



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO  
FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES ACATLÁN  
LICENCIATURA EN HISTORIA

**“¿LOS ENVENENADORES PÚBLICOS! EL DISCURSO INTELECTUAL EN LA  
PRENSA SOBRE LA ADULTERACIÓN, LA ALTERACIÓN Y LA  
FALSIFICACIÓN DE LOS COMESTIBLES EN LA CIUDAD DE MÉXICO (1877 A  
1914)”**

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO DE LICENCIADA EN HISTORIA  
PRESENTA:  
**MARÍA GUADALUPE MURO HIDALGO**

ASESOR: MTRO. RICARDO GOVANTES MORALES

NAUCALPAN DE JUÁREZ, NOVIEMBRE DE 2023.



Universidad Nacional  
Autónoma de México



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

## Índice

<b>Introducción</b> .....	1
<b>Capítulo 1. Realidades, ideas y regulaciones en torno a las prácticas alimentarias en la ciudad de México durante el Porfiriato.</b> .....	14
1.1 Estampas de una realidad. Un acercamiento a algunas de las prácticas alimentarias de las clases populares de la ciudad de México, a finales del siglo XIX.....	15
1.2 Pureza y calidad alimentaria en el discurso científico mexicano de finales del siglo XIX.....	28
1.3 La regulación administrativa y sanitaria en busca del control de la alteración, la adulteración y la falsificación de los comestibles.....	41
<b>Capítulo 2. ¡Nos están envenenando! El discurso intelectual sobre la alteración, la adulteración y la falsificación de los comestibles en la ciudad de México</b> .....	56
2.1 Los intelectuales, la prensa y sus construcciones discursivas en el Porfiriato.....	57
2.2 ¿Gato por liebre?: La visión de los intelectuales sobre el engaño y las modificaciones en los productos de primera necesidad.....	69
2.3 “Por aquí, por allá”: Los adulteradores y los espacios de venta de los productos “malsanos” en el discurso intelectual.....	84

2.4 “La cifra sube y sube”: La perspectiva intelectual sobre las consecuencias de la alteración, la adulteración y la falsificación de los comestibles entre la población de la ciudad de México.....	98
---	----

<b>Capítulo 3. Causas, control y propuestas para combatir la alteración, la adulteración y la falsificación de los comestibles desde el discurso intelectual de la ciudad de México.....</b>	<b>107</b>
--	------------

3.1 Los factores detonantes del fraude alimentario en la ciudad de México desde la perspectiva de los intelectuales.....	108
--	-----

3.2 ¿Qué sigue ahora?: La intervención y las acciones del Consejo Superior de Salubridad y el Ayuntamiento de México frente a la manipulación de los comestibles desde los ojos intelectuales.....	118
--	-----

3.3 Las propuestas de los intelectuales para controlar y regular el fraude alimentario en la ciudad de México.....	131
--	-----

<b>Conclusiones.....</b>	<b>142</b>
--------------------------	------------

<b>Referencias.....</b>	<b>148</b>
-------------------------	------------

“Por lejos que me remonte en mis recuerdos me veo como historiador por gusto y por deseo, por no decir de corazón y vocación.”

- Lucien Febvre.

“Escribo porque la vida no apacigua mis apetitos ni el hambre. Escribo para grabar lo que otros borran cuando hablo. [...] Para ser más íntima conmigo misma [...] Para descubrirme, preservarme, construirme, para lograr la autonomía [...]

**Finalmente, escribo porque temo escribir, pero tengo más miedo de no escribir.**

El acto de ESCRIBIR es el acto de hacer el alma, alquimia.”

– Gloria Anzaldúa

## Agradecimientos

Creo indispensable tener este apartado de agradecimientos porque, a la par de este proceso de reflexiones, cuestionamientos, críticas y extenuantes jornadas de escritura, esta tesis es reflejo de mi tiempo, mi espacio y mis vínculos sociales. Al ser este mi trabajo de investigación de licenciatura, es necesario hacer visible todo el esfuerzo y agradecer a las personas que me han ayudado y alentado en este largo y ajetreado transcurso.

Agradezco a la Universidad Nacional Autónoma de México y, en especial, a la Facultad de Estudios Superiores Acatlán, por darme la oportunidad de acceder a una educación pública, y por ser espacio para aprender, cuestionar, iterar, crecer académica y personalmente.

A *Palabra de Clío* por incluirme dentro de su programa de “Estímulos para la Titulación 2020” y al *Instituto Nacional de Estudios Históricos sobre las Revoluciones de México* por aceptarme en su programa “Jóvenes Investigadores 2022” y, posteriormente, darme un espacio para seguir con mi crecimiento laboral. Gracias a su apoyo económico, mi tesis logró navegar por el mar histórico y llegar a tierra firme con su conclusión.

A los miembros del “Seminario de tesis (expósitos)” y al “Seminario Permanente de Historia de la Ciencia” de la FES Acatlán por abrirme las puertas para exponerles mis avances y retroalimentar mi investigación con sus valiosos comentarios y críticas; gracias a ello, este trabajo logró pulirse y mejorarse lo mejor posible. También es oportuno agradecerles por permitirme ser parte de esos espacios de discusión y dejarme escuchar sus experiencias en el trabajo histórico; he aprendido mucho de ustedes.

A la Biblioteca Jaime Torres Bodet y al Archivo Histórico de la Ciudad de México por permitirme ser parte de su personal y ahondar entre sus cajas, estantes y espacios para

encontrar las fuentes necesarias para mi investigación. Agradezco especialmente a María Isabel Chávez por arroparme en los inicios de este viaje.

Agradezco especialmente al Mtro. Ricardo Govantes por aceptar ser mi asesor y orientarme en este largo camino. Estimado Gova, gracias infinitas por acompañarme en este arduo proceso, por tu escucha empática y paciente, por el intercambio de ideas, y por tener las palabras precisas de apoyo cuando el proceso se veía nublado y tardado. Aún más, gracias por brindarme tu amistad y compartir conmigo tardes de comida y café. Te admiro mucho.

No puedo dejar de mencionar a mis sinodales por su tiempo, su lectura y sus comentarios que fortalecieron de forma sustancial este trabajo de investigación. Al Dr. Joel Vargas por sus acertados cuestionamientos, por compartir su experiencia en la investigación y por alentarme a seguir conociendo más sobre la historia de la ciencia de la alimentación; a la Dra. Irina Córdoba por apoyarme de forma amable, empática y atenta con sus importantes comentarios; al Lic. Pepe Cazares por darme puntuales retroalimentaciones sobre mi trabajo y por acompañarme en todo mi proceso en la carrera; y a la Dra. Abigail Campos por su lectura atenta y precisa de mi escritura. Muchas gracias a todas y todos por sus palabras de felicitación y aliento que me mostraron que el proceso de investigación ha valido la pena con éxito.

Agradezco también con sumo cariño a la Dra. Ana María Carillo por guiarme en este camino de la investigación histórica, por creer en mí y darme la oportunidad de trabajar a su lado, enseñándome las diversas aristas de este mundo, pero siempre desde una mirada de conciencia, comprensión y trabajo constante. Querida Ana, gracias por los consejos, las palabras de aliento, las preguntas decisivas y el cariño que han influido en mi como historiadora y mujer. Esta tesis también fue posible a ti, gracias.

Quiero agradecer también a mis amigas y colegas historiadoras, Tania, Alexa, Fernanda, Denisse, Alejandra, Itzel y Ximena, por coincidir durante nuestros años universitarios y por seguir construyendo mutuamente una relación llena de amor, acompañamiento, unión y apoyo. A Marisol por tu escucha atenta, por crear esta amistad y por retroalimentarme atentamente en mi curso por la historia. A cada una de ustedes, gracias infinitas por ser red y alentarme con su amor y abrazos para seguir en este camino de la historia y de la vida.

Bajo la misma sintonía, agradezco a mis entrañables amigos que la carrera me dejó y atesoro con mucho cariño. Queridos Félix, Marco Iván, Miguel, Santacruz, Iván C., Roberto y Toño. Gracias por compartir conmigo vivencias que atesoro y atesorare en mis memorias y por las charlas llenas de reflexión, dudas existenciales y anécdotas que nos desbordan en risas. También quisiera agradecer a las personas que, en algún y breve momento, llegamos a compartir espacios y vivencias; todo suma en la construcción de nuestra historia.

A mis queridas y admiradas amigas de la vida, Elizabeth, Ana y Viridiana por echarme porras, arroparme con sus palabras de aliento y por acompañarme (y acompañarnos) en cada etapa de la vida. Gracias por su amistad, su amor y sus abrazos calurosos. Cabe mencionar en este apartado, a Lorena por escucharme y alentarme en este camino del autoconocimiento y autoconstrucción.

Al INEHRM por darme la oportunidad de seguir creciendo laboralmente y dar lo mejor de mí como historiadora. Gracias al Dr. Veremundo Carrillo, al Dr. Felipe Ávila y a la Mtra. Noemí Juárez por creer en mis capacidades y habilidades profesionales. Especialmente un agradecimiento a Eduardo, Miguel, Ana, Jimena, Karen, Horacio, Reve y Aurea por compartir conmigo este proceso y sus ideas, entre tazas de café, galletas y cerveza. También a Tania Ibáñez y Fernanda Nares por coincidir y sumarnos en nuestra vida.

A mi querida familia por ser uno de los pilares más fuertes en este proceso de reflexión e investigación. Esto es para ustedes con mucho cariño. A mis hermanas, Nancy, Karen y Jessica por tomarnos de la mano y caminar juntas en esta vida. Gracias por acompañarme en cada una de mis etapas y por estar a mi lado incondicionalmente y darme tanto amor. Atesoro inmensamente nuestra complicidad, las palabras de aliento, la contención, los consejos y las reflexiones para ser mi mejor versión. Las amo y siempre tendrán un lugar dentro de mis memorias, “en mi pequeño jardín viven ustedes, [...] cada gota de rocío representa una gota de mi amor, ese amor que solo busca verlas florecer.”

A mi madre Angélica y a mi padre Gerardo por ser mi base y fortaleza en este camino, por apoyarme en cada una de mis decisiones, por siempre alentarme a cumplir mis metas y por darme las herramientas para continuar y no desistir en mis sueños más locos. Gracias por ser mi fuente de inspiración y llenar de curiosidad mi interés por conocer sobre la historia en general y reflexionar sobre nuestra propia historia. Los amo inmensamente.

A mis peludos, Maya, Pakki, Nicté y Oso por acompañarme todos estos años con su cariño y travesuras, y por darme alegrías.

Y finalmente, y no menos importante, a mí. Gracias por atreverte a tomar este camino y concluirlo a tu manera y a tu tiempo, por creer en tu capacidad y aprender a construir y deconstruir lo conocido, por defender tu pasión por la historia y la investigación, por la curiosidad infinita y por los cuestionamientos que, hoy, te han llevado a ser tú. *Mi corazón está lleno de felicidad.*

## Introducción

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo principal analizar y explicar las representaciones en torno a las prácticas de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles y las bebidas en la ciudad de México,<sup>1</sup> que circularon en los discursos que los intelectuales escribieron en la prensa entre 1877 y 1914, y que pueden ser interpretadas como parte de la historia del fraude alimentario. Dichos textos representaron una narrativa hegemónica permeada por un ideal alimentario y corporal que estaba influido con las concepciones higienistas de finales del siglo XIX y principios del siglo XX.

Sin embargo, para una mayor comprensión de nuestro objeto de estudio, es necesario referir que lo que desde la historiografía de la alimentación se ha entendido como el fraude alimentario, refiere a diferentes prácticas que estuvieron significadas por conceptos lingüísticos locales y épocales que respondieron a circunstancias científicas y políticas

---

<sup>1</sup> Entiendo por el concepto de representación, la acción de comunicar un cúmulo de interpretaciones subjetivas sobre el mundo social, que pueden ser homogéneas o contradictorias. El camino para hacer públicas y circular socialmente dichas representaciones toma la forma de discursos que se establecen a partir de prácticas comunicativas históricamente situadas. En tanto, el acto de representar está inmerso en un proceso de significación y valoración de una realidad particular, que se relaciona con sujetos de enunciación particulares pero que no están aislados, sino que, están reclutados y socializados por instituciones y colectivos de pensamiento específicos, donde los elementos del tiempo y del espacio influyen en el establecimiento de sus intereses y objetivos. Las representaciones colectivas que se circulan con más amplitud, lo hacen gracias al poder que dichos sujetos de enunciación tienen para comunicar su visión del mundo, del otro y de sí mismos, y en tanto, son un vehículo poderoso para generar respeto, sumisión y moldear los consensos sociales en torno a lo que se entiende como real y hasta deseable. Esta acción se distingue del acto de interpretar, debido a que este último, sólo implica el acto mental y privado mediante el cual un intérprete significa un objeto del mundo, pero sin socializarlo por medio de algún acto discursivo. Para profundizar en la relación y la distinción entre los conceptos de representación e interpretación, véase: Javier Rico Moreno, "Sobre la naturaleza de la representación historiográfica" en *Pasado y futuro en la historiografía de la Revolución mexicana*, México, UAM-Azcapotzalco, CONACULTA-INAH, 2000, pp. 35-65; Roger Chartier, *El mundo como representación. Estudios sobre la historia cultural*, Barcelona, Gedisa, 2005, 276 pp.

específicas. En el caso mexicano de finales del siglo XIX, tres fueron los conceptos que dieron sentido a dicha práctica: adulteración, alteración y falsificación. Por adulteración, se entendió la manipulación del comestible para la extracción de algunos de sus componentes originales o el agregado de sustancias extrañas a su composición; por alteración, la descomposición o la modificación de la estructura del alimento por motivos naturales; y falsificación, significó que el contenido del alimento no correspondía con la naturaleza, composición o calidad del producto que se anunciaba.<sup>2</sup>

Las prácticas de la adulteración, la alteración y la falsificación se relacionaban principalmente con alimentos como la leche, el pan, el maíz, el chocolate, las tortillas, el café, el té, las legumbres, las frutas, las verduras y la carne; los cuales eran consumidos, ampliamente en la ciudad de México. Dichos alimentos fueron expedidos de forma pública en puestos ambulantes, expendios, fondas, figones, restaurantes y mercados. Y se consideraba que la manipulación hecha a la composición de los alimentos podía generar efectos nocivos a la salud de los consumidores, es decir, enfermedades gastrointestinales, desnutrición, intoxicaciones o, en algunos casos, muertes.

Fue por esto que, las autoridades sanitarias establecieron preceptos legales para el control y la regulación de los comestibles; entre ellos, el *Código Penal para el Distrito Federal y Territorio de la Baja California* (1871) y el *Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos* (1894). Que tenían entre sus objetivos vigilar que la alimentación fuera pura y sana, y que los alimentos estuvieran en perfecto estado de conservación para evitar perjuicios a la salud de la población. Fue en este contexto que, los intelectuales mexicanos establecieron un arquetipo del ciudadano, que se caracterizó por ser saludable, civilizado,

---

<sup>2</sup> Estas definiciones proceden del *Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos* de 1894 que condensaría lo que se entendía por “fraude alimentario” en aquella época.

higiénico y por estar alejado del atraso ocasionado por la ignorancia, la insalubridad y la inmoralidad.<sup>3</sup> Es decir, que se interpretaba como proclive para impulsar el desarrollo económico y social de la nación, y la construcción de sujetos, hábitos y espacios vinculados a una idea de progreso y modernidad.<sup>4</sup>

Fue dentro de este proyecto, que la alimentación y las prácticas alimentarias de los consumidores de la ciudad de México fueron objetos de los discursos, propios de la mirada médica, farmacéutica y veterinaria. Estas reflexiones, estaban orientadas a establecer y controlar la composición, la producción, el manejo, la venta y el consumo de los comestibles. En específico, los discursos sobre la composición y la manipulación de los alimentos buscaron delimitar cuáles eran considerados “de buena calidad”, “puros”, “aptos”, “desfavorables” o “dañinos a la salud y la higiene de la población”. Cabe mencionar, que dichas representaciones fueron apoyadas por estudios químicos, microbiológicos y descripciones de las condiciones de los espacios en donde las provisiones eran manipuladas y puestas a la venta.

Y es que, las interpretaciones de los comestibles estuvieron determinadas por pensamientos racializados que llevaban las propuestas del evolucionismo al mundo de lo social, y también, por aquellas relacionadas con la segregación y la estratificación. Por ejemplo: el consumo de cereales y productos de origen animal comúnmente se asociaba a las élites, pues eran considerados algunos de los alimentos más adecuados, ya que aportaban

---

<sup>3</sup> Lilian Briseño, “La moral en acción. Teoría y práctica durante el porfiriato” en *Historia Mexicana*, El Colegio de México, México, vol. LV, núm. 2, octubre-diciembre, 2005, p. 427.

<sup>4</sup> *Idem.*

múltiples nutrientes al organismo.<sup>5</sup> Mientras que la dieta del sector popular, muy distinta a la proyectada por este ideal, era considerada deficiente e incivilizada.<sup>6</sup>

Dentro de este panorama, los intelectuales realizaron múltiples representaciones sobre la práctica de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles en la prensa. Entiendo por estos sujetos históricos a aquellos actores sociales dedicados a diversas disciplinas generadoras de conocimiento (político, económico, científico, cultural, etc.), las cuales practicaron desde un capital cultural y simbólico históricamente situado que los dotaba de reconocimiento público, poder, autonomía, legitimidad y distinción social. El campo intelectual específico al que me refiero estuvo caracterizado por la generación de conocimiento sobre los fenómenos políticos, sociales y naturales relacionados con el México del siglo XIX, el establecimiento de relaciones sociales entre los miembros de dicha intelectualidad y la búsqueda de legitimidad social. Todos, elementos que les permitieron formar modelos hegemónicos sobre los comportamientos sociales y distinguirse frente a otros sectores de dicha realidad histórica.<sup>7</sup>

Esta caracterización del sujeto histórico, el intelectual, permite entender a aquellos que se expresaron en los periódicos *La Patria* (1877-1914), *El Diario del Hogar* (1881-1912) y *El Tiempo* (1883-1912), que a pesar de sus posturas políticas encontradas, estuvieron

---

<sup>5</sup> En el siglo XIX existieron diversos discursos que intentaban demostrar el proceso de modernización en México. En ellos, se hablaba de los comportamientos de los sectores de la élite como el ideal de progreso, orden y modernidad, frente al otro, quien no tenía cabida en los modelos de sentimientos, vestimenta, alimentación y diversión, entre otros. Por tanto, algunas de las representaciones de progreso y modernización estuvieron enfocados en las prácticas y conductas alimentarias en la mesa, la comida francesa y los espacios de consumo. Un ejemplo de ello, lo encontramos en Víctor Maximino Martínez, “Los restaurantes en la Ciudad de México en la segunda mitad del Siglo XIX (1869-1910)”, México, Tesis de Licenciatura en Historia, Facultad de Filosofía y Letras, 2015, 227 pp.

<sup>6</sup> Juan Pío Martínez, “Higiene y hegemonía en el siglo XIX. Ideas sobre alimentación en Europa, México y Guadalajara” en *Revista Espiral. Estudios sobre Estado y Sociedad*, Universidad de Guadalajara, Guadalajara, vol. 8, núm. 23, enero-abril 2002, pp.163-168.

<sup>7</sup> Pierre Bourdieu, *Campo de poder, campo intelectual. Itinerario de un concepto*, Buenos Aires, Editorial Montessor, 2002, pp.13-14; Pierre Bourdieu, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Madrid, Editorial Taurus / Santilla, 1998, p. 175.

interesados en reflexionar en torno a las problemáticas sociales de la población, particularmente sobre las prácticas de adulteración, alteración y falsificación de los comestibles.<sup>8</sup> Algunos de los que más recurrentemente erigieron la pluma para disertar sobre este tema fueron Francisco Patiño, Luis G. Iza, Pedro J. García y Joaquín Gómez Vergara.

El perfil social de este grupo, estuvo caracterizado por un estatus económico que les permitió acceder a una educación formal; obtener títulos profesionales como médicos, farmacéuticos y abogados; e integrarse al mundo laboral en la administración pública, los espacios académicos y las asociaciones. Su opinión ayudó a construir el entendimiento del fraude alimentario, los factores detrás de dicha práctica, los actores sociales relacionados con ella y los espacios en los que se desarrollaba. E incluso, a través de esta propusieron soluciones para controlar y regular dicho fenómeno, según su propia idea de lo sano y de la calidad alimenticia.

Cabe mencionar que la delimitación temporal de la presente investigación fue acotada a las fuentes que me permitieron rastrear la acción discursiva de dichos personajes. Pues tras una ardua revisión hemerográfica, encontré una mayor presencia de discursos y debates en torno a las prácticas de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles y bebidas en el período que va de 1877 a 1914. Desde mi perspectiva, la existencia de esta gran cantidad de opiniones sobre dicho fenómeno corresponde a los cambios e intereses relacionados con los proyectos de modernización alimentaria y mejora social en el México finisecular.

---

<sup>8</sup> Fausta Gantús, “La ciudad de la gente común. La cuestión social en la caricatura de la ciudad de México a través de la mirada de dos periódicos: 1883-1896” en *Historia Mexicana*, El Colegio de México, México, vol. 59, núm. 4, abril-junio 2010, p. 23.

Sobre los fines de la presente investigación, algunas de las preguntas que funcionan como ejes principales de problematización en la tesis son las siguientes: ¿Cómo se representó la práctica de la adulteración, alteración y falsificación de los comestibles en el discurso intelectual en la prensa de la ciudad de México, entre los años de 1877 a 1914? ¿Qué motivó a los intelectuales para generar discusiones sobre las prácticas antes mencionadas?

A la par de la problematización de la presente investigación, es indispensable ampliar el conocimiento referente a las representaciones sobre la práctica de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles en la ciudad de México, mediante una nueva perspectiva, es decir, la relacionada con la mirada de los intelectuales en la prensa en el Porfiriato. Pues la historiografía concerniente al tema sólo ha hecho estudios desde la mirada médico-higiénica y económico-legislativa. De hecho, los estudios existentes al respecto pueden ser divididos en dos grupos: el primero, relacionado con la historia de los discursos científicos en torno a las prácticas alimentarias de la segunda mitad del siglo XIX y los primeros años del siglo XX; el segundo, el vinculado con aquellas obras que trabajan la problemática del fraude alimentario desde una visión socioeconómica y política. En ambos conjuntos de textos se analizan casos tanto de México como de otras latitudes.

En relación con el primer grupo de textos, cabe destacar que la producción historiográfica ha sido reducida, debido a que la investigación sobre el tema ha quedado en segundo plano o ha sido empleada como complemento explicativo de otros tópicos. Por consiguiente, los trabajos de investigación dejan de lado la importancia que tuvo para los científicos de la época reflexionar sobre aquellas prácticas entendidas como fraude alimentario. Sin embargo, existen publicaciones como la de Sergio López, *Prensa, cuerpo y*

*salud en el siglo XIX mexicano (1840-1900)*,<sup>9</sup> que nos muestra cómo la alimentación tuvo un papel clave en la construcción de la idea de un cuerpo sano y nutrido. En esta obra, el autor menciona cómo la adulteración era denunciada en la prensa porque era un problema de higiene social que alteraba la estabilidad del ciudadano.

Otra aportación en este sentido es la de Juan Pío, que, en su artículo, “Ciencia y salud. Adulteración de alimentos en Guadalajara a finales del siglo XIX y principios del XX”,<sup>10</sup> explica cómo el fenómeno de la adulteración fue estudiado desde la perspectiva científica y la relación que este grupo entabló con el Estado para crear normas encaminadas a controlar dicho problema. Esta última idea, es desarrollada con mayor profundidad por el autor en el texto, “Higiene y hegemonía en el siglo XIX. Ideas sobre alimentación en Europa, México y Guadalajara”,<sup>11</sup> donde expone que el discurso científico en estos lugares planteaba una relación entre las ideas de la civilización y la higiene, que fueron la base de una ideología alimentaria que buscó regular la alimentación de sus poblaciones.

De igual manera, el trabajo de Ximo Guillem-Llobat y Enrique Perdiguero titulado “La seguridad alimentaria en los municipios valencianos. Entre la iniciativa pública y privada (1881-1915)”,<sup>12</sup> también refleja la relación entre el sector médico-higienista y las autoridades municipales en el control y regulación de la adulteración de alimentos por medio de la implementación de laboratorios químicos en Valencia y Alicante.

---

<sup>9</sup> Sergio López Ramos, *Prensa, cuerpo y salud en el siglo XIX mexicano (1840-1900)*, México, Miguel Ángel Porrúa, 2000, 353 pp.

<sup>10</sup> Juan Pío Martínez, “Ciencia y salud. Adulteración de alimentos en Guadalajara a finales del siglo XIX y principios del XX” en *Revista del Seminario de Historia Mexicana*, Universidad de Guadalajara, Guadalajara, vol. 1, núm. 5, primavera 2018, pp. 75-87.

<sup>11</sup> Juan Pío Martínez, “Higiene...*Op. cit.*”, pp. 157-177.

<sup>12</sup>Ximo Guillem-Llobat y Enrique Perdiguero-Gil, “La seguridad alimentaria en los municipios valencianos. Entre la iniciativa pública y privada (1881- 1915)” en *X Congreso Internacional de la AEHE*, Sevilla, Universidad Pablo de Olavide, 2011, 23 pp.

Finalmente, en relación con este tipo de textos, se encuentra el artículo de Antonio Santoyo “Los afanes de higienización de la vida pública y privada (ciudad de México, último tercio del siglo XIX)”,<sup>13</sup> que explica la adulteración como un problema relacionado con la falta de higiene pública en la venta de alimentos, y por consecuente, simplifica el fenómeno sólo a los factores relacionados con su práctica, ignorando aquellos que tienen que ver con su interpretación. Sin embargo, la obra es importante, ya que destaca el papel de la prensa como un medio para generar denuncias y sugerencias desde los sectores higienistas.

En el segundo grupo de textos, se encuentran los trabajos de Esteban Canales y Ángeles Carbajal titulados “La adulteración de alimentos en Gran Bretaña en los inicios de la Revolución Industrial”<sup>14</sup> y “Cuando alimentarse era peligroso para la salud: la adulteración en Gran Bretaña al mediar el siglo XIX”; así como el de Eduardo Bueno y Enrique Perdiguero, “Comercio de vino y lucha contra el fraude: Alicante entre el Antiguo Régimen y el Estado liberal”<sup>15</sup>. Estos textos analizan el problema desde las condiciones históricas propiciadas principalmente por motivos económicos, como la influencia de la Revolución Industrial, las crisis económicas, la situación comercial, etc. Además, contienen una pluralidad de fuentes para explicar el fenómeno del fraude y la adulteración de los alimentos entre ciertos sectores sociales en Gran Bretaña, España y Francia, como es el caso de las publicaciones de salud pública, legislativas, políticas y sociales. En consecuencia, son fundamentales para esta investigación porque, a pesar de responder a circunstancias

---

<sup>13</sup> Antonio Santoyo, “Los afanes de higienización de la vida pública y privada (ciudad de México, último tercio del siglo XIX)” en *Historias*, Dirección de Estudios Históricos-INAH, México, núm. 37, 1996-1997, pp. 59-76.

<sup>14</sup> Esteban Canales y Ángeles Carbajal, “La adulteración de alimentos en Gran Bretaña en los inicios de la Revolución Industrial” en *Revista Trienio*, Madrid, núm. 54, 2009, pp. 43-70.

<sup>15</sup> Eduardo Bueno y Enrique Perdiguero, “Comercio de vino y lucha contra el fraude: Alicante entre el Antiguo Régimen y el Estado Liberal” en *Revista Historia Autónoma*, Universidad Autónoma Metropolitana, México, núm. 12, marzo 2018, pp. 133-150.

históricas diferentes, dan una guía para desarrollar explicaciones y planteamientos en relación con los factores involucrados y la forma en que se ejerció dicha práctica en la circunstancia mexicana.

Por otro lado, la obra de José de Jesús Hernández, titulada *En viña cerrada no entran moscas: lecciones del vino bordelés para pensar los casos del tequila y del mezcal*,<sup>16</sup> señala los factores administrativos, económicos, morales y científicos que impulsaron la falsificación y la adulteración de los vinos en Europa y Estados Unidos, con la intención de realizar una comparación con la situación del tequila y el mezcal en México. A pesar de su recorrido histórico y geográfico sobre los procesos de producción de las bebidas alcohólicas, el texto deja de lado las propias circunstancias históricas del país para explicar los problemas relacionados con la producción y los productos de la bebida de agave.

Desde la visión nacional, el texto de Luis Anaya, “Producción de alcohol en el México del porfiriato”,<sup>17</sup> explica la adulteración del tequila a causa del crecimiento del mercado de la industria tequilera, el aumento en la demanda y el control comercial del producto establecido en 1879. De igual forma, Ana María Romero en *El suicidio a finales del siglo XIX (1899). Visiones predominantes en la prensa, refiere* que la adulteración es parte de los problemas alimenticios de la población, debido a las condiciones precarias y al descuido del Ayuntamiento de la ciudad de México.<sup>18</sup>

Por último, vale la pena mencionar el libro de Diego Pulido, *¡A su salud! Sociabilidades, libaciones y prácticas populares en la Ciudad de México a principios del*

---

<sup>16</sup> José de Jesús Hernández, *En viña cerrada no entran moscas: lecciones del vino bordelés para pensar los casos del tequila y del mezcal*, México, El Colegio de Michoacán, 2020, 206 pp.

<sup>17</sup> Luis Anaya, "Producto de alcohol en el México del porfiriato" en *Inventio*, Universidad Autónoma de Morelos, Cuernavaca, vol. 3, núm. 6, 2007, pp. 27-34.

<sup>18</sup> Ana María Romero, “El suicidio a finales del siglo XIX (1899). Visiones predominantes en la prensa”, México, Tesis de Licenciatura en Historia, Facultad de Filosofía y Letras, 2001, 257 pp.

*siglo XX*, ya que estudia cuáles fueron los efectos sociales de la concentración del comercio y el control del precio del pulque, y entre éstos señala la adulteración de la bebida con agua y otras sustancias para contrarrestar la desproporción de los sueldos y maximizar las ganancias económicas.<sup>19</sup> Al comprender la amplia gama de trabajos historiográficos relacionados a tema de investigación, la importancia del desarrollo y la estructuración de la presente tesis es notoria, ya que el discurso intelectual desde la prensa y sus implicaciones en el contexto social y científico porfirista no han sido estudiados con profundidad y, en muchas ocasiones, han sido obviados o abordados sólo desde una perspectiva descriptiva.

La hipótesis de la que parte este trabajo es que los intelectuales de la prensa porfirista representaron la práctica de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles y las bebidas como un problema de salubridad pública en constante aumento, que era incongruente con los objetivos del proyecto de modernización de finales del *siglo XIX*. Desde su perspectiva, hacer público y combatir este problema alimentario implicaba el mejoramiento del cuerpo social y, en consecuencia, ciudadanos más sanos, higiénicos y con la energía requerida para el desarrollo de la nación. Además, fue a través de estas discusiones, que estos letrados se construyeron y legitimaron como parte central en el cambio de las prácticas alimentarias de la población, al evidenciar y denunciar lo que estaba ocurriendo desde una perspectiva crítica. Al final, los intelectuales establecieron lo que debía ser y suceder para solucionar y controlar la problemática de las prácticas de la adulteración, la alteración y la falsificación alimentaria.

Para poder comprobar los planteamientos anteriores, la investigación planteada parte de una serie de conceptos provenientes de la teoría social y cultural, que han sido

---

<sup>19</sup> Diego Pulido, *¡A su salud! Sociabilidades, libaciones y prácticas populares en la Ciudad de México a principios del siglo XX*, México, El Colegio de México, 2015, 226 pp.

desarrollados en diversas disciplinas sociales y humanísticas, y que contribuyen al entendimiento del objeto de estudio planteado y a la comprensión de las acciones de los sujetos históricos que estudia este trabajo. Al ser el objeto de estudio el discurso planteado por los intelectuales acerca de un tipo de práctica alimentaria no concebida como parte de su entorno social, resulta relevante el concepto de representación, que, de acuerdo con Roger Chartier, refiere a aquellas ideas que sobre la realidad se expresan a través del lenguaje, los signos y las imágenes, y que a través de éstas van construyendo una interpretación colectiva de la misma, respondiendo siempre a una condición histórica y sociocultural determinada. Comúnmente la posibilidad de representar, se asocia con “el poder de clasificar y designar [aquello que se entiende como lo deseable en una realidad determinada]”.<sup>20</sup>

Otra categoría importante en esta investigación es la “distinción”, que desde la perspectiva de Pierre Bourdieu se refiere a la forma en que dentro de las dinámicas desarrolladas entre las clases sociales se construyen dicotomías interpretativas entre prácticas sociales deseables e indeseables, que sirven como marcadores identitarios, a partir de los cuales se significa el *habitus* de las alteridades y se construye un capital simbólico que sirve para constituir prestigio, legitimidad, autoridad, y en tanto una hegemonía social.<sup>21</sup> En palabras del autor:

el gusto es el operador práctico de la transmutación de las cosas en signos distintos y distintivos, de las distribuciones continuas en oposiciones discontinuas; el gusto hace penetrar a las diferencias inscritas en el *orden físico* de los cuerpos en el *orden simbólico* de las distinciones significantes. Transforma unas prácticas objetivamente enclasadadas, en las que una condición se significa a sí misma (por su propia mediación), en prácticas enclasantes, es decir, en expresión simbólica de la posición de clase, por el hecho de percibir las en sus relaciones mutuas y con arreglo a unos esquemas de enclasmiento sociales.<sup>22</sup>

---

<sup>20</sup> Roger Chartier, *El mundo como representación. Estudios sobre la historia cultural*, Barcelona, Gedisa, 2005, p. 57.

<sup>21</sup> Pierre Bourdieu, *La distinción...Op. cit.*, p. 174.

<sup>22</sup> *Ibidem.*, p.175.

Finalmente, vale la pena recuperar la categoría de “civilización” con base en Norbert Elías. Este sociólogo consideró a ésta, como un proceso que describe la transformación del significado y la práctica relacionada con los comportamientos sociales, mediante el cual pretende distinguirse de otros por sus usos y costumbres diferenciadas y contextualmente construidas. De esta forma, se van construyendo las identidades sociales de esos grupos, posteriormente se busca expandir el modelo como prototipo cultural deseable y aquello que no es considerado dentro del paradigma social es significado negativamente y en tanto excluido. En palabras del autor, esto explica “cómo, con el lento ascenso de las clases medias, sus rasgos sociales específicos se van convirtiendo poco a poco en rasgos nacionales”.<sup>23</sup>

Para desglosar y profundizar los planteamientos de la siguiente investigación, tendremos como objetivo principal el analizar las características y las razones de los discursos intelectuales en torno a las prácticas de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles en la ciudad de México, dentro de la prensa de finales del siglo XIX y principios del XX.

Particularmente, en un primer capítulo, se conocerán algunas de las prácticas alimentarias de las clases populares en la ciudad de México a finales del siglo XIX; los conceptos de pureza y calidad de los alimentos que determinaron los discursos sobre la práctica de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles y bebestibles entre los intelectuales de finales del siglo XIX y principios del XX; así, como los intentos por controlar y sancionar la manipulación de las provisiones alimentarias en dicho período. Para este apartado, cabe mencionar que, se empleó la historiografía contemporánea relacionada con los fenómenos sociales de la época y fuentes primarias, como reglamentos,

---

<sup>23</sup> Norbert Elías, *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, Madrid, Fondo de Cultura Económica, 1987, p. 82.

documentos de archivo o publicaciones de revista, que permitieron conocer la dinámica social de la modificación de los alimentos, durante el periodo antes mencionado.

Mientras que, en el segundo capítulo, se explicará cómo fueron las representaciones en torno a las prácticas de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles y las bebidas en el discurso intelectual de la prensa de la ciudad de México, entre los años de 1877 y 1914, para conocer la forma en que se significaron los alimentos, los actores, los espacios y las consecuencias relacionadas con estas prácticas puestas a debate. Particularmente, para este apartado, se usaron fuentes primarias, principalmente los periódicos *La Patria*, *El Tiempo* y *El Diario del Hogar* como ejes para entender el cómo y el porqué de dichas construcciones.

En el tercer capítulo, se explicará cómo fueron las explicaciones transmitidas por los intelectuales a través de la prensa, sobre aquello que entendieron como los factores sociales, políticos y económicos de las prácticas de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles y cuáles fueron las propuestas de dichos actores para el control de estas prácticas. Y de esta forma, entender la percepción que éstos tuvieron de las acciones realizadas por las autoridades sanitarias y políticas al respecto. Finalmente, se encuentran las conclusiones generales de la tesis y las fuentes empleadas.

## **Capítulo 1. Realidades, ideas y regulaciones en torno a las prácticas alimentarias en la ciudad de México durante el Porfiriato**

*En muchos sentidos, la historia del fraude alimentario es la historia del mundo moderno [...] Aunque las leyes contra la adulteración han variado ampliamente en diferentes momentos y lugares, siempre han tenido estas dos ideas básicas en su núcleo: No envenenarás y no engañarás.  
(Wilson Bee)*

El presente capítulo tiene como objetivo conocer algunas de las prácticas alimentarias de las clases populares en la ciudad de México a finales del siglo XIX. Fue en este periodo que los conceptos de pureza y calidad de los alimentos determinaron los discursos sobre la práctica de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles y bebestibles entre los expertos de finales del siglo XIX y principios del XX; y que se realizaron algunos intentos por controlar y sancionar dicha manipulación.

Para tal fin, en el primer apartado de este trabajo se revisa el escenario socioeconómico en torno a las prácticas alimentarias de las clases populares de la ciudad de México y los factores que influyeron en el desarrollo y la presencia del fraude alimentario como elemento cotidiano de dicho sector de la población. En el segundo, se analiza cómo los hábitos alimentarios de ciertas clases sociales de la ciudad de México se tornaron en objeto de estudio de algunas ciencias, como la medicina, la farmacia y la veterinaria, que buscaron analizar sus cualidades y condiciones en las últimas décadas del siglo XIX. Por último, en el tercer apartado se aborda el desarrollo de las normativas políticas y sanitarias para el control

de la adulteración, la alteración y la falsificación de alimentos, donde fue clara la intención de la burocracia sanitaria por estructurar dichos fraudes como un problema de salud pública y, con ello, legitimar a los profesionales encargados de atender dicho fenómeno.

### **1.1 Estampas de una realidad. Un acercamiento a algunas de las prácticas alimentarias de las clases populares de la ciudad de México, a finales del siglo XIX.**

A lo largo del gobierno de Porfirio Díaz, la producción, la venta y el consumo de los alimentos y las bebidas en la ciudad de México estuvieron condicionados por los cambios sociopolíticos y económicos que vivía la población.<sup>1</sup> Esto modificó las formas alimentarias capitalinas, particularmente en el caso de las prácticas relacionadas con la adulteración, alteración y falsificación de los comestibles; proceso que generalmente respondía a las necesidades de los comerciantes y de los consumidores.

Sin embargo, para comprender el fenómeno, es indispensable entender la situación del sector popular, la cual estuvo determinada por el crecimiento físico de la ciudad, la migración de habitantes de otros estados o áreas aledañas en busca de trabajo, la demanda de servicios públicos y el aumento de la vivienda popular en las periferias de la ciudad de México. Estos últimos espacios fueron habitados y vividos por artesanos, obreros, sirvientas, carpinteros, jornaleros, vagabundos, personas dedicadas al comercio, la prestación de servicios (cargadores, mecapaleros, boleros), etc.<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> Miguel Ángel Adame, "Hacia una antropohistoria sociocultural de la alimentación (y de la nutrición)" en Miguel Ángel Adame (Coord.), *Alimentación en México, ensayos de antropología e historia*, México, Ediciones Navarra, 2013, p. 19.

<sup>2</sup> Mario Barbosa, "Trabajadores en las calles de la Ciudad de México: subsistencia, negociación y pobreza urbana en tiempo de Revolución" en *Historia Mexicana*, Centro de Estudios Históricos del Colegio de México, México, vol. 60, núm. 2, octubre-diciembre 2010, p. 8.

Estos actores sociales estuvieron inmersos en una precariedad constante, a causa de sus bajos salarios y del acceso limitado a sus necesidades básicas, como lo eran los alimentos, el vestido y la habitación. Por ejemplo, en 1894, los ingresos de un trabajador del sector popular oscilaban los 21 centavos diarios, los cuales generalmente estaban destinados a cubrir la renta de una vivienda, la compra de alimentos y vestidos, y otros gastos menores. Sin duda, la forma de vida de estos sectores se alejaba del ideal señalado por el discurso hegemónico y de las posibilidades de tener una mejor calidad de vida.<sup>3</sup>

En estas circunstancias, los hábitos alimentarios del sector popular de la ciudad de México se caracterizaron por el consumo de maíz, frijol, verduras, frutas, pan salado o dulce, huevos, gallinas, cerdos, pescados, menudencias y productos de las reses, como la panza, cabeza, corazón, pulmones, hígado, intestinos, estómago, pene y ubre.<sup>4</sup> Estos alimentos podían consumirse sin tanta técnica de preparación o ser cocinados laboriosamente con diversas métodos, teniendo como resultado platillos sazonados, guisados, fritos o cocidos;<sup>5</sup> ambos tipos de comida eran saboreados en horarios espaciados, vendidos a bajos costos y eran de fácil acceso en las calles para atacar el hambre del sector popular. Aunque, estas dinámicas de consumo dependían y variaban en su constancia de acuerdo con los factores sociopolíticos y económicos del entorno y el momento.

Los suministros ingresaban a la ciudad de México desde las localidades más cercanas, como las municipalidades de Coyoacán, Tacubaya, Azcapotzalco, Guadalupe Hidalgo o

---

<sup>3</sup> Véase Moisés González, *La pobreza en México*, México, El Colegio de México, 1985, p. 31 y Enriqueta Quiroz, “Vivir de un salario: El costo del consumo doméstico” en Alicia Salmerón y Fernando Aguayo (Coords.), *Instantáneas de la ciudad de México. Un álbum de 1883-1884*, México, Instituto Mora, UAM-Cuajimalpa, 2013, Tomo 1, pp. 119-135.

<sup>4</sup> José Eugenio Villalobos, *El abasto de carne en Valladolid-Morelia siglo XIX*, México, Morevallado Ediciones, 2006, p. 101.

<sup>5</sup> Abigail Campos Mares, “Trabajo femenino y sustento familiar: vendedoras ambulantes en la Ciudad de México (1900-1920)”, México, Tesis de Licenciatura en Historia, Facultad de Estudios Superiores Acatlán-UNAM, 2011, p. 108.

Xochimilco, y de estados de la república, como Veracruz, Puebla, Hidalgo, Michoacán y Querétaro.<sup>6</sup> Posteriormente, los comestibles podían ser adquiridos en las zonas comerciales de la ciudad, a través de establecimientos fijos, semifijos y ambulantes. Es decir, en mercados, calles, plazuelas, expendios y puestos callejeros con fuertes y recurrentes dinámicas sociales.<sup>7</sup>

Por ejemplo, a pesar de que las fondas de tercera categoría y los figones<sup>8</sup> se encontraban en locales fijos, aún seguían manteniendo un vínculo estrecho con las calles porque ponían sus anafres afuera.<sup>9</sup> Mientras que, en el caso del comercio callejero, los vendedores se colocaban en los espacios más concurridos por la gente, como las fábricas, las zonas de esparcimiento, las estaciones del ferrocarril y mercados como los de San Cosme, San Lucas, Loreto, La Merced, Martínez de la Torre, entre otros.

Normalmente, estos puestos eran semifijos y con una infraestructura precaria, que los vendedores colocaban en cualquier esquina, banqueta o fuera de las puertas de los edificios.<sup>10</sup> Por tanto, era común encontrarse con canastos, jarrones y comales colocados en el suelo, así como anafres con cazuelas que contenían diversos guisos, como chicharrón, enchiladas,

---

<sup>6</sup> Jorge Silva, "El abasto al mercado urbano de la ciudad de México, 1830-1860" en Regina Hernández (Comp.), *La ciudad de México en la primera mitad del siglo XIX*, México, Instituto Mora, 1994, Tomo I, Economía y Estructura urbana, pp. 110-114.

<sup>7</sup> La autora Quetzalli Rebollo habla sobre el caso de las accesorias cercanas en la Merced, donde proliferaban expendios enfocados a los derivados del maíz (27 tortillerías; 9 maiceras); el pulque (31 pulquerías); las frutas y verduras (16 recauderías); la carne y las tocinerías (18); conformando en total 167 establecimientos. Quetzalli Saraí Rebollo, "De la imperiosa necesidad de dotar a la ciudad de mercados. El caso de la planeación del mercado de La Merced y su desagüe comercial, 1861-1882", México, Tesis de Licenciatura en Historia, Facultad de Filosofía y Letras-UNAM, 2015, pp. 122 y 124.

<sup>8</sup> A finales del siglo XIX y principios del XX en México, los figones eran aquellos establecimientos de menor categoría situados en piezas exteriores en donde se servían alimentos. En comparación con las fondas, estos espacios estaban bajo un plan muy económico y los alimentos que ponían a la venta eran muy baratos. Los figones fueron definidos por las autoridades como espacios para las personas pobres, por lo que no pagaban impuestos. Sin embargo, esta situación se modificó con el decreto del gobierno de 28 de noviembre de 1867, que obligaba a pagar un peso mensual por dar servicio en uno de estos establecimientos.

<sup>9</sup> Víctor Maximino Martínez, "Los restaurantes en la Ciudad de México en la segunda mitad del siglo XIX", México, Tesis de Licenciatura en Historia, Facultad de Filosofía y Letras-UNAM, 2015, p. 48.

<sup>10</sup> Barbosa, *Op. Cit.*, pp. 101-104.

gorditas, quesadillas, chalupas, moles o frijoles acompañados con tortillas recién hechas. En los cuales los consumidores se agachaban o sentaban para comer los alimentos y convivir con sus compañeros de deguste.<sup>11</sup> El escritor Antonio García Cubas escribió sobre la dinámica cotidiana en torno al desayuno callejero, que:

[Era generalizado] no sólo el atole simple, sino otros compuestos, tales como el anís, chileatole y champurrado o atole con chocolate, y además agua de hojas de naranjo con su copita de aguardiente, té claro y agua teñida con café; más en cambio gustaban aquellas gentes un sabroso pan blanco que ya quisiéramos los de la época actual de los *brioche* y magdalenas, masas de harina mezcladas con azafrán, cuando no con cromato de plomo en vez de huevo, salvo algunas excepciones [*sic*].<sup>12</sup>

Además, esta actividad productiva realizada en el espacio público estuvo liderada por mujeres, quienes producían y vendían una amplia variedad de alimentos y bebidas en las calles de la ciudad de México. Por ejemplo, las tamaleras ofertaban tamales de chile verde, huitlacoche, carne de cerdo, frijoles, chile o capulín; las atoleras, atractivos atoles de anís, guayaba, pinole, maíz con canela y piloncillo; las vendedoras de pan, varias piezas de bolillo, telera, pambazo, y panes dulces (como las orejas, los trenzados, las conchas o los caracoles). En la misma sintonía, estaban las enchiladeras, que vendían tortillas de maíz mojadas con salsas picantes, y las comerciantes, que brindaban bebidas calientes, como infusiones de té con flor de naranjo, cedrón, yerbabuena o café con leche o de olla.<sup>13</sup>

Estas dinámicas comerciales respondieron a la necesidad de los comerciantes por mantener su presencia en las calles y extender sus ganancias mediante la oferta de una vasta gama de olores y sabores. Aunque, cabe señalar que, entre las diversas formas de preparar y consumir los alimentos y las bebidas, se encontraban las prácticas de adulteración,

---

<sup>11</sup> Guillermo Prieto, *Obras completas I: Memorias de mis tiempos*, México, CONACULTA, 1992, pp. 112-113.

<sup>12</sup> Antonio García Cubas, *El libro de mis recuerdos: narraciones históricas, anecdóticas y costumbres mexicanas anteriores al actual estado social, ilustradas con más de trescientos fotograbados*, México, Imprenta de Arturo García Cubas, 1904, pp. 204-206.

<sup>13</sup> Campos, *Op. Cit.*, pp. 108-109.

falsificación y alteración de los comestibles, lo cual era un fenómeno común y recurrente en el comercio alimenticio de la ciudad de México, ya que era una respuesta para sobrevivir y subsistir las dificultades que traía consigo el vivir en la capital del país.

Sin embargo, es importante comprender de qué forma fueron definidas dichas prácticas de modificación. De acuerdo con el médico Luis E. Ruiz, la adulteración se refería a la extracción o adición de sustancias extrañas y de baja calidad a la composición de comestibles y bebidas; mientras que la falsificación era cuando el contenido no correspondía a la naturaleza, composición o calidad del producto que se anunciaba; y, finalmente, la alteración reflejaba la práctica de vender alimentos en descomposición por motivos naturales de forma intencionada.

Cabe aclarar que el fraude alimentario no fue un fenómeno que surgió en el siglo XIX, pues en realidad fue una práctica cotidiana de larga duración que se realizó de forma global, la cual permitió el manejo y la conservación de los alimentos por más tiempo. Las investigaciones históricas explican que, a partir del siglo XVIII y XIX, hubo una fuerte expansión del fenómeno en Francia, España, Alemania y Gran Bretaña, debido a la estrecha relación que mantuvo con el proceso de industrialización y urbanización.

En ese tiempo, el desarrollo del fraude alimentario en Europa estuvo relacionado con acontecimientos como, el aumento de la presión fiscal del Estado en los alimentos de importación (se encareció el producto y redujo el poder adquisitivo); la multiplicación de sustancias químicas; el impacto del proceso de industrialización en la cadena de producción de los alimentos; y el monopolio de los comerciantes de cerveza o té frente a la demanda del público.<sup>14</sup>

---

<sup>14</sup> Véase Esteban Canales y Ángeles Carbajal, “La adulteración de alimentos en Gran Bretaña a inicios de la Revolución Industrial” en *Revista Trienio*, Madrid, Núm. 54, 2009, pp. 11, 18, 29-30.

Al respecto, uno de los trabajos más divulgados en el viejo continente fue el de Frederick Accum, titulado *Treatise on Adulterations of Food, and Culinary Poisons* de 1820, el cual reveló la magnitud y la cotidianidad de la intervención de los comestibles, “a causa de la ambición económica de los estafadores” y la competencia en el mercado. Sus resultados fueron aceptados entre la población europea, debido a sus técnicas de reconocimiento químico.<sup>15</sup>

Por otra parte, para el caso de la ciudad de México, el fenómeno cobró mayor relevancia a finales del siglo XIX y principios del siglo XX, debido a que adquirió nuevas connotaciones relacionadas a su contexto social, científico e industrial. Estas modificaciones y fraudes ocurrieron en los alimentos básicos de la dieta de la población, como los cereales, las tortillas, la carne, la leche y sus derivados lácteos, entre otros alimentos preparados, los cuales fueron modificados por medio de una mezcla de productos de distintas calidades y de la adición de sustancias químicas. Por ejemplo, la harina de trigo empleada para la elaboración del pan era mezclada con otras harinas de menor calidad y sustancias químicas, tales como el alumbre o el yeso para darle una apariencia más blanca, esponjosa y pesada al producto final.<sup>16</sup>

La existencia de la práctica del fraude alimentario en la capital estuvo condicionada a factores determinados por las interacciones comerciales y capitalistas. Una de las primeras

---

<sup>15</sup> El autor Wilson Bee menciona que “How “lamentable” it was, he thought, that chemistry, which ought to serve the “useful purposes of life” had been “perverted into an auxiliary of this nefarious traffic.” (...) On the other hand, “happily for the science,” chemistry could also be “converted into a means of detecting the abuse.” As a later chemist wrote, analytical chemistry had the power to be the great enemy of adulteration.” (“Qué “lamentable”, pensó, que la química, que debería servir a los “fines útiles de la vida”, haya sido “pervertida en un auxiliar de este nefasto tráfico”. (...) Por otro lado, “afortunadamente para la ciencia”, la química también podría “convertirse en un medio para detectar el abuso”. Como escribió un químico posterior, la química analítica tenía el poder de ser el gran enemigo de la adulteración”.) Véase Wilson Bee, *Swindled. The dark history of food fraud, from poisoned Candy to counterfeit coffee*, New Jersey, Princeton University Press, 2008, p. 16.

<sup>16</sup> Máximo Silva, *Sencillos preceptos de higiene al alcance de todos*, México, Oficina Tipográfica de la Secretaría de Fomento, 1897, p. 198.

causas estuvo vinculada a la intención del vendedor de aprovechar y no desperdiciar ninguno de los alimentos a la venta, con la intención de evitar pérdidas económicas en su negocio. Por ejemplo, en la ciudad de México, constantemente, la opinión pública relataba que existía la venta de barbacoa hecha con carne en estado de descomposición, la cual había sido reprocesada por el comerciante mediante aditamentos que le daban una mejor apariencia, olor y sabor.<sup>17</sup> Al respecto de esto la historiadora Blanca Rosas menciona:

al ser decomisada por las autoridades se corroboraba su descomposición y adulteración con “fetos de res, perros o animales muertos”. [...] se dejaba a medio cocer “(en sancocho) para que conserve su peso” y se pudiera vender “después de cuatro o más días a recalentarla, limpiando las aberturas o grietas, para desalojar a los microbios visibles o gusanos que llegan a formarse, lavándola y limpiándola con grasa, para su mejor vista y mayor consumo”.<sup>18</sup>

Estos actos mostraban las prácticas que los dueños de los negocios ejecutaban para no ver afectados sus ingresos económicos. Los cuales podían verse mermados por no haber tenido ventas, el porcentaje que perdían por el pago del uso de los espacios, los permisos que pagaban para obtener licencias y los impuestos dados al Ayuntamiento de México.<sup>19</sup> Por ejemplo, los comerciantes establecidos debían pagar entre 9 y 50 centavos diarios por la renta de un local en el mercado, lo cual significaba una pérdida económica que se acrecentaba con las sangrías burocráticas relacionadas a la constante vigilancia de los inspectores de mercados. Por otra parte, los vendedores en las calles pagaban una contribución de alrededor

---

<sup>17</sup> Anónimo, “La barbacoa” en *El Diario del Hogar*, México, 11 de octubre de 1895, p. 2.

<sup>18</sup> Blanca Rosas, “Técnicas de cocción y su adaptación al comercio ambulante: el caso de la barbacoa en la ciudad de México entre los siglos XVI y XIX”, Trabajo inédito presentado en el Seminario de Historia de la Tecnología en América Latina de *El Colegio de México* a cargo del profesor Dr. David Pretel, p. 5.

<sup>19</sup> Cabe aclarar que estas circunstancias afectaban a los comerciantes de forma distintas, es decir, de acuerdo con sus posibilidades económicas. Dentro del mundo comercial, una parte de ellos eran pequeños comerciantes independientes; mientras que los otros fungían como empleados de comercios con un mayor capital o eran vendedores que habían logrado consolidar un capital para mejorar las condiciones del puesto en donde expedían sus productos. Barbosa, *Op. Cit*, p. 95.

de 6 centavos por derecho a plaza y experimentaban un control menos riguroso, gracias a que estaban en constante movimiento.<sup>20</sup>

Otro factor que explicaba la presencia de la práctica de la adulteración, la alteración y la falsificación fue la desigualdad comercial dentro de la venta de comestibles. Esta situación estuvo representada por el monopolio de un pequeño grupo de comerciantes que tenían el control de la producción y la distribución de ciertos comestibles en la capital, ocasionando que otros vendedores tuvieran un crecimiento limitado y dependiente del grupo hegemónico. Un ejemplo de esto fue lo que ocurrió en torno al negocio del pan, en donde los molineros distribuían su harina a los panaderos, a precios variables y poco estables, perjudicando sus intereses económicos. Ante ello, los vendedores de pan mezclaban harinas de diferentes calidades; harina floreada de primera calidad y harina blanca de segunda y tercera calidad, o incluso, harina descompuesta.<sup>21</sup>

Los especuladores se daban el lujo de decidir a quién vender, de qué forma y a qué costo, dejando de lado las normativas que establecían precios fijos, e incluso colocaban sellos para identificar quién había sido el fabricante.<sup>22</sup> Constantemente, este tipo de manipulaciones fueron desarrolladas en los negocios de la ciudad, en donde las panaderías centrales distribuían y vendían su mercancía a comerciantes menores, es decir, con uno o varios tendajones, tiendas, pequeños puestos de madera o ambulantes que revendían el pan a su

---

<sup>20</sup> Ivette Orijel, “Escenas ciudadanas de descontento. Quejas, demandas, denuncias y protestas de los sectores medios urbanos en la Ciudad de México, 1892-1910”, Tesis de Doctorado en Historia, México, Posgrado en Historia-UNAM, 2016, p. 159.

<sup>21</sup> Era común que los dueños de las panaderías del centro de la ciudad de México especularan con los costos de los panes puestos a la venta, ya que hacían uso de la libertad comercial para obtener mayores ganancias económicas. Estos cambios y fluctuaciones afectaron a los pequeños comerciantes porque tenían que adaptarse a esos precios y buscar la forma de no tener pérdidas económicas.

<sup>22</sup> Juan José Baz, gobernante del Distrito Federal, convenció a los grandes empresarios de seguir dándole descuentos a los minoristas para evitar las masas del desempleo. A pesar de la intervención gubernamental para garantizar un mercado igualitario, los dueños de las panaderías obligaban a los revendedores a que adquirieran el pan a un precio fijo. Robert Weis, *Bakers and Basques: a social history of bread in Mexico*, Albuquerque, University of New Mexico Press, 2012, pp. 36-39.

propio público.<sup>23</sup> Este tipo de comercialización produjo diversas afectaciones monetarias a los pequeños panaderos (que terminaban siendo revendedores), por lo cual decidían vender los panes con una calidad menor, de días pasados o en proceso de descomposición.

Otro claro ejemplo de la desigualdad comercial se dio en la venta del pulque. A finales del siglo XIX, la producción y la distribución de la bebida en la ciudad de México estaba concentrada en un puñado de productores, distribuidores y propietarios aliados entre sí. En 1909, la “Compañía Expendedora de Pulque” tenía el control del 90% de los expendios de pulque.<sup>24</sup> Ésta se caracterizó por prácticas monopólicas como el evitar que los pequeños comerciantes abrieran o reubicaran expendios; el disminuir el número de pulquerías para reducir la competencia; y el controlar los costos de operación de los expendios menos rentables.<sup>25</sup>

A la par del control de los expendios de pulque, también la precaria situación laboral de los encargados influyó en la adulteración de la bebida, debido a que sus sueldos estaban condicionados a las ganancias por la venta y la compraventa del producto.<sup>26</sup> Era común que los vendedores diluyeran o adulteraran el pulque para maximizar las ganancias.<sup>27</sup> Un claro ejemplo del problema fue abordado por el historiador Diego Pulido, quien menciona que,

Un extrabajador de la compañía, entusiasmado en desempeñarse como inspector de pulquerías, informó que los precios que imponía la compañía tan sólo dejaban diez centavos por cubo de 35 litros al encargado. Suponiendo que se vendieran de cinco a

---

<sup>23</sup> María del Carmen Reyna, “Las condiciones del trabajo en las panaderías de la ciudad de México durante la segunda mitad del siglo XIX” en *Historia Mexicana*, Centro de Estudios Históricos del Colegio de México, México, Vol. 31, Núm. 3, enero-marzo 1982, pp. 431-432.

<sup>24</sup> El grupo se constituyó en 1909, sin embargo, sus reuniones previas datan desde 1901 y 1902. Estuvo conformado por 57 accionistas con calidad de dueños de casillas de pulque, que aportaron 851 expendios a la ciudad de México y 138 a las municipalidades. Entre los participantes, se encontraban Fernando Pimentel y Fagoaga, concejal del ayuntamiento de México, y Miguel Macedo, subsecretario de Gobernación. Diego Pulido, *¡A su salud! Sociabilidades, libaciones y prácticas populares en la Ciudad de México a principios del siglo XX*, México, El Colegio de México, 2015, p. 55.

<sup>25</sup> *Ibidem.*, pp. 55-56.

<sup>26</sup> En promedio, la Compañía vendía entre 1.20 y 1.40 pesos el cubo de diez litros a los encargados de las pulquerías bajo su dominio.

<sup>27</sup> *Ibidem.*, pp. 66-67.

diez cubos en una jornada, su margen de ganancia apenas alcanzaría para cubrir el salario de los mozos o jicareros, por lo cual quedaba claro que honradamente era imposible efectuar esa operación, pero como desgraciadamente la honradez es ya palabra muerta entre muchos comerciantes, resulta que la víctima era el consumidor. A cada barril de cinco cubos le ponían cuatro partes de pulque y una de agua. Para evitar que quedara desabrido y aguado, le agregaban azúcar y un poco de tequezquite -piedra mineral utilizada para sazonar-. O bien, al despachar cada litro, le daban el jalón, que en la jerigonza pulquera significaba servir las medidas incompletas. [...]con el agua los pulqueros completaban su cuenta, y con lo que robaban al público en los jaloncitos sacaban su utilidad.<sup>28</sup>

Otro factor detrás de la práctica de estos fraudes fue el relacionado con los cambios en la cadena productiva, las formas de abastecimiento y el tipo de acceso a los comestibles, a raíz de la industrialización, la urbanización y el crecimiento demográfico en la ciudad de México. Bajo este panorama, la relación entre la producción y el consumidor fue más distante, debido a la presencia de los intermediarios, las nuevas rutas comerciales y la apertura adquisitiva al mercado interno y externo.<sup>29</sup>

En el último eslabón de la cadena productiva se encontraba el consumidor por no participar en la elaboración y desconocer la forma de producción y de calidad de los productos. Esta situación era perceptible en los pobladores de la ciudad de México, quienes tenían acceso a comestibles procedentes de distintos lugares, como molinos y haciendas del

---

<sup>28</sup> *Ibidem.*, pp. 65-68.

<sup>29</sup> Arnold Bauer comenta que las exportaciones latinoamericanas de alimentos, fibras y minerales comenzaron a incrementarse en la década de 1870, a la par del incremento en la inversión local y la mejora de los salarios del sector conectado a la economía de la exportación. Siendo estos elementos indispensables para el aumento de la oferta de bienes locales e importados. En el tema de los alimentos, existió un intercambio y acceso a distintas opciones. Sin embargo, este dependió de las posibilidades económicas y culturales de la población, ya que su consumo entre el sector popular fue limitado, ya que atendía a la costumbre de consumir lo producido localmente, como maíz, verduras y algunas carnes. Todo ello, contrario a las posibilidades del sector de la élite. A pesar de ello, ambos grupos compartieron la posibilidad de integrarse al mercado y al consumo. Al mismo tiempo, que su forma y tipo de compra los definía en un mundo de jerarquías y distinciones. Arnold Bauer, *Somos lo que compramos. Historia de la cultura material en América Latina*, Trad. de Eunice Cortes Gutiérrez, México, Taurus Aguilar, 2002, pp. 186, 206, 207.

Distrito Federal o de otras entidades, que llegaban gracias a la red comercial facilitada por la introducción del ferrocarril.<sup>30</sup>

Sin irnos tan lejos, el sencillo desplazamiento de la compra-venta de un alimento de una colonia o municipalidad a otra, ocasionaba el desconocimiento entre los consumidores sobre cuál había sido el proceso de producción, manipulación y traslado, y quiénes habían estado detrás de ello. A raíz de esto, el cliente perdía la trazabilidad del producto y no podía estar al tanto de si había sufrido alguna adulteración, alteración o falsificación; a menos que se hiciera uso de otros métodos no organolépticos.<sup>31</sup>

Con referencia a lo anterior, en 1879, el crecimiento constante de la producción y la distribución del tequila en el norte del país permitió que algunos fabricantes realizaran una serie de maniobras fraudulentas, con la intención de sacar el mejor provecho a su producto. En muchas ocasiones, los comerciantes aprovechaban las largas distancias entre las zonas de fabricación y los puntos de venta para modificar la composición original de la bebida. Por consecuente, el destilado de agave era adulterado porque se le añadía una cantidad considerable de alcohol de maíz; un ingrediente más barato y rentable. Asimismo, era falsificado porque las etiquetas y los documentos fiscales eran modificadas con la intención de imitar a las marcas reconocidas de Jalisco.<sup>32</sup>

---

<sup>30</sup> Jorge Silva, “El mercado regional de la Ciudad de México, 1830-1840” en Jorge Silva (Coord.), *Los mercados regionales de México en los siglos XVIII y XIX*, México, Instituto Mora/CONACULTA, 2003, pp. 184, 188 y 198.

<sup>31</sup> El método organoléptico se puede entender como el uso de los sentidos humanos para determinar las cualidades de un alimento, a través de su olor, sabor, color, aspecto y textura.

<sup>32</sup> El autor Luis Anaya señala que la adulteración se hizo con el alcohol de maíz porque no era tan fácil de identificar, como sucedía con el de caña. Además, del maíz destilado se obtenían mayores ganancias que por la venta del grano solo. Luis Anaya, “Producción de alcohol en el México del porfiriato” en *Inventio. La génesis de la cultura universitaria en Morelos*, Cuernavaca, Universidad Autónoma del Estado de Morelos, vol. 3, núm. 6, 2007, pp. 28-29.

Por otra parte, las preferencias de la población sobre consumo, cantidad y precio fueron otro factor detrás de la acción de modificar la composición de los alimentos. Con la intención de cubrir las demandas y los gustos alimenticios de la población, los panaderos elaboraron diferentes tipos de panes, tales como el pan floreado elaborado con harina de primera calidad y con un precio elevado, y el pan común (pambazo o blanco) de menor calidad y más barato.<sup>33</sup> El uso de ingredientes de menor calidad respondía a las demandas del público para que el costo de dicho alimento disminuyera y fuese más accesible. De esta manera, ambas partes del comercio se verían beneficiadas porque uno comía y el otro generaba ingresos para seguir trabajando.

Cabe señalar que, desde finales del siglo XVIII el consumo de pan fue extendido entre la población en general, aunque es importante matizar que el tipo, la calidad, el precio y la constancia de la compra dependía de las posibilidades de cada sector social. Pues no toda la sociedad podía acceder a la misma calidad de trigo y ni de harina, ya que, existían aquellas usadas para elaborar panes floreados en panaderías, o aquellas con las que se preparaban panes comunes, “pambazos” o semitas que comúnmente se comerciaban en las pulperías.<sup>34</sup> Sin embargo, es importante mencionar que los alimentos elaborados con maíz continuaban

---

<sup>33</sup> Es importante aclarar que, de acuerdo con la historiografía vinculada a las panaderías del siglo XVIII y XIX, la delimitación de las calidades (de primera, de segunda y de tercera calidad) estuvieron caracterizadas por el tipo de trigo, y la cantidad y la mezcla de ingredientes incluidos en la producción del pan, es decir, entre menos mezcla de trigos y menos adulterados con insectos o por los cambios en el ambiente, era considerados “de mejor calidad”. Por ejemplo, Virginia García refiere que el pan floreado y el común eran panes diferentes en su calidad por el tipo de harina que contenían y por el cernido de la misma. El pan floreado era elaborado con harinas escogidas y obtenidas del trigo candeal o "superior", cuya harina debía cernirse varias veces para que resultara muy fina. Mientras que, el pan común era una mezcla de harina flor con cabezuela (la harina más gruesa obtenida del cernido) en proporción de 4/5 de la primera por 1/5 parte de la segunda; y el pambazo era preparado con una mezcla de "esquilmos" o los residuos que quedaban después de cernir la harina, o con trigos picados o agorrojados. Véase: Virginia García, “La alimentación en la ciudad de México: el consumo de pan en el siglo XVIII” en *Historias. Revista de la Dirección de Estudios Históricos*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, núm. 19, octubre-marzo 1988, pp. 75-76; y Martín López, “Los panaderos de la ciudad de México, 1770-1814”, México, Tesis de Licenciatura en Historia, Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa, 2002, p. 36.

<sup>34</sup> García, *Op. Cit.*, p. 76.

ocupando los primeros puestos entre los hábitos alimentarios de la gente de la ciudad de México.

Igualmente, el gusto de los consumidores sobre el pan con cierto sabor y textura proliferó y dejó de lado el cuestionamiento sobre cuál había sido el proceso de elaboración, debido a que los habitantes de la ciudad estaban acostumbrados a consumir pambazos, tortas compuestas, pan para acompañar una bebida caliente, etc. Este tipo de costumbre también fue visible en Gran Bretaña, donde la población exigía a los panaderos que vendieran el pan que conocían, es decir, uno con aspecto blanco y esponjoso porque era parte de su cotidianidad e imaginario panadero.<sup>35</sup>

El último factor fue la irregularidad y la falta de servicios públicos destinados a la vigilancia de la manipulación de los alimentos y la ausencia de espacios limpios para realizar las actividades alimenticias.<sup>36</sup> Un claro ejemplo ocurría en las carnes de los animales que eran acarreadas por las calles al aire libre y arriba del lomo de la mula, y en muchas ocasiones eran salpicadas por las inmundicias del suelo. Este constante problema no era atendido por completo por parte de las autoridades de la municipalidad de México, debido a que no contaban con las figuras administrativas que ejercieran dichas funciones por falta de recursos económicos. Asimismo, por los conflictos administrativos entre los inspectores y por algunos vendedores con prácticas poco higiénicas en los lugares de producción y venta.

En el día con día, las prácticas alimentarias fueron adaptándose a las condiciones y las transformaciones urbanísticas y culturales de la ciudad de México, donde el propio

---

<sup>35</sup> Esteban Canales y Ángeles Carbajal, “Cuando alimentarse era peligroso para la salud: la adulteración en Gran Bretaña al mediar el siglo XIX” en *Revista HMiC: Història Moderna i Contemporània*, Barcelona, Universidad Autònoma de Barcelona, núm. 10, 2012, p. 95.

<sup>36</sup> Antonio Santoyo, “Los afanes de higienización de la vida pública y privada (ciudad de México, último tercio del siglo XIX)” en *Historias*, México, Dirección de Estudios Históricos-INAH, núm. 37, octubre-marzo 1996-1997, pp. 63-64.

proceso reflejó la manera en que la población respondía a los cambios y las adaptaciones producidos por dichas transiciones.<sup>37</sup> La práctica de la alteración, la adulteración y la falsificación en la venta de comestibles existió como un reflejo de las necesidades de los comerciantes y los consumidores para resistir a un mundo de cambios y transformaciones.

## **1. 2 Pureza y calidad alimentaria en el discurso científico mexicano de finales del siglo XIX.**

Hacia el último tercio del siglo XIX, el proyecto del gobierno porfirista estuvo enfocado en la búsqueda y la representación del orden y el progreso, por lo que grupos relacionados con las élites políticas y sociales, como los intelectuales,<sup>38</sup> buscaron promover hábitos y espacios acordes a una idea de modernidad. Por tanto, el tema de la salud y la higiene pública tuvieron un desarrollo central dentro de la agenda política, debido a que la ciencia fue entendida como una herramienta de mejora social, que permitiría tener ciudadanos saludables, civilizados y capaces de impulsar el desarrollo económico, político y social del país.<sup>39</sup>

Bajo dicho interés, los científicos entablaron diversas discusiones e interpretaciones sobre la alimentación en sus discursos higienistas, desde la mirada médica, farmacéutica y

---

<sup>37</sup> En la ciudad de México, las crisis de 1892 y 1907 afectaron al mercado laboral reduciéndolo y ocasionaron el aumento de la carencia y el alza de los precios en los alimentos ofrecidos al público. Hira De Gortari, "Los años difíciles. Una economía urbana: el caso de la ciudad de México (1890-1910)" en *Iztapalapa. Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, México, Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa, núm. 6, 1982, pp. 112-113.

<sup>38</sup> Como he señalado en la introducción, sigo a Pierre Bourdieu, en la definición del concepto de intelectual. Pues considero que los sujetos definidos por esta categoría, participaron de manera central en el proyecto de las élites mexicanas encaminado al "progreso" y la "civilización"; en este, sus ideas sobre la moralidad y la salubridad pública confluyeron en la representación de la práctica de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles dentro de la prensa. Véase a Pierre Bourdieu, *Campo de poder, campo intelectual. Itinerario de un concepto*, Buenos Aires, Editorial Montessor, 2002, pp.13-14; Pierre Bourdieu, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Trad. María del Carmen Ruiz de Elvira, Madrid, Editorial Taurus, Santilla, 1998, p. 175.

<sup>39</sup> Ana María Carrillo, "Economía, política y salud pública en el México porfiriano (1876-1910)" en *História, Ciências, Saúde Manguinhos*, Río de Janeiro, Casa Oswaldo Cruz-Fiocruz, vol. 9, 2002, pp. 77-78.

veterinaria. Los ejes analíticos partieron del estudio de la composición, la producción, la venta y el consumo de los comestibles. Su primordial intención era tener un control sobre los alimentos y construir una higiene alimentaria moderna con cuerpos sanos, capaces de cumplir con las demandas del interés económico y sociopolítico.

Los estudios médico-higienistas sobre los alimentos mexicanos –que integraban elementos de disciplinas como la dietética, la terapéutica y la fisiología en sus análisis–, señalaban que “la buena alimentación” de la sociedad era un elemento clave para el desarrollo de organismos sanos, equilibrados y bien nutridos. Los médicos de la época, como Eulogio G. Lozano y Ramón Prado, apuntaban que la implementación de una “dieta racionalizada” era imprescindible para que el cuerpo humano recuperara la fuerza perdida y funcionara adecuadamente, según los requerimientos energéticos del motor humano.<sup>40</sup> Esta dieta debía contemplar las cantidades necesarias de componentes químicos como el oxígeno, hidrógeno, ázoe – ahora conocido como nitrógeno-, carbono, azufre, fósforo, potasio, magnesio, fierro y calcio, para el buen funcionamiento del organismo.

Además, a partir de la década de 1890 se integró a estos estudios sobre la alimentación la intención de determinar cuáles eran las cantidades calóricas requeridas para recuperar la fuerza y dotar de energía al cuerpo humano.<sup>41</sup> Los científicos tomaron en cuenta las pérdidas energéticas y la cantidad calórica de los alimentos para establecer las raciones requeridas. Al mismo tiempo, los comestibles eran vistos como un combustible indispensable para

---

<sup>40</sup> Joel Vargas, “Alimentar el cuerpo social: ciencia, dieta y control en México durante el Porfiriato”, México, Tesis de Maestría en Filosofía de la Ciencia, Posgrado en Filosofía de la Ciencia-UNAM, 2011, pp. 32-33 y 40-43.

<sup>41</sup> *Idem.*

proporcionar al consumidor fuerza vital, la cual le permitiría continuar con sus jornadas laborales o actividades cotidianas.<sup>42</sup>

En 1891, el médico Porfirio Parra difundió en la prensa que la importancia de “una buena alimentación” radicaba en el establecimiento de dietas racionales basadas en el sexo, el clima, las estaciones, la edad y el trabajo. Él mencionaba que:

La alimentación es una de las grandes armas con que se defiende nuestro cuerpo de los ataques del frío; la naturaleza nos lo advierte así, dándonos mayor apetito en invierno que en verano. Los alimentos no solo están destinados a reparar las pérdidas de la materia [...]. Una porción de los alimentos [...] da combustible a nuestra maquina corporal, representa el aceite de la lámpara en que arde la llama de la vida [...] Alimentarse bien no equivale a comer mucho y de todo; en este caso, como en otros muchos, la cantidad debe pesarse tanto como la calidad.<sup>43</sup>

En este sentido, el médico Juan N. Campos consideraba que la ración alimentaria de los obreros podía incluir el consumo de alcohol, debido a que sus actividades requerían de un alimento que les permitiera recuperar las energías perdidas y continuar con su labor.<sup>44</sup>

Como muestran estos casos, fue común que los estudios científicos de corte higienista sobre la composición de los alimentos incluyeran las nociones de “calidad” y “pureza” dentro de su discurso. Estos conceptos delimitaban cuáles debían ser las condiciones y características de los comestibles, para que fueran considerados como “aptos” o “desfavorables” en el cuidado de la salud y el desarrollo adecuado de los órganos vitales.

También vale la pena mencionar que el discurso higienista sobre la calidad y la pureza de los alimentos estuvo vinculado a ideas dietéticas que estaban interesadas en mantener al cuerpo sano, equilibrado, nutrido y sin excesos. Así como en ideas morales basadas en la templanza, la moderación, la virtud y la prudencia. Bajo este contexto ideológico, los abusos

---

<sup>42</sup> *Ibidem*, pp. 43-49.

<sup>43</sup> Porfirio Parra, “Higiene de la estación fría” en *El Universal*, México, 25 de octubre de 1891, p. 1.

<sup>44</sup> Joel Vargas, “El alcohol alimento: historias de las metáforas del motor humano y las calorías entre el siglo XIX y el XX” en *INTERdisciplina*, México, Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades-UNAM, vol. 7, núm. 19, 2019, pp. 149-151.

y las abundancias en el consumo eran considerados como signo de impureza y mala calidad para el organismo humano, debido a que se evidenciaba el disfrute, las pasiones, la falta de autocontrol y la ignorancia sobre los cuidados alimenticios.<sup>45</sup> Es decir, corrompían la calidad del organismo que debía mantenerse incorrupta.

Incluso, algunos médicos tenían la noción de que la calidad de los comestibles dependía de la calidad de las personas que lo consumían.<sup>46</sup> No solo importaba la edad y la actividad del consumidor, sino también los significados culturales depositados en corporalidades específicas y las prácticas de las colectividades estudiadas por los profesionales de la ciencia. Ellos partían de ideas cercanas al determinismo biológico, que planteaba que las condiciones de los organismos estaban dadas por sus propios atributos orgánicos, que podían ser de superioridad o inferioridad.<sup>47</sup> Es decir, los individuos estaban predeterminados a ciertas conductas y destinos, que les permitían ser parte o no del proceso de civilización alimentaria.

Estos pensamientos repercutieron en la concepción, la selección y la jerarquización de los alimentos, que fueron clasificados a partir de prejuicios que mencionaban que unos eran más adecuados que otros. Al final, estas jerarquías también hacían referencia al vínculo existente entre la calidad de los comestibles y la de sus consumidores. Desde la mirada de los científicos, las dietas ideales debían partir de un patrón alimenticio europeo, común entre las élites mexicanas, que se caracterizaba por estar basado en cereales y productos de origen

---

<sup>45</sup> Steven Shapin, "How to eat like a gentleman: dietetics and ethics in Early Modern England" en *Never pure. Historical studies of science as if it was produced by people with bodies, situated in time, space, culture, and society, and struggling for credibility and authority*, Baltimore, The Johns Hopkins University Press, 2010, pp. 212-213.

<sup>46</sup> Juan Pío Martínez, "Higiene y hegemonía en el siglo XIX. Ideas sobre alimentación en Europa, México y Guadalajara" en *Revista Espiral. Estudios sobre Estado y Sociedad*, Guadalajara, Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades-UdeG, vol. 8, núm. 23, enero-abril 2002, pp. 163-168.

<sup>47</sup> Martha Susana Esparza, "El darwinismo en el pensamiento social del Porfiriato: una mirada a la prensa", México, Tesis de Licenciatura en Biología, Facultad de Ciencias-UNAM, 2006, p. 2.

animal y se pensaba tenía mayores cualidades nutritivas y ventajas aprovechables para los llamados “organismos superiores”. El grupo que consumía dicha dieta fue considerado como racional y capaz de elegir alimentos de calidad y cantidad para el mejor beneficio en cuestiones de salud e higiene.<sup>48</sup>

Aunque también hubo varios momentos en donde los científicos criticaron los hábitos alimentarios de las clases medias y de la élite, bajo el argumento de que elegían sus comestibles desde sus emociones y pasiones. En este caso, el propio acto de comer por “gula” estaba relacionada a la idea de una ausencia de calidad y pureza porque era una elección hecha desde lo emocional, lo cual afectaba la funcionalidad del organismo humano y provocaba indigestiones.<sup>49</sup>

Por el contrario, el patrón alimenticio del sector popular era considerado como deficiente e incivilizado, debido a que los científicos creían que esas prácticas cotidianas de consumo estaban ligadas a sus características evolutivas de degeneración e irracionalidad, las cuales estaban presentes desde su nacimiento. Por consecuente, esta situación derivaba en una inadecuada elección de alimentos y prácticas de consumo “incivilizadas” dentro de los espacios públicos y privados.<sup>50</sup> Concretamente, los alimentos y los hábitos alimenticios del grupo eran considerados poco sustanciosos y reparadores, ocasionando, en la mayoría de los casos, daños y rezagos a la moral y la salud por ser una ventana a múltiples enfermedades, específicamente en el aparato digestivo. La dieta basada en maíz, frijoles, chiles, verduras,

---

<sup>48</sup> Juan Pio Martínez, “La ciencia de la nutrición y el control social en México en la primera mitad del siglo XX” en *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*, Zamora, El Colegio de Michoacán, vol. 34, núm. 133, 2013, p. 238.

<sup>49</sup> Pio Martínez, “Higiene y hegemonía...*Op. Cit.*”, p. 173.

<sup>50</sup> Su dieta estaba delimitada por el consumo de maíz, frijol, chile, pulque, garnachas, mole, verdolagas, pambazos y los subproductos de los animales (hígado, patas de cerdo, menudo, etc.).

pulque, hierbas y, en ocasiones, carne de cerdo, eran indicadores de diferencia, e inclusive, un problema a solucionar.<sup>51</sup> Así lo muestra esta editorial del periódico *La Patria*:

Con la entrada del mes de octubre se inicia en México la epidemia del tifo [,] examinemos detenidamente si [sus] causas se hallan arraigadas en nuestra sociedad, en su parte más numerosa: clase media y clase baja [Acaso] ¿la mala alimentación y el alcoholismo traen consigo el tifo? Pues no se alimentan dicen las clases pobres mexicanas, porque su base de alimentación son el maíz y el frijol, y su debilidad el pulque.<sup>52</sup>

La perspectiva de los científicos dejaba ver que la calidad alimenticia no sólo radicaba en la composición de los comestibles, sino también en la idea del proceso civilizatorio y de modernidad alimentaria en donde los consumidores tenían que saber cómo intervenir en la preparación y la manipulación de los alimentos y las bebidas.<sup>53</sup>

Por otro lado, los científicos definieron la “calidad” y la “pureza” con ayuda del desarrollo de nuevas especialidades de la ciencia. Por ejemplo, los estudios de la microbiología permitieron identificar de qué forma estaban constituidos los comestibles y las imperceptibles transformaciones que sufrían después de la manipulación y el contacto con agentes externos, ya fuese en los lugares de expendio o por sus condiciones naturales de descomposición. Además, ayudó a establecer qué tipo de condición higiénica debía tenerse para elevar la calidad y la cantidad del producto.<sup>54</sup>

Al respecto, el médico Domingo Orvañanos mencionaba que el agua pura debía ser, preferentemente, limpia, incolora e inodora. Pero que, durante su desplazamiento de su lugar de origen hasta las zonas de abastecimiento, el líquido sufría diversas modificaciones. Los estudios microbiológicos mostraban que la bebida se alteraba porque contenía impurezas de

---

<sup>51</sup> Pio Martínez, “La ciencia de la nutrición...*Op. Cit.*”, p. 238.

<sup>52</sup> La Editorial, “Las epidemias y la higiene ante las clases pobres” en *La Patria, Diario de México*, México, 27 de octubre de 1908, p. 2.

<sup>53</sup> Shapin, *Op. Cit.*, p. 216.

<sup>54</sup> Natalia Priego, *Ciencia, historia y modernidad. La microbiología en México durante el Porfiriato*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 2009, p. 48.

materias orgánicas (vegetales y animales) y desechos procedentes del uso doméstico (por bañarse, lavar, excretar o verter desechos de las fábricas en las corrientes de agua o fuentes). Por ese motivo, el líquido adquiriría un aspecto amarillento ocre y un sabor desagradable.<sup>55</sup>

De hecho, a raíz de la aplicación de los conocimientos bacteriológicos de Koch en el estudio sobre el origen de las enfermedades y su presencia en aguas residuales, pantanos y espacios públicos de interacción social, los especialistas consideraron dichas zonas como una fuente de peligro para la salud pública. En el caso particular de las zonas de venta o consumo de alimentos, los médicos del Consejo Superior de Salubridad establecían que las moscas eran un vehículo de los gérmenes, debido a que podían posicionarse en las excretas y, posteriormente, pasarse a los alimentos expuestos; en consecuencia, contaminándolos y produciendo problemas digestivos en los consumidores.<sup>56</sup> En 1895, el médico Adrián de Garay narra que,

Los microorganismos patógenos pueden llegar al suelo por diversos caminos. Los gérmenes contenidos en la atmósfera [...] se depositan sobre la superficie de la tierra [...] En igual caso se encuentran las materias orgánicas infectas que se depositan en la superficie del suelo (calles, muladares). [...] Desde luego el hombre y los animales al caminar sobre la tierra, se les adhiere el polvo y los gérmenes a sus ropas, zapatos, etc., y lo difunden en las habitaciones, en los lugares públicos o en las poblaciones cercanas.<sup>57</sup>

La venta de alimentos en espacios públicos también fue vinculados al desorden urbano, la insalubridad, la criminalidad y la impureza. Estas valoraciones que se tenían de los propios comerciantes y sus actividades estaban relacionadas con los prejuicios sobre los servicios de

---

<sup>55</sup> Domingo Orvañanos, *Ensayo de geografía médica y climatología de la República Mexicana*, México, Oficina Tipografía de la Secretaría de Fomento, 1889, p. 46.

<sup>56</sup> Marisol Hernández, “Del miasma al microbio: la identificación del bacilo causante del cólera y sus consecuencias en la salud pública mexicana (1883-1885)”, México, Tesis de Maestría en Historia, Posgrado en Historia-UNAM, 2021, pp. 128-129.

<sup>57</sup> Adrián de Garay, “Los microorganismos del suelo en relación con la higiene” en *Gaceta Médica de México*, México, Academia de Medicina de México, vol. 32, 1895, pp.267-268.

preparación y comercialización de comestibles y bebidas en las calles y los rumbos comerciales de la ciudad de México.<sup>58</sup>

Los científicos argumentaban que la insalubridad de los espacios de almacenaje, preparación, venta y consumo afectaba la calidad y la pureza de los comestibles. Por ende, los mercados, las fondas, los figones, los puestos callejeros y las pulquerías fueron criticados por ser ambientes expuestos a las inmundicias (alimentos descompuestos, excretas humanas y otros residuos orgánicos), la aglomeración poblacional y el estancamiento de aguas sucias.<sup>59</sup>

En este contexto, la adulteración, la alteración y la falsificación en los comestibles tuvieron un papel importante en los discursos médicos, pues en ellos se mencionaba que estas modificaciones atentaban contra la salud pública. A la par, los científicos se enfocaron en definir de qué manera se constituían los alimentos y las bebidas, cuáles eran los cambios que podían presentar, qué tipo de modificaciones eran consideradas un fraude, de qué manera se efectuaban y cómo podían reconocerlas con ayuda de técnicas fisicoquímicas.

En el año de 1878, el médico Domingo Orvañanos estudió las propiedades de la fucsina –colorante que podía ser tóxico– y analizó su uso para teñir dulces de color rojo, azul, verde y amarillo. Los resultados mostraron que constantemente las golosinas coloreadas y expedidas al público, especialmente a los niños de las clases bajas, contenían arsénico que, en grandes concentraciones, era nocivo para el aparato digestivo.<sup>60</sup> Estos dulces teñidos eran

---

<sup>58</sup> Mario Barbosa, “El trabajo en la calle. Subsistencia y negociación política en la ciudad de México a comienzos del siglo XX”, México, Tesis de Doctorado en Historia, Centro de Estudios Históricos del Colegio de México, 2005, p. 209.

<sup>59</sup> Sergio Miranda, “Urbe inmundas: poder y prejuicios socioambientales en la urbanización y desagüe de la ciudad y valle de México en el siglo XIX” en Eloide Dupey García y Guadalupe Pinzón Ríos (Coords.), *De olfato. Aproximaciones a los olores en la historia de México*, México, Fondo de Cultura Económica/UNAM/CEMCA, 2020, pp. 39-41.

<sup>60</sup> Domingo Orvañanos, “De los dulces teñidos con fucsina” en *Gaceta Médica de México*, México, Academia de Medicina de México, vol. 13, 1878, p. 287.

considerados de mala calidad porque eran adulterados con sustancias sin la vigilancia de las autoridades sanitarias.<sup>61</sup>

De igual forma, en 1879, Orvañanos investigó la composición del chocolate para su venta y consumo, y elaboró un análisis de cuáles debían ser los materiales empleados en su fabricación. Según el médico, el chocolate debía ser hecho a partir de una mezcla de almendras de cacao, azúcar pulverizada, canela o vainilla; sin embargo, era una realidad que este alimento llegaba a ser adulterado con la adición de bizcocho, pan molido o pepita de calabaza, con la intención de aumentar su densidad. Además, el científico mencionó que las consecuencias de este fraude eran visibles en la calidad del alimento, debido a que su valor nutritivo disminuía e incrementaba los porcentajes de indigestión en los consumidores, principalmente en aquellos del sector popular, a los que consideraba como “débiles corporales”.<sup>62</sup>

Las descripciones sobre la calidad y la pureza en la composición de los alimentos siguieron aumentando a la par de la profesionalización de las ciencias. En 1887, el médico Luis E. Ruiz publicó algunas formas teórico-prácticas para reconocer las características que definirían las prácticas de la adulteración, alteración y falsificación de los comestibles a la venta. Su trabajo académico sobre el análisis de la leche definió sus cualidades y su composición química, a través del uso de tres métodos químicos (la determinación de la densidad de la leche, la dosificación de las materias grasas y la medición de la lactina).<sup>63</sup>

---

<sup>61</sup> El autor habla de que la fucsina era frecuentemente arsenical, aun cuando era preparada sin arsénico. Además, de que esta sustancia solía tener cantidades notables de anilina y de productos orgánicos debido a que su proceso de obtención podía ser imperfecto, llegando incluso a perjudicar la salud de los consumidores.

<sup>62</sup> La idea de inferioridad corporal estaba presente en el discurso del médico de Domingo Orvañanos, debido a que argumentaba que esta situación era menos probable en los lugares que seguían los preceptos de limpieza y usaban los mejores materiales para la elaboración del chocolate.

<sup>63</sup> Luis E. Ruiz, “Higiene. Análisis de la leche” en *Gaceta Médica de México*, México, Academia de Medicina de México, vol. 12, 1887, p. 220.

El reconocimiento de los componentes químicos de la leche permitió que Ruiz señalara cuáles eran las características que la hacían ser propiamente de calidad y pura dentro de su propio contexto de producción. Las manipulaciones por la alteración y la adulteración de la bebida fueron descritas puntualmente, y se planteó que esos cambios eran dañinos para la salud alimenticia de la población y la economía.

El interés por definir la falta de calidad y pureza en la adulteración, alteración y falsificación de los comestibles a la venta, también fue abordada desde otras profesiones científicas. Por ejemplo, los estudios de los veterinarios se insertaron en el campo de la medicina humana, debido a la relación que establecieron entre las patologías de los animales y aquellas producidas por el consumo de sus partes o derivados en los seres humanos. De acuerdo con la investigadora Blanca Uribe, en las últimas décadas del siglo XIX, estos profesionales resignificaron a los animales domésticos, a partir de la determinación de sus características físico-corporales y el análisis de las alteraciones de las carnes o los productos obtenidos de ellos. El objetivo final radicaba en establecer y obtener ganados aptos para el consumo humano y su uso en la industria agrícola.<sup>64</sup>

Los veterinarios contaban con el conocimiento microbiológico para analizar y reconocer a los agentes microbianos causantes y propagadores de enfermedades epidémicas y epizooticas en los animales de consumo; entre ellas, la fiebre carbonosa, el cólera, la rabia o el mal rojo del puerco.<sup>65</sup> En estos exámenes microbiológicos conseguían definir el ideal que representaba calidad y pureza en dichos productos animales y cuándo podían convertirse

---

<sup>64</sup> Blanca Uribe, “De la genealogía de la veterinaria a la invención de los animales: México siglo XIX”, México, Tesis de Maestría en Filosofía de la Ciencia, Posgrado en Filosofía de la Ciencia-UNAM, 2011, p. 22.

<sup>65</sup> Blanca Uribe, “Del animal del progreso al animal de la revolución. una historia desde la veterinaria mexicana (1853-1947)”, México, Tesis de Doctorado en Filosofía de la Ciencia, Posgrado en Filosofía de la Ciencia-UNAM, 2016, p. 97.

en un peligro para el público al momento de ingerirlos.<sup>66</sup> Estas interpretaciones muestran como dichos expertos asumían que la carne podía llegar a ser pura por sí sola, pero estaba expuesta a lo impuro porque los microbios eran objetos que no pertenecen a las condiciones y características de la propia carne del animal.

En 1879, los estudios microbiológicos del veterinario José María Lugo mostraron que la tisis tuberculosa en las vacas podía ser transmitida al humano por medio de la ingesta de la leche y la carne del ganado. La calidad de la leche tuberculosa disminuía porque sus propiedades se modificaban y eran perceptibles en los valores de densidad, el cambio de color y la disminución de las sustancias azoadas.<sup>67</sup> Al mismo tiempo, el líquido era poco favorable para el consumo humano por la presencia de microbios, que podían ingresar al sistema digestivo ocasionando un desequilibrio en el cuerpo, es decir, la enfermedad era provocada por un factor externo.

Por tanto, la vigilancia del proceso de extracción, distribución y venta de comestibles de origen vacuno en la ciudad de México fue una pieza clave en las actividades de los veterinarios. Estos profesionales participaron en el campo de la alimentación humana, a partir del análisis químico de las carnes o los derivados comestibles del ganado y de la definición de su calidad, pureza y buen estado. Estas particularidades fueron afinándose a la par del interés por reafirmar las diferencias alimentarias entre los grupos de consumidores y para atender las demandas de la industria de explotación animal.<sup>68</sup>

A este escenario de debates, años más tarde, se integraron los farmacéuticos, ya que su formación profesional estaba vinculada al análisis químico-bacteriológico en los

---

<sup>66</sup> Uribe, “De la genealogía de la veterinaria...*Op. Cit.*”, pp. 41-42.

<sup>67</sup> José María Lugo, “Estudio de la tuberculosis” en *Gaceta Médica de México*, México, Academia de Medicina de México, vol. 14, 1879, pp. 211-212.

<sup>68</sup> Uribe, “Del animal del progreso...*Op. Cit.*”, p. 129.

laboratorios y el reconocimiento de la calidad y la pureza en los comestibles. Estos profesionales trabajaron en el Consejo Superior de Salubridad como “químicos analizadores”, “inspectores de bebidas y comestibles” y “agentes de la inspección de comestibles”. Un claro ejemplo fue la labor de José Donaciano Morales, quien escribió sus estudios médico-legales y toxicológicos para esclarecer fraudes, delitos y envenenamientos.<sup>69</sup>

Así, los farmacéuticos analizaron y establecieron cuál era el contenido y la composición química de los comestibles, y cuáles eran los métodos técnicos para llevar a cabo dichos reconocimientos. Su objetivo era analizar los porcentajes de calidad y pureza para explicar el origen de las intoxicaciones y evitar las amenazas a la salud de la población.<sup>70</sup> Sin embargo, a pesar de estas intenciones, sus tareas se limitaron al reconocimiento y la descripción del contenido de alimentos y bebidas, debido a que los siguientes pasos de control y vigilancia de las prácticas alimentarias les correspondían a los médicos. El quehacer de dichos expertos desde la química permitía el definir cuál era “la normalidad” y “la pureza” alimentaria y alimenticia, y era complementado por el accionar de los médicos, encargados de delimitar y controlar todo aquello catalogado como “patológico” e “impuro”.

Francisco Patiño, Profesor de Farmacia, enfatizó que parte de la labor del farmacéutico consistía en analizar y verificar la composición de los alimentos, porque sus propiedades físicas y organolépticas eran aptas para todo género de falsificaciones. Por tanto, dentro de su práctica profesional, realizó un estudio sobre la preparación de cerveza en la

---

<sup>69</sup> A partir de la renovación académica en la carrera farmacéutica en 1893, la cátedra de “Análisis químico” se dividió en dos cursos anuales, en el segundo y tercer año del plan de estudios. Este cambio transformó el perfil de los farmacéuticos porque la química y sus aplicaciones en la farmacia les brindó mayores oportunidades laborales a los egresados. Véase a Liliana Schifter y Patricia Aceves, “Los farmacéuticos y la química en México (1903-1919): prácticas, actores y sitios” en *Estudios de historia moderna y contemporánea*, México, Instituto de Investigaciones Históricas-UNAM, Núm. 51, 2016, pp. 79-84.

<sup>70</sup> *Ibidem*.

fábrica de Felipe Barroy, en el cual decía: “[...] hemos encontrado todas las preparaciones con arreglo a los preceptos del arte. [...] Los aparatos son de lo más perfecto que la industria ha encontrado [...] la preparación de sus productos busca una ganancia honrada [...] jamás el fraude ni la superchería.”<sup>71</sup> Este servicio de análisis químico sirvió para legitimar la credibilidad de los negocios, fortalecer la confianza entre los consumidores y legitimar la profesión y la labor de los farmacéuticos en la ciencia de los alimentos. Además, de consolidar la idea de que la cerveza era higiénica y recomendada para su consumo, en contraposición con la noción de la preparación y el consumo de pulque.

A partir de los ejemplos anteriores, es visible que el tema de la higiene y las prácticas alrededor de la producción, venta y consumo de alimentos fueron pieza clave dentro del discurso científico de finales del siglo XIX. Este estaba estrechamente ligado al objetivo de formar cuerpos sanos, que consumieran alimentos con cualidades ideales para la buena función del organismo. Los científicos estigmatizaron las prácticas que consideraban alejadas de las nociones de calidad y pureza, como lo fueron las prácticas de la adulteración, alteración y falsificación de comestibles, que obstruían sus objetivos de mejora social. Por tanto, los discursos sobre el fenómeno del “engaño alimentario” fueron en aumento y abrieron nuevos espacios de discusión que buscaban el control de las prácticas alimentarias, a través del desarrollo de análisis, propuestas para su regulación y vigilancia y denuncias de algunos casos en la prensa de la ciudad de México.

---

<sup>71</sup> Francisco Patiño, “Higiene pública. La cerveza” en *La Patria. Diario de México*, México, 4 de agosto de 1881, p. 1.

### **1. 3 La regulación administrativa y sanitaria en busca del control de la alteración, la adulteración y la falsificación de los comestibles.**

Como he mencionado, hacía finales del siglo XIX, la práctica de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles tuvo un crecimiento constante entre la población de la ciudad de México. Dicho fenómeno, desde la mirada de la burocracia sanitaria, fue concebido como un problema de salubridad pública, que debía atenderse mediante el control de la ciencia médica y las normativas sanitarias.

Sin embargo, esta inquietud no era nueva, pues desde la década de 1840, instituciones como el Ayuntamiento de México buscaron controlar las prácticas relacionadas con la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles, a través de normativas como las Ordenanzas Municipales de 1841, que fueron emitidas por Luis Gonzaga y Vieyra, gobernador constitucional del Departamento de México. En este documento, la administración de la ciudad estaría conformada por comisiones y figuras administrativas con la función de “procurar que sean de buen y bien acondicionada la calidad de las bebidas y los alimentos, evitando los malsanos y corrompidos.”<sup>72</sup>

No obstante, las medidas regulatorias sobre la calidad de los comestibles no tuvieron una sección normativa en específico, y sólo se mencionaba que éstas serían encargadas a comisiones enfocadas en el orden de la producción y la venta de alimentos y bebidas. Éstas estuvieron conformadas de la siguiente manera: las comisiones de “fondas y bodegones” y las de “pulquerías”, ambas con la función de evitar la comercialización de alimentos oliscados; el uso de trastes estañados o de barro; la expedición de bebidas fermentadas con

---

<sup>72</sup> Departamento de México, *Ordenanzas municipales del que fue Departamento de México sancionadas por el Gobierno y Junta Departamental en el año de 1840, y que según algunos, están vigentes en la actualidad en el Distrito Federal*, México, Imprenta del Tecpam de Santiago, 1868, p. 3.

composiciones no permitidas y nocivas a la salud; y la venta de pulques adulterados o con líquido pasado por el tiempo.<sup>73</sup>

Por otro lado, estas ordenanzas mencionaban que la comisión de “salubridad pública” se encargaría de examinar las carnes y los comestibles pútridos y dañosos, para impedir el comercio con materiales corruptos que ocasionasen males a la salud de la población.<sup>74</sup> A pesar del intento por trazar las funciones de estas comisiones dentro del documento, en realidad no existió claridad sobre las divisiones y los deberes de cada segmento, debido a que los cargos se mezclaban y no estaban bien delimitados.

Al final, estas disposiciones solamente mencionaban de forma general lo que debía evitarse en la manipulación de los comestibles, pero en ninguno de sus artículos establecieron ni puntualizaron lo que se entendía por “composiciones no permitidas”, “nocivas a la salud” o “materiales corruptos”; por consiguiente, dejaron vacíos en la reglamentación que fueron aprovechados por los comerciantes. A pesar de lo anterior, es importante reconocer que las autoridades del Ayuntamiento incluyeron en sus reglamentos la vigilancia sobre la limpieza en los alimentos, como parte complementaria de su discurso modernizador. Además, las técnicas de inspección continuaban en construcción, pues los inspectores solo contaban con los sentidos de oler, probar y tocar para evaluar y reconocer; sin embargo, en los próximos años, la situación cambiaría con el desarrollo profesional de los químicos y la integración de métodos e instrumentos para el reconocimiento y la valoración.

Años más tarde, el gobierno liberal de Benito Juárez buscó la estabilidad y el progreso nacional, a través de la implementación de legislaciones que permitiesen el normar las

---

<sup>73</sup> Departamento de México, *La ley de Ordenanzas Municipales de 1845*, México, Imprenta de Vicente García Torres, 1845, pp. 29-31.

<sup>74</sup> *Ibidem*, p. 46.

prácticas sociales, en aras de encontrar el camino hacia la civilización. Ejemplo de lo antes dicho fue la emisión en 1871 del *Código Penal para el Distrito Federal y Territorio de la Baja California*, que tenía por objetivo implementar castigos para las personas y los actos que violentaran el orden y los buenos valores de la sociedad.<sup>75</sup> Entre sus apartados, la práctica de la adulteración y la falsificación de los comestibles fueron objeto de reflexión y delimitación, debido a que se buscó responder ¿qué elementos definían al fenómeno?, ¿qué era y no permitido? y ¿qué castigos serían implementados al respecto?

En la sección “Fraude contra la propiedad”, los artículos 413, 423 y 424 definieron el concepto de “fraude” y la multa monetaria correspondiente. Particularmente, el artículo 424 establecía que la práctica de la adulteración era ejecutada por el vendedor, porque él mismo hacía las modificaciones y era consciente de las malas condiciones del producto que compraba y aun así lo vendía. Aunque, en ese mismo apartado, se aclaraba que cabía la posibilidad de que, en algunas ocasiones, “la mezcla no se haga con ánimo de engañar, sino para apropiarse las cosas al comercio del lugar, a las necesidades del consumo, a los hábitos o capricho de los consumidores; o por exigirlo así la conservación de la cosa, las reglas de la fabricación, o indicando la ciencia para un fin legítimo.”<sup>76</sup>

En otra de las secciones llamada “Delitos contra la salud pública”, los artículos 842 y 843 estipulaban que los comerciantes serían castigados por vender alimentos con sustancias nocivas a la salud, sin autorización legal o sin seguir las indicaciones de los reglamentos previamente establecidos. El pago por cometer estos actos equivalía a cuatro meses de arresto

---

<sup>75</sup> Elisa Speckman, *Crimen y castigo. Legislación penal, interpretaciones de la criminalidad y administración de justicia (Ciudad de México, 1872-1910)*, México, El Colegio de México/ Instituto de Investigaciones Históricas-UNAM, 2002, p. 31.

<sup>76</sup> Congreso de la Unión, *Código Penal para el Distrito Federal y Territorio de la Baja California sobre delitos del fuero común*, México, Imprenta de Comercio de Nabor Chávez, 1874, p. 106.

y una multa que iba de los 25 a los 500 pesos; aunque, de acuerdo con los artículos 846 y 851, las sanciones cambiaban dependiendo de la gravedad del acto.<sup>77</sup> Además, era necesario que estos castigos se complementaran con el retiro del producto falsificado o adulterado a la venta: “[éstos se] decomisarán en todo caso y se inutilizarán cuando no pueda dárseles otro destino sin peligro”.<sup>78</sup>

A pesar del gran esfuerzo normativo, la labor de control y regulación de las autoridades municipales quedaba incompleta porque existían vacíos en la definición de la práctica de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles y las bebidas, debido a que este código no respondía preguntas del tipo: ¿Qué debían contener los alimentos? ¿Qué comestibles eran adulterados y en cuáles debía existir mayor atención? ¿Cuáles eran las “sustancias nocivas”? ¿Quiénes eran las figuras sanitarias involucradas en su regulación? ¿Cuáles eran los principales espacios de su venta? ¿En qué tipo de situaciones se aceptaba la modificación de los alimentos?<sup>79</sup>

Y es que, estas normativas en el *Código Penal* representaban el primer intento enfocado en comprender dichas prácticas y las formas de regularlas, bajo un mismo cuerpo legislativo y sin tanta dispersión de funciones en diversas comisiones. E incluso, podríamos decir que fue más evidente la presencia de la ciencia y la higiene pública como eje articulador de las normativas sobre los comestibles.

---

<sup>77</sup> *Ibidem*, p. 191.

<sup>78</sup> *Ibidem*, pp. 191-193.

<sup>79</sup> Esta situación es similar en el caso de los medicamentos, debido a que las normativas no son claras, pues se hablaba de la regulación de la venta de medicamentos peligrosos y sustancias venenosas, que abarcaban un amplio número de productos medicinales e industriales, pero que excluía otros como el opio, la morfina, la cocaína, la heroína o la marihuana. Al respecto véase: Luis Martín Padilla, “Delitos contra la salud en México 1871-1931 de la regulación de ‘sustancias nocivas a la salud’ a la prohibición de ‘drogas enervantes’” en *Espectra. Revista de Historia*, Culiacán, Universidad Autónoma de Sinaloa, vol. 2, núm. 4, julio-diciembre 2020, p. 25.

Pero no fue sino hasta el gobierno de Porfirio Díaz que la regulación sobre la manipulación de los comestibles tomó un camino más enfocado y delimitado, esto debido a la intervención de la burocracia sanitaria en el tema de la higiene de los alimentos y la implementación de la salud pública en el país.<sup>80</sup> Para mejorar el panorama y combatir la práctica de la adulteración, la alteración y la falsificación de los alimentos era necesario la intervención de la ciencia, por lo cual la municipalidad de México y el gobierno federal estrecharon su relación con los núcleos científicos.

A partir del *Reglamento del 30 de junio de 1879*, el Consejo Superior de Salubridad, fundado el 4 de enero de 1841, volvió a depender de la Secretaría de Gobernación, dejando atrás su vínculo con la Beneficencia Pública. Este cambio fue favorable para el Consejo porque adquirió mayor fuerza y autonomía en sus decisiones, y desde entonces fue el organismo encargado de reglamentar la higiene y preservar la salud pública de la población, mediante el control y la transformación de hábitos, costumbres y comportamientos privados y públicos.<sup>81</sup>

Ese precepto legal estableció el plan de trabajo del Consejo para atender la higiene de los alimentos, a través de la Comisión de Sustancias Alimenticias. Este grupo, con ayuda de los inspectores de alimentos y bebidas, tenía la función de: vigilar la condición y la composición de los comestibles, por medio de la inspección de los productos alimenticios a la venta; retirar los adulterados, falsificados o alterados; e informar al Consejo Superior de

---

<sup>80</sup> El proyecto de salubridad pública en México buscaba tener individuos sanos, trabajadores e higiénicos, por lo cual era necesario controlar las enfermedades infecciosas y establecer adecuadas condiciones sanitarias en la capital, tanto de forma individual como colectivamente. Claudia Agostoni, “Salud pública y control social en la Ciudad de México a fines del siglo diecinueve” en *Historia y grafía*, México, Universidad Iberoamericana, núm. 17, 2001, pp. 73-74.

<sup>81</sup> Ana María Carrillo, “Epidemias, saber médico y salud pública en el Porfiriato”, México, Tesis de Doctorado en Historia, Posgrado en Historia-UNAM, 2010, pp. 5-6.

Salubridad y al secretario de Gobernación sobre dichos hallazgos. A finales de 1881, la Comisión incrementó sus miembros de dos a cuatro y quedó integrada por Nicolás R. de Arellano, José L. Gómez, José D. Morales y Domingo Orvañanos, que trabajaron conjuntamente con Francisco de P. Larrea, inspector de bebidas y comestibles.<sup>82</sup>

Además, las medidas de profilaxis de los alimentos no mantuvieron conexiones únicamente con el círculo médico, sino también con el farmacéutico y el veterinario. La labor de estos últimos profesionales en la regulación fue indispensable porque estaban vinculados con la vigilancia de la higiene alimenticia durante el proceso de producción, distribución y venta de carnes y sus derivados. Dentro del Consejo Superior de Salubridad, las funciones de las comisiones de Ordeñas, Mataderos, Carnes de Fuera de la Capital y Bacteriología entrelazaban funciones con la Comisión de Alimentos y Bebidas, ya que estas agrupaciones compartían el interés por procurar la calidad y la cantidad de componentes que debían contener ciertos alimentos y sus formas de preparación.<sup>83</sup>

En relación a lo anterior, el 3 de mayo de 1881, el gobierno constitucional aprobó las propuestas del Consejo Superior de Salubridad sobre la vigilancia en la venta de carnes saladas procedentes del extranjero, con la intención de prevenir los males que podía ocasionar el consumo de trichina en la salud de los consumidores. Sus postulados enunciaban que la población debía cocer o asar la carne perfectamente y los expendios de carnes de origen foráneo debían ser inspeccionados por profesionales, quienes examinarían las piezas y

---

<sup>82</sup> Consejo Superior de Salubridad, "Informe" en *Boletín del Consejo Superior de Salubridad*, Tomo II, núm. 7 y 8, 31 de enero de 1882, p. 98.

<sup>83</sup> Uribe, "Del animal del progreso...*Op. Cit.*", pp. 102 y 124-125.

separarían las que estuvieran en malas condiciones, de aquellas en buen estado; a estas últimas se les debía colocar un sello especial.<sup>84</sup>

A pesar de que el Consejo Superior de Salubridad atendía la práctica del fraude alimentario, para la década de 1880, sus delimitaciones aún eran muy generales<sup>85</sup> y, como institución, le afectaba administrativamente que la decisión final sobre la aplicación de los preceptos legales recayera en el gobierno del Distrito Federal y el Ayuntamiento de México. Por ejemplo, en 1888, el Consejo decretó, con apoyo de las autoridades locales, la prohibición del uso del aceite de ajonjolí en la elaboración del pan de manteca; sin embargo, el 13 de octubre del mismo año, el propio gobierno declaró que se concedía un plazo de cuatro meses para que cesara el uso de dicha sustancia en lugar de la grasa de cerdo, por lo cual los panaderos podían usar ese aceite y anunciar en sus establecimientos el contenido de su producto; de esta forma, se evitaría cualquier fraude hacia el público consumidor.

Después de ese periodo, las autoridades declararon que el uso del aceite de ajonjolí estaba prohibido y, en caso de seguir empleándolo, los comerciantes incurrirían en un delito y recibirían la pena fijada por el *Código Penal*.<sup>86</sup> Este ejemplo representaba claramente los conflictos administrativos y las limitaciones que tenía el Consejo Superior de Salubridad frente a la decisión final del Gobierno del Distrito Federal.

Es importante mencionar que los trabajos de las autoridades locales y los científicos al frente del Consejo Superior de Salubridad iban avanzando e implementando nuevos

---

<sup>84</sup> Propositiones presentadas por el Consejo Superior de Salubridad para prevenir los males que pudiera originar a la salubridad pública el consumo de carnes saladas procedentes del extranjero, Ciudad de México, Archivo Histórico de la Ciudad de México, Ciudad de México, *Bandos, leyes y decretos*, Caja 51, Exp. 33, foja 1.

<sup>85</sup> Carillo, "Epidemias, saber médico...*Op. Cit.*", p. 17.

<sup>86</sup> Bando que concede un plazo de 4 meses a partir de octubre de 1888, para que los fabricantes de pan dejen de usar el aceite de ajonjolí y en su lugar usen grasa de cerdo en la elaboración del pan llamado de manteca, Ciudad de México, 13 de octubre de 1888, Archivo Histórico de la Ciudad de México, Ciudad de México, *Bandos, leyes y decretos*, Caja 59, Exp. 14, foja 1.

controles basados en métodos químicos, bacteriológicos e instrumentales, como lo muestra el primer *Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos*, emitido el 15 de julio de 1891.<sup>87</sup> Dicha publicación produjo un cambio contundente en el panorama sanitario relacionado con el control y la regulación de las prácticas de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles, el cual iría modificándose a la par de los códigos posteriores, de 1894 y 1902.

El código de 1891 estaba conformado por cuatro libros que fueron una muestra de la institucionalización de los asuntos sanitarios por medio de un cuerpo consultivo especializado en materia de higiene y sanidad, y con injerencia en todo el país.<sup>88</sup> En el libro dos del capítulo dos del *Código Sanitario*, fueron integrados contenidos relativos a la vigilancia y el control de los alimentos y bebidas, su higiene y composición. Particularmente, se definieron las características ideales de los comestibles destinados a la venta al público y las delimitaciones de los conceptos de adulteración, alteración y falsificación. La legislación sanitaria definió en sus artículos 92 y 93 a dicha práctica de esta forma:

Se considera adulterado un comestible o bebida cuando contiene alguna o varias sustancias extrañas a su composición natural o conocida y aceptada; cuando se le ha sustraído alguno o varios de sus componentes en totalidad o en su parte, [falsificado,] cuando no corresponda por su naturaleza, composición o calidad, al nombre con que se le venda [...] Se consideran alterados los comestibles o las bebidas: primero, cuando se hallen en estado de descomposición pútrida; segundo, cuando estén agrios, picados, rancios o hayan sufrido alguna otra modificación, la cual cambio notablemente su sabor o su poder nutritivo o los haga nocivos para la salud.<sup>89</sup>

La definición puntual de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles demostraba la especialización de los profesionales de la ciencia en el tema. Ellos contaban

---

<sup>87</sup> Un caso similar es el que Guillem Llobat aborda para el caso valenciano. Ximo Guillem-Llobat y Enrique Perdiguero-Gil, "La seguridad alimentaria en los municipios valencianos. Entre la iniciativa pública y privada (1881-1915)" en *X Congreso Internacional de la AEHE*, Sevilla, Universidad Pablo de Olavide, 2011, p. 4.

<sup>88</sup> Carillo, "Epidemias, saber médico...*Op. Cit.*", pp. 24-25.

<sup>89</sup> Consejo Superior de Salubridad, "Capítulo II. Alimentos y bebidas" en *Diario Oficial Estados Unidos Mexicano*, México, 17 de julio de 1891, p. 2.

con el conocimiento para entender cuáles eran los cambios en la composición de los alimentos y las bebidas, identificar de qué forma podían detectarlos y explicar cuáles eran los alimentos “sanos”, “regulados”, “puros” y de “calidad”. Este control sanitario podía llevarse a cabo en una amplia variedad de suministros; sin embargo, el *Código Sanitario* de 1904 delimitó cuáles tenían que priorizarse en el análisis, por ejemplo, la leche y sus derivados, el pan, las tortillas, la carne y la manteca.<sup>90</sup>

Era de suma importancia delimitar la composición y el estado de los alimentos y las bebidas porque su consumo podía derivar en estragos a la salud del organismo. Bajo esta lógica, el artículo 94 informaba que, a pesar de que un comestible fuera adulterado con sustancias que no dañaran la salud, el vendedor tenía la obligación de anunciar su composición por medio de una etiqueta o un impreso, con el objetivo de que el consumidor estuviera al tanto de lo que estaba pasando y fuese quien tomara la decisión de comprarlo y consumirlo. Esta acción mostraba el diálogo entre la libertad de comercio, la elección del comprador y la regulación sanitaria y administrativa de los negocios, pues se buscaba que el control no generara pérdidas económicas o perjudiciales para el desarrollo comercial y modernizador del país.<sup>91</sup>

De acuerdo con la legislación sanitaria, la modificación de los comestibles no sólo ocurría por la adición consciente de sustancias externas a su composición original, sino también por la transferencia de los componentes derivados de los utensilios o los papeles empleados en la elaboración o transporte de alimentos. El artículo 96 mencionaba que “[quedaba] prohibido terminantemente emplear sustancias venenosas o nocivas para teñir,

---

<sup>90</sup> El médico Luis E. Ruiz incluye el *Código Sanitario* de 1904. Véase a Luis E. Ruiz, *Op. Cit.*, pp. 266-267.

<sup>91</sup> Esteban Canales y Ángeles Carbajal, “Cuando alimentarse era peligroso...*Op. Cit.*”, p. 94.

colorear, pintar, envolver, encajonar o envasar los comestibles”.<sup>92</sup> Una normativa que, en 1894, fue complementada con la idea de prohibir que se estañara o vidriaran vasijas o trastos de cualquier género porque podían modificar la composición del producto. En estos artículos, constantemente se hacía énfasis en que el empleo de estos instrumentos influía en la pérdida de calidad y pureza en los comestibles.

Por otra parte, con referencia a las condiciones relacionadas con los animales, las normativas sanitarias señalaron los cuidados que debían considerarse en la manipulación de su carne y sus derivados a la venta, ya que la veterinaria también estaba al tanto de la vigilancia de la pureza y la calidad de estos alimentos. El artículo 95 enfatizaba que “se [prohibía] estrictamente vender, cambiar o regalar para comestible la carne de animales que hayan muerto o se hayan sacrificado por estar enfermos de alguna afección contagiosa, infecciosa o cualquiera otra que pueda perjudicar la salud.”<sup>93</sup> Además, los inspectores debían procurar que los espacios de vivienda y venta estuvieran en buenas condiciones, es decir, limpios y sin rastro de desechos.<sup>94</sup>

Estas regulaciones evidenciaban las interrelaciones entre la disciplina médica y la veterinaria frente a un asunto en común: el de la higiene de los alimentos, ya que la alteración en las carnes generaba que sus componentes nutritivos disminuyeran y dañaran el organismo humano. A la par de las normas del *Código*, la vigilancia de este alimento fue tratado y complementado con los reglamentos específicos de cada comisión. Por ejemplo, de acuerdo con las funciones de la Comisión de Rastros, Carnes y Carnicerías, los inspectores veterinarios se encargaban de evitar la matanza de los animales enfermos por fiebre

---

<sup>92</sup> Consejo Superior de Salubridad, *Op. Cit.*, p. 2.

<sup>93</sup> *Ibid.*

<sup>94</sup> *Ibid.*

carbonosa, tuberculosis, tifo, ranilla, fiebre aftosa maligna, neumonía, rabia, viruela, etc.; de vigilar que el producto no estuviera expuesto al ambiente por más de 24 y 48 horas, a menos que tuvieran cuartos de refrigeración; y de clasificar la carne en primera, segunda y tercera calidad según su poder nutritivo.<sup>95</sup>

Como vemos, el *Código Sanitario* y su intención sobre el control higiénico de las prácticas alimentarias, tenía que reforzarse con normativas extras. De acuerdo con el *Reglamento de la inspección de comestibles del Distrito Federal de 1895*, la Comisión de Inspección de Comestibles debía estar integrada por inspectores; agentes del ramo; médicos inspectores de cuartel; médicos inspectores de los distritos foráneos; y los inspectores de carnes, de mercados y otros que podían ser nombrados por el ayuntamiento y otras autoridades del Distrito Federal. Particularmente, el vocal de la Comisión también se encargaba de imponer las penas, dictar las órdenes para separar el consumo de los comestibles alterados o adulterados, atender el laboratorio, despachar los asuntos del ramo y distribuir equitativamente a los químicos inspectores en los cuarteles de la capital.<sup>96</sup>

Por otra parte, los químicos inspectores<sup>97</sup> señalaban cuáles serían los establecimientos de la capital o los distritos en los cuales se deberían de tomar dos muestras de comestibles; una de las cuales se devolvería al encargado del expendio o al repartidor ambulante lacrada

---

<sup>95</sup> Fernando Martínez y Xóchitl Martínez, *El Consejo Superior de Salubridad. Rector de la Salud públicas en México*, México, SmithKline Beecham, 1997, pp. 81-83.

<sup>96</sup> Secretaría de Gobernación, *Reglamento de la inspección de comestibles del Distrito Federal de 1895*, México, Imprenta del Gobierno en el Exarzobispado, 1895, p. 4. (Firmado por Romero Rubio, el 12 de septiembre de 1895).

<sup>97</sup> Es importante aclarar que, a partir del *Código Sanitario* de 1891 y el decreto expedido por el Ejecutivo de la Unión el 15 de noviembre de 1894, el Consejo Superior de Salubridad estaba integrado por 8 médicos inspectores de cuartel, 4 médicos inspectores foráneos, 4 químicos analizadores de la inspección de bebidas y comestibles, 1 preparador del laboratorio de bacteriología, 1 conservador de la vacuna, 2 médicos auxiliares, 4 agentes para las 8 inspecciones de la ciudad y 1 jefe del servicio de desinfección. Consejo Superior de Salubridad, *Organización del Consejo Superior de Salubridad*, México, Imprenta de F.P. Hoeck, 1896, p. 3.

y sellada, mientras que la otra sería enviada al laboratorio para ser analizada.<sup>98</sup> De esta forma, se lograría identificar las adulteraciones que no pudieran ser reconocidas a primera vista y que necesitaban de una investigación a fondo para verificarlas. Otras de sus funciones fueron, quitar de la venta al público los productos inapropiados y castigar a las personas correspondientes por dañar la salud de la población, aproximadamente con 500 pesos de multa.<sup>99</sup> Al final de este proceso, los productos confiscados eran remitidos a la beneficencia pública o a la destrucción, dependiendo del tipo de modificación.<sup>100</sup>

Los resultados obtenidos serían registrados en libros y en actas firmadas por los dueños y dos testigos más. De igual forma, el reporte final debía contener la calificación del grado de alteración o adulteración de los productos analizados y, consecutivamente, enviar esos datos a la Comisión para imponer una pena en los casos que lo necesitaran.<sup>101</sup>

En ese mismo año, 1895, Nicolás Ramírez de Arellano, director del Laboratorio Químico del Consejo Superior de Salubridad, expuso la necesidad de definir la composición natural de los comestibles de consumo diario en la ciudad de México, ya que la práctica de la adulteración, alteración y falsificación se estaba incrementando.<sup>102</sup> Esta reflexión mostró la preocupación de las autoridades sanitarias ante el crecimiento del fraude y los vacíos legales que no permitían ejercer su control eficazmente. Inclusive, esta situación fue vista como un problema, porque a pesar de que ya existía el primer laboratorio particular de

---

<sup>98</sup> Secretaría de Gobernación, *Op. Cit.*, p. 7.

<sup>99</sup> *Ibidem*, p. 5.

<sup>100</sup> Estas acciones se complementaron con la comisión especial encargada del expendio de leche en la ciudad de México, creada por el alcalde municipal. En 1866, los visitadores de los cuarteles reportaron la existencia de leche adulterada, tras su decomiso fue enviada al Hospital de San Andrés, de San Hipólito, de San Juan de Dios, etc. Véase: Sobre que sean vigilados desde el día 1° de septiembre dichos expendios a fin de que se venda este artículo sin adulteración ni alteración alguna. Ciudad de México, 1866, Archivo Histórico de la Ciudad de México, Ciudad de México, *Ayuntamiento/Gobierno del Distrito Federal*, Policía en general, Vol. 3634, Exp. 536, 99 fojas.

<sup>101</sup> Secretaría de Gobernación, *Op. Cit.*, pp. 6, 8.

<sup>102</sup> Martínez y Martínez, *Op. Cit.*, p.116.

análisis químico, clínico y de alimentos,<sup>103</sup> aún había inconsistencias para la íntegra vigilancia y regulación de los comestibles.

Hasta ese momento, las normativas demostraban que el tema sobre la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles era considerado como un problema sanitario porque su presencia estaba vinculada al desarrollo de enfermedades, la perturbación de la salud y el crecimiento de la mortandad en la población de México. Por ello, la elaboración de los preceptos legales fue avanzando de forma continua. El 1 de julio de 1903, fue creado el Consejo Superior de Gobierno, ocasionando que el Ejecutivo de la Unión se hiciera cargo de la administración de las municipalidades del Distrito Federal, a través de tres figuras, el gobernador del Distrito Federal, el director de Aguas y Obras Públicas y el presidente del Consejo Superior de Salubridad.<sup>104</sup> Esta última organización, representada por el médico Eduardo Liceaga, adquirió mayor reconocimiento y poder en el control y la vigilancia sanitaria a partir de entonces, ya que se pensaba que el establecimiento de medidas higiénicas<sup>105</sup> favorecerían la salud de la población del Ayuntamiento de México.<sup>106</sup>

Bajo esa lógica, las autoridades políticas consultaban al Consejo Superior de Salubridad para saber qué medidas tomar sobre la alteración, la adulteración y la falsificación de los comestibles y, tras obtenerlas, el gobierno federal las aprobaba como normativas complementarias a las ya establecidas. Por ejemplo, el 3 de septiembre de 1907 se expidió un decreto sobre la falsificación de los vinos, aguardientes y licores espirituosos, donde se

---

<sup>103</sup> Schifter y Aceves, *Op. Cit.*, p. 84.

<sup>104</sup> Sergio Miranda, "Problemática urbana y reforma político-administrativa en el Distrito Federal, 1903-1914" en María del Carmen Collado (Coord.), *Miradas recurrentes I. La ciudad de México en los siglos XIX y XX*, México, Universidad Autónoma Metropolitana/Instituto Mora, 2004, p. 228.

<sup>105</sup> Sergio Miranda, *Historia de la desaparición del municipio en el Distrito Federal*, México, Unidad Obrera y Socialista-Sociedad Nacional de Estudios Regionales, 1998, p. 72.

<sup>106</sup> Consejo Superior de Gobierno del Distrito Federal, "Las demás comisiones del Consejo de Salubridad" en *Boletín Oficial del Consejo Superior de Gobierno del Distrito Federal*, México, vol. 7, núm. 48, 14 de diciembre de 1906, p. 768.

definió legalmente sus composiciones y las razones por las cuales se consideraría a las manipulaciones como “ilegales”, debido a que atentaban contra la cualidad del vino y engañaban al comprador.<sup>107</sup> Su principal objetivo era evitar los males gastrointestinales y otras enfermedades que llevaban a las complicaciones de salud.

La labor de la burocracia sanitaria fue complementada gracias a las redes científicas con otras instituciones, como la Academia Nacional de Medicina de México y la Escuela Nacional de Medicina, en donde la investigación y los debates entre los profesionales enriquecieron el control sanitario.<sup>108</sup> Además, las interconexiones intelectuales favorecieron la legitimidad de la ciencia como herramienta de mejora social y organismo capacitado para atender el tema de la práctica de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles. Con la publicación de la *Ley de Pureza de Alimentos y Medicamentos*, en 1906 en los Estados Unidos de Norteamérica, los científicos mexicanos vieron confirmadas sus propias discusiones en torno a las medidas para la promoción de la higiene y el cuidado de la composición de los alimentos.

Finalmente, la regulación de dicho fraude durante el gobierno porfirista ayudó a establecer políticas sanitarias específicas sobre la adulteración, la alteración y la falsificación en los comestibles. Su objetivo fue tener el control de las prácticas alimentarias, ya que a través de la higiene pública se lograría el aumento de una población sana, vigorosa y apta

---

<sup>107</sup> Martínez y Martínez, *Op. Cit.*, p.118.

<sup>108</sup> A parte de las políticas sanitarias sobre las cuestiones alimenticias, otro claro ejemplo fue el caso de la fiebre amarilla en los puertos y las costas del golfo de México. En 1903, el gobierno porfirista realizó una campaña para la erradicación de la enfermedad, con apoyo y respaldo del Consejo Superior de Salubridad, el cual estaba integrado por científicos nacionales en contacto con los conocimientos generados en otras naciones y los estudios de los casos locales. El resultado de las discusiones y el intercambio de conocimiento sobre la fiebre amarilla permitió la creación de un campo científico y de salud pública enfocado en la prevención del vómito negro y el cuidado de los intereses de los empresarios y hacendados, quienes podían ver afectados sus vínculos comerciales por los altos contagios. Ana María Carrillo, “Guerra de exterminio al ‘fantasma de las costas’. La primera campaña contra la fiebre amarilla en México, 1903-1911” en Claudia Agostoni (Coord.), *Curar, sanar y educar. Enfermedad y sociedad en México, siglos XIX y XX*, México, UNAM/Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2008, pp. 221-256.

para el trabajo.<sup>109</sup> Estas políticas buscaban proporcionar alimentos en cantidad suficiente y variada, y con la calidad nutritiva necesaria, siempre manteniendo un buen estado y pureza.<sup>110</sup> Sin embargo, a pesar del aumento en la organización legislativa y administrativa, la realidad demostró que el control de la práctica fue limitado para las autoridades, debido a la resistencia, la negociación y la persistencia dentro del comercio y el consumo.

Además, la inestabilidad organizacional y estructural de la administración en la Municipalidad de México impidió la ejecución completa de sus responsabilidades; ya que la aplicación de las normativas fue muy baja y las funciones no se ejercieron en su plenitud.<sup>111</sup> En consecuencia, la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles seguía ejerciéndose, aumentando y generando disgustos entre los intelectuales porque no correspondía con el ideal alimentario de la modernidad.

---

<sup>109</sup> Esta afirmación encuentra un punto de debate con las ideas de la autora Consuelo Córdoba Flores, quien enfatiza en su artículo que las acciones del gobierno porfirista estuvieron encaminadas a asegurar su gobierno y poder político, es decir, “en manipular la influencia de la oligarquía porfiriana, para dotarse de legitimidad política, y en proporcionar, a las potencias europeas, la imagen de “Orden y Progreso” de un país modernizado”, dejando de lado el objetivo de garantizar la sanidad de la sociedad y atender las enfermedades y las prácticas de insalubridad que afectaban su salud; aunque cuando lo atendían solo lo hacían por fines altruistas. Sin embargo, la creación y la preocupación por controlar y regular la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles en el círculo higienista fue un ejemplo del interés por establecer una salud pública, que atendiera la alimentación de la población, dado que era un pilar indispensable en la construcción de cuerpos sanos, fuertes y hábiles con un aparato digestivo capaz de soportar las exigencias. Claro, sin dudar e ignorar el trasfondo económico que existía y buscaba obtener un mercado de ganancias, para los comerciantes y las autoridades políticas. Consuelo Córdoba, “Instituciones y políticas de salud pública en la Ciudad de México, de la Colonia al Porfiriato” en *HiSTOReLo. Revista de Historia Regional y Local*, Medellín, Universidad Nacional de Colombia, Vol. 12, Núm. 24, 2020.

<sup>110</sup> Luis E. Ruiz, *Op. Cit.*, p. 265.

<sup>111</sup> Miranda, *Historia ... Op. Cit.*, pp. 113-127.

## **Capítulo 2. ¡Nos están envenenando! El discurso intelectual sobre la alteración, la adulteración y la falsificación de los comestibles en la ciudad de México**

*[...] algunas sociedades comen y aun encuentran deliciosos alimentos que otras sociedades, en otra parte del mundo, menosprecian y aborrecen. [...] La comida, por así decirlo, debe alimentar la mente colectiva antes de pasar a un estómago vacío.*  
(Marvin Harris)

El presente capítulo tiene el objetivo de explicar cómo fueron las interpretaciones en torno a las prácticas de la adulteración, la alteración y la falsificación en la venta de comestibles y las bebidas en el discurso intelectual en la prensa de la ciudad de México, entre los años de 1877 y 1914. Este recorrido permitirá esbozar un panorama general sobre la manera en que fueron entendidos y representados los actores, los espacios y las consecuencias derivadas del consumo de dichos alimentos relacionados con estas prácticas en discusión.

En el primer apartado se abordará el perfil de los intelectuales en el Porfiriato, especialmente de aquellos que publicaron en los periódicos *El Tiempo*, *El Diario Del Hogar* y *La Patria*, acentuando la manera en que participaron en la construcción de discursos enfocados a la cuestión social y en la crítica de la misma. Asimismo, se explicará cómo la noción de modernidad alimentaria de estos personajes permeó sus descripciones y discusiones acerca de las prácticas alimentarias que entendieron como fraudulentas. En el segundo apartado se definirá qué entendieron dichos intelectuales por los conceptos de adulteración, alteración y falsificación de los comestibles y se analizarán las múltiples interpretaciones que hicieron acerca de la manipulación de los alimentos de primera

necesidad que se daban entre sus contemporáneos en la ciudad de México. En el tercer apartado se examinará de qué forma fueron representados los comerciantes y los espacios de venta más comunes en los que se realizaba dichas acciones. Y, por último, en la cuarta parte del capítulo se estudiará la forma en que estos letrados concibieron las consecuencias sociales y políticas de dichas prácticas, a partir de principios sanitarios, económicos y morales.

## **2.1. Los intelectuales, la prensa y sus construcciones discursivas en el Porfiriato**

A finales del siglo XIX, el tema de la alimentación tuvo un papel central dentro de los círculos intelectuales en la ciudad de México. Estos discursos sobre los alimentos y las prácticas alrededor de ellos, fueron producidos y expuestos a través de publicaciones científicas, espacios académicos e instituciones especializadas en higiene, y principalmente, en el mundo periodístico. La intención general de dichas narrativas fue construir y reforzar un proyecto de modernidad alimenticia, el cual buscaba establecer ciudadanos saludables y capaces de impulsar el desarrollo económico, político y social del país; como ya hemos mencionado en el capítulo anterior.

Para comprender estos debates y representaciones en torno al tema de las prácticas alimentarias, es indispensable saber que durante el periodo la figura de los intelectuales y su función social estuvo orientada a construir imaginarios hegemónicos; legitimar el poder y control político del Estado-nación; y crear múltiples formas para que el progreso y la modernidad del país se manifestaran. Como menciona Pierre Bordieu desde la teoría sociológica, estos actores sociales comúnmente erigen su propio capital cultural y simbólico,

el cual se caracteriza por un *habitus* específico,<sup>1</sup> a partir del cual comparten estilos de pensamiento, relaciones específicas con otros agentes e instituciones de autoridad y se establecen como una pieza clave en la formulación de los problemas sociopolíticos y de sus respectivas soluciones.<sup>2</sup> En conjunto, su *campo intelectual*<sup>3</sup> los dota de distinciones frente a otros campos o sectores sociales, generando autonomía, legitimidad y poder dentro de una jerarquía preestablecida.<sup>4</sup>

En el caso mexicano del siglo XIX, los intelectuales generalmente provenían de un sector social urbano, que se caracterizaba por tener una vida cómoda y de oportunidades, lo cual les permitía ingresar al mundo académico y laboral, profesionalizarse y establecer conexiones con otras personas procedentes de los mismos sectores sociales.<sup>5</sup> Estas relaciones comúnmente se desarrollaron en espacios de sociabilidad como las sociedades científicas y las instituciones académicas y gubernamentales, por ejemplo, la Escuela Nacional Preparatoria, la Academia Nacional de Medicina, la Escuela Nacional de Medicina, el Consejo Superior de Salubridad, la Escuela Nacional de Ingeniería, entre otras. Pero también

---

<sup>1</sup> Entendemos al concepto teórico *habitus* como los esquemas de conocimiento, percepción, evaluación y acción hechos por ciertos actores sociales, quienes no suelen ser conscientes o no categorizan estos patrones. Sin embargo, estas estructuras son establecidas y categorizadas por terceros, tras observar las prácticas, los hábitos, las ideas y las interacciones que crean y los mantienen, en conjunto, dotados de ciertos capitales. Georgette Vargas, "Aproximación a los conceptos de campo, habitus, capital y violencia simbólica de Bourdieu" en *Puriq*, Universidad Nacional Autónoma de Huanta, Huanta, vol. 3, núm. 2, mayo-agosto 2021, p. 329.

<sup>2</sup> Pierre Bourdieu, *Campo de poder, campo intelectual. Itinerario de un concepto*, Buenos Aires, Editorial Montessor, 2002, pp.13-14, 51.

<sup>3</sup> El concepto de "campo intelectual" refiere aquel espacio social caracterizado por tener un sistema de relaciones de poder y autonomía. Además, los agentes de este campo producen bienes simbólicos dotados con sus propios valores, es decir, capitales.

<sup>4</sup> Pierre Bourdieu, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Madrid, Taurus/Santilla, 1998, p. 175.

<sup>5</sup> Emiliano Enrique Canto, "El novelista mexicano: espacios, familias, prácticas y autorrepresentaciones de la *ciudad letrada* (1830-1880)", México, Tesis de Doctorado en Historia, Centro de Estudios Históricos del Colegio de México, 2018, pp. 57, 58 y 86.

en las reuniones en clubes sociales, asociaciones de inmigrantes, de artesanos y círculos literarios.<sup>6</sup>

Dentro de estos espacios de sociabilidad, los intelectuales tuvieron el objetivo de establecer qué características conformaban y conformarían al proyecto de civilización y progreso de la nación, al adjudicarse la responsabilidad de tener el poder de organizar e intervenir en la vida pública; de esta forma, ellos demostraban su experiencia y la legitimidad para intervenir, opinar y dar propuestas con respecto a los asuntos de interés nacional. Esta dinámica fue visible en la participación de éstos en la administración política de los gobiernos liberales de finales de siglo, al ser considerados como herramienta legitimadora y de cambio social.<sup>7</sup>

Sin embargo, estos espacios académicos y políticos no fueron los únicos para el intercambio de las ideas, también estuvieron presentes los espacios textuales para abrir el diálogo y las interacciones. A lo largo del gobierno porfirista, los intelectuales encontraron en la prensa un espacio para el diálogo, la circulación de sus ideas y la participación en la vida pública del país. La importancia de los periódicos fue en aumento con el incremento de las publicaciones y, desde 1896, con el desarrollo de nuevas técnicas encaminadas a la elaboración de una prensa industrial.<sup>8</sup> Pronto, dichos textos predominaron como el medio idóneo para expresar posicionamientos políticos, críticas e ideas frente a la opinión pública.

---

<sup>6</sup> Hilda Sabato, “Nuevos espacios de formación y actuación intelectual: prensa, asociaciones, esfera pública (1850-1900)” en Carlos Altamirano (Dir.), *Historia de los intelectuales en América Latina. I. La ciudad letrada, de la conquista al modernismo*, Buenos Aires, Katz Editores, 2008, p. 389.

<sup>7</sup> Luz Fernanda Azuela y Rafael Guevara Fefer, “La ciencia en México en el siglo XIX: una aproximación historiográfica” en *Asclepio*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid, vol. 50, núm. 2, 1998; y Luz Fernanda Azuela, “La institucionalización de las ciencias en México durante el Porfiriato” en José Luis Talancón, *Historia y sociología de la ciencia*, México, Secretaría de Desarrollo Institucional-UNAM, 2008.

<sup>8</sup> Según Laura Edith Bonilla, para considerarse una actividad empresarial influyó la estabilidad política y social, las leyes, los avances tecnológicos aplicados a la producción, la mejora en la distribución de las mercancías y materias en los medios de transporte y las nuevas demandas de las crecientes poblaciones urbanas con sus nuevos estilos de vida. Dichas empresas, habían dejado de lado la necesidad de mantener informada a la población para concentrarse en la venta de noticias cortas y de contenidos enfocados en los intereses y la

La prensa porfirista fungió como parte de la esfera pública porque permitió el desarrollo de opiniones aptas para los debates y la concreción de los intereses particulares y grupales de sus exponentes. Además, la participación de los intelectuales en estos medios fue promovida como una forma de buscar el bien común y de dar respuestas a problemas que ellos creían necesario resolver.<sup>9</sup> Su intervención era una brújula que orientaba al gobierno y el público lector sobre cuáles eran las condiciones sociales y qué acciones debían implementarse para conseguir condiciones alejadas de los “intereses particulares” y enfocadas en el beneficio nacional.<sup>10</sup>

Por ejemplo, en los periódicos veracruzanos del período, *El Reproductor* y *El Cosmopolita*, ambos adscritos a favor del gobierno de Porfirio Díaz, los intelectuales representaron a la locura y la demencia como situaciones que requerían de vigilancia y, por tanto, difundieron algunas propuestas para mantener el control de dicho sector de la población.<sup>11</sup> Mediante la prensa los letrados tenían la oportunidad de representar su idea de modernidad y de progreso, tanto moral como civilizatorio.

Los discursos de los intelectuales de la prensa incluyeron la cuestión socioeconómica de la población como eje articulador de sus críticas, a través de temas como, las consecuencias derivadas del poco desarrollo económico e industrial y los contrastes sociales

---

curiosidad de los consumidores; en consecuencia, obteniendo ganancias y convirtiendo al periódico en un comercio. Véase, Laura Edith Bonilla, "Manuel Caballero: precursor del periodismo moderno. Historia y periodismo 1876-1889", México, Tesis de Maestría en Historia, Posgrado en Historia-UNAM, 2002, pp. 94-98.

<sup>9</sup> Elías José Palti, *La invención de la legitimidad. Razón y retórica en el pensamiento mexicano del siglo XIX (Un estudio sobre las formas del discurso político)*, México, Fondo de Cultura Económica, 2005, pp. 311-315.

<sup>10</sup> María Isabel Zapata, "La opinión pública en el centenario de la independencia. Los casos de Colombia y México", Bogotá, Tesis de Doctorado en Historia, Facultad de Ciencias Humanas- Universidad Nacional de Colombia, 2013, p. 80.

<sup>11</sup> Hubonor Ayala, "Los dementes, la locura y el manicomio en la prensa porfiriana de Orizaba, Veracruz" en Celia del Palacio Montiel (Coord.), *La prensa como fuente para la historia*, México, Miguel Ángel Porrúa, 2006, pp. 105, 108-110.

producto de la urbanización y los proyectos modernizadores de la ciudad de México.<sup>12</sup> Esta perspectiva estableció cuáles serían las problemáticas sociales que eran consideradas elementales discutir y resolver, para no obstaculizar el camino al deseado progreso.

Por ejemplo, en los periódicos *La Patria Ilustrada* y *La Época Ilustrada* se estableció la problemática de las carencias en la vida del sector popular de la ciudad de México. En las páginas de dichos diarios fue común encontrar artículos encaminados a demostrar que el aumento de vagabundos en las calles, la pobreza, la desigualdad, la falta de higiene y la ausencia de educación en el pueblo eran ocasionadas por las propias decisiones y acciones del sector popular y, por tanto, eran condiciones predeterminadas de esas clases. En consecuencia, los autores dejaron de lado las razones estructurales de esos problemas y las soluciones posibles, que estaban ligadas a las responsabilidades gubernamentales.<sup>13</sup> En estas narrativas sobre la cuestión social el tema de las prácticas alimentarias de los diversos sectores sociales fue constante, ya que en diversos artículos se analizaron la composición, la cantidad, las formas y los lugares de consumo de alimentos, así como una serie de vinculaciones socioculturales con los diversos sectores sociales e identitarios.

Los periódicos *La Patria* (1877-1914), *El Diario del Hogar* (1881-1912) y *El Tiempo* (1883-1912)<sup>14</sup> representaron el tema de la adulteración, la alteración y la falsificación de los

---

<sup>12</sup> Fausta Gantús, “La ciudad de la gente común. La cuestión social en la caricatura de la ciudad de México a través de la mirada de dos periódicos: 1883-1896” en *Historia Mexicana*, Centro de Estudios Históricos del Colegio de México, México, vol. 59, núm. 4, abril-junio 2010, p. 16.

<sup>13</sup> *Ibidem.*, p. 9.

<sup>14</sup> *La Patria: Diario de México* (1877-1914) fue un periódico de tendencia liberal dirigido, editado y reproducido en la imprenta de Ireneo Paz, quien fue abogado de profesión. Su postura era crítica hacia el gobierno de Porfirio Díaz, sin embargo, estuvo modulada y acotada porque percibía subvenciones de dicha administración. *El Diario del Hogar* (1881-1912) tuvo una tendencia liberal y opositora, debido a su director Filomeno Mata. Durante sus primeros años de vida, el periódico se enfocó en asuntos sociales, como la moda, la cocina y la literatura. Sin embargo, en 1888, se convirtió en una prensa de oposición y crítica hacia la administración de Porfirio Díaz. Algunos de los principales objetivos del diario fueron, desarrollar la crítica política, finalizar los males que obstaculizaban el progreso del país y traer el bienestar nacional, la moralidad y el bien político. *El Tiempo* (1883-1912) fue un diario católico fundado y dirigido por Victoriano Agüeros. El periódico mantuvo una postura independiente y de oposición sistemática al gobierno de Porfirio Díaz. Se

comestibles, a través de una mirada que percibía estas acciones como un problema social, político, económico y de salubridad. A pesar de las diferencias ideológicas que existieron entre estas publicaciones, todas ellas consideraron dichas prácticas alimentarias como un objeto de debate y problematización, pues algo que las ligó fue una ideología común sobre la modernidad y la salud pública. Asimismo, mantuvieron una postura crítica frente a las decisiones del gobierno en materia de regulación y vigilancia de la venta de comestibles.

Así, estos periódicos se distinguieron por la constante participación de los intelectuales en los debates ligados a las prácticas de la alteración, la adulteración y la falsificación de los comestibles y las bebidas. Por lo cual, fueron elegidos en esta investigación como las fuentes principales que permitirán entender de qué forma y cómo fue entendido y explicado el fenómeno del fraude alimentario.

La opinión de los intelectuales ayudó a construir la forma en que se entendieron las prácticas, los actores sociales, los espacios de venta y las consecuencias ligadas a este fenómeno. Al mismo tiempo, que esbozaron cuáles eran las razones por las que se debía reflexionar y discutir dicho fenómeno en la esfera pública en general, no únicamente en los periódicos. De esta manera, los discursos invitaban a los lectores a reflexionar y actuar para controlar el fraude, atender las necesidades de la sociedad y el tema de su salud mediante la higiene y vigilancia de los alimentos.

Estos intelectuales participantes en la prensa compartieron un capital cultural basado en la posibilidad económica de acceder a una preparación educativa profesional en las instituciones académicas recién consolidadas, ya fuese como médicos, farmacéuticos, veterinarios, o incluso, abogados; además, sus redes de conocimiento e ideológicas tendieron

---

caracterizó por su contenido informativo y de opinión que recaía en un enfoque doctrinario del comportamiento moral y social de los lectores.

puentes con otras comunidades mediante la colaboración con institutos, academias y autoridades políticas; finalmente hay que mencionar que sus principales espacios de sociabilidad y sus vínculos políticos con el poder hegemónico se ubicaron en la ciudad de México.

Ideológicamente, la gran mayoría de los intelectuales que participaron en *La Patria*, *El Diario del Hogar* y *El Tiempo*, estuvieron influenciados por el positivismo y la idea de que la ciencia era una herramienta para la mejora social y el progreso de la nación. Dentro de esta noción, la higiene fue vista como factor de cambio y mejora social, siendo la calidad y la pureza de los comestibles piezas fundamentales del proyecto encaminado al “progreso” y la “civilización”.<sup>15</sup> Fue a partir de estos estilos de pensamiento e ideas particulares que los intelectuales se establecieron como figuras de autoridad para criticar y pedir que se atendiera el tema, siempre partiendo de sus ideas sobre la moralidad y la salubridad pública.

Cabe aclarar que estos personajes no sólo representan un grupo social entendido desde la teoría sociológica o las generalidades compartidas, también fueron hombres con sus subjetividades, nombres y apellidos, como: Francisco Patiño, Luis G. Iza, Joaquín Haro, Pedro J. García, Joaquín Gómez Vergara, Luis Taboada, Luis A. Escandón, Ernesto Mora, Francisco Sosa, Enrique Rosas, entre otros.

Para profundizar en el perfil de estos intelectuales desarrollaré una breve biografía de tres letrados, vinculados al trabajo en los periódicos *La Patria*, *El Diario del Hogar* y *El Tiempo*. Francisco Patiño, fue un farmacéutico egresado de la Escuela Nacional de Medicina, nacido en San Luis Potosí en 1849, hijo del Lic. D. Herculano Patiño y de Pánfila Campos.

---

<sup>15</sup> Estas ideas son mencionadas en el trabajo de Juan Pío Martínez, “Higiene y hegemonía en el siglo XIX. Ideas sobre alimentación en Europa, México y Guadalajara” en *Espiral*, Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades-UdeG, Guadalajara, vol. 8, núm. 23, enero-abril 2002, pp.157-177.

Durante su juventud se trasladó a la ciudad de México para estudiar la carrera de farmacia, ya que él deseaba contribuir con los quehaceres relacionados con el “hacer aplicaciones que [fueran...] un lenitivo a la dolencia humana o la [destruyeran] por completo”.<sup>16</sup>

Tras obtener su título como Profesor de Farmacia, Patiño fungió como farmacéutico del Hospital Militar;<sup>17</sup> profesor de química y farmacia en la Escuela Nacional de Medicina;<sup>18</sup> y como encargado de las boticas Alemana,<sup>19</sup> del Refugio<sup>20</sup> y de San Andrés; además fue miembro de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística<sup>21</sup> y de la Sociedad Farmacéutica Mexicana;<sup>22</sup> tuvo el cargo de presidente de la sección de Física y Química en la Asociación Médica-Quirúrgica Larrey; y fue miembro de la Prensa Asociada de México (al lado de Filomeno Mata e Ireneo Paz).

Esta diversidad ocupacional nos permite pensar en la amplitud de sus redes sociales e intelectuales y en el papel que tuvo dentro del sector científico, pues también fue editor y administrador de *La Voz de Hipócrates*, participó en la *Gaceta Médica de México* y fue director de *La Independencia Médica*, donde propuso que la Sociedad Farmacéutica Mexicana tuviera un periódico enfocado en la ciencia química y que estableciera una cooperación e intercambio de conocimientos con otros periódicos.<sup>23</sup> En relación con nuestro tema, cabe resaltar, que entre sus actividades, estuvieron presentes los estudios químicos de

---

<sup>16</sup>Luis A. Escandón, *Poetas y escritores mexicanos*, México, Imprenta, litografía y encuadernación de Ireneo Paz, 1889, p. 59.

<sup>17</sup> Anónimo, "Destitución" en *La Bandera Nacional*, México, 23 de febrero de 1878, p. 3.

<sup>18</sup> Mánlio, "Caprichos dominicales" en *El Libre Sufragio*, México, 02 de mayo de 1880, p. 2.

<sup>19</sup> Anónimo, "Cucharadas Anti-epilépticas preparadas por Francisco Patiño" en *Anales de la Asociación Larrey*, México, tomo II, núm. 5, 01 de mayo de 1876, p. 7.

<sup>20</sup> Anónimo, "El Estudio" en *Anales de la Asociación Larrey*, México, tomo II, núm. 12, 01 de diciembre de 1876, p. 3.

<sup>21</sup> Anónimo, "Varias noticias" en *El Siglo Diez y Nueve*, México, 14 de septiembre de 1875, p. 3.

<sup>22</sup> En 1890 fue presidente de la Liga Farmacéutica Mexicana.

<sup>23</sup> Martha Eugenia Rodríguez, *Publicaciones periódicas de medicina en la ciudad de México, 1772-1914*, México, Facultad de Medicina, 2017, pp. 183-184.

los alimentos, pues participó en la vigilancia de la comida a la venta pública como inspector privado.

Otro intelectual relevante en lo referente a las representaciones de las prácticas alimentarias consideradas fraudulentas fue Luis G. Iza, escritor, poeta y periodista nacido en la ciudad de México el 28 de marzo de 1841. Su formación académica fue como abogado en el Colegio de San Juan de Letrán, sin embargo, sus estudios fueron detenidos por las agitaciones políticas, pues pronto se unió al partido liberal. Desde entonces, centró su actividad en la participación en periódicos satíricos, como, *La Cuchara*, *La Orquesta* y *El Marques de Caravaca*, y además durante la guerra de Reforma fue secretario de Aureliano Rivera y subteniente del primer batallón ligero dirigido por Guillermo López.<sup>24</sup>

Tiempo después, durante el Segundo Imperio, fue sometido al Consejo de Guerra y hecho prisionero en un cuartel de Paulino Gómez Lamadrid, sin embargo, fue liberado por el prefecto político Manuel Campero. Posteriormente, fue secretario de diversos jefes políticos en Tlalpan, pertenecientes a la brigada de Riva Palacio, y apoyó en distintas batallas a este personaje. A raíz de su labor política y militar, tras la restauración de la República, los gobiernos de Benito Juárez y Sebastián Lerdo de Tejada apoyaron su pequeña imprenta para que publicara *El Boletín de Campaña*. Fue durante este período, el 5 de diciembre de 1878, que pudo concluir su carrera profesional como abogado. Asimismo, su perfil estuvo complementado con participaciones en diversos periódicos políticos, literarios, burlescos y científicos (dónde escribió de temas de física, zoología y botánica). También fue miembro de la Prensa Asociada de México.<sup>25</sup>

---

<sup>24</sup> Escandón, *Op. Cit.*, pp. 57-58.

<sup>25</sup> Félix M. Alcérrega, "Prensa Asociada de México. Acta de la sesión del 11 de julio de 1890" en *La Patria. Diario de México*, México, 23 de julio de 1890, p. 2.

Su importancia dentro de la representación de las prácticas de la adulteración, la alteración y la falsificación radicó en el hecho de que su experiencia le permitió conocer las dificultades administrativas del Ayuntamiento de México, y en específico aquellos problemas existentes para la regulación y el control en la venta de comestibles y bebidas. Incluso es de suponerse que también fue un atento observador del cumplimiento de las legislaciones sanitarias propuestas por el Consejo Superior de Salubridad.

Finalmente, esbozaré el perfil de Joaquín Haro, escritor y político. A pesar de tener poca información sobre los primeros años y la formación de este personaje, la prensa decimonónica de la ciudad de México refiere que en el período estudiado fue subgerente de Control Químico Internacional de México, S.A, en donde fue el encargado de vigilar las actividades internas de la Cervecería Cuauhtémoc. S.A,<sup>26</sup> denunció la mala calidad de las aguas gaseosas de San Bernabé Topo Chico,<sup>27</sup> y acreditó las patentes y la legitimidad de productos procedentes de diversas fábricas nacionales y extranjeras.<sup>28</sup> Este cargo, lo llevó a participar en un congreso en Suiza enfocado en la discusión sobre los fraudes y falsificaciones de productos alimenticios<sup>29</sup> y a vincularse con los productores de vino de Jerez en España y con los cosecheros de Champagne de Bordeaux; esto con el fin de conseguir su comercialización en México.<sup>30</sup>

---

<sup>26</sup> Gobierno de México, "Archivo General y Público de la Nación" en *Diario Oficial Estados Unidos Mexicanos*, México, 07 de junio de 1905, pp. 1-2.

<sup>27</sup> Anónimo, "Delito contra la salud pública. Control internacional de México, S.A. contra la Empresa San Bernabé Topo Chico" en *La Ciencia Jurídica. Revista Quincenal de Doctrina, Jurisprudencia, Legislación y Ciencias Anexas*, México, núm. 2, 15 de enero de 1906, pp. 37-40.

<sup>28</sup> Anónimo, "El Sr. Joaquín Haro" en *La Patria. Diario de México*, México, 23 de agosto de 1907, p.1.

<sup>29</sup> Anónimo, "Gaceta de los Estados" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 15 de agosto de 1908, p. 1.

<sup>30</sup> Anónimo, "Control Químico Internacional" en *La Patria. Diario de México*, México, 09 de junio de 1907, p. 1.

Su participación en Control Químico Internacional de México, S.A (fundada por Arturo Paz, hijo de Ireneo Paz) dejó clara la intención de los intelectuales de proteger todo lo que les podía generar una ventaja económica, debido a que,

En estas agencias, los inventores de la capital y [de] la provincia podía encontrar asesoría para agilizar el registro de sus creaciones. [...] los comerciantes no sólo encontraban asistencia para activar los trámites administrativos, sino certificados que avalaban la pureza, la autenticidad y el origen de los productos, así como asesoría jurídica para perseguir a manufactureros o vendedores que expendan los artículos fraudulentamente o adulterados.<sup>31</sup>

De hecho, algunos intelectuales se vincularon con los comerciantes mediante las casas de comisiones, en donde les ayudaron a la tramitación de patentes o marcas de fábricas para respaldar sus productos y beneficiarse con las ganancias. Como vemos, estos profesionales estuvieron relacionados con el mundo de la técnica, la mecánica y lo industrial, partiendo de sus propios intereses, como lo fue evidenciar y denunciar las prácticas alimentarias de carácter fraudulento.

Con referencia a lo anteriormente expuesto, podemos mencionar que el perfil de los intelectuales interesados por el fraude alimentario, aparentemente fue variado y muy distinto entre sí, sin embargo, también tuvo elementos comunes como lo fue el interés en la higiene y la alimentación, particularmente en lo relacionado con la alteración, la adulteración y la falsificación de los comestibles a la venta. Estos letrados usaron la prensa como un medio para construir una idea de lo que debía ser y suceder con dichas modificaciones alimentarias. Cada perspectiva nutría las reflexiones y la búsqueda de soluciones sobre el tema, al tiempo que conformaba un espacio para legitimarlos como las personas adecuadas para debatir en torno a lo que consideraban un problema social, de salubridad y político.

---

<sup>31</sup> Vandari M. Mendoza, *Las patentes de invención mexicanas. Instituciones, actores y artefactos (1821-1911)*, 2 vols., Zamora, El Colegio de Michoacán, 2018, vol. 2, p. 421.

Dicha opinión fue forjándose en las conexiones entre los conocimientos científicos<sup>32</sup> y las discusiones periodísticas de la época, buscando posicionarse como la voz de la crítica, el razonamiento, las soluciones y la descripción sobre la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles. De acuerdo con ellos, su intención era lograr las mejores condiciones alimenticias para la población y la salubridad pública.<sup>33</sup> En *El Diario del Hogar* anunciaban que:

En vista de todo esto creemos que debemos llamar la atención, tanto de las autoridades en general como de los ciudadanos en particular; pues si uno está obligado por los compromisos contraídos con sus representados, a dar las disposiciones convenientes y a la comunidad, y hacer que sean respetadas y cumplidas, esto no disminuye en nada la obligación en que está todo ciudadano, de cumplir con lo mandado y hacer todo lo que en su esfera le corresponde por el bien público y particular.<sup>34</sup>

Como observamos, estos intelectuales mantuvieron una comunicación estrecha con las autoridades para orientarlos sobre cuáles debían ser las decisiones a tomar, según las necesidades que ellos percibían en la población, y que argumentaban conocer de primera mano. Aunque, en realidad muchas veces su discurso refería a una realidad externa a su cotidianidad y ellos no se relacionaban con los riesgos asociados con la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles.<sup>35</sup> Fue a partir de *El Diario del Hogar*, *La Patria* y *El Tiempo*, que se consolidó un nuevo espacio para las discusiones higienistas sobre dichas prácticas alimentarias, con la intención de buscar soluciones y consolidar la estabilidad de la nación y la salud de los pobladores; medios claves para la modernización y el deseado progreso de México.

---

<sup>32</sup> Por ejemplo: Susana Esparza estudia cómo los intelectuales de la prensa adoptan y discuten las ideas europeas sobre el evolucionismo. Véase: Martha Susana Esparza, "La construcción de la cultura científica en México: el pensamiento evolutivo en la prensa porfiriana" en Rodrigo Antonio Vega y Lucero Morelos (Coords.), *Estudios Históricos sobre la Cultura Mexicana en los siglos XIX y XX*, México, Historiadores de la Ciencia y las Humanidades, 2014, pp. 87-119.

<sup>33</sup> Filomeno Mata, "La leche y el pan. Higiene pública" en *El Diario del Hogar*, México, 22 de agosto de 1888, p. 1.

<sup>34</sup> Anónimo, "A propósito del cólera" en *El Diario del Hogar*, México, 2 de agosto de 1884, p. 1.

<sup>35</sup> El Imparcial, "La Prensa al día" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 25 de agosto de 1910, p. 2.

## **2.2 ¿Gato por liebre?: La visión de los intelectuales sobre el engaño y las modificaciones en los productos de primera necesidad.**

Desde la perspectiva de los intelectuales, en las últimas décadas del siglo XIX los pobladores de la ciudad de México estuvieron inmersos en prácticas alimentarias que eran alarmantes para las buenas conciencias, porque desestabilizaban su salud y bienestar social, debido a que el contenido de los productos alimenticios a la venta era desconocido. Las preocupaciones sobre lo que era consumido fueron constantes entre los intelectuales que fueron “testigos del fraude” y que abordaron esta situación desde los periódicos, a través de la descripción de los alimentos y las bebidas manipuladas, sus características, las técnicas usadas para tal fin y los métodos de reconocimiento del fraude. Fue a partir de estas representaciones, que se construyó la definición de los conceptos de alteración, adulteración y falsificación en los comestibles que les permitió a los letrados legitimarse como conocedores y vigilantes del tema.

Ya se ha dicho que el concepto de alteración fue definido como la práctica relacionada con la oferta comercial de alimentos en descomposición. Normalmente, esta condición era perceptible por medio del gusto y el olfato, debido a que había sabores desagradables y olores nauseabundos que se podían percibir porque estaban alejados del disfrute y la buena sensación gustativa.<sup>36</sup> Es decir, los inspectores y los compradores podían distinguir dicha modificación a través del método organoléptico.

Por otra parte, el concepto de adulteración fue definido como la práctica relacionada con la adicción o sustracción premeditada de sustancias extrañas o de algunos componentes

---

<sup>36</sup> Anónimo, “La sociedad en inminente peligro” en *La Patria. Diario de México*, México, 21 de julio de 1888, p. 3.

externos a los alimentos, que ocasionaba la falta de calidad y pureza. Todo ello además se hacía sin ser anunciado a los consumidores.<sup>37</sup> Estas manipulaciones podían realizarse con sustancias inofensivas, como eran los cereales, el pan, las tortillas, los condimentos o los restos de otros alimentos, que usualmente, tenían la intención de darle una mejor consistencia, aspecto o sabor a los alimentos. Pero también se podían emplear sustancias nocivas a la salud, por ejemplo, comestibles en estado de descomposición o compuestos químicos aplicados inadecuadamente.

Finalmente, el concepto de falsificación refería a cuando un alimento se hacía pasar por otro y, por tanto, su composición no correspondía con lo anunciado públicamente. Por ejemplo, era muy común que los expendedores anunciaran un tipo de carne pero que en realidad el producto que vendían fuera otro completamente diferente. Por esto las autoridades pedían que las carnes fueran expuestas con partes distintivas del cuerpo del animal (como los testículos) para asegurarse de que correspondían a lo comunicado. El reconocimiento de estas dos últimas prácticas, adulteración y falsificación, implicaba una mayor capacitación de los inspectores, quienes deberían ser expertos y tener otras habilidades acordes con dicha vigilancia.

Estas nociones asociadas a la falsificación de los alimentos partían de una perspectiva moral, pues comúnmente los intelectuales mencionaban que los vendedores actuaban desde el egoísmo al modificar los comestibles de forma premeditada para beneficiarse a sí mismos, dejando de lado las consecuencias en la salud y la economía de los consumidores. Además, estas prácticas se entendían como una estafa porque el precio solía aumentar sin control o se daba menos producto por un pesado incorrecto. Sin duda, estos conceptos comunicados por

---

<sup>37</sup> Joaquín Gómez, “La salubridad pública” en *La Patria. Diario de México*, México, 10 de octubre de 1884, p. 2.

la prensa contribuyeron al interés de forjar bases para unificar el discurso sobre la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles. Joaquín Gómez mencionaba que ese fenómeno era visible cuando

Quien se queja de que le dieron un efecto falsificado: quién de que al pagar lo que compró le hicieron [...] perder el cuatro por ciento: quién, de que no le pesaron bien lo que pidió: quién, de que habiendo perdido un efecto de cierta clase, le dieron otro de clase inferior, cobrándosele, sin embargo, al mismo precio que el de la clase superior; quien, de que al medir cierto henzo se le midieron con tal arte que el henzo no pudo servir para el objeto con que fue comprado[sic].<sup>38</sup>

Sin embargo, a pesar de las definiciones anteriores, en realidad no existía una homologación sobre cuál era la composición adecuada de los diferentes alimentos, únicamente existían ciertas delimitaciones que se establecían con ayuda de los estudios higienistas, las normativas sanitarias y los propios sentidos de los expertos en el tema.

Los intelectuales que escribieron en la prensa afirmaron que la adulteración, la alteración y la falsificación era frecuente en los comestibles de primera necesidad, tales como el pan, la leche, el café, las tortillas, el pulque, el chocolate, los dulces, entre otros. Como mencionamos en el capítulo anterior, estos alimentos fueron mencionados como proclives al fraude debido a criterios de selección basados en las nociones sobre las diferentes dietas y las distinciones entre los distintos sectores sociales.<sup>39</sup> Estos valores configuraron una mirada fija sobre las condiciones y los juicios hacia las provisiones alimenticias, es decir, que sí y que no se debía consumir.<sup>40</sup>

---

<sup>38</sup> Anónimo, "Privilegio" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 30 de octubre de 1889, pp. 2-3.

<sup>39</sup> Las reflexiones sobre la construcción de la comida popular, desde una perspectiva de prejuicio e inferioridad, es compartida con otros autores. Por ejemplo, el texto de: Jeffrey M. Pilcher, *¡Que vivan los tamales!: la comida y la construcción de la identidad mexicana*, México, Ediciones de la Reina Roja/CONACULTA/CIESAS, 2001, 280 pp.

<sup>40</sup> Cabe aclarar que, se retomaran los alimentos y las bebidas más mencionadas y descritas en los periódicos seleccionados. Sin embargo, existen más productos que merecen su correspondiente análisis, pero serán analizados en otra ocasión, debido a los objetivos e intereses del presente trabajo de licenciatura.

Uno de los casos más mencionados fue el del pan, que se aludía era objeto de diversas modificaciones durante su proceso de producción, distribución y venta. Comúnmente este comestible fue representado como uno que era vendido con alteraciones visibles en su constitución, pues su masa podía ser negra, elástica, agria, o incluso, “indecente, propia de perros y no para gentes”.<sup>41</sup> La visión sobre la alteración de los panes también estaba estrechamente vinculada a los espacios en dónde se elaboraban y la manera en que se transportaban, los intelectuales enfatizaban que el empleo de hornos de ladrillo y de cal, de materias combustibles como el carbón o la leña<sup>42</sup> y de cajas de metal para vender el producto, influían en la composición de dichos alimentos.<sup>43</sup> Sumado a esto, también estaba la presencia de las transpiraciones corporales de los trabajadores (sudor que escurría del rostro y caía en el alimento) y la suciedad de sus manos que, desde esta perspectiva, incidían en el producto desde su preparación. Esto lo dejó en claro el periódico *La Patria* cuando publicó lo siguiente:

¿sabéis que lo que estáis comiendo es realmente pan? ¿Habéis asistido en su formación en el laboratorio? Este es un horno de ladrillo y cal; [...] entra a cocerse la harina, la cal y el ladrillo desmoronados llueven sobre ella sus fragmentos, y después va a ser revuelta y comprimida por manos húmedas de traspiración con ayuda de pechos desnudos, cubiertos de sudor. [...] así nosotros creis comer pan solo, y coméis otras cosas, además, coméis carbón y leña, ladrillos y cal, humores infectantes desprendidos de no se sabe que pieles [sic].<sup>44</sup>

Estas referencias de los intelectuales sobre el proceso de fabricación del pan se contraponían a los discursos oficialistas que representaban a las panaderías como ejemplos de una nación industrial, moderna y capitalista, pues estas opiniones periodísticas sobre la venta del pan en

---

<sup>41</sup> Anónimo, “El pan de Apam” en *El Diario del Hogar*, México, 03 de marzo de 1888, p. 3.

<sup>42</sup> Blanca Rosas, “Técnicas de cocción y su adaptación al comercio ambulante: el caso de la barbacoa en la ciudad de México entre los siglos XVI y XIX”, Trabajo inédito presentado en el seminario de Historia de la Tecnología en América Latina del Colegio de México a cargo del profesor Dr. David Pretel, pp. 6-7.

<sup>43</sup> Algunas recetas señalaban el uso de recipientes de metal procedentes de las mantequillas; Anónimo, “Millón de recetas. Mamonos de arroz” en *La Patria. Diario de México*, México, 14 de octubre de 1897, p. 3.

<sup>44</sup> Anónimo, “Ojeada a la prensa” en *La Patria. Diario de México*, México, 01 de agosto de 1884, p. 3.

malas condiciones demostraban que existían dificultades internas en México sin resolver. Por ejemplo, enfatizaban que algunas panaderías no contaban con medidas sanitarias, no tenían espacios amplios ni bien distribuidos y que las máquinas amasadoras estaban mal cuidadas.<sup>45</sup>

En cuanto a las notas periodísticas que tocaron el tema de la adulteración del pan, mencionaban que dicha práctica estuvo caracterizada por el uso de harinas de calidades inferiores, que contenían semillas de trigo o salvado, insectos o estaban correosas o humedecidas con agua para aumentar su peso. Inclusive, señalaban que era normal que las modificaciones incluyeran compuestos químicos para darle una mejor apariencia al alimento. Entre éstos ejemplificaron con los casos del yeso, la caliza de creta y el alabastro, para aumentar el peso del pan; del alumbre (sulfato de potasio), el carbonato de magnesia y el sulfato de zinc, para darle mayor blancura; del bicarbonato de potasa para conservarlo húmedo; del sulfato de cobre para dar a la corteza el tinte dorado del pan de buena calidad;<sup>46</sup> y del cromato de plomo como sustituto del huevo.<sup>47</sup>

Finalmente, las prácticas vinculadas con la falsificación del pan fueron interpretadas como un engaño, al respecto, el periódico *El Tiempo* refirió que en ocasiones dicho alimento era anunciado como hecho con manteca, cuando realmente era fabricado con aceite de nabo y ajonjolí.<sup>48</sup> A esto, se sumaba la venta del pan a mayor precio, pero con menor peso y tamaño. Estos actos fueron considerados por los intelectuales como un fraude porque

---

<sup>45</sup> Florencia Gutiérrez y Fausta Gantús, "Imaginaris y realidades del universo laboral panadero. Ciudad de México en el cambio de siglo XIX-XX" en *Iberoamericana*, Madrid, núm. 38, junio 2010, p. 40.

<sup>46</sup> Filomeno Mata, "La leche y el pan. Higiene pública" en *El Diario del Hogar*, México, 22 de agosto de 1888, p. 1.

<sup>47</sup> Antonio Albarrán, "Inspección de comestibles" en *El Diario del Hogar*, México, 01 de enero de 1891, pp. 1-2.

<sup>48</sup> Francisco Patiño, "La adulteración de los comestibles" en *El Diario del Hogar*, México, 27 de julio de 1888, p. 1.; Anónimo, "Adulteración perjudicial del pan" en *El Tiempo*, México, 25 de mayo de 1888, p. 2.

asumían que los vendedores conocían el cambio en el contenido y aprovechaban el desconocimiento del consumidor y las autoridades sanitarias.<sup>49</sup>

La preocupación por el fraude en la producción de pan fue una constante a nivel mundial, especialmente por las constantes variaciones de su precio. Las formas de modificarlo fueron diversas, según la disponibilidad de los elementos, y reflejaron el propio acto de los comerciantes de intentar adaptarse a la competencia y los cambios en la sociedad. En el caso de la ciudad de México, la práctica tuvo muchas similitudes con otros casos del mundo, por el uso de ciertas sustancias como el alumbre y la búsqueda de su control por parte de las autoridades correspondientes.<sup>50</sup> Sin embargo, los intelectuales expusieron las particularidades que creían que caracterizaban a dicha situación en México, como la influencia de las dinámicas de crecimiento de la capital y de cambio entre sus pobladores.

Por otra parte, otros de los alimentos adulterados fueron los dulces, confites, charamuscas, mamonos tostados y nieves expandidas durante las festividades populares, que los intelectuales mencionaban, se modificaban con el fin de lograr golosinas llamativas y chillantes; pues éstas eran las más solicitadas por los consumidores.<sup>51</sup> En los artículos periodísticos se señalaba que, durante el proceso de coloración, se añadían sustancias químicas, como el prusiato, la fuschina (con arsénico), el cromato de plomo, la goma guta (para pigmentar de color amarillo)<sup>52</sup> y el bioxalato de potasa (útil para dar un sabor

---

<sup>49</sup> Victoriano Agüero, "Un mal grave que necesita urgente remedio" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 12 de septiembre de 1889, p. 2.

<sup>50</sup> Donato Gómez y María José Gómez, "Control y fraude de los alimentos un viaje por la ciudad de Almería, 1788-1940" en José Miguel Martínez (Coord.), *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería*, Almería, Instituto de Estudios Almerienses, 2003, pp. 33-35.

<sup>51</sup> Anónimo, "Falsificaciones" en *La Patria. Diario de México*, México, 20 de agosto de 1890, p. 3.

<sup>52</sup> En varias ocasiones esta sustancia se utilizaba para pigmentar flores artificiales de cera. Anónimo, "Inspección de comestibles" en *La Patria. Diario de México*, México, 01 de enero de 1891, pp. 1-2.

particular).<sup>53</sup> Al respecto, *La Patria* informaba de la aprensión de dos comerciantes, al tiempo que describía algunas de las sustancias empleadas en la adulteración de dulces:

aprendidos los dueños del taller, Espiridión y Miguel Castro y recojidos tres pomos con fuchinas de diversos colores, un pomo contenido un líquido blanco con marcado olor a plátano y gran cantidad de dulces verdes y color de rosa, con un polvo plumizo al parecer mineral [*sic*].<sup>54</sup>

Por otra parte, *El Tiempo* mencionaba que el fraude también se ejecutaba con el uso de ciertos tipos de envoltorio, pues las hojas de estaño, podían expedir sustancias dañinas al organismo y alterar la composición real del alimento. Para validar esta problemática, los intelectuales recurrieron a la comparación de los casos mexicanos con los de otros países<sup>55</sup> y al establecimiento de una crítica que partía de sus conocimientos higienistas y legislativos, por ejemplo, en lo referente al reglamento sobre la fabricación de los dulces.<sup>56</sup>

Las descripciones sobre las modificaciones de los dulces, permiten entender los intereses de los intelectuales al delimitar la composición de los comestibles, establecer que sí y no se podía consumir, enunciar las condiciones de calidad que debían tener los alimentos, y quiénes podían hacerlos y consumirlos. Pues era a partir de estos elementos discursivos que ellos reforzarían su figura como concedores y encargados de establecer vínculos con las instituciones y los pobladores.

Otra de las delicias fraudulentas que endulzaban el paladar, era el chocolate, pues en la prensa se aludía que en la producción de éstos se reutilizaban los restos de panes secos y viejos para darle una consistencia específica. Según los letrados, era común que a este

---

<sup>53</sup> Anónimo, “El uso de las sustancias nocivas en la fabricación de los dulces” en *El Diario del Hogar*, México, 28 de enero de 1891, p. 1. Además, fue una discusión que se vivió en los siguientes periódicos; Manuel H. San Juan, “Otra vez la goma guta” en *El Universal*, México, 21 de enero de 1891, p. 3. y en Anónimo, “Los vendedores de comestibles envenenados” en *El Municipio Libre*, México, 09 de enero de 1891, p. 1.

<sup>54</sup> Anónimo, “Policía Sanitaria” en *La Patria. Diario de México*, México, 10 de junio de 1890, p. 3.

<sup>55</sup> Anónimo, “Las hojas de estaño y la salud” en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 30 de marzo de 1889, p. 3.

<sup>56</sup> Domingo Orvañanos, “Los dulces teñidos con fucsina” en *Gaceta Médica de México*, Academia Mexicana de Medicina, México, vol. 13, núm. 14, 11 de mayo de 1878, pp. 284-288.

alimento le añadieran azúcar de pésima calidad, cacahuete, garbanzos, cáscaras de cacao, almendra o nuez amarga, huevo y pan tostado.<sup>57</sup> De hecho, éstos mencionaban que era de conocimiento público que lo que se conocía como chocolate era una pasta compuesta por bizcochos viejos, pepita de calabaza, harina, casi nada de cacao y otros ingredientes sin identificar,<sup>58</sup> pues variaban según la persona y los conocimientos que tenían.

Sin embargo, los intelectuales mencionaban que la práctica de adulterar el chocolate no terminaba con su fabricación en estado sólido, pues continuaba con su preparación como bebida, ya que en este proceso era frecuente su disolución con leche aguada, lo que la hacía una bebida barata y popular entre los pobres, que señalaban, tenían una costumbre arraigada alrededor de él. Al respecto, *El Tiempo* mencionaba que, “el chocolate también tiene más sabores, aspectos y colores que expendios [...]; y [que] en muchas partes a los consumidores les hace los efectos de un fuerte purgante.”<sup>59</sup>

Por otra parte, Luis E. Iza informaba que las tortillas también eran adulteradas durante su proceso de elaboración porque eran hechas con maíz picado por el gorgojo y el tiempo, a causa del mal o prolongado almacenamiento en espacios cerrados y sin ventilación. En otras ocasiones porque se usaba masa que ya había sido preparada con anticipación antes de su compra y se había quedado un largo tiempo guardada en el molino en espera de ser comprada.<sup>60</sup>

---

<sup>57</sup> Luis G. Iza, “Ojeada a la Prensa” en *La Patria. Diario de México*, México, 17 de julio de 1883, p. 8; Anónimo, “Guerra contra el abuso” en *La Patria. Diario de México*, México, 22 de agosto de 1890, p. 1.; y Victoriano Agüeros, “Calamidades” en *El Tiempo Diario Católico*, México, 03 de octubre de 1883, p. 3.

<sup>58</sup> Joaquín Gómez, “La salubridad pública” en *La Patria. Diario de México*, México, 10 de octubre de 1884, p. 2.

<sup>59</sup> Victoriano Agüero, “Un mal grave que necesita urgente remedio” en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 12 de septiembre de 1889, p. 2.

<sup>60</sup> Luis G. Iza, “Ojeada a la prensa” en *La Patria. Diario de México*, México, 07 de julio de 1883, p. 8.

Según otros autores, como aquel que firmaba como Gil Blas, también sucedía que los comerciantes buscaban igualar la textura y los colores más usuales en las tortillas, por lo que algunas tortilleras tenían la costumbre de agregar alumbre para dar un color más blanco o conservar por más tiempo las tortillas, y también, usaban del azul de Prusia para hacerlas parecer hechas de maíz prieto.<sup>61</sup> Desde la perspectiva intelectual, estas prácticas disminuían la calidad del producto, porque el abuso de cal las volvía correosas, duras como cueros, sin sabor, amarillentas y nejas.<sup>62</sup> De forma complementaria, Victoriano Agüeros comentó que la falsificación de las tortillas radicaba en anunciar que su masa había sido elaborada en metate, cuando en realidad estaba hecha en molino.<sup>63</sup>

En cuanto a las bebidas, la adulteración más enunciada fue la de la leche. De acuerdo con *El Diario del Hogar*, este producto lácteo sufría un proceso conocido como “bautizar”, es decir, cuando le agregaban agua para hacerla rendir más. Los intelectuales consideraban que este método era contraproducente porque sus nutrientes disminuían y la calidad del agua era desconocida (no identificaban si era limpia o procedía de fuentes sucias y contaminadas).<sup>64</sup> Asimismo, los productores y los vendedores sustraían la nata, descremaban y agregaban restos de sesos de res, óxido de zinc, sebo, harina, goma, huevo, gelatina, maicena, sustancias colorantes, mucílago y emulsiones,<sup>65</sup> produciendo un líquido blanco y correoso, lejos del color amarillento característico y “legítimo” de la leche.

---

<sup>61</sup> Anónimo, “La adulteración de las tortillas” en *La Patria. Diario de México*, México, 18 de junio de 1896, p. 3.

<sup>62</sup> Victoriano Agüeros, “Notas de la semana” en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 22 de abril de 1888, p. 1.

<sup>63</sup> Victoriano Agüeros, “Un mal grave que necesita urgente remedio” en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 12 de septiembre de 1889, p. 2; Victoriano Agüeros, “Notas de la semana” en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 22 de abril de 1888, p. 1.

<sup>64</sup> Anónimo, “Los lecheros” en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 16 de febrero de 1887, p. 2.

<sup>65</sup> Anónimo, “Ataques injustificados” en *El Diario del Hogar*, México, 20 de abril de 1887, p. 3; Filomena Mata, “La leche y el pan. Higiene pública” en *El Diario del Hogar*, México, 22 de agosto de 1888; p. 1 y X.Y.Z, “Asuntos del día” en *El Diario del Hogar*, México, 29 de enero 1885, p. 1.

Por otra parte, los intelectuales mencionaban que la alteración de la bebida láctea podía estar condicionada por la calidad de la vaca, las técnicas de obtención del producto y las circunstancias espaciales en las haciendas, los establos y las lecherías de la ciudad. Según *El Tiempo*, el empleo de ciertos recipientes alteraba la leche en su condición y composición, por ejemplo: los vasos de cobre no estañados eran empleados para su repartición, provocando usualmente malestares al estómago.<sup>66</sup> La situación anterior se sumaba a que el líquido quedaba expuesto al aire libre durante su recolección y venta, siendo un campo ideal para la llegada de agentes externos que alteraban el proceso de descomposición o eran causantes de enfermedades gastrointestinales. Al respecto Victoriano Agüero comentaba que:

pasando por una calle del Factor vimos a una pobre mujer buscar en vano a un gendarme para mostrarle un jarro de la leche recién comprada y que al ponerse a la lumbre se trocó en un líquido indecible de color y componentes que habrían hecho las delicias de un químico. Almidón, sesos y no sabemos cuántos ingredientes más se emplean en la leche, fuera del agua en grandes cantidades, para hacer más pingüe la ganancia de los vendedores.<sup>67</sup>

Los intelectuales de la prensa coincidían en que estas acciones se estaban saliendo de control porque los engaños comenzaban a ser más elaborados y difíciles de identificar. Sin embargo, los letrados desarrollaron habilidades detectivescas a la par del reto, como lo fueron sus arduas descripciones sobre los diferentes tipos y métodos de la manipulación alimentaria; el uso de algunos saberes técnicos y científicos para el análisis de los comestibles y el desarrollo de redes de intercambio con otros profesionales del sector científico, sanitario y legislativo interesados en posicionar el tema como un problema de interés público.

Recurrentemente, Filomeno Mata expresó que el café era adulterado porque los granos eran mezclados con olote quemado, tortillas duras o tostadas, garbanzos, arvejo,

---

<sup>66</sup> Anónimo, "Chocolate pésimo" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 12 de julio de 1884, p. 3.

<sup>67</sup> Victoriano Agüero, "Un mal grave que necesita urgente remedio" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 12 de septiembre de 1889, p. 2.

aceites, fécula, frijol o lentejas.<sup>68</sup> En varias ocasiones, no bastaba con que llegara el producto al mercado en buena calidad y procedente directamente de los cafetales, debido a que, durante su venta, era ofrecido tras varias mezclas con distintas sustancias, como el azúcar en polvo, el yeso molido o la leche bautizada.<sup>69</sup> Nuevamente, Victoriano Agüero nos comparte un caso al respecto:

El café es otro de los artículos que la gente pobre hace mucho tiempo no toma, no digamos bueno, ni siquiera regular y a este respecto recordamos un caso que nos ocurrió en los meses pasados [...]. Al dar el primer sorbo a una taza no pudimos contener un gesto de repugnancia, aquello era un brebaje imbebible y al interrogar a la mujer que nos lo había servido, nos contestó [...] pues de qué ha de ser ese café sino de garbanzo tostado como siempre se hace. Admirados nos dejó la respuesta y dedujimos que aquella mujer había aprendido a confeccionarlo en alguna tienda de la Capital.<sup>70</sup>

Cabe mencionar que, en ningún momento, los intelectuales que se expresaron en la prensa estuvieron a favor de estas acciones, porque consideraban que provocaban daños a la salud, a la economía y la moralidad de las personas. Sin embargo, sus representaciones sobre los alimentos dejaban percibir que eran inevitables por las condiciones de los espacios, la “calidad” de las personas y las necesidades imperantes en la población, y aún más cuando estaba en juego la economía y la sobrevivencia de los vendedores y los compradores. Desde mi perspectiva, la forma en que fueron descritos los procesos de manipulación, deja entre ver la existencia de la exageración y hasta la posible invención de algunos casos, puesto que el nombrarlos y hacerlos visibles traía consigo la oportunidad de darle un lugar al problema en la esfera pública.

---

<sup>68</sup> Filomeno Mata, “Boletín del Diario del hogar. Los envenenadores públicos” en *El Diario del Hogar*, México, 29 de marzo de 1902, p. 1.; y Victoriano Agüero, “Notas de la semana” en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 22 de abril de 1888, p. 1.

<sup>69</sup> Anónimo, “Ojeada a la prensa” en *La Patria. Diario de México*, México, 01 de agosto de 1884, p. 3.

<sup>70</sup> Victoriano Agüero, “Un mal grave que necesita urgente remedio” en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 12 de septiembre de 1889, p. 2.

El pulque fue otra bebida que comúnmente se señaló que era adulterada. El farmacéutico Francisco Patiño describió que esto se realizaba mediante la adición de agua, carbonato de cal, sales y bicarbonato de sosa,<sup>71</sup> sustancias que se agregaban con la intención de recuperar el sabor que produce la fermentación.<sup>72</sup> Además, mencionaba que en otras ocasiones el líquido era mezclado con tequesquite asentado para formar espuma y que también eran comunes otras prácticas como las siguientes:

Cuando el pulque viene espeso del rancho, [...]; cuando tiene mal olor, entonces una o dos limas y mascabado le quitan el mal sabor; si queda existencia de otro día, se mezcla pulque fresco, azúcar y otras yerbas para poderlo vender; y hay expendios que tienen pulque de tres o cuatro días, haciendo con él lo que quede indicado.<sup>73</sup>

La alteración del pulque fue representada en el discurso intelectual como una práctica que estaba condicionada por las formas de su traslado y consumo, pues comúnmente se mencionaba que los espacios de venta no tenían las mejores condiciones de salubridad por la emanación de olores; la poca ventilación; y la suciedad o limpieza deficiente del piso, los vasos y los barriles.<sup>74</sup> Si bien, estas descripciones en la prensa fueron respaldadas por una larga trayectoria de los estudios químicos y médicos sobre el pulque, donde se preguntaban cuál era el grado alcohólico para considerarlo puro, qué tipo de propiedades debía contener y cuáles eran sus cualidades benéficas para la salud,<sup>75</sup> los letrados consideraban de que aún no era clara la composición del pulque y que esta dependía de las condiciones de los negocios que lo expendían. Así, los intelectuales participaban en la definición de cuál debía de ser la

---

<sup>71</sup> Victoriano Agüeros, "Notas de la semana" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 22 de abril de 1888, p. 1.

<sup>72</sup> Francisco Patiño, "Sin título" en *El Diario del Hogar*, México, 12 de febrero de 1882, p. 5.

<sup>73</sup> Anónimo, "El pulque" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 31 de agosto de 1888, p. 2.

<sup>74</sup> José P. Rivera, "Una grave cuestión. La higiene pública. Llamamos la atención de las autoridades" en *El Diario del Hogar*, México, 11 de marzo de 1896, p. 1.

<sup>75</sup> Elizabeth Balladares Gómez, "Develando los secretos del árbol de las maravillas. El análisis químico del pulque en el siglo XIX", México, Tesis de Maestría en Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad Autónoma Metropolitana-Cuajimalpa, 2015, pp.73-86, 129-146.

composición ideal de dicha bebida y buscaban difundir sus parámetros entre los círculos de lectores y académicos.

En el caso del vino, se mencionaba que la adulteración del vino rojo se realizaba a través de su mezcla con agua, alcohol de mala calidad y extractos de colorantes, como el palo de Campeche.<sup>76</sup> Por otra parte, la modificación era constante en los vinos del extranjero, consumidos en los establecimientos de comida de la ciudad de México, ya que eran alterados con la adición de anibria como colorante; ácido sulfúrico; alumbre; y potasa. Los intelectuales que se expresaban en la prensa aludían que estos datos estaban respaldados por la Junta Consultora de Higiene Pública en París e instituciones científicas mexicanas, como la Escuela Nacional de Medicina.<sup>77</sup> Pero, las definiciones para establecer cuál era la calidad del vino no sólo dependían del contenido, también importaban las variables ambientales, geográficas y el tipo de productor.

En el periódico *La Patria* se enfatizaba que la falsificación del vino sucedía cuando los comerciantes simulaban la oferta de productos de algunos de los viñedos más reconocidos de Francia, España e Italia, e incluso usaban el nombre de la marca y el envase de los licores extranjeros para concretar el engaño.<sup>78</sup> Al respecto, el historiador José de Jesús Hernández menciona que eso sucedía porque el prestigio de la marca extranjera estaba dotada de cierta distinción y, por tanto, permitía beneficiarse con clientes frecuentes que confiaban en un producto con reconocimiento y que estaba asociado con un ideal de buena calidad.<sup>79</sup>

---

<sup>76</sup> Victoriano Agüero, “Un mal grave que necesita urgente remedio” en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 12 de septiembre de 1889, p. 2.

<sup>77</sup> Anónimo, “Los licores adulterados” en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 06 de agosto de 1901, p. 1.

<sup>78</sup> Anónimo, “Las falsificaciones de los efectos y comestibles” en *La Patria. Diario de México*, México 10 de agosto de 1888, p. 1; Victoriano Agüeros, “Envenenadores del público” en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 14 de octubre de 1898, p. 1.

<sup>79</sup> José de Jesús Hernández, *En viña cerrada no entran moscas: lecciones del vino bordelés para pensar los casos del tequila y del mezcal*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 2020, pp. 110-111.

Es importante aclarar que el fraude no solo se producía en las sustancias alimenticias, sino también en la preparación de alimentos compuestos, debido a que, en su gestación se incluían ingredientes adulterados que bajo diversas técnicas se ocultaban. En consecuencia, dicha práctica hacía de la comida preparada otra forma del fraude alimentario:

la prensa se lamenta diariamente de [la] mala calidad de cierta clase de alimentos, y con especialidad de aquellos que el pueblo llama “antojitos” y que consisten en “quesadillas tamales, pambacitos, envueltos, y, que regularmente se hacen con sustancias malsanas y descompuestas. [...] Los tamales se hacen con maíz podrido o con la masa enranciada que sobra en muchas tortillerías, lo mismo que las quesadillas y demás. La carne que se emplea es carne descompuesta, como los sesos que se ocupan en el relleno de las susodichas quesadillas.”<sup>80</sup>

Desde el punto de vista de estos letrados, las prácticas de la adulteración, la alteración y la falsificación fueron recurrentes en alimentos específicos, por la relevancia que tenían dentro de los hábitos de consumo de la población, particularmente en el sector popular. Además, el discurso intelectual dentro de la prensa demostraba que el fraude se extendía en dichos comestibles y bebidas de formas inesperadas, debido a las habilidades y los métodos de los comerciantes para camuflajear olores y sabores.

Hasta este momento, es importante distinguir que las representaciones de los intelectuales sobre la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles estuvieron condicionadas por su propio contexto ideológico e intereses. Por una parte, ciertos alimentos modificados fueron descritos desde una visión higienista, que establecía una preocupación genuina que estaba ligada a los perjuicios que éstos podían traer a la salud de los consumidores. Mientras que, por otro lado, dichos comestibles y bebestibles “fraudulentos” fueron significados con ciertos valores de desprestigio que se relacionaban con un discurso discriminador de la dieta del sector popular, la cual de *facto* estaba

---

<sup>80</sup> Aurelio Garay, “Es inútil” en *El Diario del Hogar*, México, 10 de noviembre de 1889, p. 3.

considerada negativamente, pero que, sumando las modificaciones en su composición, se convertía en un freno al progreso social. De esta forma, al denotar y, posiblemente, exagerar ciertas composiciones de los alimentos, y determinar qué tipo de condiciones debían tener, de qué manera debían venderse, cuáles modificaciones en ellos debían o no ser permitidas, se ponía en un peldaño más alto el consumo de otros alimentos más cercanos a las nociones intelectuales de “calidad”, “pureza”, “modernidad” y al ideal civilizatorio de dicho grupo.

Esta capacidad para definir la composición y las condiciones ideales de los alimentos fue respaldada por el conocimiento científico, pues fue común que dicho discurso remitiera al uso de métodos organolépticos, instrumentos científicos, análisis químicos y espacios como el laboratorio del Consejo Superior de Salubridad.<sup>81</sup> Además, en dichas descripciones sobre los alimentos salían a relucir constantemente los intereses de los comerciantes que manipulaban los productos expendidos y los diversos factores económicos que condicionaban esta práctica.

Finalmente, vale la pena mencionar que a través de este discurso los intelectuales mostraron otra cara de la modernidad: el abandono en que estaba el mercado de los alimentos y la necesidad de actuar para controlar dichas prácticas alimentarias. Al tiempo que se autorepresentaban como aquellos con la capacidad de reconocer las múltiples formas del engaño alimenticio, preservar la calidad y la pureza de los alimentos y aportar consumidores sanos y fuertes a la nación. Igualmente, la visualización de la práctica era un paso más para saber cómo actuar, controlar y limitar el comercio, los vendedores y el consumo.

---

<sup>81</sup> Tal y como lo demuestran las investigaciones de Joel Vargas sobre la elaboración de las dietas racionales y los estudios sobre la composición de los alimentos. Véase: Joel Vargas, “El alcohol alimento: historias de las metáforas del motor humano y las calorías entre el siglo XIX y el XX” en *Interdisciplina*, Centro de Estudios Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades-UNAM, México, núm. 19, septiembre–diciembre 2019, pp. 139-161.

### **2.3 “Por aquí, por allá”: Los adulteradores y los espacios de venta de los productos “malsanos” en el discurso intelectual.**

El discurso intelectual sobre la práctica de la adulteración, la alteración y la falsificación en la venta de alimentos en la ciudad de México, expandió sus descripciones y críticas más allá de las características, la composición y las formas de modificación de los comestibles y las bebidas. Sus reflexiones también se enfocaron en la construcción de algunos de los actores sociales y espacios vinculados con el fraude.<sup>82</sup> Pues, el lugar social de los intelectuales les permitía definir y señalar a los comerciantes involucrados con el engaño, es decir, darles un rostro ante la opinión pública y las autoridades políticas-sanitarias correspondientes.

Según los letrados este grupo estaba conformado por vendedores y vendedoras con expendios, puestos fijos y ambulantes, tales como carniceros, tocineros, panaderos, introductores del ganado, lecheros, dulceros, pulqueros, propietarios de bizcocherías y pastelerías, tortilleras, etc.<sup>83</sup> Todos ellos vinculados con el expendio de alimentos y bebidas, y que mayoritariamente, eran procedentes o estaban enfocados en la venta dentro de los rumbos populares.<sup>84</sup>

A través de las denuncias expuestas en los artículos de opinión y los informes del Consejo Superior de Salubridad, publicados en los periódicos, *La Patria*, *El Diario del Hogar* y *El Tiempo*, los letrados establecieron la existencia de dos tipos de ejecutores del engaño

---

<sup>82</sup> Cabe resaltar que la mayoría de los periódicos aluden a las zonas de compra, sin embargo, la producción quedaba incluida en esa referencia porque las dos cosas usualmente ocurrían en el mismo espacio.

<sup>83</sup> Esto fue definido a la par de la exposición de los alimentos adulterados, dado que especificaban quién los expedía. Por ejemplo: Anónimo, "Los habitantes en peligro" en *El Diario del Hogar*, México, 11 de febrero de 1888, p. 3; y Anónimo, "La adulteración de las tortillas" en *El Diario del Hogar*, México, 28 de julio de 1889, p. 3.

<sup>84</sup> Arturo Paz, Luis G. Iza, Agapito Silva y Francisco Santin, "El comercio de mala fe" en *La Patria. Diario de México*, México, 23 de agosto de 1890, pp. 1-2.

alimenticio. El primer tipo fue considerado como un alterador directo, que conocía y ejercía el fraude alimentario de forma consciente y estaba al tanto de los estragos sociales, económicos y de salud que sus acciones provocaban.

Algunos ejemplos que se enunciaron al respecto fueron los de Encarnación Briseño, (dueño del expendio "El Porvenir"), Rosalía Velázquez (dueña de "La Providencia"), Antonio Reyes (propietario de "La Favorita"), M. Jesús Cabello (poseedor del establecimiento "La Surtidora") y Rómulo Sosa (titular de "La Violeta"),<sup>85</sup> todos comerciantes que se argumentaba, participaron en la manipulación o estaban al tanto del fraude, pero prefirieron continuar con la venta y ocultarle al público las condiciones reales de los alimentos que expendían. Pues se aludía que, de esta forma, sus ingresos no se veían afectados y obtenían más ganancias. Este tipo de sujetos tuvieron un papel constante en la prensa, como sucedió en el periódico *El Diario del Hogar*:

Don Lucio Villa [...] notó al matar a cinco de los animales, que estaban enfermos del mal rojo y mandó que se enterrara la carne en el cerro. Se quedó sólo con la manteca que puso a la venta y compraron. [Esta manteca fue adquirida por el], Dr. Joaquín Irigoyen, dueño de una panadería y D. Amado Carpintero, propietario de la tienda, "La Estrella de Oriente". El primero empleó la substancia en el pan que vendió porque creía que, con la manteca mala, puesta a una temperatura elevada no vendría la intoxicación. El Sr. Carpintero nos manifestó [...] al hacer unas frituras, notó el mal olor de la grasa y suspendió toda operación por temor de que fuera a estar mala.<sup>86</sup>

Por otra parte, el segundo tipo fue el adulterador indirecto, que refería a sujetos que decían ignorar las condiciones fraudulentas de los comestibles que expedían, debido a que no tenían los conocimientos higiénicos para sospechar de la calidad de sus productos. Por ejemplo, María Huerta, de la calle de Santa Isabel, aclaró no tener noción de que la leche que puso a la venta estaba adulterada de antemano por los dueños de la Hacienda de San Javier, pues en

---

<sup>85</sup> Anónimo, "Infracciones y multas" en *El Diario del Hogar*, México, 23 de noviembre de 1889, p. 3.

<sup>86</sup> Anónimo, "Venta de manteca de cerdos enfermos" en *El Diario del Hogar*, México, 11 de septiembre de 1895, p. 2.

ningún momento le comentaron dichos cambios y tampoco pudo reconocerlos a simple vista.<sup>87</sup>

En 1890, apareció una nota en *La Patria* mencionando que existían casos en donde las personas eran engañadas por su falta de conocimiento sobre la calidad y la pureza de lo que vendían. Los intelectuales que escribían en la prensa enfatizaban que esto sucedía con frecuencia a las “pobres señoras” o a los “ancianos desventurados”, quienes tenían la incapacidad de reconocer, durante el proceso de reventa, lo que compraban y las condiciones del alimento vendido por los falsificadores principales. Como vemos, era a partir de prejuicios de género y etarios que estos actores fueron tachados como ignorantes e incapaces de conocer los elementos higiénicos y científicos básicos relacionados con los alimentos. Al respecto de este tipo de casos, se comentaba en el periódico *La Patria* lo siguiente: “como se ve, la susodicha sal de plomo nos tiene fritos, pero lo celebre del caso es que los que aparecen responsables de esos envenenamientos, ni de oídas conocen la sustancia encontrada en sus mercancías.”<sup>88</sup>

Sin embargo, en otras ocasiones, el discurso intelectual reconocía las habilidades de los actores para adulterar los alimentos mediante la sustracción, la adición y la mezcla de ciertas sustancias. Y es que las prácticas de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles también fueron concebidas como actividades complejas que demandaban ciertas aptitudes y conocimientos. Por tanto, existieron artículos de opinión que resaltaban el conocimiento de los comerciantes, dado que ellos conocían qué usar y en qué cantidad, para

---

<sup>87</sup> José P. Rivera, “Una grave cuestión. La higiene pública. Llamamos la atención de las autoridades” en *El Diario del Hogar*, México, 11 de marzo de 1896, p. 1.

<sup>88</sup> El Partido Liberal, “El cromato de plomo” en *La Patria. Diario de México*, México, 04 de octubre de 1890, p. 3

conservar la carne, simular una calidad o sabor peculiar o para influir en la destrucción de ciertos organismos y evitar la putrefacción.<sup>89</sup>

Pero al final, ambos tipos de adulteradores fueron representados como “envenenadores públicos” y un peligro para la salud de la población, debido a que en términos generales eran personas conscientes de sus actos que sólo buscaban atender sus propios intereses individualistas o eran ignorantes.<sup>90</sup> Desde esta perspectiva, la mayoría de estos comerciantes actuaban desde el lucro, la mala fe y la avaricia, deshonorando a la nación al aprovecharse de la necesidad y el desconocimiento de la población.<sup>91</sup> Estas personas eran consideradas traidores de la patria por el daño que causaban a la sociedad y el obstáculo que representaban para el progreso anhelado.

Cabe distinguir que no todos los vendedores eran descritos con las mismas características, ya que entre los propios comerciantes existían divisiones por la forma de vincularse con el fraude, sus ideas en torno a la calidad de los alimentos, el tipo de manipulación que realizaban y los espacios en donde expendían sus productos. Asimismo, por la participación que tenían en los diferentes momentos de los procesos de producción y venta de alimentos, o incluso por su procedencia socioeconómica.

Sin embargo, en términos generales para los intelectuales, el comerciante fraudulento estaba vinculado con la criminalidad, porque actuaban en contra de las normativas formuladas por las autoridades políticas y sanitarias que buscaban el control de la alteración, la adulteración y la falsificación de los alimentos. Por tanto, esta figura atentaba contra la

---

<sup>89</sup> Anónimo, “Empleo del bórax para conservar la carne” en *El Diario del Hogar*, México, 26 de septiembre de 1901, p. 2.

<sup>90</sup> Filomeno Mata, “El envenenamiento de los habitantes de la Ciudad de México” en *El Diario del Hogar*, México, 31 de octubre de 1890, p. 1.

<sup>91</sup> Filomeno Mata, “Boletín del Diario del Hogar. Los envenenadores públicos” en *El Diario del Hogar*, México, 29 de marzo de 1902, p. 1.

salud y los intereses económicos de los habitantes de la capital. *El Diario del Hogar* los mostraba así: “[los] malhechores que falsifican los alimentos son los ladrones-asesinos más temibles, ellos [...] han colocado el asesinato a la altura de una institución”.<sup>92</sup> Asimismo, esta asociación con la criminalidad se mezclaba con otra que ligaba a dichas prácticas alimentarias con la barbarie, pues desde una perspectiva que buscaba el desarrollo de la modernidad los comportamientos ligados a dichas prácticas no eran civilizados, ya que no tenían consciencia sobre la limpieza, el orden y los daños a la salud que podían provocar.

Por otra parte, los intelectuales mencionaron a personajes distinguidos y con recursos económicos, como propietarios de haciendas, dueños de tiendas, funcionarios públicos y extranjeros, como partícipes del fraude.<sup>93</sup> Acerca de éstos comentaron que eran personas que tenían los recursos para pagar las multas;<sup>94</sup> que mantenían vínculos con las autoridades y los explotaban para seguir dentro del mercado; que disfrutaban de cierto poder que les permitía el incumplimiento de las leyes;<sup>95</sup> y que se esforzaban en innovar técnicas y herramientas para continuar con la adulteración.

Ejemplo de esto es el caso de la manipulación alimentaria que este discurso relacionaba con los extranjeros. Al respecto los intelectuales mencionaban, “hay un buen número de comerciantes extranjeros que vienen aquí resueltos a hacer una fortuna por cualquier medio y son los que causan más daños introduciendo en el comercio las falsificaciones y cuanto más se les ocurre y que tanto les conocemos.”<sup>96</sup> Dicho discurso argumentaba que los principales culpables eran los españoles, pues tenían grandes negocios

---

<sup>92</sup> Gaston Leroux, “Contra el charlatanismo. Digestiones difíciles” en *El Diario del Hogar*, México, 13 de junio de 1902, p. 1.

<sup>93</sup> Pepe, “Carta de Pepe” en *La Patria. Diario de México*, México, 04 de octubre de 1890, p. 2.

<sup>94</sup> Filomeno Mata, “La carne” en *El Diario del Hogar*, México, 08 de agosto de 1884, p. 3.

<sup>95</sup> Anónimo, “Incompatibilidad” en *La Patria. Diario de México*, México, 29 de abril de 1885, p. 3.

<sup>96</sup> Anónimo, “La política” en *La Patria. Diario de México*, México, 16 de febrero de 1889, p. 2.

“que se llevan la palma en punto a falsificaciones”<sup>97</sup> y su actuar no se limitaba a la venta de productos adulterados, alterados o falsificados dentro de la ciudad de México, pues, también se expandía a la importación de productos falsificados procedentes de otras naciones.<sup>98</sup>

Además de delimitar quiénes eran los comerciantes detrás de las prácticas ligadas a la adulteración, alteración y falsificación de los comestibles, los intelectuales aludieron que este fenómeno tenía una tendencia a realizarse en ciertos lugares en específico; los de corte popular que existían en los rumbos comerciales de la ciudad de México.<sup>99</sup> Entre los espacios fijos más referenciados por estos letrados, estuvieron las carnicerías, las tocinerías, los figones, los mercados, los carros de repartición –que eran itinerantes–, los tendejones y las fondas. El periódico *La Patria* mencionaba que “No más hay que acudir al mercado en cualquier día, entrar a las tienduchas de los barrios y hasta a las de los puntos más céntricos, a cualquier hora, y se encontrarán con la mano las pruebas de la falsificación.”<sup>100</sup>

Desde la perspectiva de los intelectuales estos espacios también determinaban el actuar de los comerciantes, que muchas veces era relajado moralmente, falta de higiene, tendiente al alcoholismo o peligroso en términos generales. Pues los entornos de dichos sitios en las colonias populares o las municipalidades aledañas a la ciudad, fueron consideradas como zonas de peligro y enfermedad, alejadas de la idea de modernidad y los comportamientos deseados para un espacio urbano ideal.<sup>101</sup> Como vemos, los intelectuales

---

<sup>97</sup> Anónimo, “El Pabellón Francés” en *La Patria. Diario de México*, México, 06 de marzo de 1889, p. 2.

<sup>98</sup> Anónimo, “Asunto importante” en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 31 de mayo de 1887, p. 2.

<sup>99</sup> Este concepto fue desarrollado y trabajado por Mario Barbosa en el texto: Mario Barbosa, “El trabajo en la calle. Subsistencia y negociación política en la ciudad de México a comienzos del siglo XX”, México, Tesis de Doctorado en Historia, Centro de Estudios Históricos del Colegio de México, 2005, 344 pp.

<sup>100</sup> Anónimo, “El Pabellón Francés” en *La Patria. Diario de México*, México, 06 de marzo de 1889, p. 2.

<sup>101</sup> Pablo Piccato habla sobre la construcción del criminal desde la mirada de la élite, desde sus ideas de superioridad, relacionadas a la concepción de su papel dentro de la ciudad como actores modernizadores. El perfil de los criminales generalmente era el de pobres urbanos que estaban asociados al vicio, la inmoralidad, el alcoholismo, la falta de higiene, los espacios populares y los actos transgresores. Pablo Piccato, *Ciudad de sospechosos. Crimen en la Ciudad de México 1900-1931*, México, Centro de Investigaciones en Estudios Superiores en Antropología Social, 2010, pp. 70, 75, 85.

construyeron sus representaciones en torno al fenómeno del fraude desde un sentido de superioridad moral y de clase, desde la que se significó a los actores y los espacios.

Las representaciones sobre los espacios estuvieron condicionadas por las nociones intelectuales de la inferioridad, sus prejuicios y elementos de distinción social, marcados por las ideas en torno a la ciudad civilizada, la criminalidad y la inmoralidad. La propia existencia de la venta fraudulenta y engañosa se relacionaba con las diferencias existentes y construidas discursivamente entre los diferentes lugares de comercio de alimentos.<sup>102</sup> Un claro ejemplo de esto fueron las descripciones sobre las fondas, uno de los espacios medulares para el consumo de alimentos del sector popular, en donde, los letrados mencionaban, que se expendían alimentos malsanos, poco nutritivos y peligrosos para la salud del consumidor.<sup>103</sup>

Los figones también fueron descritos como sitios insalubres, escandalosos y sospechosos, porque en ellos se usaban cazuelas con costras de comidas viejas; generalmente una parte de los negocios estaba al aire libre; era común el contacto de los alimentos con zonas poco limpias y hasta con desechos humanos; se ofertaban alimentos desconocidos; y mantenían una imagen de inmoralidad relacionada con el consumo de pulque.<sup>104</sup>

Además, los intelectuales enfatizaban que los espacios abiertos que vendían alimentos, comunes en plazas como la del Volador, Santa Ana<sup>105</sup> o Juan Carbonero, también eran insalubres, a pesar de las variantes que llegasen a tener, porque en la generalidad estaban

---

<sup>102</sup> Se puede mencionar el trabajo de Gilberto Urbina, quien explica la forma en que fueron construidos diversos espacios del sector popular por los discursos de diferenciación que estuvieron mediados por los intereses económicos. Gilberto Urbina, "De discursos y realidades. Los habitantes de algunas colonias populares al norte de la Ciudad de México (1875-1929)", México, Tesis de Doctorado en Historia, Centro de Estudios Históricos del Colegio de México, 2012, 349 pp.

<sup>103</sup> Francisco Patiño, "La adulteración de los comestibles" en *El Diario del Hogar*, México, 27 de julio de 1888, pp. 1-2.

<sup>104</sup> Anónimo, "El desagüe y los figones" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 23 de octubre de 1887, p. 4.

<sup>105</sup> Anónimo, "Contra la higiene" en *El Diario del Hogar*, México, 17 de diciembre de 1887, p. 2; Filomeno Mata, "Carne corrompida" en *El Diario del Hogar*, México, 26 de noviembre de 1887, p. 3.

rodeados de desechos y gases miasmáticos.<sup>106</sup> Esto nos muestra como en ocasiones estos discursos partían de ideas científicas como las relacionadas con las teorías miasmática y bacteriana, dado que al juzgar las comidas y bebidas que ahí se vendían, mencionaban que estaban condicionadas por su contacto con lugares sucios, la exposición de los alimentos al aire insalubre y el contacto directo con miasmas y gérmenes que los alteraban por medio de la descomposición, y claro está, por el descuido de las autoridades en la regulación y la vigilancia del comercio.<sup>107</sup>

Asimismo, estos discursos mencionaban que en dichos espacios era preocupante la ausencia de prácticas higiénicas durante la preparación de alimentos específicos, como las tortas compuestas, las enchiladas o demás fritangas, ya que comúnmente éstas estaban en contacto con los desperdicios y las sustancias grasientas que abundaban alrededor de éstos sitios.<sup>108</sup> A la par, es interesante la manera en que justificaban estas acciones, pues constantemente dejaban ver que eran las esperadas o predeterminadas para las personas incivilizadas y retrasadas.

En el caso de los expendios especializados, se mencionaron mayoritariamente a carnicerías, tocinerías y expendios mixtos de carnes de ganado bovino, ovino y porcino.<sup>109</sup> Ejemplo del contenido de estas notas periodísticas mencionaban que: en la Carnicería “La Camelia”; la Tocinería “La Jalisciense”; la carnicería de la 2a calle de Soto y los expendios de carne del rumbo de León y el Águila;<sup>110</sup> se ofertaban productos con cisticercosis,<sup>111</sup>

---

<sup>106</sup> Francisco Patiño señalaba que “causa también de otra multitud de enfermedades no fácilmente enumerables, a causa del abandono al aire libre del lodo inmundo de que están llenas nuestras atarjeas”. Francisco Patiño, “Higiene pública” en *La Patria. Diario de México*, México, 29 de abril de 1880, p. 2.

<sup>107</sup> R. M. Alatorre, “Las fuschinas en los dulces” en *El Diario del Hogar*, México, 30 de enero de 1904, p. 3.

<sup>108</sup> Pepe, “Carta de Pepe” en *La Patria. Diario de México*, México, 26 de julio de 1890, p. 2.

<sup>109</sup> C. M., “Sección pedagógica. Higiene. La anemia” en *El Diario del Hogar*, México, 20 de mayo de 1904, p. 1.

<sup>110</sup> Antonio Albarrán, “Descompuesta” en *El Diario del Hogar*, México, 27 de diciembre de 1890, p. 1.

<sup>111</sup> Anónimo, “Carne descompuesta” en *El Diario del Hogar*, México, 03 de marzo de 1891, p. 3.

carnitas con mal olor<sup>112</sup> y carne procedente de animales con mal del rojo.<sup>113</sup> Por otra parte, este discurso intelectual mencionaba que dichas prácticas alimentarias también eran visibles en las tiendas de abarrotes con la venta de aceite de olivo mezclado con el de ajonjolí, en las tiendas del “Nivel”;<sup>114</sup> y con la venta de café adulterado con fécula y té falso, en la Tienda “del Pino”.

De igual forma, los intelectuales denunciaban que los espacios de los productos alterados, adulterados y falsificados, no se delimitaban únicamente a espacios fijos, sino que también circulaban en otros que eran semi fijos, tales como las entradas de las pulquerías, los portales, los zaguanes de las casas y los puestos callejeros;<sup>115</sup> los cuales permitían grandes oportunidades de venta, intercambio y sociabilidad. Así lo demostraban los casos de Adelaida Aguilar, Alberto García y Primo López, vendedores ambulantes que fueron arrestados y castigados por vender barbacoa descompuesta en la plaza de la Merced.<sup>116</sup>

Desde el punto de vista de los intelectuales, la venta de los productos nocivos a la salud era extendida y se incrementaba a medida que la ciudad crecía espacial y poblacionalmente, pues esto implicaba la demanda de más alimentos. El mapa de la imagen 1 ilustra la distribución de algunas de las zonas en donde, según el discurso intelectual, era común la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles; éstas se caracterizaban por la constante afluencia de personas, por ser rumbos comerciales o entradas de mercancías a la capital.

---

<sup>112</sup> Anónimo, “Debe remediarse” en *La Patria. Diario de México*, México, 06 de mayo de 1886, p. 2.

<sup>113</sup> Filomeno Mata, “Bien pensado” en *El Diario del Hogar*, México, 02 de octubre de 1887, p. 1.

<sup>114</sup> Anónimo, “Sigue de amor la llama” en *La Patria. Diario de México*, México, 29 de octubre de 1889, p. 3.

<sup>115</sup> Anónimo, “Carne Hedionda” en *El Diario del Hogar*, México, 16 de diciembre de 1887, p. 2; e Inocencio Arriola, “Envenenado con nieve” en *El Diario del Hogar*, México, 25 de mayo de 1892, p. 2.

<sup>116</sup> Anónimo, “Multa merecida” en *La Patria. Diario de México*, México, 04 de noviembre de 1896, p. 2.

**Imagen 1. Espacios recurrentes del fraude alimentario, de acuerdo con el discurso intelectual**



Referencia: Realizado por la autora a partir de diversas notas periodísticas de *El Diario del Hogar*, *La Patria* y *El Tiempo*, entre 1880 y 1890.

Sin embargo, estos no fueron los únicos lugares en donde se dio la adulteración, la alteración y la falsificación de los alimentos, ya que, los intelectuales también aseguraban que estas prácticas ocurrían en los espacios de las élites, como lo mencionaba una nota del 2 de octubre de 1887:

En vano es que concurra a las fondas de primera clase, a los cafés de buen tono, o que si trae familia las señoras se encarguen de la compra de los efectos culinarios y de condimentación de los alimentos. Casi en lo absoluto, con la sola excepción de las verduras, legumbres, huevos, aves y otros semejantes en que es imposible la falsificación y la adulteración todos los demás efectos de que se hace uso en la mesa, están ó falsificados ó adulterados. [...] caldos, conservas alimenticias comestibles de cualquier género que, se descubren en algunos almacenes o expendios ambulantes, como carnes saladas, pescados, vinos o leche. [sic]<sup>117</sup>

En el caso de los restaurantes, la percepción de los intelectuales en términos generales fue crítica, aunque, también dependía de las relaciones que estos personajes tuvieran con los dueños de los establecimientos, pues a través de su discurso se podía favorecer o perjudicar la imagen de algún comerciante. Como menciona el historiador Víctor Martínez, en ocasiones la imagen de perfección en estos locales, estaba asociada con el uso de ciertos instrumentos, las formas de actuar en la mesa o la distribución del espacio, elementos que no estaban relacionados con la calidad o la pureza de los alimentos.<sup>118</sup> Así lo muestra el siguiente artículo de *El Diario del Hogar*:

Se nos figura que [en los restaurantes] nuestro dinero nos ha de contentar el estómago, y este es uno de tantos puntos en que nos equivocamos de medio a medio, porque lo importante es tener primero que comer y después que haya quien sepa condimentar los manjares. [En dichas...] fondas [...] lo que no varía en lo más mínimo es la mala calidad de los alimentos, que por lo común, están groseramente adulterados, y además, no se guisan en la cocina, sino en el estómago. [...] Dios las de, porque ni el ajo ni la cebolla hacen papel en la condimentación de los potajes.<sup>119</sup>

---

<sup>117</sup> Filomeno Mata, “Envenenamiento paulatino en el pueblo” en *El Diario del Hogar*, México, 02 de octubre de 1887, p. 1.

<sup>118</sup> Martínez, *Op. Cit.*, p. 117.

<sup>119</sup> Julián del Hoyo, “Un suscriptor del Diario del Hogar en los Estados Unidos” en *El Diario del Hogar*, México, 17 de julio de 1900, p. 1.

Como era de esperarse, otros establecimientos como los cafés tampoco se salvaron de esta mirada sentenciosa, que veía en ellos una situación similar a la de los restaurantes. El discurso intelectual acusaba que estos espacios, constantemente no cumplían con la norma de evitar el uso de utensilios de cobre como lo indicaba el *Código Sanitario*<sup>120</sup> y que, además, eran espacios en donde la insalubridad y la adulteración de los alimentos era común. Esta perspectiva que retrataba a los cafés como espacios lejanos del ideal de modernidad y civilidad está presente en la siguiente nota del periódico *El Tiempo*:

[Chocolate de pésima calidad] es el que [se] sirve al público en los principales cafés de esta capital, como son los de la Concordia y de Fulcheri. En este último, un amigo nuestro ha contraído una enfermedad del estómago, por el uso del chocolate. Se nos informa que este alimento lo preparan en los establecimientos citados, en trastos de cobre que tal vez no estarán estañados.<sup>121</sup>

Estas representaciones mostraron cómo la práctica de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles se expandía entre una amplia comunidad comercial, que hermanaba las diferentes clases sociales y realizaban los actos de manipulación de los comestibles de forma consciente. Sin embargo, la distinción de los restaurantes y cafés con otros establecimientos comunes en los sectores populares permaneció en el discurso de los intelectuales, pues al final, estos fueron concebidos como casos aislados. Además, las acusaciones a los comerciantes distinguidos y cercanos a la élite por dichos fraudes mantenían ciertas sutilezas, aun cuando existieron casos en donde los dueños de los grandes establecimientos fueron responsables de la falsificación.<sup>122</sup>

Los intelectuales también describieron espacios involucrados con la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles en las municipalidades aledañas a la ciudad

---

<sup>120</sup> Luis A. Escandón, “Al inspector de bebidas” en *La Patria. Diario de México*, México, 16 de junio de 1899, p. 3.

<sup>121</sup> Anónimo, “Chocolate pésimo” en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 12 de julio de 1884, p. 3.

<sup>122</sup> Victoriano Agüeros, “Guerra a los falsificadores” en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 06 de junio de 1892, p. 2.

(Tacubaya y Guadalupe Hidalgo)<sup>123</sup>, otras ciudades del país (Pachuca, Mazatlán, Querétaro, etc.), e incluso, diluyeron las fronteras nacionales, pues la opinión pública mencionaba la existencia de dicha práctica engañosa en espacios de Francia, España, Rusia, Alemania y los Estados Unidos.<sup>124</sup> Este acto discursivo hacía notar que esta era una práctica extendida hasta en las naciones más civilizadas y modernas, por lo tanto, las acciones para regular y controlar el fenómeno en México eran valiosas, aunque, mostraban las carencias del país en la resolución de un problema que seguía creciendo.

Podríamos mencionar, a partir del discurso de los intelectuales sobre los actores y los espacios relacionados con los alimentos adulterados, alterados y falsificados, que esta práctica no sólo era explicada por la calidad del producto en sí, sino también por el tipo de persona que influía en él. Las representaciones hacia ciertos comerciantes fueron usadas como un medio de distinción entre los letrados, que reflejaban aspectos relacionados con su conciencia de clase, debido a que éstos creían que los principales culpables de dicho fenómeno procedían del sector popular.

A partir de estas descripciones se buscaba consolidar un marco de referencia para el actuar y ser de los comerciantes: estar al pendiente del bien común, la salud, la higiene y la mejora social, además de actuar de buena fe. Estas ideas fueron constantes, tal y como lo reflejan estas palabras escritas en *El Tiempo*: “Cuando un grupo de comerciantes (que felizmente no escasean entre nosotros) se proponga por medio de una venta a que la buena

---

<sup>123</sup> X. Y. Z., “Asuntos del día” en *El Diario del Hogar*, México, 17 de marzo de 1885, p. 1.; X.Y.Z., “Asuntos del día” en *El Diario del Hogar*, México, 29 de enero de 1885, p. 1.

<sup>124</sup> Anónimo, “Males” en *La Patria. Diario de México*, México, 02 de diciembre de 1882, p. 2.

fe presida, impedir toda adulteración, obligará a todos los adulteradores a entrar por la misma benéfica senda, de lo cual reportará la sociedad inapreciables bienes.”<sup>125</sup>

Al mencionar a los comerciantes en la prensa, se conseguía que los defraudadores no quedaran en el anonimato y se perjudicaba su reputación ante la opinión pública. La difusión de sus nombres afectaba al vendedor porque se le identificaba y reconocía como partícipe de un problema sanitario que preocupaba y era tema de discusión. Al mismo tiempo, las definiciones de los agentes del fraude legitimaban la participación de los intelectuales en la búsqueda de una modernidad alimentaria, relacionada con la higiene de los alimentos y la salubridad pública. Dado su poder de opinión pública, los letrados influyeron en el prestigio de los comerciantes, delimitando quiénes eran confiables y quiénes no, favoreciendo a algunos según sus nexos o intereses particulares.

Finalmente, la delimitación de los espacios relacionados con el fraude alimentario construía ideas en torno a las zonas consideradas como peligrosas y sumidas en el atraso. Los intelectuales representaron estos sitios como incivilizados, con la intención de mostrar las carencias de las autoridades ante la regulación comercial y sanitaria y naturalizar la incivildad de los pobres <sup>126</sup>. Para este grupo era indispensable tener control, regulación y castigos claros para ese tipo de comportamientos, que solo afectaban el propósito de alcanzar la modernidad y el progreso alimentario.

---

<sup>125</sup> Anónimo, "Adulteración perjudicial del pan" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 25 de mayo de 1888, p. 2.

<sup>126</sup> Luis G. Iza, "Ojeada a la prensa" en *La Patria. Diario de México*, México, 19 de abril de 1883, p. 8.

#### **2.4 “La cifra sube y sube”: La perspectiva intelectual sobre las consecuencias de la alteración, la adulteración y la falsificación de los comestibles entre la población de la ciudad de México.**

Con el paso de los años, la preocupación y las discusiones en torno la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles fueron incrementando paulatinamente entre los intelectuales. Su mirada no sólo describió los cambios y las modificaciones en los comestibles y las bebidas, sino también las consecuencias generadas en la población de la ciudad de México; ambas, situaciones inquietantes para la salud pública y la higiene alimentaria.

Para los intelectuales, las consecuencias de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles quebrantaban el estado de salud y el bienestar socioeconómico de los consumidores de la ciudad de México. A partir de los artículos de opinión en la prensa, la definición de dichos efectos fue construyéndose de forma continua y en relación con los constantes cambios en la perspectiva médica y política. La expresión de este fenómeno buscaba mejorar la calidad de vida y disminuir la muerte y la pérdida monetaria.

Según la mirada intelectual, tras el consumo de los comestibles y las bebidas alteradas, adulteradas y falsificadas, la población de la ciudad sufría diversas enfermedades gastrointestinales, como la gastritis, las enteritis o las enterocolitis. Estos daños solían ser acompañados de dolencias, como diarreas, cólicos, vómitos, indigestiones, anemias y salpullidos; síntomas que fueron consideradas signos de alerta porque modificaban

internamente al organismo y evidenciaban la ausencia del consumo de comestibles sanos o el envenenamiento, que en algunos casos podía causar la muerte del consumidor.<sup>127</sup>

Otras consecuencias en la población de la ciudad de México vinculadas a la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles eran la languidez de los músculos, la falta de vitalidad, el enervamiento del cerebro, el daño a la sangre,<sup>128</sup> las afecciones hepáticas, las enfermedades de la orina, la clorosis, la caída de la dentadura por el uso de vinagre,<sup>129</sup> o incluso, la transmisión de enfermedades infecciosas de animales a hombres.<sup>130</sup> Por ejemplo, *El Diario del Hogar* mencionaba que el uso del cromato de plomo en los bizcochos originaban daños en la dentadura, ya que se ponía negra y generaba complicaciones crónicas en el estómago.<sup>131</sup>

Sin embargo, las secuelas a la salud fueron relacionadas, en mayor medida, a ciertos grupos de consumidores. De acuerdo con los intelectuales, entre los más afectados estaban las personas vulnerables, es decir, ancianos, enfermos, convalecientes o infantes, quienes podían empeorar su condición porque se encontraban delicados o estaban en proceso de desarrollo para adquirir un mejor sistema inmunológico. Sumado a esto, también influían sus propias condiciones de acceso a los alimentos, como ejemplifica la siguiente cita:

Debe también tenerse presente [...] que el aceite de ajonjolí, poco usado entre nosotros, se digiere por esta razón con menos facilidad que la manteca de la que se hace uso diario; y que por lo mismo empleado en el pan pudiera causar trastornos digestivos, especialmente a los niños de poca edad, a quienes es muy común darles pan como uno de los primeros alimentos desde la época del destete.<sup>132</sup>

---

<sup>127</sup> Anónimo, “Es curioso, curiosísimo” en *El Diario del Hogar*, México, 29 de junio de 1889, p. 3.

<sup>128</sup> Anónimo, “El envenenamiento público. Revelaciones del laboratorio químico del municipio de Paris” en *El Diario del Hogar*, México, 19 de abril de 1884, p. 1.

<sup>129</sup> Enrique L. Rosas, “La sociedad en inminente peligro” en *La Patria. Diario de México*, 21 de julio de 1888, p. 2.

<sup>130</sup> Filomeno Mata, “Envenenamiento paulatino en el pueblo” en *El Diario del Hogar*, México, 02 de octubre de 1887, p. 1.

<sup>131</sup> Anónimo, “El envenenamiento de los habitantes de la Ciudad de México” en *El Diario del Hogar*, México, 31 de octubre de 1890, p. 1.

<sup>132</sup> Anónimo, “El aceite de ajonjolí en la fabricación del pan” en *El Diario del Hogar*, México, 27 de junio de 1888, p. 2.

Estos sujetos vulnerables muchas veces fueron asociados al sector popular, que vivía "diariamente la acción de un conjunto de venenos que minan su salud, alimentan y desarrollan muchas enfermedades y minan mil modos de existencia."<sup>133</sup> La representación de este sector de la población fue descrita con un desdén de inferioridad, discriminación y vulnerabilidad corporal y mental, que los consideraba inferiores por ser víctimas de enfermedades, intoxicaciones, infecciones y del fraude.

Muchas veces la representación del sector popular como "los consumidores más vulnerables" estuvo vinculada al discurso evolucionista, debido a que se declaraba que existía una condición preestablecida e inferior en los organismos de las clases populares, que se derivaba del principio de selección natural y la lucha por la existencia entre la barbarie y la civilización.<sup>134</sup> Al respecto, los intelectuales mencionaban que "lo peor del caso es, que el mal a que nos referimos se propaga como las epidemias, causando horrorosos estragos entre la clase pobre, que es la más perjudicada en razón de que carece de los elementos necesarios para procurarse buena y sana alimentación."<sup>135</sup> Es decir, dibujaban al sector popular como perpetuador de la ignorancia porque consumían alimentos de mala calidad y atentaban contra la alimentación moderna y civilizada (buena calidad y cantidad).

Aunque, en otras ocasiones, el discurso también aludía que la elección de sus insumos estaba condicionada por el acceso y su economía limitada. Por ejemplo, los intelectuales mencionaban que a pesar de que la tortilla fuera mezclada con alumbre o cal, era un alimento indispensable por su costo y uso,<sup>136</sup> lo que nos permite ver que, aunque la adulteración era

---

<sup>133</sup> Filomeno Mata, "Envenenamiento paulatino en el pueblo" en *El Diario del Hogar*, México, 02 de octubre de 1887, p. 1.

<sup>134</sup> Esparza, *Op. Cit.*, p. 102.

<sup>135</sup> Editorial, "Asunto trascendental" en *La Patria. Diario de México*, México, 28 de enero de 1891, p. 1.

<sup>136</sup> Anónimo, "La adulteración de las tortillas" en *El Diario del Hogar*, México, 28 de julio de 1889, p. 3.

juzgada, no se podían negar que su existencia ayudaba a que el sector popular tuviera acceso a la alimentación y la subsistencia. Aunque dejaban en claro que tampoco buscaban fomentar dicha práctica, sino simplemente explicarla y hacer público el problema.

La representación de las consecuencias generadas por la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles les permitió a los intelectuales justificar y darle visibilidad a la idea de que eran ellos quienes debían encargarse de exponer y controlar la práctica. De esta forma, no se posicionaron como víctimas directas del problema, al contrario, elaboraron su presencia como profesionales y autoridades conocedoras del tema, por tener o trabajar en el área de la higiene, la salud pública y las cuestiones administrativas y políticas que se relacionaban con ellas. Sin embargo, los intelectuales mencionaban que las consecuencias también se extendían a otras personas de la clase alta, quienes a pesar de sus privilegios también estuvieron inmersos en este problema de salud:

A un individuo sano que tome un vino de esa clase, podrá o no hacerle daño, aunque es más creíble lo primero; pero si se trata de un enfermo, de un individuo que trate de reconstruir su organismo, deteriorado por alguna enfermedad, tomando un vino como el de que hablamos, de seguro que no sólo no consigue su objeto sino que se perjudica, empeorándose. [...] No reconocen otra causa, según creemos, las epidemias de enterocolitis que en estos días se han desarrollado con bastante fuerza y que han causado algunas defunciones.<sup>137</sup>

Los intelectuales estaban preocupados porque las consecuencias en la salud, provocadas por la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles, eran un reflejo de la falta de control en la salubridad pública y la higiene de los alimentos en la ciudad de México, asimismo, porque representaban una ruptura con los ideales alimentarios,<sup>138</sup> más allá de ser causados por la gula o el exceso. Desde la visión letrada este panorama potencializaba la mortalidad y, por ende, la disminución del núcleo de trabajadores disponibles para el

---

<sup>137</sup> Victoriano Agüeros, "Envenenadores del público" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 14 de octubre de 1898, p. 1.

<sup>138</sup> Francisco Patiño, "Higiene pública. La cerveza" en *La Patria. Diario de México*, 4 de agosto de 1881, p. 2.

desarrollo industrial y comercial del país. Estas preocupaciones asociadas con el consumo de alimentos modificados, de mala calidad o de dudosa procedencia, podrían ser interpretadas como la expresión de un miedo intelectual a los microorganismos patógenos, la debilidad en el organismo humano y a enfermedades como el tifo, la tuberculosis o el cólera.<sup>139</sup>

Por ejemplo, *El Diario del Hogar* mencionaba que, dentro de la venta de alimentos adulterados y alterados, era común la presencia del microbio del cólera y que las condiciones de los expendios eran insalubres y favorecían la contaminación de los alimentos: “expendios de carnes y abarrotes sin orden y sin aseos, cubierto el suelo de los desperdicios de todos los comestibles que allí se venden, se percibe un olor bastante desagradable y se siente un aire pesado y caliente [...] hace de esos lugares verdaderos focos de infección. [...] ¿cuántos miasmas, ¿cuántos organismos no se engendrarán?”<sup>140</sup> En este caso, el microbio se instalaba en los alimentos y, después de ser consumido, interactuaba con el organismo humano, ocasionando o potencializando los daños a su salud.

De esta forma, la existencia de las prácticas de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles y la falta de control en ellas incitó el miedo y la preocupación entre los intelectuales, porque sabían que las consecuencias en el organismo humano iban más allá de los daños a la salud y fácilmente podían llevar a la muerte. Al respecto Francisco Patiño mencionaba que:

Se sabe que las enfermedades gástricas son los factores más importantes de la mortalidad en México, pudiéramos llamarla endémica, y quien duda que la plaga toma su origen, en el envenenamiento lento que producen las adulteraciones y falsificaciones de los comestibles y bebidas.<sup>141</sup>

---

<sup>139</sup> Harvey Levenstein, *Fear of Food: A History of Why We Worry about What We Eat*, Chicago, University of Chicago Press, 2012, 218 pp.; Marisol Hernández, “Del miasma al microbio: la identificación del bacilo causante del cólera y sus consecuencias en la salud pública mexicana (1883-1885)”, México, Tesis de Maestría en Historia, Posgrado en Historia-UNAM, 2021, pp. 128-129.

<sup>140</sup> Anónimo, “A propósito del cólera” en *El Diario del Hogar*, México, 2 de agosto de 1884, p. 1.

<sup>141</sup> Francisco Patiño, “La adulteración de los comestibles” en *El Diario del Hogar*, México, 27 de julio de 1888, p. 1

Para los letrados, el incremento de la muerte significaba una falla en el proyecto de modernidad, salud pública e higiene de los alimentos. Sin embargo, el temor de los intelectuales sobre las consecuencias de la práctica de adulteración, alteración y falsificación permitió conceptualizar el fenómeno y establecer estrategias sanitarias para el control de la práctica y sus secuelas, tal y como se había logrado con otros temas de salubridad en el Porfiriato.<sup>142</sup> Estas medidas reflexionaban en torno al alimento modificado, el comerciante que lo hacía o expedía, y el consumidor. El sentimiento de preocupación permitió consolidar las creencias sobre el consumo de ciertos alimentos y la idea de que el problema perjudica a toda la sociedad, no solo a individuos aislados.

Por otra parte, las consecuencias de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles también fueron relacionadas con los comportamientos y la moralidad, a raíz de los significados dotados a los alimentos y las prácticas alrededor de ellos, donde se catalogaban como “buenos”, “malos”, “aceptables”, “repugnantes”, “sanos” o “adecuados”.

Ejemplo de lo antes dicho es el discurso en torno a la venta y la compra del pulque en la ciudad de México, pues era común que asociaran este producto a las “enfermedades sociales” como el alcoholismo, que se concebían vinculadas a la criminalidad y las conductas inmorales que atentaban contra la estabilidad y el progreso nacional. Sumado a estas ideologías, el consumo de dicha bebida (en su forma adulterada y alterada) incrementaba los riesgos para la salud y la moralidad, debido a que “el pulque, tal como se toma algunos días, es un verdadero veneno, una droga perjudicial, y como este artículo se consume en grandes

---

<sup>142</sup> Ana María Carrillo, “Del miedo a la enfermedad al miedo a los pobres: la lucha contra el tifo en el México porfirista” en Elisa Speckman, Claudia Agostoni y Pilar Gonzalbo (Coords.), *Los miedos en la historia*, México, El Colegio de México/UNAM, 2009, pp. 121, 129.

cantidades, de ahí que las enfermedades abundan.”<sup>143</sup> Es decir, las modificaciones en la composición del líquido alcohólico se prestaban al deterioro del organismo y las prácticas de convivencia.

Por otra parte, la propia práctica de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles provocaba que la inmoralidad continuara en el ámbito comercial y alimentario, debido a que los comerciantes rompían las normativas del *Código Penal* y del *Código Sanitario* para beneficiarse. Esta forma de proceder era un delito porque había dolo y engaño de por medio, dejando de lado las consecuencias que podrían recaer en la población consumidora y los delitos que se ejercían. Por tal situación, los comerciantes se volvían sujetos de peligro porque sus acciones traían consigo problemas para el progreso nacional y la civilización. Desde la mirada intelectual mencionada en la prensa:

[la] delincuencia impune se nota [...] en el movimiento mercantil, ya sea bajo el dominio del agio y la usura, ya mediante la falsificación y adulteración de artículos que se presentan como legítimos y cuyo uso es pernicioso, [...] se le atribuyen propiedades que dista mucho de tener, hay dolo, hay sugestión y engaño, y por consiguiente delincuencia. Impune y frecuentemente delinquen individuos pertenecientes a la cierta capa flotante de la sociedad que forman una rama de falsas aristocracias y viven en la ociosidad, y dilapidan intereses no acumulados con sus propios esfuerzos [...] delinquen, puesto que se consagran al ocio, que es generador de diversidad de vicios y causa muy eficaz para incidir en falta o delitos de mayor o menor entidad.<sup>144</sup>

La criminalidad asociada a dichas prácticas alimentarias desencadenaba más consecuencias, como la impunidad, la vulneración de las garantías individuales de la población de la ciudad y el abuso de la libertad de comercio.<sup>145</sup>

---

<sup>143</sup> Victoriano Agüeros, “Envenenadores del público” en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 14 de octubre de 1898, p. 1.

<sup>144</sup> Anónimo, “La impunidad de los delitos” en *La Patria. Diario de México*, México, 24 de abril de 1902, p. 1.

<sup>145</sup> Joaquín Haro, “Las multas a los lecheros” en *La Patria. Diario de México*, México, 05 de diciembre de 1911, p. 2.

Las consecuencias también se fueron entrelazando con el aspecto económico, porque se aludía al enriquecimiento de los comerciantes por medio del fraude,<sup>146</sup> pues, a través de las modificaciones a los comestibles y las bebidas, los vendedores lograban el aumento de sus ingresos comerciales, evitando las pérdidas por quedarse con parte de los productos en venta. Como muestra la siguiente cita, dichas ganancias fueron interpretadas como impropias y deshonestas por los intelectuales:

Acaso no más que una ganancia miserable, que bien merece sacrificarse en aras de la humanidad y de la justicia, y aun cuando no fuera así [...]. Por otra parte, es axioma vulgar entre comerciantes que la mayor demanda es el mejor medio de las ganancias; y esa mayor demanda no se obtiene sin el buen nombre, sin la buena reputación, sin la seguridad en el público de que los efectos no han consultado bien sus intereses comerciales y que la demanda no se sostiene sino por la generalidad del abuso.<sup>147</sup>

Además, en la cita, los intelectuales argumentaban que la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles no siempre era un mercado lucrativo, pues existía una competencia interna y monopolios entre los comerciantes, quienes también buscaban atender sus propios intereses.

Para complementar el cuadro de consecuencias, es indispensable mencionar los efectos que influyeron en la construcción del perfil del consumidor “común”, en donde los intelectuales establecieron un discurso sobre la manera en que éste debía actuar y ser, con la intención de que fuera crítico y juicioso con lo que comía o bebía. Por ejemplo, el discurso intelectual indicaba que la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles ocasionaba que el comprador perdiera la sensibilidad hacia los olores y los sabores en los alimentos modificados, debido a que estaba acostumbrado a comer de esa forma e ignoraba que lo que comían no era lo mejor y ya no tenían algún referente para saberlo. No obstante,

---

<sup>146</sup> Anónimo, “Alarmante” en *El Diario del Hogar*, México, 11 de agosto de 1888, p. 3.

<sup>147</sup> Anónimo, “Abusos de los comerciantes al por menos. La adulteración de efectos” en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 5 de diciembre de 1889, p. 2.

los profesionales eran ajenos a la situación y tenían la capacidad de distinguir claramente el aceite de ajonjolí agregado en la elaboración del pan mediante el reconocimiento de un sabor “repugnante”.<sup>148</sup> Es decir, contaban con habilidades y conocimientos sensoriales que les permitían diferenciarse del otro.

Finalmente, las consecuencias referidas con anterioridad fueron un pequeño bosquejo del amplio panorama descrito por los intelectuales en *El Diario del Hogar*, *La Patria* y *El Tiempo*, quienes discutieron en la esfera pública los daños a la salud, la modernidad alimentaria y la economía de la población y la nación. Este campo de debate les permitió abrir el diálogo y exponer sus demandas hacia las autoridades sanitarias para que, en conjunto, planificaran las políticas y normativas públicas que hiciesen frente al problema construido sobre el fraude alimentario.

Asimismo, la exposición y la descripción de las consecuencias derivadas de la adulteración, la alteración y la falsificación de los productos alimentarios a la venta permitió que los intelectuales generaran en la población la inquietud de saber qué estaban comiendo realmente, que tuvieran la seguridad de que serían orientados y “protegidos” por profesionales en el tema. De esta manera, la construcción de la figura del intelectual fue reforzándose como eje de verdad, de superioridad moral e intelectual, con la capacidad de involucrarse en la construcción del problema y sus respectivas formas de controlarlo y regularlo.

---

<sup>148</sup> Anónimo, "Adulteración perjudicial del pan" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 25 de mayo de 1888, p. 2.

### **Capítulo 3. Causas, control y propuestas para combatir la alteración, la adulteración y la falsificación de los comestibles desde el discurso intelectual de la ciudad de México**

[...] *“La alimentación insuficiente, impura y mal sana, además de ser antihigiénica, es criminal cuando es voluntaria y apreciada; las leyes sociales deberían tener presente que la alimentación forma las aptitudes de los ciudadanos.”.* (Joaquín Ma. Gómez)

El presente capítulo tiene el objetivo de comprender cómo fueron las explicaciones transmitidas por los intelectuales a través de la prensa, sobre aquello que entendieron como los factores sociales, políticos y económicos del fraude alimentario, así como cuáles fueron las propuestas de dichos actores para el control de la práctica, y de esta forma, entender la percepción que hubo en el discurso intelectual sobre las acciones realizadas por las autoridades sanitarias y políticas al respecto.

En el primer apartado se abordará cómo los intelectuales que expresaron su visión del fraude alimentario en *El Tiempo*, *El Diario Del Hogar* y *La Patria*, explicaron los factores detrás de la práctica de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles y las bebidas en la ciudad de México, en donde identificaron, desde la influencia de aspectos sociales y económicos hasta la intervención de los avances científicos en la producción de los alimentos. En el segundo apartado se examinará la perspectiva de los intelectuales, sobre las acciones y medidas implementadas por las autoridades para combatir dicho engaño. Por último, en el tercer apartado se abordará cuáles fueron las propuestas y las recomendaciones

de los intelectuales para controlar y regular el engaño alimentario, atacando dicha práctica desde diferentes aristas.

### **3.1 Los factores detonantes del fraude alimentario en la ciudad de México desde la perspectiva de los intelectuales**

Durante el último tercio del siglo XIX, las prácticas alimentarias en la ciudad de México sufrieron constantes cambios, a raíz de las transformaciones sociopolíticas y económicas del momento. En esta situación, tanto los vendedores como los consumidores de comestibles buscaron diferentes formas de subsistir frente a las carencias, los desabastos y las alzas en los precios de los alimentos, siendo una respuesta ante ello la práctica de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles en la vida diaria de la población que, poco a poco, fue incrementando y haciéndose más visible en la capital.

Ante dichas circunstancias, y como hemos relatado en el capítulo anterior, los intelectuales que se expresaron a través de la prensa, estuvieron interesados por posicionar la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles como un problema social. En el discurso que se generó a partir de ello, un punto relevante fue el relacionado con esclarecer cuáles eran los factores que creían estaban detrás del fenómeno, reflexiones influenciadas por su mirada política, económica, cultural y científica. Poco a poco, por medio de notas publicadas en sus periódicos, el discurso intelectual fue representando y estableciendo, frente al ojo público de los lectores, las causas más comunes y recurrentes de esta práctica en la ciudad de México.

Al respecto, Luis G. Iza, mencionaba que uno de los factores más recurrentes que impulsó la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles fue la falta de acceso a los

alimentos básicos entre el sector popular. Pues este intelectual, desde una perspectiva casi sociológica, comentaba que dicha problemática sucedía porque el ingreso económico de estos grupos no era proporcional a los costos de la vida, es decir, que su salario era precarizado y sus pocas ganancias eran repartidas entre los gastos destinados a la vivienda, la alimentación, el pago de servicios, la vestimenta, la salud y otros complementarios.<sup>1</sup>

Además, el discurso intelectual enfatizaba que ese factor económico era uno de los más comunes y complicados de combatir, debido a que las consecuencias de un acceso limitado a los alimentos ocasionaban una dieta poco variada y limitada en la calidad y la pureza de los productos. El periódico *El Diario del Hogar* mencionaba que esta causa económica estaba muy arraigada dentro del comercio de comestibles, ya que las personas no tenían la posibilidad de elegir más opciones y debían limitarse a un sólo producto, por ejemplo, una “gran cantidad de frutas descompuestas se venden en los alrededores del Baratillo, Plaza del Jardín, y en otros sitios públicos. La gente pobre, ávida de comer tales golosinas, las compra sin reparar más que en la baratura, y los resultados son deplorables para la salud.”<sup>2</sup>

Cabe resaltar que, las reflexiones en la prensa sobre cuáles eran las razones detrás del limitado acceso a los comestibles fueron escasas porque no abordaron ni delimitaron las causas internas sociopolíticas e históricas, que condicionaban y marcaban la vida diaria de la sociedad. En muchas ocasiones, los intelectuales creían que la población consumía los alimentos a su alcance sin cuestionarse cuál era su composición, el tipo de calidad, los daños y las consecuencias que podían traer consigo a la salud, ya que simplemente atendían su

---

<sup>1</sup> Luis G. Iza, "Ojeada a la prensa" en *La Patria*, México, 22 de marzo de 1883, p. 8.

<sup>2</sup> "Gravísimo mal" en *El Diario del Hogar*, México, 3 de diciembre de 1892, p. 3.

necesidad de alimentarse.<sup>3</sup> Tales afirmaciones denotan que desde las reflexiones de los letrados la práctica representaba un acto de ignorancia, debido a que argumentaban que la gente desconocía qué sucedía, cuál era la composición de los comestibles y no tenía mucha intención de cambiar dicha situación.

Con relación a la situación anterior, el discurso intelectual en *La Patria* afirmaba que el sector popular estaba predispuesto a condiciones limitantes y actos poco higiénicos porque eran parte de su proceso y circunstancia.<sup>4</sup> Este escenario favorecía a los intelectuales porque se presentaba como un grupo que podía influir en la vida y las prácticas de la población, a través de la crítica y los consejos sobre qué hacer y cómo regular este engaño en las calles, los expendios, las fondas o los mercados.

Si bien los periódicos generalizaban que la población se alimentaba sin consciencia alguna, algunos intelectuales, como Joaquín Gómez, comentaban que había excepciones en donde la población era juiciosa con lo que comía, ya que ellos sabían que consumían leche mezclada con agua y otras sustancias de dudosa procedencia. Sin embargo, ese conocimiento no era una limitante para que los consumidores la dejaran de tomar porque no podían acceder a una leche más pura, ya que sí encontraban una opción de mejor calidad, el costo era más elevado y no tenían los recursos económicos para adquirirla.<sup>5</sup>

Sumado a lo anterior, para el discurso intelectual, otro de los factores que potencializaba el consumo de alimentos modificados era la costumbre alimentaria. Nuevamente, Joaquín Gómez mencionaba que, la explicación de los engaños alimentarios se relacionaba con el

---

<sup>3</sup> Esta situación también puede ser extrapolado del lado del comerciante, quien no tenía otra opción que adquirir y vender comestibles previamente modificados porque era lo que podía cubrir. De esta forma, no perdía en sus ingresos.

<sup>4</sup> Pepe, "Cartas de Pepe" en *La Patria. Diario de México*, México, 4 de octubre de 1890, p. 2.

<sup>5</sup> Joaquín Gómez Vergara, "La salubridad pública" en *La Patria. Diario de México*, México, 10 de octubre de 1884, p. 2.

hecho de que los consumidores estaban acostumbrados a la generalidad de la práctica fraudulenta, tal y como lo decía en su nota periodística: “y en cuanto a los demás comestibles, su adulteración se ha hecho tan común, y data de tantos años, que ya nadie fija su atención en ella, ni manifiesta extrañeza de que se practique.”<sup>6</sup>

Hasta este punto, los intelectuales argumentaban que podían explicar el porqué de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles y su persistencia en las prácticas alimentarias de la ciudad de México, debido a que, en comparación con sus sujetos de análisis, ellos contaban con herramientas eruditas, un conocimiento “superior” y un contexto distinto al del sector popular, el cual los distinguía y los diferenciaba frente al otro. Estos elementos les permitían a los letrados reconocer lo que para ellos eran las costumbres culinarias; es decir, identificar qué consumía la gente, cuáles eran las consecuencias y qué debía evitarse, con el objetivo de buscar sus respectivas soluciones.

Sin embargo, esta postura de superioridad llegó a tener matices en varios artículos periodísticos, en donde los intelectuales mencionaban que, en ocasiones, los consumidores y los vendedores si tenían conocimientos para identificar cuando un alimento era alterado, adulterado o falsificado. A pesar de que los consumidores reconocían dichas modificaciones alimentarias, la práctica seguía vigente porque estos no realizaban ninguna denuncia pública, lo cual, para el discurso intelectual, era una causa que perpetuaba el fenómeno. Al respecto, el periódico *La Patria* anunciaba que:

ocurre con frecuencia que una persona que tiene que comprar alguna bebida o alimento [y] que llega a convencerse que son falsificados o adulterados, cuando más se limita a hacer algunas observaciones al vendedor de esos artículos, o puede ser que deje de seguir comprándolos a él. Pero rara es la vez que los compradores se quejan con la autoridad respectiva. Y sin embargo esto es lo que debía hacerse si se quiere poner coto a los abusos que se contraen estas líneas. Elevando esa queja se hace un bien a la sociedad, y verdaderamente se cumple con un deber. Se necesita pues que las autoridades, la prensa

---

<sup>6</sup> *Idem.*

y el público obren de común acuerdo para que se logren reprimir, sino extirpar las adulteraciones y falsificaciones de las bebidas y comestibles.<sup>7</sup>

En el periódico *La Patria* también mencionaba que el consumidor era quien tenía la responsabilidad de enfrentar y no perpetuar el problema, pero al no denunciar y hacer pública la práctica, encubría e impulsaba la continuidad del fraude en los comestibles, e incluso referían que: “ya nos parece ver a los habitantes de la ciudad organizadas en estruendosa manifestación pidiendo al Gobierno, nada menos que lo que para sí piden los fabricantes de pan.”<sup>8</sup> Por ende, los intelectuales argumentaban que la costumbre del sector popular de consumir alimentos modificados y fraudulentos, limitaba a que dicha población buscara algún cambio.

Además, los intelectuales creían que el miedo a las represalias y la falta de una gratificación por sus denuncias eran otras causas que impulsaban la continuidad y la costumbre de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles. Estas reflexiones nos muestran que la opinión pública consideraba que la culpa no siempre recaía en la clientela, sino también en personas, como el gobierno, los vendedores y los empleados de la inspección.<sup>9</sup>

Por otra parte, los intelectuales señalaron que otro factor importante detrás de los ejes impulsores de la adulteración, la alteración y la falsificación en los alimentos fueron las condiciones ambientales, pues influenciaban y condicionaban el comercio de comestibles en la capital. Por ejemplo, *El Diario del Hogar* mencionó constantemente que el mal clima perturbaba a ciertos sectores productivos y provocaba carestía, como sucedió con la producción de trigo en la zona centro y la afectación de las zonas ganaderas en el periodo,

---

<sup>7</sup> Anónimo, "Adulteración y falsificación" en *La Patria. Diario de México*, México, 2 de junio de 1888, p. 2.

<sup>8</sup> Anónimo, "La Voz de México" en *La Patria. Diario de México*, 16 de febrero de 1889, p. 3.

<sup>9</sup> Anónimo, "Cargos injustos" en *La Patria. Diario de México*, 25 de septiembre de 1892, p. 1.

aunque al respecto matizaban: “comprendemos perfectamente que haya escaseado el ganado por la falta de pastos en algunos lugares; pero también es cierto que por medio de los ferrocarriles se puede traer a México de otros muchos puntos donde lo hay con abundancia.”<sup>10</sup> Desde las reflexiones del discurso intelectual, estas circunstancias climáticas impulsaban a que los alimentos más demandados fueran adulterados, alterados y falsificados durante el proceso de venta, debido al encarecimiento, el alza de precios, las pérdidas monetarias y la interrupción del traslado de algunos comestibles a la ciudad de México.

Otra de las causas de la alteración, la adulteración y la falsificación de los alimentos representada en la prensa, fueron las prácticas monopólicas en la venta de alimentos y bebidas en la ciudad de México, las cuales fueron descritas como el acaparamiento de la producción y la distribución de estos productos por parte de un grupo limitado de comerciantes unidos por intereses comunes. Acerca de esto, *El Diario del Hogar* relataba que “todos los que introducen ganado al Rastro para el consumo de la capital, se han puesto de acuerdo para subir el precio a la carne, no ya de una manera moderada, sino duplicando el que generalmente ha tenido, con el objeto de hacer una sórdida especulación.”<sup>11</sup>

Como podemos observar, para los intelectuales, estos vendedores que tenían bajo su control ciertos alimentos, sólo aprovechaban la situación para sacar beneficios y mayores ganancias. El juicio a esta práctica monopólica en torno a los comestibles aumentaba si era realizada desde el exterior, es decir, por algunos comerciantes extranjeros que importaban productos adulterados, falsificados o alterados a México. Sobre ello, el periódico *La Patria* mencionaba que:

Hay un buen número de comerciantes extranjeros que vienen aquí resueltos a hacer una fortuna por cualquier medio y son los que causan más daños introduciendo en el

---

<sup>10</sup> Filomeno Mata, "La carne" en *El Diario del Hogar*, 8 de agosto de 1884, p. 3.

<sup>11</sup> *Idem*.

comercio las falsificaciones y cuando más se les ocurre y que tanto les conocemos. La autoridad debía tener siempre un ojo muy alerta para vigilar a esa clase de comerciantes que por tal de hacer dinero son capaces de perjudicar en la salud y en la bolsa de media humanidad.<sup>12</sup>

A pesar de que esta acción monopólica ya existía en otras décadas, la práctica de la adulteración, la falsificación y la alteración fue mucho más generalizada y definida en el Porfiriato, debido a que los monopolios aumentaron y se establecieron en el comercio de pan, pulque, leche, vino, chocolate, etc. *El Diario del Hogar* indicaba que, en el rubro de la panadería, “el pan de allí [...] es ahora muy pequeño y de mala calidad. Además de esto hay otra cosa en contra de los consumidores. Conforme al arreglo que entre sí hicieron los monopolizadores cuando algún cliente deje de tomar pan en una panadería no se admitirá como abonado en las otras.”<sup>13</sup> Esto demostraba que, para los intelectuales, los vendedores que acaparaban los comestibles eran representados como personas que no tenían moral, debido a que actuaban desde la impunidad y la criminalidad, ignorando los daños y la necesidad de la población por alimentarse.

Sobre este tema de la monopolización, Joaquín Gómez comentaba que dicha práctica influía en el fraude alimentario, ya que las diferentes nociones de “libertad comercial” que existían entre productores y comerciantes de alimentos, les hacía que creyeran que tenían el derecho de engañar al consumidor, ya sea elevando el precio a su conveniencia o realizando modificaciones a la composición del producto alimentario; sin considerar los daños a terceros y sin obtener ninguna consecuencia de ello.<sup>14</sup> Un claro ejemplo de lo anterior fue descrito en el periódico *El Tiempo*, que informaba que el monopolio permitía que los especuladores eligieran el precio del pan, el lugar de venta y la forma en qué se desarrollaría su comercio;

---

<sup>12</sup> Anónimo, "La política" en *La Patria. Diario de México*, México, 16 de febrero de 1889, p. 2.

<sup>13</sup> Anónimo, "Monopolio" en *El Diario del Hogar*, México, 26 de junio 06 de 1886, p. 3.

<sup>14</sup> Joaquín Gómez Vergara, "La salubridad pública" en *La Patria. Diario de México*, México, 10 de octubre de 1884, p. 2.

particularmente en dicha prensa se mencionaba que “los panaderos han celebrado un arreglo según el cual algunos cerrarán sus establecimientos, pagándoles [a] los otros, para que permanezca alto el precio del pan.”<sup>15</sup>

Cabe aclarar que las causas descritas por los periódicos sobre los detonantes detrás de la práctica de la alteración, la adulteración y la falsificación de alimentos, no solo estaban enfocadas en el tema económico, sino también estaban vinculados al desarrollo de la tecnología y las profesiones científicas, particularmente la química. A pesar de que dichos avances eran considerados una herramienta para la mejora social, los intelectuales apostaban a que el mal uso de ciertas innovaciones técnicas y de sustancias químicas en la preparación de los alimentos, ocasionaban fuertes estragos a la salud de los consumidores.

Desde el punto de vista del discurso intelectual, los avances de la química y sus aplicaciones en la producción de alimentos fueron considerados como otro factor en el fraude alimentario. De forma constante, los artículos de la prensa hablaron sobre la existencia de múltiples sustancias químicas que dotaban de características más atractivas o semejaban cierta apariencia y sabor a los alimentos. Por ejemplo, a pesar de que Juan María Rodríguez anunciaba que los comerciantes empleaban la química en los pasteles, los bizcochos, las confituras y los dulces de fantasía para preparar materias colorantes o perfumes, con la intención de embellecer y darles colores más brillantes,<sup>16</sup> a la par, otros periódicos mencionaban que el empleo de los avances químicos solía ser contraproducente, debido a que facilitaba el engaño en el alimento, sin que el consumidor lo notara. Sobre lo anterior, *El Diario del Hogar* mencionaba la consignación de

---

<sup>15</sup> Anónimo, "El Pan" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 02 de octubre de 1889, p. 2.

<sup>16</sup> Juan María Rodríguez, "Industria de los comestibles" en *El Diario del Hogar*, México, 08 de noviembre de 1890, p. 2.

un industrial que colorea sus dulces con goma-guta, purgante gástrico, que puede originar accidentes en las vías digestivas tomado con frecuencia, conclusión no negada por el Ministerio Público, que sólo se limitó a estimar que en dosis ínfimamente pequeñas como la que puede contener cada pieza de dulce, es inofensiva. Esta apreciación no destruye en modo alguno lo aseverado por la Inspección de Comestibles, que ha sostenido y sostiene que la goma-guta puede originar accidentes en las vías digestivas <considerando sobre todo que la ingestión de esa materia colorante puede hacer frecuentemente en muchas porciones, aunque sean de por sí infinitesimales>.<sup>17</sup>

Para los intelectuales, los comerciantes sabían cómo hacer pasar desapercibidos las modificaciones o que estas fueran más atractivas que problemáticas ante el ojo del consumidor, aun cuando dichas transformaciones no fueran hechas por profesionales en el tema, sino por los vendedores, quienes adquirían los conocimientos de forma autodidacta para introducirse en la competencia comercial. Por lo cual, consideraban que los comerciantes empleaban ciertas sustancias químicas sin un conocimiento claro y sin contemplar los daños que podían causar. Por ejemplo, *El Diario del Hogar* denunciaba que “estuvo a punto de morir envenenado un niño que tomo nieve de la que venden en el Baratillo, y que tienen con cromato de plomo”.<sup>18</sup> El reconocimiento de dicha sustancia química se dio por la labor de los inspectores del Consejo Superior de Salubridad, quienes, al obtener estos resultados, los hacía públicos en su boletín institucional que era compartido con otras redes de profesionales en el tema. Siendo ellos quienes se encargaban de la circulación de esa información.

Aunque, muchas veces, esta situación era abordada de forma contradictoria en sus discursos, que también hablaban de que el uso de sustancias químicas en la producción de comestibles les podía dar un toque de modernidad a estos, además de que los hacía más vistosos y llamativos para el público y aportaban ciertos beneficios para el cuerpo humano. Por ejemplo, *El Diario del Hogar* mencionaba que:

---

<sup>17</sup> Anónimo, “La inspección de comestibles” en *El Diario del Hogar*, México, 1 de enero de 1891, p. 2.

<sup>18</sup> Anónimo, “Envenenado con nieve” en *El Diario del Hogar*, México, 25 de mayo de 1892, p. 2.

El uso [del bórax] para la conservación de las carnes y otras sustancias [puede] seguir, [...] sin detrimento de las cualidades saludables o del buen sabor, [que] pueden conservarse por un periodo de tiempo indefinido. [...] Una parte de bórax en mil de leche, la conserva en un buen estado por veinticuatro horas: esa pequeña cantidad no es dañosa. Por lo general, sin embargo, esta sal sólo debe usarse según las dosis de una fórmula bien preparada.<sup>19</sup>

Desde el punto de vista que hemos estudiado aquí, el interés de los comerciantes por navegar en las nuevas rutas de la ciencia en pro de su negocio iba en aumento. Además, estas reflexiones muestran como consideraban que estaba permitido el uso de estos aditivos y, de cierta forma, era necesario para potencializar los beneficios del producto alimenticio, siempre y cuando fuesen ciertas personas las que las aplicaran. Estas ideas se ligan a lo que el autor Vandari M. Mendoza afirma en su obra sobre las patentes, en donde asegura que los científicos, intelectuales y sobre todo empresarios, “fomentaron el campo de invención de las “artes químicas” donde registraron distintos artefactos y métodos industriales para elaborar bebidas y licores típicamente mexicanos como el tequila y el mezcal, así como fórmulas para evitar la descomposición de la principal bebida nacional: el pulque”.<sup>20</sup>

Un último factor que los intelectuales atribuían al fraude alimentario fue la falta de higiene en la ciudad de México, dicha perspectiva estuvo basada en diversas variantes. Por una parte, el periódico *La Patria* enfatizaba que el sector popular no tenía buenas prácticas higiénicas porque no contaba con dicha educación o no había el interés por desarrollarlas.<sup>21</sup> Sumado a ello, también mencionaba que las condiciones higiénicas no eran buenas por la falta de presencia de las autoridades en la regulación, enfatizando que “en verdad, mientras más adelantada y más populosa es una ciudad, mayores y más frecuentes son esas faltas

---

<sup>19</sup> Anónimo, "Empleo del bórax para conservar la carne" en *El Diario del Hogar*, México, 26 de septiembre de 1901, p. 2.

<sup>20</sup> Vandari M. Mendoza, “Los grupos sociales relevantes durante el Porfiriato” en *Las patentes de invención mexicanas. Instituciones, actores y artefactos (1821-1911)*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 2018, Vol. 2, p. 523.

<sup>21</sup> Anónimo, "La higiene" en *La Patria*, México, 9 de marzo de 1889, p. 2.

contra la higiene y salubridad pública. Y la razón para que así suceda es fácil de comprenderse.”<sup>22</sup>

Teniendo en consideración todo lo anterior, podemos concluir que los intelectuales proporcionaron diversas razones y factores detrás de la práctica de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles y las bebidas. Estos discursos fueron construyendo cuáles eran las causas detrás del fenómeno, aunque la mayoría de las veces éstas sólo fueron enunciadas sin llegar a una explicación profunda o crítica del porqué de esa situación. Como vemos, dicha narrativa, tampoco relacionaba estas situaciones con factores sociales o económicos más amplios que pudiesen ayudar a entender la complejidad del problema, pues es probable que eso pusiera en entredicho la interpretación colectiva que se había construido acerca del fenómeno.

### **3.2 ¿Qué sigue ahora?: La intervención y las acciones del Consejo Superior de Salubridad y el Ayuntamiento de México frente a la manipulación de los comestibles desde los ojos intelectuales**

A la par de representar cuáles eran las características principales de las prácticas en torno a la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles y las bebidas en la ciudad de México, los intelectuales que se expresaron en los periódicos *El Diario del Hogar*, *La Patria* y *El Tiempo*, también abordaron las medidas implementadas por el Consejo Superior de Salubridad y el Ayuntamiento de México. Dichas descripciones estarían repletas de discusiones, algunas de las cuales apoyaban y otras que criticaban las acciones tomadas por

---

<sup>22</sup> Anónimo, "Adulteración y falsificación" en *La Patria. Diario de México*, México, 2 de junio de 1888, p. 2.

estas instituciones, ya que ellos creían que cada cuestionamiento o reconocimiento sumaba a controlar y vigilar el llamado “fraude alimentario”.

El tema de la higiene de los alimentos fue uno de los principales problemas que debía atender el Consejo Superior de Salubridad, debido a que, como hemos mencionado anteriormente, la alimentación era considerada la base esencial para construir ciudadanos sanos y dotarlos de energía. Por tanto, dicha institución contaba con una inspección de alimentos para vigilar la manipulación de los comestibles a la venta en la ciudad de México. Estas acciones fueron descritas y comentadas por los intelectuales de la prensa, con la intención de cuestionar cuáles eran las mejores formas para atender la problemática y cómo debían ejecutarse.

De acuerdo con Filomeno Mata, el objetivo de la inspección de comestibles era “vigilar por la salubridad de los habitantes y la bondad de los efectos alimenticios. [Así como,] informar a la superioridad de haber recogido caldos, conservas alimenticias comestibles de cualquier género que, se descubre en algunos almacenes o expendios ambulantes”.<sup>23</sup> A partir de ello, los inspectores debían visitar los expendios y los puestos ambulantes diariamente para corroborar la composición y la calidad de los alimentos. Asimismo, el discurso intelectual enfatizaba que los inspectores analizaban los comestibles y las bebidas de dos formas. La primera de ellas era la realizada en situ, es decir, aquella en la cual se tomaba una muestra en el espacio de venta, para después obtener los componentes y las cualidades de los alimentos con ayuda de aparatos científicos.

Al respecto, el periódico *El Diario del Hogar* comentaba que, cuando era examinada la leche ofertada, los profesionales empleaban el lactoscopio, el lactodensímetro, el lacto-

---

<sup>23</sup> Filomeno Mata, "Envenenamiento paulatino del pueblo" en *El Diario del Hogar*, México, 2 de octubre de 1887, p. 3.

butirómetro y el galactómetro, con el objetivo de conocer la cantidad de grasas y los componentes de aquel líquido.<sup>24</sup> Aunque, el texto aclaraba que estas herramientas no eran empleadas en todas las revisiones, debido a que esto dependía de las circunstancias del día de la visita y del agente inspector.

La segunda técnica de reconocimiento era cuando los agentes de inspección llevaban las muestras de los comestibles a las instalaciones del Consejo, en donde los químicos inspectores analizaban las pruebas en el respectivo laboratorio. Además, dentro de este espacio, los intelectuales mencionaban que los profesionales empleaban más técnicas y aparatos para tener un resultado más desglosado de cuáles eran las características de los alimentos, siendo posible conocer sus cualidades de “pureza” y “calidad”. Un ejemplo de lo anterior fue el relatado en el periódico *El Diario del Hogar*, donde se habló de que, mediante la tintura de iodo y el microscopio, se mostraba la existencia y la cantidad de almidón, harinas y emulsiones en la leche. Estos resultados eran visibles gracias a la aplicación de un procedimiento químico, el cual consistía en:

[hervir] un poco la leche para hidratar bien la fécula, y después de enfriada se trata con tintura de iodo, que da una coloración azul. [...] La materia cerebral se descubre con facilidad por medio del microscopio, que evidencia la mezcla de los glóbulos de leche con los elementos cerebrales, cilindros nerviosos, células y el detritus producido por la trituración de la masa encefálica. [...] para reconocer este artículo se emplea el apreciador de harinas de Roiné, [...]. Cuando la harina se ha humedecido, produce un olor ácido o fétido que en alto grado, destruye el gluten y la inutiliza para la panificación.<sup>25</sup>

Además, la prensa enfatizaba que el público en general también podía llevar las muestras de los alimentos que creyeran necesarios a las instalaciones de dicha institución, en caso de que

---

<sup>24</sup> Filomeno Mata, "La leche y el pan. Higiene pública" en *El Diario del Hogar*, México, 22 de agosto de 1888, p. 2.

<sup>25</sup> Filomeno Mata, "La leche y el pan. Higiene pública" en *El Diario del Hogar*, México, 22 de agosto de 1888, p. 1.

sospecharan que estuviesen modificados en su composición y no pudieran reconocerlo a primera vista. De esta forma, los intelectuales enunciaban que eran los propios consumidores quienes deberían colaborar con las autoridades sanitarias en la intervención y el control de la práctica de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles y los bebibles.<sup>26</sup>

Asimismo, dichos letrados destacaban que estas formas de analizar y estudiar la calidad de los alimentos, a la par del desarrollo de profesiones científicas como la química y la farmacéutica, ayudaban a reconocer el fraude alimentario e implementar las respectivas medidas de control y sanción. Cabe aclarar que la especialización de las profesiones relacionadas al análisis de los alimentos fue dándose de poco en poco, creando nuevas ramas de estudio, como la bromatología.<sup>27</sup> Estos avances fueron de utilidad para ir definiendo cuál era la composición adecuada de los alimentos y, por ende, tener el contrate de cuál era la inapropiada. Aunque, los expertos en el tema tuvieron algunas complicaciones en la construcción y la definición de los componentes y las características de los comestibles, pues la homologación era poco viable por los múltiples retos propios de la producción alimentaria y la situación sociopolítica y económica de la ciudad de México.

Al implementar las técnicas y los métodos científicos dentro de la vigilancia y el control de las prácticas de adulteración, alteración y falsificación de los comestibles y las bebidas, los intelectuales de la prensa reconocían que dichas acciones sumaban a resolver la problemática alimenticia y traían grandes mejoras a la higiene y a la calidad de vida de la población de la ciudad de México.

---

<sup>26</sup> Anónimo, "Adulteración y falsificación" en *La Patria. Diario de México*, México, 2 de junio de 1888, p. 2.

<sup>27</sup> María Guadalupe Muro Hidalgo, "La visión higienista de Susano Hernández sobre la alteración, la adulteración y la falsificación en la venta de alimentos en la ciudad de México (1908)" en *Saberes. Revista De Historia De Las Ciencias Y Las Humanidades*, vol. 5, núm. 12, México, 2022, pp. 7-29

A pesar de contar con los elementos más modernos y seguir al pie de la letra los avances de la ciencia, *La Patria* comentaba que había momentos donde el Consejo Superior de Salubridad llegaba a cometer algunos errores o, simplemente, no atendía sus obligaciones de analizar o reconocer cuál era la composición del alimento puesto a la venta, debido a la falta de personal para hacerlo o porque existían alimentos complicados de estudiar, como el pulque o el pescado.<sup>28</sup>

De igual forma, Francisco Patiño mencionaba que, en muchas ocasiones, los inspectores no realizaban las tareas correspondientes, por lo cual, eran los propios comerciantes quienes terminaban inspeccionando sus expendios o contrataban a un químico para que les hiciera un estudio particular.<sup>29</sup> Por ejemplo, Filomeno Mata informaba que los dueños de expendios de leche, Arias Bustamante y Victorio Suarez, tuvieron que realizar por su cuenta dichos análisis a los productos que vendían.<sup>30</sup>

Este tipo de acciones fueron interpretadas por los intelectuales como la prueba de que algunos comerciantes si cumplían con su deber, aun cuando no contaban con el apoyo de las autoridades. Todos aquellos comercios que fueron mencionados en las notas periodísticas con un comentario positivo eran reconocidos como negocios buenos e ideales, y, en consecuencia, se daba a entender que valía la pena comprarles. Incluso, el posicionamiento sobre el accionar de los vendedores frente al fraude en los alimentos podía mostrar una relación entre comerciante e intelectual, mostrando que no siempre el actuar de este último sujeto se ejercía de forma imparcial o desde el altruismo, sino que también podía servir a los

---

<sup>28</sup> Anónimo, "Ojeada a la prensa" en *La Patria. Diario de México*, México, 20 de abril de 1884, p. 3; y Anónimo, "El boletín de día" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 11 de julio de 1883, p. 1.

<sup>29</sup> Francisco Patiño, "Carta abierta al señor propietario de la Chocolatería de la Malinche" en *La Patria. Diario de México*, México, 21 de mayo de 1881, p. 2.

<sup>30</sup> Filomeno Mata, "El Consejo de Salubridad" en *El Diario del Hogar*, México, 17 de noviembre de 1886, p. 3.

objetivos de la publicidad. Además, estos casos demostraban que las autoridades sanitarias aún eran ineficientes en la forma de actuar en contra de dichos engaños.

Es importante hacer notar que la transferencia de información de un núcleo erudito a otro, dejaba ver las redes existentes entre los intelectuales de la prensa y los científicos, ya que los primeros comprendían el lenguaje y los procesos referentes al análisis de los comestibles, logrando transmitir dichos conocimientos en los periódicos y, en consecuencia, a sus lectores. Ambos grupos demostraban lo indispensable que era proyectar lo que pasaba y qué debía hacerse para controlar la práctica del “fraude alimentario”.

Desde mediados de la década de 1870, los periódicos *El Diario del Hogar*, *La Patria* y *El Tiempo* publicaron constantemente los informes desprendidos de las visitas hechas por la inspección de alimentos, en donde relataban qué habían analizado y cuáles eran las condiciones de dichos alimentos. Por ejemplo, del 19 al 25 de julio de 1884, Filomeno Mata informaba que la comisión de comestibles practicó 81 reconocimientos de leches, de los cuales sólo 2 habían sido mezclados con agua. Asimismo, que, durante estas jornadas, era común que los inspectores implementaran técnicas novedosas y científicas para obtener los mejores resultados en la vigilancia.<sup>31</sup>

Además, los intelectuales mostraban que las autoridades sanitarias realizaban su actividad de forma constante, ya que el número de análisis siempre era mayor a 50 muestras. Estos informes, expuestos en el periódico *La Patria*, colaboraban para esclarecer quiénes y en dónde ejercían las prácticas de la adulteración, alteración y falsificación de los comestibles.<sup>32</sup> La publicación de estos informes es importante, porque permite suponer que existía un acuerdo entre las autoridades sanitarias y los intelectuales, para hacer del

---

<sup>31</sup> Filomeno Mata, “La adulteración de la leche” en *El Diario del Hogar*, México, 12 de julio de 1884, p. 2.

<sup>32</sup> Anónimo, “Ojeada a la prensa” en *La Patria. Diario de México*, México, 16 de diciembre de 1883, p. 8.

conocimiento de los lectores que se estaban tomando cartas en el asunto del fraude alimentario y aleccionar sobre una vigilancia que no estaba dispuesta a negociar.

Si bien, los intelectuales buscaban construir un sentido de objetividad a través de mostrar los informes con el número de visitas efectuadas a los expendios de comestibles, su opinión al respecto siempre estaba presente y podía contradecir lo que decían las autoridades. Al respecto, vale la pena mencionar que los comentarios en las notas periodísticas cuestionaban la cantidad de inspecciones mostradas por el Consejo e incluso señalaban que representaban un número que era bajo.<sup>33</sup> Pues, desde la perspectiva de los letrados, a lo largo de las últimas décadas del siglo XIX el fenómeno no dejó de aumentar, como lo mostraban las múltiples denuncias hechas ante la opinión pública, y por tanto, era de esperarse que el número de inspecciones fuera correspondiente al problema.

Incluso, había ocasiones en donde los letrados se cuestionaban por la calidad de las visitas, al respecto, mencionaban que muchas veces éstas eran ejercidas sin el menor cuidado o que sólo se concentraban en los establecimientos que vendían pan, carne o tocino, dejando de lado los demás expendios de bebidas y las tiendas de abarrotes. Desde su perspectiva, esto generaba desequilibrio, descuidos y limitación en la forma de regular la práctica del fraude alimentario.<sup>34</sup>

En los relatos de los intelectuales de la prensa, tras visitar los expendios y obtener los resultados de los análisis hechos a los comestibles, la labor del Consejo Superior de Salubridad continuaba con la implementación de las multas y la publicación de los respectivos informes en los medios oficiales de las autoridades sanitarias y políticas,

---

<sup>33</sup> Anónimo, "Aviso importante" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 31 de mayo de 1887, p. 2.

<sup>34</sup> Luis A. Escandón, "El inspector de bebidas y comestibles" en *La Patria*, México, 29 de junio de 1889, p. 3.

publicaciones de donde los periódicos de mayor alcance en la ciudad de México tomaban dicha información para publicarla en sus propias páginas.

Constantemente, los intelectuales recalcaban que estos castigos debían basarse en el *Código Penal* y, a partir de 1894, en el *Código Sanitario*. A la par, que era importante colocar el nombre del comerciante y el monto de la multa para generar mayor impacto entre los lectores; muchos de ellos, vendedores corruptos. Sin embargo, hubo momentos en que la implementación legislativa sucedía a medias porque sólo se publicaba la lista con los nombres de los infractores, pero no mostraban cuál había sido la multa que recibieron.<sup>35</sup>

De igual forma, *La Patria* mencionaba que las leyes llegaban a ser deficientes para atender las infracciones, ya que no bastaba con emitir multas y que los transgresores pagaran las cuotas impuestas para ser libres.<sup>36</sup> Por lo cual, dicho periódico consideraba que este tipo de acciones legales estaban lejos de controlar la práctica, ya que los comerciantes no veían una limitación real y continuaban ejerciendo la misma actividad vinculada al fraude alimentario. Por lo tanto, señalaban que era necesaria la implementación de condenas penales como castigo.<sup>37</sup>

Al mismo tiempo que los intelectuales refirieron la constancia de los inspectores y los químicos para analizar la calidad de los comestibles y las bebidas, también señalaron lo que dichos servidores públicos no estaban haciendo bien. Por ejemplo, Francisco Patiño, que fue farmacéutico y contaba con experiencia en el tema del análisis de alimentos, mencionaba que en ocasiones los inspectores cometían omisiones y no consideraban todas las posibilidades del fraude, como sucedía con el caso del pan: “van a permitirnos los honorables peritos que

---

<sup>35</sup> Anónimo, "Ojeada a la prensa" en *La Patria. Diario de México*, México, 20 de abril de 1884, p. 3.

<sup>36</sup> Anónimo, "Aviso importante" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 31 de mayo de 1887, p. 2.

<sup>37</sup> Anónimo, "Los adulteradores. Urgen disposiciones adecuadas" en *La Patria*, México, 30 de noviembre de 1906, pp. 1- 2.

les digamos que han cometido una equivocación. No sólo es el aceite de ajonjolí la grasa empleada en muchos amasijos [...] es otra grasa todavía más nociva: el aceite de nabo [...] Puede ser, nosotros no afirmamos nada, [...] pero realmente admira como siendo este fraude tan común”.<sup>38</sup> Esta intervención en la prensa dejaba claro que al final eran los intelectuales quienes aclararían y resolverían el tema en pro de sus lectores, y de paso los deslumbrarían con sus conocimientos sobre la higiene de los alimentos.

Por otra parte, los letrados de *El Diario del Hogar* consideraban que las acciones de las autoridades eran limitadas, ya que hacia 1886 los inspectores se concentraban demasiado en analizar la leche, descuidando los demás bebestibles donde también había una gran cantidad de adulteraciones perjudiciales para la salud:

continuamente se ven en las comisarías botes de [...leche], aplicando las multas correspondientes a los adulteradores. ¿Pero alguna vez se ha visto llevar a esas oficinas un barril de pulque con agua, o mezclado con tequesquite para que forme espuma: un barril o una jarra al menos de catalán con alumbre para darle fuerza; un cuartillo de cebada mezclada con la que ya sirvió en las cervecías, y etc., etc. Los visitadores aludidos, en nuestro concepto, deben perseguir a toda clase de adulteradores, y no sólo a los de la leche.<sup>39</sup>

Además, los intelectuales de la prensa pensaban que muchas veces el Consejo pecaba de tolerante con los adulteradores, y así, terminaba por solapar situaciones que eran contradictorias con sus criterios de composición y manipulación de los comestibles y bebidas.

Al respecto, *El Diario del Hogar* mencionaba que,

Hace mucho tiempo que emprendimos una verdadera campaña contra esos envenenadores públicos, [...] Entonces fuimos combatidos con violencia por algunos de esos diarios de la capital [...] se nos tachó de exigentes contra la libertad de comercio, y se nos dijo que no había engaño público desde el momento que se anunciaban los efectos adulterados, [...]. Alentados por esa defensa, y escudados por la tolerancia del Consejo de Salubridad, siguieron los envenenadores públicos en su productivo comercio, y con

---

<sup>38</sup> Francisco Patiño, "La adulteración de los comestibles" en *El Diario del Hogar*, México, 27 de julio de 1888, pp.1-2.

<sup>39</sup> Anónimo, "El Consejo de Salubridad Pública" en *El Diario del Hogar*, México, 27 de agosto de 1886, p. 3.

frecuencia anotan los periódicos de información la sorpresa dada [por] algún vendedor de carne de perro, o el envenenamiento de un niño con las golosinas coloreadas.”<sup>40</sup>

La cita anterior demuestra que, en los discursos de los intelectuales, era constante criticar la falta de lógica y coherencia de algunas de las acciones hechas por las autoridades, ya que, autorizaban ciertas prácticas que podían ser interpretadas como fraude alimentario. A pesar de todas las críticas sobre las deficiencias y la falta de organización del Consejo Superior de Salubridad,<sup>41</sup> los letrados reconocían que la institución estaba en proceso de establecimiento y crecimiento, y que las acciones basadas en la ciencia traerían buenos resultados para la modernidad alimentaria en construcción.

Cabe mencionar que, eran constantes los comentarios de los intelectuales sobre la existencia de otras corporaciones y laboratorios privados, que podrían ayudar a los trabajos del Consejo para controlar y regular la práctica de la adulteración, la alteración y la falsificación de los alimentos. Por ejemplo, Francisco Patiño, uno de esos intelectuales, analizaba, de forma privada, alimentos de fábricas o establecimientos que buscaran verificar y mostrar que sus productos eran de buena calidad. También, la institución conocida como “Control Químico Internacional” participaba en el análisis de alimentos y la emisión de garantías para los productos comestibles de venta al público.<sup>42</sup> Esta simple acción expresa cómo algunos intelectuales buscaban crear y establecer un negocio privado de análisis químicos de los alimentos, mostrándose como una opción extra, mejor y más fundamentada que la creada por las autoridades sanitarias del Estado porfiriano.

Por otro lado, el discurso de los intelectuales en los periódicos *El Diario del Hogar*, *La Patria* y *El Tiempo*, con respecto a la actuación del Ayuntamiento de México para evitar

---

<sup>40</sup> La redacción, “Boletín del Diario del Hogar” en *El Diario del Hogar*, México, 29 de marzo de 1902, p. 1.

<sup>41</sup> Francisco Patiño, “Higiene Pública” en *La Patria. Diario de México*, México, 29 de abril de 1880, p. 2.

<sup>42</sup> Anónimo, “Control químico internacional” en *La Patria. Diario de México*, México, 14 de enero de 1904, p.1.

el fraude alimentario, en su mayoría fue negativo. Principalmente, los ejes de crítica refirieron que la institución no contaba ni con el presupuesto económico, ni con una organización interna para hacer cumplir la regulación de la práctica de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles y las bebidas.

De acuerdo con los intelectuales, el Ayuntamiento de la ciudad de México entre sus tareas tenía la de apoyar al Consejo Superior de Salubridad en la vigilancia y el control del fraude alimentario. Esto debía darse mediante la asignación de ciertas responsabilidades a las comisiones relacionadas con la regulación de la manipulación y la venta de los comestibles y las bebidas, por ejemplo: la Comisión de Mercados, la de Rastros, la de Fiel Contraste, la de Policía o la de Salubridad.

En los periódicos, constantemente se encontraban referidas las obligaciones de los regidores de los ramos y era cuestionada su eficacia al respecto. Por ejemplo, en *El Diario del Hogar* se mencionaba que, entre otras cosas, el regidor del Ramo de Mercados, debía vigilar la calidad de los productos alimenticios ofertados en dichos espacios, pero que era común que en éstos se vendiera pescado en estado de descomposición. Además, en dicho periódico se indicaba que, en caso de encontrar ese alimento alterado, la autoridad municipal debía retirarlo de la venta al público y, posteriormente, establecer una multa al vendedor.<sup>43</sup>

Por otra parte, los intelectuales informaban en la prensa, que el Ayuntamiento contaba con una inspección de policía, que, entre sus funciones, tenía las visitas a los expendios y los puestos ambulantes con el objetivo de cuidar la salubridad y la higiene de los alimentos vendidos, procurando así que no hubiera casos de alteración, adulteración y falsificación. Y que, a la par de dichas acciones, los regidores y los inspectores de esas comisiones debían

---

<sup>43</sup> Anónimo, “El mercado de la Merced” en *El Diario del Hogar*, México, 10 de mayo de 1892, p. 2.

informar de manera constante cuál era el escenario y cuántos casos de alimentos adulterados, falsificados y alterados se habían encontrado a la venta. Estos informes debían llegar a las autoridades competentes, es decir, al gobernador del Distrito Federal y la Secretaría de Gobernación, quienes posteriormente se comunicaban con la inspección de comestibles del Consejo Superior de Salubridad para que se tomaran cartas en el asunto. Sin embargo, desde la mirada de los intelectuales, este tipo de comunicación y administración era limitante y fracturada porque, en el proceso, muchos casos eran ignorados, olvidados o tratados con retraso, lo cual hacía que el problema aumentara.<sup>44</sup>

Asimismo, la opinión intelectual en la prensa consideraba que el apoyo de las autoridades municipales hacia al Consejo no era suficiente, y que esto se debía a que ni la institución sanitaria, ni la institución municipal, tenían una organización estable o con bases firmes; situación que resultaba en visibles errores y resultados no favorables.<sup>45</sup> Al respecto, *El Diario del Hogar* solicitaba que, ante la poca vigilancia de los alimentos por el Consejo y el desentendimiento de sus obligaciones, fuera el gobernador del Distrito Federal el que interviniera para salvar al sector popular de los estragos ocasionados por la práctica del “fraude alimentario”.<sup>46</sup> Sin embargo, *La Patria* enfatizaba que era difícil que esto sucediera, pues, tanto el Consejo como el Ayuntamiento, carecían de recursos y personal suficiente para realizar las acciones correspondientes y, por ende, para combatir la práctica.<sup>47</sup>

Desde la perspectiva de los intelectuales, uno de los problemas más recurrentes entre el personal del Ayuntamiento, se encontraba entre los gendarmes, quienes muchas veces

---

<sup>44</sup> Anónimo, "El señor inspector de bebidas y comestibles" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 03 de octubre de 1884, p. 3.

<sup>45</sup> Francisco Patiño, "Higiene pública" en *La Patria. Diario de México*, México, 29 de abril de 1880, p. 2.

<sup>46</sup> José P. Rivera, "Una grave cuestión de higiene pública. Llamamos la atención de las autoridades" en *El Diario del Hogar*, México, 11 de marzo de 1896, p. 1.

<sup>47</sup> Luis G. Iza, "Ojeada a la prensa" en *La Patria. Diario de México*, México, 17 de julio de 1883, p. 8.

influyeron en la vigilancia porque tenían conocidos en los negocios o era dueños de los comercios. Hacia 1885, el periódico *La Patria* se preguntaba qué tanto había de aplicación de la ley en el figón de un gendarme,<sup>48</sup> dejando entre ver el conflicto que tenían estas personas, al ser figuras de autoridad y miembros del sector comercial paralelamente.

Finalmente, podemos concluir que los intelectuales en los periódicos expusieron las acciones y los trabajos que el Consejo Superior de Salubridad y el Ayuntamiento de México realizaron para combatir el engaño en los alimentos. A pesar de reconocer y validar la labor y la importancia de estos cuerpos de poder, el discurso intelectual dejó en claro que las prácticas de la adulteración, la alteración y la falsificación, no estaban controladas y, que, de hecho, no existían cambios drásticos al respecto. Por lo tanto, también anunciaron los errores y la inestabilidad de las autoridades con el objetivo de integrarse en la resolución del problema y la obtención de mejores resultados. A la par, se puede observar un interés de los intelectuales por obtener un beneficio económico ligado al campo de los servicios modernos, pues, al mostrar la ineficiencia de las autoridades y sus instituciones, ellos obtuvieron la oportunidad de mostrarse y promocionarse como el núcleo indicado para resolver y orientar a los comerciantes y los compradores en el tema de la vigilancia y el control de la higiene de alimentos ofertados en la ciudad de México.

---

<sup>48</sup> Anónimo, "Incompatibilidad" en *La Patria. Diario de México*, México, 29 de marzo de 1885, p. 3.

### **3.3 Las propuestas de los intelectuales para controlar y regular el fraude alimentario en la ciudad de México.**

Además de realizar un bosquejo sobre cuál era el escenario de la práctica de la alteración, adulteración y falsificación de los comestibles y las bebidas en la ciudad de México, los intelectuales expresaron en la prensa algunas propuestas, las cuales ayudarían a visualizar más la problemática y, por ende, intensificar las medidas de control, regulación y disminución en dicho tema alimentario.

Dichas propuestas emitidas en los periódicos aquí estudiados, tuvieron la intención de que los lectores, las autoridades sanitarias y los letrados de otros periódicos prestaran mayor atención al tema, discutiendo lo qué sucedía, cómo debía enfrentarse y vigilarse el problema y cómo debía de ejecutarse y gestionarse cada una de sus propuestas. Estos intelectuales tomaban la iniciativa de ser ellos quienes emitieran dichos juicios, porque conocían todas las partes detrás, tanto las que involucraban a los comerciantes, como las que se referían a los consumidores y a las autoridades políticas, lo cual, ellos creían, les daba cierto reconocimiento y autoridad para solucionar la situación.

Dentro de las propuestas dadas por los intelectuales de la prensa, uno de los primeros ejes en que se concentraron, fue el de mejorar las acciones de la inspección de comestibles y bebidas y, en consecuencia, la organización y las funciones del Consejo Superior de Salubridad. Una de las primeras propuestas al respecto estuvo relacionada con la emisión de las multas, debido a que, de acuerdo con *La Patria*, las autoridades sanitarias debían de dar más sanciones cuando encontraran casos de adulteración, falsificación y alteración de los

comestibles y las bebidas, pues constantemente algunos inspectores llegaban a normalizar dicha situación o simplemente no cumplían con su obligación.<sup>49</sup>

Asimismo, puntualizaban que, al momento de publicar el número de castigos en sus informes, era indispensable aclarar a quiénes se les había aplicado y cuáles eran los expendios que cometían dichas ilegalidades, ya que esto ayudaba a que el vendedor fuera expuesto y el comprador lograra reconocer dicha situación y, así, evitara el comprar algún producto en esos comercios.<sup>50</sup> Además, para los intelectuales la publicación de las multas en los periódicos era una forma de informar a los vendedores sobre que podría pasarles si llegaban a cometer ese tipo de prácticas y a recibir los correspondientes castigos.

Sin embargo, el periódico *La Patria* consideraba que las multas no eran suficientes, debido a que la aplicación de dicho castigo no reflejaba ninguna limitante o cambio real entre los comerciantes que realizaban la práctica del fraude alimentario. Inclusive creían que los vendedores se acostumbraban a pagar cierta cantidad monetaria y no lo veían como una represalia, sino una condición más que cumplir para seguir con su venta. Ante esta situación, era indispensable que dicha sanción fuera complementada con el cierre de los comercios que incumplieran con las normas<sup>51</sup> y que a estos se les colocara carteles en la entrada principal, con la intención de que anunciaran que habían vendido alimentos modificados y dañinos a la salud pública.<sup>52</sup> Esta medida ayudaría a que el comerciante no tuviera de dónde obtener recursos para continuar con su práctica.

---

<sup>49</sup> Anónimo, "La cuestión de comestibles" en *La Patria. Diario de México*, México, 23 de agosto de 1888, p. 2, y Anónimo, "Boletín del día" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 11 de julio de 1883, p. 1.

<sup>50</sup> Anónimo, "Ojeada a la prensa" en *La Patria. Diario de México*, México, 20 de abril de 1884, p. 3.

<sup>51</sup> Anónimo, "Quisiéramos mayor severidad" en *La Patria. Diario de México*, México, 09 de marzo de 1890, p.

<sup>52</sup> Il Medesino, "Crónica ligera" en *La Patria. Diario de México*, México, 19 de octubre de 1889, p. 2.

A la par, el discurso intelectual enfatizaba que era indispensable agudizar las medidas de castigo dirigidas directamente al comerciante, como la ampliación del tiempo que pasarían en la cárcel,

bueno sería también una innovación a las leyes, bandos y reglamentos, imponiendo a los dueños de negociaciones y giros mercantiles cuyo dolo llegara a ser suficientemente confirmado, la obligación de ser ellos quienes pregonen su mala fe. Bastaría para el objeto, obligar a los dueños a publicar en un punto visible, una lista de las mercancías que se encontrarán falsificadas. Este mismo descrédito les obligaría a proceder con legalidad en sus transacciones mercantiles. Nada tendría que tener el comercio de buena fe. Por el contrario, aumentaría sus ventas y ensancharía con provecho el círculo de sus operaciones.<sup>53</sup>

Por otra parte, los intelectuales puntualizaban lo importante que era que las autoridades sanitarias actualizaran y mejoraran los reglamentos sanitarios enfocados en controlar la práctica del fraude alimentario. Principalmente, ellos apostaban que dichas disposiciones debían ser acordadas entre el Consejo Superior de Salubridad y las autoridades del Ayuntamiento de México y del gobierno del Distrito Federal.<sup>54</sup> De esta forma, los intelectuales apostaban por una repartición coherente de funciones, la cual permitiese tener un mayor y mejor control de la problemática de la higiene alimentaria desde todos los puntos posibles. Aunque claro, no sólo proponían que se crearan múltiples normativas, sino también que se logaran llevar a cabo en la práctica cotidiana, pasando de la letra a una acción real.

Sobre ello, el periódico *El Tiempo* apostaba por el cumplir al pie de la letra las legislaciones sanitarias y, en caso de ser necesario, modificar algunas normativas para que pudiesen realmente resolver la práctica de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles en la ciudad de México y castigar a las personas correspondientes.<sup>55</sup> Este

---

<sup>53</sup> Editorial, "Asunto trascendental" en *La Patria. Diario de México*, México, 28 de enero de 1891, p. 1.

<sup>54</sup> Luis G. Iza, "Ojeada a la prensa" en *La Patria. Diario de México*, México, 17 de julio de 1883, p. 8 y Anónimo, "La policía" en *La Patria. Diario de México*, México, 18 de noviembre de 1881, p. 3.

<sup>55</sup> Anónimo, "Abusos de los comerciantes al por menos. La adulteración de efectos" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 5 de diciembre de 1889, p. 2.

discurso intelectual denotaba que, a pesar de que se percibía que las acciones de control emitidas por las autoridades sanitarias podían tener buenas intenciones, las leyes y los reglamentos podían ser cambiados y que era fundamental que éstos se cumplieran al pie de la letra.

Con respecto a las visitas de inspección, Luis G. Iza comentó que cuando el Consejo y la respectiva inspección de alimentos fueran alertados de un posible caso, los agentes deberían acudir al lugar de los hechos para verificar si era verdadera o falsa la denuncia, a través del reconocimiento visual y el análisis químico de los productos ofertados. Dicha revisión debía realizarse lo más pronto posible, evitando que el caso fuese modificado y las condiciones de venta cambiaran para simular que no había ocurrido ninguna ilegalidad.<sup>56</sup> De forma complementaria, el periódico *El Tiempo* sugirió que el Consejo no debía emitir ningún aviso sobre cuándo y dónde serían las próximas visitas a realizar; así, las autoridades sanitarias evitarían que los comerciantes se prepararan con antelación y ocultasen sus prácticas fraudulentas, ya que esto hacía ineficaces los resultados de sus visitas.<sup>57</sup>

Por otro lado, los intelectuales comentaban que otra solución era que las autoridades sanitarias y los científicos tuvieran mayor interés por el tema de la higiene de los alimentos, es decir, siguieran profundizando en las investigaciones sobre cuál era la composición química ideal de los alimentos y en las técnicas de los análisis químicos. Incluso, mencionaban que era recomendable que en caso de requerirlo, se emularan las acciones implementadas por otras naciones como Inglaterra y Francia, pues eso ayudaría a delimitar y tener más claridad sobre cuál era el contenido y la composición de los comestibles y las

---

<sup>56</sup> Luis G. Iza, "Ojeada a la prensa" en *La Patria. Diario de México*, México, 11 de julio de 1883, p. 1.

<sup>57</sup> Anónimo, "Asunto importante" en *El Tiempo. Diario Católico, México*, 31 de mayo de 1887, p. 2.

bebidas, durante su periodo de inspección.<sup>58</sup> De esta forma, Luis G. Iza mencionaba que los inspectores y los químicos reconocerían, identificarían y analizarían mejor sus muestras, debido a que ya tendrían un parámetro a seguir, uno basado en la normalidad alimentaria extranjera, y, de esa forma, evitarían ser engañados por los comerciantes, quienes tenían bastante “astucia para burlar su vigilancia”.<sup>59</sup>

Además, los intelectuales identificaron que la insuficiencia de personal era un problema urgente de resolver por el Consejo, pues la contratación de más empleados que cumplieran con todas las designaciones correspondientes para la inspección de comestibles y bebidas era necesario.<sup>60</sup> Al mismo tiempo, consideraban que era importante delegar responsabilidades a las comisiones del Ayuntamiento de México y, de ser posible, que la Secretaría de Gobernación diera un seguimiento profundo a la inspección del Consejo y atendiera los informes mandados por las autoridades municipales, es decir, tener una comunicación constante entre instituciones.<sup>61</sup>

A la par del aumento del personal de inspección en el Consejo, los intelectuales también proponían que ciertas responsabilidades fuesen sumadas a las funciones de la inspección de policía del Ayuntamiento de México, debido a que ellos podrían ayudar con las actividades de vigilancia y evitar la sobrecarga de actividades en los agentes del Consejo, los cuales, desde su perspectiva, no estaban generando buenos resultados en esos años.<sup>62</sup>

Al mismo tiempo de esto, *La Patria* apostaba a que era indispensable que se ampliaran los recursos económicos a las autoridades municipales, ya que esto sería la respuesta para

---

<sup>58</sup> Anónimo, "El alimento humano" en *La Patria. Diario de México*, México, 29 de diciembre de 1889, p. 2.

<sup>59</sup> Luis G. Iza, "Ojeada a la prensa" en *La Patria. Diario de México*, México, 11 de julio de 1883, p. 8.

<sup>60</sup> Anónimo, "Las falsificaciones" en *La Patria. Diario de México*, México, 5 de marzo de 1889, p. 2.

<sup>61</sup> Luis G. Iza, "Ojeada a la prensa" en *La Patria. Diario de México*, México, 17 de julio de 1883, p. 8.

<sup>62</sup> Anónimo, "La policía" en *La Patria. Diario de México*, México, 18 de noviembre de 1881, p. 3 y Anónimo, "El alimento humano" en *La Patria. Diario de México*, México, 29 de diciembre de 1889, p. 2.

mejorar la salubridad en México. Aunque claro, esto debía ir en coordinación con el Ayuntamiento y la policía, quienes debían hacer cumplir de inicio a fin las normativas sobre la falsificación, la alteración y la adulteración de comestibles y bebidas.<sup>63</sup>

Cabe aclarar que, a pesar de las constantes críticas de los intelectuales de la prensa, ellos también reconocieron la labor y los conocimientos de la Comisión de Comestibles y el Consejo Superior de Salubridad, porque conocían su función y razón de existir. Sin embargo, *La Patria* aclaraba que, a pesar de todas las cualidades de dicha institución, era casi imposible que su rendimiento y eficacia no fuesen afectados por los intereses personales de los trabajadores: “el Consejo se halla compuesto de personas honorables, distinguidas, pero que, a causa de sus muchos negocios personales, descuidan sus intereses públicos.”<sup>64</sup>

Otro de los ejes de las propuestas estuvo enfocado en la población consumidora que, constantemente, era afectada durante la compra y el consumo de productos alimenticios en la ciudad de México. El discurso intelectual recalca que este sector debía actuar activamente en el control de la práctica de la alteración, adulteración y falsificación de los comestibles, a través de la realización de denuncias, dónde no sólo se hablara de voz en voz entre conocidos para dejar de comprar en dichos expendios, sino que se levantaran quejas ante las autoridades correspondientes.<sup>65</sup>

Los consumidores debían ejercer este acto sin ningún temor o miedo a alguna represalia; al contrario, Luis G. Iza comentaba que, el denunciante tendría que recibir alguna recompensa, que lo impulsara para que siguiera evidenciando más casos, tal y como sucedía

---

<sup>63</sup> Anónimo, "Dinero, dinero y dinero" en *La Patria. Diario de México*, México, 10 de enero de 1891, p. 1.

<sup>64</sup> Anónimo, "El Consejo Superior de Salubridad" en *La Patria. Diario de México*, México, 16 de julio de 1896, p. 2.

<sup>65</sup> Anónimo, "Adulteración y falsificación" en *La Patria. Diario de México*, México, 2 de junio de 1888, p. 2.

con las denuncias sobre el contrabando y las infracciones a la ley del timbre.<sup>66</sup> Además, este incentivo le recordaría que su acción ayudaba al bien común de la sociedad.

La prensa aclaraba que no esperaban que las autoridades solucionaran de inmediato el problema del fraude alimentario porque reconocían que los propios ciudadanos tenían que asumir la responsabilidad de cuidarse e impedir los delitos, éstos debían denunciar o dejar de consumir. Sin embargo, mencionaban: “cuando el delito es general, la represión también debe ser por medidas generales que solo dependen del brazo de la autoridad”.<sup>67</sup>

De acuerdo con los intelectuales, otra de las cosas que los consumidores debían hacer era comprar alimentos en las mejores condiciones y calidades. Para lograr esto, el periódico *La Patria* recomendaba a la población de la ciudad estuviera atenta de las resoluciones de la “Sociedad Mexicana de Consumos”, formada por Antonio Medina y Ormachea, asociación a la que la gente se podía inscribir a cambio de pequeñas cuotas semanales. Una vez inscritos, los socios tendrían el beneficio de adquirir algún producto alimenticio en el almacén a precios accesibles y en buenas condiciones, debido a que “la sociedad cuida de arreglar sus contratos para obtener sus artículos completamente puros y con pesos y medidas legales”.<sup>68</sup> A través de este tipo de sociabilidades de compra-venta, los letrados creían que el consumo podía ser más controlado y racional, garantizando así, una mejor calidad y pureza en los alimentos.<sup>69</sup>

Los intelectuales apostaban a que la población debía tener una participación activa en el reconocimiento de lo que consumían. Por ejemplo, *La Patria* publicó una receta para que las amas de casa pudieran identificar si la leche que habían adquirido estaba adulterada o no,

---

<sup>66</sup> Luis G. Iza, "Ojeada a la prensa" en *La Patria. Diario de México*, México, 11 de julio de 1883, p. 8.

<sup>67</sup> Anónimo, "Sobre comestibles y bebestibles adulterados" en *La Patria. Diario de México*, México, 15 de febrero de 1891, p. 2.

<sup>68</sup> Anónimo, "Sociedad Mexicana de Consumo" en *La Patria. Diario de México*, México, 15 de febrero de 1891, p. 2.

<sup>69</sup> Anónimo, "Las sociedades cooperativas de consumo" en *La Patria. Diario de México*, México, 22 de junio de 1892, p. 2.

al respecto mencionaba: “se mete en la leche una agujeta de acero muy limpia y se saca en posición vertical. Si la leche es pura, quedará en la punta de la agujeta una gota de ella; pero si tiene agua, no quedará nada.”<sup>70</sup> La recomendación de esta técnica demostraba como, para los letrados, la ciencia podía aterrizar y transmitirse al público en general por medio del uso de la prensa, en pro de orientar y mejorar la vida alimentaria de la sociedad de la ciudad de México.

Por otra parte, el último eje de propuestas de los intelectuales correspondió a las acciones que tenía que realizar la prensa en general y no únicamente *El Diario del Hogar*, *La Patria* y *El Tiempo*. Pues sólo desde estos espacios de opinión, los letrados se representarían como intermediarios entre la población y la autoridad político-sanitaria, con la finalidad de buscar la solución a la problemática sobre la práctica de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles y las bebidas en la ciudad de México.

Con relación a lo anterior, los intelectuales consideraban que la prensa debía seguir denunciando los casos y los problemas derivados del fraude alimentario, ya que el hacer público y discutir dicho fenómeno también era una forma de darle visibilidad a la práctica e intentar resolverla. Aunque, de acuerdo con Enrique Rosas, la prensa debía moderar sus comentarios porque había ocasiones en donde los letrados realizaban ataques injustificados a los científicos e intelectuales de otros periódicos que denunciaban dicha práctica, ocasionando confusiones y retrasos en las acciones de resolución. Un claro ejemplo de lo anterior ocurrió con el farmacéutico Francisco Patiño, quien fue acusado por *El Diario Español* de denuncias injustificadas que afectaban a los dueños de las panaderías españolas. A raíz de esta acusación, el intelectual Rosas realizó un desglose descriptivo de las razones

---

<sup>70</sup> Anónimo, "Un millón de recetas. Recetas útiles. La leche adulterada" en *La Patria. Diario de México*, México, 19 de enero de 1893, p. 2

del por qué Patiño había actuado bien y cuál era exactamente el contenido de los panes modificados.<sup>71</sup>

A pesar de las propuestas anteriormente descritas, para los propios intelectuales, una de las acciones más importantes y fundamentales para controlar el fraude alimentario era la constancia de las reflexiones y las discusiones en los periódicos, ya que, sólo a partir de ello, los intentos por solucionar dicho problema de salud tendrían vigencia. De esta manera, al circular los conocimientos generales, o inclusive especializados, los intelectuales harían denuncias más específicas para ayudar a las autoridades sanitarias a identificar más fácilmente qué sucedía con los productos alimenticios, en dónde sucedía con más recurrencia el fraude alimentario y qué medidas debían implementarse al respecto.<sup>72</sup>

Luis G. Iza exponía que un papel prioritario de la prensa consistía en ser un medio para alertar a las autoridades sanitarias sobre lo que sucedía en la ciudad, aun cuando esto implicara hablar de las problemáticas a partir de sus aspectos más crudos o referirse con una perspectiva pesimista a la cuestión de la higiene. Para este autor la única forma de combatir los problemas sanitarios era hacer que las autoridades sanitarias y la propia población tomaran las acciones pertinentes.<sup>73</sup>

A partir de esas reflexiones, el discurso intelectual de finales del siglo XIX mexicano dejaba ver que sus tareas fundamentales eran, por un lado, la de concientizar y educar a la población, aunque eso implicara el exagerar y atemorizar a los lectores sobre lo que sucedía con dicha práctica alimentaria en la ciudad de México, y por otro, el de ayudar al Estado porfirista en la construcción y el establecimiento de un proyecto de modernidad alimentaria.

---

<sup>71</sup> Enrique Rosas, "El Diario Español" en *La Patria. Diario de México*, México, 23 de agosto de 1888, pp. 2-3.

<sup>72</sup> Francisco Patiño, "La adulteración de los comestibles" en *El Diario del Hogar*, México, 27 de julio de 1888, p. 2

<sup>73</sup> Anónimo, "Miscelánea" en *La Patria. Diario de México*, México, 11 de julio de 1883, p. 8.

Al respecto, *La Patria* apuntaba que la prensa debía continuar con las denuncias sobre el fraude en los alimentos, pues dicha lucha no correspondía únicamente al Consejo Superior de Salubridad, sino que también dependía de la participación ciudadana y del cambio en sus costumbres.<sup>74</sup> Esta debería ser una tarea primordial de la prensa, aun cuando ello implicara luchar contra la falta de interés de las autoridades y de la población en general, tal y como el Padre Padilla comentaba:

Pues señor, de nada sirve que la prensa denuncie diariamente los abusos que deben corregirse, si no se le hace caso y se le deja hablar como si fuera un loro cuya charla no debe inquietar a nadie. Los periódicos, sean cuales fueren sus opiniones políticas, amigos o enemigos del Gobierno, están unánimes en pedir el remedio urgente que reclaman ciertos males que afectan a la sociedad [...] Es cierto que la prensa en todos los países es una poderosa palanca; pero en el nuestro le falta el punto de apoyo, y por lo mismo de nada sirven sus loables esfuerzos, y hace el papel del perro que ladra á la luna. La prensa es el eco de la opinión pública, pero como entre nosotros el Ayuntamiento, el Consejo y la policía se preocupan muy poco de la opinión pública, resulta que a las justas quejas de la prensa, hacen oídos de mercader y los males que denuncia no se remediarán nunca.<sup>75</sup>

Para complementar las propuestas anteriores, los intelectuales creían que era necesario que la labor y las redes entre los periódicos fuese cada vez más cercanas, con la intención de convertir dichas publicaciones en un medio para difundir lo que ellos consideraban como lo correcto para la nación y su población.

Como hemos visto a lo largo de este capítulo, los periódicos *El Diario del Hogar*, *La Patria* y *El Tiempo*, emitieron diversas propuestas para contrarrestar las prácticas de la adulteración, la falsificación y la alteración de los comestibles y las bebidas en la ciudad de México. En ellas se muestra que pesar de las diferencias planteadas para la resolución de la problemática, los intelectuales tuvieron el mismo interés por controlar y regular el fenómeno desde lo que consideraban ideal, ya que ellos se autorepresentaron como aptos y capaces de

---

<sup>74</sup> Anónimo, "Guerra contra el abuso" en *La Patria. Diario de México*, México, 22 de agosto de 1890, p. 1.

<sup>75</sup> El Padre Padilla, "Oídos de mercader" en *La Patria. Diario de México*, México, 24 de junio de 1893, p. 2.

percibir el problema de manera objetiva, privilegio que, desde su punto de vista, les permitiría reflexionarlo, abordarlo y transformarlo de la mejor forma posible.

## Conclusiones

Desde finales del siglo XIX, las prácticas alimentarias de la ciudad de México atravesaron por diversas transformaciones ligadas a cuestiones urbanísticas, científicas, políticas y culturales suscitadas en el México de aquellos años, las cuales impactaron en el aumento de las prácticas de la adulteración, la alteración y la falsificación de los comestibles y las bebidas entre la población capitalina y, al mismo tiempo, fueron objeto de constantes debates en la opinión pública. Particularmente, los intelectuales de la ciudad de México reflexionaron sobre este fenómeno, pues sus inquietudes sobre la modernidad del país y la influencia de la alimentación en dicho proyecto eran amenazadas por esas actividades alimentarias. Por lo tanto, buscaron establecerse como figuras de relevancia en el tema y discutieron acerca de lo qué entendían por el fraude alimentario y de la forma en que debían actuar las autoridades y la sociedad para dar solución al problema.

Durante los años de 1877 a 1914 los intelectuales que publicaron al respecto en *La Patria*, *El Diario del Hogar* y *El Tiempo*, tomaron y construyeron dicha práctica alimentaria de la ciudad de México como un problema de salud pública y social, que debía resolverse lo más pronto posible con medidas firmes y constantes. Estas propuestas se sumarían a las acciones ya establecidas por las autoridades sanitarias en busca del control y la regulación sanitaria de la producción, la elaboración y la venta de comestibles y bebidas. Este núcleo letrado estuvo interesado en este fenómeno porque, parte de sus consecuencias, impactaban en los objetivos modernizadores de tener a una población sana, bien alimentada y fuerte. Ante ello, los letrados se percibieron como los representantes para mantener y buscar las

maneras de llevar al país al ideal de crecimiento, comercio y modernidad trazados para la capital.

En relación con la pregunta y la hipótesis que sirvieron de fundamento a este trabajo de investigación, podemos afirmar, a partir del estudio de los discursos sobre la adulteración, la alteración y la falsificación de los alimentos, que, la hipótesis planteada fue acertada, e incluso, superada porque los estudios de caso obtenidos de las notas de opinión y las breves noticias de los periódicos *La Patria*, *El Diario del Hogar* y *El Tiempo* arrojaron una multitud de respuestas y, sin duda, preguntas sobre el fenómeno del fraude en los comestibles en la ciudad de México, ya que los intelectuales se posicionaron y legitimaron como los actores que debían de velar por el bienestar y la mejora social, a través de la conceptualización de dichas prácticas, la denuncia de los casos de modificación, las propuestas para la resolución de los problemas y el establecimiento de los regímenes alimentarios ideales. La finalidad era lograr “la modernidad” del país mediante la mejora y el control de las prácticas alimentarias, en este caso, las estrechamente vinculadas con la adulteración, la alteración y la falsificación de comestibles y bebidas.

A partir de estas acciones, el tema de los alimentos se posicionó como uno de los ejes principales para el deseado progreso, por lo cual, era indispensable para los letrados orientar a la población a las prácticas alimentarias ligadas a lo que comprendían como “de calidad” y “puro”; es decir, a aquellas que estuvieran alejadas de las manipulaciones y los descuidos de ya fuera de forma intencionada o despistada. A la par de esta noción, los intelectuales de finales del siglo XIX mexicano fueron construyendo y diferenciando las prácticas alimentarias de un sector social (el popular) desde la diferencia y la distinción.

No obstante, para poder comprender los resultados obtenidos en la investigación, a continuación, profundizaré en cada una las conclusiones de los respectivos capítulos. Con

respecto al primer capítulo de carácter contextual, que sirvió para comprender e ir hilando los procesos históricos que rodearon e influyeron las interpretaciones de los intelectuales durante las últimas décadas del siglo XIX y las primeras del siglo XX, podemos concluir que los hábitos alimenticios del sector popular de la ciudad estuvieron determinados por la necesidad y la subsistencia del día con día, y que una de las estrategias para lograr dicho objetivo fue la ejecución de las prácticas de la adulteración, la alteración y la falsificación de los alimentos más comunes y solicitados por dicha población (como la tortilla, el chocolate, el pan, la leche, el café, entre otros más).

Además, podemos mencionar que al tiempo que el fraude alimentario iba desarrollándose a finales del siglo XIX y principios del XX, también lo hicieron las miradas curiosas de los científicos, que encontraron un espacio idóneo para cuestionar todo aquello que saliera fuera de lo que consideraban como una “buena alimentación”, es decir, una forma de alimentarse racionadamente y con alimentos en óptimas condiciones. Fue a partir de dichas reflexiones que las nociones de “calidad” y “pureza” se consolidaron partiendo de los planteamientos médicos, veterinarios y farmacéuticos. Así, las prácticas relacionadas al fraude alimentario quedaron fuera del proyecto de modernidad alimentaria, y desde entonces, fue indispensable estudiarlas para combatirlas a través de normativas creadas por las instituciones pertinentes, como el Consejo Superior de Salubridad y el Gobierno Federal. Estos reglamentos, como el *Código Penal* de 1871 y *Código Sanitario* de 1894, daban cuenta de cómo el control legislativo iba construyéndose para regular el fenómeno, moldear la preparación y el consumo de los alimentos.

Por otra parte, el segundo capítulo permite reconocer y entender los intereses de los intelectuales que se expresaron en *La Patria*, *El Diario del Hogar* y *El Tiempo*, para debatir y reflexionar sobre la práctica de la adulteración, la alteración y la falsificación en los

comestibles y las bebidas en la ciudad de México en el cambio de siglo (XIX-XX). Este sector letrado fue cimentando y construyendo su visión sobre el fraude alimentario desde los mencionados periódicos, como una manera de socializar e intentar resolver los efectos generados por dicho fenómeno, no solo pensando en las afectaciones a la salud colectiva, sino también en aquellas comerciales y políticas.

Las representaciones intelectuales del fraude alimentario se crearon, la mayoría de las veces desde experiencias ajenas a lo narrado, refiriéndose a dichas prácticas alimentarias y a quienes las ejercían, desde sus propios elementos de distinción y diferenciación. Por lo cual, los intelectuales en la prensa fueron estructurando y dando sentido a lo que entendían conceptualmente por adulteración, alteración y falsificación, ligando estos conceptos con aquellos que establecieron como los actores involucrados y los espacios de acción, es decir, con los comerciantes y consumidores del sector popular y sus puestos o expendios de suministros. Al hacer mención de los tipos de alimentos modificados, como la leche, el pan, el pulque, las garnachas, entre otros, dichos eruditos significaron y delimitaron lo que se entendía cómo la alimentación popular, no sólo dotando de simbolismos a los comestibles y las bebidas, sino también a las personas involucradas en la dinámica comercial de venta y consumo, designándoles elementos clasistas y estereotipados que les eran inherentes y que sólo podrían transformarse mediante la difusión del vasto conocimiento y la orientación de estos letrados en la prensa, quienes trabajarían a la par de las autoridades sanitarias.

Finalmente, el tercer capítulo permite analizar el discurso intelectual sobre los principales elementos a combatir para evitar el fraude alimentario y mejorar las medidas implementadas por las instituciones responsables de regularlo, pues desde el punto de vista intelectual no era suficiente con la generación de medidas y normativas sanitarias para la

inspección y el control del fenómeno, también era indispensable crear una discusión más amplia que incluyera todos los factores y las posibles soluciones al problema.

Este discurso, también mostró cómo los intelectuales interpretaron las acciones de las autoridades para intentar resolver el fenómeno del fraude alimentario, influidos por los avances tecnológicos de control sanitario y los postulados científicos relacionados con el tema, con la intención última de llenar los vacíos dejados por el Consejo Superior de Salubridad y el Ayuntamiento de México. Las propuestas de los intelectuales, difundidas en la prensa consideraron no sólo la vigilancia de los inspectores de los alimentos, sino también incitaron a incluir otros aspectos que podrían ser medulares como la educación higiénica sobre la alimentación. Sin embargo, la postura de estos letrados también mostraba conciencia de que el fraude alimentario tenía muchos matices, pues, a pesar de sus desventajas, generaba posibilidades entre los comerciantes, los consumidores e inclusive entre los propios intelectuales; que podían beneficiarse al construirse cómo sujetos capaces de resolver el problema y velar por la salubridad pública.

Es importante aclarar que la presente investigación nos demuestra como el tema del fraude alimentario se convirtió en un eje trascendental para los intelectuales de la prensa, quienes a la par de los profesionales de la ciencia, vieron en este tema uno de los más urgentes a resolver, ya que, desde su perspectiva, su existencia afectaba la alimentación de la población y el funcionamiento del país. Inclusive, demuestra cómo a partir de diferentes perfiles profesionales, se generaron espacios de discusión sobre un tema en común, donde el peso de la ciencia, la higiene y la legislación, se unieron con el fin de mejorar y brindar lo que ellos consideraron como las mejores condiciones y situaciones de vida. Así, el espacio de la prensa se construyó como uno de control y de construcción de autoridad, en donde los saberes y las opiniones se unieron en la búsqueda de la modernidad alimentaria.

Finalmente, la presente investigación ha forjado algunas bases para comprender las representaciones sobre las prácticas de la adulteración, la alteración y la falsificación en los comestibles y las bebidas en la ciudad de México, desde la mirada de los intelectuales que se expresaron en la prensa entre 1877 y 1914. Estas reflexiones tuvieron como propósito navegar entre las ideas y las construcciones de la época para deshebrar y discutir poco a poco lo que se entendía por dicho fenómeno alimentario y el por qué en su momento fue un tema trascendental. Sin duda, los resultados de esta experiencia de investigación mantienen un fuerte vínculo con la historia de los intelectuales, la historia de la alimentación, la historia de la ciencia de los alimentos, la historia de la salud pública y la historia social y cultural, pues a partir de dichas perspectivas se pudo historiar una práctica y los constructos simbólicos a su alrededor.

Sin embargo, es necesario mencionar que este trabajo abre la brecha para que el objeto de estudio siga siendo abordado por las y los historiadores desde múltiples problematizaciones e inquietudes, ya sea utilizando otros periódicos de la época o desde las publicaciones científicas o jurídicas del siglo XIX y XX. O inclusive, desde otras perspectivas, tiempos y fuentes históricas que las y los investigadores pueden encontrar en su labor histórica. Por ejemplo, existe la posibilidad de trascender las fronteras temporales aquí planteadas, para entender y dar mejores respuestas a las recientes prácticas alimentarias que podrían ser interpretadas como fraudulentas en el México del siglo XXI. Para así continuar con la labor histórica que, en palabras de Marc Bloch, sirve para "comprender el presente por el pasado" y "comprender el pasado por el presente".

## Referencias

### Archivos

Archivo Histórico de la Ciudad de México

Fondo Gobierno del Distrito Federal

Archivo Histórico de la Secretaría de Salubridad

Biblioteca y Hemeroteca

### Bibliografía de la época

Congreso de la Unión, *Código Penal para el Distrito Federal y Territorio de la Baja California sobre delitos del fuero común*, México, Imprenta de Comercio de Nabor Chávez, 1874.

Consejo Superior de Salubridad, *Organización del Consejo Superior de Salubridad*, México, Imprenta de F.P. Hoeck, 1896.

Departamento de México, *La ley de Ordenanzas Municipales de 1845*, México, Imprenta de Vicente García Torres, 1845.

Departamento de México, *Ordenanzas municipales del que fue Departamento de México sancionadas por el Gobierno y Junta Departamental en el año de 1840, y que, según algunos, están vigentes en la actualidad en el Distrito Federal*, México, Imprenta del Tecpam de Santiago, 1868.

Escandón, Luis A., *Poetas y escritores mexicanos*, México, Imprenta, litografía y encuadernación de Irene Paz, 1889.

Escandón, Luis A., *Poetas y escritores mexicanos*, México, Imprenta, litografía y encuadernación de Ireneo Paz, 1889.

García Cubas, Antonio, *El libro de mis recuerdos: narraciones históricas, anecdóticas y costumbres mexicanas anteriores al actual estado social, ilustradas con más de trescientos fotograbados*, México, Imprenta de Arturo García Cubas, 1904.

Orvañanos, Domingo, *Ensayo de geografía médica y climatología de la República Mexicana*, México, Oficina Tipografía de la Secretaría de Fomento, 1889.

Prieto, Guillermo, *Obras completas I: Memorias de mis tiempos*, México, CONACULTA, 1992.

Secretaría de Gobernación, *Reglamento de la inspección de comestibles del Distrito Federal de 1895*, México, Imprenta del Gobierno en el Exarzobispado, 1895.

Silva, Máximo, *Sencillos preceptos de higiene al alcance de todos*, México, Oficina Tipográfica de la Secretaría de Fomento, 1897.

## **Hemerografía**

II Medesino, "Crónica ligera" en *La Patria. Diario de México*, México, 19 de octubre de 1889.

Anónimo, "Abusos de los comerciantes al por menos. La adulteración de efectos" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 5 de diciembre de 1889.

Anónimo, "Adulteración perjudicial del pan" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 25 de mayo de 1888.

Anónimo, "Adulteración y falsificación" en *La Patria. Diario de México*, México, 02 de junio de 1888.

Anónimo, "Alarmante" en *El Diario del Hogar*, México, 11 de agosto de 1888.

Anónimo, "Ataques injustificados" en *El Diario del Hogar*, México, 20 de abril de 1887.

Anónimo, "Asunto importante" en *El Tiempo. Diario Católico, México*, 31 de mayo de 1887.

Anónimo, "A propósito del cólera" en *El Diario del Hogar*, México, 2 de agosto de 1884.

Anónimo, "Aviso importante" en *El Tiempo. Diario Católico, México*, 31 de mayo de 1887.

Anónimo, "Boletín del día" en *El Tiempo. Diario Católico, México*, 11 de julio de 1883.

Anónimo, "Cargos injustos" en *La Patria. Diario de México*, 25 de septiembre de 1892.

Anónimo, "Carne descompuesta" en *El Diario del Hogar*, México, 03 de marzo de 1891.

Anónimo, "Carne Hedionda" en *El Diario del Hogar*, México, 16 de diciembre de 1887.

Anónimo, "Chocolate pésimo" en *El Tiempo. Diario Católico, México*, 12 de julio de 1884.

Anónimo, "Contra la higiene" en *El Diario del Hogar*, México, 17 de diciembre de 1887.

Anónimo, "Control Químico Internacional" en *La Patria. Diario de México*, México, 09 de junio de 1907.

Anónimo, "Control químico internacional" en *La Patria. Diario de México*, México, 14 de enero de 1904.

Anónimo, "Cucharadas Anti-epilépticas preparadas por Francisco Patiño" en *Anales de la Asociación Larrey*, México, tomo II, núm. 5, 01 de mayo de 1876.

Anónimo, "Debe remediarse" en *La Patria. Diario de México*, México, 06 de mayo de 1886.

Anónimo, "Delito contra la salud pública. Control internacional de México, S.A. contra la Empresa San Bernabé Topo Chico" en *La Ciencia Jurídica. Revista Quincenal de Doctrina, Jurisprudencia, Legislación y Ciencias Anexas*, México, núm. 2, 15 de enero de 1906.

Anónimo, "Destitución" en *La Bandera Nacional*, México, 23 de febrero de 1878.

Anónimo, "Dinero, dinero y dinero" en *La Patria. Diario de México*, México, 10 de enero de 1891.

Anónimo, "Empleo del bórax para conservar la carne" en *El Diario del Hogar*, México, 26 de septiembre de 1901.

Anónimo, "Envenenado con nieve" en *El Diario del Hogar*, México, 25 de mayo de 1892.

Anónimo, "El aceite de ajonjolí en la fabricación del pan" en *El Diario del Hogar*, México, 27 de junio de 1888.

Anónimo, "El alimento humano" en *La Patria. Diario de México*, México, 29 de diciembre de 1889.

Anónimo, "El boletín de día" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 11 de julio de 1883.

Anónimo, "El Consejo de Salubridad Pública" en *El Diario del Hogar*, México, 27 de agosto de 1886.

Anónimo, "El Consejo Superior de Salubridad" en *La Patria. Diario de México*, México, 16 de julio de 1896.

Anónimo, "El desagüe y los figones" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 23 de octubre de 1887.

Anónimo, "El envenenamiento de los habitantes de la Ciudad de México" en *El Diario del Hogar*, México, 31 de octubre de 1890.

Anónimo, "El envenenamiento público. Revelaciones del laboratorio químico del municipio de Paris" en *El Diario del Hogar*, México, 19 de abril de 1884.

Anónimo, "El Estudio" en *Anales de la Asociación Larrey*, México, tomo II, núm. 12, 01 de diciembre de 1876.

Anónimo, "El mercado de la Merced" en *El Diario del Hogar*, México, 10 de mayo de 1892.

Anónimo, "El Pabellón Francés" en *La Patria. Diario de México*, México, 06 de marzo de 1889.

Anónimo, "El pan de Apam" en *El Diario del Hogar*, México, 03 de marzo de 1888.

Anónimo, "El Pan" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 02 de octubre de 1889.

Anónimo, "El pulque" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 31 de agosto de 1888.

Anónimo, "El uso de las sustancias nocivas en la fabricación de los dulces" en *El Diario del Hogar*, México, 28 de enero de 1891.

Anónimo, "El Sr. Joaquín Haro" en *La Patria. Diario de México*, México, 23 de agosto de 1907.

Anónimo, "El señor inspector de bebidas y comestibles" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 03 de octubre de 1884.

Anónimo, “Empleo del bórax para conservar la carne” en *El Diario del Hogar*, México, 26 de septiembre de 1901.

Anónimo, “Es curioso, curiosísimo” en *El Diario del Hogar*, México, 29 de junio de 1889.

Anónimo, “Falsificaciones” en *La Patria. Diario de México*, México, 20 de agosto de 1890.

Anónimo, “Gaceta de los Estados” en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 15 de agosto de 1908.

Anónimo, "Gravísimo mal" en *El Diario del Hogar*, México, 3 de diciembre de 1892.

Anónimo, “Guerra contra el abuso” en *La Patria. Diario de México*, México, 22 de agosto de 1890.

Anónimo, “Incompatibilidad” en *La Patria. Diario de México*, México, 29 de abril de 1885.

Anónimo, “Infracciones y multas” en *El Diario del Hogar*, México, 23 de noviembre de 1889.

Anónimo, “Inspección de comestibles” en *La Patria. Diario de México*, México, 01 de enero de 1891.

Anónimo, “La adulteración de las tortillas” en *El Diario del Hogar*, México, 28 de julio de 1889.

Anónimo, “La adulteración de las tortillas” en *La Patria. Diario de México*, México, 18 de junio de 1896.

Anónimo, "La cuestión de comestibles" en *La Patria. Diario de México*, México, 23 de agosto de 1888.

Anónimo, "La higiene" en *La Patria. Diario de México*, México, 9 de marzo de 1889.

Anónimo, "La impunidad de los delitos" en *La Patria. Diario de México*, México, 24 de abril de 1902.

Anónimo, "La inspección de comestibles" en *El Diario del Hogar*, México, 01 de enero de 1891.

Anónimo, "La política" en *La Patria. Diario de México*, México, 16 de febrero de 1889.

Anónimo, "La policía" en *La Patria. Diario de México*, México, 18 de noviembre de 1881.

Anónimo, "La sociedad en inminente peligro" en *La Patria. Diario de México*, México, 21 de julio de 1888.

Anónimo, "La Voz de México" en *La Patria. Diario de México*, 16 de febrero de 1889.

Anónimo, "Las falsificaciones" en *La Patria. Diario de México*, México, 5 de marzo de 1889.

Anónimo, "Las falsificaciones de los efectos y comestibles" en *La Patria. Diario de México*, México 10 de agosto de 1888.

Anónimo, "Las hojas de estaño y la salud" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 30 de marzo de 1889.

Anónimo, "Las sociedades cooperativas de consumo" en *La Patria. Diario de México*, México, 22 de junio de 1892.

Anónimo, "Los adulteradores. Urgen disposiciones adecuadas" en *La Patria. Diario de México*, México, 30 de noviembre de 1906.

Anónimo, "Los habitantes en peligro" en *El Diario del Hogar*, México, 11 de febrero de 1888.

Anónimo, "Los lecheros" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 16 de febrero de 1887.

Anónimo, "Los licores adulterados" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 06 de agosto de 1901.

Anónimo, "Los vendedores de comestibles envenenados" en *El Municipio Libre*, México, 09 de enero de 1891.

Anónimo, "Males" en *La Patria. Diario de México*, México, 02 de diciembre de 1882.

Anónimo, "Millón de recetas. Mamonos de arroz" en *La Patria. Diario de México*, México, 14 de octubre de 1897.

Anónimo, "Miscelánea" en *La Patria. Diario de México*, México, 11 de julio de 1883.

Anónimo, "Monopolio" en *El Diario del Hogar*, México, 26 de junio 06 de 1886.

Anónimo, "Multa merecida" en *La Patria. Diario de México*, México, 04 de noviembre de 1896.

Anónimo, "Ojeada a la prensa" en *La Patria. Diario de México*, México, 20 de abril de 1884.

Anónimo, "Ojeada a la prensa" en *La Patria. Diario de México*, México, 01 de agosto de 1884.

Anónimo, "Ojeada a la prensa" en *La Patria. Diario de México*, México, 16 de diciembre de 1883.

Anónimo, "Policía Sanitaria" en *La Patria. Diario de México*, México, 10 de junio de 1890.

Anónimo, "Privilegio" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 30 de octubre de 1889.

Anónimo, "Quisiéramos mayor severidad" en *La Patria. Diario de México*, México, 09 de marzo de 1890.

Anónimo, "Sigue de amor la llama" en *La Patria. Diario de México*, México, 29 de octubre de 1889.

Anónimo, "Sobre comestibles y bebestibles adulterados" en *La Patria. Diario de México*, México, 15 de febrero de 1891.

Anónimo, "Sociedad Mexicana de Consumo" en *La Patria. Diario de México*, México, 15 de febrero de 1891.

Anónimo, "Un millón de recetas. Recetas útiles. La leche adulterada" en *La Patria. Diario de México*, México, 19 de enero de 1893.

Anónimo, "Venta de manteca de cerdos enfermos" en *El Diario del Hogar*, México, 11 de septiembre de 1895.

Anónimo, "Varias noticias" en *El Siglo Diez y Nueve*, México, 14 de septiembre de 1875.

Agüeros, Victoriano, "Envenenadores del público" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 14 de octubre de 1898.

Agüeros, Victoriano, "Calamidades" en *El Tiempo Diario Católico*, México, 03 de octubre de 1883.

Agüero, Victoriano, "Un mal grave que necesita urgente remedio" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 12 de septiembre de 1889.

Agüeros, Victoriano, "Guerra a los falsificadores" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 06 de junio de 1892.

Agüero, Victoriano, "Notas de la semana" en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 22 de abril de 1888.

Alatorre, R. M. "Las fuschinas en los dulces" en *El Diario del Hogar*, México, 30 de enero de 1904.

Albarrán, Antonio, "Inspección de comestibles" en *El Diario del Hogar*, México, 01 de enero de 1891.

Albarrán, Antonio, "Descompuesta" en *El Diario del Hogar*, México, 27 de diciembre de 1890.

Alcérrega, Félix M., "Prensa Asociada de México. Acta de la sesión del 11 de julio de 1890" en *La Patria. Diario de México*, México, 23 de julio de 1890.

Arriola, Inocencio, "Envenenado con nieve" en *El Diario del Hogar*, México, 25 de mayo de 1892.

Becerril, Víctor W., "Venta de manteca de cerdos enfermos" en *El Diario del Hogar*, México, 11 de septiembre de 1895.

Consejo Superior de Gobierno del Distrito Federal, "Las demás comisiones del Consejo de Salubridad" en *Boletín Oficial del Consejo Superior de Gobierno del Distrito Federal*, México, vol. 7, núm. 48, 14 de diciembre de 1906.

Consejo Superior de Salubridad, "Capítulo II. Alimentos y bebidas" en *Diario Oficial de los Estados Unidos Mexicanos*, México, 17 de julio de 1891.

Consejo Superior de Salubridad, “Informe” en *Boletín del Consejo Superior de Salubridad*, tomo II, núm. 7 y 8, 31 de enero de 1882.

C. M., “Sección pedagógica. Higiene. La anemia” en *El Diario del Hogar*, México, 20 de mayo de 1904.

El Imparcial, “La Prensa al día” en *El Tiempo. Diario Católico*, México, 25 de agosto de 1910.

Editorial, “Asunto trascendental” en *La Patria. Diario de México*, México, 28 de enero de 1891.

El Partido Liberal, “El cromato de plomo” en *La Patria. Diario de México*, México, 04 de octubre de 1890.

El Padre Padilla, “Oídos de mercader” en *La Patria. Diario de México*, México, 24 de junio de 1893.

Escandón, Luis A., “Al inspector de bebidas” en *La Patria. Diario de México*, México, 16 de junio de 1899.

Escandón, Luis A., “El inspector de bebidas y comestibles” en *La Patria. Diario de México*, México, 29 de junio de 1889.

Garay, Adrián de, “Los microorganismos del suelo en relación con la higiene” en *Gaceta Médica de México*, México, Academia de Medicina de México, vol. 32 1895.

Garay, Aurelio, “Es inútil” en *El Diario del Hogar*, México, 10 de noviembre de 1889.

Gobierno de México, "Archivo General y Público de la Nación" en *Diario Oficial de los Estados Unidos Mexicanos*, México, 07 de junio de 1905.

Gaston Leroux, "Contra el charlatanismo. Digestiones difíciles" en *El Diario del Hogar*, México, 13 de junio de 1902.

Gómez Vergara, Joaquín, "La salubridad pública" en *La Patria. Diario de México*, México, 10 de octubre de 1884.

Haro, Joaquín, "Las multas a los lecheros" en *La Patria. Diario de México*, México, 05 de diciembre de 1911.

Hoyo, Julián del, "Un suscriptor del Diario del Hogar en los Estados Unidos" en *El Diario del Hogar*, México, 17 de julio de 1900.

Iza, Luis G., "Ojeada a la prensa" en *La Patria*, México, 22 de marzo de 1883.

Iza, Luis G., "Ojeada a la prensa" en *La Patria. Diario de México*, México, 19 de abril de 1883.

Iza, Luis G., "Ojeada a la Prensa" en *La Patria. Diario de México*, México, 17 de julio de 1883.

Iza, Luis G., "Ojeada a la prensa" en *La Patria. Diario de México*, México, 07 de julio de 1883.

Iza, Luis G., "Ojeada a la prensa" en *La Patria. Diario de México*, México, 11 de julio de 1883.

La Editorial, "Las epidemias y la higiene ante las clases pobres" en *La Patria*, México, 27 de octubre de 1908.

La redacción, “Boletín del Diario del Hogar” en *El Diario del Hogar*, México, 29 de marzo de 1902.

Lugo, José María, “Estudio de la tuberculosis” en *Gaceta Médica de México*, México, Academia de Medicina de México, vol. 14, 1879.

Mánlio, "Caprichos dominicales" en *El Libre Sufragio*, México, 02 de mayo de 1880.

Mata, Filomeno, “Bien pensado” en *El Diario del Hogar*, México, 02 de octubre de 1887.

Mata, Filomeno, “Boletín del Diario del hogar. Los envenenadores públicos” en *El Diario del Hogar*, México, 29 de marzo de 1902.

Mata, Filomeno, “Carne corrompida” en *El Diario del Hogar*, México, 26 de noviembre de 1887.

Mata, Filomeno, “Envenenamiento paulatino en el pueblo” en *El Diario del Hogar*, México, 02 de octubre de 1887.

Mata, Filomeno, “El envenenamiento de los habitantes de la Ciudad de México” en *El Diario del Hogar*, México, 31 de octubre de 1890.

Mata, Filomeno, "El Consejo de Salubridad" en *El Diario del Hogar*, México, 17 de noviembre de 1886.

Mata, Filomeno, “La adulteración de la leche” en *El Diario del Hogar*, México, 12 de julio de 1884.

Mata, Filomeno, “La carne” en *El Diario del Hogar*, México, 08 de agosto de 1884.

Mata, Filomeno, “La leche y el pan. Higiene pública” en *El Diario del Hogar*, México, 22 de agosto de 1888.

Orvañanos, Domingo, “De los dulces teñidos con fucsina” en *Gaceta Médica de México*, México, Academia de Medicina de México, vol. 13, 1878.

Parra, Porfirio, “Higiene de la estación fría” en *El Universal*, México, 25 de octubre de 1891.

Patiño, Francisco, “Carta abierta al señor propietario de la Chocolatería de la Malinche” en *La Patria. Diario de México*, México, 21 de mayo de 1881.

Patiño, Francisco, “La adulteración de los comestibles” en *El Diario del Hogar*, México, 27 de julio de 1888.

Patiño, Francisco, "Higiene pública. La Cerveza" en *La Patria. Diario de México*, 4 de agosto de 1881.

Patiño, Francisco, “Sin título” en *El Diario del Hogar*, México, 12 de febrero de 1882.

Patiño, Francisco, "Higiene pública" en *La Patria. Diario de México*, México, 29 de abril de 1880.

Paz, Arturo, Luis G. Iza, Agapito Silva y Francisco Santín, “El comercio de mala fe” en *La Patria. Diario de México*, México, 23 de agosto de 1890.

Pepe, “Carta de Pepe” en *La Patria. Diario de México*, México, 04 de octubre de 1890.

Pepe, “Carta de Pepe” en *La Patria. Diario de México*, México, 26 de julio de 1890.

Rivera, José P., “Una grave cuestión. La higiene pública. Llamamos la atención de las autoridades” en *El Diario del Hogar*, México, 11 de marzo de 1896.

Rodríguez, Juan María, "Industria de los comestibles" en *El Diario del Hogar*, México, 08 de noviembre de 1890.

Rosas, Enrique L., "La sociedad en inminente peligro" en *La Patria. Diario de México*, 21 de julio de 1888.

Rosas, Enrique L., "El Diario Español" en *La Patria. Diario de México*, México, 23 de agosto de 1888.

Ruiz, Luis E., "Higiene. Análisis de la leche" en *Gaceta Médica de México*, México, Academia de Medicina de México, vol. 12, 1887.

San Juan, Manuel H., "Otra vez la goma guta" en *El Universal*, México, 21 de enero de 1891.

X.Y.Z., "Asuntos del día" en *El Diario del Hogar*, México, 29 de enero 1885.

X. Y. Z., "Asuntos del día" en *El Diario del Hogar*, México, 17 de marzo de 1885.

X.Y.Z., "Asuntos del día" en *El Diario del Hogar*, México, 29 de enero de 1885.

### **Bibliografía contemporánea**

Adame, Miguel Ángel, "Hacia una antropohistoria sociocultural de la alimentación (y de la nutrición)" en Miguel Ángel Adame (Coord.), *Alimentación en México, ensayos de antropología e historia*, México, Ediciones Navarra, 2013.

Agostoni, Claudia, "Salud pública y control social en la Ciudad de México a fines del siglo diecinueve" en *Historia y grafía*, México, Universidad Iberoamericana, núm. 17, 2001.

Anaya, Luis, "Producto de alcohol en el México del porfiriato" en *Inventio*, Universidad Autónoma de Morelos, Cuernavaca, vol. 3, núm. 6, 2007.

- Ayala, Hubonor, "Los dementes, la locura y el manicomio en la prensa porfiriana de Orizaba, Veracruz" en Celia del Palacio Montiel (Coord.), *La prensa como fuente para la historia*, México, Miguel Ángel Porrúa, 2006.
- Azuela, Luz Fernanda y Rafael Guevara Fefer, "La ciencia en México en el siglo XIX: una aproximación historiográfica" en *Asclepio*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid, vol. 50, núm. 2, 1998.
- Azuela, Luz Fernanda, "La institucionalización de las ciencias en México durante el Porfiriato" en José Luis Talancón, *Historia y sociología de la ciencia*, México, Secretaría de Desarrollo Institucional-UNAM, 2008.
- Barbosa, Mario, "Trabajadores en las calles de la Ciudad de México: subsistencia, negociación y pobreza urbana en tiempo de Revolución" en *Historia Mexicana*, Centro de Estudios Históricos del Colegio de México, México, vol. 60, núm. 2, octubre-diciembre 2010.
- Barbosa, Mario, "El trabajo en la calle. Subsistencia y negociación política en la ciudad de México a comienzos del siglo XX", México, Tesis de Doctorado en Historia, Centro de Estudios Históricos del Colegio de México, 2005.
- Bauer, Arnold, *Somos lo que compramos. Historia de la cultura material en América Latina*, México, Taurus Aguilar, 2002.
- Bee, Wilson, *Swindled. The dark history of food fraud, from poisoned Candy to counterfeit coffee*, New Jersey, Princeton University Press, 2008.
- Bourdieu, Pierre, *Campo de poder, campo intelectual. Itinerario de un concepto*, Buenos Aires, Editorial Montessor, 2002.

Bourdieu, Pierre, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Madrid, Editorial Taurus / Santilla, 1998.

Briseño, Lilian, “La moral en acción. Teoría y práctica durante el porfiriato” en *Historia Mexicana*, El Colegio de México, México, vol. LV, núm. 2, octubre-diciembre, 2005.

Bueno, Eduardo y Enrique Perdiguero, “Comercio de vino y lucha contra el fraude: Alicante entre el Antiguo Régimen y el Estado Liberal” en *Revista Historia Autónoma*, Universidad Autónoma Metropolitana, México, núm. 12, marzo 2018.

Canales, Esteban y Ángeles Carbajal, “Cuando alimentarse era peligroso para la salud: la adulteración en Gran Bretaña al mediar el siglo XIX” en *Revista HMiC: Història Moderna i Contemporània*, Barcelona, Universidad Autónoma de Barcelona, núm. 10, 2012.

Canales, Esteban y Ángeles Carbajal, “La adulteración de alimentos en Gran Bretaña a inicios de la Revolución Industrial” en *Revista Trienio*, Madrid, Núm. 54, 2009.

Carrillo, Ana María, “Del miedo a la enfermedad al miedo a los pobres: la lucha contra el tifo en el México porfirista” en Elisa Speckman, Claudia Agostoni y Pilar Gonzalbo (Coords.), *Los miedos en la historia*, México, El Colegio de México/UNAM, 2009.

Carrillo, Ana María, “Economía, política y salud pública en el México porfiriano (1876-1910)” en *História, Ciências, Saúde Manguinhos*, Río de Janeiro, Casa Oswaldo Cruz-Fiocruz, vol. 9, 2002.

Carrillo, Ana María, “Guerra de exterminio al ‘fantasma de las costas’. La primera campaña contra la fiebre amarilla en México, 1903-1911” en Claudia Agostoni (Coord.),

- Curar, sanar y educar. Enfermedad y sociedad en México, siglos XIX y XX*, México, UNAM/Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2008.
- Chartier, Roger, *El mundo como representación. Estudios sobre la historia cultural*, Barcelona, Gedisa, 2005.
- Córdoba, Consuelo, "Instituciones y políticas de salud pública en la Ciudad de México, de la Colonia al Porfiriato" en *HiSTOReLo. Revista de Historia Regional y Local*, Medellín, Universidad Nacional de Colombia, vol. 12, núm. 24, 2020.
- Elías, Norbert, *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, Madrid, Fondo de Cultura Económica, 1987.
- Esparza, Martha Susana, "La construcción de la cultura científica en México: el pensamiento evolutivo en la prensa porfiriana" en Rodrigo Antonio Vega y Lucero Morelos (Coords.), *Estudios Históricos sobre la Cultura Mexicana en los siglos XIX y XX*, México, Historiadores de la Ciencia y las Humanidades, 2014.
- Gantús, Fausta, "La ciudad de la gente común. La cuestión social en la caricatura de la ciudad de México a través de la mirada de dos periódicos: 1883-1896" en *Historia Mexicana*, El Colegio de México, México, vol. 59, núm. 4, abril-junio 2010.
- Gómez, Donato y María José Gómez, "Control y fraude de los alimentos un viaje por la ciudad de Almería, 1788-1940" en José Miguel Martínez (Coord.), *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería*, Almería, Instituto de Estudios Almerienses, 2003.
- González, Moisés, *La pobreza en México*, México, El Colegio de México, 1985.

- Gortari, Hira De, "Los años difíciles. Una economía urbana: el caso de la ciudad de México (1890-1910)" en *Iztapalapa. Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, México, Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa, núm. 6, 1982.
- Guillem-Llobat, Ximo y Enrique Perdiguero-Gil, "La seguridad alimentaria en los municipios valencianos. Entre la iniciativa pública y privada (1881- 1915)" en *X Congreso Internacional de la AEHE*, Sevilla, Universidad Pablo de Olavide, 2011.
- Gutiérrez, Florencia y Fausta Gantús, "Imaginarios y realidades del universo laboral panadero. Ciudad de México en el cambio de siglo XIX-XX" en *Iberoamericana*, Madrid, núm. 38, junio 2010.
- Hernández, José de Jesús, *En viña cerrada no entran moscas: lecciones del vino bordelés para pensar los casos del tequila y del mezcal*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 2020.
- Levenstein, Harvey, *Fear of Food: A History of Why We Worry about What We Eat*, Chicago, University of Chicago Press, 2012.
- López Ramos, Sergio, *Prensa, cuerpo y salud en el siglo XIX mexicano (1840-1900)*, México, Miguel Ángel Porrúa, 2000.
- Martínez, Fernando y Xóchitl Martínez, *El Consejo Superior de Salubridad. Rector de la Salud públicas en México*, México, SmithKline Beecham, 1997.
- Mendoza, Vandari M., *Las patentes de invención mexicanas. Instituciones, actores y artefactos (1821-1911)*, 2 vols., Zamora, El Colegio de Michoacán, 2018, vol. 2.

- Miranda, Sergio, "Urbe inmunda: poder y prejuicios socioambientales en la urbanización y desajuste de la ciudad y valle de México en el siglo XIX" en Eloide Dupey García y Guadalupe Pinzón Ríos (Coords.), *De olfato. Aproximaciones a los olores en la historia de México*, México, Fondo de Cultura Económica/UNAM/CEMCA, 2020.
- Miranda, Sergio, "Problemática urbana y reforma político-administrativa en el Distrito Federal, 1903-1914" en María del Carmen Collado (Coord.), *Miradas recurrentes I. La ciudad de México en los siglos XIX y XX*, México, Universidad Autónoma Metropolitana/Instituto Mora, 2004.
- Miranda, Sergio, *Historia de la desaparición del municipio en el Distrito Federal*, México, Unidad Obrera y Socialista-Sociedad Nacional de Estudios Regionales, 1998.
- Muro Hidalgo, María Guadalupe, "La visión higienista de Susano Hernández sobre la alteración, la adulteración y la falsificación en la venta de alimentos en la ciudad de México (1908)" en *Saberes. Revista De Historia De Las Ciencias Y Las Humanidades*, México, Historiadores de las Ciencias y las Humanidades, vol. 5, núm. 12, México, 2022.
- Padilla, Luis Martín, "Delitos contra la salud en México 1871-1931 de la regulación de 'sustancias nocivas a la salud' a la prohibición de 'drogas enervantes'" en *Eschrifta. Revista de Historia*, Culiacán, Universidad Autónoma de Sinaloa, vol. 2, núm. 4, julio-diciembre 2020.
- Palti, Elías José, *La invención de la legitimidad. Razón y retórica en el pensamiento mexicano del siglo XIX (Un estudio sobre las formas del discurso político)*, México, Fondo de Cultura Económica, 2005.

- Piccato, Pablo, *Ciudad de sospechosos. Crimen en la Ciudad de México 1900-1931*, México, Centro de Investigaciones en Estudios Superiores en Antropología Social, 2010.
- Pilcher, Jeffrey M., *¡Que vivan los tamales!: la comida y la construcción de la identidad mexicana*, México, Ediciones de la Reina Roja/CONACULTA/CIESAS, 2001.
- Pío Martínez, Juan, “Ciencia y salud. Adulteración de alimentos en Guadalajara a finales del siglo XIX y principios del XX” en *Revista del Seminario de Historia Mexicana*, Universidad de Guadalajara, Guadalajara, vol. 1, núm. 5, primavera 2018.
- Pío Martínez, Juan, “Higiene y hegemonía en el siglo XIX. Ideas sobre alimentación en Europa, México y Guadalajara” en *Revista Espiral. Estudios sobre Estado y Sociedad*, Universidad de Guadalajara, Guadalajara, vol. 8, núm. 23, enero-abril 2002.
- Pío Martínez, Juan, “La ciencia de la nutrición y el control social en México en la primera mitad del siglo XX” en *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*, El Colegio de Michoacán, Zamora, vol. 34, núm. 133, 2013.
- Priego, Natalia, *Ciencia, historia y modernidad. La microbiología en México durante el Porfiriato*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 2009.
- Pulido, Diego, *¡A su salud! Sociabilidades, libaciones y prácticas populares en la Ciudad de México a principios del siglo XX*, México, El Colegio de México, 2015.
- Quiroz, Enriqueta, “Vivir de un salario: El costo del consumo doméstico” en Alicia Salmerón y Fernando Aguayo (Coords.), *“Instantáneas” de la ciudad de México. Un álbum de 1883-1884*, II tomos, México, Instituto Mora, UAM-Cuajimalpa, 2013, Tomo 1.

Reyna, María del Carmen, “Las condiciones del trabajo en las panaderías de la ciudad de México durante la segunda mitad del siglo XIX” en *Historia Mexicana*, Centro de Estudios Históricos del Colegio de México, México, vol. 31, núm. 3, enero-marzo 1982.

Rodríguez, Martha Eugenia, *Publicaciones periódicas de medicina en la ciudad de México, 1772-1914*, México, Facultad de Medicina, 2017.

Rosas, Blanca, “Técnicas de cocción y su adaptación al comercio ambulante: el caso de la barbacoa en la ciudad de México entre los siglos XVI y XIX”, Trabajo inédito presentado en el Seminario de Historia de la Tecnología en América Latina de *El Colegio de México* a cargo del profesor Dr. David Pretel.

Sabato, Hilda, “Nuevos espacios de formación y actuación intelectual: prensa, asociaciones, esfera pública (1850-1900)” en Carlos Altamirano (Dir.), *Historia de los intelectuales en América Latina. I. La ciudad letrada, de la conquista al modernismo*, Buenos Aires, Katz Editores, 2008.

Santoyo, Antonio, “Los afanes de higienización de la vida pública y privada (ciudad de México, último tercio del siglo XIX)” en *Historias*, Dirección de Estudios Históricos- INAH, México, núm. 37, octubre-marzo 1996-1997.

Schifter, Liliana y Patricia Aceves, “Los farmacéuticos y la química en México (1903-1919): prácticas, actores y sitios” en *Estudios de historia moderna y contemporánea*, Instituto de Investigaciones Históricas-UNAM, México, núm. 51, 2016.

- Shapin, Steven, "How to eat like a gentleman: dietetics and ethics in Early Modern England" en Steven Shapin, *Never pure. Historical studies of science as if it was produced by people with bodies, situated in time, space, culture, and society, and struggling for credibility and authority*, Baltimore, The Johns Hopkins University Press, 2010.
- Silva, Jorge, "El abasto al mercado urbano de la ciudad de México, 1830-1860" en Regina Hernández (Comp.), *La ciudad de México en la primera mitad del siglo XIX*, II tomos, México, Instituto Mora, 1994, Tomo I, Economía y Estructura urbana.
- Silva, Jorge, "El mercado regional de la Ciudad de México, 1830-1840" en Jorge Silva (Coord.), *Los mercados regionales de México en los siglos XVIII y XIX*, México, Instituto Mora/CONACULTA, 2003.
- Speckman, Elisa, *Crimen y castigo. Legislación penal, interpretaciones de la criminalidad y administración de justicia (Ciudad de México, 1872-1910)*, México, El Colegio de México/ Instituto de Investigaciones Históricas-UNAM, 2002.
- Vargas, Georgette, "Aproximación a los conceptos de campo, habitus, capital y violencia simbólica de Bourdieu" en *Puriq*, Universidad Nacional Autónoma de Huanta, Huanta, vol. 3, núm. 2, mayo-agosto 2021.
- Vargas, Joel, "El alcohol alimento: historias de las metáforas del motor humano y las calorías entre el siglo XIX y el XX" en *INTERdisciplina*, México, Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades-UNAM, vol. 7, núm. 19, 2019.
- Villalobos, José Eugenio, *El abasto de carne en Valladolid-Morelia siglo XIX*, México, Morevallado Ediciones, 2006.

Weis, Robert, *Bakers and Basques: a social history of bread in Mexico*, Albuquerque, University of New Mexico Press, 2012.

## **Tesis**

Balladares, Elizabeth, "Develando los secretos del árbol de las maravillas. El análisis químico del pulque en el siglo XIX", México, Tesis de Maestría en Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad Autónoma Metropolitana-Cuajimalpa, 2015.

Bonilla, Laura Edith, "Manuel Caballero: precursor del periodismo moderno. Historia y periodismo 1876-1889", México, Tesis de Maestría en Historia, Posgrado en Historia-UNAM, 2002.

Canto, Emiliano Enrique, "El novelista mexicano: espacios, familias, prácticas y autorrepresentaciones de la *ciudad letrada* (1830-1880)", México, Tesis de Doctorado en Historia, Centro de Estudios Históricos del Colegio de México, 2018.

Carrillo, Ana María, "Epidemias, saber médico y salud pública en el Porfiriato", México, Tesis de Doctorado en Historia, Posgrado en Historia-UNAM, 2010.

Esparza, Martha Susana, "El darwinismo en el pensamiento social del Porfiriato: una mirada a la prensa", México, Tesis de Licenciatura en Biología, Facultad de Ciencias-UNAM, 2006.

Hernández, Marisol, "Del miasma al microbio: la identificación del bacilo causante del cólera y sus consecuencias en la salud pública mexicana (1883-1885)", México, Tesis de Maestría en Historia, Posgrado en Historia-UNAM, 2021.

- López, Martín, “Los panaderos de la ciudad de México, 1770-1814”, México, Tesis de Licenciatura en Historia, Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa, 2002.
- Martínez, Víctor Maximino, “Los restaurantes en la Ciudad de México en la segunda mitad del Siglo XIX (1869-1910)”, México, Tesis de Licenciatura en Historia, Facultad de Filosofía y Letras, 2015.
- Orijel, Ivette, “Escenas ciudadanas de descontento. Quejas, demandas, denuncias y protestas de los sectores medios urbanos en la Ciudad de México, 1892-1910”, México, Tesis de Doctorado en Historia, México, Posgrado en Historia-UNAM, 2016.
- Rebollo, Quetzalli Saraí, “De la imperiosa necesidad de dotar a la ciudad de mercados. El caso de la planeación del mercado de La Merced y su desagüe comercial, 1861-1882”, México, Tesis de Licenciatura en Historia, Facultad de Filosofía y Letras-UNAM, 2015.
- Romero, Ana María, “El suicidio a finales del siglo XIX (1899). Visiones predominantes en la prensa”, México, Tesis de Licenciatura en Historia, Facultad de Filosofía y Letras, 2001.
- Urbina, Gilberto, “De discursos y realidades. Los habitantes de algunas colonias populares al norte de la Ciudad de México (1875-1929)”, México, Tesis de Doctorado en Historia, Centro de Estudios Históricos del Colegio de México, 2012.
- Uribe, Blanca, “De la genealogía de la veterinaria a la invención de los animales: México siglo XIX”, México, Tesis de Maestría en Filosofía de la Ciencia, Posgrado en Filosofía de la Ciencia-UNAM, 2011.

Uribe, Blanca, “Del animal del progreso al animal de la revolución. una historia desde la veterinaria mexicana (1853-1947)”, México, Tesis de Doctorado en Filosofía de la Ciencia, Posgrado en Filosofía de la Ciencia-UNAM, 2016.

Vargas, Joel, “Alimentar el cuerpo social: ciencia, dieta y control en México durante el Porfiriato”, México, Tesis de Maestría en Filosofía de la Ciencia, Posgrado en Filosofía de la Ciencia-UNAM, 2011.

Zapata, María Isabel, “La opinión pública en el centenario de la independencia. Los casos de Colombia y México”, Bogotá, Tesis de Doctorado en Historia, Facultad de Ciencias Humanas- Universidad Nacional de Colombia.