don José Arroyo pudo tirar la pared y el palomar para construir la nueva paila, "obligándose a hacer de su cuenta el enunciado palomar en otro paraje que se le señale más cómodo y a satisfacción de los [sic] interesados [sic]."⁷⁸

Con este caso tenemos un ejemplo ilustrativo de la relación de dos animales domésticos usados esencialmente para la alimentación humana: cerdos y palomas, y su convivencia y desacuerdos en un medio urbano de la segunda mitad del siglo XVIII, en donde estaban presentes las actividades agropecuarias que caracterizan a las comunidades rurales.

ABASTO Y CONTROL DE ALIMENTOS. LA RELACIÓN CON LA CIUDAD DE MÉXICO

La aduana y la postura de la carne

Para el caso de Toluca la aduana y la postura de la carne pueden ser estudiados ampliamente ya que existe documentación considerablemente abundante y poco trabajada. Para la aduana varios expedientes del ramo Nueva España en el Archivo Histórico del Estado de México, y en el Archivo General de la Nación el ramo de Alcabalas que está prácticamente virgen;⁷⁹ y para la postura de la carne, diferentes legajos del ramo Hospital de Jesús del Archivo General de la Nación. Como queda en evidencia, los límites de tiempo para realizar esta tesis no permitieron incluir estos archivos, pero es importante señalar que ambas formas de organización comercial se encontraban en la villa marquesana influyendo en la organización de la circulación de alimentos.

La aduana era parte de la administración real, en la que la jurisdicción marquesana no tenía ingerencia. La aduana de Toluca estaba al mando de un administrador, el cual era nombrado por real cédula; por ejemplo, en 1777 fue designado como tal don Miguel Valero Olea.⁸⁰ En la aduana

⁷⁸ AGNEM, SH, Ca. 132, leg. 1, Asunto 6, f. 284, Toluca, agosto 1789.

⁷⁹ La sección de Toluca del ramo de Alcabalas, ha sido ordenado recientemente por el doctor Antonio Ibarra, en el cual también ha investigado la doctora Margarita Menegus. Este mismo ramo lo ha trabajado desde hace varios años el doctor Jorge Silva para el caso de Valladolid y más recientemente para el de la ciudad de México, ambos durante el siglo XVIII.

⁸⁰ AGN, Reales cédulas, vol. 238, exp. 273, f.1, 21 diciembre 1777. Valero Olea fue el autor del primer proyecto de construcción del camino de Toluca que se conoce. Vease: AGN, Caminos y calzadas, vol. 11, exp. 4, f. 108.

quedaban las constancias alcabalatorias de los productos del viento (sin guía, no registran origen) y los de la tierra (con guía, producidos en el reino) que llegaban, pasaban o salían para ser vendidos en otras ciudades, las guías y tornaguías, que nos reportan los precios del producto y su lugar de origen. Este ramo de la administración comercial es particularmente importante para estudiar el contrabando, las bebidas embriagantes y los productos estancados. Más o menos cercanas a la ciudad de Toluca había otras aduanas importantes, como la de Ixtlahuaca, Calimaya, Sultepec, Tlalpujahuá y Santiago Tianguistengo. Cabe señalar aquí la posición de estas aduanas en poblados que eran paso obligado de rutas de camino hacia tierra adentro y la ciudad de México, siendo Toluca una ciudad de paso muy importante para esta zona.

Sobre la postura de la carne en Toluca, diremos que funcionaba como en cualquier ciudad realenga: se pregonaba la postura, se realizaba la subasta y la ganaba el particular que ofreciera la mejor oferta, quedando comprometido a satisfacer la demanda de carne necesaria para el consumo de los habitantes durante cierto número de años y bajo precio estipulado. Esto funcionaba para las carnes de res y carnero, pero no para la de cerdo, la cual era vendida por particulares en las tocinerías. La postura de la carne era uno de los rubros que sí estaban bajo la jurisdicción señorial y las autoridades que administraban y vigilaban este abasto eran nombradas por el gobernador del Marquesado del Valle.

El trigo toluqueño

El trigo y el maíz que se producían en el valle de Toluca no eran de los mejores. Si bien ocupaba el tercer lugar dentro de los proveedores de trigo para la ciudad de México, después del valle de México y el Bajío, su producto era considerado de calidad inferior al de las otras dos regiones. De buena calidad eran los trigos cosechados en "contornos", es decir en el valle de México, el de mala calidad era el de "tierrafría" o de Toluca, pero los de calidad superior eran los de "tierradentro", los del Bajío. En 1770, anota Gloria Artís, según las declaraciones de molineros dadas ante los jueces de la Fiel Ejecutoría, el precio de venta de la carga de trigo bueno de "tierradentro" era de 15 pesos 2 reales, el "mediano de alrededores" costaba 13 pesos 2 reales y por el "inferior" de Toluca pedían 12 pesos 6 reales y 11 pesos 4 reales.⁸¹ Por su parte, Virginia García señala que durante el siglo XVIII

⁸¹ Artís, 1986:61-62.

mucho tiempo se prohibió a los dueños de panadería hacer pan con harinas de Toluca "por no ser aptas para pan sino sólo para semitas, y sus mismos ínfimos precios dicen su mala calidad".⁸²

El lugar de almacenamiento y venta del trigo eran los molinos, que se conectaban directamente con las haciendas (lugar de producción) y las panaderías (lugar de segunda transformación y venta).⁸³ Para el siglo XVIII, por lo menos, el trigo era un cereal de consumo generalizado, comido por indios, españoles y castas, en la ciudad de México.⁸⁴ En Toluca no sólo los españoles comían pan, "los indios y gente miserable [eran] los principales consumidores especialmente del pambazo y semita",⁸⁵ y es muy probable que en otras ciudades y villas de la Nueva España sucediera lo mismo. En cuanto a índices de comercialización, hacia 1807, el 60% del trigo consumido en la ciudad de México era producido en "contornos", mientras que el cosechado en "tierrafría" y "tierradentro" sumaban juntos el 40% restante.⁸⁶

Pero aunque los trigos de Toluca fueran de mala calidad y el volumen que de ellos llegaba a la ciudad de México ocupaba el tercer lugar, su comercialización hacia la capital era muy antigua. Desde el siglo XVI, aun antes de la creación de la alhóndiga, el trigo del valle de Toluca era buscado para completar el abasto de México.⁸⁷ Para el siglo XVIII por lo menos cuatro dueños de panaderías de esta ciudad tenían haciendas de producción triguera dentro del valle de Toluca: tres en Metepec y uno en Lerma, además de otros dos en Ixtlahuaca.⁸⁸ Otros panaderos compraban directamente su trigo a labradores de Toluca, como el ejemplo que registra García Acosta:

⁸² García Acosta, 1988a:62.

⁸³ Tenemos dos ejemplos puntuales de esta manera de comercializar el trigo toluqueño durante el siglo XVIII, uno se refiere a la venta de 16 cargas de trigo enviadas al molino de Santo Domingo "en las riveras de México" (AGNEM,SH, Ca. 84, legajo 1, Asunto 3, fs. 103-106, Toluca, julio-octubre 1751); y el otro a tres cargas de trigo compradas por don José Betancurt, administrador de la panadería del bachiller don José Gil, a dos labradores del pueblo de Tecaxic, quienes debieron ponerlas en el molino de la ciudad de Toluca (AGNEM, SH, Ca. 125, legajo 4, asunto 24, fs. 214-217, Toluca, septiembre 1786).

⁸⁴ Cfr. García Acosta, 1988b y 1989.

⁸⁵ José María de Estrada, y los vecinos de la ciudad de Toluca solicitan al virrey la exención del pago de alcabalas en harinas para el año de 1786 por la escasez de cereales. AGN, Civil, vol. 1418, exp. 1, en: Florescano, 1981, I:479.

⁸⁶ Artís, 1986.

⁸⁷ Suárez, 1985:160.

⁸⁸ García Acosta, 1989:130.

Juan Antonio de Huerta, dueño de panadería, declaró en 1770 "que en el día tiene ajustada con el Doctor Cisneros su cosecha de trigo de hacienda en el valle de Toluca, que le asegura ser la cantidad de más de 600 cargas a precio de trece pesos cuatro reales".⁸⁹

Durante ese mismo año, el juez comisionado para el acopio de cereales, reportó la existencia de 12,000 cargas de trigo en Toluca, las cuales, por órdenes del virrey, fueron enviadas a la ciudad de México. La mala fama que tenía la calidad del trigo toluqueño fue menguando conforme transcurría el siglo XVIII. La Real Audiencia determinó hacia mediados del siglo, que las harinas obtenidas a partir de trigos de Toluca fueran usadas para calcular las posturas del pan, argumentando que si antes

eran malos los trigos de Toluca porque empezaban a sembrarle en el valle, y al principio todos tienen la deterior consistencia de cascarudos y prietos. Después, con la continuación del cultivo, se han purificado las tierras y sus frutos se cogen de igual calidad a los permitidos.⁹⁰

Para 1792 el trigo de Toluca ya se comparaba con los de "contornos" y "tierradentro", calificándolo de "muy jugoso".⁹¹ Pero, ¿cuáles eran las razones o de dónde venía el desprestigio del trigo toluqueño? Tal vez el poco aprecio por el trigo producido en Toluca tuviera que ver con la reprobación que tuvo el trigo blanquillo un siglo antes. Los argumentos para descalificar la calidad de un producto están envueltos en intereses oscuros: intrigas políticas y conveniencias económicas, disfrazadas de un supuesto interés por la salud pública. El caso del trigo en la Nueva España, es un ejemplo de estas argucias. Aquí se cultivaban diversos tipos de este cereal: el blanquillo, conocido como candeal en España, el arisnegro y el pelón rubio. Durante la segunda mitad del siglo XVII, el trigo blanquillo fue el núcleo de una extraña intriga que derivó en la prohibición de su cultivo por 15 años. En 1677 el doctor Juan Torres Moreno, presidente del Tribunal del Protomedicato calificó al trigo blanquillo de ínfima calidad, afirmaba que no era trigo, sino veneno que causaba enfermedades. Con base en este dictamen, fray Payo Enríquez de Rivera, presidente de la Real Audiencia, prohibió el consumo y la producción de trigo blanquillo; concedió el lapso de un mes para cebar el ganado con

⁸⁹ García Acosta, 1989:141.

⁹⁰ Citado por Artís, 1986:37.

⁹¹ García Acosta, 1988a:62.

el grano existente, y se amplió una prórroga de cuatro meses más para terminar con las existencias,

la harina fue vaciada en las acequias y lagunas del valle de México así como en otros ríos; el campo de sus espigas fue pasto de los animales, a los puercos se les daban granos y quemóse el trigo que se halló en las trojes.⁹²

Los castigos para todos aquellos que ignoraran la orden de la Real Audiencia constituían en multas y penas corporales, también pérdida de propiedades, destierro, seis años de galeras al remo y ocho de obraje, si fuera indio. El grado de estas penas nos muestran la seriedad con que las autoridades tomaron el asunto, pero en realidad el trigo blanquillo no era nocivo para la salud. Por supuesto que, contrariamente a lo que argumentó el Protomedicato, sí era trigo y de muy altos rendimientos, el cual se producía principalmente en Puebla.⁹³ Según el testimonio de un fraile en 1692, una carga de trigo blanquillo rendía el 1 X 150, es decir, de una carga que se sembrara, se obtenían 150 ó 180 cargas.⁹⁴ Otra ventaja de esta espiga estriba en su ciclo vegetativo: en sólo cuatro meses podía cosecharse. El problema real del trigo blanquillo estaba precisamente en sus propiedades: ciclo vegetativo corto y asombrosos rendimientos, reportaban una notoria abundancia respecto a otros cereales, incluso entre otros tipos de trigo. Esta abundancia repercutía en la oferta y la demanda, provocando el descenso en los precios de los demás trigos, disminuyendo las ganancias de otros productores. Esto es lo que no convenía a los intereses de fray Payo y otros religiosos. Al parecer, precisamente en Puebla comenzó el desprestigio del trigo blanquillo, en donde los señores arzobispo y obispo lo tenían excomulgado.

La abundancia de trigo [blanquillo] producido era tal que la oferta aumentaba y no había donde colocarlo, por lo que, de la misma región donde fructificaba, afectando intereses y ganancias, se mueven influencias para lograr la prohibición de su siembra.⁹⁵

Quince años después, durante la grave escasez de 1692, esta prohibición fue revocada por el virrey de Galves, mientras que en los trabajos de letrados y científicos de la época el problema fue

⁹² Suárez, 1985:87.

⁹³ Suárez, 1985:83-91.

⁹⁴ Carta de un religioso sobre la rebelión de los indios de 1692, citada por Artís, 1986:36 y Suárez, 1985:85.

⁹⁵ Suárez, 1985:88.

comentado: Agustín de Vetancurt en su Teatro mexicano, Sigüenza y Góngora en sus Relaciones históricas, el religioso anónimo que escribió sobre la rebelión de los indios y Antonio de Robles con su Diario de sucesos, comentan y discuten el problema. Y no era para menos ante la situación que desembocó en el tumulto embravecido que pedía pan y muerte del mal gobierno en la capital virreinal. En particular una obra fue escrita para elogiar a la espiga del trigo blanquillo con argumentos científicos, filosóficos y gastronómicos. Esta joya de la bibliografía novohispana se encuentra medio perdida y olvidada en el Fondo Reservado de la Biblioteca Nacional y lleva por título Epicilegio de la calidad y utilidades del trigo que comunmente llaman blanquillo con respuesta a las razones que los protomédicos desta corte alegaron contra él. El doctor Ambrosio de Lima y Escalada, había escrito su obra el mismo año en que se prohibió la producción de trigo blanquillo (marzo de 1677), y fue hasta 1692 cuando pudo imprimirla. El cuadernillo es un elogio a la espiga y se basa en la lógica médico-filosófica de la época, para probar que no es veneno ni monstruo vegetal.⁹⁶ El Protomedicato había sustentado la prohibición para producir trigo blanquillo precisamente en sus propiedades: "ser oriundo del rubio, ser pelón, ser blanquillo y sazonzarse antes que los otros trigos."⁹⁷ Pero ante los dramáticos sucesos que se vivieron por falta comestibles en 1692, la obra del doctor Lima y Escalada se convirtió en un preciado documento que, con toda autoridad, revocaba los argumentos del Tribunal del Protomedicato dados 15 años antes, pues afirmó que este trigo no era dañino, más bien benéfico: "el trigo blanquillo es buen alimento para el uso común de los hombres y que no tiene naturaleza de veneno, que es el rigoroso [sic] siligo de los latinos, y por esto el verdadero y mejor candial."⁹⁸ Además de toda la discusión presentada por el doctor basándose en autores latinos y datos agronómicos, dejaba en claro las infundadas afirmaciones que contra el trigo blanquillo alegaron los protomédicos, dio referencias sobre la buena calidad que podía reportar el trigo blanquillo comparándolo con las clases de maíz sembrados en Chalco, tierracaliente, Celaya o

⁹⁶ El cuadernillo de 22 páginas y de un octavo de pliego, se publicó por los Hermanos de la Viuda de Bernardo Calderón, y probablemente circuló por toda la Nueva España.

⁹⁷ Lima y Escalada, 1692:3v. Uno de los principales motivos en contra del trigo blanquillo era su rapidez para madurar en tan sólo cuatro meses. Así, el Protomedicato armó uno de los cuatro argumentos en contra de su producción y consumo diciendo que "la tierra tiene sus términos prescritos y asentados para la producción de las plantas [...] el trigo blanquillo quiebra este orden, luego su producción no es parto, sino aborto de la tierra, y siendo abortivo, no tendrá las buenas condiciones de los partos vitales; y pues es sospechoso en su producción, lo será también para alimento de los hombres", en: Lima y Escalada, 1692:3v.

⁹⁸ Lima y Escalada, 1692:5.

Toluca:

No es mala la paridad de los maíces para cerrar este discurso, pues vemos la diferencia que hay entre el de Toluca y Chalco y los de Tierracaliente, y que estos son tresmesinos, y que en sembrando en los valles de Celaya el maíz pequeño de Toluca, nace el grande de tierracaliente.⁹⁹

El maíz

Enrique Florescano señala que para el siglo XVIII se cultivaban varias clases de maíz en la Nueva España: el de mejor calidad era el maíz "delgado", producido en la región de Chalco; seguía el maíz "ancho", cultivado en el valle de México y en tierras calientes y por último, el maíz "inferior", cultivado en las tierras frías de Toluca. Sólo el maíz "picado", es decir, el agorgojado o dañado, se consideraba peor que el producido en el valle de Matlaltzinco.¹⁰⁰ Pero hablar de la calidad del maíz no implica considerar la cantidad cultivada, y el valle de Toluca era uno de los principales centros productores de este grano en la Nueva España e importante abastecedor de la ciudad de México. Sin embargo, la preferencia la tenía Chalco por dos razones: calidad y costo. Las haciendas maiceras de Chalco quedaban a unos 25 ó 50 kilómetros de la ciudad de México, y el maíz podía transportarse por agua, en canoas, mientras que Toluca estaba a más de 70 kilómetros de distancia, por un camino difícil y peligroso, lo que ocasionaba un considerable aumento de precio por costos de flete:

el lago y después la gran acequia que llegaba hasta el costado sur del palacio virreinal, permitía conducir el maíz desde los embarcaderos de las haciendas [de Chalco] hasta la puerta misma de la alhóndiga, ¡pagando fletes mínimos! [...] Mientras que una canoa que transportaba 70 fanegas de maíz de Chalco a México pagaba entre 60 y 63 reales de flete (1708-1770), o sea menos de un real por fanega, el flete de una fanega de Toluca a México era de tres y tres y medio reales (1708-1731).¹⁰¹

Según Florescano, sólo 50 haciendas chalquenses producían en una sola cosecha todo el maíz

⁹⁹ Lima y Escalada, 1692:14v.

¹⁰⁰ Florescano, 1986:180.

¹⁰¹ Florescano, 1986:26-27.

que consumía la ciudad de México en un año. De acuerdo a la coyuntura estacional, de mayo a octubre, la oferta del maíz chalquense dependía de los hacendados grandes y medianos en un 90%. El monopolio de los labradores de Chalco tenía tal fuerza que durante esos seis meses "el común de la ciudad, el virrey y los funcionarios del pósito y de la alhóndiga padecían la acción concertada, las argucias, el egoísmo y la codicia excesiva de los labradores de Chalco".¹⁰²

Para romper esta angustiante dependencia y poder prevenir los temidos tumultos populares, los virreyes que gobernaron la Nueva España durante la segunda mitad del siglo XVIII decidieron apoyar al valle de Toluca como centro productor de granos para abastecer principalmente a la ciudad de México. Dos obras fueron fundamentales para este fin: la fundación del pósito de Toluca para el abasto de la capital virreinal y la construcción del camino real de México a Toluca. Ambas obras permiten entender el engranaje infraestructural que sostenía la política virreinal de abasto de alimentos, en donde la ciudad de Toluca era un núcleo organizador importante, mientras que su valle representaba un grueso eje de producción de granos.

El pósito de Toluca

Es necesario aclarar que en Toluca no existió una alhóndiga ni un pósito marquesanos. La venta de maíz se llevaba a cabo, como vimos, en la feria o tianguis semanal o en las pulperías o tiendas mestizas, mientras que el almacenamiento del grano era asunto particular de cada hacendado o agricultor menor, ya fuera vendiéndolo a la alhóndiga de México o guardándolo en sus propios graneros. Al respecto Romero Quiroz, ha recopilado información interesante sobre diversas haciendas coloniales del actual Estado de México, en particular de Chalco y del valle de Toluca. Sobre este último lugar, presenta el caso de la hacienda de San Antonio Atizapán, cuya construcción en tres niveles resuelve las funciones de cava, granero y habitación. El autor no nos especifica la fecha de construcción de la hacienda comentando solamente que "aunque no correspondiera al siglo XVI, da idea de un cortijo en la Nueva España."¹⁰³ Tenemos la descripción que presenta de cada nivel, así como un dibujo arquitectónico que reconstruye el diseño original:¹⁰⁴

¹⁰² Florescano, 1986:26.

¹⁰³ Romero Quiroz, 1979, II:103.

¹⁰⁴ Dibujo del Arquitecto José Luis Caballero, en: Romero Quiroz, 1979, II:107.

El sótano hacía las veces de una cava para guardar entre otras cosas importantes, jamones, quesos y vinos [...] Una escalera con recia baranda, con peldaños de una pieza permite el acceso al primer nivel [...] El primer nivel con piso de madera servía para granero y un segundo nivel de menor tamaño que los graneros, servía de casa habitación.¹⁰⁵

Un granero de estas dimensiones, en contraste con las grandes trojes de piedra que hay en Chalco que el mismo historiador presenta en su libro, nos remite a pensar en un caso de almacenamiento para el autoconsumo (alimento, forraje y siembra), que para la especulación y venta. De cualquier manera gracias a este tipo de investigación histórico-arquitectónica-etnográfica, tenemos referencias acerca de los almacenes de particulares en el valle de Touca, los cuales debieron ser numerosos en el siglo XVIII, puesto que para 1790 el repartimiento seguía dominando el comercio local en la Nueva España y entre todas las manufacturas y los productos alimentarios, el maíz era uno de los más importantes del repartimiento.¹⁰⁶ El peso excesivo y las dificultades en el embalaje y transportación del maíz complicaban su venta en lugares que estuvieran más lejos de cuatro o cinco jornadas de camino (alrededor de 30 leguas).¹⁰⁷

De allí que su comercialización se haya dado en un mercado regional circunscrito. Durante la época colonial, en el valle de Toluca operaba el sistema de repartimiento para el maíz y seguramente reportó fructíferas ganancias ante las posibilidades especulativas que ofrecían los ciclos agrícolas con sus variaciones estacionales y los años de escasez o pérdida de cosechas. No sabemos la fecha exacta en que se construyó el pósito de Toluca, pero fue ordenado por el marqués de Croix, (virrey de la Nueva España entre agosto de 1766 y septiembre de 1771) para almacenar maíz:

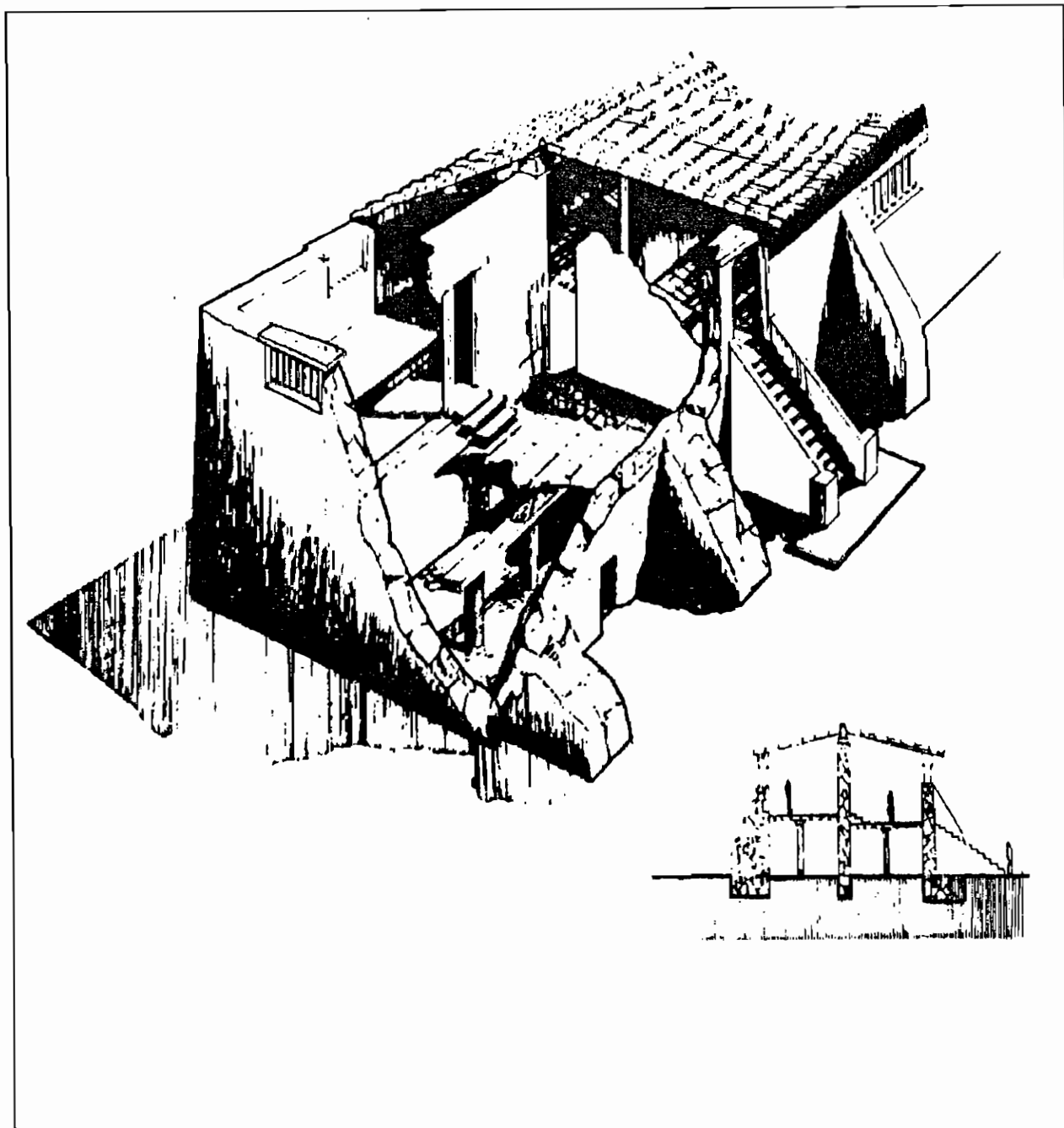
como el maíz es el principal alimento de la gente vulgar, y por quien se originan los tumultos, para ocurrir a que no haya falta y a que no aumenten el precio los cosecheros, tiene esta ciudad un pósito abastecido de esta especie de fruto, y enterado yo que en la Provincia de Toluca se coge con abundancia, y que se conserva mejor que en esta ciudad, he dado orden se hicieran allí trojes donde pudiesen recoger partida, y con efecto se ha hecho y entrojado crecida porción.¹⁰⁸

¹⁰⁵ Romero Quiroz, 1979, II:103.

¹⁰⁶ Rodolfo Pastor reconoce que "por el hecho de que estaba tan generalizada la práctica de su reparto resulta una de las más elusivas y difíciles de estudiar. Se trata de una operación muy variada, que adquiere modalidades distintas según el contexto; adopta muchas facetas según la ocasión y está engranada en la vida cotidiana de la colonia. Las características propias del grano y su tráfico marcaban desde luego ciertas constantes en su repartimiento." (Pastor, 1985:227)

¹⁰⁷ Sin embargo, esta misma distancia podía recorrerse y aún superarse en épocas de escasez y carestía.

¹⁰⁸ Croix, 1991:961.



**DIBUJO ARQUITECTÓNICO HACIENDA DE SAN ANTONIO ATIZAPÁN
EN EL VALLE DE TOLUCA, ÉPOCA COLONIAL**

Elaborado por el Arq. José Luis Caballero.
Fuente: Romero Quiroz, 1979, II:107.

Es decir que la ciudad de México tuvo un pósito en Toluca por lo menos 15 años antes de la tremenda helada de 1785, la cual provocó innumerables pérdidas de cosechas y las consecuentes escasez y carestía de granos para los años de 1785-1786. De acuerdo con la documentación del Archivo Histórico de la Ciudad de México, el pósito de Toluca fue mal administrado, y poco aprovechado para los fines con los que fue creado. Hacia 1786 el alcalde del pósito de Toluca era don Antonio Andonegui. Al morir éste, fue nombrado don Joaquín Antonio de la Peza y Casas,¹⁰⁹ quien seguía en ese puesto en 1791.¹¹⁰ Por el informe que presentó don Francisco Urrutia, regidor comisionado del ayuntamiento capitalino en octubre de 1787, de la Peza y Casas era un funcionario desobligado. Durante los nueve días en que Urrutia estuvo en Toluca, no pudo ver a don Joaquín de la Peza, aunque visitó tres veces la finca. En ella no había "ni un grano de maíz", desaprovechándose los bajos precios que en Toluca, así como en los demás centros productores de la Nueva España se daban en época de la cosecha, particularmente de las que resultaban abundantes, lo que lamentó Urrutia siendo testigo de la apreciación de los vecinos del lugar:

en voz común de aquellos vecinos labradores ser cosa muy digna de compasión que habiéndose construido con el fin de acopiar maíces por los precios comodísimos que allí corren a el tiempo de las cosechas, no aproveche la Nobilísima Ciudad esta oportunidad, con detrimento de su público.¹¹¹

Del total de las accesorias que formaban parte de esta construcción sólo dos estaban arrendadas (a un carpintero y a una señora que no especifica a qué se dedicaba), y otra la prestaron desde su construcción al maestro de escuela don Juan de Ledesma. Estas accesorias no eran atractivas para los arrendatarios porque carecían de corral para las cabalgaduras. Las condiciones en que se encontraba la construcción eran deplorables: de las 14 trojes que se mandaron construir originalmente, tres quedaron sin techos y para octubre de 1787 sus vigas estaban podridas, mientras que las tejas y morillos para hacer los techos seguían esperando en el suelo del patio, "el que en toda su circunferencia está sembrada de cebada". Las otras trojes padecían desplomes y tejas caídas, techos podridos "casi del todo y desplomados cuatro de ellos", algunas aún con "suelo en polvo" y las

¹⁰⁹ AHCM, Pósito de Toluca, vol. 3697, exp. 1, f. 1, México, 2 marzo 1786.

¹¹⁰ De la Peza y Casas fue registrado en el padrón general de la ciudad de Toluca del año de 1791 como noble, natural de la ciudad de México y en ese año tenía 42 años; vivía en la cuadra 6, número 57 de la Calle Real de Toluca, es decir en la acera sur de la calle principal de esta ciudad; allí mismo se localizaba el pósito. Romero Quiroz, 1973:289-291.

¹¹¹ AHCM, Pósito de Toluca, vol. 3697, exp. 2, f. 2, México, 9 octubre 1787.

enladrilladas llenas de humedad. La casa del alcalde no estaba en mejores condiciones (tal vez por eso nunca estuvo presente de la Peza y Casas):

apuntalada, todas sus vigas apolilladas, una pared desplomada y el guarda polvo de un balcón caído. La una recámara necesitada de nuevo techo y otras tres de composición de goteras y otros remiendos. La mitad del corredor de la casa desplomada, y casi todo el resto de ella con necesidad de nuevo techo.¹¹²

Aproximadamente 15 años había cumplido la construcción del pósito de Toluca y todo necesitaba reparación. No sabemos cómo logró de la Peza y Casas continuar en el puesto hasta, por lo menos 1791, año en que aparece censado como responsable del pósito. Según las ordenanzas de la institución, sus empleados en cualquier ciudad novohispana debían ser escogidos por su reconocida honradez, exigiéndoles presentar fiadores como respaldo en caso de problemas financieros, requisito cumplido por de la Peza y Casas.¹¹³ Las mismas ordenanzas dictaban que los funcionarios debían ser elegidos al iniciar cada año por la justicia y el regimiento de la ciudad y no podían reelegirse sino hasta después de cuatro años. La hisotiadora Irene Vázquez señala la frecuencia de las reelecciones y que en caso de malversación de fondos podían cesar las funciones del alcalde o de los mayordomos. El alcalde quedaba bajo las órdenes de las autoridades de la ciudad y debía cumplir con cinco grandes obligaciones generales:

- 1.) Dar cuenta a las autoridades de la ciudad de la necesidad de comprar grano;
 - 2.) Informar y comprobar las cantidades y calidades del cereal comprado.
 - 3.) Cuidar el almacenamiento del maíz. El descuido que hubiera en esta actividad significaba que el funcionario pagara el monto del grano dañado.
 - 4.) Vender y prestar granos: en tiempo de escasez a precios alcanzables para los pobres de la ciudad; vender o prestar grano rezagado para evitar pérdidas posteriores; ventas o préstamos a mejores precios de los que se consiguieron, pero en menor cantidad que en el mercado; presentar cuentas a su sucesor.
 - 5.) Llevar las cuentas del pósito en libros especiales, presentando informes cada 8 días.¹¹⁴
- Aunque las ordenanzas fueran muy claras, el pósito de Toluca no funcionó tan bien como fue

¹¹² AHCM, Pósito de Toluca, vol. 3697, exp. 2, f. 1v, México, 9 octubre 1787.

¹¹³ AHCM, Pósito de Toluca, vol. 369, exp. 1, f. 2, México, 1787.

¹¹⁴ Vázquez de Warman, 1968:395.

planeado. La situación que reportó el regidor Francisco de Urrutia refleja la negligencia burocrática y la consecuente pérdida de recursos y el desvanecimiento de objetivos, características de las empresas estatales (aún de las actuales):

me ha llenado de dolor el ver perdidas y casi por los suelos unas fincas tan apreciables que en poder de algún particular serían un mayorazgo y que acaso no se haría de ellas la Nobilísima Ciudad con cuarenta mil pesos, como también el conocimiento de que si no se ocurre inmediatamente a su remedio, confiando esta operación a personas de acrisolada conducta, darán [en] breve por tierra [...] que si los enemigos de esta Nobilísima Ciudad tiraran a aniquilarla no harían más con sus esfuerzos que lo que la omisión puede causarle.¹¹⁵

En junio de 1794 el segundo conde de Revillagigedo (virrey de la Nueva España de octubre de 1789 a junio de 1794) informaba que

Se hicieron en Toluca de cuenta de la ciudad unos excelentes graneros, se dotó con 600 pesos un alcalde para cuidarlos, pero todas estas disposiciones no se han aprovechado, pues no ha llegado el caso de encerrarse, ni acopiarse el maíz.¹¹⁶

Para la fecha en que el conde de Revillagigedo presentaba su relación al marqués de Branciforte, el pósito de Toluca seguía en ruinas; la habitación del alcalde, las accesorias y las trojes que quedaron en pie necesitaban serias reparaciones, situación que conocía bien el virrey:

Estoy bien informado -decía al superintendente de la ciudad de México- de que la finca que posee en Toluca la Noble Ciudad, y se compró o fabricó con destino a conservar los maíces que se acopiaron para el pósito de esta capital consiste en una habitación en que vive el alcalde, en once accesorias y trece trojes, que de éstas, diez hay en buen estado y tres inservibles, y que así como aquella están vacías, necesitando algún reparo, lo mismo que la vivienda que sirve al alcalde. No comprendo porqué se mantiene a este empleado, siendo tan notoria su inutilidad, y me hace fuerza como se está pagando un salario nada menos que de seiscientos pesos sin embargo de estar acordado desde el año de 90, en vista de muy poderosas [razones] que se tuvieron presentes, que se dejen de satisfacer.¹¹⁷

¹¹⁵ AHCM, Pósito de Toluca, vol. 3697, exp. 2, f. 2r-v, México, 9 octubre 1787.

¹¹⁶ Relación reservada del conde de Revillagigedo, Instrucciones..., 1991:1085.

¹¹⁷ AHCM, Pósito de Toluca, vol. 3697, exp. 3, f. 1, México, 26 mayo 1794.

En mayo de 1794, en la misma comunicación que citamos antes, el virrey ordenó al juez superintendente de propios y arbitrios de la ciudad de México el cese del salario del alcalde del pósito de Toluca, que repararan las trojes y accesorias para poder arrendarlas bajo el cargo del mayordomo. El superintendente presentó un informe el 15 de junio, declarando que frente al costo de este establecimiento (11,073 pesos cuatro reales de construcción y 18,490 pesos, dos reales en reparaciones) no convenía adquirir un bajo arrendamiento y recomendó al virrey se tuviera cuidado en decidir al respecto, pues cualquier "ligero descuido" podía repercutir en la pérdida que resintieran las arcas del ayuntamiento de la ciudad de México.¹¹⁸ El superintendente reconoció la negligencia del alcalde del pósito (que lo mantuvo vacío siete años), sin embargo hizo notar al virrey los objetivos con que fue creada la finca como almacén seguro del maíz para el consumo capitalino, "determinación por la cual por tantos años se había suspirado", y que tomara en cuenta que con la "apertura y habilitación del camino que se está haciendo para aquella ciudad [Toluca]", quedaban resueltas las dificultades para mantener aquella oficina además de que la transportación del grano sería más fácil y rápida. Además, recordó la penosa situación del año de 1785 y no quería estar desprevenido ante cualquier desgracia inesperada que dejara sin maíces a la alhóndiga de México:

Aunque en el tiempo del feliz gobierno de vuestra excelencia por no haberse experimentado formal escasez de granos, no ha palpado lo que es esto; pero no pudiendo a su penetración escondérsele las funestas consecuencias a que está expuesto un público cuando el pan falta creo que no extrañaría mi modo de pensar, y principalmente si se sirve de advertir [...] los afanes, desvelos y diligencias que se interpusieron para evitar las que juntamente se debieron temer [...] sobrevino a esta capital en el año de ochenta y cinco, [...] que aun teniendo la ciudad veinte y cinco a treinta mil fanegas aconteció la helada, de que provino [...] comprar] otras cien mil, apenas pudo con escasez socorrer la urgencia [...]¹¹⁹

El superintendente propuso que en cuanto bajara el precio del grano al levantar la cosecha, se comprara el correspondiente y se pusiera bajo cuidado para liberarse de "la inquietud y sobresaltos con que debemos estar mientras este importantísimo grano no se halle asegurado". Es decir, que no

¹¹⁸ AHCM, Pósito de Toluca, vol. 3697, exp. 3, f. 5v, México, 15 junio 1794.

¹¹⁹ AHCM, Pósito de Toluca, vol. 3697, exp. 3, f. 4v-5, México, 15 junio 1794.

se arrendaran las trojes ni las accesorias ni mucho menos se suspendiera el puesto de alcalde del pósito.

El virrey no insistió más sobre el arriendo del pósito y suspensión del sueldo de alcalde y en la relación que dejó al marqués de Branciforte, dedicó un apartado con 10 incisos sobre la "provisión de granos y reformas que se necesitan en este punto", en donde subrayaba la dificultad que había para surtir de granos algunas provincias en tiempos de carestía por el alto costo y la lentitud de la transportación a lomo de mula. Además señalaba que este ramo necesitaba muchas reformas "pues no hay bastante cuidado en hacer los acopios de granos, y en donde hay alhóndigas suelen estar sin la correspondiente provisión y sin ordenanzas tampoco para su gobierno y manejo."¹²⁰

El pósito de Toluca era todavía propiedad del ayuntamiento de la ciudad de México. Desde 1817, don José García Rendón era el depositario encargado de "la casa nombrada del Pósito". En 1818 se ordenó que saliera a almoneda pública a causa de un incendio que sufrió, comisión que le fue encargada al corregidor de Toluca. En 1820 se pidió al depositario que hiciera inventario de los enseres que hubiera en la casa y en 1825, García Rendón la entregó al ayuntamiento de la ciudad de Toluca.

El camino a Toluca

Si bien el valle de Toluca era un lugar poblado desde tiempos prehispánicos, codiciado por la feracidad de sus tierras, también era un lugar estratégico. Desde el siglo XVI, el marcado centralismo de la administración colonial se manifestó claramente en el privilegio alimentario hacia las ciudades y los centros claves para el comercio y la obtención de metales preciosos. En esta política de abasto, el lugar más favorecido siempre fue la ciudad de México que recibía trigo, maíz y otros productos provenientes del valle de México, del Bajío y del valle de Toluca.

Pero Toluca y su valle no sólo abastecía de maíz y trigo a la ciudad de México, la carne, particularmente la de cerdo, era un producto importantísimo. Desde el siglo XVI los jamones, el tocino y los chorizos de Toluca eran vendidos comúnmente por los propios criadores de cerdos, quienes frecuentemente también eran arrieros y comerciaban los productos del cerdo o los animales en pie. Toluca también era un lugar intermedio entre diversas rutas comerciales que procedían de tierra adentro y de los reales de minas hacia la capital y las "reatas de mulas, como medio de

¹²⁰ Relación reservada del conde de Revillagigedo, Instrucciones..., 1991:1085-1087.

transporte de productos, eran un espectáculo frecuente en el valle."¹²¹ Según Alonso de Zorita, quien escribió su Historia... hacia 1585, "a la orilla de México, [...] el solo pueblo de Tacuba contaba tres mil bestias de carga, destinadas al transporte de la leña y del maíz del valle de Toluca".¹²²

A partir del siglo XVI, el crecimiento de Toluca estuvo íntimamente relacionado con la economía y la administración de la ciudad de México. La relación capital-provincia dio a la villa de Toluca ciertas características, como son la inmigración de gente pobre en busca de oportunidades y la presencia de grupos de poder local constituidos por funcionarios, comerciantes, hacendados y clérigos, cuyas fortunas eran inferiores a las de la élite capitalina, pero de la cual copiaban su modelo de vida.

La población hispana de Toluca era la más influyente y rica, dedicada a la producción, procesamiento y comercialización de alimentos para la ciudad de México y otras ciudades menores y pueblos como Valladolid, Puebla y Zacatecas, Celaya y Pungarabato. Este valle era el punto intermedio o puente de paso entre el valle central de México, el norte y el occidente. Para la segunda mitad del siglo XVIII, el proyecto para la construcción del camino carretero de México a Toluca, se justificaba con la posibilidad de abaratar los costos y disminuir el tiempo en el transporte de los alimentos que se producían no sólo en tierra fría, sino también los de tierra caliente y tierra adentro para abastecer a la capital.

Al igual que el pósito, la construcción del camino carretero a Toluca fue una propuesta del gobierno del virrey de Croix (1766-1771). En la memoria que dejó a su sucesor Fray Antonio María de Bucareli y Ursúa en 1771, el marqués de Croix subrayó la conveniencia de facilitar el tránsito "de los que vienen de tierra adentro" y de las "crecidas partidas de trigo y maíz para el consumo de esta ciudad". La obra no sólo tendría utilidad para el abasto de la ciudad de México, sino también para "los hacenderos que hay en ella y tienen sus frutos en dicho Toluca". No decía cuándo se empezó a planear, solo aclaraba que "hace muchos años que se ha pensado en la fábrica de este camino, en lo que ha trabajado el Ilmo. señor don Domingo Trespalacios, siendo oidor de esta Audiencia". El expediente "quedó suspenso", retomándolo el ingeniero Ricardo Aylmer, quien pasó a reconocer el camino de herradura existente "y arregló el orden como debía construirse". Llegó a formarse una junta de arbitrio, sin embargo "por la ocurrencia de tantos negocios no se continuó [con el

¹²¹ Lockhart, 1991:52-116.

¹²² Alonso de Zorita. Historia de la Nueva España, 1585, III:193, citado en: Chevalier, 1982:128.

proyecto]"¹²³.

En el virreinato de Bucareli (1771-1779), hubo una orden del Superior Gobierno para componer el viejo camino de Toluca y desaguar las lagunas de Lerma para evitar el "prejuicio que de ello puede resultar a los ejidos de esta nobilísima ciudad."¹²⁴ Sabemos que en 1777 se realizaron "reconocimientos y proyectos", entre ellos un plano que elaboró don Felipe José Navarrete.¹²⁵ Pero el proyecto que ha logrado sobrevivir en los archivos data de 1785, época del gobierno del segundo conde de Gálvez (1785-1786). Este documento lo elaboró don Miguel Valero Olea, quien era administrador de la aduana de Toluca desde 1777.¹²⁶ Como vimos antes, Valero Olea conocía muy bien el tipo y la calidad de los productos alimentarios que producía el valle de Toluca y que se vendían el día de la feria semanal en la ciudad, también estaba al tanto del pósito para maíz que el ayuntamiento de México tenía en la ciudad de Toluca "por ser el temperamento más benigno a su conservación y subsistencia". Valero Olea, entre sus argumentos para justificar la construcción del nuevo camino, declaró que

a nadie como a la Nobilísima Ciudad de México importaría más la experiencia, y entonces palparía el imponderable beneficio de la causa pública que maneja el granero más principal de donde esta corte se surte de semillas [que] es ciertamente el valle de Toluca y el que con Chalco remedia por lo común las escaseces y necesidades.¹²⁷

La construcción del "camino para ruedas" de México a Toluca era un auténtico asunto de estado pues el valle de Toluca constituía un eje en el sistema de abasto alimentario de todo el virreinato. Los últimos cuatro virreyes del siglo XVIII dejaron referencias del caso en sus "instrucciones". Con el segundo conde de Revillagigedo (1789-1794) se iniciaron las obras de tres caminos: el de Toluca, el que llevaba a Veracruz, y el de Acapulco. De los tres, el de Toluca aparece como el más importante:

¹²³ Croix, 1991:977.

¹²⁴ AHCM, Calzadas y caminos, vol. 440, exp. 33, f. 3., México, julio 1772.

¹²⁵ AGN, Camino y calzadas, vol. 11, exp. 20, f. 285 y 288, México, junio 1791.

¹²⁶ AGN, Reales cédulas originales, vol. 238, exp. 273, f. 1. 21 diciembre 1777.

¹²⁷ AGN, Camino y calzadas, vol. 11, exp. 4, f. 125. México, diciembre 1785.

En todos tiempos se deseó el camino desde esta capital a Toluca, como una obra de la mayor importancia, pues aquel valle se puede llamar el granero de México, especialmente por lo que toca a maíces.¹²⁸

El marqués de Branciforte (1794-1798), informó que los nuevos caminos de Toluca y Veracruz habían sido concluidos y cómo, gracias a ello, serían mayores las recaudaciones del asiento del tabaco y de las alcabalas cuando empezaran a circular las mercaderías que llegaban de Veracruz

continuando su dirección a lo interior de este grande reino, por el concluido nuevo camino de Toluca, y por los que se tratan de abrir vía recta por los parajes más cómodos y poblados hasta los confines de las Provincias Internas.¹²⁹

Miguel José de Azanza (1798-1800) le dió seguimiento a ese proyecto, e informó en su relación que "concluido el camino de Toluca se continua a lo interior del reino por el celo y eficacia de don Antonio Basoco [intendente de México], a quien está encargada esta obra en que se interesan mucho el comercio y la agricultura."¹³⁰ El virrey Marquina (1800-1803) repitió lo mismo que su antecesor y reconoció que "en tiempo de" el Sr. marqués de Branciforte, se concluyó tan importante obra.¹³¹

La construcción de infraestructura formaba parte de la política de los Borbones que desde principios del siglo XVIII puso un particular acento en el fomento de las vías de comunicación al interior del reino y sus colonias. Dos exigencias dirigían la resolución del mejoramiento de los caminos: la militar y la económica. La exactitud con que debían conocer la extensión y características del inmenso territorio del reino español, hizo de la cartografía una actividad fundamental para la estrategia política. Para lograr la exactitud cartográfica fue indispensable, como lo señala el geógrafo español Horacio Capel, realizar por lo menos tres tipos de reformas en el territorio: las administrativas y

¹²⁸ Revillagigedo, 1991:1060. Comparando la extensión que dedica para explicar a su sucesor cada una de estas obras, es interesante contrastar que para el camino de Toluca dedica 14 incisos, mientras que para el de Veracruz nueve y para el de Acapulco sólo uno, diciendo de éste último: "sin ser ni aun la mitad tan frecuentado como el de Toluca."

¹²⁹ Branciforte, 1991:1282.

¹³⁰ Azanza, 1991:1344.

¹³¹ Marquina, 1991:1403.

territoriales; la implantación del catastro, y la política de caminos y canales.¹³² Llevar a cabo un proyecto tan ambicioso, exigía la participación de hombres altamente capacitados, eficientes y confiables; la misión fue encargada a los ingenieros militares. En abril de 1711, Felipe V expidió el decreto para la creación del Real Cuerpo de Ingenieros Militares. Si bien los ingenieros militares estaban al servicio del rey en todos los territorios del dominio español desde el siglo XVI, el decreto de 1711 fue el reconocimiento oficial a esa corporación técnico-científica.¹³³ En 1718 estuvieron listas las ordenanzas que institucionalizaron sus servicios, aclarando que debían dedicarse al estudio de las matemáticas y a cuanto se refería al arte de la guerra, además de

la formación de mapas o cartas geográficas de provincias con observaciones y notas sobre los ríos que se pudieran hacer navegables, acequias para molinos, batanes y riegos y otras diversas diligencias dirigidas al beneficio universal de los pueblos y asimismo al reconocimiento y formación de planos y relaciones de plazas, puertos de mar, bahías y costas [...]¹³⁴

Pero la misión de los ingenieros militares no se restringía a la elaboración de mapas y planos, en sus informes tenían que registrar todo lo que sirviera al ejército tanto en tiempos de guerra como en tiempos de paz, por lo que sus cartografías debían acompañarlas de

una descripción puntual de su situación y fortificación particular de cada plaza, en que se expresen sus defectos y ventajas, precedidas así del arte como de la naturaleza del terreno [...] si el país circunvecino es abundante en forrajes, leñas y aguas, si éstas son permanentes todo el año, o si se secan o agotan en alguna estación de él: de qué género de víveres abunda en cada provincia o partes de ella, particularmente las del contorno de cada plaza y cuáles son las que le faltan notablemente [...] su población, jurisdicción, comercio, estado eclesiástico: si el temple es saludable, y siendo malsano, si procede de alguna laguna, pantano u otras aguas detenidas, o de otras causas manifiestas que con alguna diligencia se puedan corregir: y generalmente, cualquier otras ventajas y defectos que ofrezcan.¹³⁵

¹³² Capel, 1982:136.

¹³³ Es notorio el contraste en el número de ingenieros militares destinados a trabajar en la Nueva España entre los siglos XVI y XVIII. En el inventario de Omar Moncada, se mencionan tres ingenieros militares para el siglo XVI, siete para el XVII y "casi un centenar para el XVIII". Moncada, 1993.

¹³⁴ Citado en: Moncada, 1993:9.

¹³⁵ Citado en: Moncada, 1993:9.

Es decir que en el siglo XVIII, particularmente durante la segunda mitad, la tarea de los ingenieros militares no se limitó a la construcción de defensas, fuertes y fortalezas. Además de que el número de ellos aumentó en tierras americanas, en especial en la Nueva España se concentró la Comandancia de Ingenieros más numerosa e importante, las actividades que realizaron fueron diversificadas para lograr el objetivo de estructurar espacialmente el inmenso territorio. La política de obras públicas fue el medio más adecuado para hacerlo, construyendo caminos, puentes y puertos, realizando obras hidráulicas y proyectos de urbanización en los que la ciudad de Toluca y su valle formaron un punto estratégico.

En este contexto general no es extraño encontrar en los informes sobre la planeación y realización del camino a Toluca descripciones tan detalladas que nos dan cuenta de la importancia alimentaria de este lugar durante la segunda mitad del siglo XVIII, como la que escribió el 4 de junio de 1791 el ingeniero Manuel Agustín Mascaró al segundo conde de Revillagigedo:

El fomento ya citado del valle de Toluca, puede merecer una gran parte de la atención de Vuestra Excelencia porque siendo un país frío, fertilísimo y con otras muchas proporciones, puede ser el granero del reino, con la construcción del camino, y los más infelices (particularmente los lermehños), saldrán del estado miserable en que se hallan porque sus cortos frutos particulares podrán ser conducidos a México por ellos mismos con sus burritos, si se verifica el camino, sin hallarse en la precisa necesidad de venderlos allí, a un precio ínfimo a los ricos, por no perder sus bestias en lo fragoso del tránsito. Estas y otras muchas ventajas de mudanza de temperamento, mejora de carnes y con otras que expone el señor Valero y todos conocen, son las que producirá el Camino Real de Toluca, si llega a verificarse.¹³⁶

Cabe señalar que los ingenieros militares, entablaron relación con los científicos y humanistas criollos y peninsulares como Martínez, Sigüenza y Góngora, Alzate, Velázquez de León, Bartolache, León y Gama, Sessé, Mociño, etcétera, con quienes intercambiaron ideas y formaron parte de reconocimientos y expediciones científicas. Así, podemos decir que los ingenieros militares eran los

¹³⁶ AGN, Camino y calzadas, vol. 11, exp. 20, f. 301, México, junio 1791. Manuel Agustín Mascaró, nació en Barcelona en 1747, llegó a la Nueva España en 1778 como parte de la expedición de Teodoro de Croix a las Provincias Internas para levantar los planos y dirigir la construcción de la Casa de Moneda de Arizpe, Sonora. Trazó el derrotero de México a Chihuahua y de Chihuahua a Arizpe. Hizo el mapa geográfico de la América Septentrional, los planos para el almacén de pólvora y otros edificios de Arizpe, y atendió la construcción de la presa en el río Bacanuchi. Hizo el mapa del norte de la Nueva España, fue el encargado de la construcción del Castillo de Chapultepec (1785), en donde dirige el trabajo de presos, entre otras obras. En abril de 1791 fue nombrado director de la construcción del camino de Toluca. Hizo un reconocimiento del terreno, revisó el proyecto de don Felipe José Narvarte y el de Miguel Valero Olea para presentar el suyo. Estuvo al frente de la obra hasta su conclusión en 1795.

hombres del virrey, en tanto estrategas, informantes, asesores y directores de grandes obras.

Un "proyecto económico, político y piadoso"

La documentación más antigua sobre la planeación del camino carretero a Toluca es, como dijimos antes, el proyecto presentado por don Miguel Valero Olea el cual tiene un particular interés para nosotros pues fue elaborado al iniciar la tremenda crisis de 1785.

Los autores que han estudiado las economías antiguas de base agrícola o llamadas también de antiguo régimen, afirman que una crisis agrícola se conforma por la conjunción de diversos factores económicos, sociales y climáticos, como exceso de lluvias, heladas o sequías, los cuales determinan las respuestas de la comunidad. Por ejemplo, Virginia García define a la crisis agrícola como "aquel momento histórico en que se conjugan hechos que abaten de una manera drástica la producción agrícola."¹³⁷ Esta definición nos permite tratar a la crisis agrícola como una coyuntura, es decir, entenderla como un periodo crítico en el que la sociedad se enfrenta a situaciones "no normales". Los tiempos de crisis son sumamente reveladores: informes, crónicas, diligencias, pleitos judiciales y memorias evidencian las acciones administrativas, las estrategias comerciales, las propuestas intelectuales, las respuestas sociales y el comportamiento de la gente común ante el problema de la escasez y la carestía de alimentos. Para el caso que estudiamos en esta tesis no recurrimos a documentos administrativos que nos reporten la situación de 1785-1786, sin embargo encontramos en el proyecto de Valero Olea un ejemplo singular de cómo fue vista esta coyuntura en Toluca por parte de la autoridad aduanal.

Para empezar cabe recordar que durante la época colonial las tres crisis agrícolas más graves en la Nueva España se dieron durante el siglo XVIII, la de 1749-1750, la de 1785-1786 y la de 1809-1811. De ellas, la más pavorosa fue la segunda, desencadenada por cambios climáticos severos. Durante 1784 se padeció escasez de lluvias y para julio y agosto de 1785, se adelantaron las heladas, siendo el 28 de agosto la noche en que se congelaron los campos y las sementeras. A raíz de la escasez y carestía de granos la administración virreinal generó estrategias que remediaron los efectos desastrosos de la helada. Al sistema de pósito y alhóndigas establecido en la Nueva España desde el siglo XVI, se sumaron proyectos agrícolas (como el de siembras extraordinarias de José Pérez Calama

¹³⁷ García Acosta, coord., 1994:10.

en el obispado de Michoacán¹³⁸) y propuestas que valoraban ciertos alimentos cocinados según fórmulas baratas y rendidoras como las que señalaba José Antonio de Alzate en sus Consejos útiles para socorrer a la necesidad en tiempos que escasean los comestibles.

En esta coyuntura, el proyecto para la construcción del nuevo camino de ruedas de México a Toluca fue presentado por don Miguel Valero como una obra de ingeniería con tres objetivos: político (fomentar el progreso), económico (facilitar y abaratar la transportación de granos y carne producidos en el valle de Toluca) y piadoso (crear trabajo para los pobres pagándoles con alimentos y evitar así el hambre y las delincuencias que generaba). Valero presentó en 52 puntos los argumentos que justificaban la realización de esta obra, desde los antecedentes históricos de las civilizaciones antiguas, pasando por el significado de los caminos como distinciones de grandeza y opulencia, la comparación con el progreso en España y la concepción del intercambio como "la interesante máxima de todo el mundo culto", hasta la coyuntura que vivía la Nueva España a causa las heladas.¹³⁹ Valero Olea reconocía que la oportunidad de llevar a cabo una empresa como esta podía encontrarse en cualquier tiempo y bajo situaciones normales por la simple intención de facilitar el expendio de alimentos, pero

cuando carga sobre nosotros el terrible azote de la calamidad y carestía, ningún arbitrio humano sobra para socorrerla, ni puede darse mejor coyuntura para determinarla. Este es el único medio y más fácil de alivio para evitar las emigraciones, y para que no perezca de hambre una clase de gentes como los artesanos y jornaleros que de lo contrario buscarían el natural sustento en los excesos y delitos.¹⁴⁰

Otros funcionarios novohispanos manejaban la misma idea piadosa para sus proyectos de obras públicas exáctamente en la misma época, como Fray Antonio de San Miguel, obispo de Michoacán, en la construcción del acueducto y la reparación de las calles principales de la ciudad de Valladolid y el mismísimo Revillagigedo para la construcción del palacio de recreo en Chapultepec y el mejoramiento de las calles de la ciudad de México. Es decir, que la coyuntura de la crisis era propicia

¹³⁸ Cfr. Molina, s.a.

¹³⁹ "Proyecto político, económico y piadoso sobre construcción del camino de Toluca. Para socorrer y remediar al mismo tiempo la necesidad de estas inmediaciones. Año de 1785." Rubricado por el sr. Miguel Valero Olea, quien lo dirigió al Excelentísimo Señor Virrey Conde de Gálvez. AGN, Caminos y calzadas, vol. 11, exp. 4, fs. 108-130, México, diciembre 1785.

¹⁴⁰ AGN, Caminos y calzadas, vol. 11, exp. 4, f. 112, México, diciembre 1785.

para las causas públicas como para la miseria de los pobres en unos insinuados proyectos político-caritativos. Era, según Fray Antonio de San Miguel,

el verdadero y discreto modo de repartir limosna (con destierro de la ociosidad y vagabundería), [proyectando obras] en que toda clase de gente pobre, con inclusión de los muchachos de ocho años para arriba, se ocupen y ganen el correspondiente jornal, con que a lo menos aseguren su alimento: que esta idea político económica urge más, cuando los pobres experimentan carestía en sus principales alimentos, como en el día sucede [...] ¹⁴¹

El término "piadoso" no era una mera actitud inocentemente cristiana, debemos entenderlo como un concepto que encerraba la justificación política para disminuir y contrarrestar el grave problema de la mendicidad, la vagancia y la pobreza, que siempre fueron un problema a solucionar en los programas políticos coloniales pero especialmente durante las épocas en que escaseaban los alimentos. Desde el siglo XVI, en todos los países de Europa occidental, hubo una producción importante de estudios dedicados a la situación económica y social de la época, "la mayoría de las obras trataban de solucionar los problemas provocados por el mercantilismo, que hoy se denominaría excesos del capital acumulado."¹⁴² En particular, los autores se enfocaban en el problema de la conglomeración de gente pobre en los centros urbanos, quienes se convertían en mendigos, rateros y vagos. Como soluciones, presentaban propuestas que se centraban en dos acciones principales: aumentar la producción agrícola y ampliar las fuentes de trabajo. Las normas que regían estas propuestas se resolvían en términos de justicia y caridad. Mientras que en el siglo XVI la asistencia social se orientó bajo la ideología renacentista del humanismo, consideraciones teológicas y morales, para el siglo XVII "prevalecieron más las consideraciones económicas, y en el siglo XVIII sobresalieron conceptos arraigados en el utilitarismo, sin desvanecer por completo las influencias ideológicas de las épocas anteriores."¹⁴³ Así, la filosofía de Juan Luis Vives expresada en su Tratado del socorro de los pobres (Brujas, 1525), fue retomada en la política de los borbones: si bien no era justo "que mientras unos nadan en abundancia [...] un pobre padre de familia se ve tristemente abligado a desamparar a su mujer y a sus tiernos hijos [... pero, como dijo San Pablo] quien no quiere trabajar,

¹⁴¹ Aguilar, 1946:80.

¹⁴² Martín, 1985:99.

¹⁴³ Martín, 1985:100.

tampoco coma."¹⁴⁴ Dos reformistas del siglo XVIII español que retomaron el problema de los mendigos y dieron propuestas para la asistencia social tanto de España como de sus colonias, fueron José del Campillo, asturiano, y Bernardo Ward, irlandés nacionalizado. En su Lo que hay de más y de menos en España, para que sea lo que debe ser y no lo que es (Madrid, 1741), Campillo aborda los problemas de educación y los valores inculcados a los niños, el problema de la falta de fomento en la producción industrial y la escasez de empleos y logra clasificar en tres categorías a los pobres: los físicamente incapaces para trabajar; los de conveniencia (holgazanes y vagos lismosneros), y los de apariencia (ladrones y bandidos disfrazados de mendigos). Para cada uno propuso tratos y soluciones diferentes: a los primeros, hospicios dirigidos por el estado; a los segundos, la amenaza del peso de la ley y los castigos; a los terceros, trabajos duros en presidio o labor en obras públicas.

La obra de Bernardo Ward, Proyecto económico en que se proponen varias providencias dirigidas a promover los intereses de España con los medios y fondos necesarios para su plantificación (Madrid, 1779), constituyó el libro de consulta para los análisis y proyectos socioeconómicos de la época, en especial para las sociedades económicas Amigos del País.¹⁴⁵ Para Ward, los tres elementos sobre los que debería construirse el país eran la tierra, los hombres y el dinero, siendo los segundos los más importantes, de allí que "la ociosidad de millones de habitantes de España era la causa fundamental de la pobreza y esterilidad de la nación."¹⁴⁶ También dividía en tres categorías a los pobres: los viejos, incapaces de trabajar; los vagabundos holgazanes, quienes eran la mayoría de los mendigos, y los miserables que no tenían trabajo ni medios para sostenerse. La principal medida que proponía era la prohibición de la mendicidad y consideraba a los monjes mendicantes como un pésimo ejemplo social, que nadie estuviera ocioso, fue la propuesta. Los que no quisieran trabajar engrosarían las filas del ejército y la marina o a trabajar en obras públicas en donde también podrían estar los pobres desempleados, mientras que los viejos e inválidos debía socorrérseles con limosnas bien distribuidas o ser reclusos en hospicios o casas de misericordia.

Para los virreyes de la Nueva España en el siglo XVIII, la legislación y los proyectos para el grave problema de la mendicidad, se dirigían en dos direcciones: punitivas o de castigo y las preventivas o resolutivas, para subsanar la indigencia y sus efectos. Estas últimas estuvieron dirigidas

¹⁴⁴ Citado en: Martín, 1985:100. Otro autor importante del siglo XVI en España fue Cristóbal Pérez de Herrera con su Discurso para el amparo de los legítimos pobres, Madrid, 1598.

¹⁴⁵ Martín, 1985:103-104.

¹⁴⁶ Martín, 1985:104.

a los pobres que podían trabajar, así se aprovecharía la una mano de obra barata incorporando "a la vida socio-económica activa a centenares de personas que antes no contribuían al bienestar del reino".¹⁴⁷ En esta última dirección se incertaba el proyecto para la construcción del camino "para coches y recuas" de México a Toluca, así lo señaló Valero Olea en el punto 19 de su proyecto:

[El conde de Gálvez] ha recomendado a viva voz la empresa de obras públicas como susceptibles de entretener la ociosidad, ocupando los jornaleros y aliviar la pobreza en la terrible calamidad que se padece, y el medio más extensivo, propio y oportuno a corregirlo en estas cercanías, es ciertamente la construcción y rompimiento del citado camino por la multitud de gente que en él puede emplearse.¹⁴⁸

Es significativo considerar que Valero Olea escribiera su proyecto en los días de diciembre de 1785, escasos dos meses en que la cosecha se había perdido, y que justamente el día 24 lo presentara al virrey diciendo que el único interés de su propuesta era el beneficio de la causa pública para remediar "la actual miseria de las inmediaciones", y hacer "más llevadera la carestía". La iniciativa más importante "debería ser el abasto de los operarios y jornaleros en los renglones de primera necesidad."¹⁴⁹ Para lograrlo, el administrador aduanal, propuso que la obra se comenzara por sus extremos para que tanto los pobres del valle de Toluca como los de México alcanzaran el auxilio de este proyecto, que era el mejor modo de atender "la miseria del día", pues así ahorraban el flete de los víveres. En pleno inicio de la que se ha considerado la "terrible crisis" o "el año del hambre", nos sorprende que en este proyecto, Valero Olea hable de poder alimentar a los operarios con ¡pan y carne!: el pan, amasado diariamente, se compraría en los pueblos cercanos a Lerma y Tacubaya, donde estarían las bases o campamentos de la obra, mientras la carne era un producto que no escaseaba:

y como yo concibo que el principal surtimiento y consumo de los trabajadores serían los renglones de pan y carne de que (gracias a Dios) no escasea tanto el reino, juzgo que con una activa provisión de ellos se socorrería perfectamente la indigencia.¹⁵⁰

¹⁴⁷ Martín, 1985:126.

¹⁴⁸ AGN, Caminos y calzadas, vol. 11, exp. 4, f. 115v., México, diciembre, 1785.

¹⁴⁹ AGN, Caminos y calzadas, vol. 11, exp. 4, f.118v., México, diciembre 1785.

¹⁵⁰ AGN, Caminos y calzadas, vol. 11, exp. 4, f. 123v., México, diciembre 1785.

La escasez de 1785

Igual que en el resto de la Nueva España, el retraso de lluvias de 1784 y la helada de 1785 dañaron las cosechas del valle de Toluca, y como sucedió en todas las provincias del virreinato, las autoridades locales informaron al virrey la penosa situación que se vivía, así como el estado de las siembras. Por los documentos que conocemos de la jurisdicción de Toluca, parece que sus sementeras se recuperaron rápidamente. Para el 3 de diciembre de 1785 don Adrián de Cerain, corregidor de Toluca informó al virrey de Gálvez que las cosechas de trigo estaban creciendo, que ya había buen temporal y se esperaba "felicidad en sus cosechas". Para el maíz, el haba y la cebada, los labradores comenzaban a preparar los barbechos. Sin embargo Cerain advertía que en Toluca el maíz iba a escasear, pues en los meses pasados se habían llevado a México 13,000 fanegas. El corregidor informaba que siguiendo la orden del Superior Gobierno de vender maíces a Temascaltepec y San Cristóbal, quedaba muy poco de este grano para el consumo de los habitantes de su jurisdicción, a lo que le contestó el virrey que sólo permitiera sacar la cantidad que no perjudicara el abasto de su jurisdicción.¹⁵¹

Otro trámite administrativo común ante una situación de escasez en toda la Nueva España fueron las solicitudes y ccesiones para la exención de tributos. Un día antes, los indios del pueblo de San Pablo y los del pueblo de San Andrés, ambos en la jurisdicción de Toluca, se dirigieron al virrey para que se les relevara el pago de tributos de agosto y diciembre de 1785. En su petición encontramos una descripción del lamentable suceso:

es público y notorio a todos, y más en esta corte el lamentable caso fortuito que ha padecido aquel hemisferio de Toluca, y particularmente nosotros en dichos nuestros pueblos y sus recintos con el hielo que acaeció (nunca experimentado) en el tiempo canicular de este año, que fue el veinte y ocho de agosto, con lo que quedaron todos nuestros sembrados de maíz, haba y cebada secos, quemados y convertidos verdaderamente en ceniza [...]¹⁵²

Otra petición común ante la pérdida de cosechas, era la solicitud para no pagar impuestos, de lo cual gozaban indios, españoles y castas. Al iniciar el año de 1786, los vecinos de Toluca solicitaron al virrey la exención del pago de alcabalas en harinas de trigo, en el argumento hablan en

¹⁵¹ En: Florescano, 1981:477-478.

¹⁵² AGNEM, SH, Caja 123, leg. 5, Asunto 17, fs. 828-840, Toluca, diciembre 1785.

favor de los indios y gente pobre. De la descripción de "la triste situación" en que se encontraban por la "escasez de semillas", encontramos la relación de precios en Toluca antes de las heladas y los de entonces: una carga de maíz bueno costaba 12 reales, después una de maíz malo 9 pesos; una carga de haba valía 2 pesos, después 7 pesos; la cebada valía 1 peso, después 3 pesos y medio; el trigo valía 6 pesos, después 11 ó 12, y el salvado costaba 2 reales y medio, después hasta 28 reales. Entre los males que padecían, resaltaron varias veces la miseria de los indios y la gente pobre que "para socorrer su hambre están haciendo torillas de salvado y cebada"; a fin de cuentas el indulto iba a recaer en estos miserables "que son los principales consumidores del pambazo y semita."¹⁵³ A los pocos días de ese mismo mes de enero de 1786, el virrey concedió la exención de alcabala tanto en las harinas como en el trigo para todos los vecinos de Toluca y su jurisdicción, lo que significaba "el alivio en dos onzas más en el pan, cuatro en el pambazo y seis en la semita, poco más o menos."¹⁵⁴

Nueve meses despés, el panorama había cambiado en gran medida. Según un artículo de la *Gazeta de México* del martes 10 de octubre de 1786, en Toluca la cosecha era abundantísima

tanto en la haba, como en la cebada y maíz, el que el viernes pasado sobró en la plaza; y habiéndose comenzado a vender el de este año a nueve pesos por la mañana, a la tarde se vendió a seis, y un sujeto que dio el orden de que se vendiera a once pesos, tuvo el trabajo que todo su maíz se devolviera a su hacienda.¹⁵⁵

Ante la problemática de la escasez y carestía de granos, el gobierno virreinal intensificó las estrategias preventivas con diversos proyectos y medidas como siembras extraordinarias y obras de infraestructura, como vimos anteriormente. Para ello también fue muy importante el registro del estado del tiempo y de las cosechas en todo el territorio. Gracias a una relación al respecto iniciada cinco años después, en 1791, a partir de los informes que reportaban los intendentes, sabemos que el de México, don Bernardo Bonavia, siempre reportó buenas cosechas en Toluca. Veamos en el siguiente cuadro un resumen sobre la situación de la jurisdicción de Toluca entre 1791 y 1795, es decir 10 años después de la gran helada y precisamente en el periodo de construcción del camino

¹⁵³ AGN, *Civil*, vol. 1418, exp. 1, en: Florescano, 1981:478-479.

¹⁵⁴ AGN, *Civil*, vol. 1646, exp. 16, en: Florescano, 1981:480.

¹⁵⁵ *Gazeta de México*, martes 10 octubre 1786, núm. 19, II:213-14, en: Florescano, 1981:481-482.

México-Toluca:

**ESTADO DE LAS LLUVIAS Y COSECHAS
EN LA JURISDICCIÓN DE TOLUCA, 1791-1795¹⁵⁶**

FECHA	LLUVIAS	SIEMBRA DE TRIGO	COSECHA DE MAÍZ	COSECHA DE CEBADA	COSECHA DE SEMILLAS	PARTICULARIDADES
abril 1791	Abundantes	En buen estado	Mucho	Mucha	Mucha haba y arbejón	Fuertes heladas y granizos sin perjuicios
agosto 1791	Bastantes	Regular	En buen estado	Regular	Bastante haba y arbejón	En 29 julio heló y causó algún daño
septiembre 1792	Muchas	Regular	En buen estado	Bastante	Bastante haba y arbejón	Por las muchas aguas hubo chaus-tle y perjudicó algo a los trigos
abril 1793	Bastantes	En buen estado	Abundante	Bastante	Algo de todas	
octubre 1795	Abundantes	Regular	En buen estado	Bastante	Frijol y haba	Una helada en marzo perjudicó mucho las siembras de maíz

¹⁵⁶ Archivo General de Indias, Indiferente, 1560, Relaciones de los favorables tiempos y cosechas en la Nueva España, (1790-1799). Este documento fue paleografiado por Norma García para el proyecto general del CIESAS "Desastres agrícolas en México, siglos XVI-XIX". El cuadro que aquí presento se basa en los cuadros generales hechos por ella.

Podemos percatarnos que "el delicioso valle de Toluca" tuvo una producción constante y buena para los años siguientes a la gran helada, sin dejar de padecer sus normales granizos, hielos y abundantes lluvias. Pero aunque el valle y las cosechas se recuperaran rápidamente, las secuelas económico-sociales fueron diversas. Gracias los estudios de historia económica hechos por Richard Garner y Virginia García, sabemos que a partir de la década de 1780, los precios en la Nueva España fueron aumentando constantemente.¹⁵⁷ Con base en el movimiento de los precios del maíz, el trigo y la carne, los autores demuestran esa inflación constante que anteriormente, bajo condiciones parecidas en que un fenómeno natural adverso era seguido por la pérdida de cosechas, no se daba, pues los precios tendían a bajar (incluso a niveles más bajos que los registrados antes), al lograr recuperar los niveles de producción. En el caso del precio de maíz, la tasa de aumento en toda la Nueva España fue de 0.5% anual¹⁵⁸ y la del trigo fue alrededor del 2%,¹⁵⁹ mientras que "la carne fue cada vez más cara a fines del siglo XVIII y principios del XIX."¹⁶⁰ Los autores terminan su análisis afirmando que "si el territorio colonial tuvo que enfrentarse a crecientes presiones inflacionarias, seguramente fue testigo de un deterioro en los niveles de vida [...]"¹⁶¹ En este trabajo no presentamos precios locales ni series de salarios, como sugieren Garner y García que podría corroborarse el deterioro del nivel de vida, sin embargo entre los documentos notariales que consultamos, encontramos muchos litigios en Toluca y en diferentes pueblos alrededor del corregimiento de Toluca por deudas que no podían saldarse debido a las pérdidas sufridas tras la helada de 1785. En ellos no encontramos referencias al alza de los precios, más bien a compromisos hechos antes (1783) o durante los graves años de 1785-1786 que no pueden solucionarse aún para los primeros años de la última década del siglo, y son indicios de las dificultades económicas que

¹⁵⁷ Garner y García Acosta, 1995.

¹⁵⁸ "El comportamiento de los precios del maíz después de las catástrofes agrícolas de mediados de 1780 puede mostrar una modificación en el patrón normal del siglo XVIII. Los precios del maíz alcanzaron su nivel histórico más alto en 1786, llegando a triplicar y hasta a cuadruplicar el promedio secular." Garner y García Acosta, 1995:167-168.

¹⁵⁹ "La tasa de crecimiento anual de los precios del trigo, en el último uarto de siglo que antecedió a la guerra de Independencia, se mantuvo alrededor del 2% [...] Por lo que toca a la demanda de trigo [en la ciudad de México], encontramos que en el periodo mencionado ésta también aumentó, particularmente al iniciarse el siglo XIX [...] la demanda fue creciendo cada vez más, en tanto la población urbana también se incrementó" Garner y García Acosta, 1995:169.

¹⁶⁰ Graner y García Acosta, 1995:173.

¹⁶¹ Garner y García Acosta, 1995:175.

padecía todo el virreinato.¹⁶² Trataremos dos casos de la ciudad de Toluca y uno más de un pueblo en la jurisdicción de Metepec que nos permiten tener una visión microscópica de la escala social. El 18 de febrero de 1786 don Matías Carrasco, comerciante de Toluca, reclamó a don Manuel Garduño los 782 pesos 6 reales que le debía por una fianza ante la colecturía de diezmos por 400 fanegas de maíz blanco, y 413 pesos 6 tomines que le pidió para comprar maíz en junio de 1784. Garduño, quien era labrador de Toluca, declaró ue la causa por la que no podía pagar era por "los notorios quebrantos" que padecía

pues estando ya para levantar la última cosecha del trigo, que se había logrado con abundancia, fue Dios servido mandar de improviso una granizada el día nueve de junio último, que así a mí como a otros hacenderos no les dejó ni paja que levantar, acaeciéndome lo mismo con la siembra del maíz, por las extemporáneas heladas que general y lastimosamente se lloran.¹⁶³

Don Miguel David, dueño de la hacienda de San Pablo, en octubre de 1786 solicitó tiempo a sus acreedores para saldar sus deudas, para lo cual explicó:

Es bien notorio a todo el reino las escaseces y urgencias que los labradores han padecido por la falta de semillas en el año pasado y el presente, y que aún las que se preparan en el tiempo actual aún están por cosechar y sin ocasión de poderse vender hasta su respectivo tiempo [...] El especialísimo caso en que el derecho previene se hayan de conceder las esperas [...] por un accidente fortuito, como ruina, naufragio, incendio y otros semejantes, como el de la escasez de aguas en el año pasado y las heladas tan prontas e inesperadas [...] Aunque yo no experimenté tanto perjuicio como otros, sin embargo he tenido que comprar en el año el maíz y otras semillas sobre un precio muy subido, tanto para sembrar, como para las raciones de los

¹⁶² Por ejemplo: Ejecutivos que sigue don Francisco Fuentes vecino y del comercio de esta ciudad contra doña Mónica Gertrudis de Ayala, sobre diez y media cargas de trigo, Caja 126, leg. 3, Asunto 18, fs. 1031-1038, Toluca, agosto-septiembre 1786; Deuda por venta de fanegas de maíz, don Miguel de la Mar, vecino de Tenango del Valle, contra don Agustín Montes de Oca, vecino de Lerma, caja 123, leg. 4, Asunto 7, fs. 778-782, Lerma, julio 1785-enero 1786; Deuda por pesos, Victoriano Olascoaga contra Francisco López Cárdenas, Caja 135, leg. 7, Asunto 3, fs. 375-780, Toluca, enero 1790; A pedimento de don Agustín Mendoza, vecino de la ciudad de Toluca, sobre que sus acreedores le señalen bienes, Caja 126, leg. 2, Asunto 9, fs. 867-891, Toluca, mayo-junio 1786; Ejecutivos que sigue don José Vetancurt, vecino de esta ciudad, contra don José Urbano López y otros por unas cargas de trigo, Caja 125, leg. 4, Asunto 24, fs. 214-217, Toluca, septiembre 1786; Don Andrés de la Cruz Manjarrez contra Gregorio José y demás oficiales del pueblo de Huichila por pesos, Caja 126, leg. 3, Asunto 7, fs. 955-956, Toluca, octubre 1786; Domingo antonio solicita le releven de una paga a Nicolás Peña, Caja 125, leg. 5, Asunto 13, fs. 395-396, Zinacantepec, enero 1786; José de la Cruz y José Sánchez contra José López por embargo de bienes, Caja 125, leg. 5, Asunto 2, fs. 280-286, Zinacantepec, junio-julio 1786; Instancia promovida por don Francisco Orgaz, vecino y del comercio de la ciudad de México contra don Juan José Carmonal sobre débito de reales, Caja 125, leg. 4, Asunto 16, fs. 157-164, Metepec, octubre 1786.

¹⁶³ AGNEM, SH, Caja 125, leg. 4, Asunto 5, fs. 59-72, Toluca, febrero-diciembre 1786.

operarios [...] ¹⁶⁴

El caso que presentamos a continuación es contrastante, pues se trata de un labrador menor de la jurisdicción de Metepec, tal vez indio. José Marcelo Díaz, era labrador del rancho de una hacienda, y debía maíz a su compadre y vecino desde 1783. En diciembre de 1785, cuando su compadre don José Mercado inicia un proceso para cobrarle, pues seguramente también padecía la escasez y carestía de la semilla, Díaz declaró ante el notario:

mis milpas iban buenas, como es notorio hube de haber vendido el maíz a precio que se pudo por haber tenido el cuidado de haberseme muerto mi esposa en esos mismos días y una criatura, y como el día veinte ocho de dicho mes fue Dios servido se me hubieran helado mis milpas como que fue general en toda la comarca [...] mi respuesta para con él fue decirle que no se diera cuidado que parece que a mi no me había perjudicado mucho el hielo, como todos estábamos en la creencia, no pensando que siguiera helando [...] ¹⁶⁵

En la segunda mitad del siglo XVIII, el valle de Toluca fue poco vulnerable frente al desastre: el grado de exposición al peligro de la helada era bajo y su capacidad de producción se recuperó rápidamente, sin embargo, en términos socio-económicos las heladas de agosto de 1785 afectó a todos los sectores sociales y económicos, aunque de manera diferenciada, la recuperación fue lenta de acuerdo al índice inflacionario general de toda la Nueva España.

¹⁶⁴ AGNEM, SH, caja 126, leg. 2, Asunto 4, fs. 814-835, Toluca, octubre 1786-abril 1787.

¹⁶⁵ AGNEM, SH, caja 123, leg. 4, Asunto 20, fs. 705-707, Metepec, diciembre 1785.

CAPÍTULO III

LA DISTINCIÓN ALIMENTARIA DE TOLUCA. PERMANENCIA DE COSTUMBRES EN LARGA DURACIÓN

La abundante producción alimentaria que hemos visto en el capítulo anterior, no era nueva en la zona. Desde la época prehispánica, como lo señaló Fray Diego de Basalenque, el valle de Matlaltzinco se conocía como Nepintahihui o tierra del maíz, su producción magueyera también era importante, así como la explotación de las ciénagas. A partir de la segunda década del siglo XVI, los maíces y magueyes, el río, sus ciénagas y el volcán, fueron acompañados por trigo, vacas, borregos, cerdos y sus derivados (principalmente jamones, chorizos y jabones), para distinguir a Toluca.

En este capítulo daremos relevancia a aquellos productos que han distinguido a Toluca desde aquel primer siglo colonial, estrechando el panorama, enfocando los detalles, para apreciar los alimentos que no necesariamente formaban parte de la gran producción agrícola, ni por la explotación de la ganadería mayor. Nos concentraremos con los productos que distinguieron, y aún distinguen en cierta medida y unos más que otros, el paisaje y la producción alimentaria de Toluca: la explotación de la nieve del Xinantécatl, los cerdos y sus múltiples productos, el maguey con su producción de pulque a pequeña escala (en comparación con la producción de las grandes haciendas pulqueras), los pescados y demás fauna acuática de la laguna.

MAGUEYES Y PULQUE

En su viaje por Toluca, Alejandro de Humboldt se fijó particularmente en sus magueyales y escribió que, "en cuanto a magueyes, los más bellos plantíos que he tenido oportunidad de ver, están en el valle de Toluca y en los llanos de Cholula."¹ Según señalaba el mismo Humboldt, el cultivo del maguey tenía ciertas ventajas sobre el maíz, el trigo y las papas, pues por sus características botánicas, aguanta la sequedad, el frío extremo y el granizo. "Si el campo es cultivado de antiguo, señala, se puede calcular que todos los años la duodécima o decimocuarta parte de estas plantas producen miel." Pero una tierra recién sembrada de magueyes no da ganancias hasta después de 15 años como, por ejemplo, sucede con los aguacates y otros árboles frutales, por lo que el magueyero debe ser persona de paciencia, valor y dinero. Sin embargo, para la época éste era un negocio lucrativo pues un propietario que sembrara 30 ó 40,000 magueyes "está seguro de fundar la riqueza de sus hijos."²

Ciertamente el maguey es una planta maravillosa porque puede ser explotada íntegramente desde sus pencas, epidermis, puntas, raíces, fibras, flores y tallo, hasta su jugo y sus gusanos. Pero es el aguamiel, que luego se convierte en pulque, la mayor razón para cultivarlo. Aquí radicaba la gran fuente de ganancias que rendía, y es el producto al que me referiré por constituir una bebida importante dentro de la dieta popular novohispana.

El cultivo de magueyes y la producción de pulque

El valle de Toluca era también productor de pulque, y el de Ocotitlán era el más afamado por su buena calidad. "Cerca de Ocotitlán, decía Humboldt, hay haciendas de pulque que reditúan anualmente más de ocho mil pesos."³ Casi todos los grandes productores de pulque que abastecían a la ciudad de México eran poderosos hacendados que se enriquecieron gracias a él, "sembrando

¹ Humboldt, 1978:279.

² Humboldt, 1978:280.

³ Humboldt, 1978:280-281.

magueyes y elaborando, transportando y vendiendo pulque."⁴ Estos hacendados formaron una verdadera aristocracia pulquera, fueron plebeyos que se enriquecieron durante el siglo XVIII gracias al comercio y la minería, y ya con un capital invirtieron en grandes plantíos de magueyes y en pulquerías, estas últimas dentro de la ciudad de México, para después comprar títulos nobiliarios: el conde de Jala, el marqués de Castañiza, el conde Bassoco, el marqués Bibanco, el vizconde de Bolaños y el conde de Regla.⁵

Pero en el valle de Toluca no sólo existía la cría y explotación del maguey a gran escala, sino que también era común su cultivo a nivel doméstico. William B. Taylor, en su libro Embriaguez, homicidio y rebelión en las poblaciones coloniales mexicanas, afirma que

la familia campesina típica de un pueblo ubicado en la parte central de México, tenía más o menos veinte magueyes en un solar como cerca, más una o dos fracciones de tierras con, tal vez, de cincuenta a cien magueyes. Esto daría de quince a veinte magueyes maduros produciendo en un momento dado.⁶

Además, no toda la producción a grande o mediana escala se destinaba al consumo de la ciudad de México, también existía un importante consumo regional hacia las capitales de provincia o los centros mineros, principalmente. Por otra parte era común que dentro del sistema de mercados regionales, uno o dos pueblos se especializaran en producir pulque para venderlo, mientras que las demás comunidades "producían casi exclusivamente lo que requerían para su propio consumo."⁷

Este modelo de explotación del maguey en comunidades campesinas del centro de México, como lo ha caracterizado Taylor, quien incluye entre las comunidades de su estudio el caso de Toluca y su valle, se reafirma con los datos que reportan los documentos notariales que he consultado. Para el siglo XVIII se registran innumerables casos relacionados con deudas y ventas de magueyes y pulque, robo y explotación de magueyes, pleitos con el asentista de pulques, remates del asiento de pulque,

⁴ Viqueira, 1987:186.

⁵ Cfr. Viqueira, 1987:187.

⁶ Taylor, 1987:85.

⁷ Taylor, 1987:80.

testamentos y avalúos de casas que entre sus propiedades importantes se encuentran los magueyes.⁸

La explotación del maquey a pequeña escala tenía sus cuidados y particularidades; aunque fuera un usufructo familiar, se diferenciaba la propiedad y se trataba de llevar la cuenta exacta de las plantas sembradas y las que echaban hijuelos. Por ejemplo, en el pleito que los hermanos Máximo y Ricardo Lechuga tuvieron con sus acreedores, aclaraban que en un corral donde tenían su magueyal, Máximo sembró 293 magueyes marcados y Ricardo 156 "sin numerar los hijos de la misma planta que son varios".⁹ Cabe resaltar que los Lechuga no eran indígenas.

Para Lerma hemos encontrado otro caso en que "gentes de razón" tomaban en cuenta los magueyes como parte importante de sus propiedades. En el inventario de bienes hecho por la muerte de don Andrés Fernández de Uribe, regidor de la ciudad de Lerma, se relacionó como parte de la casa mortuoria "un corral, sembrados más de 400 magueyes de todos tamaños", valuados en 350 pesos.¹⁰ También los españoles de Toluca tenían entre sus bienes una gran cantidad de magueyes. En mayo de 1791, como parte del balance de las propiedades y negocios que don Tomás de Lexarazu tenía en compañía familiar con su esposa e hijo, se inventariaron 57,883 magueyes que tenían en diferentes barrios y pueblos de la ciudad, en ranchos de los alrededores y en Lerma, cuya relación aparece en la página siguiente:¹¹

⁸ Sólo por presentar algunos ejemplos de la riqueza que sobre este tema guarda el Archivo General de Notarías del Estado de México, Sección Histórica (AGNEM, SH), veremos los siguientes. Es importante aclarar que en la manera de clasificar la documentación notarial no es posible localizar la información, la posibilidad de encontrarlos estuvo en poder revisar asunto por asunto, legajo por legajo y caja por caja: Ca. 122, leg. 3, Asunto 8, Zinacantepec, 1785 (Pleito sobre venta de magueyes, Antonio Aguirre contra Diego Ortiz). Ca. 84, leg. 2, Asunto 23, Toluca 1751 (Paula Josefa contra Leonardo Pichardo sobre pago de pulque). Ca. 112, leg. 2, Asunto 25, Metepec, 1779-1780 (Felipa Manuela, Teresa Andrea y Ma. de los Angeles, indias, contra Martín de Jesús y Juan Bautista, indios, sobre el usufructo de unos magueyes). Ca. 112, leg. 3, Asunto 2, Zinacantepec, 1779 (Vicente Ferrer, indio, contra Hilario de los Santos, indio, por un solar y magueyes). Ca. 132, leg. 5, Asunto 21, Lerma, 1790 (Máximo y Ricardo Lechuga contra sus acreedores sobre posesión de magueyes). Ca. 133, leg. 1, Asunto 9, Metepec 1789 (Gabriel de Ayala contra Tiburcio Gutiérrez, sobre robo de magueyes). Ca. 130, leg. 5, Asunto 17, Metepec 1788 (Rita Antonia contra Cayetano de la Cruz por unos magueyes). Ca. 145, leg. 1, Asunto 7, Toluca 1794 (Gabriel Mercado contra Francisca Serrano por unos magueyes). Ca. 84, leg. 1, Asunto 4, Toluca 1752 (Asiento y remate de pulque para los partidos de Toluca, Lerma, Metepec y Tenango). Ca. 106, leg. 1, Asunto 4, Metepec 1774 (Arrendamiento de la plaza de gallos y venta de pulques). Ca. 138, leg. 5, Asunto 10, Zinacantepec 1791 (Autos sobre cobro de alcabalas a Antonio Abad, por raspar magueyes). Ca. 142, leg. 2, Asunto 9, Toluca 1793-1794 (Sobre pesos que debe Pascual Bailón, del pueblo de San Mateo Totostitlan, al ramo de pulques). Ca. 81, leg. 3, Asunto 10, Metepec 1747 (Los naturales de los pueblos de San Lorenzo Huichichilpan, Santa María Tlamiminolpa y San Francisco Xochicuautla, contra el asentista del pulque, para que les devuelva las mulas que les quitó). Ca. 112, leg. 1, Asunto 1, Hacienda de San Miguel 1777-1780 (Libro de cargos y datas de la Hacienda de San Miguel, registra sueldos y formas de pagn a diferentes trabajadores, entre ellos a tlachiqueros).

⁹ AGNEM, SH, Ca. 132, leg. 5, Lerma 1791-1792.

¹⁰ AGN, Tierras, vol. 1690, exp. 1, f. 15, Lerma, 17 julio 1761.

¹¹ AGNEM, SH, Ca. 138, leg. 6, Asunto único, fs. 53-53v, Toluca, mayo 1791.

MAGUEYES DE LEXARAZU Y COMPAÑÍA
TOLUCA, MAYO 1791

LUGAR	# MAGUEYES	AVALÚO
En el pueblo de Santa Ana	1,942	1,147"3½
En el de San Francisco	21	13"
En el de Sta. Ma. Yancuitlalpa	679	346"5
En el de San Matheo Ostotitlan	5,150	2,397"6½
En el de San Bernardino	9,069	3,401"7½
En el barrio de San Miguel	5,227	1,887"4
En el de Sta. Bárbara	4,364	1,523"2½
En el de San Juan Evangelista	2,925	1,071"
En el barrio de Sta. Clara	1,797	621"5
En el pueblo de San Sebastián	778	225"4½
En el de San Juan Bautista	4,957	1,722"6
En el de Huichila	1,513	513"5
En el de Sta. Ma. Clacopa	61	28"7
En el de Santiago Tlaxomulco	1,482	483"5
En el de Santa Cruz	1,821	701"7
En el de Santiago Mestepec	1,513	613"1
En el de San Juan Metepec	2,193	1,119"7
En el de Santa María		
Magdalena Ocotitlan	233	117"4
En el de Sta. Ma. Tarimoro	3,114	1,120"7
En San Bartolomé Tlatelolco	1,566	579"5
En el de San Felipe	652	251"6
En el de San Juan Clacotepec	624	332"1
En el de Santiago Clacotepec	1,876	854"3
En San Salvador Capultitlan	1,649	468"2
En el Rancho de		
San Simón Sacango	1,805	283"7
En el de Cacalomacan	541	162"1
En el de Santa Cruz de		
la Magdalena	93	39"1
En el de Sinacantepec	147	78"7
En la ciudad de Lerma	62	56"1
	57,883	22,164"2 ¼

Si aceptamos el cálculo de Humboldt que señalamos antes, relativo a que quien sembrara 30 ó 40,000 magueyes obtendría una fortuna segura para sus descendientes, podemos considerar que la familia de Lexarazu y sus herederos tenían un futuro promisorio, pues entre sus bienes tenían también una "casa de ganado de cerda" (con saladero, jabonera, zahurdas, granero y tocinería, que veremos más adelante), una tienda de lencería y abarrotes, y tres haciendas, una con molino, recua y tienda. Lo que no queda claro con la documentación existente es si Lexarazu rentaba estos magueyes o bien los explotaba directamente, contratando tlachiqueros. En el inventario no hay referencias a tinacales ni a instrumentos para la capa, raspa y tlachique del maguey, así que lo más probable es que fueran rentados, a menos que los tlachiqueros y tinacaleros contratados además de vender su mano de obra proporcionaran sus instrumentos de trabajo. Otro punto interesante en este caso radica en evidenciar que el magueyal de un hombre rico no estaba necesariamente concentrado en un solo predio extenso.

Existen pleitos en los que la cantidad de magueyes involucrados podían oscilar entre decenas y miles, como el caso registrado en la ciudad de Toluca entre enero de 1786 y mayo de 1792, en el cual se inventarió una casa en el barrio de Santa Bárbara que tenía 80 magueyes.¹² Otro ejemplo de no indios del pueblo de Malacatepec es el de Alberto Vivero, quien entabló pleito contra su cuñado Nicolás Camacho por 210 plantas de maguey que tenían en terrenos de Zinacantepec.¹³ En otro documento testamentario del pueblo de Metepec que data de junio a septiembre de 1796 sobre el intestado de don José Fonte, el pleito es por miles de magueyes. El hijo de Fonte, natural de la ciudad de México, entabló juicio contra su madrastra acusándola de ocultación de bienes; como heredero reclamaba, entre otras cosas, que su madrastra mostrara los papeles importantes de su padre, entre ellos el libro donde se apuntaban los magueyes y 15,000 magueyes, de los cuales 4,000 estaban "marcados con el fierro de José Aguado."¹⁴

La cuantificación, registro y marcado de los magueyes, nos hablan de lopreciado que era el producto y la enorme cantidad de tiempo necesario (Humboldt señala 15 años) para que un maguey pudiera producir aguamiel y obtener ganancias de él. Veamos un ejemplo que nos puede dar idea de esa larga temporalidad que debía tener en cuenta un magueyero.

En octubre de 1795, Juan Romero, vecino del pueblo de San Agustín de las Cuevas (hoy

¹² AGNEM, SH, Ca. 125, cuad. 3, Toluca 1786-1792.

¹³ AGNEM, SH, Ca. 113, leg. 3, Asunto 8, Malacatepec 1778.

¹⁴ AGNEM, SH, Ca. 150, leg. 4, Asunto 3, f. 738, Metepec 1796.

Tlalpan), inició un pleito contra la viuda de don Antonio Garduño por 556 magueyes y 18 pesos 4 reales de pago por sembrar "siete mil setecientos y tantos magueyes", en el rancho que el difunto dejó en Toluca. Garduño había ofrecido una paga de cuatro pesos por cada millar de magueyes que sembrara Romero, lo que daría un total de 30 pesos. Juan Romero afirmó que sembró los 7,700 "y más" magueyes y que en dicha tarea se llevó ¡dos años y medio!, "pero Garduño no me satisfizo mi salario enteramente, porque sólo me dio once pesos cuatro reales en cuenta y los restantes dieciocho con cuatro jamás me los quiso pagar". A cambio, Garduño le concedió un pedazo de tierra en donde Romero sembró 556 magueyes que ya eran de su propiedad y se retiró al pueblo de Jocotitlán, para después residir en San Agustín de las Cuevas, en donde ya tenía esposa e hijos. Necesitado de dinero y después de nueve años, regresó a la ciudad de Toluca para vender sus magueyes "creído de que ya estarían muy ventajosos". Se encontró con que el solar donde estaban sus magueyes estaba sembrado en todas sus calles interiores de cebada "cuyo tamaño y frondosidad habían ocupado todo, sin aparecer más que las puntas de uno u otro maguey". Unos días después contó las plantas para venderlas al administrador de una hacienda y sólo quedaban 160 magueyes. La viuda de Garduño declaró que Romero no decía verdad, que los 18 pesos se le satisficieron "con magueyes que le dio mi difunto esposo y sin estar de sazón para la raspa los echaba gordos haciendo con el pulque tepache¹⁵ para el mejor expendio y lo que le sobraba salía a las plazas a vender"; además Garduño le había concedido por caridad sembrar 160 magueyes que eran propiedad de ella, y no la cantidad que él demandaba, así que "arranqué dichas plantas dejando mi tierra libre para que no me inquiete ni perjudique con tanta nulidad."¹⁶

Con este ejemplo podemos observar cómo, dentro de una magueyera, se podía dar una asociación de cultivos, especialmente si se trataba de magueyes que estaban creciendo, esperando, como señalaba Humboldt, ¡15 años! para su primera raspa. En la espera los dueños se dedicaban a muchas otras actividades económicas, de allí que la venta de magueyes jóvenes fuera una parte importante en el proceso de producción de pulque. Las grandes haciendas también llevaban a cabo esta práctica en sus magueyales, rara vez, señala Juan Pedro Viqueira, se dedicaban con exclusividad al cultivo de magueyes,

¹⁵ Pulque tepache = asiento de pulque mezclado con miel prieta. Receta citada por Viqueira, 1987:205.

¹⁶ AGNEM, SH, Ca. 148, leg. 4, Asunto 3, Toluca, 1795.

por el contrario solían sembrar entre las filas de éstos, otros productos agrícolas como maíz, frijol, cebada, haba o arvejón. Las haciendas también criaban usualmente ganado mayor y menor. De todos estos productos algunos se destinaban a la venta, mientras que otros servían al autoabastecimiento de la hacienda.¹⁷

Esa asociación de cultivos, aunada a la diversificación de actividades productivas entre los no indios que explotaban el maguey aunque fuera en pequeñas cantidades, permitía que también participaran en el comercio regional del pulque. Según el testimonio de Juan Romero, él mandaba pulque desde la villa de Ixtlahuaca a Garduño, que estaba en Toluca, para que lo revendiera.¹⁸

Los indios no siempre sembraban los magueyes al lado de sus casas, incluso ni siquiera en su mismo barrio o pueblo. Antonio Bernardino, del pueblo de San Antonio, durante un pleito entablado en 1785 contra su cuñado por unas cargas de maíz, narra que salió al pueblo de Tarimoro a raspar sus magueyes.¹⁹ En 1791 Antonio Abad, tributario de la cabecera de Zinacantepec, arrendaba seis magueyes que raspaba para mantener a su crecida familia; además del arriendo, por esos seis magueyes pagaba tres reales cada semana al recaudador de alcabalas.²⁰

Los indios no quedaban inactivos frente a las autoridades reales o del corregimiento. En diversas ocasiones llevaron a pleito judicial sus derechos por explotar sus magueyes, vender y consumir pulque. Entre diciembre de 1753 y enero de 1754, el gobernador de naturales de la ciudad de Toluca frente al bando real que ordenaba construir pulquerías públicas para vender el pulque, pidió al corregidor no se les obligara pues sería un gasto oneroso para ellos.²¹ En enero de 1777 los naturales de Amanalco sostuvieron un litigio con don Andrés Mexía de los Lagos, vecino de Zinacantepec, abastecedor de carne, cobrador de alcabalas y asentista de pulques del partido de Amanalco (jurisdicción de Metepec). Mexía pedía que los indios no mataran, introdujeran, ni vendieran carne y que no rasparan magueyes "por ser muchos los que toman pulque sin pagar alcabala". El gobernador del pueblo de San Gerónimo Amanalco defendió el derecho que tenían desde 1763 para consumir el pulque que ellos mismos producían para sus fiestas o diariamente, pero

¹⁷ Viqueira, 1987:187.

¹⁸ AGNEM, SH, Ca. 148, leg. 4, Asunto 3, f. 2v., Toluca 1795.

¹⁹ AGNEM, SH, Ca. 123, leg. 5, Asunto 18, Toluca 1785.

²⁰ AGNEM, SH, Ca. 138, leg. 5, Asunto 10, Zinacantepec 1791.

²¹ AGNEM, SH, Ca. 88, leg. 2, Asunto 6, Toluca 1753-1754.

sin que pudieran venderlo.²² En Toluca, Francisca Javiera llevó ante el corregidor de la ciudad su denuncia contra Francisco Peña, guarda real de alcabalas de esa ciudad en la garita de San Miguel; Peña llegó en la madrugada del 17 de diciembre de 1781 a casa de Francisca y ordenó derramar el pulque que ésta vendía, aduciendo sus deudas ante el fisco.²³

Para esta época no era extraño que en toda la Nueva España las mujeres se dedicaran a la venta del pulque o se ocuparan en transportarlo hasta la ciudad de México y venderlo en los mercados, o servirlo en sus casas dentro de su propia comunidad. Es posible suponer, piensa Taylor, que esta práctica se encontraba relacionada con la estrecha asociación que existe entre la planta del maguey, la fertilidad y la femineidad desde la época prehispánica,

las mujeres del campo parecen haber estado más directamente relacionadas con el aspecto comercial del pulque que con otras actividades económicas que ponían en contacto a los habitantes de los pueblos con los forasteros.²⁴

Consumo y usos del pulque

Aunque el pulque es una bebida de origen prehispánico que se reservaba principalmente para usos rituales, a partir de 1521, como señala Viqueira, su consumo fue común entre los indígenas, y "los mestizos, castas y españoles pobres se aficionaron también a esta bebida embriagante que era por mucho la más barata de todas."²⁵ Para comprobar este consumo generalizado, tenemos referencias literarias del siglo XIX sobre el aprecio del pulque entre las personas de clases acomodadas o no tan pobres, ni tan indios o mulatos. El personaje de Casilda en Los Bandidos de Río Frío, narra lo que come en un día común don Pedro Martín de Olañeta: chocolate espeso y caliente con su rosca o un estribo para desayunar en la cama; a las diez de la mañana el almuerzo, arroz blanco, lomito de carnero asado, un mollito, frijoles refritos y su vaso de pulque; en la comida de las tres y media ya no toma pulque sino agua destilada y a las seis otra vez bebe chocolate y luego la cena en la

²² AGNEM, SH, Ca. 111, leg. 4, Asunto 6, Zinacantepec 1777.

²³ AGNEM, SH, Ca. 117, leg. 1, Asunto 5, Toluca 1781.

²⁴ Taylor, 1987:86.

²⁵ Viqueira, 1987:171.

cama. Guillermo Prieto, quien nació en 1818, recuerda en sus memorias de niñez unas comidas y almuerzos muy parecidos a los de Olañeta:

Al despertar nos esperaba, si no es que iba a sorprendernos en la cama el succulento chocolate, en agua o en leche, sin que pudieran darse por excluidos los atoles [...] Almorzábamos a las diez, asado de carnero o de pollo, rabo de mestiza, manchamanteles, calabacitas, adobo o estofado, o uno de los muchos moles o de las muchas tortas del repertorio de la cocinera, y frijoles [...] Fungían como bebidas, para gente muy principal, el vino tinto cascarrón; para el común de mártires el pulque y para la plebe infantil el pulcre [sic] o el agua. La comida entre una o dos de la tarde [...] Un chocolate entre cuatro y cinco de la tarde engañaba el apetito: algo de merienda [...] y la cena a las diez de la noche [...]²⁶

Ambos ejemplos del siglo XIX, el de las memorias de Guillermo Prieto más cercano a la época colonial, muestran que entre la gente no pobre y no india de la ciudad de México, era común tomar el pulque a la hora del almuerzo y no en grandes cantidades. Por otro lado, la cita autobiográfica de Prieto evidencia el rango diferencial con que era sellada la bebida prehispánica. La novela de Manuel Payno antes mencionada, presenta la descripción de una comida ofrecida por el presidente de la República en el primer tercio del siglo XIX, en la cual "había pocas botellas de vino Carlón y de jerez, pero unas jarras de cristal llenas de pulque de piña con canela y de sangre de conejo con guayaba, capaces de resucitar a un muerto."²⁷ Para que no pensemos en el pulque como bebida común para todos los mexicanos, Payno tuvo el cuidado de presentar un personaje "estirado" y afrancesado, el licenciado Bedolla, y otro aculturizado o "agringado", el cochero Mateo, representantes del chovinismo que despreciaban las bebidas ordinarias propias de la plebe y no de ellos. La novela costumbrista nos muestra los contrastes en el consumo del pulque que, hacia mediados del siglo XIX y seguramente también para el siglo XVIII, no necesariamente tenemos que explicar en una división entre indios/españoles o pobres/ricos. La realidad era más compleja, el consumo diferenciado se pierde en vasos comunicantes entre la cultura popular y la cultura hegemónica.²⁸

Con estos ejemplos decimonónicos acerca del consumo del pulque y pensando en los volúmenes de producción que hemos presentado para el caso de Toluca, así como las referencias al

²⁶ Prieto, 1991:12.

²⁷ Manuel Payno. Los bandidos de río Frío, México, Porrúa, 5 vol, 1945, 1:62, citado en: Long, 1990:21.

²⁸ Recordemos que el mismo Payno, defensor del nacionalismo en este joven país que se esforzaba por definirse, publicó en 1864, en pleno imperio de Maximiliano la Memoria sobre el maquey mexicano y sus diversos productos.

trabajo de Viqueira, es posible considerar que también durante los tres siglos virreinales no sólo era consumido por los indios y las castas. El mismo Humboldt, quien hizo sus observaciones y degustaciones recién comenzando el siglo XIX, narra que:

La miel o jugo del agave tiene un sabor agrídulce bastante grato y fermenta fácilmente a causa del azúcar y mucílago que contiene [...] La bebida vinosa, que se asemeja a la sidra, tiene un olor de carne podrida muy desagradable. Los europeos que han conseguido vencer el disgusto que causa este olor fétido prefieren el pulque a otra bebida; y le consideran como estomacal, fortificante y sobre todo muy nutritivo, se recomienda su uso a personas demasiado flacas. He visto blancos que, al modo de los indios mexicanos, se abstienen totalmente de agua, cerveza y vino, y no bebían otro líquido que el zumo del agave.²⁹

Además de las propiedades medicinales que expone Humboldt, William Taylor encontró que durante el siglo XVIII el pulque todavía era usado prácticamente para cualquier enfermedad o padecimiento por sus propiedades diuréticas, purgantes y anestésicas. Se usaba para problemas estomacales, dolores de cabeza o del estómago, contra la diarrea, para combatir piojos, para cualquier herida, para estimular la lactancia o para reducir el flujo menstrual.³⁰

El consumo del pulque en las comunidades campesinas se relacionaba con el trabajo, era la bebida con que se refrescaban los gañanes, arrieros y demás trabajadores, así como los viajeros. "Abraham cuando murió, dejó escrito en sus leyes, el pulque es para los hombres y el agua para los bueyes",³¹ era un dicho popular del centro de México que resume la preferencia de beber pulque en vez de agua. El pulque era un elemento para establecer los vínculos sociales, aunque también contribuía a la desintegración social y a la violencia.³² La diversidad de usos del pulque siempre estará reflejada en lazos de reciprocidad: fiestas religiosas o para celebrar ritos de paso (nacimiento, bautizo, casamiento, muerte), bendición de una nueva casa, levantamiento de la cosecha, relaciones personales, comida cotidiana, en el trabajo comunal, signo de hospitalidad, sello de obligación al

²⁹ Humboldt, 1978:280.

³⁰ Taylor, 1987:94-95.

³¹ Citado en: Taylor 1987:93.

³² En los autos que José Bastida llevó a cabo en contra de Pedro Malvas por injurias y deshonor, narra el malentendido que tuvieron por comprar cuatro pesos de cola y cómo saldría de viaje con su hermano a Tierra Adentro pero se detuvieron a beber pulque y se dió la riña (AGNEM, SH, Ca. 111, leg. 2, Asunto 4, Zinacantepec 1777).

Las pulquerías en ciudades pequeñas y en los pueblos

Pero, ¿cómo era vendido el pulque en los pueblos y ciudades pequeñas? Taylor señala que en las comunidades campesinas las pulquerías estaban a la entrada de la casa de cualquiera que estuviera raspando magueyes,

un vecino podría tal vez preguntar si había pulque. Si era así se le invitaba a comprar un poco. En los lugares donde era fácil el cultivo del maguey, la mayoría de los dueños de casa tenía un gran jarro lleno de pulque que podía ser compartido, o vendido a quien lo solicitara.³⁶

El mismo autor señala que las verdaderas pulquerías se establecieron en los pueblos de campesinos en el siglo XVIII. Generalmente estos establecimientos eran propiedad de mestizos o españoles venidos de fuera del lugar y frecuentemente los atendían las viudas, aunque "en ciertas ocasiones eran atendidas por los dueños de obrajes que contaban con que los habitantes de los pueblos trabajaran como tejedores en sus talleres."³⁷

La vigilancia y reglamentación para estos establecimientos era rígida, se prohibía: la venta de comida, que hubiera música, la reunión de hombres y mujeres en el mismo establecimiento, mesas y asientos para que los bebedores descansaran.³⁸ Las autoridades virreinales siempre habían controlado el orden y policía en torno a las pulquerías, por ejemplo, en 1752 el primer conde de Revillagigedo "autorizó a los alcaldes del crimen, al corregidor y a los alcaldes ordinarios a visitar las pulquerías y a acabar con los desórdenes que hubiese en ellas."³⁹

A mediados del siglo XVIII, los indios que vendían pulque en Toluca se resistieron a construir pulquerías para vender su producto. En Toluca, los naturales vendían pulque dentro de sus casas y sólo los días de mercado, que era los viernes, lo hacían en el centro y las plazas de la ciudad. Por bando real de 1752 se exigía que estos indios construyeran pulquerías públicas en la ciudad y fueran numeradas, para su mejor control y vigilancia. Juan Rodolfo de Santillán, gobernador de los naturales, junto con otras cuatro autoridades, argumentaron que tal orden era de "mucho deterioro" para sus

³⁶ Taylor, 1987:87

³⁷ Taylor, 1987:87.

³⁸ Que se llevaran a cabo o no estas prohibiciones no nos corresponde tratar en los límites de esta tesis, lo interesante para nuestro caso es mostrar la forma en que se consumía el pulque en la ciudad y valle de Toluca. Para mayor información sobre reglamentación de pulquerías y comportamiento social en ellas consúltense a Viqueira, 1987 y la bibliografía que presenta.

³⁹ Viqueira, 1987:194.

posibilidades, pues la venta de pulque blanco era el único trato que tenían para mantenerse y poder pagar sus tributos. Estos indios tenían sus plantas de maguey "en el recinto de sus casas" y afirmaban que sólo ellos criaban y cosechaban esta planta, que si algunos españoles las criaban o compraban, era porque las vendían a los indios. Declararon también que en días normales sólo vendían pulque dentro de sus casas y que los días de feria o de mercado bajaban a la ciudad para venderlo en las plazas públicas o en los pueblos comarcanos. Que esos días vendían el pulque blanco que no habían podido vender en sus casas "por estar situadas en el cerro y goteras [sic] de la ciudad, practicando dicha venta a cuatro vientos, hasta las cinco horas de la tarde, que se acaba la feria, sin provocación de almuerzos, ni otra alguna [escándalo]."⁴⁰ Que siempre pagaban el real derecho de su majestad (el tributo), las obvenciones y demás pagos que estaban obligados a hacer, como era justo.

El gobernador y demás autoridades indígenas presentaron ocho testigos que afirmaron y ratificaron su declaración. Cuatro de ellos eran bachilleres, clérigos presbíteros de ese arzobispado y vecinos de Toluca. El primero de ellos se era nada menos que el comisario del Santo Oficio de la Jurisdicción de Toluca. Los otros cuatro testigos eran españoles, también vecinos de Toluca, dos comerciantes y dos cobradores de pulques. Estos últimos cuatro apoyaron especialmente las declaraciones de los indios, uno dijo que "sabe y le consta y está cierto en que todo lo referido en las posiciones es público y notorio, pública voz y fama." Los testigos laicos también reafirmaron, enfáticamente, que los españoles no explotaban el pulque porque no era su costumbre, uno de los comerciantes afirmó: "los naturales han corrido con el pulque sin que ninguna persona de razón se haya ejercitado en ello porque no lo han acostumbrado". Este testigo era un hombre de 70 años de edad y decía vivir en la ciudad de Toluca desde hacía 60, es decir desde 1684, y que por ello la conocía y sabía sus tratos y desde entonces hasta esa fecha de enero de 1754 le constaba que todo lo dicho por los naturales era cierto. Por su parte uno de los cobradores de pulque volvió a ratificar en su testimonio, "que solo los naturales han corrido con la vendimia y beneficio del pulque sin que se verifique haber ninguna persona de razón que se haya ejercitado en ello porque nunca lo han acostumbrado."⁴¹

Si hicieramos caso de lo que afirmaron estos testigos, deduciríamos que sólo los indios conocían el arte de raspar magueyes y vender pulque, pero por lo que nos muestran los documentos, esto no era tan cierto. Que el pulque de los indios fuera el de mayor venta en la ciudad de Toluca,

⁴⁰ AGNEM, SH, Ca. 88, leg. 2, Asunto 6, Toluca 1753-1754.

⁴¹ AGNEM, SH, Ca. 88, leg. 2, Asunto 6, Toluca 1753-1754.

era un hecho, pero también resulta altamente probable que mestizos, españoles y las castas que tuvieran magueyes en sus casas los explotaban, tal vez alquilando tlachiqueros, teniendo sirvientes indígenas o aprendiendo a hacerlo.

EL PESCADO Y OTROS ANIMALES DE LA LAGUNA

Como vimos al inicio de este capítulo, la zona lacustre del alto Lerma quedaba en el área central que hemos identificado como valle de Toluca, cuya ciudad principal era San José de Toluca. Existen evidencias arqueológicas de la explotación de sus recursos acuáticos desde el Periodo Formativo (1,000 a.C.-300 d.C.), con grupos humanos asociados a la cultura olmeca, los cuales pudieron subsistir sin agricultura, tan sólo con la caza, pesca y recolección de otros animales y vegetales lacustres. La explotación de recursos lacustres siguió vigente en la zona hasta los años de 1942-1951, en que se inició la primera etapa del proyecto que finalmente desembocó en la desecación de las lagunas en 1970. Sin embargo, todavía en esta década de los 90, en lo que queda de ciénaga en Almoloya del Río, se siguen practicando la caza y la pesca.⁴² En este apartado dedicado a los animales acuáticos que ofrecía el «delicioso valle», nos referiremos a una práctica y a un consumo de evidente larga duración. Nuestro interés se centrará en la segunda mitad del siglo XVIII, haciendo algunas referencias a los otros dos siglos coloniales y al siglo XIX.

Explotación de la laguna

Desde la época prehispánica, la explotación de los recursos lacustres en el valle de Matlaltzinco fue significativa, de manera similar a lo que ocurrió en la cuenca del valle de México. "Pocas regiones de América, afirma Charles Gibson, tenían recursos no agrícolas tan abundantes como el valle de México", de allí que la alimentación indígena no se restringía a los productos cultivados, y "en el periodo colonial siguió siendo extremadamente variado".⁴³ Cronistas del siglo XVI como Durán, Tezozomoc y Sahagún, dieron referencias acerca de la importancia que tenían la caza, la pesca y la recolección de los diversos productos lacustres de la cuenca central de México, entre los que se

⁴² García y Aguirre, 1994:39; Albores, 1995:22.

⁴³ Gibson, 1978:345.

encontraban: pescado blanco, pescado pardo o juiles, pececillos dorados, ranas, atepocates o renacuajos, ajolotes, tortugas, camaroncillos, gusanillos, moscos, acociles, ahauhtli, algas, patos, gallaretas, garzas, urracas.⁴⁴ En toda la época colonial, afirma Teresa Rojas, estos productos acuáticos, "siguieron siendo alimentos preferidos de la población que habitó la Cuenca"⁴⁵, y en días de abstinencia, el consumo de ranas, pescados y ahauhtli aumentaba, "y algunos [de estos productos] eran tributos que los indios de algunos pueblos tenían que entregar en la ciudad para su venta o para el consumo de los altos funcionarios del gobierno virreinal."⁴⁶ También en el valle de Toluca, la pesca, la caza y la recolección en las ciénagas siguió practicándose por los naturales durante la Colonia para el autoconsumo, para vender en la ciudad o en pueblos no lacustres o para pagar tributos. En varias investigaciones históricas y antropológicas actuales, los estudiosos han notado la importancia de esta actividad entre los indígenas que vivían cerca de la zona lacustre. Por ejemplo, Fernando Benítez señaló que en tiempos prehistóricos

se daban los acociles -diminutas langostas- el salmiche, un pececillo negro que después se cocinaría en forma de tamales, el atepocate, una rana pequeña y la gran rana sávida llamada tulara por vivir entre los tules, el pescado blanco, tan fino como el famoso de Pátzcuaro, el ajolote, ese extraño batracio negro que puede a voluntad cambiar sus branquias en pulmones y treparse a los árboles o vivir en los lechos del lago, el tejón acuático, y sobre todo, una multitud asombrosa de patos, gallinetas y ánsares venidos del extremo norte [...] además huaxontles, los bledos americanos [...] berros, cresones, nutritivas papas de agua y espesos tulares.⁴⁷

El mismo autor expone las características propias de la variedad de este tule, que crece aún en lo que quedó de las ciénagas del valle de Toluca, pues al ser flexible y resistente, permitió el desarrollo de la cestería y la fabricación de redes, cuerdas, hondas y petates, actividad económica que caracteriza a los habitantes de este lugar desde la época prehispánica, de allí el significado de matlaltzinco: lugar de redes. Por su parte, la antropóloga Noemí Quesada, al referirse a la época colonial, registra que desde la capital de la Nueva España se "dictaron medidas a las autoridades locales de Toluca para que no se pidiera a los indios pescadores en los viernes de cuaresma más de

⁴⁴ Rojas, 1985:8-9.

⁴⁵ Rojas, 1985:10.

⁴⁶ Rojas, 1985:11.

⁴⁷ Fernando Benítez. Viaje al centro de México, FCE, México, 1975, citado en: Albores, 1995:100.

20 juiles por un real y 20 ranas por un tomín."⁴⁸ En otro trabajo, la historiadora Teresa Jarquín señala que los naturales de San Mateo Atenco, hacia 1677, daban a los frailes del convento de este pueblo 20 ranas cada domingo y zacate sacado de las ciénagas.⁴⁹ Y Nadine Béliand, historiadora también, siguiendo a Agustín de Vetancourt (1698), advierte que desde Lerma, "llevan los naturales a México ranas y pescado en abundancia."⁵⁰

Sobre la segunda mitad del siglo XVIII, encontramos sólo una referencia a la laguna de Lerma y al aprecio por sus pescados y ranas en el padrón de Toluca de 1792:

se sacan excelentes y sabrosos pescados blancos, de más magnitud que los comunes. Las ranas son extraordinarias y de buen gusto y éstas y otros reptiles que se crían son el sustento de muchos pueblos y el comercio para los pueblos grandes, a donde los transportan con estimación.⁵¹

A partir de estas referencias documentales podemos deducir que tanto indios como españoles apreciaban los productos de la laguna, y si bien la caza, pesca y recolección en la laguna constituían una actividad para el autoconsumo, el comercio y pago de tributos que preferentemente explotaban los indígenas, eran parte de la dieta de común de la sociedad novohispana: indios, españoles, negros y castas, tanto del valle de Toluca como del de México y los lugares con que se relacionaban ambos valles. Esto no quiere decir que los no indios dejaran de pescar, cazar o recolectar los productos lacustres. Dentro de la legislación novohispana, la propiedad de las aguas podía tener dos situaciones: ser parte de la propiedad comunal indígena, o consideradas dentro de la clasificación de baldíos que, como ya vimos, constituían propiedad del rey, siendo derecho de todos sus vasallos explotarla. Esta legislación no evitó los pleitos sobre explotación y control de las aguas, problemática muy parecida

⁴⁸ Noemí Quesada. Los matlatzincas. Epoca prehispánica y colonial hasta 1650, INAH/DIH, (Investigaciones, 22), México, 1972, citado en: Albores, 1995:172.

⁴⁹ María Teresa Jarquín. Formación y desarrollo de un pueblo novohispano en el valle de Toluca: Metepec, COLMEX, México, 1986, citado en: Albores, 1995:173.

⁵⁰ Nadine Béliand. "Litigios por aguas y pastos en la zona de la Laguna de Chicahuapan, valle de Toluca", mecanoscrito, s.f., citado en: Albores, 1995:128.

⁵¹ Romero y Echenique, 1994:90.

a la posesión de tierras en toda la Nueva España.⁵² Por ejemplo, al estudiar la cuenca de México, Gibson encontró que en Cuitlahuac

el gobernador y los alcaldes y principales del siglo XVI arrebataban el pescado a los macegales; los indios se apoderaron del equipo de un pescador español intruso que puso una red en 1640; el pueblo rentó algunas aguas a otros pescadores españoles y tropezó con dificultades para cobrar la renta.⁵³

Antes que terminara el siglo XVII, la comunidad de Cuitlahuac sufrió algunas pérdidas: en 1662 hubo un examen de la extensión del lago y a la comunidad se le asignó una sola legua cuadrada de agua del lago. Más tarde, un español exageró los límites de su privilegio señalando como derechos exclusivos la mitad de la región de pesca. Las aguas se midieron y se colocaron señales en los límites, y los españoles alegaron que se trataba de aguas realengas, obligando a los indios a rentarlas. Durante todo ese siglo, los españoles pescaron libremente en Cuitlahuac, sin reconocer la jurisdicción indígena,

confinando a éstos a las regiones en donde el agua estaba llena de tule o excesivamente contaminada por las sales. En el siglo XVIII, mulatos armados de garrotes y cuchillos, en canoas, expulsaron a los pescadores indios de las mejores aguas de Cuitlahuac.⁵⁴

En la cuenca del Alto Lerma, estos pleitos también fueron constantes desde el siglo XVI y comúnmente iban de la mano con problemas sobre propiedad de tierras. En 1550 don Juan Altamirano, dueño de la estancia de Atenco, se apoderó de cinco caballerías pertenecientes al pueblo de Texcalyacac, marcando con mojoneras su propiedad y en nombre del rey mandó

que ninguno pescara dentro de los términos que quedaban señalados, ni usaran de la caza de patos; [...estableció] guardas con armas de fuego, y los tiros que arrojaban los negros centinelas, aterrorizaban al pueblo [...] amenazando de muerte al que osase entrar a la pesca.⁵⁵

⁵² Para Cuernavaca tenemos una referencia de los años 1639 y 1656, acerca de los "mandamientos para que h[ay]a justicia de la villa de Cuernavaca ampare a los indios de San Miguel Huaxintla, para que les paguen el pescado a su justo precio", AGN, Hospital de Jesús, Leg. 373, exp. 4.

⁵³ Gibson, 1978:349.

⁵⁴ Gibson, 1978:349.

⁵⁵ El documento Barona. Testimonio de las mercedes y demás propiedades del pueblo de San Mateo Texcalyacac, 1862, citado en: Albores, 1985:170.

Como parte de esta problemática, en 1560, el virrey Luis de Velasco expidió un amparo en favor de los indios de Almoloya, barrio que estaba dentro de Texcalyacac, para que los Altamirano, no impidieran el aprovechamiento de la laguna. Los naturales de Almoloya se quejaron ante el virrey diciéndole que eran

pescadores y cazadores y que los españoles, negros y mulatos de la dicha estancia les impiden el aprovechamiento de la caza y pesquería que tienen de costumbre, so color [sic] que entran en el término de la dicha estancia [...]⁵⁶

Ante esta circunstancia, los matlaltzincas, mexicanos y otomíes de Texcalyacac compraron lo que fueron sus antiguas sementeras y aguas, sin que dejaran de sostener pleito para llegar a acordar la transacción, porque era de su interés volver a cazar y pescar en la laguna. Pero los de Texcalyacac también tenían pleito con los indios de Toluca por la propiedad de la laguna de Chignahuapan, en donde pescaban mucho antes de la llegada de los españoles. Como arreglo final de la disputa se acordó que:

todos los domingos y fiestas del año puedan sacar tule y rosas para las iglesias de la fiesta que hicieren [...] cada un año puedan ir dos veces [una en verano y otra en invierno] treinta indios de Toluca a la dicha cienega [sic] cinco días cada vez a sacar [...tule] para hacer petates y gozar estas dos veces en el año cinco días arco [sic] de las yerbas y pescado y otras cosas de aprovechamiento de la dicha cienega [sic].⁵⁷

En este primer siglo, los problemas sobre precios de venta de pescado también fueron frecuentes. En 1580 desde la ciudad de México, se pidió a las autoridades de la villa de Toluca que no obligaran a los indios pescadores a entregar "más pescado del que hubiere menester", y lo pagaran al precio de tianguis.⁵⁸

Cerca de Toluca, en la ciudad ribereña de Lerma, también hubo litigios por pastoreo, pesca

⁵⁶ El documento Barona. Testimonio de las mercedes y demás propiedades del pueblo de San Mateo Texcalyacac, 1862, citado en: Albores, 1985:172.

⁵⁷ El documento Barona. Testimonio de las mercedes y demás propiedades del pueblo de San Mateo Texcalyacac, 1862, citado en: Albores, 1985:171.

⁵⁸ AGN, Tierras, vol. 2952, exp. 28, 2fs. En el proyecto "El agua, la tierra, el bosque y el hombre en la cuenca del Alto Lerma: un estudio multidisciplinario", del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM, se han encontrado referencias documentales sobre litigios por compra-venta de pescado entre indios y españoles: AGN, Indios, vol. 6, exp. 418. Confrontar referencia en: García y Aguirre, 1994:45.

y posesión de tierras. El caso que tenemos corresponde a 1752, contra don Juan Antonio de Arce y Peredo, dueño de una tenería y solar. La propiedad estaba a la entrada de la única calzada de la ciudad, sobre el Camino Real que llevaba a la ciudad de México por un lado y a la de Toluca por el otro, y lindaba con la ciénaga. El sitio tenía "sesenta varas en cuadro" y estaba "cercado de adobe, de tres varas de alto, de oriente a poniente, con sus oficinas para el trato de curtiduría".⁵⁹ Las quejas no sólo eran de los indios que vivían en La Cuadrilla (barrio de indios), sino también de los vecinos españoles, porque Arce y Peredo tenía "mandado a sus sirvientes piquen los ganados mayores y menores y que no los permitan llegar junto de una casa tenería y solares [...] y no permitiendo que los naturales de la cuadrilla pesquen en dicha cieniga [sic]".⁶⁰ El litigio dio un giro sobre la extensión real de la propiedad de Arce y Peredo, quien tuvo que presentar pruebas de cómo obtuvo la propiedad que antes fue de su tío. Acerca del problema de los pescadores no encontramos más información, pero el documento nos deja pensando en el problema de la contaminación, estando tan cerca los desechos de la tenería.

A finales del siglo XVIII seguían los litigios de los naturales con la que entonces ya era hacienda de Atenco, propiedad del Conde de Santiago. En 1796 la república de indios del pueblo de Santa Cruz Atizapán inició proceso contra el arrendatario de esta hacienda, don Juan José Irigoyen porque les impedía el pastoreo de ganado en el llano del Cercado y la pesca en el río. Los indios presentaron documentos de 1663 y argumentaron que desde el gobierno del virrey don Luis de Velasco, se había acordado el libre uso de pastos a cambio de que no enajenaran ni arrendaran el llano y desasolvaran anualmente la zanja, cosa que habían cumplido. Las autoridades de la jurisdicción de Tenango del Valle, recordaron al arrendatario Irigoyen que "la finca se le ha arrendado en los mismos términos que a los demás arrendatarios, para que en lo sucesivo no perturbe ni moleste a los naturales", bajo pena de mil pesos.⁶¹

El consumo de pescado y otros animales de la laguna

Sobre las formas de consumo de pescados, aves y demás animales y productos acuáticos

⁵⁹ AGNEM, SE, Ca. 84, leg. 1, asunto 29, f. 327.

⁶⁰ AGNEM, SE, Ca. 84, leg. 1, asunto 29, f. 321.

⁶¹ AGN, Tierras, vol. 2345, exp. 4, f. 3.

tenemos información relativamente abundante, pero en realidad apenas nos permite presentar un espectro de preferencias tanto indígenas como españolas.

Entre las culturas prehispánicas, como ocurre en cualquier época y en todas las culturas, el consumo de los animales acuáticos era diferenciado. Frecuentemente el término consumo diferenciado se asocia con la idea de que sólo ciertos alimentos formaban parte de la dieta de los señores mientras que otros los consumían la gente común o plebeya. Por ejemplo, maíz, alimento de indios, trigo, alimento de españoles; o gallina alimento de españoles, guajolote, alimento de indios. Pero en realidad el consumo diferenciado tiene que ver más con calidad del producto y forma de prepararlo y presentarlo, que con tipo o clase (carne/cereal, fruta/quelite). Es decir que, si bien contamos con referencias sobre las grandes cantidades de pescado tributado a Moctezuma y la descripción de Sahagún sobre la manera en que se presentaban a la mesa de los señores estos alimentos, con estos datos no podemos afirmar que los plebeyos no consumieran los mismos productos. En cambio, podemos pensar que la diferencia social en el consumo alimentario estriba en la calidad (tamaño, edad, color, frescura) y en la manera de preparación y presentación (lo que entenderíamos hoy por gastronomía y arte culinario), así como en la frecuencia (lapso de tiempo entre consumo y consumo) y no en la especie en sí, y a la variedad de productos a los que tienen acceso los miembros de un grupo o clase social. De cualquier manera es interesante que siguiendo a Rojas veamos cómo eran presentados estos alimentos a los señores prehispánicos:

los amílotl y los axólotl en cazuelas con chile amarillo (chilcozio); los xouilli y los tlacamichin en cazuelas con chile bermejo, tomates (tomaoc) y pepitas de calabaza molidas (patzacalli); las cúlAtl en cazuelas con chile verde (chílchotl); los atepócatl y los michpili en cazuelas con chiltecpitl; los pececillos blancos llamados en nahuatl itzac michin se preparaban en cazuelas de ciruelas no maduras (mazaxocomulli) con chile amarillo y tomates.⁶²

Por su parte, Gibson dice que

los indios comían el axayacatl, insecto de agua muy conocido ahora como alimento de exportación para pájaros [!], lo mismo que sus huevos (ahuahtli), que se cultivaban en cañas en el agua y se ingerían en pequeñas tortas. Los izcauitli se consumían en forma de densas masas de larvas parecidas a los gusanos. El axolotl, blanco o negro, salamandra larval de unas ocho pulgadas de largo, y de sabor parecido

⁶² Rojas, 1985:9.

a la anguila se consideraba como pescado en los tiempos coloniales y se comía en grandes cantidades. Las tecuítlatl, unas plantas de lago de color verde o púrpura, se dejaban secar y se comían en tortas semejantes al queso verde, artículo que se consumía en el siglo XVI.⁶³

Para los españoles no todos estos productos eran apreciados como comestibles y era común que se refirieran a aquellos que no estaban acostumbrados a comer como parte de un género, el de las sabandijas.⁶⁴ Incluso entre los mismos indígenas, afirma Gibson, el consumo de algunos era señal de inferioridad social.⁶⁵ Los preferidos por los españoles eran el pescado, las ranas, los patos y, cosa que puede sorprendernos, los huevos del insecto axayácatl, llamados ahauhtli. El ahauhtli se preparaba en tortitas, como las del revoltijo, en días de vigilia.⁶⁶

Es notorio cómo en los documentos que hemos encontrado sobre reclamos y litigios por ventas de los indios en Toluca se refieren principalmente a pescado y ranas. La razón tal vez sea que el uso de la palabra pescado sea un término genérico que identifica a todos los animales y vegetales lacustres o que la mayor demanda, y por lo tanto la preferencia, se centraba en pescado y rana, mientras que los otros productos eran para el autoconsumo de las familias indígenas. Es probable que esta definición del gusto culinario se fuera polarizando social y regionalmente con el tiempo. A mediados del siglo XIX, el Ministerio de Fomento informaba que el pescado blanco de mejor calidad que se vendía en las plazas de Toluca y de los lugares inmediatos, era el de la hacienda de Atenco,⁶⁷ mientras que en otro documento de la misma época los pueblos al sureste de la ciudad de Toluca, Almoloya del Río, San Pedro Techuchulco, Santa Cruz Atizapán y San Mateo Texcalyacac, contestaban una encuesta afirmando la importancia que para el comercio y su consumo alimentario tenían los peces de las lagunas. En particular la autoridad de Almoloya contestó que comerciaban con los animales que se pescaban o capturaban en la laguna: peces, ajolotes, ranas y patos y que aquella era propiedad común. Por su parte los de San Pedro Techuchulco vendían pescado en las ciudades

⁶³ Gibson, 1978:349-350.

⁶⁴ La expresión comúnmente usada en las crónicas y descripciones es "todo género de sabandijas".

⁶⁵ Gibson, 1978:350.

⁶⁶ Gibson, 1978:350 y Rojas, 1985:11.

⁶⁷ Ministerio de Fomento, 1854. citado en: Albores, 1985:175.

de Toluca y México.⁶⁸

Esa definición del gusto preferencial por el pescado en comparación con los demás productos lacustres, es posible entenderla a partir del aprecio que los españoles tenían hacia él. Gibson señala que en el siglo XVI "un español dijo que el sabor del pescado de agua dulce era sano y sabroso, y que el del pescado de agua salada era malo y doliente."⁶⁹ El mayor aprecio por el pescado de agua dulce frente al de agua salada, era muy antiguo en la península Ibérica. Néstor Luján señala que en la Alta Edad Media, hacia 1151, el conde de Barcelona recibía de la Parroquia de Llivia 1,100 truchas saladas al año; el autor se sorprende y le parece curioso el hecho de que en aquella época, en Barcelona, se apreciara más el pescado de río que el de mar y supone que "seguramente porque era mucho más fácil de capturar."⁷⁰ En otras partes de Europa hacia el siglo IX, entre los pueblos germanos, también era común la preferencia por los peces de agua dulce. Los peces eran parte de una economía que combinaba tierra cultivada y recursos forestales y lo que se trataba era "conseguir la comida in situ, y la pesca formaba parte de una economía de pantano, río o lago, más que de mar" (a diferencia de lo que ocurría en la cultura romana).⁷¹ Así, parece que el gusto por el pescado de río o lago respondía en parte a las posibilidades de conservación, y es muy probable que la preferencia por comerlo fresco la compartamos con nuestros ancestros.

Respecto a la manera de preparar el pescado y otros animales de las ciénagas del valle de Toluca, contamos con las recetas registradas en un libro doméstico de la segunda mitad del siglo XVIII. Este libro perteneció a una familia de españoles asentados en la ciudad de Lerma, que hacia 1763 se trasladó a Tenango del Valle. De las 356 recetas culinarias que conforman este manuscrito, sólo 15 son de pescado, dos para pato, y una para ranas.⁷² La que se refiere a ranas no es específica para este batracio, sino que puede ser adaptada a cualquier carne:

⁶⁸ Interrogatorio que el Ministerio de Gobernación del Imperio Mexicano manda a los Departamentos y a las Prefecturas del Imperio, 1865. Esta encuesta tenía la intención de "favorecer el movimiento mercantil e industrial del Imperio, manifestando con la mayor exactitud posible a los capitalistas y emigrantes europeos las ventajas que ofrece este país [...]". en: Mentz, 1986:87-160.

⁶⁹ Gibson, 1978:348.

⁷⁰ Luján, 1993:31.

⁷¹ Montanari, 1993:37.

⁷² Cfr. León, 1994. De Dominga de Guzmán, manuscrito del acervo de colecciones del Museo Nacional de Culturas Populares.

Tornachiles o ranas o cualquier carne

Se pelan las almendras y se lavan y se tuestan en manteca, y se muelen muy bien así con higaditos de gallina y a falta de higaditos de gallina, suple el de carnero; hartito perejil, todo muy remolido; se fríe un poco de jitomate muy menudito picado y ya frito se le echa lo molido a que fría también y luego el caldo de la carne y clavo, pimienta y canela, vinagre, cominos tostados en polvo y la carne o tornachiles y ya para llevarse a la mesa, aceite de comer por encima.⁷³

Para preparar pato y pescado, sólo transcribiré una receta de cada uno:

Pato en cañitos

Tomarás el pato, lo lavarás con agua de tequesquite y lo pondrás a cocer y luego picarás zanahorias, betabel rebanado, chícharos no muchos, yerbabuena seca en polvo, jitomates y ajos picados, cebolla muy menudita en barra. Una cazuela con manteca como para pastel, una capa de cada cosa de lo picado echas en la cazuela y una taza de vinagre, parte de lo picado molerás para una cazuela grande cuatro jitomates, clavo, canela y pimienta, azafrán, culantro, ajonjolín entero y tostado por encima y lo pondrás a dos fuegos con el pato en medio de todo eso. Y si hay caldo de otra carne se le echa tantito porque el del pato no sirve, hiede. Y ya para llevarlo a la mesa se le echa aceite y que quede jugoso no con caldillo.⁷⁴

Asado de pescado

Se remoja muy bien el pescado y después se lava muy bien y se rellena con picadillo de recaudo de jitomate, cebolla, ajo, perejil. Todo este recaudo se fríe, se le echa clavo, canela y pimienta y una puntita de azafrán. Ya frita se le echa bizcocho tostado y pallanado [sic] y tantito aceite de comer y una puntita de vinagre y luego se amasa granillo [sic] con agua y sal y se palotea una tortilla grande, luego se coge el pescado y se rellena con dicho picadillo y se amarra con unas pitas y se envuelve en dicha tortilla y se pone en una hoja de lata y se mete al horno. Así que se conoce que ya está cocido se saca y se le quita la tortilla con mucho tiento a que no se quiebre el pescado, y se muele mejorana, alcaravea, y tomillo, y de esto se unta el pescado con unas plumas y se unta un papel grande con manteca y en él se envuelve el pescado y se mete al horno a que dore.⁷⁵

⁷³ De Dominga de Guzmán, f. 33. La transcripción de las tres recetas está hecha con ortografía actual y marcando signos de puntuación para facilitar la lectura.

⁷⁴ De Dominga de Guzmán, f. 48.

⁷⁵ De Dominga de Guzmán, f. 77.

La desecación de la laguna, pérdida de una fuente alimentaria

Con los ejemplos presentados en la primera parte de este apartado, es posible apreciar las constantes interrupciones que padecía la actividad de los pescadores y cazadores de la laguna, pero así como algunos indígenas no esperaron a perder sus tierras y defendieron por vías legales su propiedad, lo mismo hicieron con su derecho a explotar la cuenca del Alto Lerma. Por otra parte, el modo de vida lacustre significó una fuente alimentaria importante para todos los sectores sociales y raciales de la Nueva España y siguió vigente hasta la desecación de la laguna, cuando ya no encontraron eco las razones de los pescadores. El proyecto para acabar con las lagunas del Lerma había tenido varias versiones desde la segunda mitad del siglo XVIII. Las posibilidades de que se realizara parecían como las voces de alerta del pastorcillo ante la presencia del lobo que nunca llegaba... Cabía la terrible posibilidad, si se llevara a cabo la pretendida desecación de la laguna, decía un habitante de Texcalyacac en 1925, ocasionaría prejuicios graves

por la desaparición de una importantísima fuente de riqueza pública, consistente en la explotación de los recursos de pesca, caza y productos del tule existente en el lago, así como los forrajes que son indispensables para el sostenimiento de los semovientes empleados en las labores de los pequeños terrenos que poseemos.⁷⁶

LA NIEVE DEL VOLCÁN

En una época en donde contamos con múltiples técnicas industriales de refrigeración, presentes en nuestra comodísima cotidianeidad hogareña, es casi imposible pensar cómo se resolvía este problema antes de la invención del refrigerador apenas en 1876.⁷⁷ En términos alimentarios la refrigeración supone un cambio de posibilidades, no sólo en la conservación de alimentos, sino también en los sabores y las técnicas de preparación. Pensemos en la manera de conservar las carnes de aves, mamíferos y peces por medio de la salazón y del ahumado; o las conservas en almíbares y desecación de frutas; o los escabeches de verduras, sólo por nombrar las formas con las que aún estamos familiarizados. Pensemos también en aquellas formas que quedan muy ajenas: las conservas

⁷⁶ Archivo Municipal de Texcalyacac, Presidencia, ca. 8, exp. 1, 1925, citado en: Albores, 1985:144.

⁷⁷ Año de la primera patente del refrigerador de amoniaco del ingeniero alemán Carl von Linde (1842-1934), Braun, 1986:27.

de carnes en manteca o las de huevos en cal, barro, ceniza, parafina o serrín, en donde todo el secreto radica en aislar del aire al producto, tapando los poros del cascarón.

Pensando en estos términos, resulta evidente que antes de 1876 la conservación de los alimentos no dependía en un 80 ó 90% de la refrigeración, sin embargo, el frío siempre ha resultado un aliado para retardar su descomposición, así como remedio para las enfermedades. En estos términos es posible valorar la importancia de las nieves del Xinantécatl y del clima frío dentro del contexto alimentario de Toluca, así como la explotación de la nieve como producto estancado.

Propiedades del frío

Sabemos por Fray Juan de Torquemada que el Xinantécatl gozaba de "grandísima veneración" por los naturales. Sobre la nieve no dice nada, pero del agua afirmó que

si en el mundo hay algún lugar donde el aire se convierte en agua inmediatamente, es en éste, por su mucha altura [...] no cría cosa ninguna por su mucha frialdad; es muy clara y mucho más quieta, sin hacer movimiento ninguno.⁷⁸

Al frío se le reconocían diversas propiedades para el medio ambiente, pues purificaba el aire condensando los miasmas (emanaciones de cuerpos enfermos o putrefacciones), quitándoles su actividad maligna y destruía animales ponzoñosos. Además, afirmó Torquemada, las aguas de la laguna del Xinantécatl hacían "gran maravilla a los que la consideran".⁷⁹ Gracias al trabajo arqueológico de José García Payón, se han encontrado adoratorios dedicados a Ixtlacoliuhqui ("cuchillo torcido") en el Nevado de Toluca. A este dios se dedicaban las "procesiones del hielo", para pedirle que intensificara las lluvias y retrasara las heladas.⁸⁰ En cuanto a los usos alimentarios, Martín González de la Vara estudioso de la historia del helado en México, afirma que si el hielo como refrigerante se empleaba desde tiempos remotos en América, su uso no estaba muy extendido, ni la nieve siguió el proceso gastronómico que tuvo en Europa y más tarde en las colonias americanas; los testimonios orales, afirma el autor, tienden a

⁷⁸ Torquemada, 1976:79.

⁷⁹ Torquemada, 1976:79.

⁸⁰ García Payón, José. La zona arqueológica de Tecaxic-Calixtlahuaca y los matlaltzincas; etnología y arqueología, México, Gobierno del Estado de México, 1979:73-75, citado en: González de la Vara, 1989:18.

repetir que era común la utilización de las nieves de los volcanes Iztaccíhuatl y Popocatepetl para enfriar alimentos en la corte de los emperadores aztecas, pero no existe ningún testimonio histórico que pueda avalar o rebatir esta hipótesis.⁸¹

Explotación de la nieve

La dinámica socio-económica que rodeaba la explotación de la nieve en la Nueva España evidencia la importancia de este producto para el consumo alimentario y la salud.

De la explotación de la nieve el gobierno virreinal obtenía importantes rentas para atender sus gastos. Siendo un producto importante no sólo para el uso culinario, sino también para el medicinal, la nieve estaba estancada, es decir, monopolizada por la Corona española. Esta medida fue tomada por las diferentes administraciones reales, tanto en la misma España, como en otras monarquías europeas, desde el siglo XVI.

Con la declaración del estanco de la nieve, sólo la Real Hacienda podía explotar las nieves y los hielos de las altas montañas, así que concedía licencias a los vasallos que quisieran extraerla, transportarla, transformarla y venderla. El derecho de explotación y venta de nieve, el asiento, se vendía al mejor postor en almoneda pública y en el contrato se establecía el tiempo en que era vigente la licencia (de cinco a nueve años), así como la montaña que explotaría el responsable y la ciudad donde la vendería. El asentista quedaba obligado a cubrir el abasto de nieve por cierto número de años, a venderla a un precio fijado por las autoridades y cumplir con cierta calidad, con un horario específico (generalmente de seis de la mañana a nueve de la noche), en un lugar señalado y que no faltara en los meses de calor. Por su parte, las autoridades municipales vigilarían los derechos del asentista, es decir que castigarían a aquellos que explotaran y vendieran nieve sin licencia.

Una de las principales funciones de los estancos era la provisión de hielo a los comercios, pero poco a poco la producción de sorbetes y helados se convirtió en una importante fuente de ingresos para el asentista. A fines del siglo XVIII había asientos de nieve arrendados en las principales villas y ciudades de la Nueva España: México, Guadalajara, Valladolid, Zamora, Cautla, Puebla, Tehuacán, Atlixco, Tlaxcala, Querétaro, Celaya, Durango, Zacatecas, Oaxaca, Jalapa, Orizaba, Córdoba, Veracruz, Sultepec, Temascaltepec, Tenancingo y Toluca.

Humboldt registró en sus Tablas geográficas políticas del reino de Nueva España, las rentas que el Estado recibió para el quinquenio de 1788 a 1792 de cuatro estancos, de las cuales es notorio

⁸¹ González de la Vara, 1989:17-18.

observar que la nieve reportó la cantidad más pequeña, mientras que el juego de gallos casi la dobla y en gran contraste con otro producto comestible, el pulque, casi 30 veces mayor, y el ramo de naipes supera por mucho a todos los demás:

**RENTAS DE LA NUEVA ESPAÑA A
PARTIR DE LOS PRODUCTOS ESTANCADOS
PRESENTADAS POR HUMBOLDT
PARA EL QUINQUENIO 1788-1792⁸²**

Naipes, líquido	120,000ps.
Pulque, prohibido por Carlos I y Felipe III y después convertido en un ramo de Real Hacienda, líquido	760,000
Nieve, estancada desde 1719, líquido	26,000
Gallos	45,000

Como sucedía con cualquier producto estancado (papel, naipes, tabaco, pólvora), la nieve era cara por el impuesto que debía pagarse. De acuerdo a la investigación que González de la Vara hizo sobre la historia del helado en México, sabemos que "una libra de hielo costaba un real, lo que significaba el jornal diario de dos hombres, mientras que los helados rara vez se vendían a menos de ese precio."⁸³ Es posible sorprendernos ante el precio tan elevado que debía pagarse para poder comer un helado en esta época; para apoyar nuestra sorpresa y confirmar el hecho de que constituía

⁸² Humboldt, 1973:162. En la edición de Porrúa en donde aparece la "Relación de rentas del Reino de la Nueva España" el producto líquido de la nieve queda registrado con el total de 30,000 pesos para los años de 1788 y 1792. Humboldt, 1978:542.

⁸³ González de la Vara, 1989:32.

un verdadero lujo, veamos unas comparaciones en cuanto a salarios y precios de otros alimentos. Entre 1570 y 1635, el sueldo anual de un obrajero oscilaba entre 12 y 36 pesos, es decir entre 1 y 3 pesos mensuales, lo que da un total de .2 y .8 reales diarios; en monedas de la época, esto correspondería a 2 tlacos 1 pilón diarios; o a 6 tlacos 2 pilones diarios, respectivamente.⁸⁴ Por su parte, Enrique Florescano afirma que:

sabemos con toda seguridad que el salario de los peones y jornaleros del valle de México se mantuvo entre uno y medio y dos reales desde mediados del siglo XVII hasta finales del XVIII. El salario común de los peones de las haciendas era de dos reales diarios. A fines del siglo XVIII varió de uno y medio a dos y medio reales. El salario más alto pagado a un peón, tres reales al día, lo registra Gibson a principios del siglo XIX, y es un caso excepcional.⁸⁵

Respecto a precios de alimentos, en la pulpería de don Miguel José Ortiz de Galdós que estaba en Toluca, en junio de 1759, una libra de pimienta de Castilla costaba 10 reales; una libra de pasas, 6 reales; 2 pesos la arroba de queso añejo y 1 real los "quesos de a real", y 3 reales un almud de sal.⁸⁶ Es decir que con 1 real podía comprarse: 46 gramos de pimienta de Castilla, ó 76.6 gramos de pasitas, ó 720 gramos de queso añejo, ó 1 "queso de a real", ó 1.9 kilogramos de sal.⁸⁷

Por otra parte, es importante considerar la especialización y el riesgo que suponía subir a la cima del Popocatepetl, del Ixtlaccihuatl o del Xinantécatl en busca del frío y preciado producto. Humboldt, quien estaba en contra de este estanco decía:

El pobre indio que llega no sin riesgo a la cima de las cordilleras, no puede recoger la nieve o venderla en las ciudades inmediatas, sin pagar tributo al gobierno. Esta costumbre singular de considerar como una regalía el derecho de vender nieve,

⁸⁴ El sueldo de obrajeros los he tomado del trabajo de José Ignacio Urquiola Permisan para los años de 1570-1635, con datos sobre el trabajo textil en Tlaxcala, Cholula y Querétaro. Consideramos que pueden ser útiles estas cifras para el periodo que trabajamos, toda vez que los salarios en la Nueva España no variaron mucho durante los tres siglos. Urquiola, 1995:218.

⁸⁵ Florescano, 1986:71. Las cursivas son del autor.

⁸⁶ AGNEM, SH, Caja 90, legajo 2, Asunto 17, fs. 368-397, Balance de la tienda de pulpería de Miguel José Ortiz de Galdós que administra Cristóbal de Madero. Toluca, junio 1759.

⁸⁷ EQUIVALENCIAS: Monedas.- 1 peso = 8 reales;
1 peso = 12 granos; 1 peso = 64 tlacos; 1 peso = 128 pilones.
Pesas.- 1 libra = 460 gramos; 1 arroba = 11.5 kilogramos;
1 almud = 24va. parte de una carga, la carga de cal equivalía a 138 kilogramos, así que 1 almud = 5.7 kilogramos.

también existía en Francia a principios del siglo XVII y el estanco de la nieve no se quitó en París, sino porque como el impuesto era tan crecido, hizo disminuir tan rápidamente el uso de enfriar las bebidas, que la corte prefirió declarar libre el comercio de la nieve.⁸⁸

Sobre la explotación de las nieves del nevado de Toluca durante la época colonial, no tenemos mucha documentación. James Lockhart registra el caso del corregidor don Martín Velázquez en 1590, quien desde su posición como autoridad, obtenía créditos y compraba maíz a los indios, para venderlo en la ciudad de México y en los reales de minas. Tenía un socio, el mercader Sebastián de Goya, con quien "trató de explotar al menos una vez", las nieves del volcán. "Goya pagaba medio peso [4 reales] a algunos indios que transportaban hielo del volcán a la ciudad de México."⁸⁹ Para la segunda mitad del siglo XVIII tenemos un ejemplo documentado de explotación de la nieve en las cuentas de albaceazgo de los bienes de don Felipe de la Cruz Manjarrez. Entre el registro mensual, día por día, de las tareas realizadas por los trabajadores de la hacienda de Manjarrez, está la referencia de que mandaban "gañanes por nieve a la sierra".⁹⁰ En junio de 1810 llegó a la aduana de Santiago Tianguistengo una circular impresa de la Junta Superior de Real Hacienda, que ordenaba que en los lugares en donde no se hubiera cobrado la alcabala de la "nieve en greña" [la que venía del volcán, sin estar procesada] ya no se exigiera.⁹¹

Para 1823, Melchor Múzquiz, Jefe Político de México, ordenó publicar en Toluca un bando con el decreto expedido por el Congreso en favor del desestanco de la nieve en todo el territorio mexicano. Sin embargo, la nieve "en greña" no quedaba libre de impuestos pues pagaría "alcabala eventual, como los demás efectos de consumo."⁹² A partir de que la ciudad de Toluca contó con Ayuntamiento y especialmente a mediados del siglo XIX, el comercio de la nieve estuvo regulado por las autoridades municipales, evitando la explotación monopólica que se pretendía hacer de las sierras

⁸⁸ Humboldt, 1978:542.

⁸⁹ Lockhart, 1991:87.

⁹⁰ AGNEM, SH, Ca. 118, leg. 2, Asunto 1, Cuenta de albaceazgo de bienes de don Felipe de la Cruz Manjarrez, Toluca, julio 1785-septiembre 1786.

⁹¹ AHM, Nueva España, vol. 34, exp. 57, 8 junio 1810.

⁹² AHM, Imperio Mexicano, vol. 70, exp. 19, 21 noviembre 1823.

nevadas.⁹³

Almacenamiento de la nieve

Este esfuerzo por conseguir un producto tan perecedero, debía cuidarse, es decir que era necesario contar con un sistema de almacenamiento especial que lo conservara por algunos días. No tengo referencias de la manera en que este almacenamiento se hacía en el valle de Toluca durante la época colonial, pero sabemos que en España para conservar el hielo en grandes cantidades se hacían pozos en las inmediaciones de las ciudades. Eduardo Sánchez y Rubio, en su Diccionario de la vida práctica, editado en Madrid en 1902, dice que en América para conservar hielo o nieve se hacía una excavación en forma cuadrada,

guarnecida de tablas de madera bien unidas, formando un cajón, separado de las paredes de tierra y relleno entre dicha tierra y cajón con serrín o carbón molido. Este depósito de nieve deberá estar colocado al norte de algún cerrillo, o bien, si esta situación no fuese posible, cuidando de que la entrada esté al norte y cubierta con mucha tierra. También se construyen depósitos sobre el mismo suelo, formando con paja una choza cuyas paredes, cerradas por todas partes, tengan un espesor como de medio metro, colocando dentro la nieve o el hielo sobre otra gruesa capa de paja, y de la altura necesaria para que los operarios puedan cómodamente introducir o extraer el hielo que ha de guardarse en el interior.⁹⁴

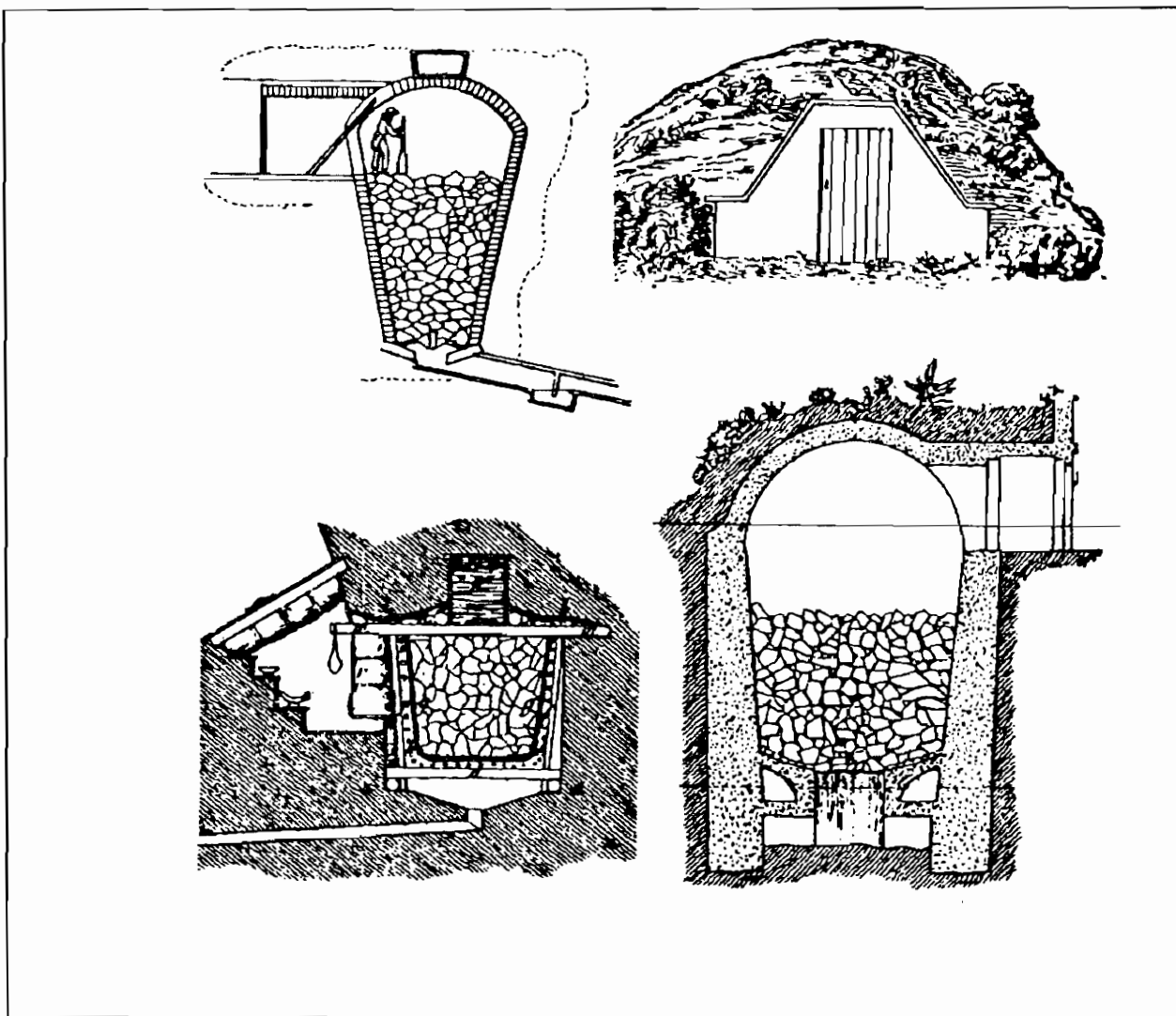
Aprovechando que la tierra es un mal conductor calórico, el secreto en estos depósitos está en no permitir que el aire entre en él. Otras formas de depósitos subterráneos son las neveras rústicas cuyos diagramas aparecen a continuación:⁹⁵

⁹³ AHMT, Sección Especial, Ca. 13, exp. 678, 1866, y Ca. 16, exp. 780, 1873.

⁹⁴ Sánchez y Rubio, 1902:853.

⁹⁵ González de la Vara, 1989:9.

NEVERAS RÚSTICAS SUBTERRÁNEAS



Este tipo de neveras debían construirse en terrenos secos y que estuvieran en alto para que las lluvias escurrieran con facilidad. En cambio, si el terreno era húmedo y bajo, habría que construir la nevera sobre él y al abrigo de los árboles. De acuerdo a los consejos de Sánchez y Rubio, se construía con

ladrillo o piedra con cemento, pero haciendo, desde algo más arriba de la base, un muro doble, con un espacio de aire, que es mal conductor del calórico [sic] y asegura la conservación de la nieve. El grosor de los muros será de unos 60 cm y de 15 a 20

el hueco entre ellos.⁹⁶

El techo podía ser de bóveda o con tablones de madera y encima se cubría con cañas, paja, o cualquier otra materia vegetal que fuese mala conductora del calor, se cubrían con cal, seguida de tejas, pizarras o tierra. Las paredes debían estar cubiertas de viruta o cañas, y el piso de la nevera se debía acondicionar con un enrejado de madera cubierto también con viruta o cañas. Al introducir la nieve o el hielo, debía apretarse bien, sin dejar huecos y se regaba un poco para que apelmazara más. Para meter la nieve se hacía una puertecilla exclusiva "y entre ella y el exterior suele disponerse un vestíbulo con otra puerta, que se encierra antes de abrir la anterior, para entrar o salir; siendo de rigor una escalerilla para descender hasta el canalillo de desagüe, y vigilar y hacer reparaciones."⁹⁷

Como podemos apreciar, el almacenamiento y conservación de la nieve requería de un conocimiento y una práctica especializada, la cual refleja la importante inversión de capital que debían hacer los asentistas de la nieve. Sin embargo, es muy probable que los particulares también tuvieran que resolver en sus haciendas, ranchos o casas, el problema de la conservación de la nieve para el consumo casero. Sánchez y Rubio señala que para el consumo regular de una familia a principios del siglo XX, bastaba con una nevera (como la descrita antes) de dos metros de ancho por tres de alto. El mismo autor nos presenta una opción para cantidades mucho menores usando una vasija de barro, cubriéndola con otra y colocándolas encima de "un colchoncillo o almohada de pluma, y se cubren y envuelven perfectamente con otras colchonetas o almohadas de lo mismo."⁹⁸ Con esta manera se aprovecha la propiedad que tienen las plumas de retener el calor exterior, impidiendo la fusión del hielo y permitiendo que, aún en tiempo de calor, se conserven entre tres y cuatro kilogramos de hielo durante una semana. Para transportar el hielo o la nieve desde la cima del volcán a los pozos o neveras, los gañanes neveros habrán contado con un recipiente y embalaje especial, cubriéndolo con paja o heno, pero antes apisonando muy bien el producto, conocimiento y práctica campesinas que fueron comunes en civilizaciones de la antigüedad.⁹⁹

⁹⁶ Sánchez y Rubio, 1902:695-696.

⁹⁷ Sánchez y Rubio, 1902:695-696.

⁹⁸ Sánchez y Rubio, 1902:474.

⁹⁹ Cfr. González de la Vara, 1989:10

El consumo de la nieve y los helados

Sobre el consumo de nieve y helados en Toluca no encontramos siquiera una referencia en los archivos y ramos que consultamos para la presente investigación. Sin embargo, es probable que en esta ciudad, por tener estanco de nieve, el consumo fuera similar al que había en la capital del reino. Durante el tiempo que estuvo vigente el estanco de la nieve en la Nueva España, el precio del hielo no varió mucho, "fijándose a un real por libra. No obstante, los precios de los helados no estaban regulados por ninguna autoridad y variaban de acuerdo con su calidad."¹⁰⁰ Para tener una mejor idea de lo costoso que podía resultar disfrutar de bebidas frías, no como remedio medicinal sino como golosina o "alimento de regalo", daremos un ejemplo que presenta González de la Vara acerca de un contrato por el asiento de las nieves en la ciudad de México datado en junio de 1620. El contrato por seis años se celebró entre Leonardo Leños, criollo avecindado en la ciudad, y el Ayuntamiento. Al no haber "inconveniente, sino antes bien conveniencia, pues es [el helado] un regalo muy útil en los ocho meses de febrero a septiembre en que aprietan los calores", y actuando con apego a las leyes, los regidores presentaron como la séptima y última de las condiciones, "que para que soporte los gastos se le concede la aloja con prohibición de que la haga como en Madrid o Segovia y se venda fría a medio [real] el cuartillo". González de la Vara aclara en su nota a pie de página:

La aloja era una bebida refrescante preparada con agua, miel y especias enfriadas con hielo. Un tomín representaba siete céntimos y medio de un peso fuerte o de ocho reales; el cuartillo equivalía a poco más de 4 litros y la libra española pesaba 460 gramos. Por entonces un jornalero ganaba en promedio medio real al día.¹⁰¹

Para helados, garapiñados o bebidas frías seguramente había muchas recetas como las que encontramos en la obra del doctor Sánchez y Rubio de principios de siglo de leche helada, la cual se preparaba con dos litros de leche, dos yemas batidas, un poco de canela y 20 onzas de azúcar blanca (poco más de medio kilo) previamente desleída. Se ponía al fuego, meneándola sin descansar hasta que espesara e hirviera. Luego se pasaba por un tamiz y se echaba a la garapiñera (o sorbetera, a la francesa). Garapiñar un líquido consistía en congelarlo hasta que formara grumos, como los sorbetes. La garapiñera era una vasija de estaño que se colocaba dentro de un cubo de madera llena de hielo

¹⁰⁰ González de la Vara, 1989:31.

¹⁰¹ González de la Vara, 1989:28 y 35.

machacado, mezclado con sal o salitre para que no se derritiera. En la garapiñera se volvía a menear la leche hasta que enfriara e hiciera grumos.

Además de que los garapiñados y las bebidas frías eran un alivio placentero para el calor del verano, se recomendaban para prevenir o remediar enfermedades, principalmente las de carácter digestivo, de allí que la mejor hora para ingerirlos era al finalizar la comida. Las propiedades digestivas de las bebidas frías las explicó el doctor Sánchez y Rubio en su ya citado Diccionario, de la siguiente manera:

Para comprender el efecto del hielo en la superficie del estómago, basta recordar la tumefacción roja y ardientísima de las manos de los muchachos que se apedrean con nieve o hacen monigotes [...] El ardor que experimentan en la piel llega a parecerse al de las quemaduras, siéndoles forzoso abandonar el juego, en la imposibilidad de aguantar la abrasadora sensación. Es la reacción propia del frío, y el motivo de que el hielo y las bebidas frías exciten las funciones digestivas y fortalezcan el estómago. Por esta razón se sirven helados en todos los grandes banquetes; siendo su acción tan inmediata que bastan pocos minutos para sentir aligerado y como desengrasado el estómago, por mucho que se haya comido.¹⁰²

El mismo médico aseguró que "el helado no hace daño en ningún momento", pero debía tomarse estando en calma, sin haber sudado y, aunque se tomara en cantidades descomedidas causando gastralgias o inflamaciones de los estómagos sensibles, siempre se tratará de manifestaciones fugitivas. Gracias a estos efectos estomacales, los helados y bebidas frías detienen las náuseas, los vómitos y la diarrea, de allí su medicación para los enfermos de cólera morbo. El hielo también era usado para tratamientos de fiebres graves, hemorragias nasales, en ciertos casos de asfixia, en problemas de circulación y estrangulación de hernias abdominales.¹⁰³

LOS CERDOS Y SUS DERIVADOS

Hemos visto en el capítulo inicial que desde la segunda década del siglo XVI, Hernán Cortés escogió el valle de Matlaltzinco para la crianza de sus cerdos y otros ganados. Siguiendo al conquistador llegaron otros españoles que se asentaron en el valle y en la recién fundada villa de Toluca, en donde también se dedicaron, entre otras cosas, a la crianza y explotación del cerdo.

¹⁰² Sánchez y Rubio, 1902:464.

¹⁰³ Sánchez y Rubio, 1902:474.

Durante más de cuatro siglos esta producción ha sido distintiva de Toluca. En el caso del cerdo estamos frente a otra estructura económica-alimentaria de larga duración, que en contraste con la ancestral explotación magueyera y de la laguna dentro del valle de Toluca, es de menor temporalidad. Lo que aquí nos interesa no es comparar extensiones temporales, sino más bien cambios y permanencias culturales, y la explotación del cerdo, que en relación con las otras tres (nieve, maguey, laguna), consolidó su permanencia a lo largo de los tres siglos coloniales. Cabe aclarar que otras ciudades novohispanas también criaban cerdos, como Valladolid, Puebla y la misma México, pero lo que distinguió a Toluca desde el siglo XVI hasta el siglo XX en este ramo, además de los volúmenes de producción, fue la conjunción crianza de cerdos-producción de embutidos-comercialización de ambos.

En este apartado trataremos de responder a una pregunta principal: ¿por qué fue tan importante la crianza y explotación del cerdo en Toluca durante la época colonial? O, planteándola sintéticamente ¿por qué los cerdos en Toluca? Como el interés principal de esta tesis va encaminado a la problemática de la cultura alimentaria, hemos buscado referencias documentales y literarias que demuestren la distinción de Toluca, como ciudad productora de embutidos. Desde esta reflexión histórica se vuelve significativa la actualidad del término popular que subraya la fama "choricera" de Toluca, no en sentido despectivo, más bien de orgullo que identifica un origen.

Prestigio del cerdo

Al cerdo se le identifica con la suciedad y el descuido. Los diferentes nombres con que es conocido: cerdo, puerco, marrano, verraco, coche, cochino, cocho, cuino, gocho, gorrino, gorrinillo, lechón, jabato, guarro, son sinónimos despectivos para ofender a otros o calificar ciertos comportamientos de los seres humanos. Sin embargo, el cuadrúpedo tiene en su currícula cultural una buena lista de elogios de quienes han reconocido su utilidad como alimento de los hombres. Hipócrates consideraba que su carne era la mejor y más nutritiva de todas, siempre y cuando no fuera muy grasa ni muy magra. Galeno afirmaba que la carne de cerdo es la que se conservaba mejor y por más tiempo al ser salada y la más asimilable por el cuerpo humano. Plinio reconocía que ningún animal proporcionaba más alimentos a la gula que el cerdo, pues su carne ofrece alrededor de ¡50 sabores!, en tanto que la de otros animales sólo proporcionan uno.¹⁰⁴ "Cuarenta sabores tiene el

¹⁰⁴ André, 1981:137.

puerco, y todos buenos", reza la versión de un refrán español, y otro más confirma "del puerco, hasta el rabo es bueno."¹⁰⁵

Antiguamente decir carne era pensar en cerdo y particularmente en jamón o tocino. Era la referencia del imaginario-cultural como la que hoy tenemos al oír carne y pensar en un bistec de vaca. Entre los siglos V y VIII, la gran importancia que adquirió la cría de cerdos sueltos en los bosques europeos, se reflejaba en la manera "de valorar las dimensiones de los bosques no ya en términos abstractos de superficie, sino con arreglo al número de cerdos que podían mantener";¹⁰⁶ es decir que los bosques empezaron a medirse en cerdos: "una hectárea de bosque puede alimentar a uno o dos cerdos."¹⁰⁷

Para la empresa española de la conquista de América el cerdo resultó el aliado número uno, algo así como el animal maravilloso, como sus símiles vegetales prehispánicos, el maguey y el maíz, por ser aprovechados integralmente. Según Bernal Díaz del Castillo, "Cortés llevaba en su bagaje a las Hibueras, una gran manada de puercos que venía comiendo por el camino".¹⁰⁸ La resistencia del cerdo al cambio climático es admirable, así como la facilidad que tiene de comer casi cualquier cosa. De acuerdo a lo que afirma el historiador Alfred Crosby, con su cracterístico humor, el cerdo, el caballo y el hidalgo fueron los tres animales que jugaron un papel decisivo en la conquista, pero "si el caballo fue de gran significación, afirma el historiador Carlos Pereyra, el cerdo fue de la mayor importancia y contribuyó a ésta de un modo tal que nada que afirmemos en ese sentido resulta exagerado."¹⁰⁹ Prácticamente, en algunas regiones, la carne de cerdo era la única que tenían a su alcance los primeros colonizadores, pues a las cualidades del animal: necesitar pocos cuidados y adaptarse casi a cualquier clima, se sumó la disponibilidad de un excelente forraje:

el tributo en maíz de los nativos constituía un alimento ideal para ellos y -si esto fracasaba- podían alimentarse por sí mismos. A finales de la primera década después de la conquista de México, eran ya tan abundantes y baratos que los ganaderos no se interesaban por ellos [...] Se concentraban piaras de cerdos en todos los lugares en donde los españoles se hubieran asentado o simplemente pasado [...] los cerdos se

¹⁰⁵ Martínez Klizer, 1953.

¹⁰⁶ Montanari, 1993:23.

¹⁰⁷ Montanari, 1993:46.

¹⁰⁸ Matesanz, 1965:537.

¹⁰⁹ Citado en: Crosby, 1991:84-85.

aclimataban y prosperaban con pastos más pobres de los que las vacas, por ejemplo, podían tolerar.¹¹⁰

La mayor parte del cerdo se convierte en producto alimentario, y lo que no es alimento se transforma en zapato, alforja, odre o jabón. El cerdo es el cuadrúpedo doméstico que proporciona el más alto rendimiento para alimento del ser humano, posee la mayor capacidad para transformar lo que come en carne y en poco tiempo. Marvin Harris resalta que

un cerdo puede transformar el 35% de la energía que contiene su pienso en carne, en comparación con el 13% en el caso de los ovinos y un mero 6.5% en el de los vacunos. Un lechón puede ganar medio kilo por cada kilo y medio o dos kilos y medio de alimento que ingiere, en tanto que un ternero tiene que consumir cinco para ganar medio.¹¹¹

Otra relación del alto rendimiento del cerdo en comparación con los otros animales domésticos, se refiere al producto neto en carne que se obtiene del animal muerto. El 85% del peso del animal vivo se convierte en comestible, y si se cuentan la sangre y las tripas "no pasa del 4% lo que se pierde del peso vivo de un cerdo." Aunque las cantidades de producto limpio del ganado de matadero varían según diversas circunstancias, se pueden comparar los diferentes animales y su rendimiento según la regla del término medio habitual, de la manera siguiente:¹¹²

¹¹⁰ Crosby, 1993:86-87.

¹¹¹ Harris, 1991:82.

¹¹² Sánchez, 1902:425.

**PRODUCTO NETO DE
CADA RES¹¹³ SEGÚN ESPECIE**

	CERDO	CARNERO	BUEY	TERNERA	CORDERO
% CARNE	84-85	67½-68½	52-55	51-53	50½-57½

Dentro de ese considerable porcentaje de carne aprovechable, que hace del cerdo un animal "enteramente comestible" se encuentran diferentes calidades, que se relacionan estrechamente con cada parte de su cuerpo y la raza del animal.¹¹⁴ Estas partes se dividen de manera general para dos usos comestibles, salchichonería o charcutería y consumo fresco. Veamos los usos según calidades:

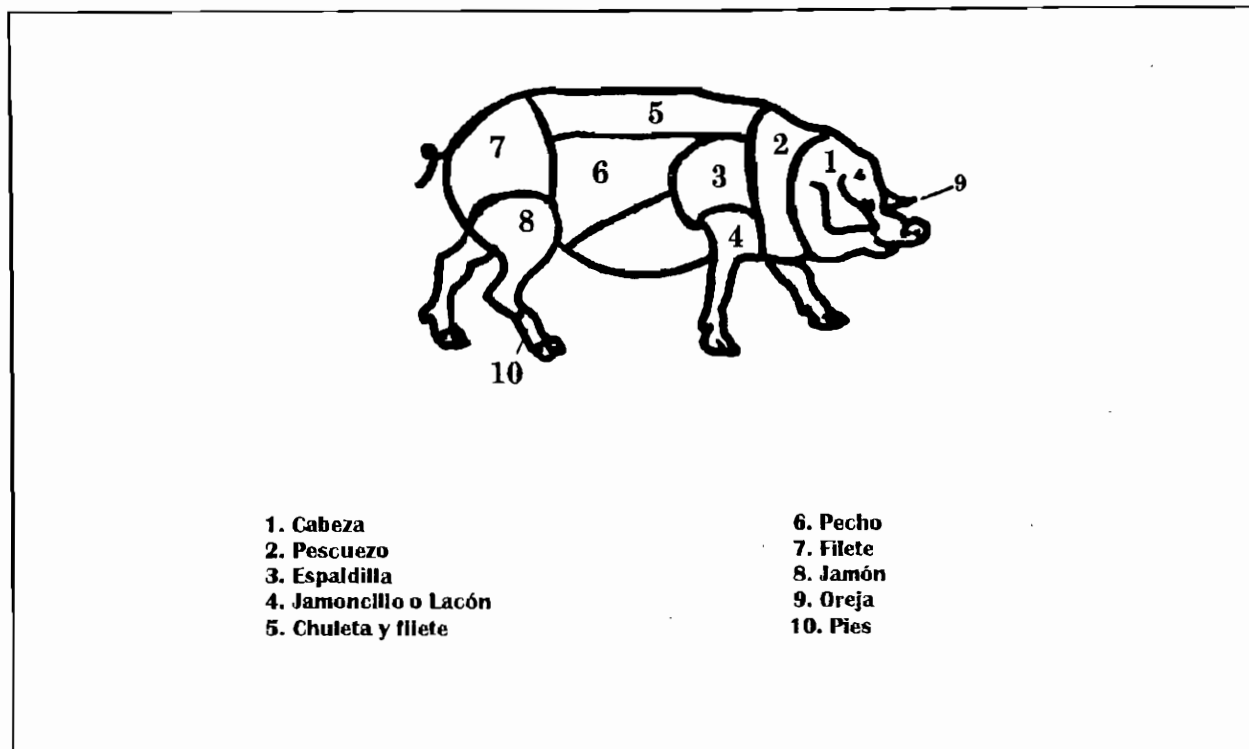
El lomo o solomillo es carne de primera calidad que preferentemente se consume fresca. La pierna se come fresca o, después de curada, como jamón. El lacón o jamoncillo se come de igual manera que la pierna, pero es de menor calidad. El pecho generalmente se usa para hacer salchichas o butifarras. Las costillas son de segunda categoría y se consumen frescas, ahumadas o a medio salar. La falda, cuello, pies y cabeza se consideran de tercera categoría y se venden frescas, saladas o en vinagretas. El pescuezo se aprovecha en embutidos. El tocino se consume fresco, salado o entreverado. Y los riñones, hígado, tetillas, y lengua, tienen diferentes preparaciones culinarias, como el paté, lengua alcaparrada o riñones al oporto.¹¹⁵

¹¹³ Res = cualquier animal cuadrúpedo de ciertas especies domésticas, como del ganado vacuno, lanar, etc., o de las salvajes, como venados, jabalies, etc. Julio Casares, Diccionario ideológico de la lengua española, 1992.

¹¹⁴ Por ejemplo, los cerdos de primera calidad tienen la carne de color rosa y rodeada de grasa, por lo que pueden obtenerse de ello grandes cantidades de tocino.

¹¹⁵ Escobar, s.a.

LAS PARTES DEL CERDO



Fama de los jamones, chorizos y jabones de Toluca

Alonso de Zorita escribió entre 1556 y 1566 en su Historia de la Nueva España, un capítulo sobre "la grande abundancia que hay en México de mantenimientos y de todo lo demás necesario para su provisión y lo que de allí se saca para otras partes y de otras provincias sus comarcanas". Después de hablar de los "tres mil caballos de carga que traen leña y maíz del valle de Toluca", dice que

Todo el año se venden en la plaza menudos de puerco en gran cantidad, lomos, costillas, longanizas, morcillas, testuzos [nuca o frente], espinazos, porque siempre matan puercos que los hay muchos y grandes y muy gruesos porque a la redonda de la ciudad son sierras frías donde se hace la cecina de verano y en el invierno en todaspartes.¹¹⁶

¹¹⁶ Palacio Real de Madrid, manuscrito XXV, Alonso de Zorita, Historia de la Nueva España, 1617. Capítulo 13, 2o. apartado. Agradezco al Mtro. Juan Manuel Pérez Zevallos, su gentileza al proporcionarme la referencia y una copia del párrafo aquí citado.

Fray Alonso Ponce, al visitar la misión franciscana de Toluca en 1585, además de reconocer la fertilidad del valle y la proliferación de milpas, ganados y estancias, decía que allí "crían muchos cerdos y hacen extraordinarios jamones que son famosos en toda Nueva España".¹¹⁷ En su Historia natural y moral de las Indias (la primera impresión es de 1590), Joseph de Acosta, al tratar de los animales de monte, dice que "en [algunas] partes se hacen muy escogidos perniles, como en Toluca, de la Nueva España".¹¹⁸ Al comenzar el siguiente siglo, otro fraile, Antonio Vázquez de Espinosa, decía que en la villa de Toluca había "los mejores jamones y tocinos de la Nueva España y grande cantidad de jabón".¹¹⁹ Posteriormente, Villa-Señor y Sánchez en su Theatro americano, después de ponderar la productividad del valle de Toluca, reconoce: "pero el renglón en que logra mayor utilidad es el de muchas partidas de ganado de cerda, que en ella se ceba, de que se abastece México y otras provincias".¹²⁰

La calidad de estos productos eran reconocidos por la exigente corte virreinal y en los primeros años del siglo XVIII, en 1713, como parte de las celebraciones por el nacimiento del nuevo hijo del rey, el Ayuntamiento de la ciudad de México gastó 4,063 pesos en una gran "pirámide de cosas comestibles". El virrey Duque de Linares, quiso ver representada la variedad y riqueza de las diferentes provincias de la Nueva España en medio de la Plaza Mayor, por lo que una pirámide de alimentos fue terminada al séptimo día de los festejos adornada con prominente festón de chorizos toluqueños. Gran parte de este "monumento a la gula", se formó con productos salidos del valle de Toluca. El monje agustino Fray José Gil Ramírez (?-1720) registró en tinta y papel unas octavas dedicadas a aquel "opíparo Paraíso de la Gula, cuya descripción cantó, no sin sal, un Curioso", que ponen acento en los chorizos de Toluca:

¹¹⁷ El viaje de Fray Alonso Ponce, en: Salinas, 1965:75.

¹¹⁸ Acosta, 1979:206.

¹¹⁹ Fray Antonio Vázquez de Espinosa, Descripción de Nueva España en el siglo XVII, citado por Menegus, 1991:23-24.

¹²⁰ Joseph Antonio Villa-Señor y Sánchez. Theatro americano. Descripción general de los reynos y provincias de la Nueva España y sus jurisdicciones, 1746. Citado en: Colín, 1965:42.

El paraíso de la gula

Sobre fornido y circular cimienta,
hermoso objeto de atención ayuna,
se levantaba, acongojado el viento,
fábrica primorosa y oportuna:
su vuelo mantecoso, si opulento,
el Sol a peligro fue, riesgo a la Luna;
pues temieron manchar en su cabeza,
aquel sus rayos, y ésta su pureza.
Cuanto ganado a espaldas de la nuca
cuchillo sufre, que su aliento beba,
plato aquí fue de popular boruca,
si desquite a la mano que lo ceba.
Desierto Metepec, yermo Toluca,
-moderna Extremadura a España Nueva-,
Lloraron, imitando ondas al Nilo,
las sartas de chorizos, hilo a hilo.

[...]

Salchichas y Morcones, (nada en vano),
séquito eran del Lomo y el Tocino
-fe de bautismo a todo fiel Cristiano
y asco del Agareno y Palestino-;
Plato de la laguna, cortesano,
Paloma del tejado también vino,
con blanco Pan, con oloroso Queso,
-de Escolástica hambre, Carne y Hueso-.
Hizo la seña a la invasión precisa
de éste -que a ser de talle algo más breve
igualara el Sepulcro de Artemisa-
el que acrecienta el número de Nueve;
y encrespando narices a la risa,
turba embistió la codiciosa Plebe:
muchos van, pocos no se precipitan;
suben unos, caen otros, todos gritan.

[...]

excedióse esta vez la misma priesa,
(cuál Mosca, cuál Moscón, cuál ya Mosquito)
y en un instante imperceptible al juicio
ni la ruina quedó del edificio.¹²¹

¹²¹ Fray José Gil Ramírez. Esphera mexicana: aclamación solemne y festivo movimiento de los cielos delineado en los leales aplausos con que la ciudad de México celebró el nacimiento del Infante D. Felipe Pedro, Impreso en México por Riera. 1714:45v, citado en: Méndez Plancarte, 1945:181-183.

Otra descripción sobre el consumo y aprecio de la carne y otros productos del cerdo en la ciudad de México, la hizo el fraile capuchino Francisco de Ajofrín en 1763, quien además de ponderar el bajo precio y la abundancia de los alimentos, incluso de la carne que "la come todo pobre", habla en especial de la del cerdo el cual lo comían "de mala parte los naturales":

Tocino [a veces usado como sinónimo de jamón...] lo hay fresco todo el año, y matan cochinos todos los días; no comen asadura [entrañas] y la arrojan a los perros, aunque ya las buscan los gachupines [...]¹²²

Cuarenta años más tarde, Alejandro de Humboldt registró en su ensayo la multiplicación de la producción de cerdos y sus derivados "en donde el valle de Toluca hace un comercio de jamones muy lucrativo."¹²³ Otro importante producto derivado del cerdo, aunque no comestible, era el jabón, al cual también se refirieron algunos autores que ponderaron los jamones y tocinos de Toluca. Como Antonio Vázquez de Espinosa, quien resaltó la "grande cantidad de jabón" que allí hacían,¹²⁴ y dos siglos más tarde Rivera Cambas alude a la importancia de la industria tocinera y jabonera que abastecía los alrededores y la capital de la república, observando también, con cierto asombro, el volumen de producción: "es enorme la cantidad de jabón que allí se fabrica".¹²⁵ Francisco de Ajofrín, al relatar su viaje por Nueva España, hizo notar que aunque no hubiera aceite en abundancia ni barrilla, el jabón era "muy rico", y se hacía con la grasa del cerdo:

echan las horruras de manteca de puerco, grasa y jamón en una gran caldera o paila a fuego lento; se derrite, y estando en su punto, echan lejía compuesta de cal, tequesquite, que es sal de tierra, y agua; la cual lejía corta la grasa, la coagula y hace que las horruras de la manteca vayan a fondo, y sale el jabón blanco, duro y terso, sin más olor ni cosa que fastidie.¹²⁶

En un documento de 1786 relativo a un balance de la casa de ganado de cerda de don Tomás de Lexarazu, que estaba en la calle del Rastro en la ciudad de México, encontramos en el listado de

¹²² Ajofrín, 1986:75.

¹²³ Humboldt, 1978:301.

¹²⁴ Fray Antonio Vázquez de Espinosa, citado por Menegus, 1991:23-24.

¹²⁵ Rivera Cambas, 1972:50-51.

¹²⁶ Ajofrín, 1986:77.

bienes que componen la jabonera, cal, lejía, tequesquite, espuma, suelos y costados [desperdicios del cerdo], ingredientes que corroboran la fórmula descrita por Ajofrín.¹²⁷

Además de la alabanza poética que Fray José Gil dejó sobre los chorizos de Toluca, en la literatura y en el periodismo de la segunda mitad del siglo XIX encontramos referencias a los chorizos toluqueños. En la novela costumbrista de Manuel Payno, Los bandidos de Río Frío (1889), cuando el bandido Evaristo de la Torre entra a la cocina a robar el vino del señor, "la vieja cocinera se fue a escobazos encima de él. La recamarera, que le tenía simpatía, lo defendió, azotando las espaldas de la cocinera con una sarta de chorizos de Toluca."¹²⁸ Y en el periódico El Ahuizote, aparecen los chorizos como distinción del ya para entonces constituido Estado de México. Vicente Riva Palacio, editor de este semanario, en un especial estilo satírico, atacó al presidente Sebastián Lerdo de Tejada y a su gabinete como particulares glotones. El encargado de la Secretaría de Gobernación Cayetano Gómez Pérez ocupaba ese cargo desde el periodo gubernamental de Benito Juárez, y por escasos meses ocupó la gubernatura del Estado de México. De este corto mandato, Riva Palacio hacía sorna presentando su caricatura sentado en un gran sillón de mandatario, sosteniendo una tira de chorizos frente a su rostro, mientras aprecia con placer el aroma del embutido, o montando un gran odre con la forma completa del cerdo, y en los diálogos y en los pies de caricatura, siempre la frase distintiva: "Cuando fui gobernador interino del Estado de México..."¹²⁹ A finales del siglo XIX, Manuel Rivera Cambas decía que el comercio de cerdos destinado al abasto de México y otras provincias "en otro tiempo fue pingüe", pero entonces se encontraba "abatido" porque muchas provincias de Tierra dentro se dedicaban al mismo ramo. Sin embargo, el abatimiento en la crianza de los cerdos no significaba la desaparición de la industria de embutidos ni tampoco el detrimento en la calidad de los mismos. Así, Rivera Cambas afirmaba más adelante:

El comercio de Toluca es de bastante importancia, pues surte a la mayor parte de los distritos inmediatos a ella y en el ramo de tocinería y jabonería abastece también a la capital de la República; es enorme la cantidad de jabón que allí se fabrica y las diversas preparaciones que se hacen con la carne y sangre del cerdo, son excelentes, de consumo extraordinario y muy apreciadas con el nombre de chorizonas, longaniza,

¹²⁷ AGNEM,SH, Ca. 138, leg. 6, Asunto único, f.40, México, agosto 1786.

¹²⁸ Manuel Payno. Los bandidos de Río Frío, México, Porrúa, 5 vol, 1945, I:156, citado en: Long, 1990:29.

¹²⁹ El Ahuizote, tomo I, núm. 9, 3 abril 1874, p. 1. Hay otra caricatura en el tomo I, núm. 22, 3 julio 1874. Los caricaturistas de este periódico fueron José María Villasana y José T. Alamilla.

jamones y morongas; el chicharrón toluqueño es de muy buen gusto.¹³⁰



Pasaron diez años del viaje de Rivera Cambas por el Estado de México, y Aurelio Venegas publicó su Guía del viajero en Toluca (1894). En el segundo capítulo de esta guía, dedicado a la descripción de la ciudad, Venegas presentó las cifras del abasto anual de carne: 5,090 reses; 5,256 borregos y cabras; y ¡18,250 cerdos!, "que hacen un total de 28,590 [sic, la suma real son 28,596] cabezas de ganado."¹³¹

¹³⁰ Rivera Cambas, 1972:50-51.

¹³¹ Venegas, 1993:11-12.

Es decir que para fines del siglo XIX, el 63.82% de la carne que consumían los residentes de Toluca era de cerdo. Cien años después, dentro de la producción pecuaria del municipio de Toluca, los cerdos siguen llevando la delantera en comparación con el resto de la producción ganadera:¹³²

**PRODUCCIÓN GANADERA
DEL MUNICIPIO DE TOLUCA EN 1985**

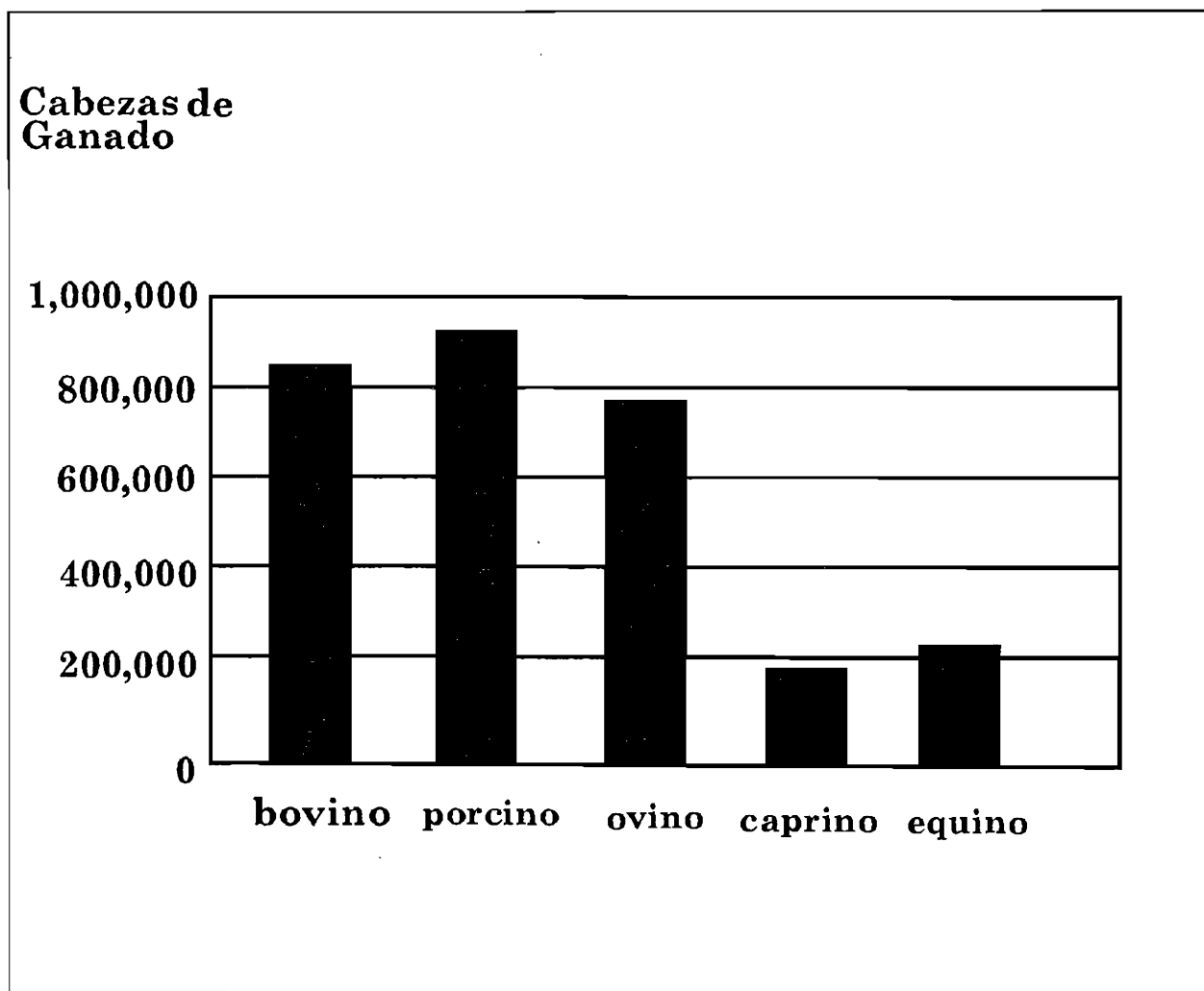
	PORCINO	OVINO	BOVINO	EQUINO	CAPRINO
TOTAL DE CABEZAS	25,752	20,037	17,234	4,103	1,297
% ESTATAL	3.95%	2.55%	2.62%	1.65%	0.72%

A nivel de todo el Estado de México, en 1989 se dedicaban 377,466 hectáreas a la explotación pecuaria extensiva, y el número de cabezas de ganado fue de 2,039,589, de las cuales, los cerdos seguían ocupando el primer lugar, llegando casi al millón:¹³³

¹³² Panoràmica, 1993:489-490. Las cifras corresponden al censo pecuario levantado en el Estado de México en 1985. Cabe hacer notar que para esta fecha la actividad económica más importante de la población que habita en el municipio de Toluca, está en el sector de los servicios, situación fácilmente comprensible por ser el municipio de la capital estatal. La actividad industrial también es importante. El sector de manufactura es "el que genera la mayor parte de las ocupaciones industriales en el Estado de México", y en el municipio de Toluca, la producción de maquinaria y equipo está cubierta por 14,278 personas (46.87%), mientras que el segundo lugar lo ocupan los alimentos, bebidas y tabaco, con 7,216 personas (23.69% de la población municipal, representando a nivel estatal el 14% de personas dedicadas a esta actividad). Sin embargo siguen estando presentes, de manera importante, las tareas agrícolas (23,372 hectáreas, 55.63% del área municipal) y comerciales (18,122 personas, 29.59% de la población en el municipio y 27.14% de todo el estado).

¹³³ Panoràmica, 1993:9.

PRODUCCIÓN GANADERA
DELESTADO DE MÉXICO EN 1985



Crianza y matanza del cerdo

Sobre la crianza y muerte de los puercos no tenemos referencias documentales del siglo XVIII en Toluca. Nuestra información es de bibliografía contemporánea, principalmente de la obra del multicitado doctor Sánchez y Rubio, la cual guarda innumerables referencias a prácticas tradicionales que nos pueden dar una idea aproximada de cómo era llevada a cabo esta actividad por los tocineros del siglo XVIII en la Nueva España.

"Si oro come el puerco, oro da de provecho",¹³⁴ reza un refrán español que sintetiza el conocimiento que hay detrás de la crianza del cerdo. Ciertamente una de las cualidades de este animal maravilloso es que come de todo: desperdicios de cocina, de los huertos, de mataderos o los que sobran en la fabricación de alimentos, en fin, rumiando en prados y bosques. Sin embargo, si realmente se desea que sus jamones sean de primera calidad, ha de ser alimentado con maíz, haba, salvado, papas, cebada, bellotas y otros vegetales, cuidado que también garantizará la salud del animal y la seguridad de no contagiar la temible triquinosis al ser humano.

En Europa, desde la antigüedad son apreciados los jamones de cerdos alimentados con bellotas. Era tan importante la relación cerdo-bellotas que en los siglos VII-VIII en Inglaterra, Alemania, Francia y el norte de Italia se medían los bosques por el número de cerdos que podían alimentarse con las bellotas, hayucos y otros frutos silvestres,

silva ad saginandum porcus... Esa era la estimación principal, el dato más útil que se proporcionaba. Una noción productiva, análoga a la que se aplicaba a los campos (medidos en grano), las viñas (medidas en vino) o los prados (medidos en heno).¹³⁵

Esta manera de estimar la extensión de un bosque a partir de la posibilidad de alimentar en él a los cerdos, muestra la importancia que tuvo en la Europa de los siglos VII y VIII la cría de cerdos sueltos en el bosque, costumbre que traspasó los siglos. A mediados de este siglo (1949), George M. Foster, al realizar su investigación sobre la herencia cultural de España en América, registró cómo gracias a los encinos de Andalucía y Extremadura, y a los castaños gallegos, esta manera de criar cerdos a partir del bosque era importante por el gran rendimiento que reportaba. Este autor dice que

¹³⁴ Martínez Kliser, 1953.

¹³⁵ Montanari, 1993:23.

a los criadores de cerdos se les llama "porqueros" y cuando los alimentan de bellotas se les conoce como "vareadores", por la vara que usan para bajar el fruto. La organización de esta crianza es trashumante y Foster la describe de la siguiente manera:

Los puercos permanecen en las aldeas, o cerca de ellas, la mayor parte del año, pero se les puede llevar a considerables distancias con el propósito de darles una comida especial. Una vez recogida la cosecha, se les conduce a los rastrojos para cumplir el periodo de espigadero. En el otoño se les lleva a los pastos de bellotas, alimentándolos en montanera, operación que puede requerir viajes de hasta cien kilómetros. Por ejemplo, se lleva a los cochinos desde Bujalance (Córdoba) hasta Pozoblanco, en la Sierra Morena, una distancia de ochenta kilómetros. La cesión por arrendamiento del derecho a las bellotas puede hacerse sobre la base de tantas por animal, pero un método común consiste en pesar a cada uno de éstos, cuando llega y cuando parte, y cargar una determinada cantidad por cada arroba de aumento.¹³⁶

Como en el valle de Toluca hay bosques de encinos, pensamos que esta manera de criar a los cerdos pudo haber sido aprovechada allí, sin embargo, en ningún documento del siglo XVIII que consultamos hemos encontrado referencias al respecto. El mismo Foster afirma que en América "no existen informes acerca de los movimientos de las abejas y los puercos, semejantes a los de Andalucía".¹³⁷ Una razón de esta diferencia es que los bosques americanos no producen bellotas en grandes cantidades.

Por otro lado, las referencias que encontramos en diversos documentos notariales de Toluca hablan acerca de alimentar a los puercos solo con maíz, haba y cebada. Que el ganado de cerda así como las mulas, fueran alimentados con maíz e incluso trigo, son datos manejados por diversos historiadores como Enrique Florescano y Clara Elena Suárez. El primero, al hablar de la escasez de maíz señala "las compras cuantiosas que hacían los tocineros para la engorda de los cerdos, y las cantidades considerables que consumían caballos y mulas de tiro de los principales personajes de la ciudad";¹³⁸ y la segunda, al hablar del rendimiento de algunas zonas productoras de trigo desde la época colonial afirma que "otro signo de que la producción de trigo era abundante lo proporciona una serie de ordenanzas respecto a la autorización o prohibición de que se alimentara al ganado prieto (cerdos) con trigo, en la primera mitad del siglo XVII. Se sabe que de hecho las mulas y el ganado

¹³⁶ Foster, 1985:132-133.

¹³⁷ Foster, 1985:139.

¹³⁸ Florescano, 1986:69.

se alimentaban con maíz."¹³⁹ Para el caso de la ciudad de México tenemos tres ejemplos de los autos que prohibían alimentar a los cerdos con maíz y trigo: El 7 de mayo de 1642 el virrey marqués de Villena ordenó que el ganado de cerda se alimentara con semillas que no fueran maíz.¹⁴⁰ En junio de 1713 los tocineros de la capital compraban maíz en la alhóndiga para cebar a sus cerdos, haciendo caso omiso de la ordenanza que mandaba "que no se ceben con el fino [sino con] cebada, haba y arvejón que son semillas que no hacen falta para el abasto y mantenimiento de los vecinos."¹⁴¹ En 1788 hubo un auto que mandaba que los cerdos se cebaran con semillas que no fueran trigo ni maíz, puesto que eran "necesario alimento de los racionales."¹⁴²

Los cerdos no se reproducen bien en zonas muy frías, "ni tampoco en tierras baldías y calientes, porque no toleran la insolación intensa y directa, ni el calor implacable,"¹⁴³ pues son animales que no sudan, de allí su necesidad de mojar su piel continuamente (como el hipopótamo), y siendo que el lodo conserva la humedad por más tiempo que el agua sola, prefieren restregarse en él. Si bien el cerdo se adapta a diversos climas, su crianza es mejor en climas templados, siendo de gran beneficio para los resultados del cebamiento pues

El buen éxito del cebo exige una temperatura templada, y si el cielo es nebuloso y el tiempo algo húmedo, se hallan los cebones en el estado más conveniente al fin propuesto, siéndoles siempre perjudicial un frío riguroso o un calor excesivo.¹⁴⁴

Estas condiciones climáticas son exactamente las que ofrecía la ciudad de Toluca, en donde el otoño puede ser la mejor época para iniciar el cebamiento y concluirlo en invierno. La edad para cebar un cerdo depende de la especie del animal, los chinos y anglo chinos deben ser de un año, mientras que los ibéricos (negros de piernas cortas), necesitan ser de un año y medio o dos; pero aunque pase esa edad se puede cebar bien "y llegan a veces a mayor peso, pero en carne y manteca

¹³⁹ Suárez, 1985:77.

¹⁴⁰ AHCM, RAFE Autos, vol. 3781, t. 1, exp. 1, f. 18, México, mayo 1642.

¹⁴¹ AHCM, RAFE Autos, t. 1, vol. 3781, exp. 1, f. 153, México, junio 1713.

¹⁴² AHCM, Discurso sobre la policía, vol. 6880, México, 1788. Agradezco a Virginia García haberme proporcionado estas tres referencias.

¹⁴³ Crosby, 1988:195.

¹⁴⁴ Sánchez, 1902:207.

no son tan buenas y se necesita más tiempo y alimentos para producirlas."¹⁴⁵ La alimentación de un cebón debe cuidarse mucho, regularmente en una economía doméstica, se basa en los desperdicios de alimentos humanos, completándose con una o dos fanegas (80 kilogramos ó 160 kilogramos, respectivamente) de cebada o maíz. Los mejores alimentos para el cerdo son el maíz, las habas, los guisantes, el salvado y las bellotas. A los cebones no se les debe mover para que aprovechen todo lo que comen y hay varias recomendaciones para alcanzar el éxito de su engorda:

deben separarse de la piara todos los [cerdos] inquietos y gruñones, y con el mismo fin no tener en ella más que machos castrados. Varios autores prescriben también el castramiento de las hembras; pero creemos que es mejor hacerlas copular con el verraco al principio del cebo, pues en estos casos se nota con frecuencia que se ceban mejor y más pronto que las castradas [...] cuanto más adelantado está el desarrollo muscular, mejor se convierten en carne los alimentos [...] se deben someter al cebamiento únicamente aquellos que estén ya algo gordos, cuidando de que el animal en todo caso goce de buena salud.¹⁴⁶

Es decir que un buen cebamiento depende de cinco condiciones: la estación del año, la elección de la raza, la edad del animal, el estado de quietud y desarrollo de sus carnes, y los alimentos.

Los gorrinos se reproducen rápida y fácilmente. Una marrana sana puede tener camadas de diez o más lechones por embarazo, y con abundante comida, los gorrinillos pueden crecer y multiplicarse rápidamente.

Para la matanza del cerdo existen muchos preparativos, e incluso la operación del sacrificio exige una especialización. El primer paso después de la muerte es el desangrado. En una vasija grande de barro con un puñado de sal, se recibe la sangre, meneándola constantemente con una cuchara de palo para que no se coagule y se cuela. Cuando acaba de desangrarse, se le sacan las tripas, se lavan con agua corriente y después con agua templada dos o tres veces; "a la última agua se le puede echar un poco de harina, y también disponerla con plantas odoríferas. Luego se vuelven las tripas al revés". La manteca del vientre se pone en otra vasija de barro. Abierto en canal, se deja colgado por uno o dos días para que se oree en un paraje ventilado pero no a la intemperie. En ese tiempo se hacen diversas actividades, como preparar las morcillas o los chorizos, o, si se tratara de una tocinería,

¹⁴⁵ Sánchez, 1902:206.

¹⁴⁶ Sánchez, 1902:206.

también los preparativos para matar otro cerdo o preparar jabón. Para descuartizar la res, se corta primero la cabeza y después se divide en cuartos: ancas y brazuelos, y se separan las carnes de la manteca. Unos se salan y los otros se preparan en adobos o embutidos. Se desuella la cabeza y se sacan los sesos y la lengua.¹⁴⁷

La manteca y la carne fresca del cerdo

La importancia alimentaria del cerdo no sólo radicaba en la posibilidad de comer embutidos, sino también en consumir su carne fresca y su manteca. De la carne fresca del cerdo, el padre José de Acosta decía en 1590, que "en muchas partes [de América] se come carne fresca de ellos [los cerdos], y la tienen por tan sana y buena como si fuera carnero, como en Cartagena."¹⁴⁸

En el libro doméstico de Dominga de Guzmán que hemos citado a lo largo de este capítulo, se incluyeron recetas para preparar carne fresca de cerdo, en ellas notaremos la frecuencia con que se usaban las especias orientales y europeas, así como la leve inclusión del jitomate y los chiles y el uso común de la manteca:

Enyervado

Untarás una cazuela con manteca, pica poleo, perejil y hervabuena y pon cuarterones de aves, pedazos de jamón y lomo de puerco y vuelve a picar las dichas yervas, piña, manzana, rebanadas de cebollas, jitomates rebanados, pimienta, clavo y canela, cominos y culantro molido en polvo, su sal, una poca de agua y se pone a la lumbre y una poca de manteca y ya que está cocido se le echa azáfrán, aceitunas y chilitos.¹⁴⁹

Albondigón

Se pica la carne de puerco, sus especias, se cuecen unos chorizos, jamón, unos huevos duros, se le echa alcaparras, alcaparrones, aceitunas, perejil, aceite y se hace todo pedacitos, jamón, chorizos y los huevos. Y se pone a cocer en agua que esté hirviendo. Y se le echan sus especias enteras, su diente de ajo, sal, manteca, vino y vinagre.¹⁵⁰

¹⁴⁷ Sánchez, 1902:207-208, 948.

¹⁴⁸ Acosta, 1979:206.

¹⁴⁹ De Dominga de Guzmán, f. 32.

¹⁵⁰ De Dominga de Guzmán, f.46.

El Prieto

Tomarás una morcilla y la pondrás a cocer y ya cocida la molerás, quitándole el pellejito, con tomates asados y dos dientes de ajo, lo freirás en manteca y ya frita le echarás canela, clavo y la carne, vinagre. Y aparte de ese se le echa aceite, esto queda como adobo espeso.¹⁵¹

Torta escondida

Se cuece el lomo de puerco entero y sin sal, y jamón. Y el jamón se desala y se cuece y se hacen lonjitas pequeñas, se pica el lomo y se fríe jitomate, no más. Y se echa el lomo picado y especias y una poca de azúcar, pasas, almendras, ajonjolín, piñones, nueces y deacitrón, vino perejil, huevos duros y se unta la cazuela con manteca y se le echa. Y se baten huevos, los necesarios, y se le echa todo recaudo y se le echa con jamón, chorizos y huevos, y se pone a cocer con agua que esté hirviendo, y se le echan sus especias enteras, su diente de ajo y sal, manteca, vino y vinagre.¹⁵²

Sobre la manteca tenemos más datos. Esta grasa de origen animal tenía una importancia singular debido a la falta de aceite en la Nueva España y en general en todas las colonias americanas. Es sabido que el cultivo de los olivos no prosperó en América, debido a las condiciones climatológicas. El olivo no requiere de tanta agua como la que llueve en este continente, sin embargo, apunta Alfred W. Crosby, "en México crecían pocos olivos y el rendimiento de estos árboles, y por lo tanto de aceite, fue insignificante durante los siglos dieciséis y diecisiete."¹⁵³ Las cantidades necesarias para el consumo en la Nueva España de "aceite para comer" (como se le nombra al aceite de oliva en los libros de cocina de la época y a veces en los inventarios de tiendas mestizas y pulperías), llegaban de España, convirtiéndose en un producto de lujo. Olivo, trigo y vid formaron la trilogía vegetal de la cultura alimentaria del Mediterráneo desde la Antigüedad griega. Aceite, pan y vino, eran parte del

¹⁵¹ De Dominga de Guzmán, f. 47-48.

¹⁵² De Dominga de Guzmán, f.47.

¹⁵³ Crosby, 1991:78-79. Este autor señala que los valles costeros de Perú y Chile son los más parecidos a las secas tierras del Mediterráneo. Hasta 1560 se plantaron los primeros olivos en Perú, después de que se iniciara el cultivo de trigo y vid: "Antonio de Rivera, uno de los primeros colonizadores de Lima, regresó de España con cierta cantidad de pequeñas plantas de olivo [...] sólo dos o tres sobrevivieron al viaje. Su valor era tan grande que Rivera destinó una buena cantidad de esclavos y perros para vigilarlos. Resultó inútil: una planta fue robada y apareció unas 500 leguas hacia el sur, rumbo a Chile. Estas pequeñas plantas [...] dieron origen a lo que llegó a ser con rapidez, una industria considerable de aceite de oliva en los bien irrigados valles de la costa del Pacífico de América del Sur."

"lenguaje alimentario" europeo que diferenciaba a los hombres "civilizados" de los "salvajes",¹⁵⁴ y en la Nueva España, el consumo común de estos tres productos distinguió a los ricos de los pobres, a las "gentes de razón" de los "naturales", las "castas" y "el peladaje".

Si bien el trigo no tuvo dificultades para ser cultivado en prácticamente todas las colonias americanas, el olivo y la vid sí encontraron obstáculos. Tal vez allí podamos encontrar la explicación de la definición del gusto generalizado por el pulque desde el siglo XVI hasta principios del XX, y el uso extendido y muy popular de la manteca, las frituras y las fritangas en nuestro país.

Respecto al uso de la manteca, el padre Acosta decía que: "en partes [de toda América, los cerdos] se ceban con grano de maíz y engordan excesivamente, para que den manteca, que se usa a falta de aceite."¹⁵⁵ Dos siglos después, el monje capuchino Francisco de Ajofrín, reiteraba el mismo uso afirmando que "la manteca de puerco es de viernes [de costumbre, de mucho uso] en toda la Nueva España por falta de aceite".¹⁵⁶ No tenemos referencias de la manera en que se preparaba la manteca en la época colonial, sin embargo contamos con la referencia que da el doctor Sánchez y Rubio en su Diccionario de la vida práctica editado en 1902, la cual nos recuerda las dificultades urbanas que padecía Toluca al finalizar el siglo XVIII, por lo que fue necesario reglamentar el uso de cazos en la vía pública:

Se pican los entresijos, telas, falda del vientre y cualquiera otra parte crasa del cerdo; se pone todo en una caldera a derretir, echando un poco de agua antes, para que no se pegue al fondo, con lumbre no muy viva; se preparan las ollas en que se ha de echar la manteca, poniéndolas dentro de barreños que tengan agua fría, y tapándolas con un lienzo, a fin de que se cuele la manteca al echarla. Ésta se saca con un casillo poco a poco, y se echa en la olla, preparada como se ha dicho, continuando la operación hasta que los chicharrones queden enjutos. Se procurará que las ollas no se llenen enteramente, y después de helarse la manteca se echa agua fría, que se renueva cada ocho días, conservándose por este medio la manteca como el día en que se sacó.¹⁵⁷

¹⁵⁴ Cfr. Montanari, 1993.

¹⁵⁵ Acosta, 1979:206.

¹⁵⁶ Ajofrín, 1986:75.

¹⁵⁷ Sánchez, 1902:209.

Los embutidos y los jamones

En el libro doméstico de Dominga de Guzmán que hemos citado a lo largo de este capítulo, encontramos tres recetas para hacer embutidos en los que podemos observar lo laborioso de estas manufacturas comestibles, así como el tiempo que debían pasar las maceraciones para obtener el mejor punto en el sazón. Las presentamos a continuación:

Chorizones

Para media arroba de carne, se parte en trozos, limpia de huesos y échala en sal, y a las veite y cuatro horas pícala muy bien. Se le echa adobo en cantidad de cincuenta o sesenta chiles anchos desvenados y remojados en vinagre, se muelen con vinagre en lugar de agua, molido todo esto, se sacará la carne bien escurrida de salmuera, y si quieren aprensarla, lo harás por espacio de veinte y cuatro horas antes de picarla, y después se pica y se le echa el adobo con dicho chile, vinagre y ajo, un puño de orégano y el tiempo de veinte y cuatro horas, lo menos en dicho adobo estando muy bien tapado y revolviendo tres veces al día y si se secare se mojará con vinagre y al tiempo de rellenar, se le echarán dos onzas de pimienta molida, media onza de cominos y otra media de ajenjibre, todo en polvo y antes de rellenar, se freirá tantito en una cazuelita para probar y echarle lo que le faltare. Chorizones de los que me cuadran.¹⁵⁸

Butifarras

Se pican pulpas de carne de puerco, media arroba y se le echan las especias siguientes, se muelen en polvo: ajenjibre, alcaravea, mejorana, tomillo, pimienta, clavo, canela, comino, ajos y cuartillo y medio de vino blanco y la sal, y en tripas de las delgadas del puerco se echa ya que esté bien sobada la carne con sus especias.¹⁵⁹

Salchichones

Carne de puerco picada, sal, canela, clavo, pimienta gorda, tomillo, alcaravea, ajenjibre, vino, vinagre, pero que vaya cargado para media arroba de carne un puñito de esta especias muy bien molidas, y en tripas de toro se hinche la carne, ya que está bien sobada, pero se estará en infusión cuatro días antes de hacerlos.¹⁶⁰

De todos los productos del cerdo, el jamón es el más reconocido, el que prácticamente lo identifica en su relación comestible con los seres humanos y uno de los más apreciados y sanos

¹⁵⁸ De Dominga de Guzmán, f.1.

¹⁵⁹ De Dominga de Guzmán, f. 207.

¹⁶⁰ De Dominga de Guzmán, f. 208.

bocados, "no se conocen cólicos de jamón", afirma un viejo refrán español. Es pertinente señalar que hablar de jamón para el siglo XVIII, exclusivamente es del tipo que hoy denominamos serrano, un producto muy caro de salchichonería. El nombre de jamón serrano le viene precisamente de la tradición que guarda en su elaboración en regiones montañosas y frías. En España, por ejemplo, la Sierra de Aracena es una zona muy amplia en donde es tradicional la elaboración de los mejores jamones de bellota, allí resaltan los de Jabugo, Cumbres Mayores, El Repilado o Campofrío. La altitud y el frío son condiciones importantes para obtener un buen jamón, características propias que ofrece desde tiempos inmemoriales el valle y la ciudad de Toluca. Para comprender mejor esta condicionante, veamos cuál es el proceso de elaboración de un jamón. Los cuartos o piernas del cerdo enteros se salan sobre una mesa cubriéndolos con una capa de sal molida, echando bastante sal en la parte de los huesos. Se apilan dentro de un sitio ventilado por un lapso de 8, 10 ó 15 días (más tiempo mientras más frío haga), se les da vuelta cada dos o tres días, de acuerdo a las condiciones climáticas, moviéndolo más seguido si el ambiente está húmedo. Se cuelgan en un sitio ventilado para que se sequen. A los perniles traseros se les pone un peso encima para que las carnes se aprieten y afirmen. Para prevenir la humedad dentro de la cava de jamones se quema leña de encina y plantas aromáticas y un poco de azufre, cerrándola durante la noche y abriéndola durante el día. Si el local presenta humedad estancada y las carnes de los jamones exudan, es conveniente repetir el azufrado seis u ocho veces. Esta operación se emplea para producción rústica más o menos grande, pues para una cuestión casera la chimenea de la cocina es suficiente.¹⁶¹

Actualmente se reconoce que un buen jamón ibérico debe tener un periodo de curación de por lo menos 18 meses, nunca menos. Esto nos habla de la sobrevivencia de las técnicas básicas para lograr un buen producto, aunque se cuente con cierta novedad tecnológica en el mismo. Nos parece interesante presentar aquí el proceso actual de elaboración del jamón en la sierra de Huelva, España, el cual nos permitirá corroborar las grandes similitudes con el proceso de principios de siglo que anotamos antes:

Después del sacrificio del cerdo se procede al faenado [trabajado, labor] y posterior refrigeración rápida para que la masa muscular baje de temperatura. Posteriormente se obtienen las piezas y se procede al sangrado o escurrido mediante presión para dar salida a los restos sanguíneos que podrían poner en peligro la curación. Posteriormente viene el periodo de salazón cuya duración oscila dependiendo del peso del jamón y que por término medio dura alrededor de dos semanas. A continuación el lavado y

¹⁶¹ Sánchez, 1902:209, 948-949.

secado. En esta fase de secado influye sobremanera que se realice de forma absolutamente tradicional, de ahí que tenga tanta importancia el local que se utilice como secadero y la zona geográfica donde esté localizado, ya que se han de combinar factores de altitud, microclima, grado higrométrico, etcétera, para que el resultado final sea un buen jamón ibérico de bellota, y es aquí donde comienzan a marcarse las diferencias entre los productos curados de nuestra sierra con respecto a otras localizaciones [sic]. Al secado le sigue la fase de sudado, que trata de favorecer la difusión de la grasa para que se introduzca entre las fibras musculares que, una vez impregnadas, retendrán el aroma característico del jamón. Por último la maduración o envejecimiento se debe realizar en bodegas naturales, capaces de mantener una temperatura de entre 10 - 15° y una humedad relativa alta, con el fin de que el aroma conseguido en fases anteriores se concentre y permanezca en el jamón.¹⁶²

Así, podemos ver que la calidad del jamón depende de cuatro factores que la determinan: la raza del cerdo, su alimentación y crianza, la elaboración y la curación; los cuatro se relacionan con un clima de temperamento frío, así como el que ha caracterizado a Toluca durante siglos.

La sal, materia prima para la transformación de la carne de cerdo

La sal es uno de los principales elementos que se usan en la industria transformadora del cerdo, tanto para la fabricación del jabón, como para la preparación de jamones y embutidos. La sal, para hacer conservas de carnes, se usaba simplemente molida o pasaba por un proceso conocido como salmuera. Existen varias fórmulas para hacer salmuera; aunque no encontramos ninguna en los documentos que consultamos, recurrimos a una muy sencilla que da el doctor Sánchez y Rubio:

En diez litros de agua se echan tres kilogramos de sal, un cuarto de kilo de azúcar y 90 gramos de nitro [salitre]; se pone todo a hervir a fuego lento y se espuma. Luego se deja enfriar, y esta salmuera sirve para salar la carne en cuatro o cinco días, así como los jamones en unas dos semanas.¹⁶³

Las referencias de este autor que edita su trabajo a principios de este siglo, pueden ayudarnos a entender el proceso no industrial que se practicaba en siglos anteriores, como el de la conservación de las salazones, es decir, de los productos que ya pasaron por el proceso de salazón. Para lograr ésta era necesario construir una cama hecha de paja, cañas o rastrojo, la cual se cubría con yeso molido,

¹⁶² Vizcaino, 1990:16.

¹⁶³ Sánchez, 1902:952.

formando una capa de unos ocho centímetros, y sobre ella se colocaban las piezas o tasajos ya salados. Era importante que cada pieza estuviera separada de las demás para ser cubiertas con yeso y arena bien mezclados. Sobre esta capa se extendía otra de carnes o pescados, la cual se cubría también con yeso y arena, y así sucesivamente, hasta terminar con una capa de arena. Esta pila de capas de carne, yeso y arena, se encajonaba con tablas y los huecos que quedaran se rellenaban con la mezcla de yeso y arena. Ocho días después se sacaban las carnes, tocinos o pescados, se limpiaban y colgaban en un lugar seco, oreado y que estuviera a media luz; si estuvieran apilados en vez de colgados, era preciso voltearlos cada 20 días.¹⁶⁴

En este pequeño apartado presentaremos las fuentes de sal en el valle de Toluca. Charles Gibson afirma que en el siglo XVI, los españoles consideraban que los suelos de tequesquite de la región de Texcoco, sólo servían para fabricar jabón. En 1599, la mayoría de los pueblos indios sujetos a Xaltocan se dedicaban a la fabricación de jabón, "probablemente para venderlo en el mercado español. Los propios indios no usaban jabón, por lo menos no en grandes cantidades, porque preferían el temazcal o baño de vapor, y el amoli u otros productos naturales para lavar la ropa. [Además] el uso del del tequisquitl como tinte aparece también en el siglo XVI, especialmente en la región de Xaltocan."¹⁶⁵

Para la zona del valle de Toluca encontramos una referencia sobre una petición para explotar salitre en la ciudad de Lerma en el año de 1782. El 24 de julio de ese año, desde la ciudad de México se le decía al corregidor de Lerma que no debía conceder la licencia para explotación de salitrones solicitada por don Francisco Peñaranda. No conocemos los términos en que Peñaranda pedía esta licencia, pero seguramente había ciertos excesos, pues la comunicación oficial al corregidor dice:

Tiene muchos inconvenientes una licencia tan abierta y absoluta como solicita don Francisco Peñaranda para establecer en cualquier jurisdicción que le acomode una fábrica de salitrones. La práctica observada, y que debe seguirse, es que el que se halla con algunas tierras nitrosas las denuncia, expresando sus nombres, situación y paraje donde están.¹⁶⁶

Además se recomendaba que si Peñaranda no había descubierto terrenos salitrosos, pero

¹⁶⁴ Sánchez, 1902:949.

¹⁶⁵ Gibson, 1978:346-347.

¹⁶⁶ AGN, Alcaldes Mayores, vol. 5, f. 135, México, julio 1782.

quería "acopiar salitrones", debería acudir a la Dirección del Ramo, donde se los darían para que los explotara "y logre la satisfacción que desea."¹⁶⁷ No encontramos otro casos al respecto ni tampoco referencias bibliográficas, por lo que parece que los salitrones en la laguna de Lerma no fueron explotados.

Durante la época colonial, la obtención de sal a partir de la tierra que rodeaba los lagos, podía lograrse siguiendo cuatro pasos: lavado con agua, calor, destilación y extracción de la sal. "Hasta donde sabemos, aclara Gibson, el proceso moderno de evaporación solar no se empleó en el periodo colonial."¹⁶⁸ Y con respecto al proceso que llevaban a cabo los indios en la época prehispánica, la única variación fue que en lugar de recipientes de barro, usaron los de cobre. La mejor época para la extracción de la sal era en temporada de secas, cuando el nivel del agua bajaba, lo que permitía la mejor recolección de la tierra en donde se acumulaban las sales. Los panes de sal que se comerciaban era unos bloques "de diversas sales oscuras, secas, al que se le daba la forma y el tamaño aproximado de una hogaza grande de pan de trigo."¹⁶⁹

En su investigación, este mismo historiador encuentra que para el siglo XVI la manufactura de sal era una industria que explotaban los pueblos indios situados ventajosamente a la orilla de los lagos. Sal, maíz y chile, eran los tres productos en la ración que recibían los trabajadores del desagüe, apreciándolos como básicos, los otros los consideraban "raciones extraordinarias". Los indios, dice Gibson, consumían esta sal en cantidades prodigiosas, mientras que los españoles la desdeñaban,

sosteniendo que era nocivo y poco saludable, y preferían el producto de los depósitos más salubres. Sin embargo, lo utilizaban para curar jamones y para salar otras carnes, por lo que los indios podían venderlo en los mercados españoles así como en los suyos propios.¹⁷⁰

En el valle de Toluca había otras posibilidades de obtener sal. Al suroeste de la ciudad de Toluca, en la zona minera, había tres centros productores: Sultepec, Zacualpan e Ixtapan, este último completaba su nombre con el mineral que explotaban sus habitantes: Ixtapan de la Sal. La historiadora

¹⁶⁷ AGN, Alcaldes Mayores, vol. 5, f. 135, México, julio 1782.

¹⁶⁸ Gibson, 1978:346.

¹⁶⁹ Gibson, 1978:346.

¹⁷⁰ Gibson, 1978:346.

Margarita Menegus, refiriéndose al comercio indígena en el tianguis de Toluca durante el siglo XVIII, señala que

Los naturales de San Mateo Atenco o de Metepec comerciaban con sal, que muy probablemente traían de las salinas ubicadas en el ser del valle en torno al pueblo de Ixtapan de la Sal. No es extraño que estos indios de Metepec trajeran la sal de esta región ya que desde el siglo XVI y a lo largo del periodo colonial, los naturales de Metepec acudían al repartimiento de minas a esa región.¹⁷¹

En 1865, las autoridades de los pueblos de la zona minera al sur del valle de Toluca, respondieron a la encuesta del Ministerio de Gobernación del Imperio Mexicano, afirmaron que explotaban sus salinas. El subprefecto de Sultepec dijo que en su distrito había salinas, pero no canteras, mientras que el alcalde de Zacualpan, más específico, contestó que en su municipalidad "sólo hay salinas; mas no de mucha importancia, pues su producto ascenderá a cien quintales por año, y el valor de cada uno a cuatro pesos."¹⁷² De Ixtapan de la Sal no hay noticias en este documento, probablemente porque era parte de la municipalidad de Zacualpan.

El hecho de que en el mismo valle de Toluca se produjera sal, no quiere decir que a la ciudad de Toluca no llegara sal de otras partes de la Nueva España. El origen de la sal determinaba su calidad, y aunque no logramos distinguir cuál era la más fina, en las listas de balances e inventarios de pulperías, aparecen mencionadas la sal blanca de colima, sal de mar, sal, sal blanca, sal molida (ver listados en el capítulo anterior).

Las tocinerías

Como hemos dicho, el comercio, crianza y explotación del cerdo eran actividades económicas que caracterizaron a Toluca. De acuerdo al testimonio del administrador de alcabalas en Toluca, Juan José Sanz, los tratantes de tocinería de esa ciudad, en mayo de 1791 remtían a México "y otras partes del mismo rumbo por vía de comercio, muchas cargas de manteca, carne y semillas en mulas que alquilan a los indios de estos pueblos."¹⁷³ También daba noticias de la gran cantidad de ganado

¹⁷¹ Menegus, 1994b:13.

¹⁷² Mentz, 1986:112 y 119.

¹⁷³ AGN, Caminos y calzadas, vol. 11, exp. 20. f. 272v.. Toluca, mayo 1791.

de cerda que iba de las jurisdicciones vecinas hacia la ciudad de México sin pagar el derecho de pisaje correspondiente;¹⁷⁴ sugería que este ganado pagara medio real por cabeza "por su incesante ozamiento y morosidad con que camina [pues] los perjudica [los caminos] no menos que el vacuno."¹⁷⁵ Seis años antes, en diciembre de 1785, el administrador de la aduana en Toluca, don Miguel Valero Olea, en su proyecto para la construcción del nuevo camino carretero, calculó que cada partida de ganado de cerda tenía 110 cabezas. Si del valle de Toluca llegaran a México 120 partidas, en un año habrían transitado por el camino 13,200 cabezas, y si a cada cerdo le cobraban una cuartilla por derecho de pisaje, tendrían por este concepto 415 pesos de contribución por parte del ramo de comercio de cerdos en pie. Esa era la tarifa para los cerdos gordos, es decir los de ceba, mientras que a los cerdos flacos (igual que a las ovejas, cabras y carneros) se les cobraría uno y medio granos. Calculaba que entre cerdos flacos, cabras, ovejas y carneros, recorrerían el camino 6,000 cabezas, es decir que, tal vez mil cerdos flacos más.¹⁷⁶ Este cálculo aproximado nos muestra la enorme cantidad de cerdos vivos que llegaban por su propio pie a la ciudad de México procedentes del valle de Toluca o de sus alrededores. Para un estudio pormenorizado de este comercio, en términos de historia económica, para conocer los volúmenes de producción, será indispensable consultar el ramo Alcabalas del Archivo General de la Nación.¹⁷⁷ En nuestra búsqueda en los legajos del archivo notarial que consultamos, hayamos dos documentos que confirman el pago de alcabalas al que estaban sujetos los tratantes de ganado de cerda en Toluca, los cuales eran también dueños de tocinerías. Las diligencias en estos documentos se refieren al reclamo que hace don Andrés Cruz Manjarrez para que todos los tratantes de tocinería de Toluca le pagaran, a manera de prorrateo, es decir por partes proporcionales según el monto de su negocio (en este caso, según el número de cabezas de ganado de cerda), los gastos que erogó en 1793 al promover ante los tribunales de la Real Audiencia "varios puntos delicados y de mucha importancia sobre exacción de alcabalas del ganado de cerda."¹⁷⁸ Cruz Manjarrez promovió y habilitó el proceso a su nombre pero con beneficio y

¹⁷⁴ AGN, Caminos y calzadas, vol. 11, exp. 20, f. 274, Toluca, mayo 1791.

¹⁷⁵ AGN, Caminos y calzadas, vol. 11, exp. 20, f. 270, Toluca, mayo 1791.

¹⁷⁶ AGN, Caminos y calzadas, vol. 11, exp. 4, f. 129v., México, diciembre 1785.

¹⁷⁷ Jorge Silva Riquer, al hablar sobre las alcabalas y su investigación en Valladolid del siglo XVIII y mitad del XIX, afirma que los cerdos y los carneros sí aparecen en los registros alcabalatorios, a diferencia del ganado vacuno. Conferencia del 24 de febrero 1995, CIESAS.

¹⁷⁸ AGNEM, SH, Ca. 147, leg. 1, Asunto 10, f. 627v., México, septiembre 1794.

ventajas de todos los tratantes. Éstos se negaban a pagar a Manjarrez, y en diciembre de 1794, 14 tocineros representando a los demás de este gremio, protestaron ante el corregidor de Toluca, diciendo que si "saliere el cuerpo de tratantes condenado a pagar a Cruz por medio de prorrata lo erogado en el pleito [...]", entonces presentara los comprobantes de lo gastado, y que no se le tuviera por apoderado del gremio. Cruz Manjarrez contestó diciendo que estaban pendientes los autos que inició en los tribunales del Superior Gobierno.¹⁷⁹ Un mes antes, el corregidor de Toluca, siguiendo las órdenes de la Real Audiencia para que los tocineros pagaran a Cruz Manjarrez, había pedido al administrador de la Aduana de esa ciudad una "Lista que patentiza los sujetos tratantes de tocinerías con expresión del número de cabezas que cada individuo ha consumido desde primero de enero de 93, hasta 31 de agosto del presente año de 1794, con inclusión del número que han consumido los pegujaleros."¹⁸⁰

Gracias a estas listas que transcribimos enseguida, podemos saber cuántos tocineros había y la cantidad de cerdos sacrificados en la ciudad de Toluca durante casi dos años (20 meses):

¹⁷⁹ AGNEM, SH, Ca. 145, leg. 4, Asunto 22, fs. 693-195, Toluca, diciembre 1794.

¹⁸⁰ AGNEM, SH, Ca. 147, leg. 1, Asunto 10, fs. 642-643v., México, noviembre 1794.

**TOCINEROS Y CABEZAS DE CERDO
QUE CONSUMIERON. TOLUCA, AÑO DE 1793**

COMERCIANTE	TIPO DE COMERCIANTE	NÚMERO DE CABEZAS
1. Don José Agustín Romero	Tratante, dueño de tocinería	477
2. Don Cristóbal Cruz	Tratante, dueño de tocinería	1,646
3. Don José Peña	Tratante, dueño de tocinería	400
4. Don Mariano Herrera	Tratante, dueño de tocinería	766
5. Don Agustín Posadas	Tratante, dueño de tocinería	377
6. Don Felipe González Pliego	Tratante, dueño de tocinería	1,134
7. Don Francisco Fuentes	Tratante, dueño de tocinería	1,234
8. Don Antonio Garduño	Tratante, dueño de tocinería	244
9. Don Ignacio Montes de Oca	Tratante, dueño de tocinería	1,652
10. Don Cristóbal Frías	Tratante, dueño de tocinería	755
11. Don Ignacio Martínez	Tratante, dueño de tocinería	64
12. Don Nicolás de la Cueva	Tratante, dueño de tocinería	52
13. Don Lázaro Castro	Tratante, dueño de tocinería	234
14. Don Rafael legorreta	Tratante, dueño de tocinería	205
15. Don Manuel Sámano	Tratante, dueño de tocinería	409
16. Don Francisco Posada	Tratante, dueño de tocinería	385
17. Doña Josefa Mejía	Tratante, dueño de tocinería	568
18. Don Andrés Cruz Manjarrez	Tratante, dueño de tocinería	446

**TOCINEROS Y CABEZAS DE CERDO
QUE CONSUMIERON. TOLUCA, AÑO DE 1793**

...continuación

COMERCIANTE	TIPO DE COMERCIANTE	NÚMERO DE CABEZAS
19. Don Javier Arratia	Tratante, dueño de tocinería	320
20. Don Agustín Farfán	Tratante, dueño de tocinería	66
21. Don José Soriano	Tratante, dueño de tocinería	1,158
22. Don Francisco Arandía	Tratante, dueño de tocinería	88
23. Don Antonio Ignacio Legorreta	Pegujalero	8
24. Don Matías Arratia	Pegujalero	23
25. Don Cirilo Pliego	Pegujalero	69
26. Don Diego Maldonado	Pegujalero	21
27. Don Victoriano Piña	Pegujalero	24
28. José Manuel García	Pegujalero	25
29. Francisco Jiménez	Pegujalero	27
30. Juan de Dios Figueroa	Pegujalero	17
31. José Sánchez	Pegujalero	10
32. Mariano López	Pegujalero	24
33. Don Rafael Dávila	Pegujalero	17
34. José Iniesta	Pegujalero	12
	TOTAL	12,957

**TOCINEROS Y CABEZAS DE CERDO
QUE CONSUMIERON. TOLUCA, AÑO DE 1794**

COMERCIANTE	TIPO DE COMERCIANTE	NÚMERO DE CABEZAS
1. Don José Agustín Romero	Tratante, dueño de tocinería	264
2. Don Cristóbal Cruz	Tratante, dueño de tocinería	785
3. Don José Peña	Tratante, dueño de tocinería	352
4. Don Mariano Herrera	Tratante, dueño de tocinería	383
5. Don Agustín Posadas	Tratante, dueño de tocinería	394
6. Don Felipe González Pliego	Tratante, dueño de tocinería	1,305
7. Don Francisco Fuentes	Tratante, dueño de tocinería	777
8. Don manuel Sámano	Tratante, dueño de tocinería	142
9. Don Mariano Berra	Tratante, dueño de tocinería	229
10. Don Nicolás de la Cueva	Tratante, dueño de tocinería	55
11. Don Antonio Garduño	Tratante, dueño de tocinería	20
12. Don Ignacio Montes de Oca	Tratante, dueño de tocinería	1,079
13. Don Cristóbal Frías	Tratante, dueño de tocinería	438
14. Don Lázaro Castro	Tratante, dueño de tocinería	295
15. Don Francisco Posadas	Tratante, dueño de tocinería	411
16. Doña Josefa Mejía	Tratante, dueño de tocinería	210
17. Don Andrés Cruz Manjarrez	Tratante, dueño de tocinería	161
18. Don José Soriano	Tratante, dueño de tocinería	739
19. Don Ignacio Martínez	Tratante, dueño de tocinería	108
20. Don Ignacio Posadas	Tratante, dueño de tocinería	110

**TOCINEROS Y CABEZAS DE CERDO
QUE CONSUMIERON. TOLUCA, AÑO DE 1794**

...continuación

COMERCIANTE	TIPO DE COMERCIANTE	NÚMERO DE CABEZAS
21. Don Diego Ortiz	Tratante, dueño de tocinería	222
22. Don José María Benavides	Tratante, dueño de tocinería	150
23. Don Mariano Posadas	Tratante, dueño de tocinería	182
24. Casa mortuoria de Don José Castañón	Tratante, dueño de tocinería	250
25. Don Antonio Cano Cortés	Pegujalero	65
26. Don Agustín Farfán	Pegujalero	26
27. Don Francisco Martínez Millán	Pegujalero	12
28. Don Mariano Cruz Manjarrez	Pegujalero	55
29. Don Cirilo Pliego	Pegujalero	12
30. Don Francisco Martínez	Pegujalero	48
31. José Bastida	Pegujalero	39
32. Doña Rafaela Dávila	Pegujalero	84
33. Casa mortuoria de don Antonio Garduño	Pegujalero	75
34. Secundino Esquibel	Pegujalero	24
35. Pablo Bilchis	Pegujalero	9
36. Don José Antonio Legorreta (en casa de don José Benavides)	Pegujalero	110
37. Don Antonio Garduño	Pegujalero	110
38. Don Julián Betolaza	Pegujalero	110
39. Don Toribio Suárez	Pegujalero	216
40. Don Basilio González	Pegujalero	29
41. Don Matías González	Pegujalero	108
TOTAL		10,193

De acuerdo a las listas, podemos observar que de enero a diciembre de 1793, trabajaron 22 tratantes dueños de tocinería y 12 pegujaleros, mientras que en el periodo de enero a agosto de 1794, el número de ambos aumentó en 24 tratantes dueños de tocinerías y 17 pegujaleros, y probablemente la suma de cabezas de cerdo en los cuatro meses que faltaban para terminar aquel año, también hubiera sido mayor a la del año anterior.

	ENERO-DICIEMBRE 1793	ENERO-AGOSTO 1794
Tratantes, dueños de Tocinería	22	24
Número de cerdos consumidos por tratantes y dueños de tocinería	12,280	9,061
Pegujaleros	12	17
Número de cerdos consumidos por pegujaleros	277	1,132

Es probable que las variaciones observadas en estos dos años, hayan sido normales dentro del comercio del ganado de cerda en la ciudad de Toluca durante el siglo XVIII, pues los puleperos, tenderos, panaderos y otros comerciantes muchas veces negociaban también con cerdos y sus productos, sin que este fuera su principal actividad. El mismo documento sobre las diligencias llevadas a pedimento de don Andrés Cruz Manjarrez, nos aclara que los tratantes de tocinería estaban incorporados en un grupo o gremio, entre los cuales no había dificultad en cobrar "la cantidad que respectivamente corresponda a sus comercios", puesto que se habían obligado a ello los "principales tratantes que son como la cabeza o síndicos del cuerpo de tocinería [y] todos resultan

obligados."¹⁸¹ Donde había dificultades era entre los llamados pegujaleros (que en relación se contaban a la mitad de los tocineros agremiados), quienes no pertenecían a la agrupación, mataban sus cerdos "o los ajenos, por encomienda, aunque en menor cantidad, como lo indica el término de pegujalero", y disfrutaban también del beneficio de libertad de segunda alcabala de cerdos tramitado por Cruz Manjarrez.¹⁸²

Sobre la organización al interior de una tocinería encontramos diversos documentos notariales sobre balances e inventarios de tocinerías, muchas veces como una propiedad más dentro un conjunto diversificado de propiedades o arrendamientos como tienda, casas, solares, haciendas o ranchos. Este era el caso de don Tomás de Lexarazu, quien tenía una compañía con su esposa e hijo, y cuya tienda de lencería comentamos antes. Además de la tienda de lencería en donde vendía abarrotes y demás géneros, la compañía familiar tenía una "Casa de ganado de cerda" en la ciudad de México, 57,883 magueyes en diversos pueblos, barrios y ranchos del corregimiento de Toluca (ver capítulo 3, apartado sobre magueyes y pulque), y tres haciendas, dos en la jurisdicción de Toluca: la de San Diego, "con 23 cabezas de ganado de cerda empezando a comer", y la de La Laguna, con 115 "cabezas de ganado de cerda pintos empezando a comer y 232 id.... id..... criollos", y otra hacienda en la jurisdicción de Malinalco: la de La Tenería, ésta última sin cerdos pero con molino, recua y tienda.¹⁸³ Aunque la "Casa de ganado de cerda" de la compañía Lexarazu estuviera en la esquina de la Calle del Rastro de la ciudad de México, por la manera en que se registró el balance y reconocimiento, la queremos presentar como ejemplo de cómo se dividía un negocio de este tipo. Podemos diferenciar entre tocinería y casa de ganado de cerda, en tanto sus funciones: la tocinería es la tienda en donde se vendía la carne fresca y los productos procesados, mientras que la casa de ganado de cerda, incluía todas las dependencias necesarias para la explotación del cerdo: jabonera, saladero, granero, zahurdas, leñero y, por supuesto, tienda. Muchas tocinerías tenían sus propias zahurdas y matadero, pero algunas no tenían jabonera y, a su vez, las jaboneras también tenían zahurdas y no necesariamente saladero ni tienda. En los documentos a veces sólo se les llama tocinerías, que vendría a ser el nombre genérico más reconocido, y tenían todos sus departamentos.

Veamos las dependencias de la "Casa de ganado de cerda" de Lexarazu y un resumen de los

¹⁸¹ AGNEM, SH, Ca. 147, leg. 1, Asunto 10, fs. 628v. y 629, México, diciembre 1793.

¹⁸² AGNEM, SH, Ca. 147, leg. 1, Asunto 10, fs. 628, México, abril 1793.

¹⁸³ AGNEM, SH, Ca. 138, leg. 6, Asunto único, fs. 40-53v. México, agosto 1786-Toluca, enero 1815.

productos y aperos que se registraron en agosto de 1786 y en marzo de 1791:

SALADERO

- . 667½ arrobas de manteca
- . 9 arrobas 8 libras de manteca sin clarificar
- . 3 arrobas 16 libras de manteca puerca
- . 128 arrobas de jamón
- . 21 arrobas 5 libras de jamón dañado
- . 67 arrobas 7 libras de jamón seco
- . 23 arrobas 33 libras de jamón sin aprensar
- . 3 arrobas 5 libras de espaldilla
- . 1 arroba 15 libras de espaldilla aprensada salada
- . 8½ arrobas de aceite en 17 botijas
- . 200 arrobas de sal blanca de la tierra
- . 145 arrobas de sal amarilla
- . 12 arrobas de sal amarilla molida
- . 14 manojos de tripas
- . 2 cueros de toro al pelo
- . 3 arrobas 5 libras de lardos [lo gordo del tocino]
- . 10 arrobas 16 libras de pella y tempano
- . ¼ de carne salada
- . 16 arrobas 18 libras de pudrición

JABONERA

- . 24 marquetas 6 tablas de jabón, su peso 1894 arrobas
- . 18 arrobas de costados y cortados
- . 47 arrobas 18 libras de espuma, suelos y costados
- . 60 de las dichas en la paila
- . 330 cargas de tequesquite blanco
- . 9 pesos de cal y legía

LEÑERO

- . 4 cargas de leña de chamuscar
- . 4 pesos de leña para freir
- . 35 pesos de leña en trozo
- . 4 pesos 1 real de leña y ocote

GRANERO

- . 34¼ cargas de haba
- . 3½ cargas de cebada

ZAHURDAS

- . 189 puercos en dos zahurdas comidos de haba y cebada
- . 104 puercos en medianas carnes
- . 18 dichos
- . 8 dichos

[319 cerdos]

TIENDA

- . 158 pesos 6 reales de jabón en la percha, gananciado, de diferentes cortes
- . 16 libras de jamón
- . 5 pesos de manteca
- . 3 libras 14 onzas de espaldilla
- . 2 pesos de carne picada
- . 144 pesos 4 reales de prendas
- . 45 pesos 5 reales reales

Así como la tienda de Lexarazu vendía bebidas, especias y condimentos de lujo, parece que los productos del cerdo que vendía en su tocinería de la ciudad de México eran de excelente calidad, pues alimentaba a sus animales con haba y cebada.

CONCLUSIONES

Los animales se alimentan;
el hombre come...
Anthelm Brillat-Savarin
(n. Belley, Francia 1755)

Una posición conceptual

En el cuerpo de esta tesis el objeto de estudio ha sido la ciudad de Toluca y su valle durante la segunda mitad del siglo XVIII. El interés principal estuvo dirigido a explicar el contexto alimentario y los mecanismos comerciales que posibilitaban a sus habitantes satisfacer dos eslabones importantísimos de la cadena alimentaria: el abasto y el consumo.

Por la época estudiada resulta obvio que éste es un trabajo histórico, pero por la temática desarrollada y los aspectos analizados, son evidentes las relaciones que establecimos con la antropología cultural. En la introducción, además de presentar una revisión historiográfica de cómo han sido estudiados en México el abasto y consumo de alimentos durante la época colonial, fue necesario delimitar las fronteras y colindancias que establecimos entre historia cultural, historia económica, etnohistoria y antropología. Creo que en cualquier disciplina es importantísimo aclarar el criterio conceptual que guía la investigación, y en esta tesis he querido hacer lo propio: ubicar mi posición epistemológica. Siendo una tesis de maestría en antropología social con especialidad en etnohistoria, ha sido fundamental establecer qué entiendo por **etnohistoria**.

En general distingo tres concepciones diferentes: la de tradición norteamericana, que establece el estudio de la historia de los pueblos sin escritura, combinando resultados de arqueología, de cultura oral, de ecología, e investigación documental; la de tradición mexicana, que practica la etnografía usando documentos históricos en lugar de realizar trabajo de campo para estudiar las culturas

prehispanicas,¹ y la de tradición francesa, que podemos entender mejor como antropología histórica o historia antropológica,² que retomó las preguntas y problemas que comúnmente trata la antropología para plantearlos dentro de estudios históricos.³

Mi trabajo se ha inclinado por estas dos últimas perspectivas. Así, parafraseando en contrasentido a Virginia García,⁴ esta es una tesis de una historiadora (en formación) que se ha asomado a la antropología en busca de herramientas de análisis para su investigación acerca de la vida de los hombres en el pasado.

Pero terminar esta tesis no me permite hablar de una conclusión epistemológica definida por el maridaje entre historia y antropología, creo más bien que he podido establecer un diálogo interdisciplinario que ha beneficiado mi experiencia académica con los resultados de la investigación antropológica. Los beneficios son concretos: un apoyo para formular nuevas preguntas y poder escapar de la tradición historiográfica que explica unilínealmente las costumbres alimentarias de la época colonial; la posibilidad de una aproximación más reflexiva hacia mi objeto de estudio; la ampliación de una perspectiva que permite relacionar elementos, hechos, circunstancias y temporalidades, aparentemente desvinculados; un análisis fino que posibilita esclarecer la relación pasado-presente, presente-pasado, con un futuro poco previsible; un criterio conceptual que facilita la búsqueda de respuestas en otras ciencias sociales.

Esta búsqueda de intercambios interdisciplinarios no ha sido casual o azarosa. Estuvo regida por la disciplina histórica como organizadora de conceptos, de allí que una visión hermenéutica, interpretativa, siempre estuvo presente. Considero que, como plantea Bernard Lepetit, la apertura hacia otras disciplinas debe ser de manera controlada, sin perder el rumbo ni borrar las diferencias,

¹ Palerm, 1978:35; Carrasco, 1987:15, y Broda, s.a.:5.

² En el sentido que los franceses llaman comúnmente ethnologie, a lo que los anglosajones nombran antropología.

³ Si bien desde principios de siglo algunos historiadores franceses (Marc Bloch, Lucien Febvre y después Fernand Braudel), leían y discutían con sus colegas etnólogos, recibiendo, aceptando y desarrollando aspectos del análisis etnológico que, en particular, llevaron a Braudel a proponer el estudio histórico de la vida cotidiana y de la civilización material, es con la tercera generación de historiadores de la Escuela de los Annales (1969-1994), que usan la palabra etnohistoria. A estos jóvenes historiadores les interesaron los planteamientos y resultados de la antropología simbólica y la reflexión hermenéutica acerca de la manera de escribir la historia y la elaboración de la otredad, como hablar del otro. Erving Goffman, Frederick Jackson Turner, Pierre Bourdieu y Michel De Certeau, fueron fuente de inspiración para ambiciosos estudios de historia social y cultural. Y por primera vez se usaron, por ejemplo, registros inquisitoriales para presentar la visión de los hombres comunes, herejes, del siglo XIV en la aldea de Montaillou (Emmanuel Le Roy Ladurie, Montaillou, una aldea occitana, 1975). Otro historiador que ha estudiado la cultura del siglo XVI pero en Italia, basándose en registros inquisitoriales, es Carlo Ginzburg con su El queso y los gusanos, 1976.

⁴ García Acosta, 1995:iii.

sin que esto signifique cerrar el espectro epistemológico en particularidades disciplinarias, más bien considerar la interdisciplinariedad

solamente como un proceso controlado de préstamos recíprocos entre las diferentes ciencias del hombre, préstamos de conceptos, de problemáticas y de métodos, para generar ciertas lecturas renovadas de la realidad social.⁵

Por otra parte, he reconocido desde el inicio de este trabajo, mi filiación braudeliana con respecto al estudio histórico de la alimentación y la manera de dividir el tiempo en larga y corta duración, así como la distinción de sucesos coyunturales. Pero también he tenido presente su gran visión geohistórica y su interés por el estudio de la vida cotidiana y la civilización material. Estos últimos conceptos, que deriva Braudel de su interés por estudiar las economías preindustriales, necesariamente me llevaron a enfocar la atención a pequeños hechos, lo repetitivo, lo que permanece.

Así, el acercamiento a los trabajos antropológicos que sobre alimentación han escrito estudiosos del tema como Marshall Sahlins, Marvin Harris, Phillippe Descola, Jesús Contreras y Jack Goody, fueron mediados por una traducción que buscaba elementos para una interpretación histórica dirigida a entender un espacio específico: Toluca, y en una temporalidad dada: la segunda mitad del siglo XVIII.

Sería demasiado pretencioso y arrogante afirmar que los marcos teóricos de estos autores han sido desarrollados en esta tesis, nada más cercano a la falsedad. Sus trabajos han servido para reflexionar y dar importancia a elementos, detalles, indicios, que hubieran pasado inadvertidos. En el diálogo interdisciplinario, al interpretar la perspectiva antropológica, es muy probable que, como en cualquier traducción, haya cometido traiciones.

Por lo tanto, si me pidieran adjetivar esta tesis, puedo decir que se trata de un intento de historia antropológica o, si se quiere, de historia cultural de la alimentación en la Nueva España.

Sobre el tema

Como vimos en la introducción, la historiografía mexicana ha estudiado los temas de abasto y escasez de alimentos durante la época colonial particularmente desde la perspectiva de la historia económica; por ello dan relevancia a temas como el movimiento de los precios, los ciclos económicos,

⁵ Lepetit, 1992:33.

los movimientos sociales y las medidas o acontecimientos políticos. A partir de trabajos regionales, distintos autores han criticado el concepto de crisis agrícola; de sus trabajos podemos distinguir dos aportaciones útiles: por un lado, no se puede considerar de manera general a todas las crisis agrícolas como crisis estructurales; la mayoría de ellas han sido crisis de subsistencia, caracterizadas por escasez y carestía de alimentos, cuya temporalidad y efectos pueden variar, de los cuales la sociedad generalmente se recupera en los años siguientes. Por otro lado, los efectos que desencadenan los fenómenos naturales en la agricultura (exceso o escasez de lluvias, nevadas, heladas), varían de región a región. Así, para el estudio de la alimentación en la época colonial es importante delimitar claramente el espacio, área o región de estudio, así como entender que las carestías, escaseces o "crisis de subsistencia", eran coyunturas más o menos conocidas, más o menos esperadas y cuyos efectos eran diferenciados, según el sector social, según el producto afectado, según el lugar estudiado. En el valle de Toluca, la escasez de 1785-1786 tuvo efectos económico-sociales como los del resto de la Nueva España, sin embargo la recuperación de la producción agrícola fue rápida.

En esta tesis, al enfocarnos en el área comprendida por la ciudad de Toluca, dando especial relieve a la relación alimentaria con su valle y con la ciudad de México, tuvimos que dar una vuelta en búsqueda de información sobre la fundación de la villa de Toluca en el siglo XVI. No tratamos con una ciudad novohispana común, pues Toluca era parte del corregimiento del mismo nombre perteneciente al Estado y Marquesado del Valle, por lo que resultó fundamental exponer su historia desde el siglo XVI. La estructura política y los conflictos sociales siempre repercuten en los modos de producción, en especial de los más necesarios, que son los alimentos. Por otra parte, la ciudad es el escenario en donde transcurre la vida de los hombres, ella concede sus espacios para las actividades cotidianas. La planeación, funcionalidad e idealización de la ciudad representan la condición humana de sus habitantes. La estructura urbana responde a un diseño y a una planeación previos, determinados por un proyecto socio-cultural que le da sentido. La arquitectura de la ciudad es el medio de organización de la vida urbana y, a través de cada uno de sus componentes, es posible descubrir significados, representaciones y contenidos. Ciertamente fue difícil vencer la tentación de explorar más la historia urbana de Toluca. En sí misma la ciudad se aparecía como un objeto de estudio, compleja realidad que necesitaría un diálogo interdisciplinario con el urbanismo y la historia del arte. Pero el objetivo era otro y fue necesario restringir la riquísima información existente a una descripción detallada. Por otra parte, es evidente la falta de estudios sobre el Marquesado del Valle, para el cual sólo contamos con las investigaciones de François Chevalier (1956), Bernardo García (1969) y Gisela Von Wobeser (1985).

Para nuestro interés específico, vimos cómo la fundación de una ciudad española estuvo imbricada en una coyuntura de conflicto entre indios y españoles, y sus grandes diferencias culturales en la manera de apropiarse y explotar la naturaleza para, principalmente, obtener alimentos. Agricultura indígena contra ganadería española, un claro ejemplo de lo que Crosby ha llamado imperialismo ecológico. El valle de Toluca era un lugar codiciado para vivir, un sitio con una enorme riqueza de explotación, caracterizado desde la época prehispánica por una alta densidad demográfica. Su clima, entre frío y templado, era ideal para los emigrantes españoles que buscaran una vida cómodamente similar a la que habían dejado.

"El delicioso valle", tenía todos los recursos que los matlaltzincas habían aprovechado para alimentar su vida cotidiana: maíz, frijol, nopal, maguey, quelites, quintoniles y demás yerbas de monte comestibles, una gran laguna rica en peces, aves y batráceos, el enorme volcán cubierto de nieve y un espeso bosque de coníferas, habitat de liebres, venados, conejos... Pero los sabores no fueron suficientes para los españoles. Aunque omnívoro, el ser humano es selectivo y come de acuerdo a su costumbre, buscando los sabores que son parte de su cultura. En el siglo XVI, los recién llegados a este valle apreciaban el jamón, los chorizos, la manteca, el pan, el vino y la leche.

Trigo, cebada, borregos, vacas y particularmente cerdos se adaptaron y reprodujeron perfectamente en ese clima tan sano, y lo que no podía adaptarse llegaba del otro lado del mar en un rico y constante comercio. Pero igualmente los que estaban desde tiempos inmemorables en el valle, mantuvieron su costumbre de beber pulque, comer pescado de su laguna, los frutos de sus nopaleras, cultivar maíz y explotar las hierbas del monte.

Con la historia de la distinción alimentaria de Toluca y su valle presentada en esta tesis, es posible mostrar que comer es un fenómeno social y cultural. Aquí pudimos distinguir la existencia de comportamientos alimentarios dentro de la vida cotidiana de los hombres. Estos comportamientos alimentarios tienen una relación directa con el gusto y el sabor, con la costumbre y la herencia culinaria, así como con el medio ambiente más que con la idea racional de alimentarse para nutrirse. Que comer también es un signo de distinción, un elemento de identidad cultural, de pertenencia a un grupo social, a un estrato económico. Y que si hablamos de conquista militar y espiritual, también es pertinente considerar una conquista culinaria y la sobrevivencia de ciertos productos que se adaptaron al nuevo orden social.

En Toluca pervive una tradición culinaria de cuatro siglos: el chorizo, que junto con los jamones y tocinos, le dieron fama desde los primeros años del siglo XVI. Dentro de la perspectiva de larga duración pudimos atender no sólo la cría del cerdo, animal muypreciado por la cultura

occidental desde la antigüedad y que en el valle de Toluca encontró un medio ideal para su explotación, sino también la explotación de la nieve, del maguey y la laguna, elementos naturales que tenían una tradición de consumo y explotación milenaria. Pero de estos cuatro productos que vimos en detalle, el cerdo es el que está presente con mayor fuerza en el consumo alimenticio de nuestros días. Además de conocer la utilidad que tuvo para los conquistadores primero y para los colonos después, podemos entender la gran aceptación que su carne y manteca logró entre los nativos. A falta de aceite, producto que no era parte del lenguaje culinario prehispánico, la manteca de cerdo fue el mejor freidor, ¿de allí la afición por las fritangas y frituras dentro de la cocina popular mexicana? Lo que nos consta es que hoy la carne de cerdo es la de mayor consumo no sólo en el Estado de México, sino en todo nuestro país; al respecto, en un artículo recientemente publicado nos dice Víctor Manuel Toledo que la producción porcícola en México es la más desarrollada de América Latina y la carne de cerdo la que más se consume en todo el país, pues:

en 1983 fue de 19.8 kg per cápita al año contra 12.9 kg de carne de res, 6.2 kg de carne de ave y de 7.7 kg de productos pesqueros. Entre 1960 y 1983 el consumo per cápita de carne de cerdo creció en México 5.6 veces. Paralelamente, el inventario porcino creció a una tasa anual de 5% entre 1972 y 1983 [...] a pesar de que la porcicultura ha estado por lo general marginada de los programas pecuarios del Estado.⁶

Algunos españoles que viven actualmente en nuestro país extrañan el sabor de sus jamones, en especial el del jamón de bellota; entre los encargos a parientes y amigos es frecuente el que se refiere al jamón, obviamente al "serrano", de ninguna manera al tipo "york". Y unos refieren que en su búsqueda culinaria por nuestro país, han encontrado que los de Toluca son mejores.⁷

Otro producto alimentario europeo que en la época colonial distinguió al valle de Toluca fue el trigo, y si bien no era de los mejores comparado con el que producía el Bajío o Chalco, su producción era muy importante para el abasto de la ciudad de México. Acompañaba a la fama del trigo toluqueño la del grano americano. Igualmente de tercera categoría dentro de la producción novohispana, pero el maíz toluqueño contó con un pósito exclusivo, que si bien no funcionó como debiera, su existencia prueba la importancia de esta región para el abasto de alimentos de la capital virreinal.

⁶ Toledo, s.f.:41.

⁷ Información personal de la filósofa madrileña Mercedes Villacorta, agosto 1996.

Toluca era un punto muy importante en el camino hacia "tierra adentro". Su ubicación fue una condición importante para solucionar el abasto de alimentos, no sólo el propio sino también el de la capital virreinal. Durante la segunda mitad del siglo XVIII, la época más importante para la aplicación de las reformas borbónicas, Toluca y su valle no quedaron fuera del proyecto. Desde 1777 las autoridades virreinales empezaron a considerar la construcción de un camino carretero entre México y Toluca. Dentro de la coyuntura crítica que se dio en 1785, el administrador de la Aduana de Toluca elaboró un plan para su construcción. Este "proyecto político, económico y piadoso", es una muestra del gran proyecto ilustrado de la administración borbónica. Importaba promover el progreso en las comunicaciones, facilitar y bajar el costo en el transporte de alimentos, principalmente de granos y cerdos, así como proporcionar trabajo y sustento a los pobres indigentes que padecían los efectos de la sequía y helada. Lo "piadoso", clasificaba a los pobres, no todos eran iguales, ni dignos de caridad. Había que ocupar en oficios productivos, para bien del Estado, a todos aquellos que pudieran trabajar. Si bien la preocupación por los pobres, la sanidad de las ciudades y el abasto de alimentos estuvieron presentes como una constante en la administración de los virreyes, durante el siglo XVIII, y particularmente durante la segunda mitad, estuvieron encaminadas por la planeación ilustrada, y Toluca fue parte de ella.

El proyecto del camino de Toluca se echó a andar hasta 1791, encomendando la empresa al ingeniero militar Manuel Agustín Mascaró. Para el régimen borbón, el mejoramiento de las comunicaciones interiores exigía una exacta cartografía del territorio, la misión era delicada, pues no sólo estaba en juego solucionar el abasto de alimentos después de lo ocurrido en 1785-1785, sino tener mejores elementos para el control de tan vasto territorio. El proyecto y construcción del camino de Toluca fue una empresa militar, tras de la cual descansaba una idea ilustrada de uniformidad del imperio español con una visión universalista. Este gran proyecto ilustrado, del cual formaba parte el camino de Toluca, no debe entenderse sólo y simplemente como una ambición del poder real para exprimir la riqueza de sus colonias; fue, como señalan los historiadores españoles Ramón Gutiérrez y Cristina Esteras, una segunda conquista.⁸ Otra lógica administrativa, un nuevo sentido para representar y controlar el territorio, un nuevo estilo en la manera de construir y hasta en las formas artísticas.

El camino de Toluca era una preocupación de tal envergadura para los últimos virreyes, que siempre dejaron en sus instrucciones referencias y recomendaciones para su conclusión. Entre los

⁸ Gutiérrez y Esteras, 1993:6.

beneficios que preveían, se referían constantemente a la facilidad y economía en el abasto a la capital; además, sería una empresa autofinanciable por el peaje que se cobraría. Jinetes, coches, recuas, carretas repletas de maíz o trigo, cerdos gordos y flacos, vacas y toros, indios a pie, cada uno tenía una tarifa especial. En junio de 1795, diez años después de haberse concebido el proyecto ante la urgencia de la cruel escasez, el Marqués de Branciforte publicó el bando que inauguró la obra.

Definitivamente la visión centralista privilegiaba el abasto de alimentos al núcleo del poder virreinal. Aunque se justificaba la construcción del camino argumentando el apoyo para el desarrollo del valle de Toluca, lo más importante era asegurar el abasto de alimentos a la ciudad de México, dándole otra opción frente a Chalco que contaba con la enorme facilidad de transportar sus productos por agua.

También una perspectiva de larga duración, al atender al medio geográfico así como a las evidencias documentales (relacionando continuamente texto y contexto), nos permitió resaltar la importancia del cultivo de magueyes y el consumo de pulque en Toluca. Cabe recordar que algunas de las grandes haciendas pulqueras de los jesuitas estaban dentro de este espléndido valle. Digamos que, si bien los españoles compitieron en este medio ecológico y lograron implantar y producir sus alimentos, también valoraron, se acostumbraron, e incorporaron en sus comidas ciertos productos autóctonos, como el maíz, el maguey, el chile, el chocolate, el pescado y otros animales de la laguna, así como las frutas. Resulta obvio, pero vale la pena subrayar, que no todas las posibilidades alimentarias fueron adoptadas por los europeos, ni que todas las traídas por ellos fueran apreciadas por los indígenas, aparte de no permitirles su consumo. Pero esto sucede en cualquier cultura, la elección de productos que serán comidos por los seres humanos, siempre pasa por un tamiz de significación que se sustenta en una larga práctica cotidiana, aprendida, heredada y asociada al medio. Es interesante reflexionar en esto último para comprender mejor por qué no comemos diariamente espirulina, guajolote, ajolotes, chichicuilotos, gusanos de maguey o jumiles, sabiendo que son altamente nutritivos y que representan, además, "nuestra raíz prehispánica". Ningún grupo humano o social, señala el antropólogo Jesús Contreras, clasifica como alimento todo el potencial de recursos comestibles que le son accesibles, en situaciones excepcionales de hambruna, es posible que se recurra a productos que antes era impensable consumir. Cita al respecto los casos de los pigmeos Mbutí y de los tasmanios, quienes desaprovechan varios recursos naturales que les ofrece su medio: peces, pájaros y chimpancés, en contraste con lo que ocurre en Brasil, en donde existen mercados de esos monos.⁹

⁹ Contreras, 1993:26-27.

En esta tesis sólo hemos podido aproximarnos a ciertos aspectos del consumo. No señalamos exactamente qué y cómo comían los indios, las castas y los españoles ricos o pobres en la ciudad de Toluca.¹⁰ Podemos inferir que había un intercambio culinario bastante fluido. En una sociedad dividida en castas y "gente de razón" es seguro que existían, como hoy, distinciones alimentarias, tal vez más notorias en la manera de preparar la comida y la parafernalia o la sencillez que acompañaba la mesa a la hora de comer. Pero es posible pensar que el pulque, el pan, los chorizos, el pescado y tal vez hasta los quelites, eran consumidos por todos. Todavía en los años 1960-1970 en el pueblo de Sultepec, al suroeste de Toluca, llegaban los indios cargando su mecapan repleto de yerbas de monte para vender veintes de "tencho", una combinación de pápalo, quelites, quintonil tierno, malva y cilantro que la gente come en tacos. Aún ahora, en los 90, llegan estos hombres o mujeres, ya no con mecapan sino con cubeta de plástico, ofreciendo la recolección de yerbas de monte en una ensalada que tal vez se consuma desde la época prehispánica, aderezada con el cilantro de los conquistadores.¹¹

Otros aderezos llegaron a Toluca. Todas las especias orientales, el vino, las pasas, el aceite de oliva y las aceitunas, productos que no podían obtenerse del propio entorno, eran mercancía común en las tiendas mestizas y pulperías. Aunque Toluca estuviera bajo la jurisdicción señorial del Marquesado, toda la organización del comercio menudo, se regía de acuerdo con las ordenanzas reales. Los tenderos y pulperos formaban una elite social, con lazos de relación y parentesco entre funcionarios reales y del corregimiento, sacerdotes y comerciantes de la ciudad de México y otras ciudades menores como Valladolid y Puebla. La estrecha relación entre Toluca y la ciudad de México, no significó que aquélla careciera de los oficios y servicios necesarios para la vida urbana. Panaderos, herreros, cereros, cocheros, farmacéuticos, confiteros, talabarteros, sastres, formaban parte del comercio menudo y los servicios de la ciudad. El mercado o feria de Toluca se realizaba, como hasta

¹⁰ Sobre la manera de preparar los alimentos entre los criollos, contamos con el libro doméstico de una familia del siglo XVIII que comentamos y citamos a lo largo de los capítulos 3 y 4 [manuscrito propiedad del Museo Nacional de Culturas Populares]. Hasta donde sabemos, la familia Guzmán-Fernández de Uribe vivió en Lerma y Tenango del Valle, pero con relaciones estrechas con la ciudad de Toluca y el pueblo de Metepec. En estas recetas es evidente que la manera de preparar alimentos es totalmente "a la española"; aunque integran el chile y el jitomate como ingredientes, no consumen otros productos prehispánicos. Es pertinente considerar que una recopilación de recetas no necesariamente sea el fiel reflejo de la comida cotidiana, pero también es cierto que en un recetario se guardan las fórmulas apreciadas, lo comible y la manera de hacerlo sabroso y no es una colección de recetas raras, extrañas no apreciadas, para degustar (como lo hace un antropólogo), lo que come el otro, para entender su cultura, para interpretar su manera de vivir. Un ejemplo de libro de cocina repulsiva sería el que publicó C.W. Scwabe *Inmortalbe cuisine*, recopilación de las recetas de todo el mundo más repulsivas al gusto occidental, un intento de proponer una novedad en la literatura gastronómica, repleta de recetarios afrodisiacos, dietéticos, antiguos, regionales, etcétera.

¹¹ Información personal del antropólogo Arnulfo Embriz, mayo 1996.

hoy, todos los viernes en la plaza central, siendo lugar de intercambio de productos de los alrededores. Aunque Toluca actualmente sea una de las ciudades más industrializadas del centro de México y prácticamente su pasado colonial se pierda en su traza urbana de modernos pasos a desnivel, grandes edificios y alguna que otra construcción del siglo pasado, guarda dos tradiciones en su comercio al menudeo: el tianguis de los viernes y el nombre de sus tienditas o misceláneas que allá se llaman lonjas mercantiles.

Oteando al futuro

Aunque el sobrecalentamiento de la tierra, como afirman algunos científicos, sea parte de un ciclo normal del planeta, está causando graves sequías. Aunque vivamos una época de esplendor científico y tecnológico, los cambios climáticos aún son causa de desastres. El problema de abasto de alimentos es un fantasma que constantemente acecha; la FAO no puede descansar ante la amenaza internacional de que la escasez de agua y alimentos sean los motivos de guerras durante los próximos 25 años. Ahora, las principales investigaciones sobre alimentación se realizan desde la medicina, la agronomía, la química o la biología. El tema de la producción de alimentos se centra en el rendimiento, la productividad y la distribución, mientras que el de nutrición se encamina a un punto de vista fisiológico, de salud. Resulta espeluznante recordar ciertas películas de ciencia ficción, pero ya se venden en los supermercados infinidad de cápsulas de alimentos desecados y multitud de complementos alimenticios. Aquella manera en que sólo los astronautas comían, aparece ya como realidad cotidiana. Es posible que la cocina se convierta en un laboratorio químico desodorizado y desaborizado que produzca píldoras nutritivas, porque la preocupación está en la funcionalidad: nutrición, salud, rendimiento, trabajo. Ese criterio rige la investigación alimentaria en México gracias a la cual se ha incluido al amaranto y al ramón en la "Lista de Plantas con Mayor Futuro en la Alimentación de la Humanidad".¹² Del amaranto se sabe que es altamente nutritivo, que en la época prehispánica tenía un uso ceremonial y su importancia tal vez fuera semejante a la del maíz y que su cultivo perdió importancia gracias a las prohibiciones reales para consumirlo. El ramón es una planta que crece en varias partes del país, pero en Yucatán es bien conocida y probablemente "haya sido una parte importante en la dieta de los antiguos mayas"¹³ Entre sus propiedades nutritivas está

¹² Vargas, 1982:23-24.

¹³ Vargas, 1982:23-24.

la de aumentar la producción de leche en las mujeres que han dado a luz, y se usa como forraje.

Los científicos, preocupados por el futuro, sin dialogar con el pasado, olvidan la imperecedera necesidad humana de los placeres de los sentidos y los significados que encierran los alimentos, la comida. Ciertamente las alegrías, hechas con amaranto son un dulce sabroso y los vegetarianos han experimentado otras formas de prepararlo, ¿pero cuántos de nosotros lo comemos más o menos seguido, por lo menos una vez a la semana? Y ¿qué mujer que amamanta a su bebé se animaría a comer una ración diaria de ramón?, ¡si eso se lo comen las vacas!

Propiciar un consumo cotidiano de las plantas con mayor futuro en la alimentación de la humanidad, necesariamente deberá estar respaldado por un programa educativo, re-significador, que deberá partir, seguramente, de una iniciativa estatal. Como en el caso de Francia donde es común el consumo de carne de caballo, pero para lograrlo fue necesaria una campaña, en la cual el mismísimo presidente tuvo que demostrar que la comía en grandes y exquisitos banquetes.

Falta que tomemos en cuenta el esquema mundial de un sistema de alimentación moderno, en donde carne de vaca, leche, huevos, pan, azúcar, legumbres, frutas, oleaginosas, restringen la gama de posibilidades comestibles. Las nuevas generaciones olvidan lo que comieron sus abuelos, el conocimiento se pierde y en épocas de dificultades económicas o graves escaseces, como ha sucedido en todas partes, con graves ejemplos actuales en Africa, no todos explotan las posibilidades que presenta el medio ambiente: raíces, plantas, cortezas, biznagas, son vistas con desdén como "cosas salvajes". Y para no salir de un restringido ámbito familiar, ¡cuántos primos y amigos se horrorizan ante la posibilidad de comer ya no se diga caracoles, pulpos o calamares, los mismísimos ostiones! Consideremos la dificultad que encierra cambiar el gusto por los alimentos, aceptar como comida algo que era un simple animal o una yerba cualquiera.

Antes de que el destino nos alcance, aún hay tiempo para la reflexión histórica, la valoración de las maneras de comer en el pasado, de acercarnos al conocimiento ancestral, simple, fundamental, de cómo sobrevivir sin refrigeración, cómo hacer una conserva, cómo aderezar una carne, salar un perrito o escabechar unos chiles. No es un lamento frente a los tiempos pasados y el temor al futuro, es una valoración de la cultura, defendiendo nuestra necesidad de comer con gusto.

Desde el siglo XVI el cerdo se reproduce en nuestro país. El conquistador dejó constancia de sus preferencias gustativas y es muy probable que sigamos compartiendo ese gusto por el puerco que nos sigue ofreciendo Toluca en sus múltiples variantes.

BIBLIOGRAFIA

- ABOITES AGUILAR, Luis. Norte precario. Poblamiento y colonización en México
1995 1760-1940, El Colegio de México/CIESAS, México.
- ACOSTA, Joseph de. Historia natural y moral de las Indias, Fondo de Cultura Económica,
1979 (Biblioteca americana, serie Cronistas de Indias), 1a. reimpr, México.
- AGUILAR FERREIRA, Melesio. "Fray Antonio de San Miguel anuncia la construcción del acueducto
1946 de Morelia", Anales del Museo Michoacano, 2a. época, núm. 4, SEP/INAH, Morelia,
pp. 79-81.
- AJOFRÍN, Francisco de. Diario del viaje a la Nueva España, SEP/DGPYM, (Cien de México), México.
1986
- ALANÍS BOYSO, José Luis. "Corregimiento de Toluca, pueblos y elecciones de República en el siglo
1976 XVIII", en: Historia Mexicana, núm. 99:455-477.
- ALBORES ZÁRATE, Beatriz A. Tules y sirenas. El impacto ecológico y cultural de la industrialización
1995 en el Alto Lerma, México, El Colegio Mexiquense/Gobierno del Estado de México.
- ALEXANDER, Jeffry C. "La centralidad de los clásicos", en: Anthony Giddens y Jonathan Turner,
1990 et. al. La teoría social, hoy, CNCA/Alianza, (Los Noventa, 51), México.
- _____. "Sobre Theoretical Logic in Sociology. Objetivos intelectuales y contexto
1991 histórico y biográfico", en: Acta sociológica, UNAM/FCPyS/FS, núm. 2-3:35-48,
México.
- _____. and Steven Seidman, eds. Culture and Society Contemporary Debates
1993 Cambridge University Press, New York.
- ALTAMIRANO, Ignacio Manuel. "Los caminos de antaño. De Toluca a México", en: Nicole Giron,
[1883] comp. Semblanzas del Estado de México en la obra de Ignacio Manuel Altamirano,
1980 Biblioteca Enciclopédica del Estado de México, México.
- ANDRÉ, J. L'alimentation et la cuisine a Rome, Les Belles Lettres, Paris.
1981
- ARTÍS ESPRIU, Gloria. Regatones y maquileros. El mercado de trigo en la ciudad de México (siglo
1986 XVIII), CIESAS, (Miguel Othón de Mendizábal, 7), México
- ASSADOURIAN, Carlos Sempat y Andrea Martínez Baracs. Tlaxcala, una historia compartida. Siglos
1991 XVII-XVIII, tomo 10, México, CNCA/DGP/Gobierno del Estado de Tlaxcala,
Tlaxcala.

- Atlas General del Estado de México. Volumen 2. Gobierno del Estado de México/Secretaría de
1993 Finanzas y Planeación/Instituto de Información e Investigación Geográfica, Estadística
y Catastral, Toluca.
- AZANZA, Miguel José de. "Relación que don Miguel José de Azanza dio a su sucesor Félix
1991 Berenguer de Marquina", en: Instrucciones y memorias de los virreyes novohispanos,
estudios preliminares, coord., bibliog. y notas de Ernesto de la Torre Villar, Porrúa,
(Biblioteca Porrúa, 102), México, pp. 1319-1369.
- BATAILLON, Claude. "Toluca en los últimos años", en: La ciudad y el campo en el México central,
1977 México.
- BENASSAR, Bartolomé y Joseph Goy. "Contribution a l'histoire de la consommation alimentaire du
1975 XIVE au XIXe siècle", en: Annales, ESC, XXX(2-3):402-430.
- BERENGUERDEMARQUINA, Félix. "Relación del señor Félix Berenguer de Marquina a su sucesor
1991 don José de Iturrigaray", en: Instrucciones y memorias de los virreyes novohispanos,
estudios preliminares, coord., bibliog. y notas de Ernesto de la Torre Villar, Porrúa,
(Biblioteca Porrúa, 102), México, pp. 951-1009.
- BERISTÁIN DE SOUZA, José Mariano. Biblioteca hispano americana septentrional o catálogo y
[1883] noticias de los literatos... (1521-1850), Ediciones Fuente Cultural, 3a. ed.,
1947 facsimilar, México.
- BLANCHAR, Abate. Escuela de costumbres o reflexiones morales e históricas sobre las máximas
1786 de la sabiduría, Imprenta de Pedro Marín, tomo IV, Madrid.
- BOUVIER, Jean. "La economía. Las crisis económicas. Problemáticas de las crisis económicas
1985 del siglo XIX y análisis históricos: El caso de Francia", en: J. Le Goff y P.
Nora, dirs. Hacer la historia. Nuevos enfoques, Laia, vol. II, (Papel 451, 47),
2a. ed., pp. 33-57, Barcelona.
- BRAUDEL, Fernand. "Alimentation et catégories de l'histoire" en: Annales, ESC, XVI(4):723-728.
1961
- _____. Civilización material, economía y capitalismo. Siglos XV-XVIII, Alianza, Madrid.
1984
- BRAUN, Eliezer. Una faceta desconocida de Einstein, FCE/CONACYT, (La Ciencia desde México,
1986 19), México.
- BRIBIESCASUMANO, María Elena, coord. Catálogo de protocolos de la notaría número uno
1984 Toluca 1566-1633, Ediciones del Gobierno del Estado de México, Toluca, México.
- BURKE, Peter. La revolución historiográfica francesa. La Escuela de los Annales: 1929-1989, Gedisa,
1993 Barcelona.

- BUSTAMANTE, Carlos María de. Viaje a Toluca, Biblioteca Enciclopédica del Estado de México, [1834] núm. 16, México.
1969
- CABRERA, Luis. Diccionario de aztequismos, Oásis, 6a. ed., México.
1988
- CALVO, Thomas. Guadalajara y su región en el siglo XVII. Población y economía, México, 1992 CEMCA/H. Ayuntamiento de Guadalajara, (Guadalajara 450 años, 8), Jalisco.
- CAPELSAEZ, Horacio. Geografía y matemáticas en la España del siglo XVIII, Oikos-Tau, 1982 (Ciencias geográficas, 10), Barcelona.
- _____. Historia de la ciencia e historia de las disciplinas científicas, UNAM-FFL, 1990 (Cuadernos de Geografía), México.
- CASARES, Julio. Diccionario ideológico de la lengua española, Gustavo Gili, 2a. ed., 18a. tirada, 1992 Barcelona.
- CASTAÑEDA ARRATIA, Jesús. "Imagen tipológica de la casa toluqueña de antaño", en: Ateneo del Estado de México, núm. 2:122-124, Toluca.
1984
- CASTAÑEDA GONZÁLEZ, Ma. del Rocío. Economía y estructura agraria en el centro de la Nueva España. Proprietarios y arrendatarios en el valle Ixtlahuaca-Atzacomulco. 1630-1700, UAEM/Facultad de Humanidades, tesis, licenciatura en Historia, Toluca.
1993
- CASTRO GUTIÉRREZ, Felipe. La extinción de la artesanía gremial, UNAM-IIH, (Serie Historia novohispana, 35), México.
1986
- CERUTTI, Mario. "Historia económica y empresarial del gran norte oriental: dos fuentes en Monterrey", en: Boletín de fuentes para la historia económica, de México, COLMEX/CEH, núm. 2, pp. 19-25., México.
1990
- CIPOLLA, Carlo M. "Fortuna plus ho mini quam consilium valet", en: L.P. Curtis jr. El taller del historiador, Fondo de Cultura Económica, México, pp. 88-98.
1975
- _____. Entre la historia y la economía. Introducción a la historia económica, Crítica, 1991 (Historia y teoría), Barcelona, España.
- _____. Allegro ma non troppo, Crítica, (Drakontos), 2a. ed., Barcelona, España.
1992
- CONTRERAS, Jesús. Antropología de la alimentación, EUDEMA/Ediciones de la Universidad Complutense, (Antropología Horizontes), Madrid.
1993
- _____. "¿Sabemos realmente lo que comemos? El porqué de una antropología de la alimentación", en: Antonio Garrido Aranda, comp. Cultura alimentaria de España y América, La Val de Onsera, (Alifara), Huesca, España, pp. 381-409.
1995

- CHARTIER, Roger. "Texto, símbolos y lo francés", en: Historias, INAH/DEH, núm. 25:3-17, 1991 México.
- CHÁVEZ OROZCO, Luis. "El camino de México a Toluca", en: Caminos de México, Goodrich Euzkadi, núm. 23:15-18, México.
- CHEVALIER, Françoise. La formación de los latifundios en México. Tierra y sociedad en los siglos XVI y XVII, Fondo de Cultura Económica, México.
- CÓMEZ, Rafaél. Arquitectura y feudalismo en México. Los comienzos del arte novohispano en el siglo XVI, UNAM/IIIE (Cuadernos de Historia del Arte, 47), México.
- CORREA, Humberto. "Evolución urbana de Toluca", en: Alfonso Sánchez García, et al. Siglo y medio. Sumaria toluicense, H. Ayuntamiento de Toluca:263-280, Toluca.
- CROIX, Carlos Francisco de, marqués de. "Memoria que el virrey Carlos Francisco de Croix dejó a don Fray Antonio María de Bucareli y Ursúa", en: Instrucciones y memorias de los virreyes novohispanos, estudios preliminares, coord., bibliog. y notas de Ernesto de la Torre Villar, Porrúa, (Biblioteca Porrúa, 102), México, pp. 951-1009.
- CROSBY, Alfred W. Imperialismo ecológico. La expansión biológica de Europa, 900-1900, Crítica, 1988 Barcelona.
- _____. El intercambio transoceánico. Consecuencias biológicas y culturales a partir de 1492, UNAM/IIH, (Serie Historia General, 16), México.
- _____. "La fusión de dos comidas", en: Janet Long, coord. Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos, UNAM/IIH/PUA, pp.131-144, México.
- DÁVALOS, Marcela. De basuras, inmundicias y movimiento. O de cómo se limpiaba la ciudad de México a finales del siglo XVIII, Cien Fuegos, México.
- De Dominga de Guzmán, manuscrito, Museo Nacional de Culturas Populares, valle de Toluca, hacia 1750-1799, México.
- DELGADO, Carlos. Diccionario de gastronomía, Alianza, (El libro de bolsillo, 1099), Madrid. 1985
- DESCOLA, Philippe. La Nature Domestique. Symbolisme et praxis dans l'ecologie des Achuar, 1986 Editions de la Maison des Sciences de L'Homme, Fondation Singer-Polignac, Paris.
- _____. La selva culta. Simbolismo y praxis en la ecología de los achuar, Ediciones 1988 Abya-Yala/Instituto Francés de Estudios Andinos, Quito, Ecuador.
- DÍAZ Y DE OVANDO, Clementina. "Los caminos de antaño; un asalto en el camino de Toluca en 1851", en: Caminos de México, Goodrich Euzkadi, núm. 20:15-18, México.

- DORANTES OLASCOAGA, María Teresa. Las ordenanzas del trabajo de la Intendencia de México 1992 (Estado de México): Panorámica general de la sociedad virreinal, Gobierno del Estado de México, tomo I, Toluca.
- ESCOBAR, Rómulo. Enciclopedia agrícola y de conocimientos afines, Escuela Particular de s.a Agricultura, Cd. Juárez, Chihuahua.
- EVERAERTDUBERNARD, Luis. "En Chalco, a 10. de abril de 1797", en: Diorama de la cultura, 1981 suplemento de Excélsior, domingo 26 de abril:12-13, México.
- FLORESCANO, Enrique e Isabel Gil, comps. Descripciones económicas generales de Nueva España 1973 1784-1817, INAH-SEP, (Fuentes para la historia económica de México, I), México.
- FLORESCANO, Enrique, comp. Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1785-1786, AGN, 1981 (Documentos para la historia, 1), 2 vols., México.
- _____. Precios del maíz y crisis agrícolas en México, Ediciones Era, 1986 (Problemas de México), México.
- FLORESCANO, Sergio. El camino México-Veracruz en la época colonial: su importancia, social y 1987 estratégica, UV/CIH, (Historias veracruzanas, 3), Xalapa, Veracruz.
- FORERO VIZCAÍNO, Javier. "El jamón ibérico", en: Remedios Rey y Bernardo Romero, La cocina 1990 de Huelva, Diputación Provincial de Huelva, Huelva, España, pp.13-19.
- FOSTER, George M. Cultura y conquista. La herencia española de América, Universidad 1985 Veracruzana, 2a. edición, México.
- GARCÍA ACOSTA, Virginia. "La alimentación en la ciudad de México: el consumo del pan en el 1988 en el siglo XVIII", en: Historias, núm. 19, México, pp. 73-80.
- _____. Los precios del trigo en la historia colonial de México, CIESAS, 1988a (Ediciones de la Casa Chata, 25), México.
- _____. Las panaderías, sus dueños y trabajadores, CIESAS, 1989 (Ediciones de la Casa Chata, 24), México.
- _____. Los señores del maíz. Tecnología alimentaria en Mesoamérica, 1990 CNCA/Pangea Editores, México.
- _____, coord. Estudios históricos sobre desastres naturales en México, CIESAS 1994 1a. reimpr., México.
- _____. Análisis histórico-social de los sismos en México. Desastres y sociedad 1995 en las épocas prehispánica y colonial, UNAM/FFL, tesis doctoral, México.

- GARCÍA CASTRO, René. "Evolución del poblamiento y de los asentamientos de los pueblos de indios en el Alto Lerma, siglos XV-XVI", ponencia, XXIII Mesa Redonda de la Sociedad Mexicana de Antropología, Villahermosa, Tabasco, mecanoscrito.
1994
- GARCÍA MARTÍNEZ, Bernardo. El Marquesado del Valle. Tres siglos de régimen señorial en Nueva España, El Colegio de México/Centro de Estudios Históricos, México.
1969
- _____. "Consideraciones corográficas", en: Historia general de México, tomo 1, El Colegio de México/Centro de Estudios Históricos, pp. 5-82, México.
1981
- _____. "Los caminos del ganado y las cercas de las haciendas. Un caso para el estudio del desarrollo de la propiedad rural en México", en: Historia y geografía, UIA, núm. 5:13-29, México.
1995
- GARCÍA SÁNCHEZ, Magdalena y José A. Aguirre Anaya. El modo de vida lacustre en la cuenca del Alto Lerma: un estudio etnoarqueológico, ENAH, Tesis Licenciatura en Arqueología, México.
1994
- GARNER, Richard L. y Virginia García Acosta. "En torno al debate sobre la inflación en México durante el siglo XVIII", en: Silva, Grosso y Yuste, comps. Circuitos mercantiles y mercados en Latinoamérica, siglos XVIII-XIX, Instituto Mora/Instituto de Investigaciones Históricas-UNAM, (Historia Económica), México, pp. 161-178.
1995
- GARZA MARTÍNEZ, Valentina, et al. "Mercado y precios en la ciudad de México. Su evolución en la segunda mitad del siglo XVI", en: Virginia García Acosta, coord. Los precios de alimentos y manufacturas novohispanos, CMCH-CIESAS-IIH/UNAM-I. MORA, pp. 267-288., México.
1995
- GEERTZ, Clifford. El antropólogo como autor, Paidós, (Studio, 73), Barcelona.
1989
- GERBI, Antonello. La naturaleza de las Indias Nuevas, Fondo de Cultura Económica, (Sección Obras de Historia), México.
1978
- GERHARD, Peter. Geografía histórica de la Nueva España, 1519-1821, UNAM/IIH-IG, México.
1986
- GIBSON, Charles. Los aztecas bajo el dominio español, 1519-1810, Siglo XXI, (América nuestra, 15), 4a. ed., México.
1978
- GINZBURG, Carlo. "Morelli, Freud y Sherlock Holmes: indicios y método científico", en: Umberto Eco y Thomas A. Sebeok, eds. El signo de los tres. Dupin, Holmes, Pierce, Lumen, (Palabra en el tiempo, 184), Barcelona, pp. 116-163.
1989
- GONZALBO AIZPURU, Pilar, coord. Indices y catálogo de escrituras del siglo XVI. Archivo Histórico de Notarías de la ciudad de México, El Colegio de México, México.
1988

- GONZÁLEZ DE LA VARA, Martín. Historia del helado en México, Maass y Asociados, México. 1989
- GONZÁLEZ NAVARRO, Moisés. Cinco crisis mexicanas, COLMEX, (Jornadas, 99), México. 1983
- GOODY, Jack. Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada, Gedisa, (Antropología y etnografía), Barcelona. 1995
- GRÚA TALAMANCA Y BRANCIFORTE, Miguel de la. "Relación del virrey marqués de Branciforte a su sucesor don Miguel José de Azanza", en: Instrucciones y memorias de los virreyes novohispanos, estudios preliminares, coord., bibliog. y notas de Ernesto de la Torre Villar, Porrúa, (Biblioteca Porrúa, 102), México, pp. 1275-1298. 1991
- GÜEMES Y HORCASITAS, Francisco de, primer conde de Revillagigedo. "Relación de don Francisco de Güemes y Horcasitas a Agustín de Ahumada y Villalón", en: Instrucciones y memorias de los virreyes novohispanos, estudios preliminares, coord., bibliog. y notas de Ernesto de la Torre Villar, Porrúa, (Biblioteca Porrúa, 102), México, pp. 793- 864. 1991
- GÜEMES PACHECO DE PADILLA, Juan Vicente de, segundo conde de Revillagigedo. "Relación reservada que el conde de Revilla Gigedo dio a su sucesor en el mando, marqués de Branciforte sobre el Gobierno de este continente en el tiempo que fue su virrey", en: Instrucciones y memorias de los virreyes novohispanos, estudios preliminares, coord., bibliog. y notas de Ernesto de la Torre Villar, Porrúa, (Biblioteca Porrúa, 102), México, pp. 1027-1273. 1991
- GUTIÉRREZ, Ramón y Cristina Esteras. Arquitectura y fortificación. De la ilustración a la independencia americana, Ediciones Tuero, Madrid. 1993
- HARRIS, Marvin. Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura, CNCA/Alianza, (Los Noventa, 75), México. 1991
- HIRSCH, Silviay Pablo Wright. "De Bali al posmodernismo: una entrevista con Clifford Geertz", en: Alteridades, UAM/Iztapalapa, núm. 5:119-126, México. 1993
- HUMBOLDT, Alejandro de. "Tablas geográficas políticas del reino de Nueva España, que manifiestan la superficie, población, agricultura, fábricas, comercio, minas, rentas y fuerza militar (enero de 1804)", en: Enrique Florescano e Isabel Gil, comps. Descripciones económicas generales de Nueva España, 1784-1817, INAH-DIH, Seminario de Historia Económica, México, pp. 128-171. 1973
- _____. Ensayo político sobre el reino de la Nueva España, Porrúa, (Sepan cuantos, 39), 3a. edición, México. 1978
- KANTER, Deborah E. "Viudas y vecinos, milpas y magueyes. El impacto del auge de la población en el Valle de Toluca; el caso de Tenango del Valle en el siglo XVIII", en: Estudios demográficos y urbanos, COLMEX, núm. 19:19:33, México. 1992

- KICZA, John E. "Los principales archivos en la ciudad de México para el estudio del comercio y los comerciantes del siglo XVIII", en: Boletín de fuentes para la historia económica de México, COLMEX/CEH, núm. 2, pp. 9-13, México.
1990
- KULA, Witold. Problemas y métodos de la historia económica, Ediciones 62, Barcelona.
1982
- LAMAS, Adolfo. Seguridad social en la Nueva España, UNAM/Instituto de Investigaciones Sociales, 1964 México.
- LEÓN GARCÍA, María del Carmen. El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII, ENAH, Licenciatura en historia, tesis, México.
1994
- LEPETIT, Bernard. "Propuestas para un ejercicio limitado de la interdisciplina", en: Iztapalapa, núm. 26:25-33, México.
1992
- LEVI, Géovanni. "Sobre microhistoria", en: Peter Burke, ed., Formas de hacer historia, Alianza, 1993 (AU, 765), Madrid, pp. 119-143.
- LIMA Y ESCALADA, Ambrosio de. Epicilegiode la calidad y utilidades del trigo que comunmente llaman blanquillo con respuesta a las razones que los protomédicos desta corte alegaron contra él, Herederos de la Viuda de Bernardo Calderón, México.
1692
- LOCKHART, James. "Españoles entre indios: Toluca a fines del siglo XVI", en: Manuel Miño, comp. 1991 Haciendas, pueblos y comunidades. Los valles de México y Toluca entre 1530 y 1916, CNCA/DGP (Regiones):52-116, México.
- LONG, Janet. "La comida como catalizador en los Bandidos de Río Frío", en: Históricas, UNAM/IIH, 29:21-30, México.
1990
- LORETO, Rosalva y Francisco Cervantes, coords. Limpiar y obedecer. La basura, el agua y la muerte en la Puebla de los Ángeles, 1650-1925, UAP/CEMCA/Colegio de Puebla, Puebla.
1994
- LUJÁN, Néstor. Veinte siglos de cocina en Barcelona. De las ostras de Barcino a los restaurantes de hoy, Folio, Barcelona.
1993
- MARCUS, Georges E. y Dick E. Cushman. "Las etnografías como textos", en: Carlos Reynoso, comp. 1992 El surgimiento de la antropología posmoderna, Gedisa, 2a. ed., pp. 171-213, Barcelona.
- MARTIN, Norman F. "Pobres, mendigos y vagabundos en la Nueva España, 1702-1766: antecedentes y soluciones presentadas", en: Estudios de historia novohispana, UNAM/IIH, vol. VIII:99-126, México.
1985
- MARTÍNEZ, Hildeberto. Tepeaca en el siglo XVI. Tenencia de la tierra y organización de un señorío, CIESAS, (Ediciones de la Casa Chata, 21), México.
1984

- MARTÍNEZ KLISER, Luis, comp. Refranero general ideológico español, Fundación Conde de 1953
Cartagena, Madrid.
- MATESANZ, José. "Introducción de la ganadería en Nueva España, 1521-1535", en: Historia
1965 Mexicana, XIV (56):533-566.
- MAUSS, Marcel. Introducción a la etnografía, ISTMO, (Fundamentos, 13), Madrid.
1971
- MEDINA RUBIO, Arístides. La iglesia y la producción agrícola en Puebla, 1540-1795, COLMEX,
1983 México.
- MÉNDEZ PLANCARTE, Alfonso. Poetas novohispanos. Segundo siglo, (1621-1721), UNAM,
1945 (Biblioteca del estudiante universitario, 54), México.
- MENEGUS BORNEMANN, Margarita. "La organización económico-espacial del trabajo indígena en
1991 el valle de Toluca, 1530-1630", en: Manuel Miño Grijalva, Haciendas, pueblos y
comunidades. Los valles de México y Toluca entre 1530 y 1916, CNCA/DGP,
(Regiones), pp. 21-51, México.
- _____. "Indios censualistas. El censo enfiteútico en el Marquesado del
1992 Valle, siglo XVIII", en: Historias, núm. 28:65-74, México.
- _____. "La participación indígena en los mercados del valle de Toluca",
1993 Coloquio internacional circuitos mercantiles, mercados y región en Latinoamérica,
siglos XVIII-XIX, I. Mora/UNAM/CONACYT, mecanoescrito, México.
- _____. Del señorío indígena a la república de indios. El caso de Toluca,
1994 1500-1600, CNCA/DGP, (Regiones), México.
- _____. "La producción y consumo indígena en el mercado de Toluca a fines
1994b del periodo colonial", XXIII Mesa Redonda de la Sociedad Mexicana de Antropología,
mecanoescrito, Villahermosa, Tabasco.
- MENTZ, Brígida von, comp. Pueblos en el siglo XIX a través de sus documentos, CIESAS,
1986 (Cuadernos de la Casa Chata, 130), México.
- MILLARES CARLO, Agustín y José Ignacio Mantecón. Índice y extractos de los protocolos del
1945 Archivo de Notarías de México, D.F. (1524-1528), El Colegio de México, vol. I,
México.
- MOLINA DEL VILLAR, América. "Crisis, agricultura y alimentación en el Obispado de Michoacán,
s.a. 1785-1786", CIESAS, mecanoescrito, México.
- MONCADA MAYA, José Omar. "La obra hidráulica de los ingenieros militares en la Nueva España",
1990 en: Quipu, vol. 7, núm. 3:293-311.

- _____. Ingenieros militares en Nueva España. Inventario de su labor científica y espacial, siglos XVI a XVIII, UNAM/IG/IIS, México.
1993
- MONTANARI, Massimo. El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa,
1993 Crítica, (La construcción de Europa), Barcelona.
- MORIN, Claude. Michoacán en la Nueva España del siglo XVIII. Crecimiento y desigualdad en una economía colonial, Fondo de Cultura Económica, (Tierra Firme), México.
1979
- MUMMERT, Gail, coord. Almacenamiento de productos agropecuarios en México, El Colegio de
1987 Michoacán/ANDSA, México.
- MUÑOZ, Miguel L. Tlacos y pilones. La moneda del pueblo de México, Fomento Cultural
1976 BANAMEX, México.
- PAPOUSEK, Dick. "Acercamiento antropológico e interdisciplina. Antropología, entre verdad y
1995 fantasía", apuntes de clase, CIESAS/Maestría en Antropología Social, México.
- PASTOR, Rodolfo. "Introducción", en: Enrique Florescano, comp. Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1785-1786, AGN, (Documentos para la historia, 1), 2 vols., pp. 29-63,
1981 México.
- _____. "El repartimiento de mercancías y los alcaldes mayores novohispanos, un sistema
1985 de explotación. De sus orígenes a la crisis de 1810", en: Woodrow Borah, coord.
El gobierno provincial en la Nueva España, 1570-1787, UNAM/IIH, (Serie de
Historia Novohispana, 33), pp. 201-236, México.
- POUNDS, Norman J.G. La vida cotidiana: historia de la cultura material, Crítica,
1992 Crítica, (Serie Mayor), Barcelona.
- PRIETO, Guillermo. "Memorias de mis tiempos", en: PROMEXA Los relatos de costumbres,
1991 (Clásicos de la literatura mexicana), 2a. ed., México.
- RANGEL, Nicolás. Historia del toreo en México. Época colonial (1529-1821), Imprenta de Manuel
1924 León Sánchez, México.
- RÍO MORENO, Justo Lucas del. Los inicios de la agricultura europea en el Nuevo Mundo, en el Nuevo Mundo, 1492-1542, Asociación Agraria Jóvenes Agricultores, Sevilla,
1991 España.
- RIVERA CAMBAS, Manuel. Viaje a través del Estado de México, 1880-1883, Biblioteca
1972 Enciclopédica del Estado de México, México.
- ROBELO, Cecilio A. Diccionario de pesas y medidas mexicanas, antiguas y modernas, y de su conversión. Para uso de los comerciantes y de las familias, CIESAS, Ediciones de
[1908]
1995 la Casa Chata, México.

- ROJAS RABIELA, Teresa. La cosecha del agua en la cuenca de México, CIESAS/MNCP, (Cuadernos de la Casa Chata, 116), México.
1985
- ROJAS RABIELA, Teresa y Virginia García. "Interdisciplina, historia de la agricultura y de la alimentación en México", Sociedad Mexicana de Antropología, XXIII Mesa Redonda, mecanoescrito, Villahermosa, Tabasco.
1994
- ROMERO NAVARRETE, Lourdes y Felipe Echenique March. Relaciones geográficas de 1792, INAH, (Colección científica, 295), México.
1994
- ROMERO QUIROZ, Javier. La ciudad de Toluca. Historia de su título, Gobierno del Estado de México, Toluca.
1972
- _____. La ciudad de Toluca, su historia, Gobierno del estado de México, II tomos, México.
1973
- _____. La tierra del maíz. Nepintahihui, Comisión Coordinadora para el Desarrollo Agrícola y Ganadero del Estado de México, Estado de México, México.
1979
- ROMERO NAVARRETE, Lourdes y Felipe Echenique. Relaciones geográficas de 1792. Estudio introductorio, transcripción y notas, INAH, (Colección Científica, 295), México.
1994
- ROSALDO, Renato. Cultura y verdad. Nueva propuesta de análisis social, CNCA/Grijalvo, (Los Noventa, 77), México.
1991
- ROZAT DUPEYRON, Guy. "Del pan y de algunas cosas más... Introducción en forma de manifiesto", INAH/Centro Regional Veracruz, mecanoescrito, Jalapa, Veracruz.
1994
- _____. "Antropología alimentaria novohispana. El pan de Xalapa, 1794-1803", Sociedad Mexicana de Antropología, XXIII Mesa Redonda, mecanoescrito, Villahermosa, Tabasco.
1994b.
- RUÍZ NAUFAL, Víctor Manuel. Cartografía histórica del Estado de México. Volumen I del Atlas General del Estado de México, Gobierno del Estado de México/Secretaría de Finanzas y Planeación, Toluca.
1993
- RUGARCÍA TORRES, Armando. "Interdisciplinariedad: el reino de la confusión", en: Magistralis, UIA/Golfo Centro, núm. 8:1-18.
1995
- SAHLINS, Marshall. "La pensée bourgeoise. La sociedad occidental como cultura", en: Cultura y razón práctica. Contra el utilitarismo en la teoría antropológica, Gedisa, (Hombre y soceidad, 26), Barcelona.
1988
- SALINAS, Miguel. Datos para la historia de Toluca, Biblioteca Enciclopédica del estado de México, México.
1965

- SÁNCHEZ GARCÍA, Alfonso. Toluca del chorizo. Apuntes gastronómicos, Gobierno del Estado de México, (Serie Arte Popular y Folklore), Toluca.
1976
- _____. "De cómo Toluca llegó a capital en 1830", en: Alfonso Sánchez García, 1980 et. al. Siglo y medio. Sumaria toluicense, H. Ayuntamiento de Toluca:16-25, Toluca.
- SÁNCHEZ ARTACHE, Alfonso y Eduardo Osorio, comps. El ayer de Toluca, Gobierno del Estado de México/Coordinación General de Comunicación Social, México.
1991
- SÁNCHEZ Y RUBIO, Eduardo, dir. Diccionario de la vida práctica. Indispensable en el campo y en la ciudad, Librería Editorial de Bailly-Baillieree Hijos, 3a. ed., Madrid.
1992
- SANTIAGO CRUZ, Francisco. Las artes y los gremios en la Nueva España, Jus, (Figuras y episodios de la historia de México, 77), México.
1960
- SUÁREZ, Clara Elena. La política cerealera y la economía novohispana: el caso del trigo, CIESAS, (Miguel Othón de Mendizábal, 6), México.
1985
- _____. "Sequía y crisis en el transporte novohispano en 1794-1795", en: Historia mexicana, vol. XLIV, núm. 175:385-402, México.
1995
- SUPER, John Clay. La vida en Querétaro durante la Colonia. 1531-1810, Fondo de Cultura Económica, México.
1983
- TAYLOR, William B. Embriaguez, homicidio y rebelión en las poblaciones coloniales mexicanas, Fondo de Cultura Económica, México.
1987
- TÉLLEZGUERRERO, Francisco. De reales y granos. Las finanzas y el abasto de la Puebla de los Ángeles, 1820-1840, UAP/Centro de Investigaciones Históricas y Sociales, (Cuadernos de la casa Presno), Puebla.
1986
- TORQUEMADA, Juan de. Monarquía indiana, UNAM/IIH, México.
1976
- TORRE VILLAR, Ernesto de la. Instrucciones y memoria de los virreyes novohispanos, estudios preliminares, coord., bibliografía y notas de ..., Porrúa, (Biblioteca Porrúa, 102), México.
1990
- TRAVAUX DEL'UNIVERSITE DE TOULOUSE-LE MIRAIL. El valle de Toluca. Raíces indígenas, luchas campesinas y suburbanización, Université de Toulouse, Centre Interdisciplinaire d'Estudes Latino-Americaines, Groupe de Recherche sur l'Amérique Latine, France.
1978
- URQUIOLA PERMISAN, José Ignacio. "Salarios y precios en la industria manufacturera textil de la lana en Nueva España: 1570-1635", en: Virginia García Acosta, coord. Los precios de alimentos y manufacturas novohispanos, CMCH-CIESAS-IIH/UNAM-I. MORA, pp. 195-230., México.
1995

- VAN YOUNG, Eric. La ciudad y el campo en el México del siglo XVIII: la economía rural de la región de Guadalajara, 1675-1820, Fondo de Cultura Económica, México.
1989
- VARGAS GUADARRAMA, Luis Alberto. "La historia de la alimentación en México prehispánico",
1984 en: Seminario sobre la alimentación en México, Instituto de Geografía/UNAM,
pp. 13-26, México.
- VÁZQUEZ DE WARMAN, Irene. "El pósito y la alhóndiga en la Nueva España", en: Historia
1980 Mexicana, XVII:2(67):395-426, México.
- VENEGAS, Aurelio J. Guía del viajero en Toluca, Instituto Mexiquense de Cultura, Toluca.
[1894]
1993
- VILLA-SEÑOR Y SÁNCHEZ, Joseph Antonio de. "De la jurisdicción de la ciudad de Toluca y sus
1965 pueblos", en: Mario Colín, Toluca, crónicas de una ciudad, Biblioteca Enciclopédica
del Estado de México:41-42, México.
- VILLEGAS, Victor Manuel. "La casa colonial popular de Toluca", en: Anales del Instituto de
1957 Investigaciones Estéticas, UNAM/IIIE, núm 26:55-66, México.
- VIQUEIRA ALBÁN, Juan Pedro. ¿Relajados o reprimidos? Diversiones públicas y vida social en la
1987 ciudad de México durante el Siglo de las Luces, Fondo de Cultura Económica, México.
- VON WOBESER, Gisela. "El gobierno en el Marquesado del Valle de Oaxaca", en: Woodrow Borah,
1985 coord. El gobierno provincial en la Nueva España 1570-1787, UNAM/IIH, (Serie
Historia Novohispana, 33):167-187, México.
- _____. "Los censos como mecanismo de endeudamiento de las haciendas en la época
1985a colonial", en: De la Historia. Homenaje a Jorge Gurría Lacroix, UNAM/IIH:265-275,
México.
- _____. El crédito eclesiástico, UNAM/IIH, México
1994
- _____. "Los censos", mecanoescrito, s.l.
s.a.
- WARD, Henry George. México en 1827. (Selección), FCE/SEP, (Lecturas mexicanas, 73), México.
1981
- WECKMANN, Luis. La herencia medieval de México, El Colegio de México/Centro de Estudios
1984 Históricos, II tomos, México.
- WOOD, Stephanie. "Gañanes y cuadrilleros formando pueblos. Región de Toluca, época colonial",
1990 en: Manuel Miño Grijalva, coord. Mundo rural, ciudades y población del Estado de
México, El Colegio Mexiquense/Instituto Mexiquense de Cultura, pp. 91-143,
México.

- ZABLUDOVSKY, Gina. "Clásicos y contemporáneos en la teoría sociológica. Entrevista con Jeffry C. Alexander", en: Acta sociológica, UNAM/FCPyS/FS, núm. 2-3:17-34, México, 1991
- ZAVALA, Silvio. "Apuntes sobre la región de Toluca en el siglo XVI", en: Ma. Teresa Jarquín, coord. Temas de historia mexiquense, El Colegio Mexiquense/H. Ayuntamiento de Toluca:79-90, Zinacantepec, 1988
- ZOLLA, Carlos. Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana, Fondo de Cultura Económica, (Tezontle), México, 1988
- ZORITA, Alonso de. Breve y sumaria relación de los señores de la Nueva España, UNAM (Biblioteca del Estudiante Universitario, 32), México, 1963