

Oferta alimenticia y estrategias del habitar en las calles de la ciudad de México, 1790-1856*

Food Supply and Strategies for Living on the Streets of Mexico City, 1790-1856

*Gustavo Toris Guevara***

 <https://orcid.org/0009-0004-9808-603X>

Universidad Nacional Autónoma de México, México

Facultad de Arquitectura

Centro de Investigación en Arquitectura, Urbanismo y Paisaje

gustavo.toris@fa.unam.mx

Resumen: En este artículo se analiza el papel social de las arquitecturas de la alimentación en las calles de la ciudad de México entre 1790 y 1856. Bajo esta denominación se entienden los soportes materiales relacionados con la elaboración, venta y consumo de alimentos que, como se busca demostrar, tuvieron una enorme relevancia social como artefactos del habitar en las calles y plazas de la ciudad de México en el periodo referido. La temporalidad estu-

* Esta investigación se realizó en el marco del Programa de Becas Posdoctorales de la Dirección General de Asuntos del Personal Académico de la UNAM, con sede en el Centro de Investigaciones en Arquitectura, Urbanismo y Paisaje de la Facultad de Arquitectura. Agradezco encarecidamente a la doctora Lourdes Díaz Hernández por la tutoría y por todas las oportunidades brindadas.

** Estancia Posdoctoral. Centro de Investigación en Arquitectura, Urbanismo y Paisaje, Facultad de Arquitectura, Universidad Nacional Autónoma de México. Líneas de investigación: historia del habitar, historia urbana, arquitecturas efímeras.

CÓMO CITAR: Toris Guevara, G. (2026). Oferta alimenticia y estrategias del habitar en las calles de la ciudad de México, 1790-1856. *Secuencia* (126), e2177. <https://doi.org/10.18234/secuencia.126.2177>



Esta obra está protegida bajo una Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial 4.0 Internacional.

diada atiende al crecimiento de la oferta alimenticia en las calles y plazas de la ciudad, que se dio de manera sostenida entre las reformas del segundo conde de Revillagigedo y la construcción del mercado de Iturbide, a mediados del siglo XIX.

Palabras clave: historia del habitar; historia urbana; alimentación; ciudad de México; siglo XIX.

Abstract: This article analyzes the social role of food architectures in Mexico City streets between 1790 and 1856. The term refers to the material supports related to food preparation, sale, and consumption. As this article attempts to show, these aspects had enormous social relevance as the artifacts of living on the streets and squares of Mexico City during the period in question. The timeframe studied reflects the steady growth of the food supply in the city's streets and squares between the reforms of the Second Count of Revillagigedo and the construction of Iturbide Market in the mid-19th century.

Keywords: history of living on the street; urban history; food; Mexico City; 19th century.

Recibido: 5 de enero de 2023 Aceptado: 25 de febrero de 2026

Publicado: 21 de agosto de 2026

INTRODUCCIÓN

El fenómeno de la oferta alimenticia en las calles de la ciudad de México ha sido objeto de investigaciones en el ámbito de la historia social, de la historia económica y de la historia urbana; sin embargo, muy pocos estudios han abordado la dimensión socioespacial del proceso de crecimiento de esta oferta a lo largo de la primera mitad del siglo XIX. Esto resulta particularmente llamativo en razón de la enorme escala que alcanzó este fenómeno en el periodo referido y, además, considerando la importancia de los estudios de las prácticas del habitar o de las propuestas del giro espacial que se han venido desarrollando desde los años setenta del siglo XX. Atender al proceso

de crecimiento de la oferta alimenticia y sus soportes materiales puede aportar elementos para la comprensión de un periodo de la historia de la ciudad de México poco abordado por la historiografía.

Desde esa perspectiva, las siguientes páginas buscan explorar la oferta alimenticia como una serie de prácticas que, en dicho periodo, tenían lugar en razón de las arquitecturas de la alimentación; es decir, una serie de establecimientos con materiales permanentes y efímeros involucradas con la elaboración, venta y consumo de alimentos en las calles y plazas de la ciudad. A lo largo de la primera mitad del siglo XIX, las calles de la ciudad de México dieron cuenta de un crecimiento notable en el comercio a cielo abierto, particularmente en la oferta alimenticia a través de distintas construcciones y establecimientos que posibilitaron la ocupación de las calles en distintos momentos por parte de sectores populares. Este incremento ha sido explicado por la historiografía en razón de la “falta de control” del comercio en las calles por parte del Ayuntamiento, o en razón de un supuesto desfase en las “concepciones” del espacio urbano por parte de los sectores populares frente a las elites y las autoridades locales (Moncada, 2016).

Así, se propone abordar esta problemática desde la perspectiva de los procesos del habitar implicados en la ocupación y la activación de las calles y plazas de la ciudad como artefactos de sociabilidad y de la alimentación de la población capitalina. Los soportes materiales (desde mantas hasta construcciones a gran escala) que posibilitaban la activación del espacio urbano como un espacio de sociabilidad-alimentación son entendidos en las siguientes páginas como arquitecturas de la alimentación. Esta comprensión de las cosas parte, desde luego, de un posicionamiento teórico y de las líneas de investigación que promueven atender al fenómeno arquitectónico más allá de la obra edificada o los procesos de diseño, y buscan sumar las prácticas de uso, apropiación y significación; en ese sentido, las obras de Bernard Rudofsky (1980), respecto al amplio espectro de artefactos y soluciones relacionados con la alimentación, han sido fundamentales para esta pesquisa. Lo mismo puede decirse del sentido de las calles y plazas como artefactos extendidos del hecho arquitectónico que propuso Spiro Kostof (1991), o la problematización crítica de las operaciones de diseño y las implicaciones del significado presentes en la obra de Manfredo Tafuri (1968; 1973, pp. 5-40) o en la propuesta de crítica general de la problemática del espacio y de lo urbano como componentes activos de la vida social de Henri Lefebvre (1974).

Así, se busca demostrar que, lejos de manifestarse en razón de “concepciones” diferenciadas del espacio urbano, las arquitecturas de la alimentación en sus distintas escalas participaban de una lógica común entre los habitantes de la ciudad –incluyendo a las autoridades– que se articulaba en razón de la multiplicidad de funciones de las calles y plazas de la ciudad; una de estas funciones se encontraba en la venta de alimentos e insumos para la alimentación. De este modo, el crecimiento en la oferta alimenticia pública de la ciudad de México durante la primera mitad del siglo XIX no puede entenderse en razón de un supuesto “debilitamiento de la autoridad” del Ayuntamiento, sino de una dinámica simbiótica por parte de los miembros de esa institución, pues la ocupación cotidiana de las calles y plazas de la ciudad a través de mantas, mesillas, bodegones, figones, fondas, etc., nutrían las arcas del Ayuntamiento a través de las rentas y, además, permitía la ocupación laboral y el abasto de una buena parte de la población capitalina, aún en contraposición de la reglamentación ilustrada legada por Revillagigedo. Más que una concepción de lo que debía ser la ciudad, las ordenanzas de policía de tiempos virreinales servían como un artefacto de aplicación selectiva en razón del cobro de rentas y de los vínculos con los miembros del Ayuntamiento. Esta dinámica se mantuvo aun a pesar de los diferentes cambios político-administrativos a nivel nacional de esta época y sólo encontraría un punto de quiebre en tiempos del segundo imperio.

En razón de las fuentes de la época, es posible identificar tres escalas de las arquitecturas de la alimentación de la ciudad de México en la primera mitad del siglo XIX: la de los insumos alimenticios a cielo abierto, la de los puestos y locales de alimentos preparados y, por último, la escala de las calles y plazas como artefactos de interacción colectiva y condición de posibilidad para el intercambio y, en última instancia, para la alimentación de la población de la ciudad. De esta manera, a través del análisis de documentación administrativa, crónicas, testimonios, imágenes, así como de literatura de la época, esta exposición explora en primer lugar el problema administrativo que supuso la oferta alimenticia en las calles de la ciudad de México durante la primera mitad del siglo XIX, dando cuenta de la ambivalencia del Ayuntamiento frente a las distintas expresiones espaciales e higiénicas de esta problemática. En segundo lugar, se analizan las distintas expresiones práctico-operativas de las arquitecturas de la alimentación, comenzando por la oferta de insumos a cielo abierto para explorar de inmediato los puestos y locales destinados a la venta de alimentos preparados, y, por último, se explora la acti-

vación de calles y plazas como artefactos de la oferta alimenticia en el lapso señalado. La temporalidad del estudio busca dar cuenta de continuidades y transformaciones en prácticas cuyos cambios se suscitan a un ritmo muy distinto que el de la vida política o, como se verá, de las estrategias administrativas. Por ello, el ciclo atendido se ha extendido desde las disposiciones de la policía del segundo conde de Revillagigedo hasta 1856, momento en el que el mercado Iturbide se encontraba ya en pleno funcionamiento.

EL PROBLEMA ADMINISTRATIVO DE LA OFERTA ALIMENTICIA EN LAS CALLES A FINALES DEL VIRREINATO

En la tradición jurídica de la monarquía hispánica, la corona debía procurar los medios para asegurar la alimentación de la población, principalmente de las clases menesterosas. Este principio se entendía como uno de los fundamentos de la buena Policía, comprendida como un conjunto de prácticas y saberes destinados al buen gobierno (Elden, 2013, p. 322). En este sentido, la facultad para tomar decisiones estaba delegada por la corona sobre la figura del Virrey, así como el Cabildo del Ayuntamiento de las ciudades, y se consideraba parte de los temas fundamentales de la *República* en el sentido corporativo del término, como ha expuesto con éxito Annick Lemperière (2013, p. 57). A lo largo del periodo virreinal, en la ciudad de México, el abasto de diferentes insumos alimenticios se resolvía en gran medida a través de la venta en las plazas y portales (León Cázares, 2005, p. 23). A mediados del siglo XVIII la oferta alimenticia —que comprendía los insumos, así como alimentos preparados— se localizaba principalmente en las plazas y plazuelas de la ciudad, al igual que en algunos establecimientos destinados a este propósito y, de manera adicional, algunos vendedores itinerantes que recorrían las calles ofreciendo insumos como manteca, algunas legumbres, etcétera.

Bajo esta dinámica, los mercados tenían el sentido de una práctica-establecimiento mucho más que el de una tipología constructiva. Esta práctica colectiva consistía en la activación de las calles y plazas como espacios de compra-venta de todo tipo de materias y productos. Esto era posible en razón de las características constructivas de los distintos establecimientos; es decir, puestos, cajones, bodegones, mantas, así como locales permanentes y accesorias. Un caso paradigmático en este sentido se encontraba en la Plaza Mayor

de la ciudad, que era sede de tres mercados diferenciados por su oferta, pero también por el tipo de soportes materiales que articulaban la venta. A estos mercados habría que sumar el portal de las Flores y el portal de Mercaderes en el sur y poniente de la Plaza Mayor, respectivamente. Así, para la población novohispana, el mercado de bastimentos, con sus cajones, mantas y mesillas (en el costado oriental de la plaza) se distinguía claramente del baratillo que ofrecía artículos de segundo uso y dudosísima procedencia. También era clara la distinción respecto al mercado de la Alcaicería, después conocido como Parián, que contaba con una construcción permanente de mampostería con locales, pero también cajones, alacenas y mesillas (Toris Guevara, 2016).

Desde mediados del siglo XVIII las estructuras destinadas a la oferta alimenticia que poblaban las calles y las plazas de la ciudad fueron objeto de diversas medidas y tensiones con las autoridades del Ayuntamiento de la ciudad (Olvera Ramos, 2007). Un ejemplo notable de esta situación se dio en razón de las disputas respecto al asentista de la plaza y su gestión de los cajones de la Plaza Mayor en las primeras décadas del siglo XVIII, hasta que fue revocada la concesión por parte de la Mesa de Propios de la ciudad, de modo que las rentas correspondientes al comercio de la Plaza Mayor y plazuelas pasaron directamente a la jurisdicción del Ayuntamiento.¹

En 1760 tuvo lugar una inspección y un proyecto de remodelación de los espacios de venta. Si bien este proyecto daba cuenta de las aspiraciones de un orden geométrico regular en las calles de cajones y del mercado de bastimentos de la ciudad, no debe pensarse que había en esta implementación una intención de reforma sanitaria de corte ilustrado. Por el contrario, se trataba de un esfuerzo por sistematizar el cobro de rentas por los espacios de venta, pues estos recursos se entendían como patrimonio de los síndicos del Ayuntamiento (Toris Guevara, 2016, p. 128). Esta tendencia por parte de las autoridades del Ayuntamiento y la inspección como posibilidad en razón de la reglamentación aplicable, funcionó entonces y en diferentes momentos a lo largo del siglo XVIII, como un recurso coercitivo para el cobro de rentas (Espinoza Peregrino, 2016). Por supuesto, esta manera de proceder se implementó no sólo en la plaza mayor de la ciudad, sino en las calles y plazuelas, convirtiendo a estos espacios en campos de tensiones y de negociación entre distintos grupos de comerciantes y de vendedores que apelaban a la misma

¹ Plaza Mayor, vol. 3618, exp. 12, "Autos últimamente formados sobre el perfecto arreglo de la Plaza Mayor" 1760. Archivo Histórico de la Ciudad de México (en adelante AHCM), México.

reglamentación y a su papel en el abastecimiento de la ciudad para consolidar sus posiciones.

Esta lógica corporativo-administrativa del espacio urbano y del comercio en las calles y plazas de la ciudad, continuó desplegándose desde las autoridades del Ayuntamiento, pero también por parte de los comerciantes y vendedores a lo largo de las décadas siguientes, como se verá más adelante. No obstante, la administración del segundo conde de Revillagigedo marcó un momento excepcional en las dinámicas de gestión de la oferta alimenticia, y de las calles y plazas de la ciudad de México en general. A partir de 1789, las diversas disposiciones del virrey dieron cuenta de un ánimo menos conciliador en las gestiones habituales de las problemáticas urbanas. Más que un campo de tensiones y de negociación constante, Revillagigedo postulaba la necesidad de la conformación de un orden unívoco a través de una serie de ordenanzas articuladas en razón de concepciones fisiocráticas e ilustradas de la policía como ciencia de gobierno urbano (Covarrubias, 2005, pp. 231-270). Una de las acciones más contundentes en este sentido fue la remoción de dos de los tres mercados de la Plaza Mayor. En lugar de la oferta de bastimentos y baratillo exterior, se dotó a la Plaza Mayor de cuatro fuentes que abastecerían de agua a la población de las inmediaciones. La idea era localizar esta enorme oferta de insumos alimenticios en la plaza del Volador donde se edificaron nuevos cajones que permitieron un estricto control de las rentas correspondientes. Los comerciantes no tuvieron opción y la medida fue impopular en algunos sectores, pero a la larga trasladó el bullicio de la Plaza Mayor hacia la del Volador. Junto con esta reubicación de los mercados de alimentos de la Plaza Mayor, se estableció una serie de ordenanzas que buscaban normar una serie de prácticas que se señalaban como anómalas. Este punto resulta muy importante desde una historización efectiva de las prácticas higiénicas y de la concepción de limpieza. Las numerosas disposiciones del virrey en este sentido, sumadas a la lógica de vigilancia constante a través de los guardafaroles y los jefes de cuartel postulaban a las calles como el campo de lo observable y de la verificación empírica sobre el que el ojo del virrey podía posarse en cualquier momento (*Compendio de providencias de policía...*, 1983).

La recolección diaria de desechos a través de carretones, así como la circulación irrestricta como principio postulado para las calles, resultaron extrañas para la población novohispana (Dávalos, 1997; Sánchez de Tagle, 1997). Los tiempos establecidos para el consumo de las carnes de todo tipo, así como la obligación de los vendedores de alimentos de atenerse a una fis-

calización estricta, sin márgenes de negociación, se sumaron a las tensiones al interior del Cabildo del Ayuntamiento por la disposición de recursos que entendían como su patrimonio.

Cuando el virrey Branciforte comenzó su administración, los síndicos del Ayuntamiento encontraron ocasión para reestablecer algunos de sus privilegios (Miranda Pacheco, 2003). También en la aplicación de los reglamentos se presentó una flexibilidad mucho mayor que en la administración anterior. Así lo indican los expedientes correspondientes a las solicitudes de venta dirigidos hacia el Cabildo y que fueron aprobadas con mayor facilidad. Sin embargo, desde los mecanismos administrativos se postulaba ya una concepción de la ciudad como una realidad material unívoca que podía conocerse a través de la localización, la observación y, en suma, una serie de operaciones de observación empírica e intervención material más allá de las consideraciones particulares de los habitantes (Cueto y Palmer, 2015, pp. 35-50). En este sentido, el proyecto urbano de la Ilustración tuvo un éxito parcial al consolidarse como un referente no necesariamente operativo, pero sí coercitivo respecto a las prácticas del habitar en las calles de la ciudad.

A lo largo de la guerra de Independencia no surgieron nuevas disposiciones particulares en este sentido, pues la preocupación primordial del Cabildo estuvo, primero, en asegurar el abasto mínimo de la ciudad y, posteriormente, en sortear las transformaciones institucionales del cambio de régimen (Ortiz Escamilla, 2013; Quiroz, 2003). De hecho, no hubo nuevos reglamentos de policía emitidos por el Ayuntamiento hasta 1841, y aun este se trata de una reformulación de las ordenanzas de Revillagigedo. Esto resulta particularmente significativo en varios sentidos. Por un lado, se consideraban vigentes los principios higiénicos desde los que se postuló esta normatividad; por ejemplo la posibilidad de peste en razón de las inmundicias como queda consignando en distintas discusiones del Cabildo y sus resoluciones hasta bien entrado el siglo XIX. Por otro lado, resulta muy importante que la reglamentación de finales del siglo XVIII, conformada en el régimen virreinal, no fuera puesta en entredicho en el marco de los debates sobre las formas de organización política de la ciudad misma y de su papel en la organización del Estado mexicano.

Por otro lado, como también demuestran las diferentes solicitudes y resoluciones extendidas hacia el Cabildo con diferentes motivos, la reglamentación no siempre desempeñaba un papel determinante en sus resoluciones, aunque, cuando se presentaba como justificación, la resolución acababa por

ser inapelable.² De este modo, resulta muy difícil hablar de una contraposición entre distintas concepciones de la ciudad entre el Ayuntamiento y los sectores populares. En el caso de la administración de la ciudad, las resoluciones distan mucho de mostrar puntos de vista homogéneos o consistentes incluso en breves periodos temporales, exceptuando siempre el interés por incrementar las rentas correspondientes por los espacios de venta y la expedición de licencias. En este sentido, se puede entender el interés por conformar padrones de espacios de venta e industria de todo tipo, tanto en 1790, 1800 (aún bajo el régimen virreinal), como en 1845. Un caso distinto ocurre con la balanza comercial de la ciudad que se hizo en 1838 por instrucción del gobierno central en búsqueda de un incremento en la recaudación nacional.³ Como se había mencionado, en el año 1841 se estableció el único reglamento de policía posterior a las instrucciones de Revillagigedo. No obstante, sus consideraciones apuntan exactamente en el mismo sentido y básicamente sistematizan en un solo cuerpo normativo lo que en momentos anteriores se encontraba disperso entre la documentación del archivo del Cabildo (*Reglamento de auxiliares...*, 1841).

Respecto de la implementación de la normatividad, resulta muy importante considerar que el Ayuntamiento enfrentaba una carencia de recursos prácticamente endémica durante toda la primera mitad del siglo XIX. Esto hacía prácticamente impensable la implementación de las diligencias necesarias para una aplicación estricta de unos principios que siempre se postulaban como deseables, pero que en los hechos raramente se veían llevados a la práctica. Por otro lado, los pocos ingresos que tenía el Ayuntamiento provenían en gran medida de la recaudación de rentas por derechos de venta en las calles y plazas de la ciudad (Moncada, 2016). Así, la oferta alimenticia en las calles no sólo no era un problema en términos de sus prácticas para el Ayuntamiento, sino que era uno de sus principales sostenes. Estas consideraciones ayudan a comprender con mayor claridad el casuismo con el que, en casos extremos, se aplicaban algunos aspectos de la reglamentación constituida por el segundo conde de Revillagigedo. Sólo en el segundo imperio habría una transformación sustantiva en este sentido, pues se buscaron medios para conformar un proyecto de monarquía con un sentido social, a decir de Ángela León Garduño (2017). La problemática administrativa ofrece, no obstante,

² Policía en General, vol. 3633, exp. 417, 432, 435. AHCM, México.

³ Comercio e Industria, vol. 522, exp. 4. AHCM, México.

una perspectiva limitada de las funciones sociales que desempeñaba la oferta alimenticia en las calles y, sobre todo, de los medios a través de los cuales estas funciones se cumplían. Por ello, resulta indispensable analizar la dimensión socioespacial de este proceso y el papel operativo de las arquitecturas de la alimentación en las calles y plazas de la ciudad de México durante el lapso de este estudio.

LOS INSUMOS ALIMENTICIOS OFRECIDOS A CIELO ABIERTO

En 1778, el bachiller Juan de Viera concluyó la *Breve y compendiosa narración de la ciudad de México*, una elocuente exposición de aspectos que consideró notables de la capital novohispana. La obra resulta significativa en este punto, pues se trata de una mirada que no participaba de la lógica administrativa que se exponía líneas arriba y que describe con minuciosidad algunos detalles de la cotidianidad de la ciudad de México. Uno de los momentos más llamativos de esta exposición se encuentra en el recorrido que plantea de la Plaza Mayor de la ciudad, pues en él se da cuenta de la enorme cantidad de insumos alimenticios que se podían encontrar a la venta tanto en el mercado de bastimentos como en algunos de los portales aledaños:

Aquí se ven los montes de frutas, en que todo el año abunda esta ciudad, cuyo número pasa de 90, como se verá en la memoria que adjuntaré a esta narración: del mismo modo se ven y se registran los montes de hortalizas de manera que ni en los mismos campos se registra tanta abundancia, como se ve junta en este teatro de maravillas; está en forma de calles, que las figuran muchos tejados, o barracas, bajo de las que hay innumerables puestos de tiendas, de legumbres y semillas, de azúcares, panochas, o chanca de carnes salpresas y acecinadas, ya de cabro, ya de toro; asimismo pescados salados de todos géneros. Pescado blanco que traen de las lagunas circunvecinas, que [...] da abasto a todo el numeroso concurso de la ciudad [...]

Abunda también de ánades, patos, apipiscas, sarapicos, y chichicuilotés, de manera que se gastarán en México cada día, de este género de aves de 6 a 7000, sin meter en esta cuenta las agachonas, tórtolas, codornices y tanta diversidad de pájaros, que venden los indios a docenas; pues en el puente de palacio, es una maravilla ver una calle entera de aves y animales así vivos como

muertos, conejos, liebres, venados y cabritos, sin que se verifique el que se llegue a heder esta carne; pues para todo tiene México, y muchas veces no alcanza para su abasto (Viera, 1992, pp. 28-29).

La descripción de Viera destaca no sólo por la enumeración de las cuantiosas especies de aves que poblaban la región lacustre de la cuenca de México, sino porque, además, postula una asociación muy cercana entre la abundancia de la fauna y flora del medio —de la cuenca de México, pero en general del Nuevo Mundo— con la proliferación de alimentos en las calles de la ciudad de México “abreviado epílogo de maravillas”.

Esta abundancia, supuestamente consustancial a la naturaleza del Nuevo Mundo, se presenta como un motivo recurrente en las descripciones de la ciudad de México desde la conquista; no obstante, Viera nos habla de otro elemento de suma importancia para este estudio: “tejados, o barracas, bajo de las que hay innumerables puestos de tiendas”, los soportes materiales destinados a la presentación de esta enorme oferta alimenticia. Constituidas a partir de mantas o de mesillas que se colocaban en los portales, plazas y calles de la ciudad, las estructuras que Viera describió a finales del siglo XVIII se caracterizaban por su *sencilla* construcción; no obstante, su lógica operativa distaba mucho de ser algo sencillo. Como se había mencionado anteriormente, desde el siglo XVII la corona y las autoridades del Ayuntamiento habían promovido la venta de legumbres y otros “frutos de la tierra” por parte de la población indígena de las localidades cercanas, sin ningún tipo de contribución para el Ayuntamiento capitalino. Dicha excepción tuvo su origen en la carestía de insumos alimenticios de las primeras décadas del siglo XVII y permaneció como la norma hasta el final del régimen virreinal (Velázquez, 1997, p. 34).

La condición administrativa que excentaba de cobro de rentas a este tipo de comercio le convirtió en una posible fuente de trabajo para un abundante número de personas. Si bien en tiempos novohispanos la idea era que los productores agrícolas de las poblaciones cercanas ofrecieran directamente sus cosechas, esta situación se transformó rápidamente. En lugar de una oferta directa a los marchantes, diversos puntos de la ciudad se conformaron como puntos de abastecimiento para las y los vendedores. La Acequia Real (a un costado del Palacio Real) cumplió inicialmente con este propósito, pero posteriormente se fueron sumando el Canal de la Viga, la calle de Roldán (ambos al oriente de la ciudad) o la plaza de San Juan (en el surponiente).

En la segunda mitad del siglo XVIII, aún era común que la oferta de insumos alimenticios se llevara a cabo a través de mantas que se extendían en el suelo o bien sobre alguna mesilla. En la Plaza Mayor, hasta 1790 era común encontrar mesillas que tenían junto a sí alguna manta con alguna variedad alterna de insumos. De hecho, entre los vendedores de las mesillas y los que ofrecían sus productos a través de mantas existía una estricta jerarquía a través del cobro de rentas, que se extendía también a los alaceneros y locatarios (Toris Guevara, 2016, p. 117).

A lo largo de la primera mitad del siglo XIX, estas prácticas se transformaron parcialmente en sus soportes materiales, pues para la oferta de vegetales y hortalizas se popularizó el uso de canastas (véase imagen 1). Si bien las mantas ofrecían una enorme flexibilidad, la cestería permitía proteger de manera más eficaz algunos frutos. Las cestas podían cargarse apoyadas sobre la cabeza, facilitando relativamente su traslado en medio de una calle congestionada, o bien podían llevarse a hombros con un huacal atado en la parte inferior. Este huacal podía servir para separar y distinguir parte de la oferta del puesto, o bien servir como asiento o apoyo para las prolongadas jornadas de venta. Este sistema de cestería también se utilizaba para la venta de pan en las plazas y de casa en casa. Una variación parcial de esta estrategia puede encontrarse en los tocineros, entendidos como vendedores de manteca en las plazas, pero también los había itinerantes. En este caso, el tocinero llevaba su producto en una charola de barro o en una metálica que evitaba las filtraciones. Por otro lado, pese a lo que indicaba la reglamentación, desde tiempos virreinales tenemos noticias de vendedores itinerantes de diferentes tipos de carne. En este caso, dependiendo del género del que se tratara la oferta, se hacía a través de canastas o bien vasijas de barro. Como bien ha señalado Enriqueta Quiroz (2003), el abasto de carne enfrentó serios problemas en los primeros años del siglo XIX, de modo que es indispensable entender este rubro de la oferta alimenticia en razón de las implicaciones de la liberación de precios y el rompimiento de las autoridades del Ayuntamiento con los comerciantes a gran escala. En la primera mitad del siglo XIX esto se tradujo en momentos de carestía y de prácticas abusivas que superaban las posibilidades de inspección de las autoridades sanitarias.

A cielo abierto también se ofrecía un insumo básico para la vida: el agua. La primera mitad del siglo XIX fue uno de los periodos con mayores dificultades para el abastecimiento de agua potable en la ciudad de México (Miranda Pacheco, 2021, p. 52). Si bien a finales del siglo XVIII se promovió



Imagen 1. Johann Salomon Hegi, *Vendedora de frutas*, acuarela, ca. 1850.

Fuente: Colección Salomon y Brigitte Schärer, Suiza. Tomada de Torre (1989).

la construcción de fuentes públicas y la regulación de las tomas derivadas de los acueductos que llegaban a la ciudad, para la década de 1830, la situación en ese sentido era francamente ruinosa. Un gran número de comunicaciones dirigidas al Cabildo del Ayuntamiento en esta época se relaciona de algún modo con la gestión de recursos hídricos en la ciudad, principalmente en dos sentidos: la necesidad de ampliar el flujo de agua hacia las fuentes, o bien, por los problemas derivados de las inundaciones y estancamiento de desechos en las atarjeas.⁴ De esta complicada situación derivaba que la figura del aguador resultara fundamental en la vida de la ciudad. Por medio de cántaros, los aguadores transportaban el líquido desde las fuentes públicas hacia las piletas de las viviendas y negocios. Generalmente estos depósitos de agua se localizaban en los patios comunes de las edificaciones, aunque las provisio-

⁴ Aguas Mercedes de Arrendamiento, vol. 66. AHCM, México.

nes para el almacenamiento se solucionaban a través de cántaros al interior de muchas construcciones.

El panorama que nos presentan estas prácticas es el de una ocupación constante y la activación de las calles y plazas en el sentido de la oferta de insumos alimenticios a través de pequeñas unidades materiales más o menos itinerantes. Esta dinámica no sólo se mantuvo constante, sino que, de hecho, mostró un incremento notable a lo largo de la primera mitad del siglo XIX. Las pequeñas unidades materiales de venta no implicaban una práctica aislada ni esporádica, sino que dotaban a las calles y plazas de la ciudad de un sentido operativo peculiar que fue constante en lo general a lo largo los años estudiados; no obstante, esta oferta alimenticia se presentaba en diversos registros de materialidad.

PUESTOS, LOCALES Y ALACENAS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS PREPARADOS

Hablar de establecimientos con oferta de alimentos preparados tenía un sentido bastante amplio en la etapa que se va analizando. Las estructuras de madera en las plazas, los puestos en torno a los portales, etc., se consideraban también como un “establecimiento”, pues no se encontraba en una condición de anomalía en lo administrativo ni en la gestión colectiva de las calles y plazas. No obstante, las diferentes estructuras daban cuenta de distintas alternativas en el consumo. Puestos de comida, bodegones, figones o fondas, todos comunicaban el registro (de costos y de géneros) en el que se encontraba su oferta a través de la conformación material del “establecimiento”.

En primera instancia comenzaremos por la oferta de bebidas. No se trata del abasto de agua potable de los aguadores, sino de bebidas preparadas que buscaban remediar la sed o el frío. El portal de Mercaderes es referido en muchas fuentes como espacio de venta de los atoles, chocolate o café como respuesta al frío, al hambre o al antojo en las noches invernales de tiempos novohispanos. Con un cántaro de barro y jarros del mismo material se ofrecía a los paseantes nocturnos la bebida de maíz o las preparaciones de café, consideradas como alimentos. También los tamales se vendían en cántaros (Viera, 1992, p. 8). En ambos casos el cántaro se colocaba sobre un fogón de barro que, al igual que el recipiente, solía decorarse con el esmaltado de su recubrimiento exterior. Bajo el mismo principio se podían encontrar cazos

levantados levemente del suelo con madera o rocas que ofrecían todo tipo de frituras, principalmente buñuelos y otras pastas fritas. Cabe mencionar que esta oferta alimenticia se desplegaba a partir del cierre de los locales del portal de Mercaderes con los que, no obstante, existían acuerdos en muchas ocasiones para el resguardo de algunos elementos del establecimiento. En este mismo sentido podríamos pensar en los puestos de café que aparecieron en los portales y accesos de diversas construcciones durante los años de estudio (véase imagen 2). El artista suizo Johann Salomon Hegi los representó a mediados del siglo XIX como mesillas altas con una cafetera (en este caso, una especie de garrafa metálica) rodeada de tazas blancas. Tanto las vendedoras como los comensales rodean esta mesilla en las inmediaciones de un portal.

Resulta indispensable considerar las particularidades respecto a los hábitos de consumo y las percepciones sensoriales de estas décadas iniciales del siglo XIX (Sada Jiménez, 2022). Muchas bebidas se consideraban en sí mismas un alimento pese a su contenido alcohólico y, por lo tanto, su venta en locales especiales resultaba pertinente. Ya se ha mencionado la oferta cotidiana de atoles y ponches; sin embargo, la bebida más popular durante toda la primera mitad del siglo XIX fue sin duda el pulque. El análisis de las pulquerías y sus funciones sociales excedería por mucho los propósitos de este estudio; sin embargo, es pertinente señalar algunos elementos significativos de su conformación material. En las últimas décadas del gobierno virreinal, las pulquerías fueron objeto de diversas reglamentaciones que buscaban “remediar” los excesos que se cometían en ellas (Viqueira Albán, 1987, p. 169); los cuales podían consistir en el consumo de bebidas alcohólicas en horarios que se consideraban inadecuados, o en el ruido que acompañaba a su consumo —fuera por la presencia de músicos o por el exaltamiento de los comensales—, o bien los excesos carnales que tenían lugar en las inmediaciones del gran número de locales que daban a las calles de la ciudad. Al respecto, es indispensable considerar que el consumo de bebidas alcohólicas no resultaba problemático por sí mismo, la cuestión tenía un cariz distinto al considerarse a la población indígena como el principal consumidor de esta bebida. La perspectiva administrativa era que el consumo excesivo de pulques y aguardientes podía llevar a episodios de revuelta, como el ocurrido en 1692 (Silva Prada, 2007). Por ello era indispensable *cuidar* a la población indígena y en general a los sectores menesterosos de tales excesos.

Los locales que podían encontrarse en una accesoria o en las habitaciones de una casa, fueron celosamente vigilados en las últimas décadas



Imagen 2. Johann Salomon Hegi, *Café y thé*, dibujo y acuarela, 1850.

Fuente: Colección Salomon y Brigitte Schärer, Suiza. Tomado de Torre (1989).

del siglo XVIII (Viqueira Albán, 1987). Las regulaciones en general atendían aspectos como evitar la mezcla de bebidas embriagantes (la ingesta de pulque con peyote era frecuente a decir de algunos testimonios), la regulación de los horarios de consumo para que no se prolongaran durante la noche y que los establecimientos no se encontraran en las calles principales de la ciudad.⁵ Por último, se buscaba que el interior de los establecimientos fuera siempre visible y que no se propagaran las emanaciones de ninguna clase en los alrededores de las pulquerías. La frecuencia con la que aparecen disposiciones en este sentido por parte del Ayuntamiento hace pensar que no se llevaban a cabo

⁵ Cédulas y Órdenes Reales, vol. 2979, exp. 363, 5 de febrero de 1820. Cédula real para que se quiten los puestos de pulque de los mercados y plazas. AHCM, México.

con mucha eficacia.⁶ En este sentido, cabría pensar que en esta primera mitad del siglo XIX, la embriaguez no se asociaba necesariamente a una condición heterotópica, en el sentido que tendría desde las perspectivas higienistas de finales del siglo.

Las bebidas con posibilidades embriagantes no eran las únicas cargadas de ambivalencias. En el caso del puesto de chías o “aguas frescas”, los huacales de varas se apilaban y se cubrían de elementos vegetales con flores que formaban pequeños ramos (véase imagen 3). El frente del puesto se aderezaba con palmas colocadas en vertical de las que se podían colgar algunos jarros y diminutos cántaros de barro esmaltados con colores vivos. Detrás de esta decoración festiva se encontraban los cántaros que contenían las bebidas que, de otro modo, quedaban ocultas a la clientela hasta el momento en que la transacción tenía lugar. Esto era posible gracias a la encargada de la venta de las bebidas: la chiera, descrita en los siguientes términos por José María Rivera en *Los mexicanos pintados por sí mismos* (1959):

Pues bien; en una de tales mañanas [de primavera], si ustedes se toman la molestia de dar un paseo por las calles de México, se encontrarán, de buenas a primeras, en alguna esquina con media docena de *huacales*, colocados unos sobre otros; algunas ollas que, en caso apurado, podrían servir de baño, y dos o tres cestos enormes que contienen multitud de flores, vasos, jícara, azúcar, limones y cantaritos. Semejantes adminículos... tienen una propietaria; propietaria que debe contar de diez y ocho a veinticinco abriles, edad indispensable, si se quiere establecer un comercio activo y lucrativo (p. 8).

En esta descripción, la chiera y su puesto se presentan como un motivo que se asocia a la posibilidad de satisfacción de apetitos, la sed a través de las bebidas azucaradas o el deseo sugerido por sus halagos y que, en última instancia, no se ven colmados. De manera adicional, Rivera nos ofrece una descripción complementaria de los materiales de la estructura, su supuesta homogeneidad y omnipresencia:

⁶ Justicia Juzgados Verbales y Criminales, vol. 2970, exp. 26. Sobre la multa que se le hace a la vinatería de la calle de Santa Clara y San José por la venta de alcohol desde tempranas horas de la mañana, 1850. AHCM, México.

La Chiera no es planta que solo vegeta en las esquinas, no; en éstas y en los portales, en las plazas y zaguanes, en cualquier sitio, en fin, puede colocar su trono de amapolas esta diosa de la frescura, desplegando en él más o menos esplendor; pero siempre sin alterar la sustancia de su fresquísimo aparato. Por eso verán Vdes que los puestos de las chieras son como los periódicos; sólo cambian en la *cabeza*: en cuanto al *fondo*, todos son lo mismo. En efecto, de los puestos unos terminan en un arco de flores colocado al frente; otros lo tienen en el mismo punto, y además en las partes laterales; otros, en fin, están resguardados de los rayos del sol por un ligero sombrero de lienzo, ramas o prosaico *petate*, y los más no tienen otro pabellón que el del cielo (p. 10).

Ya fuera por el deseo de bebidas refrescantes y endulzadas hasta excesos cuestionables, o bien por el juego de seducción de la chiera (si hemos de creer a las palabras de José María Rivera), el comensal podía elegir distintos volúmenes relativamente estandarizados a través de la elección de jícaras o jarritos de barro en los que recibía el producto del intercambio.

Más que de la presencia de la bebida como elemento erotizado en las calles de la ciudad, la narración nos da cuenta de los anhelos del deseo masculino (del autor) marcado por la frustración ante la falta de correspondencia. En este sentido, el aguador y la chiera son de algún modo dos figuras complementarias que dan cuenta del sentido de escasez que podía experimentarse respecto al agua potable como recurso limitado y que, en la ciudad de la primera mitad del siglo XIX, se presentaba siempre como el fruto de un esfuerzo, fuera físico, monetario o como el anhelo de un juego de seducción un tanto improbable pero, como ha apuntado Rosas Barrera (2014), difundido como motivo recurrente en la iconografía de la Chiera posterior a *Los mexicanos pintados por sí mismos*.

Por su parte, los alimentos preparados podían ofrecerse en estructuras insertadas o añadidas a alguna edificación o bien conformarse como una unidad arquitectónica independiente. Comenzaremos por las alacenas; es decir, las estructuras montadas sobre alguna edificación. En abril de 1800, el Cabildo del Ayuntamiento instruyó que se esclareciera la situación del cobro de impuestos correspondientes a todo tipo de “comercio a la mano”, así como las alacenas que se entienden como “mueblecillos que se ponen entre los huecos de las puertas de otros locales en donde venden dulces, pan y frutas”. El reporte que se realizó en razón de esta solicitud, destaca por la mención de las alacenas como artefactos para la venta de alimentos:



Imagen 3. Hesiquio Iriarte, *La chiera*.

Fuente: tomada de *Los mexicanos pintados por sí mismos* (1959).

Las alacenas o cajoncillos que se hallan en los Portales de Mercaderes y San Agustín colocadas en los huecos de entre las puertas de las tiendas, y en las Pilastras, reconocen y pagan sus arrendamientos los que las ocupan, a los dueños de aquellas fincas, y sólo de los puestos movibles que se sitúan entre los arcos de dichos portales para la venta de frutas, dulces y bizcochos se cobra por parte de esta nobilísima ciudad aplicándose su corto producto al fondo de Propios, sin que los demás vendedores que hacen su comercio a la mano, ni de los que por las noches expenden en ellos sus vendimias se cobre ni exija cosa alguna.⁷

Las alacenas servían como pequeños espacios de venta, añadidos o montados sobre algún tipo de construcción permanente, en este caso en los portales, que permitía la venta de alimentos preparados pero que no requirían de un fuego para su presentación final. La alacena se conformaba al mismo tiempo como almacén de las mercancías y aseguraba a los propietarios de la construcción de mayor escala las rentas correspondientes, aunque, como podemos notar en este reporte de 1800, no podía decirse lo mismo de las rentas que correspondían al Ayuntamiento.

Este reporte también alude a los llamados “puestos movibles” que forman uno de los conjuntos más fascinantes de las arquitecturas de la alimentación por la permanencia de sus características constructivas a lo largo de periodos muy prolongados. Los puestos movibles de alimentos preparados contaban necesariamente con cuatro elementos: 1) artefactos para almacenar y exhibir los productos; 2) artefactos para la elaboración de los alimentos; 3) una sombra, y 4) espacio para el consumo de los alimentos. Respecto a cada uno de ellos es pertinente reparar en algunas consideraciones. En principio, los artefactos para almacenar y exhibir los productos son un denominador común con los puestos que ofrecían frutas y verduras y se componían en lo general de huacales, cestas e incluso mesillas. Sin embargo, un elemento completamente distintivo es la conformación de medios para la preparación de alimentos. Por supuesto dependiendo de la oferta, estos medios serían distintos: anafres conformados con rocas sobre los que se colocarían cazuelas, comales o cazos para freír los alimentos, etcétera.

Por su parte, la sombra también es un elemento común respecto a otro tipo de establecimientos comerciales con una enorme continuidad. Básicamente,

⁷ Haciendas y arbitrios, vol. 2232, exp. 76, f. 4, 31 de mayo de 1800. AHCM, México.

camente podemos identificar dos tipos de sombras distintos. Por un lado, aquellas mantas que se colgaban y se sujetaban desde otra edificación (por ejemplo en un portal o entre otras construcciones de mayor escala) y, por otro, aquellas que se sostenían con un soporte independiente. Este soporte se componía de un trípode de madera sobre el cual se sujetaba una manta extendida gracias a un marco del mismo material y con una cruz que le otorgaba la tensión faltante para conformar una superficie que pudiera montarse sobre el trípode. Ejemplos de cada una de estas sombras pueden identificarse en la representación de un puesto de frutas entre los portales de Johann Salomon Hegi y en el óleo *Indio con traje de gala en puesto de comida*, de Édouard Pingret.

Si bien las sombras y los artefactos para almacenar y exhibir eran comunes a los puestos para la venta de insumos alimenticios, los artefactos para la elaboración de alimentos, así como los espacios para su consumo, dotaban a los puestos de alimentos preparados de su especificidad operativa. Los espacios de consumo de estos puestos se conformaban enteramente por las prácticas de los comensales. Cuando se trataba de bebidas, los marchantes podían consumir el té o el café de pie en torno a una mesilla, no obstante, en el caso de guisados y diversas preparaciones de maíz, los comensales frecuentemente se sentaban en el suelo en torno al puesto; de ahí la importancia de la extensión de la sombra. Las representaciones de la época asociaban esta dinámica a la población indígena, aunque al respecto resulta importante considerar el tinte costumbrista y el exotismo presente en la producción plástica de artistas como Pingret.

Por su parte, denominaciones como bodegones o figones están registrados con una enorme ambigüedad. Desde mediados del siglo XVIII el término *figón* quedó consignado en el *Diccionario de Autoridades* (1726-1739) y, según se dice, el vocablo remitía a la elaboración de hígado y otras vísceras de consumo popular.⁸ Algo similar ocurre con el bodegón, que refería a un puesto de comida popular en el que los insumos para los alimentos se encontraban adyacentes a los espacios de elaboración y consumo. No obstante, en las fuentes de la primera mitad del siglo XIX no se localiza ninguna diferenciación específica en su uso; es decir, bodegones o figones aludían a puestos de comida, tanto en las plazas y portales como en accesorias.

⁸ Real Academia Española. *Diccionario de Autoridades* (1726-1739, t. III, 1732). Figón. <https://apps2.rae.es/DA.html>

Los padrones de mediados del siglo XIX dan cuenta de una enorme cantidad de viviendas que se identifican al mismo tiempo como establecimientos con una oferta alimenticia, particularmente figones y bodegones. Si bien, en muchas ocasiones estos establecimientos ocupaban espacios dedicados exclusivamente a su uso comercial, también es cierto que un enorme número de comercios dedicados a la venta de alimentos se establecían en accesorias. Por mucho tiempo se ha pensado en las accesorias como un sinónimo de taller-vivienda; no obstante, los padrones de esta época dan cuenta de un enorme número de ellos asociados con la venta de alimentos y su almacenamiento. De hecho, la denominación habitual de “bodegones” ha propiciado la confusión, pues se ha pensado que este término denominaba únicamente a espacios de almacenamiento. Por el contrario, estas construcciones con acceso propio, pero sin comunicación con los patios principales de las edificaciones, servía como vivienda de diversos sectores de la población novohispana.

En algunas ocasiones, estas accesorias contaban con un entrepiso en madera que permitía un mayor aprovechamiento del espacio, aunque no necesariamente una subdivisión de sus funciones en razón de sus características constructivas; es decir, los elementos de la vivienda podían alternarse con las materias almacenadas para, por ejemplo, un puesto de comida, ya sea que se denominara figón o bodegón. Pese a que el trabajo de Sánchez Reyes (2015) participa de esta ambigüedad terminológica respecto al término de *bodegón*, presenta un valiosísimo esfuerzo para caracterizar las importantes funciones de las accesorias en la ciudad de México entre los siglos XVIII y XIX.

En el caso de las fondas, la diferencia fundamental respecto a los bodegones o figones es que siempre se encontraban en construcciones de mayor escala, fueran comerciales o habitacionales. Esto no debe hacernos pensar que la construcción estaba particularmente adaptada para la preparación de alimentos en el sentido actual. Por el contrario, muchas fondas consistían en cocinas de antiguas casas novohispanas, o bien, de nuevo, en accesorias que incorporaban los artefactos necesarios para la elaboración de alimentos: fogones, mesas, espacios de almacenamiento, etc. La diferencia estribaba en la oferta de alimentos y sus costos. En 1852, la *Guía de forasteros y repertorio de conocimientos útiles* de Juan Nepomuceno Almonte consignaba la oferta de “El Moro de Venecia”:

En la situada casa núm. 18, calle de Tlapaleros, conocida con el nombre de el Moro de Venecia, se servirán a los concurrentes que gusten favorecerla, almuerzos y comidas á los precios moderados siguientes.

Almuerzos a dos reales.

Huevos como los pidan, ó algún guisado de chile, bistec, costillas ó asado, frijoles fritos ó corrientes, un vaso de pulque ó café con leche.

Comida a tres reales.

Caldo, sopa de pan, arroz ó masa, puchero de ternera ó carnero, un guisado un asado de carne con ensalada, pastas de dulce.

También estará de manifiesto la lista de los demás platos con sus precios al margen, para los que gusten diferenciar.

Los domingos se servirá mondongo a la andaluza, bacalao a la vizcaína y sopa de ravioles. El dueño del establecimiento ofrece además servir cuando lo ocupen, en las comidas que se le encarguen, particularmente en la confección de la exquisita olla podrida a la española (pp. 458-459).

Un aspecto que destaca particularmente se encuentra en la referencia a una “lista” de los platos con sus costos correspondientes, así como la suma de alimentos enunciados de manera simultánea; es decir, sin hacer las diferenciaciones posteriores de los *tiempos* de su consumo.

La simultaneidad de los alimentos enunciados en los almuerzos y comidas nos dan cuenta de un espectro de lo gustativo muy particular, en la que el comensal tenía la oportunidad de elegir entre diversas combinaciones posibles. Por otro lado, resulta muy significativa la mediación de las habilidades de lectura en la “lista de platos” que ofrecía el establecimiento. Más allá de lo que ocurriera en los hechos en las fondas de esta época, en este registro se postula la idea de la capacidad de lectura como una condición de posibilidad para entrar en la dinámica del establecimiento. En todo caso, se trata de un sutil indicador de la diferenciación social del consumo que tendría lugar en la segunda mitad del siglo con la aparición de los restaurantes.

PLAZAS Y CALLES COMO ARTEFACTOS DE LA ALIMENTACIÓN

Hasta este punto se ha dado cuenta de las arquitecturas de la alimentación como unidades relativamente independientes; sin embargo, era a través de las calles que estos establecimientos alcanzaban su fuerza como fenómeno urbano. Si bien las teorías de la policía de esta época promovían la concepción de las calles y plazas como espacios de circulación irrestricta de vientos, aguas,

personas y mercancías (Bergdoll, 2000, pp. 43-72; Gortari, 2002), la práctica administrativa del Ayuntamiento de la ciudad operaba de una manera muy distinta, como se expuso líneas arriba. El interés de los síndicos del Ayuntamiento por mantener e incrementar las rentas correspondientes a los espacios de venta, así como el déficit endémico de sus finanzas, no promovieron pero tampoco limitaron ni podían limitar la diversificación del comercio en las calles. Entonces, este proceso se caracterizó por un incremento en el número de locales y establecimientos (de nueva cuenta, incluyendo los puestos) en la ciudad, pero además implicó su integración operativa.

Los padrones conformados desde el Ayuntamiento de la ciudad, nos dan una idea del incremento en el número de establecimientos, aunque, como bien ha señalado el análisis de Lombardo de Ruiz et al. (2001, p. 135), en muchas ocasiones los locatarios evitaban a toda costa el registro para evitar el cobro de rentas. En todo caso, atendiendo a los padrones de 1790 y 1848, es posible apreciar un marcado incremento en el número de establecimientos registrados que sobrepasan la proporción del crecimiento de la población de la ciudad (Morales y Gayón, 2001, p. 358). Esta perspectiva, no obstante, presenta limitaciones propias de las fuentes, pues no se considera en ellas a las estructuras de materiales efímeros ni a los vendedores de legumbres y hortalizas.

Al respecto, destaca la enorme cantidad de establecimientos que eran considerados también como viviendas y, además, la diversidad de giros registrados. Para 1848, los locales que vendían insumos (abarrotes) y los establecimientos con oferta de alimentos y bebidas sumaban prácticamente 70% de las viviendas con uso comercial, de acuerdo con el análisis de los padrones realizado por Morales y Gayón (2001, p. 359). Tomando en consideración la limitada expansión de la mancha urbana en el periodo estudiado, podemos pensar en un proceso de densificación de la oferta alimenticia en las calles de la ciudad. Si consideramos de manera adicional las estructuras que se colocaban todos los días en las calles y plazas, tenemos el panorama de calles repletas de alimentos de día y de noche. En este sentido, es importante considerar que, alacenas, locales o accesorias con oferta de alimentos no funcionaban como elementos que se “sumaban” a las calles, sino, más bien, como componentes *de la calle y la plaza*, entendidas más como una serie de prácticas que como un espacio unívoco como se pretendía desde las doctrinas ilustradas. Ahora bien, pensar en calles repletas de alimentos podría conducir a la impresión de una abundancia irrestricta que de hecho tuvo lugar, no obstante, la primera mitad del siglo antepasado, que fue uno de los momentos de mayor

carestía económica de la ciudad. La contraposición de la idea de la abundancia frente a la de carestía es significativa, pues en el carácter ambivalente de esta caracterización podemos rastrear el sentido de las calles y plazas como la expresión de mayor escala de las arquitecturas de la alimentación durante los años en estudio.

Líneas arriba se consideraban las apreciaciones de Viera de las calles y plazas de la ciudad de México como epíteto de la abundancia natural del Nuevo Mundo. Las calles pobladas de paseantes y todo tipo de puestos se convirtieron en un motivo recurrente de las imágenes literarias y gráficas sobre la ciudad durante prácticamente todo el siglo XIX. Ya en los últimos años del régimen virreinal, José Joaquín Fernández de Lizardi escribió una *Pastorela en dos actos* que, en cierto sentido, ofrece un contrapunto a la imagen de abundancia irrestricta que nos ofrecía Viera. Publicada originalmente en 1817, la obra ganó popularidad rápidamente y, a decir de María Rosa Palazón, aún se representaba con frecuencia en las primeras décadas del siglo XIX (Fernández de Lizardi, 2006, p. 10). En la obra, la escasez de alimentos desempeña un papel fundamental con el que se ironiza y en razón del cual Luzbel busca engañar a los pastores (urbanos), habitantes de la ciudad de México a todas luces. Bato y Gila, la pareja protagónica de la comedia, se presenta con las siguientes líneas en el primer acto:

Bato: Es que yo he de cenar haya o no haya.

Gila: ¡Qué simpleza!

Bato: O te rompo la cabeza o me has de dar de tragar.

Gila: ¿Pues qué no te basta, Bato, con toda esa olla de migas?

Bato: Calla, Gila, no me digas. ¿Qué piensas que soy gato?, ¿migas y migas no más me has de dar toda la vida?

Gila: Es buena comida. Con ella no enfermarás.

Bato: Pues más que me enferme o muera, más migas no he de comer; cena muy buena ha de ser, y si no, habrá pelotera. Quiero comer ensalada, revoltillo, coliflor, buñuelos, fruta, alfajor, pescado frito, nogada, un buen lomo de tocino, salchichas y chorizón, sin faltar por conclusión ocho cuartillos de vino.

Gila: ¡Ay qué qué parco es mi marido!, ¡qué poquito come usted! (pp. 26-27).

La posibilidad de la abundancia en los platos preparados raya en la fantasía para la pareja que discute por la falta de recursos o de alternativas para salir de ese ciclo interminable de ollas de migas. El conflicto llega a tal punto

que Bato arremete a golpes contra Gila hasta que otros personajes intervienen. La situación, que se supone irrisoria en el planteamiento de la obra, lleva a los personajes a dividirse en un grupo de hombres y otro de mujeres. El demonio hace entonces su aparición en busca de noticias sobre el mesías recién nacido y es rechazado, no por ingenio ni por agudeza, sino por la picardía que en la pastorela se asume como propia de los sectores populares. El último en ser abordado es Bato. Con el referente de la escasez planteado al comienzo del primer acto, no es de extrañar que el *emisario del mal* busque seducir a Bato con un enorme festín montado sobre una mesa “bien habilitada” que llega desde las alturas. “Bato se espanta [es decir, se impresiona] y, rodeando la mesa, come a dos manos, según dicen los versos”. Sin dudarle un instante, Bato come a manos llenas y participa, por su cuenta, de un festín:

No hay duda, esto está excelente, opíparo, rico, bello. ¿Quién me dijera que había de topar tan buen festejo? ¡Qué bueno está este jamón! ¡Ay, que el chorizo no es menos! De la espaldilla se escurre la manteca por los dedos, por ella he de comenzar. ¿Mas cómo?, si soy hebreo y de animales inmundos por la ley comer no puedo. ¿No puedo, digo? Todo es hacer la prueba; veremos si puedo comer o no; vaya albricias, qué bien puedo, no sólo comer, tragarme un cochino todo entero (p. 90).

La realización del deseo de Bato tiene, no obstante, un alto precio. La condición del demonio para colmarlo de manjares era proporcionarle todas las noticias que tuviera sobre el nacimiento del *verbo* o, de lo contrario, los alimentos se convertirían en veneno. Bato llega a la completa saciedad y sólo entonces advierte el peligro mortal que corre. Ante el regreso del “liberal extranjero”, Bato finge completa ebriedad y, por tanto, imposibilidad absoluta de dar alguna noticia. Ante el interrogatorio sobre el momento en que llegará el Mesías, Bato alude a un confuso cálculo que termina por impacientarlo al demonio que se marcha irritado. El funesto encuentro lleva a Bato a un estado de envenenamiento que lo pone al borde de la muerte. “Luzbel [anuncia]: ningún licor has bebido, ni has cenado sino viento, pues en tu imaginación se ha fingido el embeleco” (p. 96). Si Bato hubiera resistido a la tentación no se encontraría en tal predicamento.

La pastorela de Fernández de Lizardi destaca por su juego de impresiones ambivalentes respecto a la abundancia de alimentos. Si bien la satisfacción se refiere como posibilidad, no obstante, dista mucho de cumplirse al cabo de

los acontecimientos. Para los personajes, la abundancia existe, se conoce, tiene texturas y posibilidades concretas: jamones, chorizos, revoltijo, nogada, etc. Y, no obstante, aparece con la misma facilidad que se desvanece o se transforma en malestar. Las mesas que se presentan a Bato tienen implicaciones, no obstante, completamente distintas. La mesa presentada por Luzbel aparece sorpresivamente, sin que se conozca su procedencia, aparece de manera aparentemente gratuita ante el hambriento Bato. La mesa de su convalecencia es muy distinta en este sentido, pues el sacrificio del cordero, el pan y el vino se presentan como el fruto del esfuerzo colectivo; la mesa del segundo acto es la mesa de la comunión. La comunión, como condición de posibilidad eucarística, hace insoportable su visión ante los ojos del maligno. Además de sus ingeniosas rimas, una de las posibles razones del éxito de la pastorela de Lizardi puede encontrarse en la reivindicación y en la construcción de sentido en torno a la fugacidad de la abundancia que se alternaba con la carestía alimenticia de la ciudad de México a lo largo de la primera mitad del siglo XIX.

Como bien ha señalado Gisela Moncada (2016), el número de vendedores en las calles de la ciudad se incrementó notablemente en las primeras tres décadas del siglo XIX, al tiempo que la indigencia y la carestía eran también constantes. En ese sentido, el abasto alimenticio de la ciudad distaba mucho de ser estable en el tiempo de la guerra de Independencia y mucho menos en las primeras décadas de experimentos republicanos. Un testimonio en ese sentido puede encontrarse en la obra de Henry George Ward (1981), *México en 1827*, que presenta un testimonio de los establecimientos con oferta alimenticia desde un eurocentrismo típicamente decimonónico: “Todas las otras cosas que contenían las tiendas parecían europeas, pero su existencia era escasa y el precio muy elevado. La naturaleza, por otra parte, como para compensar la carencia de los lujos del Viejo Mundo, parecía munífica en dádivas. Por muchos días después de mi llegada, no podía pasar frente a alguna frutería sin detenerme para admirar la variedad de frutas y flores que la adornaban” (p. 56).

De nueva cuenta el motivo recurrente de la abundancia del Nuevo Mundo y de los climas meridionales lleva a una validación positiva de la oferta alimenticia de la ciudad que contrasta, sin embargo, con la situación de miseria que Ward también asume como endémica de la población americana:

Con mucho, la parte más desagradable de México, a fines de 1823, era su población de léperos (lazzaroni), que convertían los suburbios en una escena con-

tinua de miseria y suciedad. Veinte mil de tales léperos infestaban las calles en ese tiempo, exhibiendo una imagen de infortunio que no pueden reflejar fielmente las palabras. La extraordinaria fealdad natural de los indígenas, particularmente de los entrados en años, resaltaba aún más por la repugnante combinación de suciedad y harapos... (p. 63).

Más allá de las consideraciones pertinentes sobre la mirada exotista y la perspectiva colonial del testimonio de Ward, destaca la ambivalencia de la ciudad y sus calles como expresión de la abundancia o de la miseria, ambas entendidas como características de la naturaleza americana. Esta mirada exotista sobre las calles de la ciudad se manifiesta en un buen número de obras de la época y deja ver una tensión constante entre la exuberancia, la riqueza y la pobreza de la ciudad decimonónica.

Las imágenes producidas en la época resultan muy sugerentes para profundizar en este juego de contraposiciones respecto a la abundancia, la carestía y la integración de las arquitecturas de la alimentación a través de calles y plazas. Por supuesto, algunas de las pinturas elaboradas por artistas europeos dan cuenta de un aire de exotización equivalente al testimonio de Ward; por ejemplo la obra de Pingret y sus representaciones de la población indígena. No obstante, algunos artistas nacionales y extranjeros mostraron una enorme sensibilidad respecto a las calles pobladas de incontables paseantes que se abrían paso entre multitudes de puestos de todo tipo. En las páginas anteriores se han referido ya algunas obras del artista suizo Johann Salomon Hegi, quien vivió en el país entre 1849 y 1858 (Torre, 1989); y probablemente el más célebre producto de esta estancia fue el óleo *La catedral y el paseo de las cadenas el jueves santo*, de 1854; sin embargo, las acuarelas y bocetos con escenas cotidianas de las calles de la ciudad resultan de particular importancia para los fines de esta exposición. En sus imágenes, la interacción de las mantas con huacales, los detalles de la convivencia de animales, las mercancías y la negociación constante entre los marchantes y los puesteros se hacen presentes y dan sentido a los espacios exteriores que transitan de manera muy paulatina hacia los interiores a través de las estructuras de madera. Más que artefactos “añadidos” a las calles, Hegi nos presenta un habitar las calles que se prolonga hasta el interior de las construcciones (véase imagen 4).

Y, no obstante, probablemente el artista que más exploró en su obra las actividades cotidianas de las calles de mediados del siglo XIX fue Casimiro Castro. Dos de sus grabados en la obra colectiva *México y sus alrededores* de 1855



Imagen 4. Johann Salomon Hegi, *Plaza de mercado*, acuarela, ca. 1850.

Fuente: Colección Salomon y Brigitte Schärer, Suiza. Tomada de Torre (1989).

son particularmente elocuentes respecto a la integración de las arquitecturas de la alimentación en las calles. *La calle de Roldán y su desembarcadero* (véase imagen 5) es uno de los grabados más asombrosos del siglo XIX mexicano, por el nivel de detalle, pero también por la ambiciosa composición que integra el canal y la calle adyacente repleta de personas debajo del horizonte de la ciudad y un cielo despejado. En la imagen, Castro retrató uno de los momentos de abastecimiento de los insumos vegetales a través del canal de Roldán. Los comerciantes llenan sus cestas y las cargan junto con los huacales que se habían mencionado como parte del puesto de frutas o legumbres. Las cestas en las cabezas se alternan con los sombreros y las escenas de negociación, los gritos que anuncian las mercancías disponibles. Desde los balcones se asoman un fraile y una dama de alcurnia, mientras que, en las inmediaciones del puente, un hombre engalanado contempla el espectáculo cotidiano de la llegada de los alimentos a la ciudad.



Imagen 5. Casimiro Castro, *La calle de Roldán y su desembarcadero*.

Fuente: tomada de *México y sus alrededores. Colección de monumentos, trajes y paisajes* (1855-1856).

Otra de las imágenes de Castro integra con toda claridad todos los niveles de las arquitecturas de la alimentación a las que se ha hecho referencia. Se trata de *El mercado de Iturbide. Antigua plaza de San Juan*, en la misma obra de 1855 (véase imagen 6). La construcción principal del mercado fue edificada en la primera mitad de 1850; se trata de una obra del arquitecto francés Henri Griffon. Más que el diseño de la construcción en sí misma, para fines de esta exposición resulta de enorme interés el conjunto de la imagen. La plaza se delimita con una modesta balaustrada de madera a la que se pueden atar los animales de carga, algunos de ellos aparecen cargados de abundantes mercancías y se encuentran con soldados en las inmediaciones. Dentro de la balaustrada vemos un nutrido número de puestos de comida, con sus fogones y los trípodes de madera que sostienen las sombras a los que se hace referencia anteriormente. Estas sombras alcanzan las paredes de la imponente construcción de madera y la aprovechan como apoyo. La estructura de madera contaba con espacios de venta con sus propias sombras provistas con mantas

sostenidas con soportes en diagonal. Los pasillos dan cuenta de la nutrida oferta de las carnicerías y las tocinerías que reciben a todo tipo de clientes, algunos ataviados con ricas prendas y otros con prendas más modestas. La imagen de Castro da cuenta de un mercado que se entiende no sólo como la construcción de gran escala y sus locales, sino que se extiende a la plaza. La plaza funciona así como la expresión de mayor escala de las arquitecturas de la alimentación, con sus sombras, sus fogones y sus vendedores y comensales. Una imagen de abundancia, sí, pero de una abundancia que convive cotidianamente con la carestía y la desigualdad.

CONCLUSIONES

A lo largo de todo el periodo estudiado (1790-1856), la lógica del intercambio y del servicio de alimentación en las calles y plazas de la ciudad de México se entendía como un acuerdo entre particulares cuya calidad social y moral se asumía extensiva a los alimentos. Esta situación es indispensable para entender las diferencias implícitas entre las distintas arquitecturas de la alimentación. En otras palabras, las transacciones no se realizaban con un establecimiento anónimo, sino con el personal que lo atendía, y en razón de este vínculo tenía lugar un amplio registro de prácticas que iban desde el consumo de alimentos a pie o en el suelo, en el caso de los puestos de alimentos preparados, hasta el consumo mediado por una sombra, una alacena montada sobre un muro, un local con asientos o una lista escrita, como las fondas de mediados del siglo XIX. En ese sentido, las arquitecturas de la alimentación fueron pieza central de las estrategias del habitar en la ciudad de México durante este periodo.

Por otro lado, la importancia de las rentas correspondientes al comercio en las calles y plazas de la ciudad, así como la participación en esta dinámica del abasto alimenticio por parte de las autoridades del Ayuntamiento, hacían que las disposiciones novohispanas funcionaran como un referente hipotético, pero que no correspondía con las actividades cotidianas de la ciudad. Sólo cuando la condición de la economía de la ciudad cambió sustancialmente, los nuevos referentes de la oferta metropolitana encontraron eco en las disposiciones efectivas de las autoridades. En este orden de ideas, durante la primera mitad del siglo XIX, en la ciudad de México, el consumo alimenticio funcionaba como diferenciador de condición social que encon-

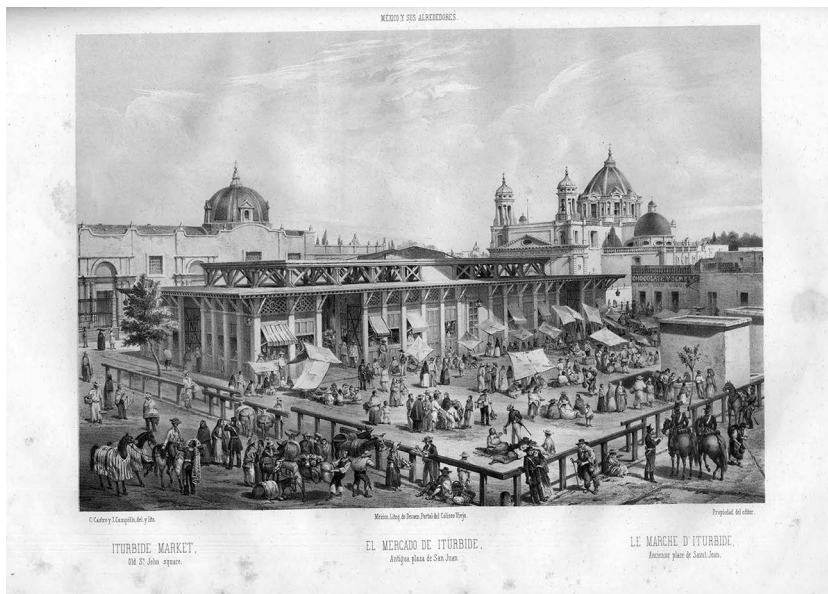


Imagen 6. Casimiro Castro, *El mercado de Iturbide. Antigua plaza de San Juan.*

Fuente: tomada de *México y sus alrededores. Colección de monumentos, trajes y paisajes* (1855-1856).

tró en los establecimientos y en su lógica operativa un campo de despliegue que la carestía económica no siempre permitía consolidar. Esta situación de escasez relativa dio lugar a proyectos como el del mercado Iturbide, que se integraba por completo en esta lógica casuística de las prácticas del habitar que sólo se transformaron de manera importante en una condición de mayor crecimiento económico, de diversificación del comercio internacional y de las conexiones globales con referentes en las prácticas alimenticias como prácticas con un sentido civilizatorio, primero en el segundo imperio y, finalmente, en el porfiriato.

Este estudio ha buscado aportar elementos para problematizar la oferta alimenticia en las calles de la ciudad en perspectiva histórica. En los años estudiados, la presencia de alimentos en las calles distaba mucho de ser una anomalía administrativa y, más bien, era parte de las prácticas de materialización de la vida de la ciudad, así como medio de abasto y subsistencia. Las dinámicas del habitar en las calles resultan relevantes en este sentido, pues

posibilitaban el intercambio, la convivencia y la consolidación de significados en sentidos muy distintos respecto de lo que se enunciaba en las teorías de la ciencia de la policía. Esta tensión entre proyectos de transformación urbana, postulados desde la lógica de la regulación, y las dinámicas de aprovechamiento de las rentas del comercio y el contrapunto de las prácticas del habitar, marcaron no sólo este periodo de la vida de la ciudad, sino su trayectoria a lo largo del resto del siglo XIX e incluso hasta la actualidad.

LISTA DE REFERENCIAS

- Bergdoll, B. (2000). *European architecture 1750-1890*. Oxford University Press.
- Compendio de providencias de policía de México del segundo conde de Revillagigedo* (1983). (Suplemento al Boletín de Investigaciones Bibliográficas 14-15). Universidad Nacional Autónoma de México.
- Covarrubias, J. E. (2005). *En busca del hombre útil. Un estudio comparativo del utilitarismo neomercantilista en México y Europa, 1748-1833*. Instituto de Investigaciones Históricas-Universidad Nacional Autónoma de México.
- Cueto M. y Palmer S. (2015). *Medicine and public health in Latin America: A history*. Cambridge University Press.
- Dávalos, M. (1997). *Basura e ilustración: la limpieza de la ciudad de México a finales del siglo XVIII*. Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Elden, S. (2013). *The birth of territory*. The University of Chicago Press.
- Espinoza Peregrino, M. L. (2016). Las reformas político-administrativas en el Ayuntamiento de la Ciudad de México. 1765-1813. *Secuencia*, 94, 77-109. <https://doi.org/10.18234/secuencia.v0i94.1346>
- Fernández de Lizardi, J. J. (2006). *Pastorela en dos actos* (Introducción y edición de María Rosa Palazón). Universidad Nacional Autónoma de México.
- Gortari, H. de (2002). La ciudad de México de finales del siglo XVIII: un diagnóstico desde la "Ciencia de la policía". *Historia Contemporánea*, 24, 115-135. <https://doi.org/10.1387/hc.5960>
- Kostof, S. (1991). *The City Shaped. Urban patterns and meanings through history*. Bulfinch Press.
- Lefebvre, H. (1974). *La production de l'espace*. Anthropos.
- Lemperière, A. (2013). *Entre Dios y el rey: la república. La ciudad de México de los siglos XVI al XIX*. Fondo de Cultura Económica.

- León Cázares, M. (2005). A cielo abierto. La convivencia en plazas y calles. En A. Rubial García (coord.), *Historia de la vida cotidiana en México (t. II): La ciudad barroca*. El Colegio de México; Fondo de Cultura Económica.
- León Garduño, A. (2017). *El proyecto de monarquía social durante el Segundo Imperio Mexicano*. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Lombardo de Ruiz, S., Torre, G. de la y González Angulo, J. (2001). La vivienda en la zona suroeste de la Plaza Mayor de la Ciudad de México (1753-1811). En R. Loreto López (coord.), *Casas, viviendas y hogares en la historia de México*. El Colegio de México.
- Los mexicanos pintados por sí mismos. Obra escrita por una sociedad de literatos y reproducida en facsímil por la Biblioteca Nacional de México* (1959). Editora Nacional.
- México y sus alrededores. Colección de monumentos, trajes y paisajes (1855-1856)*. Establecimiento Litográfico de Decaen.
- Miranda Pacheco, S. (2003). El juicio de residencia al virrey Revillagigedo y los intereses oligárquicos en la Ciudad de México. *Estudios de Historia Novohispana*, 29, 49-75. <https://doi.org/10.22201/iih.24486922e.2003.029.3597>
- Miranda Pacheco, S. (2021). *La caída de Tenochtitlan y la posconquista ambiental de la cuenca y ciudad de México*. Instituto de Investigaciones Históricas-Universidad Nacional Autónoma de México.
- Moncada González, G. (2016). Conflicto social y espacio urbano en el comercio de alimentos en la ciudad de México, 1824-1835. En S. Miranda Pacheco (coord.), *El historiador frente a la ciudad de México. Perfiles de su historia* (pp. 151-182.). Instituto de Investigaciones Históricas-Universidad Nacional Autónoma de México.
- Morales, Ma. D. y Gayón, M. (2001). Viviendas, casas y usos de suelo en la ciudad de México, 1848-1882. En R. Loreto López (coord.), *Casas, viviendas y hogares en la historia de México*. El Colegio de México.
- Nepomuceno Almonte, J. (1852). *Guía de forasteros y repertorio de conocimientos útiles*. Imprenta de Ignacio Cumplido.
- Olvera Ramos, J. (2007). *Los mercados de la Plaza Mayor en la ciudad de México*. Cal y Arena.
- Ortiz Escamilla, J. (2013). Política y poder en una época revolucionaria. Ciudad de México (1800-1824). En A. Rodríguez Kuri (coord.), *Historia política de la ciudad de México (desde su fundación hasta el año 2000)* (pp. 159-220). El Colegio de México.
- Quiroz, E. (2003). Del estanco a la libertad: el sistema de la venta de carne en la ciudad de México (1700-1812). En G. del Valle Pavón (coord.), *Mercaderes, comercio y consulados de Nueva España en el siglo XVIII* (pp. 191-223). Instituto Mora.

- Real Academia Española. Diccionario de Autoridades (1726-1739). Figón. En *Diccionario de Autoridades* (t. III, 1732). <https://apps2.rae.es/DA.html>
- Reglamento de aucsiliares [sic] para la seguridad de las personas y bienes de los vecinos de esta capital y observancia de las leyes de policía.* (1841). Oficina de Luis Abadiano.
- Rosas Barrera, M. (2014). *Representaciones del vendedor ambulante en la ciudad de México, 1821-1857. La visión del viajero europeo* [Tesis de maestría]. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Rudofsky, B. (1980). *Now I lay me down to eat. Notes and footnotes on the lost art of living.* Anchor.
- Sada Jiménez, F. (2022). *Vitrina y variedad: la construcción del imaginario gustativo burgués desde las dulcerías-pastelerías de la ciudad de México (1830-1920)* [Tesis de licenciatura]. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Sánchez de Tagle, E. (1997). *Los dueños de la calle: una historia de la vía pública en la época colonial.* Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Sánchez Reyes, G. (2015). La accesoria: una tipología de la arquitectura virreinal en la ciudad de México. *Boletín de Monumentos Históricos*, 35, 135-148.
- Silva Prada, N. (2007). *La política de una rebelión: los indígenas frente al tumulto de 1692 en la ciudad de México.* El Colegio de México.
- Tafari, M. (1968). *Teorie e storia dell'architettura.* Laterza.
- Tafari, M. (1973). *Progetto e utopia: Architettura e sviluppo capitalistico.* Laterza.
- Toris Guevara, G. (2016). La plaza como dispositivo político. Espacio y poder en la Plaza Mayor de la ciudad de México, 1730-1780. En S. Miranda Pacheco (coord.), *El historiador frente a la ciudad de México. Perfiles de su historia* (pp. 183-228). Instituto de Investigaciones Históricas-Universidad Nacional Autónoma de México.
- Torre, M. de la (ed.) (1989). *Hegi: La vida en la ciudad de México (1849-1858).* Bancreser.
- Velázquez, M. (1997). *Evolución de los mercados en la ciudad de México hasta 1850.* Consejo de la Crónica de la Ciudad de México.
- Viera, J. (1992). *Breve y compendiosa narración de la ciudad de México* (facsimilar, 1777). Instituto Mora.
- Viqueira Albán, J. (1987). *¿Relajados o reprimidos? Diversiones públicas y vida social en la ciudad de México durante el Siglo de las Luces.* Fondo de Cultura Económica.
- Ward, H. G. (1981). *México en 1827. Selección.* Fondo de Cultura Económica.

OTRAS FUENTES

Archivos

AHCM Archivo Histórico de la Ciudad de México, México.