

ECONOMÍA Y SOCIEDAD  
EN LAS REGIONES  
DE MÉXICO  
SIGLO XIX

---

Jaime Olveda  
*coordinador*

## Asociados Numerarios de El Colegio de Jalisco

Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología  
Gobierno del Estado de Jalisco  
Universidad de Guadalajara  
Instituto Nacional de Antropología e Historia  
El Colegio de México, A.C.  
Ayuntamiento de Guadalajara  
Ayuntamiento de Zapopan  
El Colegio de Michoacán, A.C.

Primera edición, 1996

D.R. © El Colegio de Jalisco  
5 de Mayo 321  
45100 Zapopan, Jalisco, México

ISBN 968-6142-66-5

Impreso y hecho en México  
*Printed and made in Mexico*

D.R. © Universidad de Guadalajara  
Francisco Rojas González 131, sector Hidalgo  
Col. Ladrón de Guevara  
44600 Guadalajara, Jalisco, México

## ÍNDICE

INTRODUCCIÓN .....	7
<b>I. EL OCCIDENTE</b>	
EL TRABAJO Y LOS TRABAJADORES EN LA BARCA, JALISCO, EN EL SIGLO XIX .....	11
Alejandro Solís Matías	
LA CUERDA Y EL ENGANCHE. SISTEMAS DE TRABAJO FORZADO EN EL SIGLO XIX .....	21
Jorge Durand	
COLIMA: ENTRE EL TRADICIONALISMO Y LA MODERNIDAD (1900-1911) .....	37
Blanca Estela Gutiérrez Grageda	
EL DESARROLLO INDUSTRIAL DE AGUASCALIENTES DURANTE EL PORFIRIATO .....	49
Jesús Gómez Serrano	
<b>II. EL CENTRO</b>	
PLAN DE UNA NUEVA CASA DE COMERCIO QUE DEBIÓ LLAMARSE LONJA REAL DE MÉXICO (1803) .....	81
Edgar O. Gutiérrez	
UN EMPRESARIO RURAL DE ZINACANTEPEC, ESTADO DE MÉXICO .....	91
María Eugenia Romero	
LOS PRODUCTORES DE ALIMENTO EN EL DISTRITO DE TOLUCA. SIGLO XIX .....	103
Gloria Pedrero Nieto	
PAN, FAMILIA Y AYUNTAMIENTO. EL PODER DE LAS ÉLITES EN LA CIUDAD DE PUEBLA .....	117
Luz Marina Morales	
LA REORGANIZACIÓN INSTITUCIONAL Y LA POLÍTICA INDUSTRIAL EN PUEBLA 1892-1911 .....	131
Coralía Gutiérrez Álvarez	

### III. EL NORTE

- MINERÍA E INTERVENCIONISMO ESTATAL EN EL  
MÉXICO DECIMONÓNICO: EL CASO DE ZACATECAS (1821-1876) .. 151  
Arturo Burnes Ortiz
- FINANZAS MUNICIPALES Y NACIONALES A MEDIADOS DEL  
SIGLO XIX: LOS CASOS DE SALTILLO Y LA CIUDAD DE MÉXICO ... 165  
Ricardo Gamboa Ramírez
- LOS NEGOCIANTES NUEVOMEXICANOS EN EL  
COMERCIO DE SANTA FE ..... 179  
Martín González de la Vara
- REPORTES DIPLOMÁTICOS Y ESTRUCTURA  
ECONÓMICO-SOCIAL DEL MOVIMIENTO VILLISTA ..... 189  
Óscar Flores Torres

### IV. EL SUR

- CONSECUENCIAS DEL PORFIRIATO EN EL SOCONUSCO,  
CHIAPAS. ASPECTOS ECONÓMICOS, SOCIALES Y POLÍTICOS ..... 205  
María de los Ángeles Ortiz Hernández
- LA REESTRUCTURACIÓN DE LA PROPIEDAD AGRARIA  
EN EL SUR DE MÉXICO. .... 221  
Anselmo Arellanes M.

### V. EL GOLFO

- LA DECADENCIA DE CÁDIZ Y VERACRUZ, CENTINELAS  
DEL MONOPOLIO PENINSULAR, 1800-1820 ..... 239  
Abel Juárez Martínez
- EL ISTMO VERACRUZANO: LA CONSTRUCCIÓN DE  
UNA REGIÓN ..... 251  
Martín Aguilar Sánchez  
Leopoldo Alafita Méndez

## LOS PRODUCTORES DE ALIMENTO EN EL DISTRITO DE TOLUCA. SIGLO XIX

Gloria Pedrero Nieto  
Universidad Autónoma del Estado de México

### *Las panaderías*

Los censos e informaciones estadísticas hacen referencias a varios oficios relacionados con la fabricación de alimentos, desde los amasijos hasta las pastelerías, pasando por las bizcocherías. El censo de 1895, por ejemplo, registró 308 panaderos, 13 bizcocheros y 16 pasteleros en Toluca. Para 1900 habían 357 panaderos, 23 pasteleros y 6 bizcocheros. Si consideramos la información de las concentraciones estadísticas del periodo 1897-1910, aparece la distinción entre las fábricas de pan o amasijos y los expendios de ese producto, pero tal vez esta diferenciación no sea del todo exacta si tomamos como referencia el año 1901, cuando existían 22 fábricas de pan y 216 expendios, y lo comparamos con los datos del censo de 1900, de donde resulta que cada panadería tenía 16 panaderos en promedio. Esta gran cantidad de trabajadores por taller aún hoy en día no se presenta, salvo en panificadoras muy grandes, por lo que suponemos que la mayoría de los expendios eran pequeños amasijos en los que trabajaban una o dos personas.<sup>1</sup> Tal vez esto esté relacionado con el pago de impuestos, pues medio siglo antes sólo se registraron cuatro panaderías y cuatro fábricas de bizcochos que eran las que “han causado contribución en el año de 1851”, cifra que resulta muy pequeña para cubrir las necesidades de los 63 788 habitantes que tenía entonces el departamento de Toluca.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Desafortunadamente no podemos utilizar 1900 para nuestra comparación, ya que en ese año no se incluyeron los expendios de pan en la *Concentración Estadística*. Censos de 1895 y 1900. *Concentraciones Estadísticas 1897-1910*.

<sup>2</sup> *Memoria que el Secretario de Hacienda Ciudadano Manuel de Sota y Riva, dejó al Honorable Congreso del Estado de México, los días 24 y 26 de marzo de 1852*. Toluca, Tip. de J. Quijano, 1852, doc. 25.

Desde luego las panaderías más importantes que surtían a las clases altas se encontraban en la zona céntrica, y algunas tenían nombre como La Mexicana y La Española, la primera propiedad de Arcadio Henkel. Isauro Garrido consigna dos pastelerías: una en los bajos del teatro Principal, y otra llamada La Francesa, en el portal Constitución.<sup>3</sup>

La manifestación artística de los trabajadores del pan se plasmaba en los arcos que ponían en la calles durante las fiestas, pues según nos dice Salinas: “los arcos de las panaderías estaban formados de birotitos y teleras, cocoles y acemitas, chimisclanes y juiles, bollos y tahonas, estribos y roscas...”, todos de pequenísimo tamaño.<sup>4</sup> La referencia más antigua de una panadería está consignada en el padrón de la ciudad de Toluca de 1791.<sup>5</sup>

### Los molinos

En 1791, sólo existía un molino de harina llamado San Antonio, cuyo propietario era Antonio Caso Cortés; para 1849 había seis, según puede apreciarse en la memoria de gobierno de este año. Los datos se vuelven más abundantes en el periodo porfiriano; por ello sabemos que en 1898 había ocho molinos,<sup>6</sup> y que en esta época se usaba la fuerza hidráulica para moverlos. Rivera Cambas menciona un molino llamado San Miguel que aprovechaba el agua del río que atraviesa la ciudad para moler el trigo.<sup>7</sup> Otra referencia es la de Isauro M. Garrido, quien señaló que “en la calle del molino, existe otro de la propiedad de la señora Carlota Hinojosa, [el cual] se mueve por la corriente de agua que viene de la hacienda la Pila, propiedad de la misma señora.”<sup>8</sup>

En la *Memoria* de 1878 se notifica la existencia de un molino en la ciudad de Toluca, ubicada en la cuarta calle de la Tenería y la del Molino. En ese mismo documento se proporciona el dato de que la producción de harina era de 25 200 arrobas (289 951.2 kgs) con un valor de 25 200 pesos. De acuerdo con esa fuente, Toluca producía el 90.64% de harina, y Tejupilco el resto (2 600

<sup>3</sup> Isauro M. Garrido. *La ciudad de Toluca*.

<sup>4</sup> Miguel Salinas. *Datos para la historia de Toluca*. Toluca. Gobierno del Estado de México, 1987, p. 106.

<sup>5</sup> Javier Romero Quiroz. *La ciudad de Toluca. Su historia*. México, Gobierno del Estado de México, 1973, t. II, p. 64.

<sup>6</sup> *Ibidem*. *Memoria de Hacienda*. 1852, doc. 25. *Memoria de las Secretarías de Relaciones y Guerra, Justicia, Negocios Eclesiásticos e Instrucción Pública del Gobierno del Estado de México, leída a la Honorable Legislatura en las sesiones de los días 10 y 2 de Mayo de 1849, por el Secretario*.

<sup>7</sup> Marta Baranda y Lía García. (comps). *Estado de México. Textos de su historia*. México, Gobierno del Estado de México-Instituto de Investigaciones José María Luis Mora.

<sup>8</sup> Isauro M. Garrido, *op. cit.*, p. 35.

arrobas del total). También se aclara que no se incluían los molinos de Zinacantepec por encontrarse abandonados.<sup>9</sup>

De acuerdo con los datos de 1889-1893, las dos cantidades anteriores pertenecían al mismo molino, el cual molía anualmente 1 822 cargas de 300 libras, lo que en kilogramos serían 251 563.54. El valor de la carga era de diez pesos, lo que hacía un total de 18 220 pesos. En la mencionada *Memoria* se informa que trabajaban tres obreros con un sueldo diario de 50 centavos, que el costo de la maquinaria era de tres mil, el del edificio de 9 994 pesos, y que la fuerza utilizada continuaba siendo la hidráulica.<sup>10</sup>

Para estos años ya no se encontraban abandonados los molinos de Zinacantepec, así es que el de La Huerta, propiedad de los hermanos Henkel, con una fuerza motriz hidráulica de 20 caballos, producía 14 600 cargas a 13 pesos cada una; es decir, que producía 2 015 822 kg., con un valor de 189 800. En este molino trabajaban 12 obreros con un sueldo de 50 centavos; el costo de la maquinaria era de cinco mil y el del edificio de ocho mil pesos.

Otro era el del señor Manuel Medina Garduño, molino muy antiguo (quizás colonial) que acababa de reparar en su hacienda de San Pedro del Molino; producía 12 775 cargas al mismo precio, o sea, el equivalente a 1 763 844.2 kilogramos, cuyo valor era de 166 075 pesos; empleaba a ocho trabajadores diarios, quienes recibían el mismo sueldo que en los anteriores. El costo de la maquinaria era de siete mil pesos y el del edificio de cinco mil.

En la cabecera de Zinacantepec, Pliego y Carmona tenían el molino Guadalupe; la molienda era de 3 650 cargas al mismo precio, o sea, 503 955.5 kilogramos, cuyo valor era de 47 450; este molino era operado por tres personas con un sueldo de 50 centavos diarios; el costo de la maquinaria era de siete mil y el del edificio de tres mil. Estos tres molinos eran movidos por fuerza hidráulica.

Si se suma la producción total de los cuatro molinos alcanza una cifra de 4 535 185.2 kg., cantidad que superaba en mucho a la de 1878. Hay otros datos interesantes de analizar en la información anterior: el sueldo era el mismo para todos los obreros, no así el precio de carga que era más caro en Zinacantepec, fenómeno que es difícil de explicar. En cuanto a la inversión en maquinaria, Medina y Pliego tenían invertida la misma cantidad — siete mil —, aún cuando la producción del primero era tres veces y media más grande. Los hermanos Henkel, que eran los que más producían, tenían menos inversión en

<sup>9</sup> *Memoria presentada a la H. Legislatura del Estado de México, por el C. Gobernador Constitucional General Juan N. Mirafuentes, correspondiente al segundo año de su administración*. Toluca, Imprenta del Instituto Literario dirigida por Pedro Martínez, 1879, pp 110-112.

<sup>10</sup> La libra es igual a .460246 kg. Iri E. Santacruz Fabila y Luis Giménez-Cacho García. “Pesas y Medidas”, en *Siete ensayos sobre la Hacienda mexicana 1780-1880*. México, INAH, 1977. *Memoria de la Administración Pública del Estado de México presentada a la XV Legislatura por el Gobernador Constitucional General José Vicente Villada. Cuatrienio de 1889 a 1893*. Toluca, Imprenta, Litografía y Encuadernación de la Escuela de Artes y Oficios, p. 333.

maquinaria, pero usaban más mano de obra; finalmente, la señora Hinojosa era la que tenía el más bajo costo en maquinaria, por ello producía menos, la mitad de lo que lograba Pliego, pero tenía el edificio de mayor valor, ya que era una propiedad urbana. A este respecto le seguía La Huerta, después San Pedro y, finalmente, Guadalupe.<sup>11</sup>

Conforme a la información de 1905, aparece el molino de los señores Henkel llamado de La Unión y, que según la fuente, fue fundado en 1864. La producción de este molino, como se observará en otros casos, varió mucho en 1905. Se menciona un volumen de 14 600 000 kg., y se consigna que la maquinaria era movida por electricidad con una potencia de 250 HP, y que tenía 45 trabajadores. En los dos años siguientes, la producción se redujo a 40 mil kg., sin variar el número de obreros ni la potencia de la maquinaria.<sup>12</sup> En 1908 y 1909 aumentó a 25 550 000 kg., con dos obreros más y 276 HP. No se conoce el volumen producido en 1910, sólo se sabe que los obreros aumentaron a 53, y la fuerza motriz a 320 HP.

Respecto a La Huerta, sólo hay datos para 1906 y 1907. Su producción era de 60 mil kg., (cifra que no tiene punto de comparación con las de 1889 y 1893), supuestamente 50% más que en el de La Unión, y con menos obreros y sueldos menores: 25 centavos en 1906 y 37 centavos en 1907 (en Toluca les pagaban entre 50 y 54 centavos).<sup>13</sup> En cuanto al valor por kilo, era el mismo en La Huerta y en el de La Unión: 15 centavos en esos años, pero en 1908 y 1909 descendió a 11 centavos.

Otro molino fue el de Los Ángeles, ubicado en Villa Victoria, con una producción pequeña de cinco mil kilogramos que estaba destinada a la misma población. Aquí era donde mejor se pagaba a los trabajadores: 62 centavos. También aparece registrado el molino San José, el cual producía harina y nixtamal, pero es muy difícil saber cuánto producía de cada uno.

La información que a nivel nacional nos da Rosensweig, y que explica las variaciones productivas, es muy ilustrativa:

los pequeños molinos de trigo, existentes en casi todas las ciudades del país hacia comienzos del Porfiriato, en su mayor parte dotados con muelas traídas de Francia, producían una harina de mala calidad, que no abastecía la demanda interna... Con el transcurso de los años, el crecimiento de las ciudades y los cambios en la composición de la dieta popular, en las regiones del país en que el desarrollo económico alcanzó más fuerte impacto, determina-

<sup>11</sup> Curiosamente los volúmenes de producción tienen una relación aritmética. San Miguel producía casi la mitad que Guadalupe; ésta, a su vez, una cuarta parte que La Huerta, y una tercera y media parte que San Pedro. *Idem*.

<sup>12</sup> *Concentraciones Estadísticas. 1905-1910*.

<sup>13</sup> Posiblemente la reducción productiva de La Huerta se deba a que sus propietarios le dieron más importancia al Molino de La Unión.

ron que aumentará la demanda de harina de trigo... La producción interna de este cereal se contrajo de 338 mil toneladas en 1877 a 230 mil en 1892, luego creció a 292 mil toneladas en 1907. El país fue deficitario de 1889 a 1901... En el caso de la harina la importación mantuvo un nivel casi constante... Hacia finales de los años ochenta comenzaron a modernizarse los molinos. La harina fabricada con trigos del Bajío y de los valles de Puebla, México y Toluca... se destinaba en parte a abastecer el sureste del país (Tabasco y la Península de Yucatán).<sup>14</sup>

Un derivado de la harina fue la pasta para sopas. En 1851 se citan dos fábricas de este producto, aclarando que es de fideos. En 1888, los señores Estevez y César, según opinión de Garrido, eran los que gozaban de una excelente reputación por la buena y variada preparación de sus masas. Abastecían la ciudad y muchos pueblos de fuera. En 1897 había dos fábricas: una perteneciente a los hermanos Henkel y otra a Manuel Rodríguez.<sup>15</sup>

### *Las tortillerías (molenderas y tortilleras)*

Uno de los alimentos fundamentales del mexicano es la tortilla, la cual es definida por Fanny Inglis, Marquesa Calderón de la Barca, como "simples pasteles de maíz mezclados con un poco de sal y del tamaño y forma de nuestros scones, [los cuales] me parecen bastante buenos cuando están muy calientes y acabados de cocer, pero son insípidos más bien."<sup>16</sup> Pero vayamos a las estadísticas: el censo de 1895 registra 1 030 molenderas y 729 tortilleras; y el de 1900, 208 molenderas y 131 tortillerías. Tomando en cuenta la PEA femenina, en el primer caso ocuparían el 32.06%, y en el segundo sólo el 6.86%. Esta reducción de poco más del 25% quizá se deba a la manera de levantar el censo, porque en esa época por lo general todas las mujeres ocupaban una parte importante de su tiempo en moler el nixtamal y en preparar las tortillas, por lo que la reducción porcentual probablemente se deba a que muchas mujeres ocupadas en los "quehaceres del hogar" en 1895, donde aparecen como "sin ocupación", fueron consideradas como molenderas y tortilleras, hecho que no se repite en 1900, donde la ama de casa ya es considerada como trabajadora.

<sup>14</sup> Fernando Rosensweig. "La industria", en *Historia Moderna de México. El Porfiriato. La Vida Económica*. México, Hermes, 1965, pp. 354-356.

<sup>15</sup> *Memoria Hacienda. 1852*, doc. 25. Isauro M. Garrido, *op. cit.*, p. 34. *Concentraciones Estadísticas. 1897-1904*.

<sup>16</sup> Marquesa Calderón de la Barca. *La vida en México*. México, Editora Nacional, 1967, t. II, p. 100.

Pero tomemos la descripción que sobre la molienda y la fabricación de tortillas nos proporcionan dos extranjeras de habla inglesa. Primero veamos lo que al respecto dice la Marquesa Calderón de la Barca en 1841:

primero cuecen el grano en agua con un poquito de cal, y cuando está suave le pelan, luego le muelen en una gran pieza de piedra llamada el metate o metatl como lo llaman los indios que indudablemente saben mejor de estas cosas que nadie. A fin de molerlo, usan una especie de mortero de piedra con el cual trituran el maíz y le van haciendo rodar en una escudilla colocada más allá de la piedra. Toman entonces algo de la pasta, la amasan con las manos hasta formar una galleta redonda y delgada que luego tuestan en una bandeja de superficie muy fina llamada comalli.<sup>17</sup>

La segunda es de la norteamericana Helen H. Seargeant en 1897, quien fue una defensora del arte de hacer tortillas y opinó que las indígenas tenían buena figura por la forma de moler maíz ya que:

el movimiento hacia abajo pone a trabajar los músculos de brazos, hombros y espaldas, el movimiento hacia atrás hace que entren en juego los músculos del pecho y del abdomen, mientras que los músculos de las piernas todo el tiempo están haciendo su parte al inclinarse el cuerpo. Sin duda, un excelente ejercicio. Beneficiaría grandemente a muchas damas de los países llamados civilizados el ponerse enfrente un metate y moler maíz diariamente durante media hora. Dejaría sin negocio a las fábricas de fajas.<sup>18</sup>

A ella también debemos una magnífica descripción de todo el proceso:

las indígenas preparan el maíz un día antes. Llena su olla hasta la mitad de maíz seco y limpio lo cubre con mucha agua —suficiente para que tenga espacio para inflamarse— y la coloca en la lumbre sobre tres piedras, añade una pequeña cantidad de cal viva y revuelve con frecuencia hasta que llega al punto de ebullición. Cuando la corteza se desprende lo retira para que se enfríe. Entonces lava la mayor parte de la cal y mantiene el maíz cubierto de agua fría, hasta que esté listo para molerse. La primera molida simplemente parte el maíz en partículas gruesas, las cuales va empujando y apilando sobre una hoja verde y fresca, colocada para recibirlo. Enseguida debe recogerse y hacerle el mismo procedimiento por lo menos dos veces más. Para la segunda molida se le rocía cuidadosamente un poco de agua que lo vuelve suficientemente húmedo para ser dúctil. La tercera molida lo deja listo para las tortillas

<sup>17</sup> *Ibid.*, t. II, p. 357.

<sup>18</sup> Helen H. Seargeant. *San Antonio Nexapa*. México, Fonapás, 1980, p. 196.

y en esta última molida no empujan la pasta sobre la hoja, sino la amasan en la orilla delantera de la piedra como va saliendo del brazo de moler (a esta pasta la llaman masa). Con cada golpe sucesivo del brazo de moler contra el rollo de masa la sacudida produce en el tope de la pasta una suave capa en su superficie. Ahora, esta fina y aterciopelada película constituye la diferencia entre una tortilla hecha artísticamente y el simple pan de maíz. Cuando se ha reunido suficiente masa en la orilla de la piedra, la tortillera arranca pequeñas bolas, siendo muy cuidadosa de dejar parte de esa película o capa intacta en un lado de cada bola, las coloca en una canasta y las cubre para que no se sequen, continúa haciendo la delicada masa hasta que tenga suficiente para cocinar... pone el gran comal sobre las tres piedras, aviva el fuego y añade un poquito de petróleo. Trae su material y se sienta en su petate junto al fuego. Debe tener un vaso de agua limpia para humedecer sus manos y una manta limpia en otra canasta para recibir las tortillas calientes. Tiene una pequeña jícara con agua de limón y un pedazo de olote con lo que rocía y unta un poco del agua de limón sobre el comal. Esto es para evitar que las tortillas se peguen en el comal de barro. Ahora viene la parte realmente difícil de la hechura de la tortilla: moldearlas con las manos. Requiere arte y habilidad hacer una tortilla perfecta, tanto como si se tratase de hermosos objetos de arcilla. Así que la indígena se sienta junto al fuego, moja sus manos en la jícara de agua, toma una de las bolitas de masa y la empieza a rotar con sus dedos, apretando los bordes contra su palma para afinar primero los bordes y cuando se ha extendido y afinado toda la orilla redonda, la sostendrá entre las palmas de sus manos, rotando la masa que se agita entre sus dedos extendidos y que se mantiene unida. Cuando es de un diámetro de diez pulgadas —círculo perfecto, de delgadez uniforme y suave y tiernas orillas— la coloca cuidadosamente en el comal. Requiere de arte y mucha práctica para hacerlo. Mientras se cocina prepara la otra; cuando la primera está suficientemente cocida para voltearla llegamos al por qué de la fina capa tan deseada por las artistas fabricadoras de tortillas. Ya cocida de un lado y volteada, el vapor de la tortilla levanta el lado más fino de la masa y esto produce su separación, se infla del centro que yace hacia abajo y ahí tienen ustedes la característica fundamental de las apreciadas enchiladas.<sup>19</sup>

Es la misma autora, miembro de una familia de colonos del Soconusco, quien también proporciona una buena descripción del instrumento de trabajo de las molenderas:

los metates son también obras de arte, y muy interesantes. Son elaborados con una piedra azulada que se extrae de canteras de alguna parte en el inte-

<sup>19</sup> *Ibid.*, pp. 421-423.

rior del país. Los sacan de un bloque sólido, hasta que tiene unos diez centímetros de grueso, con dos patas al frente y una en la parte de atrás (un poco más alta GPN). La mano generalmente tiene unos diez centímetros de diámetro en el largo, suficiente para sobresalir unos centímetros a los lados del metate".<sup>20</sup>

Pero veamos otra opinión que sobre este oficio tenía Ignacio Manuel Altamirano, uno de los liberales más destacados del siglo pasado. En un pasaje de *La Navidad en las montañas* hace decir a uno de los personajes, el cura de un pueblo:

uno de los vecinos más acomodados tomó por su cuenta realizar mi idea. El molino se hizo, y mis feligreses comen hoy pan de trigo y maíz. De esta manera he logrado abolir para siempre esa horrible tortura que se imponían las pobres mujeres, moliendo el maíz en la piedra que se llama metate, tortura que las fatiga durante la mayor parte del día, robándoles muchas horas que podían consagrar a otros trabajos y ocasionándoles muchas veces enfermedades dolorosas, aparte de la incomodidad que sufren cuando se hallan en cinta o aún criando a sus niños.

#### Y continúa

al principio he encontrado resistencias, provenientes de la costumbre inverterada, y aún del amor propio de las mujeres, que no querían aparecer como perezosas, pues aquí, como en todos los pueblos pobres de México, y particularmente los indígenas, una de las grandes recomendaciones de una doncella que va a casarse, es el que sepa moler, y este será tanto mayor, cuanto mayor sea la cantidad de maíz que la infeliz reduzca a tortillas. Así se dice: Fulana es muy mujercita, pues muele un almud o dos almudes, sin levantarse.<sup>21</sup>

Otro personaje de principios de siglo que notó lo difícil de esta actividad y que la clasificó dentro de las formas de esclavitud, fue el periodista norteamericano John K. Turner. Cuando visitó el Valle Nacional, en 1908, mencionó:

en todas las clases de esclavos que visité encontré de 3 a 12 mujeres moliendo maíz, todo a mano en dos piedras llamadas metate. La piedra plana se coloca en el suelo, la mujer se arrodilla tras de ella, y completamente doblada,

<sup>20</sup> *Ibid.*, p. 195.

<sup>21</sup> Ignacio M. Altamirano. *Cuentos de invierno. La Navidad en las montañas*. México, Editora Nacional, 1970, pp. 127-128.

mueve hacia adelante y atrás la piedra cilíndrica o mano del metate sobre la piedra plana. El movimiento es parecido al que hace una mujer lavando ropa, pero es mucho más duro. Pregunté al presidente municipal del Valle Nacional por qué los propietarios no compraban molinos baratos para moler el maíz o por qué no compraban uno entre todos, en vez de acabar con los pulmones de varios centenares de mujeres cada año, y la respuesta fue: 'Las mujeres son más baratas que las máquinas'.<sup>22</sup>

Pero ese oficio que tiende a desaparecer en la actualidad, hacia fin de siglo comenzó a ser sustituido por los molinos de nixtamal. En el distrito de Toluca su número varió de cinco en 1897 a cuatro en 1910; usaban energía eléctrica y una pequeña cantidad de trabajadores que oscilaba entre dos y seis.<sup>23</sup> No contamos con muchos datos acerca del desarrollo de esta nueva fase de la actividad, pero a través de una queja de un trabajador de un molino de nixtamal, sabemos que en 1939 la jornada de trabajo era de siete de la mañana a cinco de la tarde, sin descansar ni los domingos ni los días festivos, y tomando sus alimentos en el local.<sup>24</sup>

#### Las tocinerías

Otra labor mencionada en la *Memoria* de 1852<sup>25</sup> es la tocinería. Esta actividad que dio gran fama a Toluca llamó la atención de los viajeros. Humboldt hizo hincapié en que en el valle de Toluca se hacía un comercio de jamones muy lucrativo;<sup>26</sup> y William Bullock, en los primeros años de la vida independiente, mencionaba que "...los mejores jamones y chorizos de Nueva España son curados aquí, visitamos algunas fábricas de embutidos y admiramos nuevamente sus criaderos de finos puercos".<sup>27</sup> Cerca de 60 años después, Manuel Rivera Cambas (1883) hizo alusión a "... las diversas preparaciones que se hacen con la carne y la sangre del cerdo, son excelentes, de consumo extraordinario y muy apreciadas con el nombre de chorizones, longaniza, jamones y morongas, el chicharrón toluqueño es de muy buen gusto."<sup>28</sup> Justo Sierra también habla del "... célebre emporio de los chorizos y jamones", aún cuando le preocupa "... que al cruzar por algunas calles, hieren los nervios olfativos ciertas emana-

<sup>22</sup> John K. Turner, "México bárbaro", en *Problemas agrícolas e industriales de México*. México, vol. VIII, núm. 2, abril-junio 1955, p. 50.

<sup>23</sup> *Concentraciones Estadísticas 1897-1910*.

<sup>24</sup> Archivo Histórico del Estado de México. *Trabajo e Industria*. Caja 5410, exp. 77.

<sup>25</sup> Javier Romero Quiroz, *op. cit.*, p. 76. *Memoria de Hacienda 1852*, doc. 25.

<sup>26</sup> Alejandro de Humboldt. *Ensayo Político sobre el reino de la Nueva España*. México, Porrúa, 1966, p. 301.

<sup>27</sup> Martha Baranda y Lía García, *op. cit.*, t. I, p. 94.

<sup>28</sup> *Ibid.*, t. II p. 398.

ciones porcinas que obligan a recordar con tristezas los olores vivaces y puros de las convecinas montañas, pero en manos de los toluqueños está el remedio de tamaño mal: expúlsense las zahurdas del centro y obligúeselas a montarse a la moderna, y esta mancha asquerosa en el vestido de reina de la ciudad montañesa desaparecerá".<sup>29</sup>

Isauro Garrido consideró como "las más reputadas y fuertes casas de comercio de este giro..." las de los señores Joaquín Cortina, Jesús Barrera, Fermín García y Agustín Jasso, y destacó que dichos productos tenían fama nacional.<sup>30</sup> Manuel Payno, por su parte, menciona que los indios de Toluca vendían en la plaza del Volador de la ciudad de México sus sartas de chorizos.<sup>31</sup> También Velasco consideró de gran calidad los productos de tocinería fina, de manera especial los chorizos.<sup>32</sup> Desde principios del presente siglo, las fuentes clasificaron a esta actividad de manera distinta: como fábricas en 1897 y, a partir de 1902, como establecimientos mercantiles.<sup>33</sup> En la concentración estadística de 1905 se consignan a las tocinerías como fábricas de conservas alimenticias, en donde se producían latas y jamones, o bien productos de cerdo.<sup>34</sup>

Una de ellas es la fábrica de Conservas Alimenticias o La Toluqueña en la que trabajaban 50 obreros, y cuya producción llegó a cuatro millones de latas en 1905. Curiosamente, al igual que el resto de las industrias registradas, sufrió una gran baja en su producción al año siguiente, cuando sólo alcanzó a elaborar 400 mil latas (menos del 16%), sin reducir ni el número de obreros ni la potencia de su fuerza motriz. Esto mismo se repitió en 1907, pero a partir de 1908 se redujo el número de obreros a 34, y a 28 en 1909, bajando también la producción a 300 063 latas. En el año de 1910 ya no fue registrada en la concentración estadística.<sup>35</sup> La baja de los dos primeros años la podemos atribuir al hecho de que los industriales se dieron cuenta de que no les convenía declarar sus ingresos verdaderos. Sobre todo si tomamos en cuenta que Dionisio Astivia había solicitado, en marzo de 1898, dispensa para el pago de impuestos por diez años, los cuales estaban por cumplirse.<sup>36</sup> El descenso de los siguientes años pudo ser producto de la competencia, ya que a partir de 1907 apareció otra fábrica que produjo en un año 540 mil kg., con 204 obreros. En 1908 esta empacadora declaró una producción de 280 mil pesos, mientras que La Toluqueña 120 mil.

<sup>29</sup> *Ibid.*, t. II p. 426.

<sup>30</sup> Isauro M. Garrido, *op. cit.*, p. 33.

<sup>31</sup> Manuel Payno. *Los bandidos de Río Frio*. México, Porrúa, 1971, p. 108.

<sup>32</sup> Alfonso Luis Velasco. *Geografía y Estadística del Estado de México*. México, Biblioteca Enciclopédica del Estado de México, 1980. p. 108.

<sup>33</sup> *Concentraciones Estadísticas. 1897-1910*.

<sup>34</sup> *Concentraciones Estadísticas. 1905*.

<sup>35</sup> *Concentraciones Estadísticas. 1905-1909*.

<sup>36</sup> *Memoria 1897-1901. Indices de Leyes y Decretos*, p. 139.

Otros datos interesantes sobre la primera fábrica es que su fundación data de 1890, que su producción era distribuida en toda la República Mexicana y en algunos lugares del extranjero, como la isla de Cuba. También sabemos que en mayo de 1908 solicitó una prórroga en el pago de impuestos por 5 años más.<sup>37</sup>

Antes de pasar a otra ocupación a la que se dedicaban los toluqueños citemos la amena descripción que sobre una tocinería de mediados de siglo proporciona Manuel Payno en *Los bandidos de Río Frio*:

Tocinerías con una instalación singular, que aparte la grasa y el olor no muy agradable, presentan un aspecto único en su género, y que no se encuentra en Europa. Ni aun en las ciudades de España, que tanto se parecen a las nuestras. En un mostrador semicircular que entra un poco en la pieza, barnizado y lustroso con la misma grasa, se ostentan tres o cuatro sartenes de hoja de lata, llenas en forma de pirámides blancas y bruñidas de la manteca de puerco, adornada con labores de hojillas de amapola y de rosa. Otras sartenes de las mismas dimensiones contienen tostadas hechas con la piel de cochino y que llaman chicharrones, otras idénticas con trocitos de carne frita, que nombran carnitas. En el corto espacio que queda libre del mostrador, está una tabla gruesa de fresno donde pican y parten la carne y hacen el despacho. Pero lo más importante y curioso es el tapanco y coronamiento de mostrador. En el centro hay siempre un cuadro de madera dorado, con la imagen del Divino Rostro o de algún Santo de la devoción del dueño, alumbrada constantemente por dos o cuatro velas, colocadas en elegantes arbotantes, con sus mamaderas de cristal. De los lados de la imagen parte una especie de balastrada colada y vistosa, formada con panes de jabón blanco adornado con flores rojas de papel y banderitas de oro volador y en la orilla de esta balastrada cuelgan guirnaldas de longaniza y chorizo, alternando con jamones que sirven como de grandes borlas a esa decoración que incita el apetito de los que pasan, quienes nunca dejan de detenerse en la puerta y concluir por comprar una cuartilla de carnitas o de longaniza y, sobre todo, de chicharrón, condimento indispensable para el chile y los frijoles.<sup>38</sup>

### Las queserías

Otra actividad, que de acuerdo con las fuentes tuvo importancia, fue la elaboración de productos derivados de la leche: quesos y mantequillas, principalmente; la *Memoria* de 1826-1827,<sup>39</sup> consigna como una de las fuentes de

<sup>37</sup> *Concentraciones Estadísticas*. Margarita García Luna. *El movimiento obrero en el Estado de México. Primeras fábricas, obreros y huelgas 1830-1910*. Toluca, U.A.E.M., 1984, p. 126.

<sup>38</sup> Manuel Payno, *op. cit.*, p. 388.

<sup>39</sup> *Memoria de Gobierno 1829-1827*, p. 9.

riqueza de la zona, la fabricación de los mencionados alimentos; lo mismo sucede en la de 1852, donde se registraron 25 establecimientos con vacas de ordeña, y en la de 1889-1893, en donde se habla de la prosperidad de la quesería y la producción de la mantequilla. Velasco hace referencia a ellos como los productos afamados, y Payno menciona que eran vendidos en la ciudad de México.<sup>40</sup> Isauro M. Garrido sólo consigna una quesería en 1883, la de José Sobrino.<sup>41</sup>

Al igual que para las tocinerías, en las concentraciones de datos estadísticos, las queserías y cremerías son clasificadas como industrias y el número reportado de ellas es muy variable, pues en 1906 y en 1909, sólo hay una llamada Separadora, mientras que en 1900 se mencionan 17.<sup>42</sup>

### Las dulcerías

También los dulces de Toluca han sido y son famosos. Desde 1791 se registraron dentro de estos trabajadores a los confiteros; en 1895, en el distrito de Toluca, había 41 personas que se ocupaban de dicha actividad; en 1900, eran 65, de los cuales 63 habitaban en Toluca.<sup>43</sup> Para el año de 1900 no registran ni una. Curiosamente en la información de 1910 sólo se habla de un obrero y una "fábrica" de dulces que había producido 3 500 pesos.<sup>44</sup> Medio siglo antes se había reportado tres fábricas de dulces. Velasco también las menciona.

Nuevamente nos encontramos con el problema de la confusión que se da cuando se combina la producción con el comercio, debido a esto es que aparecen mayor número de estos establecimientos en el ramo mercantil que en el productivo. Así es que en el primero aparecen registradas dos dulcerías en 1901 y 1903, cuatro en 1905, seis en 1906 y 1908, tres en 1909, y nueve en 1910.<sup>45</sup>

Dejemos ahora a un lado los números y tratemos de reconstruir algo de lo que fue esta actividad, para lo cual recurrimos a la experiencia de Justo Guadarrama,<sup>46</sup> quien se inició a los seis años como vendedor de dulces. A los ocho años comenzó a fabricarlos, para lo cual tuvo que pagar para que le enseñaran el oficio. Aprendió a confeccionar los "ponteduros" y desde luego el pinole, los dulces de leche. (yemitas, piñón, guayaba, nuez, envinados, lima, leche quemada, macarrones, huesos), los dulces cubiertos (naranja, calabazate

<sup>40</sup> Alfonso Luis Velasco, *op. cit.*, p. 105 y Manuel Payno, *op. cit.*, p. 108.

<sup>41</sup> Isauro M. Garrido, *op. cit.*, p. 85.

<sup>42</sup> *Concentraciones Estadísticas 1900, 1910.*

<sup>43</sup> Javier Romero Quiroz, *op. cit.*, p. 77. Censo 1895. Censo 1900.

<sup>44</sup> *Concentraciones Estadísticas. 1900, 1910.*

<sup>45</sup> *Concentraciones Estadísticas. 1897-1910.*

<sup>46</sup> Entrevista realizada el 24 de mayo de 1993 en su establecimiento. El Socio del Portal de Toluca.

chilacayote, higos, peras, tejocote, manzana, piña, tunas y el acitrón), las bolitas de piña, limón, fresa guayaba y tamarindo, condumios y mostachones, la cocada tierna, los limones rellenos de coco, la charamusca, las pepitoneas, los muéganos, las trompadas, las alegrías; en fin, 60 variedades de dulces, todo fabricado en pailas de cobre o de peltre, cucharas de madera, coladores y otros utensilios de cocina.<sup>47</sup>

El arte de la dulcería se viene a demostrar cada año en la feria del Alfeñique, donde estos artesanos saludan a la muerte con las calaveritas, borreguitos, frutas, platillos, todo de azúcar y pintado en vivos colores. A este respecto la Marquesa Calderón de la Barca mencionó que en la fiesta de Todos los Santos en los portales (de la ciudad de México) los numerosos puestos estaban "llenos de calaveras de azúcar, etc., tentadoramente alineadas en filas dentadas para gran contentamiento de los niños... Las viejas en los puestos, con sus voces cascadas gritaban constantemente: '¡calaveras, niñas calaveras!'. Pero también había animales de azúcar en todas clases en número suficiente para poblar el Arca de Noé".<sup>48</sup>

### Las licorerías

Otra actividad relacionada con la alimentación es la fabricación de licores, los cuales también son mencionados por Velasco como afamados, sobre todo los vinos de membrillo y zarzamora. Garrido en torno a esto dice:

grande y merecida es la reputación que gozan los Sres. José C. Estevez y hermano, por la excelente preparación de sus licores, distinguiéndose con especialidad el de Zarza, del que se hace un crecidísimo consumo dentro y fuera de la ciudad. Los Sres. Estevez, han sido premiados en una exposición. La fábrica perteneciente al Sr. Saturnino Tovar, participa también de una excelente fama. La limpieza en su elaboración y buenas cualidades de los caldos, le proporciona una cuantiosa venta. También se fabrican licores en las vinaterías de primer orden.<sup>49</sup>

Tenemos certeza de que desde mediados de siglo, cuando menos existía una fábrica de licores. En 1904 sólo se reportaron seis.<sup>50</sup> Estos licores eran conocidos como mosquitos, y además del de zarza y membrillo, se elaboran de limón, manzana, durazno, nanche, prodigiosa y simonillo.

<sup>47</sup> Tomás Solano. "El tianguis de Toluca", en Mario Colín. *Toluca. Crónicas de una ciudad.* Antología. México, Biblioteca, Enciclopédica del Estado de México, 1965, p. 257.

<sup>48</sup> Marquesa Calderón de la Barca, *op. cit.*, t. II p. 293.

<sup>49</sup> Alfonso Luis Velasco, *op. cit.*, p. 105 e Isauro M. Garrido, *op. cit.*, p. 35.

<sup>50</sup> *Memoria de Hacienda, 1852, doc. 25. Concentración Estadística. 1905.*

## *Las cervecerías*

De fama nacional fue la industria cervecera de Toluca; la primera quizá sea la que se cita en la *Memoria* de 1852, pero la que alcanzó prestigio fue la compañía Cervecera Toluca y México, S.A., fundada por Santiago Graf en 1865,<sup>51</sup> con capital alemán mayoritariamente. "A fines de la década de 1890-1900 la elevada producción coloca a la entidad entre las más importantes a nivel nacional, dentro de este ramo la producción de la fábrica de la ciudad de Toluca es de 2 millones de litros al año, al finalizar el siglo XIX..."<sup>52</sup> Ya para 1905 producía 3 500 millones de litros anuales, y contaba con 800 trabajadores. Como ya lo hemos mencionado en todas las industrias registradas por las concentraciones estadísticas, a partir del año siguiente la producción había descendido a 96 000 hl, sin reducir ni potencia, ni número de obreros. Sólo hasta 1909 y 1910 se redujo la mano de obra a 665 trabajadores y se aumentó la potencia.<sup>53</sup>

Desafortunadamente no existe mucha información al respecto, pero sí sabemos que fue una rama importante porque dio empleo a mucha gente, y creó otras ramas auxiliares como la fábrica de botellas que llegó a dar trabajo a 450 obreros.

<sup>51</sup> Acerca del año de fundación existen dos referencias proporcionadas por Margarita García Luna: la del año de 1865 en "Toluca en el Porfiriato", en *Altiplano*, p. 75 y en *El movimiento obrero en el Estado de México* la de 1875, en la pág. 184.

<sup>52</sup> Margarita García Luna, *op. cit.*, p. 174.

<sup>53</sup> *Concentraciones Estadísticas. 1905-1910.*

