

**Entre el lujo y la subsistencia**  
**Mercado, abastecimiento y precios**  
**de la carne en la ciudad de México,**  
**1750-1812**

**Enriqueta Quiroz**

EL COLEGIO DE MÉXICO  
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES  
DR. JOSÉ MARÍA LUIS MORA







**ENTRE EL LUJO Y LA SUBSISTENCIA.  
MERCADO, ABASTECIMIENTO Y PRECIOS DE LA CARNE  
EN LA CIUDAD DE MÉXICO, 1750-1812**

**CENTRO DE ESTUDIOS HISTÓRICOS**

ENTRE EL LUJO Y LA SUBSISTENCIA.  
MERCADO, ABASTECIMIENTO Y PRECIOS  
DE LA CARNE EN LA CIUDAD DE MÉXICO,  
1750-1812

*Enriqueta Quiroz*



EL COLEGIO DE MÉXICO  
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES  
DR. JOSÉ MARÍA LUIS MORA

338.1763

Q86e

Quiroz Muñoz, Enriqueta.

Entre el lujo y la subsistencia : mercado, abastecimiento y precios de la carne en la ciudad de México, 1750-1812 / Enriqueta Quiroz. -- México : El Colegio de México, Centro de Estudios Históricos : Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 2005.

382 p. : il., mapas, planos ; 22 cm.

ISBN 968-12-1116-2

1. Carne -- Precios -- México -- Ciudad de México -- Historia -- Siglo XVIII.  
2. Carne -- Precios -- México -- Ciudad de México -- Historia -- Siglo XIX.  
3. Carne -- Industria y comercio -- México -- Ciudad de México -- Historia -- Siglo XVIII. 4. Carne -- Industria y comercio -- México -- Ciudad de México -- Historia -- Siglo XIX. 5. Alimentos, abasto de -- México -- Ciudad de México -- Historia -- Siglo XVIII. 6. Alimentos, abasto de -- México -- Ciudad de México -- Historia -- Siglo XIX. I t.

Ilustración de portada: Vista de la Plaza de El Volador, 1770-1772, óleo sobre tela.

Primera edición, 2005

D.R. © El Colegio de México, A.C.  
Camino al Ajusco 20  
Pedregal de Santa Teresa  
10740 México, D.F.  
www.colmex.mx

D.R. © Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora  
Plaza Valentín Gómez Farías 12  
San Juan Mixcoac  
03730 México, D.F.

ISBN 968-12-1116-2

Impreso en México

## ÍNDICE

Agradecimientos	11
Tabla de equivalencias de pesos y medidas	13
Introducción	15
I. La importancia del consumo de carne en la capital novohispana	27
Del alimento base a la diversidad en la demanda	27
La importancia de la carne dentro de los flujos mercantiles y en los volúmenes de la demanda de comestibles	31
La carne y la política de abasto	49
El abasto de carne y los preceptos religiosos	58
El abasto de carne y el clima	61
La carne se hace popular entre hispanos e indígenas	63
Calorías y hábitos de consumo	67
La carne y el gasto en combustible	73
La carne en el sistema de intercambio	75
Consumo social estratificado: ¿res, carnero o cerdo?	78
II. Mercado y precios de la carne en la ciudad de México	95
Fuentes para la reconstrucción de los precios de carne de res y carnero	96
La metodología	99
Las fluctuaciones en los precios de la carne	105
Las variaciones de precios y la demanda de carne entre las décadas de 1720-1770	111
Demanda y precios de la carne en las décadas de 1780-1790	117
El ascenso de los precios de la carne con la llegada del nuevo siglo	140
III. Movimientos de precios de productos básicos y sus efectos en las condiciones sociales	159
Tendencia secular de los precios de productos básicos: discusiones y planteamientos generales	160

Un planteamiento diferente sobre la tendencia secular de los precios de los comestibles	173
Estudio comparado entre los precios y la demanda del maíz, trigo, carne, pulque y aguardiente	174
La llamada crisis de los ochenta	199
Demanda y precios en las postrimerías del periodo colonial	216
El deterioro de las condiciones sociales	235
<b>IV. El mercado capitalino y sus áreas de abastecimiento</b>	<b>243</b>
Los bordes urbanos y el aprovechamiento diverso de sus suelos	247
Los valles en torno de la ciudad de México y el tercer círculo de Von Thünen	264
Las áreas agroganaderas y su relación con la capital	284
Las áreas ganaderas de la periferia y la circulación de ganado hacia la capital	294
Circulación de ganado desde la costa noroccidental del reino hasta el valle de Toluca y los bordes capitalinos	299
La circulación de ganado desde el lejano norte hasta los bordes capitalinos	310
La circulación de ganado desde el Golfo hacia la capital	329
Circulación de ganado: ideas finales	331
<b>Conclusiones</b>	<b>333</b>
<b>Fuentes</b>	<b>343</b>
Fondos documentales	343
<b>Bibliografía</b>	<b>345</b>
<b>Índice de nombres propios</b>	<b>367</b>
<b>Índice de cuadros</b>	
<b>Capítulo I</b>	
1. Detalle del ramo del <i>Viento</i>	34
2. Recaudación total de <i>Alcabalas</i>	37
3. Mercancías de mayor introducción a la ciudad	39
4. Caudales del pósito destinados para gastos del abasto de carne	54
5. Calorías compradas por un real	69
<b>Capítulo II</b>	
1. Precios de la carne de res y de carnero	101
2. Precios de la carne de cerdo	106

3. Posturas de los efectos de tocinería	108
4. Demanda de carne en cabezas de animales	109
5. Reses compradas, muertas y expendidas	133
6. Exportaciones de cueros y pieles	135
7. Reses muertas ingresadas a la ciudad para su consumo	147
8. Gastos del abasto de carne, 1807	150
9. Cobro de alcabalas por las reses	157
10. Cobro de alcabalas por los carneros	157

### Capítulo III

1. Harina ingresada a la ciudad, 1768-1779	176
2. Ventas de maíz en la alhóndiga de la ciudad de México	182
3. Recaudación de medio real por carga de maíz ingresada a la capital y cargas estimadas, 1771-1779	183
4. Cebada ingresada a la capital, 1770-1810	184
5. Pulque introducido a la capital, 1763-1780	194
6. Maíz introducido a la capital, 1780-1789	200
7. Harina ingresada a la capital, 1780-1789	205
8. Pulque introducido a la capital, 1780-1793	210
9. Recaudación de las administraciones de pulque ubicadas en el valle de México	214
10. Maíz introducido a la capital, 1795-1812	218
11. Harina ingresada a la capital, 1798-1810	225
12. Pulque introducido a la capital, 1794-1810	227
13. Aguardiente de caña introducido a la capital, 1796-1813	230
14. Salarios en obras de construcción en la ciudad de México	241

### Capítulo IV

1. Recaudación por madera ingresada a la ciudad, 1770-1797	255
2. Haciendas productoras de granos en San Ángel, 1809	261
3. Propiedades de Cuautitlán, productoras de maíz, trigo y otros granos para forraje, 1809	270
4. Haciendas productoras de granos en la jurisdicción de Chalco, 1809	276
5. Haciendas y ranchos productores de granos, pulque y cerdos en Calpualpan, Texcoco, 1809	280
6. Cerdos comprados para el consumo capitalino, 1781-1787	284
7. Comparación entre las salidas de reses desde Guadalajara y la demanda en la ciudad de México, 1761-1808	302
8. Reses enviadas a la ciudad de México desde Michoacán, 1811	307
9. Ganado en haciendas del Marqués de Aguayo	313

## Índice de gráficas

## Capítulo I

- |   |    |
|---|----|
| 1. Recaudación de los rubros del <i>Viento</i>                                  | 34 |
| 2. Registro de las carnicerías sobre el consumo mensual de carne de res en 1759 | 62 |
| 3. Registro de las carnicerías sobre el consumo mensual de carne de res en 1761 | 63 |

## Capítulo II

- |   |     |
|---|-----|
| 1. Precios de la carne, 1700-1810                           | 104 |
| 2. Precios del sebo en reales por arroba, 1700-1799         | 136 |
| 3. Precios de las velas en reales por ocho onzas, 1700-1799 | 138 |

## Capítulo III

- |  |     |
|--|-----|
| 1. Precios del maíz en la alhóndiga de México, 1721-1814 | 170 |
| 2. Precios medios del trigo, 1741-1812                   | 170 |

## Índice de planos y mapas

## Plano capítulo IV

- |   |     |
|---|-----|
| 1. Ciudad de México: garitas, calzadas y potreros en la segunda mitad del siglo XVIII | 249 |
|---|-----|

## Mapas capítulo IV

- |   |     |
|---|-----|
| 1. Zonas productoras en los bordes urbanos y valles centrales | 256 |
| 2. Zonas agroganaderas vinculadas con la capital              | 287 |
| 3. Circulación de ganado hacia la capital                     | 295 |

## AGRADECIMIENTOS

Este libro es producto de la investigación que realicé como tesis de doctorado en El Colegio de México y que concluí en el año 2000. La revisión de este trabajo para su publicación fue efectuada durante mi primer año de desempeño como investigadora del Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora. Con ambas instituciones estoy en deuda, pues hicieron posible que esta publicación se hiciera realidad.

También agradezco a varias personas que me brindaron su apoyo, sin el cual no podría haber concluido el presente trabajo.

En primer lugar a Carlos Sempat Assadourian, por la dirección que hizo de esta investigación cuando era mi tesis de doctorado, especialmente por su paciencia y esmerada crítica.

A Henry Cabroler por su apoyo en todas las cuestiones técnicas, diseño de gráficas y mapas, pero principalmente por su compañía.

A Gabriela Cabroler, por ser mi motivación permanente.

A Álvaro Jara, siempre en mis recuerdos.

Agradezco profundamente a quienes leyeron este trabajo en su proceso de evaluación y que me hicieron valiosas críticas y sugerencias, a Manuel Miño, Jorge Silva, Pilar Gonzalbo, Luis Jáuregui, Antonio Ibarra, Margarita Menegus, Ivonne Mijares, Inés Herrera y Virginia García Acosta.

Debo señalar que durante los tres primeros años de esta investigación fui honrada con becas de estancia en el país, otorgadas por El Colegio de México, la Secretaría de Relaciones Exteriores de México y la Organización de Estados Americanos (OEA), sin las cuales no habría concluido el trabajo de archivo realizado en este estudio.

Finalmente, quiero agradecer a quienes me han motivado para sacar a la luz este libro.

A la Academia Mexicana de Ciencias por haberme distinguido con el premio a la mejor tesis en ciencias sociales, en el área de Historia 2001.

A Guillermina del Valle y a Luis Jáuregui en el Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora.

A Diana Bonnett, a Alicia Salmerón y a mis padres.

Enriqueta Quiroz



## TABLA DE EQUIVALENCIAS DE PESOS Y MEDIDAS

Un tercio: un quintal (46 kilogramos)  
Una carga: 138 kilogramos  
Una arroba: 11.5 kilogramos  
Una fanega de maíz: 100 libras (46 kilogramos)  
Una libra: 460 gramos  
Una onza: 28.7 gramos  
Un cuartillo: 5 decilitros (medio litro)  
Una res: 1700-1785: 12 a 13 arrobas  
          1786-1812: 10 a 11 arrobas  
Un carnero: 30 libras  
Un cerdo: 30 kilogramos



## INTRODUCCIÓN

La presente investigación, intenta ser la respuesta a una inquietud esencial: apreciar la importancia de la demanda alimentaria en la ciudad de México durante la segunda mitad del siglo XVIII y comienzos del XIX. Con el objeto de establecer por un lado, cimientos más sólidos de los que hasta ahora se habían señalado respecto al conocimiento de las condiciones sociales de la población capitalina novohispana durante el mencionado y controvertido siglo y por otro, descubrir la acción de la demanda urbana —no considerada hasta el momento por la historiografía— como uno de los factores decisivos en la conformación de una economía y un mercado, siendo capaz de diseñar espacios de oferta de comestibles y de generar articulaciones comerciales.

En términos prácticos la expresión “demanda” se entiende como la cantidad de mercancías que ingresaban a la ciudad en respuesta a las necesidades del mercado capitalino. Sin embargo, en documentos del siglo XVIII y en testimonios de la época se tiende a hablar de los consumos de la capital, pues señala volúmenes de mercancías introducidas y consumidas dentro de este espacio urbano en el ámbito general. El ejemplo más característico para demostrar que se usaba ese término de tal forma, es la denominación que se utilizó para las llamadas alcabalas de consumo; que a diferencia de lo que se puede creer, no se aplicaban sobre el consumo individual de las personas, sino a la introducción en general de comestibles a la capital.

De acuerdo con la teoría económica actual el término “consumo” viene a implicar el gasto que efectúan las personas para cubrir sus necesidades. En la investigación histórica, especialmente en la que se refiere al pasado colonial latinoamericano, es difícil acceder a la microrrealidad de las unidades domésticas y acercarnos al plano de los gastos de los consumidores o de las economías familiares. En esta investigación creemos que sólo nos aproximamos al conocimiento de la demanda de un comestible como la carne, pero sólo intentamos hacer algunos atisbos hacia el consumo de aquélla en el sector individual.

En este libro se postula que la carne fue uno de los alimentos de mayor demanda en la ciudad de México, junto al trigo, al maíz y al pulque. Idea que se sostiene no sólo a partir de estimar y comparar los volúmenes de diversas mercancías introducidas a la capital, sino mediante el estudio del

comportamiento de los precios de la carne y su comparación con los de otros alimentos. La tesis que se tiene al respecto, es que los precios de los comestibles y específicamente de la carne, no presentaron un movimiento sostenido al alza durante el siglo XVIII, es decir, no en todo el siglo y ni siquiera en la segunda mitad. Lo que a su vez implicaría que en esa centuria no fueron declinando sostenidamente las condiciones alimentarias de la población capitalina.

Así también los planteamientos del libro, salen de la esfera netamente urbana para sostener que la ciudad de México en el siglo XVIII integró un sistema articulado con los mercados rurales y urbanos del virreinato. En el que conformó geográficamente una relación entre espacios productivos y la oferta rural de alimentos. Idea que se sustenta en nuestra descripción de la gran área de circulación, seguida por el ganado hasta llegar a la capital. Lo que redescubre a la demanda de carne de la ciudad de México, como elemento integrador de un mercado interno que abastece a la capital y que a la vez es parte del sistema comercial dentro del virreinato.

Específicamente, la investigación se ha centrado en el estudio de la demanda capitalina de carne y pretende cumplir los siguientes objetivos específicos: en primer lugar, realizar un análisis cuantitativo y sólo así compararla con la demanda de otros alimentos en la ciudad de México durante la segunda mitad del siglo XVIII y comienzos del XIX. Es decir, se ha considerado útil conocer volúmenes de ingreso de ganado a la ciudad y de diversos comestibles, para lograr ponderar con ellos la importancia de la carne en la dieta capitalina. Lo que también busca reconocer las fluctuaciones en la entrada de productos a la capital y acercarnos a las variaciones de la demanda de comestibles en general.

Muy ligado con el primer objetivo planteado, el segundo está referido a la reconstrucción de la curva de precios de la carne durante el siglo XVIII en la ciudad de México. Lo que resulta esencial para la comparación de los volúmenes mensurados con las variaciones de precios a lo largo del siglo. Como tercer objetivo, surge la obligada comparación de precios y volúmenes de otros comestibles estudiados por la historiografía. En cuarto lugar, se busca aprovechar la comparación para aportar nuevos conocimientos sobre las condiciones sociales de la población capitalina, en definitiva, como una alternativa para observar los posibles efectos en el consumo de alimentos.

Finalmente y como quinto objetivo, la investigación busca relacionar la cuantificación de la demanda de carne y de otros comestibles con una organización productiva territorial. Es decir, se pretende proponer un modelo que es un diseño espacial de la oferta rural de alimentos hacia la ciudad de México, a partir de la idea de que existe una distancia económica que beneficia o perjudica el abastecimiento de un mercado determinado.

Planteamiento sustentado en la teoría de inicios del siglo XIX del geógrafo Heinrich von Thünen.<sup>1</sup>

El estudio de la demanda de carne se desarrollará bajo la perspectiva del abasto de la capital, es decir del comercio institucional que se encargaba de asegurar fundamentalmente el expendio de reses y carneros, como también el comercio de cerdos y los subproductos generados por las tocinerías. Estos tipos de carne son los de mayor interés en esta obra por ser los más importantes cuantitativamente para el consumo urbano, como se demuestra a lo largo de la obra. A partir del abasto también se intentará deducir la importancia del comercio de carne extrainstitucional, que no se puede desconocer y en el cual existía la participación indígena con el aporte de ganado menor traído a la ciudad, especialmente porcino y caprino, como también pescados, aves de corral y de caza. Del mismo modo se tendrá en consideración la oferta clandestina como una de las formas de suministro de carne en el área urbana. Bajo estas apreciaciones el concepto carne abarcará en la obra, fundamentalmente al producto del ganado vacuno, ovino y porcino.

Como toda investigación el presente libro ha tenido como referentes o modelos historiográficos diversos trabajos que ayudaron a clarificar ideas, desechar algunas y encauzar las propias. En este sentido, se conoció el trabajo de la escuela inglesa referida al tópico del consumo o mejor dicho el conocido debate sobre la mejora o detrimento de las formas de vida en el pasado. Esas lecturas hicieron comprender que enfocar este libro —tal como lo habían hecho los ingleses— a sólo el estudio del consumo y de los consumidores sin vincular sus problemas con el funcionamiento de un espacio económico, sólo terminarían por limitar y desgastar una temática, sin llegar a vincular la participación de los consumidores dentro de la realidad de un mercado.<sup>2</sup> Objetivo muy lejano y hasta contrario al de esta investigación.

Por su parte, los estudios de la escuela de Annales, ayudaron a esta obra a sensibilizar una metodología, a poner atención a fuentes complementarias como dietas, raciones, distinciones en el comer, aunque no fueron suficientes sus propuestas técnicas para resolver los objetivos de esta investigación, especialmente por las microformas alimentarias que intentaban conocer los

<sup>1</sup> THÜNEN, 1966.

<sup>2</sup> Sin entrar en detalles que abordaremos seguramente en otra publicación, nos referimos a trabajos clásicos como el de Clapham, J.H., *An Economic History of Modern Britain*, vol. 1, Cambridge, 1926. Gilboy, E.W. "El coste de la vida y los salarios reales en la Inglaterra del siglo XVIII" en la compilación de TAYLOR, 1985, pp. 59-60. Este artículo se publicó por primera vez en *Review of Economic Statistics*, vol. XVIII, 1936. En la segunda mitad del siglo XX aparecieron las obras de Hobsbawn, Hartwell, Deane y Cole, todos compilados y comentados por TAYLOR, 1985.

franceses: las dietas. Por esta razón los alcances de los estudios franceses estaban muy distantes de los intereses del presente libro, especialmente porque los de aquéllos se limitaron y centraron en el objeto mismo del comer y orientaron cada vez más sus objetivos a la historia cultural y de las mentalidades. La propuesta de *Annales* —que cada día se fijaba más en lo culinario y en las formas de comer— no apuntaba, a nuestro juicio, a la trascendencia de esos actos como importantes hechos económicos.<sup>3</sup>

La revisión de la historiografía italiana, en especial de la obra de Massimo Livi-Bacci *Ensayo sobre la historia demográfica europea. Población y alimentación en Europa*,<sup>4</sup> dio luces a la presente investigación respecto al problema de la no relación entre formas de alimentación con escalas de mortalidad, como también despertó nuestra atención hacia lo que el autor plantea como el notable grado de adaptabilidad al estrés nutritivo de las poblaciones, especialmente a corto y mediano plazos.

Por esta razón y para los objetivos de la presente obra, fueron de mayor interés lecturas que trataran sobre ciertos problemas abordados por la historiografía europea y que estaban relacionados indirectamente con el consumo. Por ejemplo, los que apuntaban a cambios en la dieta de los europeos a medida que avanzó la Edad Moderna. Estudios europeos habían asegurado que las sociedades se encaminaban hacia una dieta cada vez menos cárnica, producto del crecimiento demográfico y de nuevos usos del suelo que orientaron el máximo aprovechamiento del espacio en la explotación de granos, privilegiándose la actividad agrícola sobre la ganadera. Dicho planteamiento, fue sintetizado por Braudel —sin ser él su creador— en su volumen *Las estructuras de lo cotidiano*.<sup>5</sup> El autor de dicha idea fue Abel, cuando en 1966 y desde la perspectiva de la historia de la agricultura europea, atendió a su estructura productiva. Este representante de la escuela alemana, había buscado a la inversa de nuestros propósitos, determinar en qué medida las economías agrícola y alimentaria de la Europa central, en los siglos transcurridos desde la Alta Edad Media, cumplió con su cometido de satisfacer la demanda.<sup>6</sup> Contrariamente a los intereses de la presente obra, su pregunta nacía desde la producción, pero establecía un vínculo entre la producción rural y la demanda urbana que fue de nuestro interés.

Más importante aún fue conocer el enfoque geoeconómico que hizo el inglés Wringley en 1969, cuando estudió la relación entre el entorno urbano de Londres y su *hinterland*. Por primera vez una investigación his-

<sup>3</sup> Véase AYMARD, 1975; AYMARD y BRESCH, 1975; BENASSAR y GOY, 1975; CHARBOUNIER, 1975; FRIJHOFF, 1975; PUIZ, 1975; SPONER, 1961; VALENSI, 1975, y VEDEL, 1975.

<sup>4</sup> LIVI-BACCI, 1988.

<sup>5</sup> Véanse los estudios sobre la disminución de la ración de carne en BRAUDEL, 1984 (1979), pp. 158-161.

<sup>6</sup> ABEL, 1986 (1966).

tórica se centraba en la demanda de manufacturas y productos agrícolas de una ciudad y establecía una relación entre los espacios productivos y la urbe. Con el propósito de estudiar la expansión de la capital respecto al resto del país, en cuanto a riqueza y funciones urbanas. Para el autor el consumo de Londres, su comercio y funciones administrativas proporcionaron ventajas positivas al resto del país, por lo que postuló que hacia fines del siglo XVII, dicha ciudad había contribuido a terminar con el aislamiento económico de su entorno rural.

También resultó útil conocer el acercamiento que había hecho la historiografía latinoamericana colonial hacia los temas del consumo. En primer lugar, se dirigió nuestro interés hacia el libro ya clásico de Florescano, escrito en 1960 y que había seguido el modelo labrousiano. Contrariamente a su enfoque, dicha obra nos distanció de la idea de privilegiar la importancia de un alimento, para luego tomarlo como índice para determinar el desenvolvimiento económico del mercado y de la población novohispana del siglo XVIII.<sup>7</sup> Sin embargo, su exhaustiva investigación y su serie de precios, nos resultó esencial para compararla con los resultados de nuestro trabajo.

Así también, el artículo de Tandeter y Wachtel escrito en los años ochenta, fue esencial para conocer el vínculo que existe entre precios y producción agraria. Los autores abordaron esta problemática específicamente para el caso de Potosí y Charcas en el virreinato del Perú en el siglo XVIII. Su metodología apuntó a utilizar como fuentes básicas las series de diezmos, con ellas reconstruyeron una variedad de precios de productos que circulaban en esos mercados. Entre sus observaciones resultaron de gran interés para el presente libro, la idea de discutir las propuestas tradicionales de la historiografía europea respecto a que el crecimiento de la agricultura en el siglo XVIII se habría realizado a expensas de la ganadería. Es sabido que los autores determinaron que en el espacio andino los precios de los productos ganaderos habían descendido, a diferencia de lo que había ocurrido en Europa. La explicación que dieron es que no podía aplicarse para el mundo andino la teoría europea sobre el uso de los suelos, en especial por la particularidad del escalonamiento vertical de las zonas ecológicas en que las tierras de pastoreo difícilmente servirían para el cultivo del maíz o del trigo.<sup>8</sup> Para nuestros objetivos, fue importante conocer dichas discusiones y reconocer la utilidad de buscar explicaciones más ajustadas a la realidad de nuestro territorio.

Las investigaciones latinoamericanas también abrieron para nuestro trabajo, una senda distinta a las propuestas por la historiografía europea; el espacio y su relación con la producción agroganadera, se vinculaban con

<sup>7</sup> FLORESCANO, 1969.

<sup>8</sup> Véase una nueva edición de este trabajo en JOHNSON y TANDETER, 1992.

la circulación de productos. En este sentido fue importante conocer el trabajo de Carlos Sempat Assadourian, quien preocupado por los análisis regionales con el objeto de determinar la organización de un espacio económico, había enfocado sus investigaciones hacia la circulación de mercancías producidas por esos espacios y hacia la dinámica de integración generada entre ellos.<sup>9</sup> Dentro de sus investigaciones sobre circulación interna del espacio regional peruano no había dejado de incluir lo que el autor llamó “un sector complejo”: el ganadero.<sup>10</sup> Al estudiar el caso peruano señaló que esta actividad se estableció tardíamente en esas regiones y sólo como producto de las crisis exportadoras de las dos gobernaciones tradicionalmente abastecedoras del virreinato. El proceso peruano —a su juicio— parecía distinto al novohispano; para el autor la situación de la Nueva España se definió por la presencia de fronteras móviles donde la ocupación de las tierras áridas del norte vino a suavizar los conflictos que provocaba el crecimiento ganadero entre las tierras cultivadas indígenas en el centro de México. El caso peruano era diferente, no era la ocupación de tierras vacías, sino por el contrario, de tierras ocupadas, pero que pudo ser factible por las demandas no del todo satisfechas en el consumo.<sup>11</sup>

Assadourian, asentó dos puntos generales acerca del consumo de carne: en primer lugar consideró que hubo una gradual incorporación de este producto en la alimentación del conjunto social hasta llegar a ocupar un lugar dentro de la dieta básica de la población, con el trigo, el maíz y los tubérculos. El segundo aspecto que el autor destacó es que el abastecimiento de carne por medio de animales en pie, fue un problema sustancialmente urbano y de los centros mineros. Aunque el principal interés que despertó en el autor el sector ganadero fue la red de relaciones sociales, regionales y sectoriales que se tejieron a raíz de éste, entre la capital limeña y el resto del virreinato.<sup>12</sup>

Sin embargo, al emprender la presente investigación nos dimos cuenta que, en estos estudios aún faltaba hacer énfasis en la importancia de los espacios urbanos más que en los espacios productivos, de ese modo faltaba establecer la relación entre producción y la demanda de las ciudades. El interés de la mayoría de aquellos trabajos estaba en los espacios productivos y en los cambios que pudieron generarse en la alimentación. Pocos historiadores habían puesto atención a la importancia de la demanda y el

<sup>9</sup> Véanse estos postulados en ASSADOURIAN, 1982 (reeditado en 1983 por Nueva Imagen en México).

<sup>10</sup> Véase el análisis que hace en su trabajo titulado “Sobre un elemento de la economía colonial: producción y circulación de mercancías en el interior de un conjunto regional”, en ASSADOURIAN, 1982.

<sup>11</sup> Véase ASSADOURIAN, 1982, p. 180.

<sup>12</sup> ASSADOURIAN, 1982, pp. 181-184.

consumo urbano. Por esta razón fue importante conocer la obra de Larraín para el caso colonial de Santiago de Chile. Dicho autor despejó la ecuación del  $PNB=C+I+G$ , (donde  $PNB$ =Producto nacional bruto,  $C$ =Consumo,  $I$ =Inversión y  $G$ =Gasto Público) señalando que tanto la inversión privada como el gasto público fueron insignificantes en esa economía y por lo tanto el consumo habría representado el porcentaje mayoritario de los gastos efectuados por la sociedad chilena de esos siglos, es decir, el consumo era uno de los componentes más importantes del producto.<sup>13</sup> Estos comentarios fueron resultado del trabajo que este autor hizo con Armando de Ramón, referido al estudio de precios y niveles de consumo en Santiago de Chile durante los siglos XVII y XVIII. Estos autores fueron tal vez los primeros en acercarse a los consumidores, aquellos que demandaban productos en los mercados urbanos. Así, la historiografía había hablado del ganado, de su producción y de sus precios, pero no de la carne, propiamente dicha. Menos aún de la importancia de las necesidades de los consumidores urbanos en las economías nacionales.<sup>14</sup>

También resultó de utilidad conocer el trabajo de Castellero-Calvo para el caso panameño. Este autor, sin lograr dar una perspectiva netamente urbana al problema del consumo, señaló que con el proceso de conquista se habría transformado el paisaje y se habría impuesto una dieta cárnica al Nuevo Mundo, afirmando que durante la conquista la carne terminó por imponerse como el plato básico de la dieta colonial, además del pan.<sup>15</sup> Sin valorar o diferenciar realidades regionales, el autor tiende a generalizaciones teóricas y se apega a la tesis europea propuesta por Abel. Afirma que la carne, con el paso de los siglos —al igual que en Europa— se fue haciendo más escasa y cara y que el consumo cárnico se fue reduciendo paulatinamente. Este fenómeno obedecería según Castellero-Calvo al aumento demográfico y a la concomitante presión sobre la tierra que obliga a nuevos usos del suelo, con la consecuente reorientación de amplias zonas de la ganadería a la agricultura, sobre todo para la producción de granos.<sup>16</sup>

El autor argumentó la importancia de la carne en la dieta panameña como en el resto de Latinoamérica, y señala que el gusto por la carne no pudo ser reemplazado de inmediato después del triunfo rotundo que había

<sup>13</sup> LARRAÍN, 1992, pp. 120-121.

<sup>14</sup> Respecto a la carne, lograron precisar un aumento en el consumo de vacuno a fines del siglo XVIII, aclarando al respecto: "hacia 1655 la ciudad de Santiago consumía 600 cabezas de ganado vacuno al año. En 1773, más de un siglo después, este consumo había subido a 6 925 cabezas anuales, es decir, más de diez veces entre ambas fechas. Puede calcularse que la población de Santiago subió cuatro veces durante ese mismo periodo, lo cual hace que el aumento en el consumo de carne de vaca sea realmente considerable y explique el alza de los precios". RAMÓN y LARRAÍN, 1982.

<sup>15</sup> Véase CASTILLERO-CALVO, 1987.

<sup>16</sup> Véase CASTILLERO-CALVO, 1987, pp. 4-5 (pp. 431-432).

tenido desde los inicios de la conquista. Esto parece una posición dubitativa respecto a la tesis central difundida para el caso europeo. Sin embargo, atenúa su posición al señalar que el proceso fue lento y paulatino, en el que se buscaron alternativas a través del abastecimiento de otras carnes de ganado menor y aves.

También fue de utilidad para conocer la realidad sobre el consumo de carne en la América colonial, la lectura de estudios como el de Jaime Torres Sánchez para Venezuela. A pesar de estar influido de alguna forma por los esquemas franceses, su estudio intentó a través de un análisis micro, determinar aumentos o deterioros en el consumo de carne. El autor indagó sobre el consumo de carne y la nutrición en Venezuela entre 1609-1873. Contrariamente al caso panameño, señalaría que en el siglo XVIII se alcanzaron en ese país los máximos de consumo de carne por individuo. El autor afirmó que la carne experimentó un consumo creciente hasta la segunda mitad del siglo XVIII, con una aguda caída en el XIX, sugiriendo que tales tendencias pudieron ser características de toda la sociedad colonial y posindependentista latinoamericana. Sin embargo, comparativamente la alimentación venezolana no parece —a juicio del autor— tan excepcionalmente nutritiva, debido a que los porcentajes de proteína animal a pesar de todo no eran tan considerables. Torres Sánchez se interesó por estimar lo que él llama consumo real, en su estudio a partir de fuentes que corresponden a informantes de la época sobre raciones y dietas suministradas a grupos y personas reales, aclara que sus cálculos de consumo y calorías por individuo no corresponden a un consumo nominal, el que generalmente —aclara— es medido a través de los gastos de consumo en el mercado.<sup>17</sup> Sin embargo, como hemos dicho esas discusiones metodológicas no condujeron a los europeos a conclusiones de mayor trascendencia para la historia económica. Por tanto, creemos que la historiografía latinoamericana debería obviar esas preocupaciones, para no limitar el alcance de sus trabajos.

Para mayor acercamiento al problema de la demanda de carne en la Nueva España, se realizaron lecturas sobre estudios que habían analizado tangencialmente la actividad ganadera y el uso de los suelos en este virreinato. Entre estas investigaciones resultó de gran importancia el trabajo de François Chevalier, centrado en el dominio de la tierra y la formación de latifundios. Dentro de su gran tema abordó necesariamente la organización de la ganadería en el virreinato,<sup>18</sup> proceso que orientó hacia la disputa de la actividad ganadera por el predominio del suelo. Su trabajo nos hizo conocer que la ganadería fue preponderante desde los primeros años de la

<sup>17</sup> TORRES SÁNCHEZ, 1997, pp. 65-85.

<sup>18</sup> Véase CHEVALIER, 1976.

administración colonial, debido a una prodigiosa multiplicación del ganado, lo que en definitiva habría hecho descender los precios de la carne y aumentar su demanda en todos los grupos de la sociedad virreinal. De acuerdo con su estudio comprendimos que el problema de usos de la tierra se habría dado durante los siglos XVI y XVII en la Nueva España, a raíz del incremento de la ganadería que habría dañado la producción agrícola indígena; fenómeno que así planteado resulta inverso a lo tradicionalmente señalado para Europa, donde el incremento de la actividad agrícola afectó el crecimiento de la actividad ganadera. Según Chevalier el problema en la Nueva España se resolvió con la migración del ganado hacia el norte a fines del siglo XVI y principios del XVII, lo que no dañó el abastecimiento de carne en las ciudades y menos aún su demanda. Sin embargo, no logró profundizar en el estudio de este proceso para el siglo XVIII y menos aún, durante los últimos 50 años de la administración virreinal.

Otras lecturas que fueron necesarias para entender el funcionamiento del abasto de carne y comprender la importancia de la demanda de este alimento fue la obra de Bakewell sobre el centro minero de Zacatecas para 1546 y 1700. Para nuestros propósitos, lo interesante de su estudio fue su preocupación por definir las áreas abastecedoras que tenían una interrelación con este centro minero mediante el comercio de carne.<sup>19</sup>

También fue necesario conocer la obra de Dusenberry para la ciudad de México durante el siglo XVI,<sup>20</sup> porque nos explicó el funcionamiento del abasto de carne y las bases de dicha política aplicada por la corona, siendo la primera administración implementada en el continente.

Para los propósitos del presente libro fue necesario profundizar en el estudio del abasto de carne, para lo cual fue importante conocer los artículos de Matesanz sobre la ciudad de México durante el siglo XVI y el trabajo de Barrett para Cuernavaca durante los siglos XVII y XVIII. Ambos incorporaron series de precios, sentando las bases para la elaboración de futuras series seculares. Sin embargo, a nuestro juicio en estos trabajos no se logró establecer índices de demanda ni de consumo de carne, porque sólo presentaron precios sin la correspondiente correlación de animales consumidos en la ciudad.<sup>21</sup>

También fue útil conocer el problema de la demanda de carne inserto dentro de una problemática general de producción económica regional, tal como lo planteó Van Young en su estudio sobre Guadalajara en el siglo XVIII.<sup>22</sup> A diferencia de los planteamientos señalados en nuestro libro, a juicio de Van Young la ganadería se habría desplazado hacia lugares alejados del

<sup>19</sup> Véase BAKEWELL, 1976 (1971).

<sup>20</sup> Véase DUSENBERRY, 1948, pp. 38-52.

<sup>21</sup> Véase MATESANZ, 1965 y BARRET, 1974.

<sup>22</sup> Véase VAN YOUNG, 1989 (1981).

centro urbano y los costos de distancia habrían encarecido el precio de la carne, con la consecuente reducción en el consumo. Más aún estos cambios en el uso de la tierra habrían sido producto de privilegiarse los cultivos de trigo y maíz. La lectura de su trabajo nos hizo discrepar con dichas ideas, en especial porque no había intentado localizar la oferta de alimentos en función de la demanda de Guadalajara, mucho menos ubicar el cordón ganadero. Ejercicio con el que habría comprendido mejor —a nuestro juicio— que la producción ganadera debe situarse lo más distante posible de su mercado central, para ayudar a abaratar los costos de la carne dentro del espacio urbano. Tal como se demostrará en nuestra investigación.

Revisamos también otros trabajos como los de Garavaglia y Grosso, por el estudio que hicieron del entorno agrario de villas pequeñas como Tepeaca, y por el interés esencial en el comercio y los flujos de circulación. Con su enfoque microhistórico los autores hacen comprender la existencia de importantes flujos mercantiles en los que participaba de manera destacada la población indígena. Resulta de mucha utilidad que hayan resaltado especialmente la producción ganadera de aquellas comunidades, la que siempre se había tendido a subestimar, en especial por considerarse que los indios consumían escasas proteínas animales.<sup>23</sup> Sin embargo, con la lectura de sus trabajos microespaciales comprendimos que era necesario estudiarlos en un contexto más amplio, esencialmente en el ámbito virreinal para captar la dimensión y trascendencia real de aquellas investigaciones.

A pesar de los trabajos realizados en torno al abasto de los centros urbanos, el mercado de la carne nos parecía aún desconocido, especialmente en lo que se refiere a la ciudad de México. Problema que obedecía, a nuestro juicio, de manera fundamental a un desinterés por estudiar la carne como uno de tantos alimentos sobre los que se sustentaba la alimentación de la población urbana de México. Se había preferido utilizar las premisas de la teoría europea y sus técnicas metodológicas, que tendían a emplear un producto base como índice alimentario de la población. Tal era el caso del trabajo pionero de Florescano sobre el maíz y las investigaciones sobre el trigo que han desarrollado posteriormente investigadoras del CIESAS, como Clara Elena Suárez, Gloria Artís y Virginia García Acosta, siguiendo la línea interpretativa de Florescano.<sup>24</sup>

Sin embargo, estas investigaciones, como también las desarrolladas sobre el pulque<sup>25</sup> o el azúcar,<sup>26</sup> carecen de una perspectiva general sobre la demanda capitalina y no insertan el producto en estudio dentro de esa realidad. Por esta misma razón no establecen comparaciones de precios, ni

<sup>23</sup> Véase GARAVAGLIA y GROSSO, 1994.

<sup>24</sup> SUÁREZ, 1985; ARTÍS ESPRIÚ, 1986, y GARCÍA ACOSTA, 1988.

<sup>25</sup> HERNÁNDEZ PALOMO, 1979.

<sup>26</sup> CRESPO, 1990.

se han interesado por conocer volúmenes de demanda, o cuando lo han hecho como en el caso del pulque, ignoran el comportamiento de los precios y aíslan la problemática como si fuera exclusiva de un producto. Mucho menos han intentado entender espacialmente el problema de la oferta, en función de la demanda urbana capitalina.

La revisión de la historiografía latinoamericana, nos llevó a observar que sus trabajos habían logrado reconocer la importancia de los espacios productivos, y de alguna forma su relación con los centros urbanos. No obstante, no habían logrado entender la organización espacial para la oferta de productos, ni establecer una relación entre la localización de los espacios productivos y el influjo de la demanda urbana sobre éstos. El modelo del geógrafo Von Thünen, no había sido aplicado para la realidad colonial latinoamericana. En este sentido, el tema de la demanda de carne y el movimiento de sus precios, no podía ser entendido a cabalidad, si no se explicaba la ubicación del ganado en los espacios productivos. Es decir, como se verá más adelante, era necesario identificar el cordón ganadero, para explicar también las fluctuaciones de precios e incluso para reconocer la organización de la oferta de comestibles en función de los mercados urbanos.

Las categorías temporales que se emplearon en esta investigación apuntan a la comprensión del problema de la demanda como un fenómeno de larga duración. En este sentido, se consideró que este estudio requiere una perspectiva secular, con el fin de establecer cambios y transformaciones en la dinámica del mercado de la carne. Sin embargo, la dimensión secular del problema será tomada como referente para analizar en forma concreta la evolución de los acontecimientos desde la segunda mitad del siglo XVIII. La decisión por estudiar este periodo específico radica en que desde mediados de siglo se puede percibir una transformación en el comportamiento del mercado capitalino de la carne, debido al crecimiento poblacional y a la fluctuación de precios de este producto. La fecha límite de esta investigación se sitúa en 1812, que es cuando la administración del abasto determinó la liberación general del expendio y precios de la carne.

Esta investigación será dividida en cuatro partes. La primera tiene por objeto determinar y comprobar la importancia del consumo de carne en la capital virreinal, a partir de una discusión sobre la diversidad en la demanda alimentaria, seguida de una demostración de la importancia de los volúmenes de carne introducidos a la ciudad a partir de una comparación con otros comestibles y productos de consumo; para a continuación criticar una serie de premisas o prejuicios sobre la poca importancia de la carne dentro de la política de abasto, la incidencia de los preceptos religiosos en su consumo, los efectos de la meteorología en la cría de ganado; como también demostrar la popularidad de la carne entre hispanos e indígenas, comprobar su conveniencia en cuanto a calorías y precio, cuestionar el gasto en com-

bustible al cocinarla y la escasez de moneda fraccionaria para comprarla y finalmente establecer una distinción social en el consumo de carne entre los diferentes estamentos que conformaban la población de la capital. La segunda parte trata del comportamiento de los precios y de la demanda de la carne en el transcurso del siglo XVIII y en especial desde la segunda mitad, con el objeto de explicar sus fluctuaciones. La tercera parte corresponde al análisis de las tendencias de precios a largo plazo de alimentos como el maíz, el trigo, la carne y de bebidas alcohólicas, como el pulque y el aguardiente de caña, bajo una perspectiva comparativa. La última parte de esta investigación, desarrolla un modelo de articulación espacio-económica, en la que se localiza la oferta tanto de carne como de otros productos agrícolas hacia la ciudad de México.

# I. LA IMPORTANCIA DEL CONSUMO DE CARNE EN LA CAPITAL NOVOHISPANA

## DEL ALIMENTO BASE A LA DIVERSIDAD EN LA DEMANDA

Los primeros estudios modernos que abrieron camino sobre el tema del consumo en México, dentro de una perspectiva económica y cuantitativa, fueron las investigaciones sobre el maíz realizadas a fines de la década de 1960 por Enrique Florescano. Su obra sobre los precios del maíz y crisis agrícolas en México (1708-1810), resultó pionera e insinuante de una problemática inexplorada hasta esos momentos. Su ambiciosa tarea —conocer las fluctuaciones de la economía novohispana durante el siglo XVIII— partió de una herramienta teórica, por cierto muy propia de los análisis de la época,<sup>1</sup> esto es, emplear un “alimento base”, es decir, el comestible más representativo del consumo, y reconstruir una serie con sus precios. Sin embargo, bajo esos esquemas analíticos sólo estaba limitando los alcances de su estudio; la demanda quedaba sujeta a un solo tipo de comestible, hecho que obviaba la diversidad de los flujos mercantiles e ignoraba la realidad de los mercados consumidores, es decir, se subvaluaba la importancia de la demanda popular.

Garavaglia y Grosso en sus estudios sobre Tepeaca llamaron la atención al respecto:

Pensamos que se está sobrecargando las tintas sobre el maíz, hecho comprensible, pues sólo con la clase de fuentes como las que estamos manejando ahora es posible obtener otro tipo de datos. Obviamente seguimos creyendo que el maíz era el producto más destacado en la dieta de la época, es probable que alrededor de un tercio del total de los consumos que pasan por el mercado estuviera compuesto por maíz. Pero, pese a ser el más importante, está lejos de ser el único, lo que parece olvidarse muy a menudo.<sup>2</sup>

La noción del alimento base surgió de un criterio económico-estadístico, más que de la realidad de las costumbres alimentarias de los pueblos. Desde

<sup>1</sup> Véase LABROUSSE, 1944.

<sup>2</sup> GARAVAGLIA y GROSSO, 1994, pp. 101-102.

un punto de vista antropológico los hechos cotidianos de las distintas comunidades señalan el empleo de “un conjunto” de comestibles básicos en la dieta y no el uso exclusivo de un producto.<sup>3</sup> Ese grupo de alimentos que asegura la subsistencia humana, está acompañado, incluso, de productos secundarios y terciarios como los condimentos. Los criterios usados para establecer esta jerarquización generalmente están dados por la frecuencia en el consumo de los productos, con lo que se determina cuáles son las comidas habituales, los sustitutos y las combinaciones aceptadas.<sup>4</sup> Bajo esa perspectiva las antiguas tradiciones alimentarias de las comunidades mexicanas fijadas hace unos 7 000 años, empleaban maíz, frijol, calabazas y chile como base de su ingesta diaria, complementados con una muy diversa gama de otros productos vegetales y animales. Entre las variedades vegetales consumían chayote, nopal, amaranto, camote, hongos, quelites, huauzontle, quintoniles, verdolagas, aguacate, jitomate, tomate, papa e infinidad de hierbas de olor y condimentos. Entre los animales consumían perros pelones, guajolotes y una gran variedad obtenida de la caza, como conejos, liebres, venados, monos y otra infinidad de animales menores como ardillas, tlacuaches, tejones y armadillos; también insectos como chapulines, gusanos, lombrices y escamoles; crustáceos como camarones y acociles; y de batracios como el ajolote y la rana. Además de una importante variedad de peces.<sup>5</sup>

En definitiva, si las tradiciones alimentarias ancestrales eran ricas y variadas, ¿cuánto más lo serían con la llegada de los españoles? Si los mercados prehispánicos estaban atestados de comestibles como lo recalcaron Bernal Díaz y el propio Hernán Cortés ¿cuánto más lo estarían en el transcurso de los siglos al sumárseles los nuevos cultivos europeos? El maíz era uno de los más valiosos dentro de esa diversidad, sin embargo, se requería desde el punto de vista de los estudios de la demanda y de los precios, establecer comparaciones entre los distintos comestibles del mercado, medir el flujo de sus volúmenes y establecer la importancia del consumo local.

Enrique Florescano continuó con el interés por estos temas y comenzó a principios de los años setenta a explorar nuevas fuentes que le ayudarían a conocer un espectro más amplio de la producción agraria. Con ese objeto se interesó en los libros de diezmos y centró su investigación en los registros correspondientes al obispado de Michoacán. Sobre estas mismas fuentes —que representaban la décima parte de la producción agrícola y ganadera que todos los agricultores entregaban anualmente a la Iglesia

<sup>3</sup> Según los estudios antropológicos para comprender las elecciones alimentarias de un sistema social es necesario tomar en consideración nuestro legado de mamíferos-primates-humanos como omnívoros, dietéticamente generalizados. Al serlo tenemos un nicho dietético amplio desde nuestros antepasados, ARMELAGOS, 1996, p. 112.

<sup>4</sup> Para un análisis antropológico véase, MESSER, 1996, p. 320.

<sup>5</sup> ARMELAGOS, 1996; GARCÍA ACOSTA, 1990, y DÁVALOS HURTADO, 1966.

durante la época colonial— Cook y Borah en sus *Ensayos de historia de la población*, también advirtieron que estos datos constituían una inmensa, anárquica y no tocada fuente de información. Destacaron la utilidad de ellos para establecer cambios de producción, años de escasez y epidemias, incluso sobre las modificaciones en la dieta y la economía.

En consecuencia, desde mediados de la década de 1970 surgió el trabajo de nuevos investigadores que reconstruyeron las series de rentas percibidas en las diócesis de Michoacán y de Puebla, como también monografías más específicas sobre la producción diezmada en ciertas colecturías como Dolores, San Miguel, San Luis de la Paz y León; trabajos todos en los que se consideraban los granos, las legumbres y las carnes.<sup>6</sup> Dicha tarea no está terminada, sino por el contrario está comenzando, en especial porque los investigadores más allá de interesarse por los valores de producción diezmada en pesos, han comenzado a recoger los volúmenes de producción diezmada en especie y los precios unitarios a los que fueron vendidos.<sup>7</sup>

Estos estudios regionales establecieron semejanzas y también diferencias entre los productos de consumo de la población, pero sobre todo, insistieron en la diversificación de la demanda, en la importancia de la producción y en el flujo de mercancías motivadas por el consumo de la población. Así surgieron los trabajos de Garavaglia y Grosso sobre Puebla y la villa de Tepeaca, los que incursionaron básicamente en fuentes mercantiles como los libros de alcabalas (fundamentalmente Libros Reales de Alcabalas y Libros del *Viento*).<sup>8</sup> A partir de esos datos analizaron el conjunto de la actividad mercantil registrada por sus fuentes con el objeto de explicar el desenvolvimiento, características y conformación de un mercado local, lo que comprendía también el análisis de los distintos sectores y unidades de producción ligados a ese espacio y a la economía regional. Respecto a Tepeaca cuantificaron cuáles eran las principales mercancías vendidas estableciendo que el rubro ganadería era el más dominante, seguido por los efectos de Castilla, el rubro algodón/azúcar y pescado, los efectos de la tierra en general, el conjunto formado por chile, cacahuete, sal, y por último harina, aunque dejan constancia que en sus fuentes no se registran ni el maíz ni el pulque, importantes productos locales. También determinaron quiénes eran sus introductores, a raíz de ello destacaron la importancia de la participación indígena en el mercado.

<sup>6</sup> MORIN, 1979; MEDINA RUBIO, 1983; HURTADO, 1974; GALICIA, 1975; RABELL, 1975, y ESPINOZA MORALES, 1995.

<sup>7</sup> ESPINOZA MORALES, 1995 y SILVA RIQUEL, 1995.

<sup>8</sup> Garavaglia y Grosso para Puebla se preocuparon por estimar el consumo de maíz, harina, carneros y cerdos. GARAVAGLIA y GROSSO, 1986, p. 562. Posteriormente, en las investigaciones sobre la villa de Tepeaca, en que consideran además otros productos, como manteca, chile, chicharrón, azúcar, panela, queso, harina, arroz, etc., GARAVAGLIA y GROSSO, 1994.

Otros estudios desde la perspectiva de la historia regional han aportado nuevos elementos de análisis a los mercados virreinales. Así desde el punto de vista teórico, Eric Van Young, rescata nociones espaciales como urbe y región, estableciendo entre ellas una relación de interdependencia, la primera es definida como el área de abasto que tiene como centro a la ciudad de Guadalajara. Desde esa perspectiva plantea que la región de Guadalajara se integra internamente durante el siglo XVIII y que la fuerza motivadora de esa integración es el crecimiento de un mercado urbano, y su mecanismo, la expansión de la agricultura comercializada para el abasto de ese mercado. Los productos agrícolas que analiza por su importancia en la demanda del abasto urbano son la carne (res y cordero), trigo y maíz, para los cuales usando variadas fuentes determina precios y en la medida de lo posible volúmenes de consumo.<sup>9</sup>

Respecto a la ciudad de México, poco se ha avanzado en el tema, a excepción de los trabajos monográficos sobre el trigo que han desarrollado investigadores del CIESAS, entre ellos el de Clara Elena Suárez, cuyo objetivo central corresponde a explicar la política cerealera aplicada por la corona española tanto en la capital como en el virreinato.<sup>10</sup> Como también el trabajo de Gloria Artís con la intención de identificar los espacios productivos de trigo y cuantificar sus aportes a la capital, aunque usando una metodología de muestreo, respecto a la percepción del grano en los molinos proveedores de harina a la capital.<sup>11</sup> Finalmente, el trabajo de Virginia García Acosta que sigue la línea de Florescano y reconstruye los precios del trigo en la ciudad de México durante el siglo XVIII. Su investigación significa un nuevo esfuerzo por reconstruir otras series de productos de consumo masivo de la población capitalina y utilizarlas como complemento analítico para la serie del maíz. La autora señala la importancia del trigo en el consumo urbano e incluso destaca su papel de sustituto o suplemento en épocas de carestía maicera.<sup>12</sup> También a partir de este trabajo, se interesa en identificar a los productores de pan y sus expendios capitalinos,<sup>13</sup> desde el punto de vista de la historia económica del virreinato, se preocupa por comparar bajo un criterio de larga duración las series de precios de trigo y maíz, además de incurrir en discusiones sobre los movimientos inflacionarios del siglo XVIII.<sup>14</sup>

<sup>9</sup> VAN YOUNG, 1989 (1981).

<sup>10</sup> SUÁREZ, 1985.

<sup>11</sup> ARTÍS ESPRIÚ, 1986.

<sup>12</sup> GARCÍA ACOSTA, 1988.

<sup>13</sup> GARCÍA ACOSTA, 1989.

<sup>14</sup> GARCÍA ACOSTA, 1995, "Comparación entre el movimiento de los precios del trigo y del maíz y el alza generalizada de precios a fines de la época colonial", en *Los precios de alimentos y manufacturas novohispanas*. También el artículo de coautoría con GARNER, "En torno al debate sobre la inflación en México durante el siglo XVIII", en SILVA y GROSSO, 1995.

LA IMPORTANCIA DE LA CARNE DENTRO DE LOS FLUJOS MERCANTILES  
Y EN LOS VOLÚMENES DE LA DEMANDA DE COMESTIBLES

Algunos estudios se han interesado en analizar la importancia comercial de la ciudad de México hacia el último tercio del siglo XVIII en el marco de la economía colonial. A partir de un estudio general de sus recaudaciones fiscales aduanales y de las condiciones del transporte que prevalecían en la época. Con el propósito de identificar las características de ese mercado urbano, poniendo atención sobre todo en la posible concentración de las actividades comerciales en la capital virreinal.<sup>15</sup> En este sentido más que un estudio de la demanda capitalina, su objetivo radica en conocer el movimiento mercantil capitalino, partiendo de su peso económico comparándolo con el de otras localidades del virreinato y a través de esas cifras comprobar la desarticulación del mercado novohispano.

Los estudios de Garza y Pescador sobre algunos libros de la Real Aduana de México y sobre los resúmenes generales de la recaudación por alcabalas de la ciudad de México, entregadas por Fonseca y Urrutia, inclinan a los autores a concluir una hegemonía comercial de la capital dentro del virreinato, especialmente por el control que ésta ejercía sobre las mercancías provenientes del exterior. Observan una notable predominancia de las exportaciones por sobre el resto de los rubros alcabalatorios y señalan específicamente que 65% de las mercancías y productos que arribaron a la ciudad de México en el periodo 1770-1790, provenían de otros países, advirtiendo que sólo el 35% restante corresponderían a productos de la Nueva España.<sup>16</sup> Pescador y Garza enfatizan que la naturaleza comercial de la ciudad radica esencialmente en su calidad de intermediaria y distribuidora de los productos nacionales y extranjeros y no tanto en su calidad de consumidora. A este respecto se puede acotar que ciertamente la introducción de bienes importados a la ciudad de México, debe tomarse con cuidado, ya que es probable que muchos de estos productos no estuviesen destinados al consumo directo de sus habitantes, sino a la redistribución en otras localidades del reino. Sin embargo, al parecer hubo una preocupación en los registros alcabalatorios y en especial en los publicados por la *Gazeta de México*, en separar entre los productos llamados de adeudo y los de no adeudo de alcabala, es decir, entre los que estaban destinados para la población capitalina y los que estaban sólo de paso por la ciudad.<sup>17</sup> Es posible entonces

<sup>15</sup> PESCADOR y GARZA, 1992.

<sup>16</sup> PESCADOR y GARZA, 1992, pp. 17-20.

<sup>17</sup> Como un ejemplo de esta situación véase la *Gazeta de México*, t. VII, núm. 2, p. 14, miércoles 21 de enero de 1795, donde se especifica el "Estado del número de tercios, barriles y piezas, así de las introducciones de efectos o géneros que ha habido en esta capital durante el próximo pasado año de 1794 con final destino para adeudar, como por vía de tránsito o

determinar por medio de un estudio pormenorizado de los pliegos de los libros de la aduana de México referidos a productos importados, si aquellos registros corresponden tan sólo a demanda de la ciudad de México.

No obstante que los autores señalados reconocen la importancia en el comercio capitalino de los rubros del Reino y del *Viento* en las cuentas de alcabalas de la ciudad, y a pesar de destacar que la capital consumía casi el doble que el resto del virreinato, considerando que en 1778 por concepto de *Viento* ingresó a la capital 4.7% del valor total de alcabalas para la Nueva España, a diferencia de 2.5% que absorbía la población total del reino.<sup>18</sup> A pesar de ello, los autores pasan por alto esos datos, como tampoco consideran que las cifras arrojadas por bebidas y alimentos locales debían resultar superiores al consumo de productos importados. No sólo porque desconocen la notable recaudación obtenida del pulque, sino también porque olvidan que en el rubro del *Viento* no se incluía la recaudación obtenida del maíz y no consideran que el rubro de carnes estuvo sometido hasta los ochenta, al pago de igualas, como se verá más adelante. Finalmente, las cuentas de alcabalas tampoco incluían la recaudación por tabaco y la recaudación por aguardiente de caña se implementó tardíamente a fines del periodo colonial.

Sin embargo, estas características del comercio interno capitalino durante el siglo XVIII, no pasaron inadvertidas para sus contemporáneos. Algunos, destacaron que las proporciones que el comercio de la ciudad de México alcanzó en ese siglo fueron asombrosas, tanto desde el punto de vista de las ganancias económicas que generaba ese activo mercado, como desde el punto de vista de los requerimientos y demanda de la población capitalina.<sup>19</sup> Los flujos mercantiles medidos a través de la alcabala registraban en 1767, según San Vicente, más de 700 000 pesos anuales, cantidad sobre la que advertía que “esto es por la parte inferior”, ya que dejaba en claro que los productos que pagaban alcabala eran los menos y además los volúmenes de mercancías crecían aún más cuando arribaba la flota imperial.<sup>20</sup> Para dicho autor, los géneros que eran “más gastables en la manutención de este vecindario” eran pulque, maíz en grano, trigo en harina, carnero, gallinas y pollos, pavos, cerdos, toros y terneros, también huevos, sal, frijol, pimientos, manteca de cerdo, azúcar y queso. Como también advertía que a esta lista

---

escala dirigiéndose a otros lugares del Reino”. Otros productos detallados por la *Gazeta de México*, en los años 1785, 1786, 1789, 1795, 1798, 1799 y 1801. También consúltese sobre productos importados desde España a México, en HUMBOLDT, 1991, p. 473.

<sup>18</sup> PESCADOR y GARZA, 1992, p. 37.

<sup>19</sup> SAN VICENTE, 1990 (1768), tituló así su crónica de la ciudad de México: “Exacta descripción de la magnífica corte mexicana, cabeza del nuevo americano mundo, significada por sus esenciales partes, para el bastante conocimiento de su grandeza”.

<sup>20</sup> SAN VICENTE, 1990 (1768), p. 174.

no podía incluir el gasto en legumbres, frutas y semillas por ser un cálculo imposible de efectuar ya que entraban sin cesar

[...] por tierra innumerables cargas y por agua infinitas barquillas llamadas canoas, que cada uno conducido por uno o dos indios remeros desde los inmediatos pueblos, entran por la acequia, que nace de la laguna de Chalco, hasta la plaza que llaman del volador y hasta la Alhóndiga, siendo este comercio incesante, opulento y divertidísimo por ver cuajada la referida acequia de tantas barquillas de varios tamaños, llenas de tanta diversidad de cosas, habiendo para el fin de su venta infinitos puestos, así en las plazas como en todas las calles.<sup>21</sup>

En definitiva en esta descripción se destacaba la importancia de los productos del *Viento* entre las ventas de esta populosa urbe, lo que indica que el consumo popular era mayoritario en este mercado, fuertemente abastecido también de finos productos de ultramar.<sup>22</sup>

Los rubros alcabalatorios que contenían productos importados según San Vicente en 1767, y que se les denominaba *Efectos de Europa, Filipinas y Ultramarino*, reunieron ese año un monto total de 385 338 pesos y los productos del *Viento* registraron 113 754 pesos. A este total de recaudos el autor le agregaba, además, los derechos del pulque que sumaban según sus registros 229 572 pesos.

De acuerdo con nuestras observaciones sobre algunos Libros Generales de la Real Aduana de la capital, ha sido posible conocer registros anuales de los distintos rubros alcabalatorios como: los *Efectos de Europa, Efectos Ultramarinos o Ultramarinos de América* que generalmente reunía la recaudación por cacao, a veces podía individualizarse el ramo de *China*, como también el de *Filipinas* y en ocasiones figuraba un ramo de Efectos provenientes de *Perú* para diferenciarlos de los primeros. Finalmente venían los *Efectos del Reino* que eran propios del virreinato y los del *Viento*, los de *Obrajes* como también cobros por almacenajes, alcabala común de receptores, comisos y otras figuras contables como saldos y deudas que hacían abultar las cuentas, especialmente a fines del siglo XVIII. También al término de esa centuria comenzó a incluirse el ramo *Aguardiente de Caña*. Obviamente la aparición o desaparición de un rubro hacía notar a grandes rasgos el movimiento y arribo de mercancías de los mercados interno y externo del virreinato.

Al conocer de cerca las cuentas del *Viento* registradas en los Libros Generales de Alcabalas de la Aduana de la ciudad de México (véase el cuadro I y la gráfica I de este capítulo), que contienen algunos de los productos más importantes del abasto capitalino, como harina, cebada, lana, pieles,

<sup>21</sup> SAN VICENTE, 1990, p. 176.

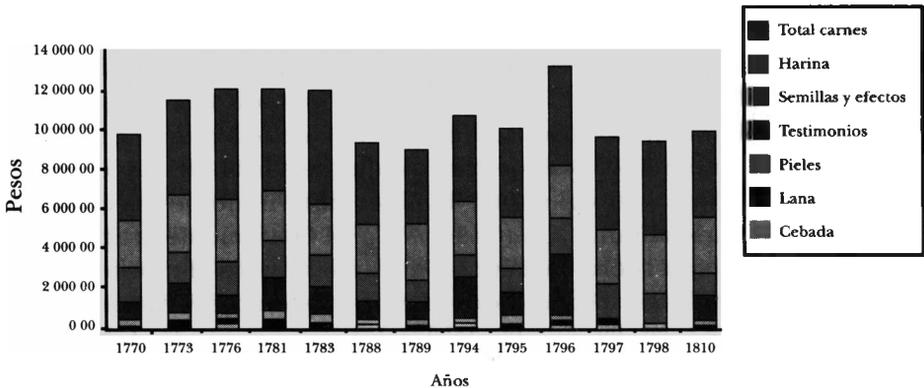
<sup>22</sup> GARAVAGLIA y GROSSO, advirtieron este mismo fenómeno en el mercado de la villa de Tepeaca, consúltese sus estudios realizados en 1994, p. 96.

**Cuadro 1**  
**DETALLE DEL RAMO DEL VIENTO**

Años	Harinas	Carneros y reses	Lechones	Cebada	Pielés	Lanas	Testi- monios	Semillas y efectos	Total Viento
1770	23 153	27 687	15 573	974	3 743		9 336	17 807	111 379
1773	29 108	31 092	15 573	974	3 836	3 283	15 331	16 173	122 622
1776	31 166	33 830	20 075	1 275	2 617	3 074	11 403	17 525	111 379
1781	24 725	28 084	21 972	1 121	5 435	3 384	16 867	19 009	120 648
1783	26 494	28 250	25 873	958	4 266	2 526	15 350	15 585	119 305
1788	25 512	20 702	18 959	855	3 296	1 427	10 161	12 714	93 631
1789	26 962	20 120	15 668	947	3 147	1 033	10 033	10 430	88 342
1794	25 547	28 074	15 258	564	3 632	2 062	20 818	11 474	107 433
1795	25 327	27 832	16 207	518	4 475	2 382	12 055	12 312	101 112
1796	27 988	30 776	18 993	1 758	4 826	2 180	29 186	18 024	133 734
1797	27 817	28 597	16 461	1 619	2 183	2 208		17 846	110 496
1798	27 735	30 429	17 687	1 762				17 647	113 981
1810	32 371	30 945	8 429	854	3 370	507	12 866	9 765	99 111

Fuente: AGN, *AHH*, legs. 1006, 1823 y 2138. AGN, *Alcabalas*, Libros de la Real Aduana de México, cajas por catálogo, 206-215.

**Gráfica 1**  
**RECAUDACIÓN DE LOS RUBROS DEL VIENTO**



Fuente: AGN, *AHH*, legs. 1006, 1823 y 2138. AGN, *Alcabalas*, Libros de la Real Aduana de México, cajas por catálogo, 206-215.

semillas, carnes y lechones, se observa que la recaudación obtenida por estos últimos rubros, era la más importante incluso era precedida por la de harina de trigo. En 1770 (como se observa en el cuadro 1), las llamadas carnes

reunían la alcabala de ingreso de carneros y la iguala de toros, y en otro apartado figuraban los lechones o cerdos. Los tres en conjunto sumaban un total de 52 260 pesos dentro del que se contemplaba una iguala de 3 000 pesos que pagaba el obligado del abasto por la iguala del ganado vacuno y otros 6 000 pesos por la iguala de las llamadas segundas especies de cerdos, además de manteca y jabón que pagaba cada año el apoderado de los tratantes de tocinería. El monto por concepto de carneros reunía más de 50%, lo que significa que eran individualmente el producto más importante del ramo del *Viento*.<sup>23</sup> En 1773, se observa similar situación aunque con un leve incremento en la recaudación por carneros que elevó la cifra de carne a 53 057 pesos.<sup>24</sup> Es decir, las cantidades de ganado registradas necesariamente debían ser mayores a las contabilizadas, si se hubiese conocido el ingreso real de vacuno a la capital, además del ingreso de ganado caprino, caza, pesca y aves. Según Garavaglia y Grosso en estos libros generales se registraban los movimientos de todas las mercancías y bienes inmuebles cuyo avalúo fuera superior a diez pesos. Por lo que es probable que los registros de esas otras carnes fueran puestos en libros exclusivos del *Viento* o en Libros Menores como el de Tianguis, o incluso el denominado de Carnes en los que se registraban las operaciones realizadas en la plaza del mercado.<sup>25</sup>

Las cuentas del ramo de *Carne y lechones* en el transcurso de la década de 1770 tienden a incrementarse y/o a presentar valores difícilmente registrados en las últimas décadas del siglo; pero como hemos dicho, las cifras sólo reflejan el aumento de carneros ingresados a la ciudad, ya que las cuentas de reses permanecieron igualadas, a pesar de eso los montos por carnes fueron los más importantes de las cuentas del *Viento*. En los inicios de la década de 1780 las cuentas por concepto de harina tienden a decrecer, las de carne en cambio tienden a mantener en líneas generales los índices de la década anterior, el rubro de lechones aumenta al igual que el de semillas, compensando la caída por harina, dándole cierta estabilidad a la cuenta general del ramo del *Viento*, en esos primeros años de la década. A fines de la misma, las cuentas del *Viento* decrecen, específicamente por una caída en la recaudación tanto de harina como por concepto de carnes, a pesar de que este último rubro continuó siendo el más importante, registró una caída de casi 32% respecto a sus niveles de los años setenta y comienzos de los ochenta.

<sup>23</sup> AGN, *AHH*, leg. 1006.

<sup>24</sup> AGN, *AHH*, leg. 2138.

<sup>25</sup> En estos libros se anotaban las operaciones cuyo valor fuera menor a diez pesos y contabilizaban casi exclusivamente efectos de la tierra, según Garavaglia y Grosso constituyen la fuente ideal para el estudio de la participación en el mercado de los medianos y pequeños traficantes o productores.

Hacia la década de los años noventa las cuentas del *Viento* en general tienden a recuperarse, a pesar de que los rubros no logran superar la recaudación de la década de los setenta, por su parte la cuenta de carnes logra los índices alcanzados a comienzos de los ochenta y el rubro de lechones y cerdos tiende a decrecer y a estabilizarse. Hacia mediados y hasta fines de esa década, el rubro de semillas logró igualar sus montos a los obtenidos hacia los años setenta. Es probable que a fines del siglo una política fiscal más efectiva o una mayor presión fiscal lograra una recaudación importante sobre este rubro. Tradicionalmente a los vendedores de frutas y verduras de la plaza de El Volador se les había cobrado un derecho por vender allí sus productos, sin embargo, hacia mediados de la década de 1790 existe evidencia de que los recaudadores de estos gravámenes comenzaron a realizar su labor en la Real Acequia, donde llegaban las canoas cargadas de mercancías con el pretexto de que estaban sólo adelantando el trabajo que debían hacer en la plaza, de modo que se pudiera evitar la evasión a raíz de la dispersión de los vendedores en distintos puntos de la ciudad, lograban que los comestibles llegasen al mercado principal y evitar la “regatonería”.

Sin embargo, es evidente que las autoridades locales estaban introduciendo un impuesto aduanal a las frutas y verduras que ingresaban por las acequias de la ciudad, derecho que hasta ese momento no habían pagado, a excepción de algunos frutos específicos detallados en los aranceles del ramo del *Viento* y cobrados por la Real Aduana y no en las acequias.<sup>26</sup> Es necesario aclarar que esos gravámenes son distintos a los derechos de plaza que sí debía pagar cualquier vendedor en puestos y lugares públicos por expender sus productos y cuyo cobro se practicaba desde tiempo inmemorial.<sup>27</sup>

Respecto al movimiento general de las cuentas de la Real Aduana de México (véase el cuadro 2 del capítulo I) podemos señalar que desde los inicios hasta mediados de la década de 1770 las recaudaciones mantuvieron una conducta inestable, lo que era producto esencialmente del comportamiento de los rubros de importaciones que esencialmente eran variables y a pesar de la tendencia a incrementarse de las cuentas del *Viento* y del reino. Posteriormente a esa fecha la recaudación total de alcabalas, tendió también

<sup>26</sup> Consúltense los aranceles del ramo de *Viento* para los años 1739-1740 y 1748-1750, en FONSECA y URRUTIA, 1849, t. II, p. 43.

<sup>27</sup> En la memoria económica de la municipalidad de México realizada en 1830, donde se especifica el origen y establecimiento de muchos derechos fiscales y municipales en el mercado, se indica sobre los artículos que pagan derecho de plaza “a pesar de las exquisitas diligencias practicadas por las oficinas no ha podido haberse ni aún noticia que dé una idea del origen de estas exacciones. Ellas vienen de inmemorial tiempo, y con respecto a los introductores de estos artículos no consta que alguno haya rehusado su pago”. AHCM, *Memoria económica*, 1830, p. 38.

**Cuadro 2**  
**RECAUDACIÓN TOTAL DE *ALCABALAS***

<i>Años</i>	<i>Europa</i>	<i>China</i>	<i>Filipinas</i>	<i>Ultra-marinos</i>	<i>Perú</i>	<i>Reino</i>	<i>Viento</i>	<i>Aguar-diente de caña</i>	<i>Otros</i>	<i>Total Alcabalas</i>
1770	295 594		87 104	52 603		106 606	111 379		44 002	697 288
1773	727 854		54	47 967		99 264	122 622		51 062	1 048 823
1776	82 187	59 217		36 190	1 815	105 495	120 966		26 730	432 600
1781	467 371	122 741		21 192	49 127	150 595	120 648		173 983	1 105 657
1783	260 358	763		30 781	34 917	142 600	119 305		0	535 190
1788	351 524	176 487		31 903	9 618	127 403	93 631		327 199	1 117 765
1789	332 266	10 867		21 159	14 249	114 964	88 342		185 014	766 861
1794	208 359	228		21 215	12 091	110 946	107 433		124 326	584 598
1795	248 074	143 786		16 719	34 257	115 911	101 112		161 584	821 443
1796	217 732	11 661		22 932	11 458	92 091	133 734	565	299 888	790 061
1797	133 280	118 018		29 887	16 824	107 488	110 496	19 627	69 265	604 885
1798	122 432	145 159		31 663	17 369	109 964	113 981	24 177	186 733	751 478
1810	315 548	145 419		17 179		68 300	99 111	19 221	153 765	818 543

Fuente: AGN, *AHH*, legs. 1006, 1823 y 2138. AGN, *Alcabalas*, cajas por catalogar, 206-215.

a incrementarse hasta mediados de la década siguiente, momento en que experimentaron una caída. A fines de los ochenta se recuperaron para mantener una tendencia notablemente estable hasta fines de siglo. Dicha tendencia hacia los años noventa obedece, en parte, a un decremento de los ingresos por importaciones, como también a un estancamiento de las cuentas del *Viento*, todo lo cual fue compensado con la creación de nuevos rubros contables, entre ellos el del aguardiente.

En definitiva, se puede señalar en primer lugar, que la carne era uno de los comestibles más importantes de la recaudación llamada del *Viento*, es decir, la que correspondía a la venta de productos básicos cuya supervisión caía en manos de la administración del gobierno local. Haciendo la salvedad que el maíz no era gravado bajo esos conceptos, la carne de carnero, res y cerdo aportaron entre 1770 y 1810, entre 38.8% y 48.3% de la recaudación total del *Viento*, y a su vez constituyó entre 6.2 y 12.5% del total de las alcabalas captadas por la Real Aduana de la ciudad de México en ese mismo periodo.

A través de la contabilidad de las alcabalas en la Real Aduana de la ciudad de México, se ha demostrado la importancia de la demanda de productos nacionales y entre ellos la de carne constituyendo uno de los alimentos importantes del abasto en cuanto a su peso económico para la recaudación fiscal. Sin embargo, aún no hemos tratado el aspecto del peso cuantitativo de los volúmenes de carne demandados en la capital, con lo que se tendría un referente comparativo respecto a otros productos de consumo básico. Si bien es cierto, que de las cifras generales de que disponemos en los libros

aduanales y específicamente de las cuentas del *Viento*, se pueden deducir volúmenes de productos introducidos a la capital, especialmente de carne, harina y cebada, esas mercancías no bastan para comparaciones volumétricas de todo el consumo interno. Por lo tanto, se ha hecho un esfuerzo por encontrar otras fuentes más detalladas respecto a la entrada de comestibles en la capital. Para el siglo XVIII existen estadísticas dispersas compiladas en periódicos o por distintos viajeros y funcionarios públicos de la época que no dejaron de sorprenderse del movimiento mercantil de la capital virreinal. Entre esas crónicas y libros de viajeros de la época se encuentran la de Francisco de Ajofrín (1763), Juan Manuel de San Vicente (1767), Juan de Viera (1777), Francisco Sedano (1756 en adelante) y Alexander von Humboldt (1791) quienes se preocuparon por dejar registro de los volúmenes de alimentos consumidos en la ciudad; también son importantes los informes publicados por la *Gazeta de México*, aunque corresponden en general a datos de fines del siglo XVIII y comienzos del XIX. Un intento por sistematizarlos nos ha llevado a reunir estas referencias para distintos años en el cuadro 3 del capítulo I.

Las cifras recopiladas bajo diversos criterios, presentaban unidades de medida diferentes, para lo cual y dentro de lo posible se trató de uniformarlas en kilogramos, especialmente las referidas a cereales y granos. Respecto a las cifras que señala Sedano en sus *Noticias de México*, se debe indicar que basado en un informe del superintendente de la Real Aduana, Miguel Páez de la Cadena, realizado por orden del Conde de Revillagigedo en 1791, este autor señala “consumos regulados de un año con otro”, es decir promedios, lo que no puede tomarse como una cifra específica para un año determinado;<sup>28</sup> aunque cuando en otro apartado se refiere al tema de la carne de res, da cifras puntuales de ganado sacrificado en el rastro para 1777 y 1782, datos que serán utilizados más adelante en esta investigación, pero por constituir ahora registros aislados no se incorporan en el cuadro,<sup>29</sup> como tampoco los ya mencionados promedios. Entre los productos registrados por su mayor importancia en el mercado se destaca la carne proveniente de terneros, toros, carneros, cerdos, chito o macho cabrío, conejos, gallinas, pavos y patos. Los subproductos de origen animal como huevos, queso, manteca de cerdo, cera y sebo. Entre los granos figuraban: trigo en harina, maíz, cebada, frijol, garbanzo y arroz. También azúcar, sal y chile como condimento o aderezo característico de la zona. Entre las bebidas y estimulantes locales: pulque, aguardiente de caña, cigarrillos y puros. Entre los víveres importados más destacados se indicaba: aceite, canela, vinagre de uva, vino y cacao, aunque un porcentaje también provenía del reino.

<sup>28</sup> SEDANO, 1880 (1756), t. I, p. 173.

<sup>29</sup> SEDANO, 1880 (1756), t. II, pp. 187-188.

**Cuadro 3**  
**MERCANCIAS DE MAYOR INTRODUCCIÓN A LA CIUDAD**

	1763			1767			1777			1784		
	Unidad	Cantidad	Kilogramos	Unidad	Cantidad	Kilogramos	Unidad	Cantidad	Kilogramos	Unidad	Cantidad	Kilogramos
Terberos	Cabezas	15 000		Cabezas	20 000							
Toros	Cabezas	300 000		Cabezas	15 200		Cabezas	30 000		Cabezas	15 016	
Carneros	Cabezas	30 000		Cabezas	290 000		Cabezas	327 275		Cabezas	268 795	
Cerdos				Cabezas	50 500		Cabezas	40 000		Cabezas	53 086	
Chito										Cabezas	883	
Cabritos y conejos												
Gallinas					880 000							
Pavos					250 000							
Patos												
Harina de trigo	Arrobas	2 000 000	23 000 000	Cargas	150 000	20 700 000	Cargas	124 895	17 235 510			
Maíz	Fanegas	170 000	7 820 000	Cargas	350 000	48 300 000	Fanegas	20 000	920 000			
Pulque				Arrobas	1 836 580			800				
Aguardiente										Barriles	15 548	
Vino y vinagre										Barriles	5 983	
Aguardiente de caña												
Aceite												
Cebada										Cargas	38 825	5 357 850
Huevos				Cargas	8 000	1 104 000						
Sal				Cargas	11 000	1 518 000				Tercios	33 847	1 556 962
Frijol				Cargas	15 800	2 180 400				Tercios	10 554	485 484
Garbanzo										Tercios	2 758	126 868
Arroz										Tercios	780	35 880
Pimientos				Fanegas	59 670	3 842 748						
Chile										Tercios	12 778	587 788
Manteca				Arrobas	350 150	4 026 725						
Azúcar				Arrobas	230 000	2 645 000				Tercios	27 601	1 269 646
Queso				Arrobas	28 300	325 450				Tercios	4 879	224 434
Cacao										Tercios	7 940	365 240
Cigarros										Cajetillas	61 601 129	
Canela										Tercios	245	11 270
Cera										Tercios	2 009	92 414
Puros												
Sebo										Tercios	15 458	711 068

Cuadro 3 (continuación)

	1785			1786			1789			1791		
	Unidad	Cantidad	Kilogramos	Unidad	Cantidad	Kilogramos	Unidad	Cantidad	Kilogramos	Unidad	Cantidad	Kilogramos
Terneros										Cabezas	450	
Toros										Cabezas	16 300	
Carneros										Cabezas	278 300	
Cerdos										Cabezas	50 600	
Chito												
Cabritos y conejos										Cabritos	24 000	
Gallinas										Aves	1 255 000	
Pavos												
Patos										Aves	125 000	
Harina de trigo										Cargas	130 000	17 940 000
Maíz										Cargas	117 200	16 173 600
Pulque										Cargas	294 700	
Aguardiente							Barriles	11 963		Barriles	12 000	
Vino y vinagre							Barriles	5 522		Barriles	4 507	
Aguardiente de caña												
Aceite										Arrobas	5 600	
Cebada										Cargas	40 200	5 547 600
Huevos												
Sal							Tercios	16 021	736 966			
Frijol												
Carbanzo												
Arroz												
Pimientos												
Chile	Tercios	12 301	565 846	Tercios	9 795	450 570	Tercios	12 860	591 560			
Manteca				Tercios								
Azúcar	Tercios	19 983	919 218	Tercios	23 006	1 058 276	Tercios	18 572	854 312			
Queso	Tercios	4 137	190 302	Tercios	3 795	174 570	Tercios	3 775	173 650			
Cacao	Tercios	10 285	473 110	Tercios	11 405	524 630	Tercios	8 202	377 292			
Cigarros				Cajetillas	62 863 018		Cajetillas	59 481 611				
Canela	Tercios	66	3 036	Tercios	316	14 536	Tercios	38	1 748			
Cera	Tercios	2 765	127 190	Tercios	1 467	67 482	Tercios	3 522	162 012			
Puros							Unidades	30 415 392				
Sebo							Tercios	12 225	562 350			

Cuadro 3 (continuación)

	1796			1799			1800			1801		
	Unidad	Cantidad	Kilogramos									
Terneros												
Toros												
Carneros												
Cerdos												
Chito												
Cabritos y conejos												
Gallinas												
Pavos												
Patos												
Harina de trigo												
Maíz												
Pulque												
Aguardiente	Barriles	8 858		Barriles	1 017		Barriles	322		Barriles	554	
Vino y vinagre	Barriles	5 761		Barriles	4 413		Barriles	2 594		Barriles	2 736	
Aguardiente de caña				Barriles	11 902		Barriles	12 674		Barriles	13 545	
Aceite												
Cebada												
Huevos												
Sal	Tercios	4 025	185 150	Tercios	6 315	290 490	Tercios	5 666	260 636	Tercios	5 406	248 676
Frijol												
Garbanzo												
Arroz												
Pimientos												
Chile	Tercios	9 428	433 688	Tercios	16 609	764 014	Tercios	10 074	463 404	Tercios	17 814	819 444
Manteca												
Azúcar	Tercios	22 818	1 049 628	Tercios	22 770	1 047 420	Tercios	21 968	1 010 528	Tercios	30 536	1 404 856
Queso	Tercios	2 757	126 822	Tercios	5 009	230 414	Tercios	4 496	206 816	Tercios	4 329	199 134
Cacao	Tercios	7 630	350 980	Tercios	9 732	447 672	Tercios	7 313	336 398	Tercios	5 095	234 370
Cigarros												
Canela	Tercios	77	3 542	Tercios	43	1 978	Tercios	53	2 438	Tercios	40	1 840
Cera	Tercios	1 991	91 586	Tercios	1 907	87 722	Tercios	1 738	79 948	Tercios	2 477	113 942
Puros												
Sebo	Tercios	12 053	554 438	Tercios	16 351	752 146	Tercios	15 703	722 338	Tercios	13 784	634 064

Cuadro 3 (conclusión)

1802			
	<i>Unidad</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Kilogramos</i>
Terberos			
Toros			
Carneros			
Cerdos			
Chito			
Cabritos y conejos			
Gallinas			
Pavos			
Patos			
Harina de trigo			
Maíz			
Pulque			
Aguardiente	Barriles	2 934	
Vino y vinagre	Barriles	7 629	
Aguardiente de caña	Barriles	14 763	
Aceite			
Cebada			
Huevos			
Sal	Tercios	3 149	144 854
Frijol			
Garbanzo			
Arroz			
Pimientos			
Chile	Tercios	13 461	619 206
Manteca			
Azúcar	Tercios	18 665	858 590
Queso	Tercios	4 678	215 188
Cacao	Tercios	13 470	619 820
Cigarros			
Canela	Tercios	207	9 522
Cera	Tercios	1 496	68 816
Puros			
Sebo	Tercios	15 395	708 170

De acuerdo con este variado cuadro, que contiene los alimentos básicos en el consumo tanto popular como de los sectores acomodados de la población (faltan, por cierto, frutas y hortalizas), se observa que la demanda de productos cárnicos es una de las más importantes y variadas del mercado.

La carne de carnero figura con la mayor demanda, fluctuando en 300 000 animales anuales. Por su parte, la carne de res presenta una demanda mucho menor con 15 000 cabezas como mínimo y 30 000 como máximo, aunque debemos advertir la importante demanda de terneros mencionada por San Vicente en 1767 y la notable disminución de éstos registrada por Humboldt en 1791. Hecho que se puede relacionar con un aumento del consumo en la década de 1760 que llevó a la matanza de animales de corta edad. La venta de cerdo —administrada por particulares del gremio de tocineros—<sup>30</sup> fue notoriamente más importante que la anterior, fluctuando su demanda entre 30 000 y 53 000 animales anuales, aunque es probable que la superioridad cuantitativa de la carne de cerdo respecto a la res, sólo esté dada por el hecho de que se mataban principalmente lechones que no pasaban de los 30 kilogramos.<sup>31</sup>

De acuerdo con el informe proporcionado por San Vicente para 1767 se puede estimar un consumo urbano de aproximadamente 10 122 000 kg de carne de matadero (res, ternero, carnero, cerdo) anuales, y de gallinas y pavos de 2 570 000 kg, es decir, estas aves representaban casi 20% del consumo de ganado mayor y menor. Al mismo tiempo, si se suman ambas cantidades, es decir, las carnes blancas y las rojas, se puede estimar un consumo per cápita de 142 kg anuales, esto es, 11.8 kg mensuales o 393 gr diarios por habitante, lo que es bastante superior a los índices calculados para Europa en ese mismo periodo.<sup>32</sup> Incluso la cifra estimada para la ciudad de México seguramente era mayor si se piensa en el consumo de otras aves y animales de caza, como el ganado caprino y el producto de la pesca en lagos y lagunas aledañas a la ciudad. Resaltan también de las estadísticas de San Vicente, otros productos de origen animal que igualmente abundaban en la dieta de los capitalinos como el sorprendente consumo de manteca de cerdo que sobrepasaba los 4 000 000 de kg anuales, lo que representaba 45 kg per cápita, cerca de 125 gr diarios por habitante. Además de 1 104 kg

<sup>30</sup> AHCM, *Ordenanzas*, vol. 2987, exp. 7.

<sup>31</sup> Véanse diversos autos sobre las llamadas "experiencias" para fijar las posturas de cerdos. AHINAH, fondo *Lira*, vol. 73.

<sup>32</sup> Para ese año se estimó una tasa de crecimiento anual de población de 1.75% anual, considerando para 1753 una población de 70 000 ha y para 1779 otros 110 000, según los datos proporcionados por BÁEZ MACÍAS, 1966, p. 424 y PESCADOR, 1992, p. 101. Respecto a los consumos europeos, para Francia específicamente se han estimado 20 kg anuales entre 1780-1834, y para el caso específico de Toulouse en 1707-1709 se estimaban 28 gr diarios y de res sólo 5 gr en 1783. Consúltese al respecto VEDEL, 1975, p. 482 y LIVI-BACCI, 1988, pp. 147-149.

de huevos anuales consumidos por los habitantes de la ciudad, es decir 12 kg mensuales por habitante. Todas estas cifras están evidentemente reflejando la importancia del consumo de carne y otros productos de origen animal entre los capitalinos.

De acuerdo con los registros de 1784, no podemos afirmar que los consumos de carne se mantuvieron en los mismos rangos anteriores, sólo podemos destacar una baja en la demanda de carnero y observar que la de res alcanzó cerca de 16 381 cabezas sin conocer la de terneros, como la individualizó San Vicente para 1767.<sup>33</sup> Por otra parte, la demanda de cerdos se incremento a 1 592 580 kg anuales, con lo que se puede estimar más de un kilogramo mensual de consumo por habitante. Para ese mismo año la *Gazeta* registra extraordinariamente “el consumo de chito” o macho cabrío, cuya carne seguramente fue importante ese año por la reducción señalada en la demanda de carneros y probablemente en la de terneros.

En 1791 Humboldt estimó el consumo global de carne de la ciudad sobre la base de bueyes, terneras, carneros, cerdos, cabritos y conejos, gallinas, patos, pavos, pichones y perdices en 26 000 000 de lb y un consumo per cápita de 189 lb anuales, es decir 255 gr diarios por habitante. En la época, este autor se sorprende de sus propios cálculos y señala que en México se consumía más carne que en París, donde sólo se alcanzaban las 163 lb anuales (79 kg) por habitante. Este cálculo no deja de llamar la atención si se considera que París era la ciudad privilegiada de Francia aun antes de la Revolución, cuando el consumo medio en toda la nación sólo era de 48.5 lb, es decir 23.5 kg, cantidad que para muchos comentaristas era aún generosa.<sup>34</sup>

Algunos autores han interpretado la aparición de registros de aves y animales de caza en el consumo de la ciudad de México en 1791, como una innovación en la dieta capitalina ante la insuficiencia y carestía de la carne proveída por el abasto.<sup>35</sup> No obstante, el consumo de ese tipo de carnes desde siempre fue tradicional entre la población, aunque lo que sí es importante de aquella hipótesis es que esas carnes comienzan a importar para los registros oficiales de la ciudad, pero a pesar de eso, si tomamos en cuenta las cifras de Humboldt y los datos que se manejan en esta investigación sobre el peso de la res, el carnero y el cerdo,<sup>36</sup> las llamadas carnes de matadero

<sup>33</sup> Para 1784 se publicaron en la *Gazeta* “los consumos de res” correspondientes a los meses de abril a diciembre que alcanzaron a 12 286 cabezas, sobre esta cifra se estableció un promedio mensual para completar los tres meses que faltaban en los registros.

<sup>34</sup> Braudel menciona estos cálculos realizados por Lavoisier antes de la Revolución y agrega que las cifras que emplea para París entre 1751 y 1854, son de un consumo anual de 51 a 65 kg de carne de matadero por habitante. BRAUDEL, 1984, p. 159.

<sup>35</sup> CASTILLERO-CALVO, 1987, p. 448 (p. 22).

<sup>36</sup> Para esta fecha se manejan animales con los siguientes pesos: res 10.5 arrobas, carnero 30 lb, cerdo 30 kg. Consúltese para el estudio y discusiones sobre el peso de estos animales

cubrirían 60% del consumo total del abasto urbano, es decir, seguían siendo la principal fuente de abastecimiento cárnico para sus habitantes.

Por cierto, vale la pena destacar que el comercio de carne —en su sentido más amplio— abarcaba como ya se ha señalado, más allá de los límites de la institución encargada del abasto, un porcentaje importante de animales de corral; chivos, gallinas, pavos, aves de caza, carne seca y pescado fresco y salado que provenía de las ventas callejeras y de los mercados ambulantes, surtidos y manejados por los indígenas como reminiscencias de la antigua Tenochtitlán, y que sobrevivían aún bajo la reglamentación española.<sup>37</sup> A pesar de la separación de los mercados español e indígena concebida desde 1528, el abastecimiento urbano no podía operar aún en el siglo XVIII sin el aporte de los comerciantes nativos.<sup>38</sup>

La venta de gallinas y huevos concebida como un comercio exclusivo de los indígenas llegó en 1767 a involucrar volúmenes de 8 000 cargas de huevos y de 880 000 gallinas, incluso hacia 1791 la demanda de esta ave alcanzó 1 255 000 unidades anuales. Los guajolotes o pavos que ya existían en los mercados prehispánicos, según San Vicente a mediados del siglo XVIII se vendían 250 000. Las aves de caza, como perdices, pichones y patos, tan importantes en el consumo popular y tradicional urbano, eran traídos por los indígenas desde las lagunas aledañas a la ciudad en cantidades difíciles de precisar; hacia 1791 según Humboldt se vendían anualmente 250 000 patos y según Alzate 80 000 docenas.<sup>39</sup> La importancia de esta ave en la alimentación de los habitantes de la cuenca de México estuvo dada, desde los tiempos prehispánicos hasta incluso la primera mitad del siglo XX, por la gran variedad y abundancia que existía en la serie de espejos lacustres ubicados en el valle.<sup>40</sup> Cálculos estimativos han considerado que a fines del siglo XVIII su consumo representaba 16% del total de toros vendidos anualmente.<sup>41</sup>

---

AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 102, vol. 6, exp. 193, vol. 7, exp. 196. AHINAH, fondo *Lira*, vol. 73.

<sup>37</sup> Véase disposiciones de comercio, AHCM, *Ordenanzas*, vol. 2982, exp. 12.

<sup>38</sup> Véase GIBSON, 1967, p. 369.

<sup>39</sup> Véase SAN VICENTE, 1990 (1768), p. 176; HUMBOLDT, 1991 (1822), p. 132, y ALZATE Y RAMÍREZ, 1831, *Gacetas de Literatura de México*, vol. II, p. 299.

<sup>40</sup> Se han ubicado por lo menos doce especies distintas: pato de collar o pato galán (*Anas platyrhynchos*), pato triguero (*Anas diazi*), quetzaltezolotón o cerceta verde (*Anas carolinensis*), metzcanauhli o pato luna (*Anas discors*), pato cuacoztle o cabeza amarilla (*Aythya valisineria*), echecatotli (*Mergus cucullatus*), pato jorobado o amanacoche (*Bucephala albeola*), Ataoalcatl o pato tepalcate (*Oxyura jamaicensis rubida*), tzitzihua o pato golondrino (*Anas acuta tzizihua*), pato chalcuán (*Mareca a. americana*), chilcanauhli o pato enchilado o cerceta café (*Anas cyanoptera*), HEYDEN y VELASCO, 1996, pp. 246-250.

<sup>41</sup> Garavaglia y Grosso hicieron esta observación basándose en referencias que hizo Miguel Izard. Véase GARAVAGLIA y GROSSO, 1994, p. 101, n. 89.

Otros animales como cabritos y conejos implicaban ventas cercanas a 24 000 unidades.<sup>42</sup> La venta de carne de chivo —grandísima según algunos—<sup>43</sup> nunca fue prohibida por las autoridades a pesar de que podía representar una competencia para la carne del abasto, sino por el contrario, fue considerada un buen complemento para el suministro popular de indios y pobres, ya que podía “minorar el consumo de hasta 1 000 reses”.<sup>44</sup> En 1756 Sedano señaló que se consumían anualmente en la ciudad 12 000 cargas de este tipo de carne, también nos consta que en 1784 ingresaron a la ciudad 883 chivos en canal.<sup>45</sup>

El pescado consumido por la población tanto fresco como seco, provenía de los lagos Texcoco, Chalco, Xochimilco, Zumpango y Xaltocan así como también, de la costa del Golfo. Las autoridades fueron celosas de que el pescado fuese vendido en las plazas públicas y no en las afueras de la ciudad a regatones que incrementaban su valor.<sup>46</sup> En 1786 el ingreso habitual de robalo, lisa, camarón, hueva y pescado seco, tan sólo desde el pueblo de Tamiahua, llegó a representar en conjunto unas 16 882 arrobas.<sup>47</sup>

La importancia de todos estos productos para el abasto de la ciudad llevó en 1791, a que las autoridades no olvidaran reglamentar en el nuevo mercado de El Volador, establecer 23 puestos para carnes, entre las que se expendían aves vivas y muertas y pescado fresco y salado.<sup>48</sup>

<sup>42</sup> Véase HUMBOLDT, 1991 (1822), p. 132.

<sup>43</sup> Véase ALZATE Y RAMÍREZ, 1831, *Gacetas de Literatura de México*, vol. II, p. 299.

<sup>44</sup> Véase AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 42, “Estado del abasto de carne, 1751”.

<sup>45</sup> Véase ingreso de animales en canal para 1784, en la *Gazeta de México*, martes 25 de enero de 1785, t. I, núm. 29, p. 236. También véase SEDANO, 1880, t. I, p. 73.

<sup>46</sup> Véase como ejemplo la denuncia ante la Fiel Ejecutoría de reventa de bagre, los regatones lo compraban en las afueras de la ciudad a seis o siete pesos y ellos lo revendían a doce pesos, en AHCM, *Rastros y Mercados*, vol. 3729, exp. 53. Por este mismo motivo en 1793 se insistió en que los huevos, la carne de chivo y el pescado se venda en las plazas de mercado, véase AHCM, *Rastros y Mercados*, vol. 3728, exp. 25.

<sup>47</sup> Véase el siguiente detalle de ingresos de pescado desde Tamiahua en el Golfo de México, *Gazeta de México*, martes 27 de marzo de 1787, t. II, núm. 31, p. 318.

	1786		1787	
	Cargas	Arrobas	Cargas	Arrobas
Robalo	282.5	3 220	72	801
Lisa	680.5	7 393	499	4 942
Camarón	527.5	5 120	116.5	1 265
Hueva	49	498	18	184
Pescado				
Menudo seco	60.5	601	14.5	145

<sup>48</sup> Véase AHCM, *Rastros y Mercados*, vol. 3728, exp. 42. El término carnes —aunque no se especifica en el reglamento— seguramente incluía también la carne seca, salada y en cecina. Sobre la venta de estas carnes en tianguis y plazas públicas véase Recopilación de Indias, ley 19, lib. 8, tít. 13.

Por otra parte, también es difícil cuantificar la incidencia de la oferta clandestina en el consumo de la población, sin embargo, no puede dejar de mencionarse al menos, como otra de las posibles vías de suministro de la capital.<sup>49</sup> El comercio clandestino debió apoyarse en los resquicios de la propia legislación del abasto que permitía el ingreso de carneros exentos del pago de alcabala, como aquellos que pertenecían a los dueños de las haciendas y estaban destinados a su propio consumo. Otras cantidades correspondían a regalos, e incluso otros porcentajes se consumían en las comunidades religiosas,<sup>50</sup> con este mismo objeto entraban vacas y cerdos en canal especialmente como regalos de Navidad o en resurrección, todos estos animales también eran parte de los suministros urbanos, por lo tanto, bajo ellos podía filtrarse un porcentaje en el mercado de la ciudad.<sup>51</sup>

A parte de la importancia de la carne en el mercado capitalino otros volúmenes de comestibles también fueron de gran demanda. Como se destaca en el cuadro 3 del capítulo I, los volúmenes de granos también sobresalen por encima de otros productos. Las cantidades de harina de trigo registradas fluctuaron entre 23 000 000 de kg y 17 000 000. Se observa una primera época de bonanza en los registros de la década de 1760 señalados

<sup>49</sup> Véase referencias sobre las entradas ilegales de carnero por las calzadas de Tacuba, Chapultepec y La Piedad en AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 29. También algunas disposiciones para controlar el contrabando que ordenan no introducir ovejas por las garitas de la ciudad y controlar el paso de los carneros en *Abasto de carne*, vol. 5, exps. 117 y 122.

<sup>50</sup> Según Sedano los carneros exentos de pagar alcabala en 1791 alcanzaron 40 000 cabezas, SEDANO, 1880, t. I, p. 68. Se tiene constancia de que los carneros sin adeudo ingresados a la ciudad entre 1803-1809 pertenecieron a la comunidad de San Fernando y correspondieron a los indicados a continuación, consúltese estas cifras en AHINAH, fondo *Lira*, vol. 143.

Año	Carneros	Año	Carneros
1803	100	1807	1 453
1804	1 120	1808	400
1805	800	1809	350
1806	1 800		

<sup>51</sup> Véanse algunos comentarios sobre este tipo de exenciones en SEDANO, 1880, t. I, p. 68. También en AGN, *AHH*, leg. 1095, exp. 29, sobre "Testimonio de autos seguidos por Dn. Antonio Traspuestos sobre que el consulado le devolviese 380 pesos siete reales por el abasto de carne, que hizo al Colegio de San Pedro y San Pablo". Por otra parte, se tiene constancia de que en 1802 y hasta 1809, se permitió la entrada de carneros en pie y en canal por particulares bajo el pago de un real por cabeza cuyas cantidades fueron las indicadas a continuación. Consúltese, AHINAH, fondo *Lira*, vol. 143.

Año	Carneros	Año	Carneros
1802	573	1806	2 100
1803	792	1807	1 453
1804	1 247	1808	465
1805	800	1809	367

por Ajofrín y San Vicente. Para 1763 se presentaría un consumo per cápita de 276 kg anuales y 766 gr diarios por habitante. Sin embargo, en la década de 1770 esos altos grados de consumo urbano decayeron según lo registró Viera y en 1791 esas cantidades continuaban siendo muy similares, es decir, se habían mantenido deprimidamente estables en 17 000 000 de kg. Cantidad que significaba un consumo per cápita de 148 kg anuales (411 gr diarios).

Respecto al maíz, las cantidades registradas parecen bastante variables. Si tratamos de descubrir una conducta en su demanda diríamos que aumentó de 7 820 000 kg a 48 300 000 kg en 1767, para luego decaer sustancialmente en 1777 y repuntar en 1791 a 16 000 000 de kg. En 1767 el consumo per cápita alcanzó a 540 kg anuales (1.5 kg diarios) y en 1791 decayó a 140 kg anuales (400 gr diarios).

Los volúmenes de bebidas alcohólicas también fueron importantísimos dentro del consumo urbano, fundamentalmente representados por el pulque. Esta producción local registró una demanda de 22 957 250 lt en 1767, cantidad que fue casi triplicada en 1791 con 66 307 500 lt, año en que el consumo per cápita de esta bebida alcanzó 576 lt anuales (1.6 lt diarios).

Otros comestibles como los frijoles, el azúcar y el queso experimentaron igualmente en 1767 una época de demanda extraordinaria que no volvió a repetirse en el transcurso del siglo, ni aún con el incremento poblacional detectado claramente a comienzos del siglo XIX, por efecto fundamentalmente de movimientos migratorios. Finalmente, la demanda de otros comestibles básicos como el chile o el cacao, sólo es posible registrarla después de 1784, sin tener referentes de la década de 1760. De acuerdo con los datos que se dispone, su demanda habría tendido a un incremento, sin embargo, este comportamiento tal vez sólo reflejaría el mencionado aumento poblacional sin implicar un incremento real del consumo.

En definitiva y por sobre todo, las cifras presentadas en el cuadro 3 del capítulo I ayudan a tener un referente entre los diferentes volúmenes de productos introducidos a la capital, aunque por cierto, la comparación no puede ser sistemática año con año, por vacíos en la información y porque la referencia a ciertos productos no es constante. Sin embargo, considerando los volúmenes indicados para 1767 —siendo los más completos de dicho cuadro— podemos apreciar que la carne ocupaba un lugar destacado en el consumo urbano; observando las cifras dadas para ese año específico la carne representaba del total de kilogramos de comestibles ingresados a la ciudad 10.34%, el maíz 49.6%, la harina de trigo 21.2%, la manteca 4.1%, el chile 3.9% , el azúcar 2.7%, el frijol 2.2%, la sal 1.5%, los huevos 1.1% y el queso 0.33%. En este cálculo no se ha considerado el consumo de pulque cuyos volúmenes superaban con creces a todos los señalados, la documentación para ese año no señala cifras respecto al cacao: reconocido producto de consumo urbano; sin embargo, de acuerdo con las cifras disponibles para

1784, se percibe que el cacao representaba 2% de los volúmenes señalados para ese año en el mencionado cuadro. Teniendo en cuenta todas estas consideraciones se puede afirmar que la carne ocupó el tercero o cuarto lugar en la demanda urbana de alimentos, lo que confirma que la carne se encontraba entre los principales alimentos de la dieta capitalina.

#### LA CARNE Y LA POLÍTICA DE ABASTO

Normalmente se ha señalado que la administración municipal se preocupó más de asegurar el suministro de maíz o trigo que el de carne, por la importancia básica de estos granos en la dieta.<sup>52</sup> Sin embargo, ésa es una idea discutible si se sigue el desarrollo de la política administrativa del abasto de comestibles aplicada por los españoles.

La clásica y reiterada política de la época en que el gobierno local en representación del rey debía ser garante del bien común, protector y proveedor de sus súbditos, y que como tal debía garantizar los suministros a la población, fue el argumento público más difundido para sustentar la política de abasto.<sup>53</sup> Sin embargo, dentro de la buena voluntad pública manifestada, entraban en juego intereses políticos, pero también intereses económicos del mismo gobierno. Había un engranaje de garantías mutuas que permitía tanto la subsistencia de la población como la de la autoridad pública. La organización de los abastos aseguraba el adecuado aprovisionamiento de la ciudad y permitía un control de los precios, lo que era, a su vez, la tarima de la llamada paz social; los motines por falta de alimento o carestía estaban controlados con la acción paternalista de la corona, pero al mismo tiempo la garantía de precios bajos en la ciudad permitía asegurar la demanda de productos, cuestión que en definitiva favorecía la recaudación fiscal. El avituallamiento de las ciudades contribuía a la subsistencia del aparato gubernamental por medio de gravámenes y derechos pagados en las aduanas por las transacciones comerciales. Bajo esa perspectiva ¿hasta qué punto la política de la corona privilegiaba sus intereses económicos por sobre los de sus súbditos?

En el caso de la Nueva España, aquel juego político se puso en práctica desde los inicios de la colonia. Hecho que Florescano mencionó como

<sup>52</sup> GARNER, 1993, p. 88.

<sup>53</sup> Comentarios sobre esta política en Europa donde el rey y las autoridades asumen el papel de garantes del equilibrio alimentario de sus súbditos, bajo la figura mítica del rey que alimenta a su pueblo, en MONTANARI, 1993, p. 109. Igualmente Andrés-Gallego señala al respecto: "Igual que en todas partes, hacer frente a estos eventos (el hambre) era una de las primeras obligaciones del cabildo de la corte novohispana: es atender a el público en que tenga suficiente provisión de víveres, y a acomodados precios que se pueda", ANDRÉS-GALLEGO, 1997, p. 115.

incongruencia en la política del abasto de granos, donde las medidas a corto plazo, postergaron una debida planificación. El autor habla de una política circunstancial y casuística aplicada en las primeras décadas del siglo XVI.<sup>54</sup> En los primeros años las autoridades trataron de resolver el problema del abasto por medio del tributo indígena fijando determinadas cantidades de grano y de otros alimentos como contribución de éstos a la corona y en definitiva al abastecimiento de la ciudad. Sin embargo, hacia 1535 cuando los indios de las cercanías de la capital pidieron la conmutación del tributo en especie por dinero, la corona en el transcurso de los años 1540 y 1550, otorgó numerosas conmutaciones de alimentos por dinero, reduciéndose el tributo en especie, sin prever el incremento de la escasez y del alza de los precios, importándole en definitiva más la recaudación que el abasto urbano.<sup>55</sup>

Posteriormente y a raíz de la visita del licenciado Jerónimo de Valderrama en 1560, los intereses de la Real Hacienda se sobrepusieron una vez más, debido a las irregularidades detectadas en el cobro de los tributos y en general al descuidado estado de la fiscalidad.<sup>56</sup> En consecuencia, en los años siguientes la corona puso especial cuidado de encontrar la forma de incrementar sus arcas fiscales, por medio de nuevos fondos de recaudación. En 1568, se recibió la real cédula que ordenaba implementar el cobro de la alcabala en la Nueva España, con un gravamen de 2% sobre la compra y venta de mercancías, disposición que recayó sobre la carne, aunque la medida sólo entró en vigor terminada la cuaresma de 1575.<sup>57</sup> Valderrama también había hecho notar la ausencia de una alhóndiga en la capital, idea que fue reconsiderada en 1580, en que se dictaron sus ordenanzas con las del pósito.<sup>58</sup> La importancia fiscal de este organismo nacía de la función para la que había sido creada: regular la introducción y la venta de granos en la ciudad. Todo el trigo, la cebada y el maíz que entraba a la ciudad debía ser conducido a ella para su venta, a cambio de este servicio municipal, la alhóndiga cobraba un derecho por cada fanega de grano que ingresaba a sus arcas.

El pósito por su parte, desarrollaba sus funciones paralelamente a la alhóndiga; creado con el fin de regular los precios de los granos, cumplía su obligación con el manejo de un fondo de capital el que le permitía comprar grano y venderlo barato; si llegado el caso se pretendía alterar el precio o había escasez, la ciudad vendía el que había comprado, evitando que los precios se alzasen indiscriminadamente.<sup>59</sup>

<sup>54</sup> FLORESCANO, 1965.

<sup>55</sup> FLORESCANO, 1965, p. 606.

<sup>56</sup> SARABIA VIEJO, 1978, p. 95. Véase también SCHOLLES y ADAMS, 1961, pp. 80, 85, 140 y 152.

<sup>57</sup> Ordenanzas de 1574 sobre cobro de alcabalas, ENCINAS, 1946, vol. III, ff. 430-435.

<sup>58</sup> FLORESCANO, 1965, p. 615.

<sup>59</sup> FLORESCANO, 1965, p. 617.

Ambos organismos alhóndiga y pósito en conjunto formaban parte de la estructura institucional que protegía los intereses de la corona. El primero, protegía los intereses fiscales mediante la recaudación y el acopio de granos con lo que resguardaba la demanda; el segundo, como controlador de precios contenía en definitiva los motines y el descontento público, salvaguardando la integridad del gobierno.

Respecto a la carne, podemos señalar que fue uno de los primeros abastos organizados, cuyo funcionamiento se remonta a 1523. Preocupación que seguramente obedeció a que la carne de ganado europeo era un producto desconocido en la ciudad azteca, y por tanto, su aprovisionamiento —a diferencia del maíz u otros comestibles que aprovecharon los sistemas de suministro prehispánicos— debió ser estructurado desde un comienzo por las nuevas autoridades locales.

Fue el Ayuntamiento el que se encargó de la organización, para lo que elaboró una detallada reglamentación siguiendo los patrones peninsulares. El procedimiento estipulado para lograr abastecer a las carnicerías, fue el llamado a licitación y seguida firma de contratos con particulares. La subasta pública, era convocada y dirigida por autoridades del cabildo al término de cada contrato, lo que ocurría generalmente cada dos años. Aquellos funcionarios elegían al mejor postor, es decir, al que tuviera la mejor oferta de precios y de carne; aquel que ganaba la licitación sería el “obligado” o encargado de suministrar carne a la ciudad por el tiempo que se especificara en su contrato, con el compromiso de respetar el precio subastado. El obligado tenía la responsabilidad de surtir las tablas de la carnicería mayor y de los barrios con res y carnero, pero no abastecía el rastro de San Antonio Abad con carneros. Es decir, compartía a su vez la responsabilidad del abasto, con criadores y tratantes que rentaban a la Mesa de Propios del Ayuntamiento diversas tablas de rastro para expender carneros. El obligado aceptaba este procedimiento, ya que no podía por sí sólo abastecer totalmente de carneros a la ciudad. El sistema no era competencia para él, pues los criadores del rastro debían vender al precio subastado por el obligado. Dicho sistema perduró invariable hasta los años ochenta, cuando el obligado comenzó a subarrendar las tablas de carnero ubicadas en los barrios a los tradicionales criadores y tratantes del rastro, terminando por desaparecer dicho sitio de venta. Lo que incluso terminó hacia fines de siglo, por otorgar una fuerte intervención de aquéllos en el precio de la carne de carnero.<sup>60</sup>

Sin embargo, en conjunto el sistema del abasto de carne, entiéndase el expendio de res y carnero a lo largo del siglo XVIII, operó bajo el control del Ayuntamiento. Sin dejar a la carne, en especial la de res, al arbitrio de

<sup>60</sup> Véase QUIROZ, 2003, pp. 191-223.

los contratistas, y mucho menos en el olvido de las autoridades. Como dice Matesanz era un servicio municipal que se dejaba al mejor postor, no un monopolio privado legalizado por el cabildo.<sup>61</sup> En el fondo el cabildo cedía su preocupación de buscar ganado en distintos puntos del reino a un particular, y a la vez su responsabilidad de controlar los precios del producto en la ciudad, lo efectuaba mediante el contrato y obligaciones previamente aceptadas de mutuo acuerdo con el asentista.

Por el contrario, Andrés-Gallego establece una diferencia sustancial entre el abasto de carne y el de grano, donde el primero adjudicado por remate a un particular, implicaba el monopolio del mismo por parte del obligado.<sup>62</sup> No así el abasto de maíz el que administrado por el cabildo y el pósito, tenían la función complementaria de asegurar un mínimo de grano en la ciudad. Para el autor la capital se surtía de maíz mayoritariamente por diversos particulares y lo acopiado por los ciudadanos del cabildo sólo era un pequeño porcentaje. Sobre este aspecto se puede señalar que la carne también provenía de diversos particulares, especialmente el carnero, con los cuales el obligado hacía sus transacciones. Entonces, la diferencia entre ambos sistemas radica en la forma cómo el cabildo controlaba el precio de ambos, uno por medio de un acopio mínimo de grano y el otro por un contrato previo.

El procedimiento seguido sólo reitera la preocupación del Ayuntamiento por surtir de carne a la ciudad. Más aún si se toma en cuenta el periodo difícil y anárquico de las primeras décadas del siglo XVI, la organización del abasto de carne se desarrolló en contrapartida con cierta madurez; apenas en el transcurso de catorce años (1522-1535), su establecimiento y seguro aprovisionamiento quedó consolidado en la ciudad capital, lo que habla de su importancia creciente como producto de consumo para toda la población y del desarrollo considerable que adquirió la ganadería.<sup>63</sup>

Otro aspecto importante que se debe señalar es que el capital del pósito no sólo operaba en tiempos de escasez y carestía de granos, sino también llegó a ser una fuente de capital disponible para la compra de ganado vacuno, fundamentalmente cuando no hubo un abastecedor u obligado y fue la ciudad la que asumió la responsabilidad directa de proveer de carne al público; o cuando las autoridades municipales ante la ausencia de postores para rematar el abasto del año siguiente, iniciaron las compras de ganado

<sup>61</sup> MATESANZ, 1965, p. 550.

<sup>62</sup> ANDRÉS-GALLEGO, 1997, p. 121.

<sup>63</sup> Sobre el tema consúltase MATESANZ, 1965. El autor realiza un seguimiento detallado del establecimiento del abasto de carne en la capital señalando las etapas de introducción para los distintos tipos de carne, siendo la primera la de cerdo y la última la de r... También destaca el papel de la política administrativa del Ayuntamiento que favoreció la rápida organización del expendio de carne en la capital.

vacuno y sólo posteriormente a esas gestiones se presentó un subastador. En 1736 el Ayuntamiento ordenó la compra de reses en octubre y noviembre para el abasto de 1737, argumentando que en ese periodo “han de comprar precisamente los toros bastantes a abastecer esta ciudad sin que después haya de donde proveerse”. Con ese fin recurrieron al “último subsidio que la necesidad ofrece; considerando que los pósitos de las ciudades y poblaciones, se erigieron para subvenir a las urgencias públicas de bastimentos, en cuyos estrechos términos se halla hoy esta república”.<sup>64</sup> Entre las condiciones que Antonio García, el nuevo obligado, firmó en 1737 se encontraba el compromiso de hacerse cargo de aquellas reses al precio que se hubieran comprado, asumiendo los costos y haciéndose cargo de agostarlas. La cantidad gastada en dicha compra ascendía a 60 000 pesos, la que el obligado cubría en primera instancia con una fianza entregada por tres o cuatro avales, y a su vez asumía el compromiso de pagarle al pósito aquella compra en el transcurso de un año.<sup>65</sup>

No podemos saber si ésta fue una estrategia utilizada por los rematadores del abasto de carne para conseguir ganado a un precio mucho más bajo del que ellos podían obtener en el mercado, especialmente en años difíciles. En 1740 se siguió igual procedimiento y se firmó contrato con Urizar y Silva quién asumió como obligado en la pascua de resurrección del año siguiente. A partir del detalle de aquellas compras efectuadas por el Ayuntamiento, es posible deducir la conveniencia de que fuese el gobierno de la ciudad quién efectuase las transacciones; para ello se ordenaba a un encargado conseguir ganado en los llanos de Huapango y El Cerrillo y se le especificaba claramente que: “para mayor conveniencia en la compra concertará con los dueños del ganado que la alcabala sea de su cuenta, y no de la de dichos vendedores. A fin de que componiéndose con la alcabala de aquella jurisdicción le haga toda la rebaja posible”.<sup>66</sup> Para 1743 no se tiene constancia de que se haya rematado el abasto de carne, por lo que es probable que fuese la ciudad quien asumió esa responsabilidad, sólo se tienen referencias de que para proveer el abasto de carne de ese año se sacaron caudales del pósito entre noviembre y diciembre de 1742 y en enero de 1743, reuniendo un total de 68 292 pesos, con lo que se logró comprar un total de 14 396 reses, además de cubrir los gastos para el agoste de esos animales.<sup>67</sup> En 1751 no hubo postor y el gobierno sacó del pósito en noviembre y di-

<sup>64</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 32. Autos hechos sobre la compra de 12 000 reses revendidas para el abasto de esta ciudad y lugares de su agregación, hecha con el caudal del Pósito, por medio del Sr. Gobierno.

<sup>65</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 33. Condiciones firmadas por el obligado en 1737, específicamente la segunda condición.

<sup>66</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 34. Compras de reses para el abasto de 1741.

<sup>67</sup> AHINAH, fondo *Lira*, vol. 88, lib. del Pósito.

ciembre de 1750 y febrero de 1751 un total de 68 554 pesos para la compra de reses y otros 1 000 para agostaderos.<sup>68</sup> La ciudad debió prever nuevos gastos en compras de animales en septiembre de 1751, cubriendo así la demanda hasta la cuaresma de 1752, para estos efectos debió recurrir nuevamente a los fondos del pósito, que en definitiva se había constituido con la cantidad que se recaudaba por las ventas de carne. En esa oportunidad se tomarían 51 096 pesos, monto que se estimaba deficiente, en especial si la ciudad tenía que asumir nuevamente el abasto por otro año si no se presentaban postores<sup>69</sup> (véase el cuadro 4).

Cuadro 4  
CAUDALES DEL PÓSITO DESTINADOS PARA GASTOS DEL ABASTO DE CARNE

<i>Años</i>	<i>Pesos</i>
1737	60 000
1741	53 846
1742	66 983
1743	1 309
1750	67 754
1751	52 896

Después de la década de 1750, la ciudad al parecer no volvió a hacerse responsable del abasto de carne ni de sus compras, sino hasta los años ochenta, cuando se iniciaron dificultades para surtir de ganado a la ciudad. Sin embargo, en esta ocasión las autoridades no tomarían dinero del pósito, ya que esa institución estaba ante problemas similares con el abasto de maíz y debía destinar sus fondos a la compra de grano. El Ayuntamiento se preocupó entonces de buscar otros medios para obtener dinero e iniciar la compra de ganado que tradicionalmente debía hacerse entre septiembre y diciembre de cada año. En 1783, la ciudad tomó dinero de los propios de la ciudad y comisionó a Antonio Yermo, para administrar y regir el abasto de carne y para que tomara “cuantas providencias sean necesarias a completar como corresponde el abasto”.<sup>70</sup> Igualmente la preocupación de las

<sup>68</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 40, autos formados sobre la compra de 8 231 reses para el abasto de la ciudad, que hace principios desde Pascua de Resurrección de 1751. Compléméntese con AHINAH, fondo *Lira*, vol. 88, lib. del Pósito. Se indican las cantidades sacadas de las arcas del pósito en diciembre de 1750 y febrero de 1751.

<sup>69</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 42. Estado que el abasto de carne de toro presenta el regidor Dávalos y Espinoza.

<sup>70</sup> AHCM, *Juntas de Ciudad*, 753 A, 30 de septiembre de 1782.

autoridades también se centró en los abastecedores de ganado menor, para lo que la Junta de Ciudad, citó a los criadores y tratantes de las tablas de carnero a declarar quiénes de ellos estaban en condiciones de continuar surtiendo dichas tablas en el año siguiente.<sup>71</sup>

Para las autoridades de gobierno, el abasto de carne tuvo gran importancia, de tal modo que debieron realizar una serie de traslados de dinero de distintas arcas municipales e incluso fiscales, a cambio de no descuidar su aprovisionamiento. Al terminarse la administración de 1783 en la cuaresma del año siguiente, el contador de propios y los procuradores generales y síndico de la ciudad, determinaron que Yermo sólo había podido devolver 40 000 pesos de otros 50 000 que se habían tomado a rédito de los fondos de las Misiones en las Californias. Para cubrir la diferencia el gobierno municipal no dudó en recurrir nuevamente a los propios de la ciudad, por lo que tomó dinero que estaba reservado para la obra de empedrados.<sup>72</sup>

El problema se reiteró una vez más en 1785, aunque esta vez la ciudad debió asumir la responsabilidad directa de proveer tanto de carne como de maíz a la ciudad, sus escasos fondos llevaron al virrey Conde de Gálvez, a comisionar al tesorero de la ciudad Antonio de Lecca y Guzmán y a Antonio Bassoco, este último, administrador del abasto de carne (designado por el Ayuntamiento), encargado de recaudar dinero entre los vecinos para la compra de ganado vacuno. De esa forma se logró reunir 18 donaciones cada una de 10 000 pesos; de ese monto se destinaron 80 000 pesos para invertir en el abasto de carne y compra de reses y los otros 100 000 para la compra de maíz.<sup>73</sup>

En los difíciles años de 1785 y 1786 de carestía del maíz, la carne mantuvo su bajo precio. La ciudad que había recibido fondos de sus republicanos, incluso bajó el precio de la carne de res de cuatro y media a cinco libras por un real en 1786:

Considerando esta junta las calamidades del presente tiempo, así por la mortandad y escasez de ganados, como por las semillas, especialmente la del maíz y su carestía, a fin de que el público y en particular el común de los pobres e indios que con tales víveres se alimentan, no sienta, sufra ni padezca general calamidad ni tanta escasez, y que tenga el alivio auxilio y consuelo, de lograr más corte, se declaró que por efecto de piedad, se den en sólo esta capital 5 libras de dicha carne por un real.<sup>74</sup>

<sup>71</sup> AHCM, *Juntas de Ciudad*, 753 A, 23 de octubre de 1782.

<sup>72</sup> AHCM, *Juntas de Ciudad*, 754 A, 12 de junio de 1784.

<sup>73</sup> AHCM, *Juntas de Ciudad*, 754 A, 12 de octubre de 1785.

<sup>74</sup> AHCM, *Juntas de Ciudad*, 754 A, 6 de diciembre de 1785.

En 1788 cuando la ciudad nuevamente se hizo cargo de la administración del abasto y “no teniendo caudales” para la compra de reses, se le dio licencia de tomar a réditos 80 000 pesos del caudal de Montepío de Oficinas y en 1789 al continuar con esa obligación, tomó igualmente a rédito otros 50 000 pesos del fondo de Temporalidades.<sup>75</sup>

El principal motivo de este traslado de dinero de una a otra arca, era el hecho de que el Ayuntamiento (especialmente a partir de 1788) teniendo a cargo la administración del abasto, fijó las posturas de tal forma que sus precios no ascendiesen extraordinariamente como habría sucedido en un sistema de precios libres.<sup>76</sup> El precio de la carne de res se manejó en 5 lb por un real hasta 1791 por injerencia directa del virrey, a pesar de los llamados de atención que hizo la junta municipal sobre las deudas que se estaban generando por su causa:

[...] esta junta lo pide a su superioridad el que se baje por ahora la media libra en la postura que ha estado dándose en cinco libras por un real quedando en las cuatro y media que se regularon, con lo que se excusará se aumente el menoscabo, ya que esta junta consultará oportunamente a V.C. los medios que considere competentes para que se proporcione el reintegro de lo pedido en este ramo de abasto.<sup>77</sup>

Los movimientos de dinero y el manejo de los precios sobre el abasto de carne sólo reiteran una vez más la importancia que otorgaba el gobierno al consumo de este producto. Dentro de esa política protectora, también residía el doble interés de aprovechar, cuando las circunstancias lo permitían, las ganancias que generaba su expendio en favor de los intereses generales del abasto urbano. En este sentido, en 1795 el virrey Branciforte, aprobó el proyecto de aplicar el producto de una onza de carnero para un fondo destinado a la compra de maíz. Estratégicamente, el gobierno tocaba las ganancias obtenidas del consumo de carne de carnero y no las de res, ya que como lo había sugerido Antonio Bassoco en 1786, se podía extraer

<sup>75</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 5, exp. 131. Sobre rebajar la postura de carne de res por las pérdidas que sufre la ciudad, 1790.

<sup>76</sup> La regulación de precios de la carne que se hizo para el año 1789 determinó que el precio de la carne de res debía ser cuatro y media libras y no cinco como quería el gobierno: “Dándose pues 5 libras de carne de vaca por un real es evidente que le falta a la administración y sobre esta falta recaen los réditos del dinero que se sacó para la compra, los gastos judiciales y otras ocurrencias”. AHCM, *Abasto de carne*, vol. 5, exp. 110. En otro informe de 1788, se incluyó la resolución de la junta municipal del 7 de abril de 1789 donde se especificaba: “[...] se sirve comunicarle haber aprobado con la calidad de por ahora en el expediente del abasto de carnes de esta capital la postura de 22 onzas de carnero por un real que esta junta propuso y 5 libras de vaca por otro y no las 4 y media que se regularon”. AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 108.

<sup>77</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 5, exp. 131.

de las cuantiosas ventas de carne de carnero un porcentaje en favor de la ciudad, bajo el argumento de que la carne de carnero se consumía preferentemente “por gente rica y acomodada” a la que no le sería sensible la baja de una onza en cada real”.<sup>78</sup> El estudio de la medida llevó incluso a determinar que fuesen dos onzas las que se bajarán en cada real fijado por la postura, aprovechándose una en favor de los fondos del pósito y otra para cubrir las deudas generadas por la administración del abasto.<sup>79</sup> Así el abasto de carne se constituía en el soporte financiero del pósito, tal como éste lo había sido para la compra de ganado en la primera mitad del siglo.

Bajo esta política de abasto ¿se puede desconocer la importancia de la carne o de los granos? ¿Se puede privilegiar un producto sobre otro? Generalmente se tiende a hacerlo con mucha gratuidad. Algunos autores haciendo referencia a la política de abasto como contenedora de motines y revueltas, estiman que la carne no tendría ninguna importancia en este sentido, a diferencia del riesgo político que implicaba la carencia de maíz.<sup>80</sup> Sin embargo, con los argumentos señalados esta idea no puede ser sostenida.

Tampoco se pretende argumentar que la carne era el comestible básico en circunstancias críticas, sino insistir que sobre todo, la política local pretendió asegurar un conjunto de avituallamientos que fueron garantía del orden político. Cuando la carestía y escasez de maíz se presentaba, generalmente existía la posibilidad de utilizar el trigo como sustituto, o viceversa. Así también los distintos tipos de carne, cumplían igual función, pero en especial la carne de res, la más económica del mercado. Sin embargo, si el gobierno local asumía la administración de este rubro y no elevaba sus precios al grado de ganancia como lo habría hecho un particular, era esencialmente porque preocupado de las arcas fiscales, protegía la demanda de carne en la ciudad ya que como se ha señalado la recaudación por alcabalas y las llamadas alcabalas de consumo redituaban importantes ingresos al erario. Aun cuando no se disponía de fondos suficientes para la administración del abasto de carne, recuérdense las gestiones del gobierno para comprar ganado, donde el gasto en alcabala siempre figuraba en los apartados de contabilidad; el mismo caso se dio cuando se decretó el libre ingreso de ganado a la ciudad por cualquier persona en 1812, donde las autoridades no eximieron a la carne de ese derecho aduanal. Se especificaba en los bandos emitidos ese año, que la única obligación que se exigía a aquellos que trajeran ganado para su venta en la capital era el pago de la alcabala de

<sup>78</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 102. Proyecto útil y económico para la buena dirección del abasto de México que presenta a su ilustre ayuntamiento su republicano Dn. Antonio Bassoco, 1786.

<sup>79</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 6, exp. 179.

<sup>80</sup> Véase THOMSON, 1989, p. 134.

consumo,<sup>81</sup> aun sabiendo la escasez y carestía que se había producido a raíz del movimiento independentista.<sup>82</sup>

#### EL ABASTO DE CARNE Y LOS PRECEPTOS RELIGIOSOS

El consumo de carne también se ha subestimado en el contexto colonial porque implicaba hábitos alimentarios que resultaban reñidos con las costumbres religiosas de la época, específicamente aquellos que promovían el ayuno entre la población. De acuerdo con las normas religiosas por las que se regía la sociedad novohispana, la prohibición de comer específicamente carne algunos días al año, fue establecida por el orden eclesiástico desde los primeros años de la colonia. La cuaresma fue el tiempo litúrgico más importante en este sentido, por el prolongado ayuno que obligaba a guardar. El año de carnal, como se le llamaba, estaba definido por el inicio y término del año litúrgico, es decir, desde Pascua de Resurrección, marzo o abril, hasta el periodo tradicionalmente llamado “carnes tolendas” o “carnes por retirar” durante febrero y que marcaba el inicio de la cuaresma, tiempo de ayuno y penitencia.

Estos tiempos de guardar habían sido heredados de la tradición española, la que a su vez seguía los patrones religiosos europeos. Dichas normas eclesiásticas habían sido impuestas en la edad media a una sociedad de costumbres alimentarias “prácticamente carnívoras” y donde la renuncia a un alimento tan básico educaba a la fe en el dominio del ser, simbolizando la privación a todas las manifestaciones de la carnalidad. La elección de este alimento en la doctrina religiosa sólo viene a reafirmar la importancia de la carne en el sistema alimentario de estas sociedades. Se ha estimado que esos días en el año representaban entre 140 a 160 días, tomando en cuenta las disposiciones locales.<sup>83</sup> Al parecer, en los dominios españoles de América un número similar de días fueron reglamentados por la Iglesia católica; algunos estudios han señalado que 30% de los días del año se prohibía comer carne, número que resulta bastante elevado.<sup>84</sup>

<sup>81</sup> AGN, *AHH*, leg. 1119, exps. 182-184.

<sup>82</sup> Véanse algunas menciones sobre la escasez generalizada de productos hacia 1810 en el trabajo de ANNA, 1981, pp. 160-169.

<sup>83</sup> MONTANARI, 1993. El autor especifica que al principio esta norma, la habían practicado sobre todo los ermitaños y monjes, como opción individual u observancia de una regla. Luego el modelo se había extendido a toda la sociedad, consolidado por las prescripciones de la autoridad eclesiástica, que se referían a algunos días de la semana (sobre todo el miércoles y el viernes y luego sólo este último) o a ciertos días o periodos del año: vigiliias de fiestas y cuaresmas pequeñas o grandes (además de la de Pascua había otras menores de distinta duración según las costumbres locales). MONTANARI, 1993, p. 82.

<sup>84</sup> Para el abasto de Buenos Aires durante el periodo virreinal, Johnson destacó el hecho de que en el calendario religioso de esa ciudad existía un gran número de días de abstinencia

En la Nueva España de hecho existió toda una reglamentación bastante estricta desde mediados del siglo XVI, la que incluso intervino en las disposiciones que regían las ventas en las carnicerías. El primer concilio mexicano de 1555, establecía como precepto católico la abstinencia de comer carne en cuaresma y viernes, así como en los días de las cuatro tómporas y vigiliias de las fiestas señaladas por la Iglesia, sólo estaban exentos de esta prohibición los enfermos con un parte médico o religioso. Para asegurar el respeto de la norma, se mandaba a los carniceros que fuesen diputados en la cuaresma para proveer de carne a los enfermos, asegurándose de que no la diesen a ningún enfermo sin cédula de un sacerdote, so pena de diez pesos de minas para obras pías y denunciador.<sup>85</sup> Sin embargo, disposiciones tan rígidas y tan vigiladas, sólo hablan de la flexibilidad de los feligreses para respetarlas.<sup>86</sup>

El Concilio de 1555 dejaba constancia de que en la Nueva España, la costumbre del ayuno o abstinencia de carne era una norma habitualmente olvidada: "cuando el sábado fuere vigilia de ayuno o cuatro tómporas que no pesen carnes los viernes, porque somos informados y sabemos que comen los dichos menudos los tales sábados, o por ignorancia, a la cual conviene proveer de este remedio".<sup>87</sup> Las autoridades de la Iglesia tuvieron que buscar la forma de conciliar esta resistencia local debido al argumento frecuentemente utilizado por sus fieles de que en las nuevas tierras no existían los alimentos requeridos para guardar ese ciclo espiritual. Lo que en verdad era cierto, debido al alto precio que tenía el pescado, las legumbres y verduras cuaresmales, especialmente en esos años cuando se iniciaba la aclimatación de especies europeas y cuando los grupos españoles se resistían a practicar la agricultura. Hecho que llevó a establecer en el Concilio de 1565 el permiso tanto a los españoles como naturales comer tocino, queso, leche y todo género de manteca en cuaresma y otros tiempos vedados por 30 años.<sup>88</sup> La mencionada autorización al parecer se transformó en una costumbre del pueblo novohispano, tanto que aún en el siglo XVIII el fraile Ajofrín destacaba ese hábito: "la manteca de puerco es de viernes en toda la Nueva España por falta de aceite, y los regulares comen todo el año, aún en la Cuaresma, huevos y lacticinios".<sup>89</sup>

---

de carne. Aunque advirtió que resulta difícil fijar con precisión este número, "los registros sobrevivientes sugieren que no se podía ingerir carne nada menos que el 30% de los días del año". JOHNSON, 1992, p. 157, n. 12.

<sup>85</sup> GRUPO INTERDISCIPLINARIO DE CULTURA ALIMENTARIA ANDALUCÍA-AMÉRICA, 1996, p. 165.

<sup>86</sup> Esa costumbre flexible y no celosa de respetar los preceptos, también fue advertida por Torres Sánchez en Venezuela donde siguiendo testimonios de la época apunta que las vigiliias no se guardan en los llanos, y en Caracas había el mismo consumo en la cuaresma, TORRES SÁNCHEZ, 1997, p. 68.

<sup>87</sup> GRUPO INTERDISCIPLINARIO DE CULTURA ALIMENTARIA ANDALUCÍA-AMÉRICA, 1996, p. 167.

<sup>88</sup> GRUPO INTERDISCIPLINARIO DE CULTURA ALIMENTARIA ANDALUCÍA-AMÉRICA, 1996, p. 167.

<sup>89</sup> AJOFRÍN, 1986, p. 75.

Sin embargo la insistencia de las autoridades eclesiásticas, de no vender carne en los días de abstinencia, sólo excusando a los enfermos, pervivió durante el siglo XVIII y sus órdenes se reiteraron en 1765 y 1771.<sup>90</sup> Hecho que sólo confirma una vez más que la carne debía tener un alto consumo. Hacia las últimas décadas de ese siglo, en especial cuando la carestía de granos fue insostenible para la población, los comestibles de vigilia resultaron más caros y escasos que la carne, la Iglesia preocupada por el bienestar de sus fieles dispensó, en 1786 y 1787, de comer carne durante la cuaresma —haciendo la salvedad de conservar el ayuno los días viernes, sábado y en la semana santa.<sup>91</sup> El permiso fue reiterado en muchas ocasiones hasta incluso durante la primera década del siglo XIX. Sedano especificó aquellos años de dispensa como los siguientes: 1786-1787, 1791-1792, 1794, 1799-1809.<sup>92</sup>

Para algunos autores, el hecho de que los obispos tuvieran que relevar la obligación de la abstinencia cuando llegaba la cuaresma, era una medida que sólo favorecía a los sectores acomodados, ya que —a su juicio— la carne estaba ausente en la dieta de los menesterosos.<sup>93</sup> Es cierto que los ricos para ganar el indulto de la Iglesia debían comprar las respectivas bulas, dinero que en definitiva era recaudado por la fiscalidad imperial. Sin embargo los pobres no estaban obligados a pagar esa contribución —y aparte de todas las argumentaciones que se puedan dar sobre el comportamiento del precio de la carne y que más adelante se especificarán— este producto no estaba ausente en la mesa de los pobres, sino cómo explicar la autorización específica de la Iglesia para que éstos no se privaran de ella:

[...] Para ganar el mismo indulto los pobres no han de ser obligados a contribuir con la expresada limosna [se refiere a la bula] [...] y sólo han de rezar en cada día que usasen de este privilegio un padre nuestro y ave María [...] sólo comprenden esta clase de pobres los de solemnidad, los regulares del orden de San Francisco, los indios aunque sean caciques o mestizos de primer orden, fuera de los que gozan las circunstancias de las leyes con autoridad y facultades competentes, todos los negros esclavos y libres; los mulatos y los mestizos, fuera de aquellos que tengan casa abierta con bienes, negociación u oficio de maestros con tienda de su cuenta; y los jornaleros indistintamente de todas clases que se mantienen de un jornal diario.<sup>94</sup>

En este mismo sentido, se puede argumentar la preocupación del diputado de pobres y juez de cárcel en 1794, cuando solicitó a la Junta de Ciudad

<sup>90</sup> GRUPO INTERDISCIPLINARIO DE CULTURA ALIMENTARIA ANDALUCÍA-AMÉRICA, 1996, p. 167.

<sup>91</sup> AGN, *Ayuntamientos*, vol. 170, exp. 3.

<sup>92</sup> SEDANO, 1880, t. I, p. 67.

<sup>93</sup> ANDRÉS-GALLEGO, 1997, p. 131.

<sup>94</sup> Santa Bula dada por Pío VII en 7 de agosto de 1801 y reiterada en 1803, publicada por la *Gazeta de México*, lunes 28 de noviembre de 1803, t. XI, núm. 48, pp. 389-390.

si los reos a cargo de la ciudad, podían ser alimentados con carne durante la cuaresma, ya que señalaba, los pobres mantenidos por la caridad usaban la carne en los días permitidos.<sup>95</sup>

En definitiva, el calendario de ayunos establecido por la Iglesia católica, no puede ser considerado como un impedimento para el consumo de carne, sino más bien como otro indicador de la importancia de este producto en los hábitos de la población capitalina.

#### EL ABASTO DE CARNE Y EL CLIMA

Para algunos autores el factor climático puede llegar a determinar el patrón de consumo de carne al mostrar una marcada fluctuación a corto plazo o estacional. En Guadalajara Van Young observó que una estación seca particularmente rigurosa podía reducir en forma severa la oferta total de carne en la ciudad, porque en tales condiciones moría en el campo gran cantidad de reses; por el contrario, en un año normal, los habitantes de la ciudad se agasajaban de carne durante la primavera.<sup>96</sup>

Bajo esta misma consideración otros estudios han planteado que el abastecimiento de la ciudad de México dependía del clima, tanto para el aprovisionamiento de granos como para el de carne, ya que una grave sequía o helada a destiempo podía generar escasez de semillas o mortandad de ganado si faltaban los pastos.<sup>97</sup>

Al observar el comportamiento estacional de consumo en la capital y considerando, además, las posibilidades variadas en el abasto de otras carnes, especialmente cerdo y carnero, la influencia estacional puede ser relativizada. Aunque por cierto, a pesar de que el abastecimiento urbano era constante y de que la estación lluviosa o seca, no determinaba el consumo, había periodos en el año en los que se contaba con mayores cantidades de carne. De acuerdo con registros de carnicerías que disponemos para 1759 y 1761<sup>98</sup> se puede pensar que en años normales y al inicio de la temporada de lluvias, el consumo de res registrado en esos expendios comenzaba a incrementarse, para luego en agosto y hasta octubre, época en la que los pastizales abundaban por efecto de las lluvias, presentaba sus mayores índices. Los meses de diciembre, enero, febrero y marzo, eran los de menor consumo de carne de res (véanse las gráficas 2 y 3), sin embargo, el abas-

<sup>95</sup> AHCM, *Juntas de Ciudad*, 755 A, 11 de marzo de 1794.

<sup>96</sup> VAN YOUNG, 1989, p. 60. El autor también agrega que la mayor parte del ganado llegaba a Guadalajara para ser sacrificado en la primavera, antes del inicio de la estación lluviosa, ya que era más fácil ser apesado antes de las lluvias.

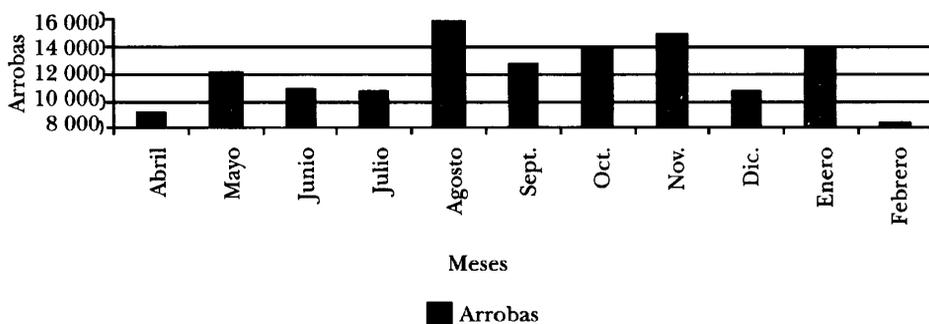
<sup>97</sup> ANDRÉS-GALLEGO, 1997, p. 114.

<sup>98</sup> AHCM, *Abasto de Contabilidad*, vols. 10 y 11.

to posibilitaba complementar estas reducciones con la provisión de otras carnes.<sup>99</sup>

El cerdo era abundantemente consumido durante todo el año, al parecer presentaba una época de mayor demanda que comprendía de enero a mayo,<sup>100</sup> extendiéndose a veces hasta julio, con lo que suplía las posibles carencias de vacuno en esos meses; el ganado porcino era cebado más bien en el área urbana con granos y alimentos de deshecho, por ese motivo su engorda no dependía del comportamiento estacional. El carnero igualmente resistente a los periodos de sequía, donde incluso podía proveerse de nopales, tenía un consumo casi invariable, aunque tendía a tener un leve incremento al comenzar el año carnal, es decir, entre marzo o abril hasta mayo.<sup>101</sup> En el transcurso del año, la población también complementaba su consumo con aves y otros animales domésticos o de caza, por lo que se puede afirmar que la carne tendía a no escasear en la ciudad.

Gráfica 2  
REGISTRO DE LAS CARNICERÍAS  
SOBRE EL CONSUMO MENSUAL DE CARNE DE RES EN 1759

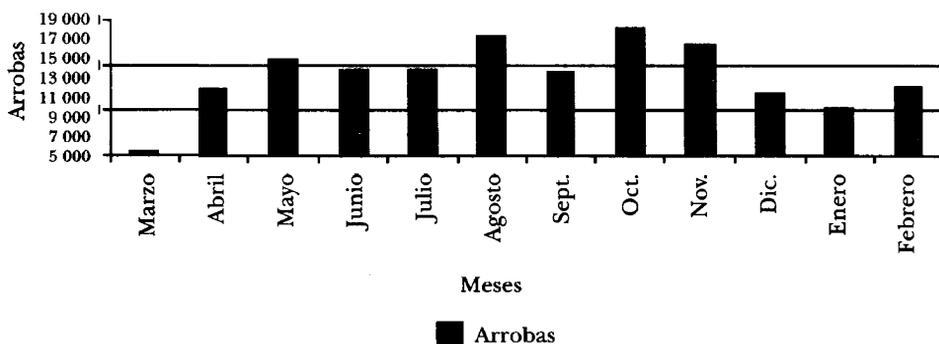


<sup>99</sup> La fuente de los gráficos es AHCM, *Abasto de Contabilidad*, vols. 10 y 11.

<sup>100</sup> AGN, *Alcabalas*, vol. 259, exp. 4, f. 90.

<sup>101</sup> AGN, *Abasto y Panaderías*, vol. 5, exp. 12, ff. 359-359v.

Gráfica 3  
REGISTRO DE LAS CARNICERÍAS  
SOBRE EL CONSUMO MENSUAL DE CARNE DE RES EN 1761



#### LA CARNE SE HACE POPULAR ENTRE HISPANOS E INDÍGENAS

El desconocimiento del mercado urbano de la ciudad de México y en especial el de la carne, ha llevado muchas veces a aceptar una serie de afirmaciones que prejuiciosamente descartan la importancia del consumo de este alimento entre la población. Cuando mucho algunos autores han aceptado que el consumo de carne en la capital virreinal cobró particular importancia por ser una sociedad fuertemente hispanizada y con un acceso regular al dinero que le habría permitido disponer de este producto.<sup>102</sup> Sin embargo, con esta idea sólo se está reafirmando que el consumo de carne era propio de la población blanca y cuyo elevado costo restringía su demanda al punto de considerarla un lujo alimentario.

En la ciudad de México, el primer ganado de cría fue introducido por Hernán Cortés desde 1521 y el abasto de carne fue establecido desde 1523. De hecho la carne, primero de cerdo y luego de carnero y res, fueron los primeros y más baratos alimentos en cubrir las necesidades culturales de la dieta española<sup>103</sup> ya que en general, durante los primeros años del siglo XVI las costumbres alimentarias de los conquistadores eran un verdadero lujo para aquéllos y sólo un capricho pagar los altos precios que alcanzaban los productos europeos.<sup>104</sup> La carne fue la excepción, a mediados del siglo XVI

<sup>102</sup> KICZA, 1986, p. 216.

<sup>103</sup> Véase sobre la fundación y establecimiento del abasto de carne en la ciudad, MATESANZ, 1965, p. 546. También sobre la importancia de la carne en la dieta del siglo XVI, CHEVALIER, 1976, p. 141.

<sup>104</sup> MIRANDA, 1990, agosto 22-24.

ya era importantísima en la alimentación de la capital, según Chevalier los numerosos rebaños introducidos por los españoles se habían reproducido generosamente y su abundancia había permitido altos grados de consumo, incluso superiores a los de España en ese mismo periodo.<sup>105</sup> En 1557 la ciudad de México demandaba 400 reses por semana y en 1575 cerca de 16 000 anuales, con lo que superaba los índices registrados dos siglos después, con animales de menor peso.

La popularidad que gozó la carne, especialmente entre la población de la capital, vino unida a la abundancia de ganado y a su consiguiente bajo precio, lo que la hizo accesible tanto para españoles como para indígenas. Hecho que se debe reiterar, pues generalmente se tiende a pensar que la carne era un producto caro para los consumidores. Entre 1555-1574 el precio de la carne de res se había estabilizado en cuatro maravedís el arrelde (4 lb), lo que desde el punto de vista adquisitivo significaba que un peón de repartimiento con un salario de 12 maravedís diarios podía comprar 12 lb de res o el equivalente a 5.5 kg de carne por jornada de trabajo.<sup>106</sup>

El carnero, más caro que la carne de res, estaba prácticamente reservado para el consumo de los castellanos y no era administrado a los trabajadores, salvo excepciones. Entre 1575 y fines de siglo, a pesar de que el precio de la carne en general había experimentado un alza en la ciudad de México, el trabajador de un obraje con un sueldo mínimo de un peso al mes entre 1570-1590, y de dos pesos en la década de 1591-1600, podía adquirir entre 2.4-3 kg de carne de res al día y de 1-1.3 kg de carnero diario entre 1570-1590 y en la década final hasta cuatro kilogramos de carne de res y un kilogramo de carnero.<sup>107</sup>

Sin poder establecer comparaciones similares para la carne de cerdo —otra de las ofrecidas en el mercado capitalino— podemos señalar que siendo una de las primeras introducidas por los conquistadores y de rápida reproducción, mantuvo precios aún inferiores a los de la res y carnero por lo menos hasta 1555, fecha en que Chevalier observa un cambio en la tendencia para comenzar a presentar una franca alza.<sup>108</sup>

Según Chevalier la carne de res se encareció notablemente a comienzos del siglo XVII, hasta llegar a 20 maravedís el arrelde y estabilizarse en 17 en 1622.<sup>109</sup> Lo cierto era que la carne como producto de mercado comenzaba a regular su oferta con la demanda y ya no era tan abundante como 50 años antes. Sin embargo y a pesar de las alzas, el poder adquisitivo de la

<sup>105</sup> CHEVALIER, 1976, p. 141.

<sup>106</sup> Véase esta relación de salario y precio, usando como referencia el valor de la carne calculado por Chevalier en esos años, VIQUEIRA y URQUIOLA, 1990, p. 220.

<sup>107</sup> VIQUEIRA y URQUIOLA, 1990, p. 226.

<sup>108</sup> Véase CHEVALIER, 1976, p. 126. Consúltense precios de la carne de cerdo entre 1523-1542; MATESANZ, 1965, pp. 555-558 y MIJARES, 1993, pp. 100-101.

<sup>109</sup> CHEVALIER, 1976, p. 139.

población respecto a la carne al parecer si bien no ascendió se mantuvo; según Viqueira y Urquiola el salario de un trabajador de obrajes hacia 1622 tenía una capacidad de compra similar a la de 1575-1577, es decir con dos pesos dos reales percibidos al mes, podía comprar 2.4 kg de carne de res al día.<sup>110</sup>

La carne se había convertido en un producto de consumo popular y en este proceso la demanda de res, carnero o cerdo se amplió incluso a los grupos indígenas. Hecho que generalmente se tiende a desconocer y a restarle importancia. Gibson fue uno de los primeros autores en llamar la atención al respecto cuando señaló: “[...] por razones no muy claras, actualmente existe la creencia de que los indios no comían carne. Evidencia indiscutible de los tiempos coloniales demuestran que sí la comían, tanto en el valle como en otras partes de Nueva España”. Hábito que el autor interpretó más que como una innovación, como una ampliación de las dietas nativas originales.<sup>111</sup>

El consumo de proteínas animales no era desconocido entre los antiguos habitantes de Tenochtitlán donde sus inclinaciones por la carne los llevaban incluso —de acuerdo con los relatos de los conquistadores— a practicar el canibalismo. Hecho que se deduce partiendo tan sólo del conocido relato de Bernal Díaz sobre los hábitos alimentarios de Moctezuma sobre los que señaló impresionado:

[...] en el comer, le tenían sus cocineros sobre treinta maneras de guisados [...] e de aquellos quel gran Moctezuma había de comer guisaban más de trecientos platos, sin más de mil para la gente de guarda [...] Oí decir que le solían guisar carnes de muchachos de poca edad, y como tenía tantas diversidades de guisados y de tantas cosas, no le echábamos de ver si era de carne humana o de otras cosas, porque cotidianamente le guisaban gallinas, gallos de papada, faisanes, perdices de la tierra, codornices, patos mansos e bravos, venado, puerco de la tierra, pajaritos de caña, e palomas y liebres y conejos, y muchas maneras de aves e cosas que se crían en estas tierras.<sup>112</sup>

De igual forma, tanto Motolinía como Torquemada, dejaron en sus testimonios descripciones de las grandes mesas imperiales aztecas, en las que no faltaba la carne, especialmente de guajolotes, perros, aves y animales de caza.<sup>113</sup> El abastecimiento de provisiones en aquellos palacios también in-

<sup>110</sup> VIQUEIRA y URQUIOLA, 1990, p. 226.

<sup>111</sup> GIBSON, 1967, pp. 354-355.

<sup>112</sup> DÍAZ DEL CASTILLO, 1992, cap. XCI, p. 211.

<sup>113</sup> Véase la descripción que hizo Motolinía de un banquete para unos nobles en Tlaxcala donde destaca la abundancia en las mesas de gallinas de la tierra o guajolotes, cuyo tamaño no dejó de impresionarlo por lo que dijo: “que vale uno 4 gallinas de Castilla”. Además de indicar que estas comidas se servían muchas codornices, conejos, liebres, venados y muchos perrillos de la tierra. MOTOLINÍA, 1971, p. 342.

cluía grandes cantidades de carne anualmente, Torquemada señaló que para cubrir las necesidades de todos los sirvientes y visitantes de Nezahualcóyotl, rey de Texcoco, se gastaban en un año:

[...] de gallinas y gallos, que en Castilla se llaman pavos de las Indias, de 7 a 8 mil, además de otras carnes como venados, conejos, liebres, codornices, otras aves y animales; más de 4 millones de fanegas de maíz, casi 3 millones de cacao para bebidas, unas mil fanegas de diferentes chiles y tomates, 1600 panes de sal; aparte de cantidades de chíá, frijol y legumbres.<sup>114</sup>

La dieta del común de la población, por cierto más difícil de conocer, ha merecido el estudio de muchos trabajos antropológicos y arqueológicos que igualmente han comprobado el consumo de proteínas animales entre la población prehispánica. Generalmente se menciona que comían aves, peces y gran variedad de productos acuáticos, así como carne de animales silvestres y algunos domésticos. Tanto en el altiplano como en las selvas tropicales cazaban multitud de animales para su consumo, como pecaríes, zorrillos, mapaches, tlacuaches y tejones, armadillos, ardillas, tuzas, liebres y monos e iguana. El venado era muy apreciado por su carne y abundaba en las laderas boscosas del valle de México. La domesticación de animales para consumo humano fue muy escasa, especialmente porque había muy pocas especies apropiadas para esos efectos. Sólo se conocen cinco animales domésticos que criaban los mesoamericanos: la culebra mazacóatl; el conejo, la codorniz, el perro y el guajolote o pavo.<sup>115</sup>

De acuerdo con estudios arqueológicos se ha determinado que la carne entre la población prehispánica, era un alimento bastante valorado y que no era consumido de la misma manera por los diferentes estratos sociales. La cantidad de estroncio —sustancia cuya presencia en los huesos permite determinar las proporciones relativas de carne y vegetales en la dieta— encontrada en diversos restos óseos señaló que los individuos de mayor jerarquía tenían una superior ingestión de carne que el común de la población.<sup>116</sup> Lo que puede ser explicable ya que los primeros recibían seguramente como tributo muchos tipos de carne, a diferencia de los campesinos que sólo disfrutaban de aquéllas fundamentalmente cuando dejaban sus actividades agrícolas para aventurarse a la pesca o caza de diversas especies animales.

<sup>114</sup> TORQUEMADA, fray Juan de, *Monarquía Indiana*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1975-1983, t. I, p. 231.

<sup>115</sup> Véase GARCÍA ACOSTA, 1990.

<sup>116</sup> García Acosta señala que ciertos estudios realizados en tumbas encontradas en Chalcatzingo, Morelos, correspondientes al periodo formativo cuyos restos óseos indicarían que los individuos de mayor jerarquía presentaban menor cantidad de estroncio, lo que señala que a mayor presencia de estroncio, menor ingestión de carne y viceversa. GARCÍA ACOSTA, 1990, p. 53.

El nuevo ganado traído desde Europa, posibilitó ampliar la ingesta de carne entre la población indígena a través de la complementación de la agricultura con la ganadería y al mismo tiempo, en las ciudades la institución del abasto se encargaría de proveer diariamente este alimento, sin mayores dificultades entre la población. Así lo han corroborado otros estudios antropológicos realizados en Michoacán en el área de Tzintzuntzan para el periodo colonial español (1520-1810), donde la tortilla y otros productos de maíz, como también los frijoles y la calabaza seguían siendo básicos, pero igualmente alimentos extranjeros traídos por los españoles, como vegetales, frutas y nuevas carnes, se introdujeron e integraron en los hábitos alimentarios y fundamentalmente el cerdo, res, pollo y huevos, adquirieron importancia en la dieta.<sup>117</sup> Por su parte, en la capital virreinal, la venta de carne en puestos y plazas por los indígenas se hizo tradicional, así en el siglo XVIII aún pervivía dicha costumbre como lo señala el reglamento del mercado de El Volador, antes señalado, como también la reglamentación del abasto permitía que indias llamadas “nacateras” compraran carne de res al obligado.<sup>118</sup>

#### CALORÍAS Y HÁBITOS DE CONSUMO

Desde el punto de vista nutricional se tiende a generalizar que la alimentación en el pasado era de carácter más cuantitativo que cualitativo ya que las personas se alimentaban en mayor proporción de granos que de carne.<sup>119</sup> Bajo esta percepción entran en juego criterios actuales para calificar la alimentación de siglos anteriores y también se arrastra una buena cuota de prejuicios alimentarios. Si se quiere hablar desde el punto de vista cualitativo de la alimentación necesariamente debemos referirnos a los aspectos cuantitativos de ésta y viceversa. Al aprovechar los conocimientos científicos actuales sobre la nutrición, se puede aclarar con mayor propiedad algunos conceptos básicos sobre ésta.

En primer lugar, hablar de una alimentación rica en prótidos animales no significa necesariamente que una persona incluya en su dieta diaria mayor cantidad de carne por sobre los otros nutrientes y mucho menos que al comer principalmente carne está efectuando mejor nutrición de su orga-

<sup>117</sup> KEMPER, 1996, p. 392.

<sup>118</sup> Estas indígenas compraban carne directamente en el matadero para luego venderla por pedazos en sus barrios. Hacia la década de 1730 se reglamentó que el obligado debía venderles animales en pie, considerando que ellas no pesaban la carne, sino que la vendían por cortes. Véase en las observaciones que el obligado Juan de Urizar y Silva hizo a las condiciones que se le impusieron en 1733 en AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 33.

<sup>119</sup> LIVI-BACCI, 1988, p. 140.

nismo. Una alimentación equilibrada requiere cantidades específicas de nutrientes y las cantidades de diversos alimentos nunca están igualadas en una dieta sana.

En términos generales los llamados glúcidos, azúcares o carbohidratos —contenidos mayormente en los granos o cereales— aseguran el buen rendimiento del organismo, como combustible, y por tanto, se requiere mayor ingesta de aquéllos, es decir, los cereales se deben consumir en una proporción mayor al resto de los otros alimentos. Algunos regímenes para hombres de actividad intensa recomiendan que cerca de 60% de las calorías totales requeridas diariamente por el organismo deben provenir de esta fuente alimentaria y tan sólo 6% de calorías debe corresponder a prótidos animales complementadas con 10% de prótidos vegetales.<sup>120</sup> En definitiva a pesar de que los productos de origen animal por su contenido proteico son básicos para la nutrición humana, se requiere de ellos una cantidad menor que la de cereales para cumplir su función nutritiva; a pesar de conocerse la función plástica fundamental para el desarrollo, crecimiento y conservación de la salud del organismo aportada por las proteínas.

Sin embargo las mayores argumentaciones contra la carne, provienen desde el punto de vista cuantitativo. Los historiadores cuando se acercan al controvertido tema de la alimentación en el pasado centran su atención en la discusión de los aportes calóricos de los alimentos, sin duda porque la producción de un individuo y su desgaste físico están en relación con el consumo diario de calorías. Si un trabajador requiere cerca de 3 000 o 4 000 calorías para efectuar una actividad de intenso desgaste físico, se argumenta que la carne le aporta además de pocas calorías, mucho gasto en su presupuesto.

La carne magra de buey aporta básicamente por cada 100 gr 129 calorías, además de 21 gr de proteína y 5 gr de lípidos o grasas. Cuando no se habla de carne magra, los aportes nutritivos de la carne pueden variar y generalmente aumentar sus aportes calóricos. Existen estudios que atribuyen a la carne en general hasta cuatro calorías por gramo, otros de carácter histórico calculan que la carne de res debió tener entre 2.14 y 2.8 calorías por gramo.<sup>121</sup> De todas formas la carne de res comparada con la de cerdo o carnero tiene menor aporte calórico que éstas, e incluso que de aves como el pollo o el pavo cuando se trata de carne magra.

<sup>120</sup> QUINTÍN y RAMOS, 1940.

<sup>121</sup> Livi-Bacci en sus estudios sobre Florencia en el siglo XVII, atribuyó a la carne un contenido de 2.14 calorías por gramo, LIVI-BACCI, 1988, p. 141. Jaime Torres Sánchez en sus estudios para Venezuela en el siglo XVIII y XIX, le otorgó 2.3 calorías por gramo, TORRES SÁNCHEZ, 1997, p. 72. Castellero-Calvo en sus estudios sobre Panamá en el siglo XVIII, le atribuyó 2.8 calorías por gramo, CASTILLERO-CALVO, 1987, p. 434 (p. 8).

Sin embargo, si comparamos los aportes de la carne con los nutrientes de los granos, se observa una clara ventaja de la carne sobre éstos. Por igual cantidad, es decir un gramo, el contenido alimenticio del pan blanco es de 2.79 calorías, 0.087 gr de proteínas y 0.002 de azúcares; el pan de harina no refinada o integral, contiene menos calorías aún, pero su contenido proteico aumenta a 0.09 gr y de azúcares a 0.016.<sup>122</sup>

Bajo estas comparaciones la carne resulta bastante cercana a los aportes calóricos de los cereales, además de la riqueza de sus otros nutrientes, sin embargo, como contra argumentación se puede señalar que los consumos de uno y otro producto son distintos, pues en general el pan se tiende a consumir por sobre los 100 gr diarios y la carne en cambio en cantidades que bordean a la de este cereal. No obstante, ¿estas observaciones hasta qué punto se cumplían en el México colonial?

En primer lugar haciendo burdas comparaciones de cuántas calorías de pan o carne se podía comprar con un real a fines del siglo XVIII, se puede llegar a la conclusión que era tanto o más conveniente comprar carne que pan, pues su precio desde el punto de vista calórico era similar e incluso inferior al de aquél. Así lo demuestra el cuadro 5 de este capítulo.<sup>123</sup>

Cuadro 5  
CALORÍAS COMPRADAS POR UN REAL

Año	<i>Onzas por un real</i>		<i>Calorías por un real</i>	
	<i>Pan común</i>	<i>Carne de res</i>	<i>Pan común</i>	<i>Carne de res</i>
1797	49	88	4.018	6.424
1798	47	80	3.854	5.840
1799	43	80	3.526	5.840
1800	36	72	2.952	5.256

Respecto a los patrones de consumo de carne en aquella época eran bastante distintos a los nuestros. Desde el siglo XVI es posible encontrar evidencias de raciones de carne muy generosas administradas a trabajadores; así, los estudios de Barrett señalan que los esclavos de la plantación

<sup>122</sup> Livi-Bacci atribuye al "grano" sin especificar su especie, 3.1 calorías por gramo, a diferencia de Castellero-Calvo que estima por gramo de pan blanco 2.8 calorías. La diferencia entre estos cálculos puede estar dada en que uno corresponde al valor del cereal y el otro al producto horneado como bollo.

<sup>123</sup> Para el cálculo se estimó que una onza de pan es igual a 82 calorías y una de carne a 73 calorías, de acuerdo con los datos proporcionados por CASTILLERO-CALVO, 1987, p. 434.

del Marqués del Valle en Cuernavaca, recibían semanalmente 10 lb de vaca (4.6 kg) y los menores de diez años la mitad de esa ración.<sup>124</sup> Cantidades similares sólo se pueden encontrar a fines del medievo en Europa, etapa llamada por Braudel, la Europa de los carnívoros, donde un trabajador podía recibir entre dos y cuatro raciones de carne al día.<sup>125</sup>

Los altos índices de consumo de carne al parecer se mantuvieron durante el siglo XVII —al menos en los grupos de ascendencia europea— época en la cual los criollos eran capaces de ofrecer en la comida del medio día “tres o cuatro platos de carnero, vaca, ternera, cabrito, pavo y otras aves y animales de caza”.<sup>126</sup> Como herederos de los conquistadores europeos, los criollos aún añoraban los platos abundantes en carne que habían degustado sus antepasados en Europa antes del siglo XVI, ya que mediando esa centuria habían visto descender sus grados de consumo. Aquellas costumbres eran parte de sus ideales alimentarios y pudieron ser mantenidas en estas nuevas tierras.

El hábito de comer carne en forma abundante y en cantidades que hoy podrían parecer excesivas persistió durante gran parte del siglo XVIII al menos en las costumbres alimentarias de las sociedades española y criolla, porque para éstas ofrecer múltiples viandas de carne en una sola comida, a la usanza de las modalidades de las cortes europeas del siglo XV, era simplemente una forma de ostentación llevada a su máxima expresión. Así se cuenta que en 1702 el arzobispo de la ciudad convidó a los señores capitulares y a los de la Real Audiencia a una comida: “Hubo según dicen algunos, treinta platillos, diez de pescado, diez de carne y diez de dulce; otros dicen que hubo cincuenta de diversas viandas, así de pescados exquisitos, como de carnes y aves diferentes con tres antes y cinco géneros de dulces”.<sup>127</sup>

La misma fastuosidad se observa en una de las tantas comidas que se dieron en el santuario de la virgen de los Remedios para las autoridades del Cabildo. En esa ocasión tan sólo en carnes se consumieron tres carneros, dos pechos de vaca, tuétanos de vaca, lomo de cerdo, jamón, dos gallinas, lenguas y patas de cerdo, 32 pollos, cuatro docenas de pichones y diez pavos, además de servirse verduras y frutas, pasteles, panes y dulces, vino y chocolate, sin contarse finas especias y otros ingredientes para aderezar y cocinar.<sup>128</sup> Estas abrumadoras cantidades de carne, a pesar de corresponder a ocasiones especiales, están indicando que las raciones cotidianas de carne

<sup>124</sup> BARRETT, 1974, p. 531.

<sup>125</sup> BRAUDEL, 1984, p. 154.

<sup>126</sup> GAGE, 1947, p. 98.

<sup>127</sup> Antonio de Robles, *Diario de sucesos notables*, México, enero de 1702, en CORCUERA, 1981, p. 130.

<sup>128</sup> Véase AHINAH, fondo *Lira*, vol. 85, 1730.

acostumbradas entre los grupos españoles y criollos en los inicios del siglo XVIII eran muy superiores a las que hoy día podría comer cualquier mortal.<sup>129</sup>

En instituciones de la época se observaba que las raciones que se repartían estaban fuera de los actuales parámetros de alimentación, las porciones fluctuaban entre 16 onzas (460 gr) de carnero o 16/20 onzas de vaca (574 gr) diarias, además de incluir una porción de gallina, generalmente un cuarto, para la preparación de caldos, o en ocasiones ésta se remplazaba por dos onzas de jamón, todo esto por cada individuo y sin contar las porciones de pan, legumbres y vino.<sup>130</sup> La condición del individuo para el que se planificaba la ración definía la calidad y cantidad de carne administrada. Cuando se ofrecía carne de res, generalmente se administraba a soldados (no oficiales), a los trabajadores de instituciones, a los enfermos convalecientes e incluso a los presidiarios. En la cárcel pública de la ciudad de México durante 1767 se administró la siguiente ración: “a cada uno [a cada reo] una torta de pan de 17 onzas, una libra de vaca sazónada con chile y tomate, un jarro de atole para desayuno y frijoles para cena, y en los días de vigilia por comida”.<sup>131</sup>

En otras regiones de América estos hábitos alimentarios eran similares, Castellero-Calvo señala que en Panamá durante la primera mitad del siglo XVIII se comía carne a dos carrillos, en una cantidad normal para un adulto de una libra diaria, costumbre que había creado una mentalidad difícil de abandonar; tanto así que la carne era la base de la alimentación del panameño y la dieta cárnica tan magnánima como la del europeo a fines de la Edad Media.<sup>132</sup> La América tropical, especialmente en Centroamérica, Venezuela y Colombia, donde la carne en tasajo era la manera más corriente de alimentar a los trabajadores de Tierra Caliente, la medida más usada era la vara —ya que la carne para su conservación se cortaba en tiras largas y se secaba— esta vara igualmente equivalía a una libra y solía ser la medida para las raciones diarias.<sup>133</sup>

<sup>129</sup> La conocida enfermedad llamada gota era habitual entre los padecimientos de la antigüedad y es una prueba más de los hábitos alimentarios del pasado, donde el exceso en el consumo de carnes y, en general, alimentos de origen animal, junto a la ingestión de alcohol, elevaba la ingestión de purinas provocando en el organismo este padecimiento inflamatorio articular. Consúltese al respecto en los *Cuadernos de Nutrición* revista dedicada a estudiar los hábitos alimentarios de los mexicanos el artículo de Mario CARDIEL, “La gota, la enfermedad de los reyes”, *Cuadernos de Nutrición*, vol. 18, núm. 4, julio-agosto, 1995.

<sup>130</sup> Véase la planificación estipulada en el reglamento de hospitales para 1739, tanto para empleados como para enfermos convalecientes o “de poco cuidado”, los realmente enfermos reciben dietas y cantidades muy inferiores. AGN, *Hospitales*, vol. 16, exps. 3 y 5.

<sup>131</sup> El pan podía ser remplazado por una ración de siete tortillas diarias. AHINAH, fondo *Lira*, vol. 98, 1767.

<sup>132</sup> CASTILLERO-CALVO, 1987, p. 431.

<sup>133</sup> CASTILLERO-CALVO, 1987, p. 440.

Respecto a Venezuela se ha enfatizado el fuerte contenido cárnico en el régimen alimentario de la población durante la segunda mitad del siglo XVIII, donde los testimonios locales han señalado que todas las personas sin distinción de edad, ni sexo, comían carne por lo menos tres veces al día, sin incluir las meriendas.<sup>134</sup>

En la capital novohispana, la tendencia a comer abundantemente carne, encontrada en diversos testimonios, parece haberse mantenido hasta gran parte del siglo XVIII. Sin embargo, esa conducta probablemente cambió hacia fines de ese siglo y comienzos del XIX. Al menos así se evidencia en los criterios empleados en la programación de raciones alimentarias de diversas instituciones. Por ejemplo, en el hospital San Lázaro en septiembre de 1789, se distribuían raciones de carnero que fluctuaban en los 355 gr diarios, recordemos que los parámetros de comienzos de siglo eran de una libra, casi medio kilogramo por persona.<sup>135</sup> Igualmente en la Real Cárcel de Corte de la ciudad en 1792, se programaba dar a los presos al medio día una ración “competente de carne, caldo y verdura condimentada con especias y una mediana sazón y dos pambazos blancos”.<sup>136</sup> En este caso no se puede saber qué cantidad de carne era la que realmente se distribuía, pero se debe destacar el hecho de que ya no se especifica, como en 1767, repartir a cada reo una libra de carne, eso quiere decir que ¿esa cantidad había dejado de ser un parámetro básico alimentario?

En los comienzos del siglo XIX se observa en raciones de casas de corrección de mujeres el deterioro o incluso ausencia de la carne en la dieta. Según Muriel la alimentación en esas instituciones era escasa y deficiente, generalmente se daba atole por la mañana y “racioncilla de carne de res y un pambazo o semita al medio día”. En ocasiones la carne parecía inexistente, en el Bodegón de la Chacona se les daba atole y tres tortillas y “a las cinco de la tarde una taza de caldo y tres tortillas”.<sup>137</sup> En los testimonios que dejó Fanny Calderón de la Barca —una de las principales relatoras de la vida cotidiana del México decimonónico— se remarcaba el abundante consumo de carne, pero ahora sesgado a los grupos altos: “No hay país en el mundo en que como éste, se consuma tal cantidad de alimentos de procedencia animal, y no hay otro país en el mundo en donde menos se necesite que éste. Los consumidores no son los indios cuyos medios no se le permiten, sino las mejores clases, que por lo general comen carne tres veces al día”.<sup>138</sup>

<sup>134</sup> TORRES SÁNCHEZ, 1997, p. 68.

<sup>135</sup> AGN, *Hospitales*, vol. 21, exp. 2, 1789.

<sup>136</sup> AGN, *Presidios y Cárceles*, vol. 31, exp. 8, 1792.

<sup>137</sup> MURIEL, 1974, pp. 147-148 y 187.

<sup>138</sup> CALDERÓN DE LA BARCA, 1959, p. 105.

## LA CARNE Y EL GASTO EN COMBUSTIBLE

Se ha tendido a argumentar que el consumo de carne se vio perjudicado por los gastos de combustible que requería su cocción; para algunos autores el bajo precio de la carne no fue garantía de un alto consumo de proteínas ya que éste estuvo limitado tanto por la disponibilidad de instalaciones para cocinar como por tener ingresos suficientes para adquirir costosos combustibles.<sup>139</sup> Sin embargo, el peso de ese gasto para las familias de la ciudad de México pudo ser reducido considerando los hábitos en la alimentación tanto en el hogar como fuera de él y también a través de las formas culinarias adoptadas.

El gasto en combustible podía ser aminorado por los consumidores de carne, especialmente si se considera que cuando se compraba carne fresca, existía la posibilidad de salar cierta cantidad y guardar otra para los días próximos; así la carne en tasajo convertida en machaca era un platillo que no requería mayores gastos en cocción, al igual que la carne acecinada; cuando realmente se empleaba la cocción prolongada, la comida podía ser guardada, de un día para otro. Alzate atento a estas posibilidades, observaba que algunas comidas podían guardarse en invierno tres o cuatro días y en tiempo de calor dos o tres.<sup>140</sup> No puede ser casualidad el dicho de que el recalentado es más sabroso, sin haberlo probado alguna vez.<sup>141</sup> Igualmente, si las amas de casa trabajaban y cocinaban los alimentos una vez al día y por la noche, aprovechaban esas horas de permanencia en sus hogares y para lograr el lento cocimiento de los alimentos bajo el calor del carbón o leña. Hecho que cobra mayor importancia si se considera que muchas mujeres trabajadoras se desempeñaban como vendedoras de comida callejera, lo que las obligaba a preparar parte de aquellos alimentos en sus casas como es el caso de las nenepileras, vendedoras de menudencias de carne para preparar tacos.<sup>142</sup>

<sup>139</sup> Estas argumentaciones han sido señaladas para la realidad de la Buenos Aires colonial por Lyman Johnson, donde a su juicio el costo del combustible tuvo una influencia considerable en la determinación de los índices de consumo de la carne fresca, el pescado y otros alimentos que necesitaban cocinarse. Problema que se agravaba para el habitante pobre de las ciudades debido a su limitado acceso a instalaciones adecuadas para cocinar en sus pequeños departamentos y cuartos compartidos, JOHNSON, 1992, pp. 180-181.

<sup>140</sup> ALZATE Y RAMÍREZ, 1831, *Gacetas de Literatura de México*, t. IV, p. 251.

<sup>141</sup> Existe constancia de esta costumbre, pues en la ciudad existían lugares donde se vendían sobras y recalentados de comidas conocidos como los agachados, por la postura que adoptaban sus comensales al degustarla. Véase estos comentarios en Carlos María de Bustamante, *Mañanas de la Alameda de México*. México: Testamentaria de Valdés, 1835-1836, t. I, p. 122, en CORCUERA, 1981, p. 97 y en Carmen BUENO, 1988, p. 6.

<sup>142</sup> Consúltese al respecto el estudio de Silvia Arrom, quién destacó el papel de la mujer en la alimentación de la ciudad mediante sus ventas callejeras. ARROM, 1988, pp. 200-203.

Derivado de esta realidad se ha argumentado que en “las clases más bajas” capitalinas hasta las comidas procedían generalmente de puestos callejeros, porque en los edificios atestados donde vivían carecían de cocinas.<sup>143</sup> Ambos hechos son ciertos, aunque sólo en cierta forma; es probable que no se dispusiera de una habitación específica para preparar alimentos, sin embargo, la comida podía prepararse sobre fogones habilitados en el interior de las habitaciones los que cumplían, además, funciones térmicas e higiénicas (como la de espantar mosquitos); sobre el fogón también se podían tostar y asar alimentos al ponerle encima el tradicional comal, disco muy delgado de barro cocido.<sup>144</sup> Así la estufa popular no requería de mayores instalaciones y permitía su movilidad a cualquier sitio. Por otra parte, según estudios antropológicos sobre el hábito de comer en las calles de la ciudad de México, se ha señalado que los habitantes muy pobres pueden participar sólo marginalmente en la compra de comida fuera de casa, pero cuando el ingreso familiar logra superar el mínimo requerido para la subsistencia, el gasto dedicado al consumo de alimentos fuera del hogar aumenta en forma muy elástica.<sup>145</sup>

Respecto al gasto en combustible para cocinar, debió ser una cuestión importante, aunque probablemente no tanto como hoy en día, pues al parecer los capitalinos contaban con un buen aprovisionamiento de carbón y leña de ocote, traído diariamente por los indígenas de los entornos de la ciudad a un precio al parecer bastante accesible.<sup>146</sup> De acuerdo con algunas cuentas de gastos del Ayuntamiento, entre 1756-1793 el precio de la carga (138 kg) de carbón fluctuó entre diez y siete reales,<sup>147</sup> no obstante el gasto de una familia era mucho menor y podía alcanzar cuatro tlacos de real diarios entre las familias acomodadas, es decir, a dos reales al mes.<sup>148</sup> El carbón no podía ser un producto costoso, especialmente si se considera el uso

<sup>143</sup> ARROM, 1988, p. 194.

<sup>144</sup> Fernández de Lizardi en su novela pícaro ambientada en el siglo XVIII, *El periquillo sarniento*, ilustró una de las casas de atoleras del barrio de Necatitlán de la siguiente forma: “Allí no había sino un brasero de barro que llaman anafe, cuatro o seis petates enrollados y arrimados a la pared, un escaño o banco de palo, una estampa de no sé qué santo en una de las paredes con una repisa de tejamil, dos o tres cajetes con orines, un banquito de zapatero [...]” FERNÁNDEZ DE LIZARDI, 1981, p. 305.

<sup>145</sup> BUENO, 1988, p. 16.

<sup>146</sup> En las ordenanzas de Fiel Ejecutoría se permitía a los indígenas vender leña en las plazas públicas de la ciudad.

<sup>147</sup> Véase precios de cargas de carbón en AHINAH, fondo *Lira*, vol. 85, Gastos en comida en Honor de la Virgen de los Remedios, 1730. AHINAH, fondo *Lira*, vol. 93, Gastos en almuerzo por fiesta de la Virgen de los Remedios, 1756. AHINAH, fondo *Lira*, vol. 95, Gastos en almuerzo por fiesta de la Virgen de los Remedios, 1758. AHINAH, fondo *Lira*, vol. 96, Gastos en comida Hacienda de San Nicolás, 1764. AHINAH, fondo *Lira*, vol. 121, comida por fiesta Virgen de los Remedios, 1793.

<sup>148</sup> En el transcurso de la presente investigación se pudo localizar un breve, pero importante documento correspondiente a una lista de alimentos y cantidades requeridas para preparar el almuerzo y comida de un día específico (en casa de una familia seguramente

tan frecuente y generalizado entre la población, lo que llevó incluso a preocupar a Alzate por la contaminación que generaba en la ciudad:

En México se hallan establecidos más de cuarenta panaderías, otras tantas tocinerías, una infinidad de mujeres que fabrican atole [o poleada de maíz], muchísimas neneperas, que de noche cuecen las partes útiles de cabezas de carneros y de toros, los pies de estos cuadrúpedos y sus intestinos, etc. En las panaderías al amanecer ya tienen finalizada la primera hornada de pan; en las tocinerías hay continuamente fuego para fabricar jabón, purificar la manteca, etc.; el humo que resalta de los hornos de panadería, de las fabricas de jabón, y de otra infinidad de fogones que arden por la noche, necesariamente llenan el aire que nos rodea de infinidad de partículas que se mezclan; y como éste aquí es tan delgado y de noche se enfría, las partículas desprendidas del combustible permanecen en la parte inferior de la atmósfera hasta que el aire enrarecido por el calor del sol, o puesto en movimiento por otras causas, muda de lugar y transporta las emanaciones que se desprenden del mucho combustible que se consume diariamente en México: considérese ¿cuánto humo debe desprenderse de más de 36 mil habitaciones?<sup>149</sup>

#### LA CARNE EN EL SISTEMA DE INTERCAMBIO

Algunos autores han planteado que la sociedad capitalina tenía un acceso regular al dinero lo que le permitía poder adquirir productos como la carne.<sup>150</sup> Sin embargo, esta afirmación conduce a dos importantes problemas, en primer lugar, a la reconocida escasez de moneda menuda o fraccionaria como posible impedimento para la compra popular de carne, y en segundo lugar, al hecho de que los salarios en dinero y su estancamiento en el transcurso del siglo, pudieron ser decisivos para determinar fluctuaciones en el consumo de carne.

El primer problema apunta al sistema de intercambio al que estaba sometida la carne. El abasto calculaba los precios de éste y otros productos básicos utilizando como base la moneda de un real y en algunos casos la de medio real, lo que es explicable ya que acuñaciones menores que éstas no existían en circulación. Sin embargo, con medio real se podían comprar muchos productos básicos y alimentos al menudeo, lo que implica que existía la necesidad de una moneda fraccionaria menor aún, pero a raíz de esta situación ¿se podría pensar que la mayoría de la población no estaba

acomodada), donde se planifica cuidadosamente cuánto comprar y cuánto gastar. Este documento fue encontrado en AHINAH, fondo *Lira*, clasificado como recetas de cocina en *Papeles Sueltos*, vol. VI, p. 101. No se indica la fecha, pero por el tipo de moneda que se usa, tlacos y reales, la letra y los alimentos utilizados se presume que corresponde a fines del siglo XVIII o a comienzos del XIX.

<sup>149</sup> ALZATE Y RAMÍREZ, 1831, *Gacetas de Literatura de México*, t. II, pp. 337-338.

<sup>150</sup> KICZA, 1986, p. 216.

en condiciones de participar en el comercio del abasto, en el comercio oficial y por lo tanto, en el de la carne?

La comentada escasez de moneda menuda, no sólo entre la población de la Nueva España, sino de todo el imperio español, ha llevado a algunos autores a cuestionar la existencia de un mercado interno realmente importante, señalando casi la inmovilidad del comercio a partir de la falta de moneda. Se ha hablado de economías monetarizadas en forma incompleta, y han lanzado la pregunta ¿cómo hacía el comprador de pan o de harina para pagarlo?<sup>151</sup> La ciudad de México no era la excepción ante la comentada falta de moneda fraccionaria, sin embargo, su mercado era uno de los más activos del reino.

Los problemas que generaba la supuesta falta de moneda fraccionaria, fueron reiterados una y otra vez tanto por comerciantes como por funcionarios de la corona en la Nueva España, lo que motivó repetidamente la solicitud de emitir monedas de cobre. En un expediente relativo a 1768, se explicó largamente esta situación, pero ante todo se dejó entrever la importancia de los “tlacos” (o clacos como aparecen denominados en dicho informe) como el circulante mayormente utilizado entre la población. Es decir, dentro del mercado capitalino circulaba una forma de dinero que era sólo una representación del oficial, una señal o signo informal nacido de la necesidad de tener cambio en aquellas transacciones cotidianas de la gente común.<sup>152</sup> En el referido informe, se indicaba así su procedencia:

[En] más de dos mil tiendas de menudeo, que le llaman mestizas por estar surtidas de todos los géneros comestibles, y de otros muchos que no lo son, como es sedas, hilo, papel, y cintas y en cada una de las referidas tiendas hay su género de moneda, distintas unas de las otras, unas son de cobre, y otras de metal, y en algunas de ellas de los arrabales son de madera, con el nombre, o apellido del dueño de la tienda [...] que cada una compone dos cuartos, y las cuatro medio real de plata [...]<sup>153</sup>

Como se ha señalado la moneda de menor valor en circulación era el medio real, sin embargo, con él se podían comprar muchas cosas de menor precio aún, por ese motivo las tiendas o pulperías entregaban a sus clientes aquellos “tlacos” como medio de cambio, haciendo la equivalencia de que medio real correspondía a cuatro “tlacos”.

Este tipo de moneda contaba incluso con el reconocimiento de las autoridades de la época, las cuales aceptaban su circulación por sobre la emisión de cualquier moneda fraccionaria (como la de cobre, por los gastos

<sup>151</sup> ROMANO, 1992, p. 53.

<sup>152</sup> Para más detalles sobre la fabricación y circulación de los tlacos en México véase MUÑOZ, 1976.

<sup>153</sup> AGN, AHH, leg. 1152-1.

que podría implicar su emisión, estar expuesta a la falsificación o por el rechazo que tendría entre el público para recibirla como pago de sueldo o simplemente para el cambio).<sup>154</sup> Por otra parte el “tlaco” surgido *de facto* en el comercio, por cierto no de los grandes mercaderes, sino en el de la gente común que necesitaba moneda rápida y sencilla para satisfacer sus prontas y básicas necesidades, viene sólo a reiterar la importante circulación de comestibles y mercaderías en la capital en forma cotidiana. A pesar de ello se tendía y se tiende a pensar que los llamados “tlacos” entorpecían el libre intercambio de productos, pues el público limitaba sus compras en determinadas tiendas donde se les daba aquella moneda, pero según el referido informe la realidad era distinta:

Este hecho no es absolutamente cierto, porque los clacos de una tienda los reciben las Indias que están en las esquinas inmediatas, que venden atole, tortillas de maíz, fruta, etc. Y aún en las tiendas inmediatas también se reciben los clacos de las otras por buena correspondencia y porque les tiene mucha cuenta: la razón es porque si en la tienda A no hay canela y va el marchante por cuartilla de clavo, y logra coger aquel medio real, le da dos clacos de alguna de las tiendas inmediatas para que se surta de la canela, y por este motivo a todos los vecinos les tiene cuenta el seguir armonía entre sí, y recibir las señales de su vecino. De modo que es esto tan común y asentado que si al marchante no le cuadra el aceite de la tienda en donde dejó el medio real, y compró claco de pan, le dice con libertad a el tendero, deme Ud. los tres clacos vueltos de la tienda de Pedro que tiene aceite bueno, porque el de Ud. está malo. Y esto es tan cierto que muchas veces se verifica haber en una tienda más señales de las vecinas que de las suyas. Y sobre todo en cualquier parte cambian los clacos por cacao, y con este se compra generalmente en el mercado de México [...]<sup>155</sup>

Del relato se deduce la importancia de los tlacos como nexo entre el comercio oficial y el informal, donde se podía llegar a prescindir de la moneda del imperio español, pero al mismo tiempo para muchos especialmente para los indígenas era el medio de poder acceder a aquel dinero y a las mercancías ofrecidas en las pulperías. Así los productos regidos por la institución del abasto, no eran privativos para aquellos que contaban esporádicamente de moneda oficial, el pan se podía comprar en tiendas incluso en las plazas públicas y la carne también, a través de las indias nacteras únicas autorizadas a vender carne en los mercados y barrios de la ciudad, ellas daban la posibilidad de comprar con aquellos “tlacos” menor cantidad de carne que la que podían adquirir en las carnicerías en las que se aceptaban sólo compras mínimas de uno a medio real de carne.

<sup>154</sup> AGN, AHH, leg. 1152-1.

<sup>155</sup> AGN, AHH, leg. 1152-1.

## CONSUMO SOCIAL ESTRATIFICADO: ¿RES, CARNERO O CERDO?

La carne era considerada uno de los alimentos de primera necesidad entre la población y por lo tanto, todos los grupos incorporaban a su dieta diaria porciones de ésta, incluso los más desposeídos, así lo remarcaba Ajofrín en la época: “la carne la come todo pobre”.<sup>156</sup> Al ser un bien de consumo básico, su demanda quedaba determinada por el poder adquisitivo de la población. Sin embargo, estas nociones económicas, resultan difíciles de conciliar con la diferenciación social a través de estamentos que se hacía en la época, en la que prevalecían categorías raciales por sobre las económicas.

Linda Arnold en sus estudios sobre la capital novohispana del siglo XVIII, ha flexibilizado esas categorías, al señalar que existe una tendencia en investigaciones basadas en el análisis ocupacional de esta sociedad, en indicar que los españoles tenían mayor acceso a los bienes y servicios, las castas un menor acceso y los indios el acceso mínimo; igualmente bajo el análisis de los estudios de matrimonio se ha señalado la fluidez cada vez mayor de las fronteras raciales como prueba del derrumbe de la estratificación sociorracial y como un argumento en favor del surgimiento de las clases económicas a fines del siglo XVIII.<sup>157</sup>

Desde el punto de vista del abasto sólo podemos señalar que en el siglo XVIII existía la preocupación de proveer de carne a toda la población dándole opciones de consumo de acuerdo con sus posibilidades económicas. El abasto de la ciudad concebía como uno de sus ramos principales, a la carne de carnero y de res, especies que garantizaban el expendio a los dos grandes extremos de la sociedad a “los ricos y a los pobres”, usando los propios términos de la época “[...] el ramo principal de alimentos de esa capital, y lo restante del reino, consistía en carnero y toros, usando los ricos de la carne de los primeros, y los pobres de la de los segundos [...]”<sup>158</sup>

En una sociedad estratificada y multirracial como era la capitalina en la cual estaban implícitos los diferentes grados de acceso a bienes económicos, aquel organismo debía proporcionar a la ciudad una carne cara y otra económica para asegurar el sustento de todo el público. No obstante y tomando en cuenta las consideraciones de Arnold, la sociedad hispana, la indígena y la mestiza coexistían reproduciendo cada una de ellas distintos

<sup>156</sup> AJOFRÍN, 1986, p. 75. También Mayer Brantz en *México lo que fue y lo que es* mencionó respecto a los que se alimentaban en las calles: “El hambriento se pondrá en cuclillas junto a la vendedora y, haciendo mesa de sus rodillas, le tenderá la tortilla extendida sobre la mano, para que en ella le ponga una cucharada de chile y un pedazo de carne [...] el que sea persona acomodada o se deje llevar de su antojo alargará un plato de arcilla [barro] hará que en él le pongan los frijoles, o el chile con carne y, haciendo cuchara de su tortilla, irá poco a poco comiendo el alimento y acabará por comerse la misma cuchara”, en CORCUERA, 1981, p. 57.

<sup>157</sup> ARNOLD, 1995, p. 88.

<sup>158</sup> AGN, *Reales Cédulas Originales*, vol. 178, exp. 41.

patrones de consumo. Sin embargo, sería interesante poder medir el rango de preferencias de cada sector social, especialmente si se considera que los indios y las castas representaban los sectores de menor ingreso en la ciudad. Al conocer su número se podría saber qué porcentaje de la población demandaba la mayor cantidad de carne de res, la más económica del mercado.

Los registros demográficos con los que se cuenta para 1742, no permiten establecer esas diferencias. Las cifras de Villaseñor para ese año indican que en la ciudad de México existían más de 8 000 indios que vivían “dentro y fuera de la ciudad en los barrios de las parcialidades, fuera de los entrantes y salientes de domicilio foráneo”, además de 40 000 familias de mestizos, mulatos y otras castas, que representaban tal vez casi 50% de la población capitalina si se tiene en cuenta que existían aproximadamente 50 000 familias españolas y criollas.<sup>159</sup> Estamos hablando entonces de que ¿50% de la población formada por indígenas y castas consumía la mayor cantidad de carne de res?

Para confirmar esta hipótesis se hizo un ejercicio para contabilizar el consumo arrojado por las distintas carnicerías existentes en 1759, la mayor demanda de res se presentaba lógicamente en la carnicería mayor de la ciudad en la cual se concentraban varios expendios para este tipo de carne. En ese año, existían nueve tablajerías en la ciudad, de las cuales dos se ubicaban en dicha carnicería principal, en ellas se concentraba 53% del consumo total, lo que es explicable, pues muchas vendedoras callejeras y de las cocinerías acudían a comprar carne a este sitio, como también las indias nacateras. La otra tablajería importante para el consumo de carne de res era la ubicada en la calle Mesones que recibía una demanda de 14% del total urbano y que reproduciría una situación similar a la anterior carnicería, pues junto a ésta se ubicaban tradicionales expendios de comida y alojamiento en la ciudad. Llama la atención que el resto de las carnicerías presentan un consumo muy similar fluctuando entre 6 y 7%, a excepción de la ubicada en la calle Pila Seca que representaba sólo 4% del consumo urbano.

Esto significa, por un lado, que la carne de res era consumida en todo el radio de la ciudad, pero especialmente en los lugares de venta de comida popular. También se deduce de esta información que por sectorizada que se encontrara la población de la ciudad,<sup>160</sup> el consumo de carne de res no estaba sesgado por parámetros de localización dentro de la urbe, tal vez

<sup>159</sup> VILLASEÑOR Y SÁNCHEZ, 1952, t. I, p. 35.

<sup>160</sup> En términos generales se ha señalado que los españoles vivían en el centro de la ciudad, los indios en las orillas y en las afueras y entre ambos sectores un “colchón” de individuos mezclados: los españoles vivían en el centro de la ciudad, en una siguiente franja, se encontraban los criollos o españoles americanos; alejados aún más, se hallaba un extenso sector de individuos mezclados, seguidos a continuación por otra franja de población mezclada migrante y en las afueras de la ciudad, los barrios de indios. BRUN, 1978, p. 123.

porque la vida cotidiana de la capital generaba frecuentes desplazamientos hacia el centro urbano y cierta movilidad en la residencia de sus habitantes. En el interior y en especial en el centro se sabe que también vivían indios, negros y mestizos como sirvientes en casas particulares e instituciones,<sup>161</sup> sin contar la población indígena que diariamente frecuentaba la Plaza Mayor y otros mercados urbanos, para vender o intercambiar mercaderías.

El comportamiento demográfico de la ciudad en el transcurso del siglo no modificó cuantitativamente la estructura social. De acuerdo con las cifras que manejó Humboldt para 1793, había ese año en la ciudad 25 603 indígenas que junto a los mestizos e individuos de diversas castas, reunían un total de 52 054 habitantes, además de 52 706 españoles y criollos. La población entonces, desde el punto de vista racial estaba equilibrada en 50% de blancos y 50% de gente de color en la última década del siglo XVIII.<sup>162</sup>

Teniendo en cuenta esta consideración y sabiendo que de acuerdo con nuestras fuentes cualitativas, especialmente aquellas que se podrían llamar consumos “reales” extraídos de dietas —donde se expresa un parámetro ideal de consumo de 460 gr diarios de carne por persona hasta por lo menos los años 1760— pensamos que si realmente se cumplió ese modelo, debió corresponder a un criterio ideal propio del grupo español o blanco de la ciudad. Sobre esta base hemos estimado para este grupo un presumible consumo anual de carne correspondiente a 1767, y conociendo el consumo total urbano para ese año, hemos obtenido la diferencia entre ambos montos logrando como resultado un presumible consumo de carne entre la población mestiza e indígena. Así en ese año el consumo por cabeza del grupo conformado por mestizos e indígenas era presumiblemente 163 gr diarios por persona, a diferencia del grupo blanco que podía consumir casi tres veces esa cantidad (460 gr idealmente). Sin embargo, este cálculo también es imperfecto, pues seguramente existían blancos de baja condición social, que no podían costear un consumo tan alto de carne y menos de carne-ro, que era la carne más cara del mercado.

Los registros demográficos que contabilizan a la población capitalina por estamentos sociales pueden ayudar a tener un mero referente del comportamiento diferencial del consumo, en el caso de que se considere a los grupos mencionados como indicadores implícitos de una realidad económica. Sin embargo las especificidades del consumo, donde entran en juego costumbres, hábitos culinarios y distinciones de estatus, nos llevan a

<sup>161</sup> Las enormes residencias del centro requerían el servicio de entre diez y veinte criados, en su mayoría indígenas y mestizos, que se alojaban en la misma casa, pero en el piso bajo. Juan Antonio de Yermo, miembro del partido Vasco del Consulado de la Nueva España, sostenía en su casa a 42 personas; así también José de Fagoaga, que fue regidor honorario y alcalde ordinario del Cabildo, entre parientes y criados mantenía en su vivienda a 36 personas. Véase MÁRQUEZ MORFÍN, 1994, p. 201.

<sup>162</sup> HUMBOLDT, 1991, p. 93.

considerar otros aspectos que son señales diferenciadoras entre los patrones de consumo, y que sin embargo, no pueden ser medidos bajo parámetros cuantificables, sino tomados sólo como signos aunque valiosos para establecer rangos de consumo.

Comer carne, no era un privilegio para la sociedad capitalina, sin embargo, por una necesidad de diferenciación entre los grupos, especialmente de aquellos que necesitaban destacar su prestigio y su riqueza, se pueden identificar ciertas conductas en el consumo que marcan distancia entre los diversos sectores. En Europa, algunos autores han hablado de una relación entre el régimen alimentario y la clase social marcada en un principio por un carácter cuantitativo, es decir cuando en la llamada edad “bárbara” la posibilidad de saciar el apetito voraz era un rasgo distintivo de la figura del poderoso. Idea que con el paso del tiempo fue remplazada por la dimensión cualitativa a partir de la aparición, en los siglos XII y XIII, de una concepción “cortés de la comida”, es decir, cuando comer determinados alimentos ya no es sólo fruto de una costumbre o una elección, sino una señal de identidad social. Bajo esta concepción el papel social y el comportamiento alimentario se certificaban mutuamente, puesto que al noble le correspondían alimentos preciados y refinados, que su riqueza y poder le permitían consumir a diario, en cambio al campesino los alimentos corrientes y bastos.<sup>163</sup>

Respecto a la carne, es en cierta forma lógica la transformación de los criterios de distinción social en el consumo al pasar de nociones cuantitativas a cualitativas, especialmente si se considera el proceso de encarecimiento que fue experimentando la carne en Europa, lo que habría provocado que los sectores acomodados ya no pudiendo darse grandes banquetes, y buscaran en cambio, otras formas de destacar su prestigio social, introduciendo el nuevo concepto de calidad alimentaria. Los siglos XVII y XVIII europeos, fueron de encarecimiento decidido para la carne y precisamente en ese periodo, el elemento diferenciador en el consumo de carne pasó a ser la calidad, demostrada objetivamente a partir de la selección de cortes. Según Flandrin la atención a la calidad de los trozos es cada vez más un rasgo del comportamiento de las élites sociales, y en adelante será el pueblo quien recurra a los aderezos de gusto refinado para disfrazar los trozos de inferior calidad que se le dejan.<sup>164</sup>

En la capital novohispana del siglo XVIII, la distinción social en el consumo de carne operaba aún bajo la noción cuantitativa, pero también junto a la cualitativa. La primera aún podía darse ya que la carne durante gran parte del siglo se mantuvo a un precio accesible a la población y los sectores de alcurnia sólo podían hacer ostentación mediante el agasajo de las más

<sup>163</sup> MONTANARI, 1993, p. 89.

<sup>164</sup> FLANDRIN, 1989, p. 275.

variadas y exquisitas carnes en grandes banquetes carnívoros. Del mismo modo, la calidad comenzó a ser importante, aunque no por medio de la distinción en cortes selectivos de carne, los que aún no eran tan especializados como para marcar abiertamente la separación entre lo que era vulgar y distinguido para comer. Sin embargo, bajo esos parámetros, el tipo de carne ya fuera res, carnero o cerdo, operaba como elemento diferenciador de la calidad, elegir o combinar los tres tipos, o incluso privilegiar en la dieta diaria, uno de ellos sobre el resto, podía ser un claro indicador social.

La carne de res una de las más económicas del mercado y como tal, era la carne corriente, la cotidiana para el puchero, la menos festiva y poco apreciada por los paladares finos. En muchas cocinas y recetarios sólo se le reconocía como “carne”, lo que habla de su condición básica y sencilla. Era la base para cualquier tipo de cocido, también trozada o deshebrada servía para preparar la popular carne enchilada.

La calidad de ésta era cuestionada por la gente más exigente que la describía como “insípida” y “de mala calidad”, poco “delicada” y “acaso perjudicial a la salud”.<sup>165</sup> Antonio Yermo, uno de los obligados de la ciudad advertía sobre los consumidores que “hasta ahora [han] comprado el toro [reciben] la mitad de huesos y la otra mitad en piltrafas asquerosas, que solamente pueden servir de alimento con perjuicio de su salud y detrimento de todas las facultades sensitivas a una gente miserable, y destituida de todo género de proporciones”.<sup>166</sup> Sin embargo, el desprestigio de la carne de res debió estar asociado con la introducción cada vez más masiva de carne muerta a la ciudad hacia las últimas décadas del siglo XVIII.<sup>167</sup>

El límite social en el uso de la res, no estaba en si cocinarla o no, sino en utilizarla como platillo principal o plato fuerte del día, bajo estos conceptos habitualmente los grupos sociales de las altas esferas la consumían en menor cantidad que el bajo pueblo y de una forma más selectiva que aquéllos.

Los españoles de alta alcurnia gozaban preferentemente de la carne tierna del novillo o la ternera, sin embargo, esta carne era una de tantas que podían degustar en un almuerzo o comida y generalmente en una cantidad

<sup>165</sup> AGN, *Reales Cédulas Originales*, vol. 178, exp. 41.

<sup>166</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 196. Véase la oferta en la postura de Yermo para 1800.

<sup>167</sup> Véase este testimonio “[...] la entrada de reses hediondas y que por la relación que mensualmente presenta el interventor que asiste al matadero para llevar la cuenta de las cabezas que se matan y cobrar la respectiva alcabala, consta haber meses en que se introducen 200 a 300 bueyes con la distinción de muertas y de enteramente podridas. Estas últimas dice distribuirse o venderse para comida de perros, pero en una población tan numerosa, desordenada, y llena de infelices, no será extraño, sino muy creíble, se aprovechen de aquel alimento aunque con el riesgo de que les cueste la vida en que aventura menos el uso de carne de caballo y mula, que en no pocas ocasiones se ha hecho, hace y hará, en los bodegones y puestos de las plazas, según se ha justificado y continuará siendo inevitable, por falta de vigilancia”. AHCM, *Policía en general*, vol. 3627, exp. 43, 1788.

menor al carnero, pescados, aves y jamones.<sup>168</sup> Sólo en contadas ocasiones se observa el empleo de carne de vaca en sus comidas, pero sobre la que se especifica claramente el uso de cortes escogidos.<sup>169</sup> También como parte de celebraciones especiales y fundamentalmente de índole religiosa a las que asistían el virrey y la Real Audiencia, se preparaba una ternera, pero igualmente no faltaba el acompañamiento de otras carnes.<sup>170</sup> Sin embargo, el menú de los banquetes de la corte novohispana, difícilmente se estructuraba sobre la base del sabor de una ternera asada, pues allí reinaban los carneros, las aves de caza, variedad de pescados, lomos, jamones y donde los lechones y novillos sólo eran parte de un gran espectáculo de sabores dulces y salados, en que la gula y la opulencia eran parte del juego de ostentación social.<sup>171</sup>

Por su parte, en los hogares de españoles “principales” se consumía habitualmente carne de novillo, lo que motivó a uno de los asentistas del abasto a emprender la instalación de una tabajería exclusivamente dedicada al expendio de esta carne, la que a su juicio debía ubicarse en el barrio de Santa Clara, sitio de casas pudientes.<sup>172</sup> También en Navidad estos animales tiernos eran consumidos en aquellas mesas, así dejó testimonio Juan de Viera en 1777: “[...] en estos días apenas se puede andar por la calles por el crecidísimo número de terneras y becerros vivos que llevan los indios de regalía a las casas de particulares siendo la algaraza de las calles, increíble,

<sup>168</sup> Consúltese en AHINAH, fondo *Lira*, vol. 91: sobre una comida que se dio en Tacubaya al Sr. Juez Superintendente Domingo Tres Palacios, Señores Diputados y Maestro de Arquitectura que fueron a hacer vista de ojos en los arcos hasta Santa Fe, 1754. Consúltese en AHINAH, fondo *Lira*, vol. 96: gastos en carne de ternera para el Ex. Sr. virrey por cuenta de la N.C., en San Nicolás laguna de Chalco, 1764. Consúltese en AHINAH, fondo *Lira*, vol. 96: por unos trabajos en la Hacienda de San Nicolás, para detener las aguas que vienen de Chalco a la capital, asisten el virrey, funcionarios del Cabildo e ingenieros, 1764.

<sup>169</sup> Véase por ejemplo AHINAH, fondo *Lira*, vol. 85: en la lista de gastos de la comida preparada en honor de la Virgen de los Remedios en 1730, dos pechos de vaca y “tuétanos” de vaca.

<sup>170</sup> Véase en AHINAH, fondo *Lira*, vol. 91: lista de gastos para Fiesta de la Virgen de los Remedios con asistencia del virrey y Real Audiencia, 1754. Véase también AHINAH, fondo *Lira*, vol. 93: gasto de una ternera en el almuerzo en honor a la Virgen de los Remedios, 1756. Véase también AHINAH, fondo *Lira*, vol. 95: Gasto de otra ternera en memoria de los gastados en la función de N.S. De los Remedios, 1758. Véase también AHINAH, fondo *Lira*, vol. 96: gastos de 1764.

<sup>171</sup> Véase cuentas de estos banquetes en AGN, *Correspondencia de virreyes, primera serie*, vol. 283, exp. 1.

<sup>172</sup> Véase sobre la instalación de una tabla de novillo por Antonio Yermo en 1800. En esa ocasión éste argumentaba: “[...] bajo todos los aspectos [...] demandaban que esta junta hubiese aceptado mi voluntaria deferencia, mandando que se expendiese el novillo en la esquina de Santa Clara [...] la esquina de Santa Clara por sus cuatro ciertos se halla circundada de casas de pudientes, debiendo mirarse, en este puesto, solamente su comodidad (siempre que fuese asequible, como lo es, sin perjuicio del resto del vecindario) por ser los que compran el novillo, se les precisa atravesar toda la ciudad, para surtirse de esta carne”. AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 198.

por el crecido número de muchachos que siguen los becerros gritando y silbando [...]”<sup>173</sup>

El español y criollo medio consumían habitualmente, pero con menos opulencia, carne de res; entre sus familias se había recogido la tradición española del puchero y éste se comía a diario como uno de los platillos de comida del medio día.<sup>174</sup> En recetarios del siglo XVIII novohispano, como el de doña Dominga de Guzmán, dama identificada como criolla, se registraron —entre las muchas y abundantes recetas sobre la base de gallinas, cerdo y carnero— algunas maneras de guisar la carne de “ternera” o “vaca”, sus consejos siempre fueron prepararla estofada, en escabeche, en rollo, como asado o albondigón.<sup>175</sup> La comida conventual, al parecer mucho más variada de lo que se piensa, especialmente en los días libres de ayuno y vigilia, se acercaba también a la cocina de este grupo social y también de criollos más pobres, dependiendo de la época litúrgica que se viviera. Fray Jerónimo de San Pelayo en su *Libro de Cocina* redactado en 1780, reprodujo la comida de los monjes franciscanos en la Nueva España. En las vísperas de adviento y de cuaresma y también en pascuas, la comida del medio día se componía de “dos principios, gallina y asado”. Los principios igualmente mencionados por Dominga de Guzmán, eran los platillos de entrada que podían ser de carne de res.<sup>176</sup> Siguiendo los tiempos litúrgicos la comida recomendada por este fraile podía ser tan modesta como la de los españoles o criollos más pobres, recomendando en algunas comidas, menudencias de ternera. En los días normales de carnal podían disfrutar de la “olla buena” —especie de cocido de carne de res, con trozos de jamón, aves, garbanzos y otras verduras, también de “estofado de vaca” y varias clases de asado “asado francés”, “asado a dos fuegos”, “asado en adobo”, “asado en horno”.<sup>177</sup> Se sabe que el cocido o también conocido como olla podrida, fue una preparación común desde fines de la Edad Media y que alcanzó una alta aceptación especialmente en España y desde allí llegó al nuevo continente; para prepararlo colocaban una gran olla con agua en el fogón y le agregaban carne de todo tipo: cabeza y manitas de puerco, pechos de ternera, jamón, pollo, gallina y lo que se deseara, condimentando todo sólo con sal y removiendo la espuma. A las dos horas se le añadían legumbres y hortalizas como

<sup>173</sup> VIERA, 1952, p. 282.

<sup>174</sup> CORCUERA, 1981, p. 138.

<sup>175</sup> Véase GUZMÁN, 1996 (1750), recetas de Albondigón p. 64, Estofado de vaca (usando cecina) p. 80, Ternera estofada, p. 82, Asado de carne de vaca, p. 203, Rollo de carne de vaca, p. 203, Escabeche fino, p. 207.

<sup>176</sup> Fray Jerónimo mencionaba varios principios, cuya base era “carne”, es decir usaba el nombre genérico seguramente para referirse a la carne de res. Receta de un Principio: “pica la carne y lávala y ponla en el cazo y fríe aparte jamón, ajos y jitomate y héchase medio frito con su sal y clavo, pimienta y agua necesaria, ponlo a dos fuegos y por la mañana mira si le falta sal o especia. Sirve lo mismo para carne cocida”.

<sup>177</sup> Consúltese ABN, *Fondo reservado, Archivo Franciscano*, ms., 1679 (1531) (1-102).

col, garbanzos, zanahoria, cebolla y chorizo. Se dejaba hervir un poco más y se servía todo por separado o bien junto en un plato sopero.<sup>178</sup> Al mismo tiempo la costumbre de comer el llamado asado, también proviene de las mesas de tradición castellana donde se acostumbraba asar carne de cordero, cerdo y cabrito.<sup>179</sup>

Los mestizos y sectores pobres de la población, disfrutaban sencillamente de carne de res, es decir, en sus platillos ya no se diferenciaba si era ternera, novillo, vaca o toro. Lo que sí se destacaba en la época era la condición humilde de sus consumidores: “la gente más necesitada [...] consume el toro”,<sup>180</sup> “la gente pobre, que es la consumidora de la vaca”.<sup>181</sup> Los barrios de la ciudad identificados por su condición social, podían sesgar su alimentación hacia un tipo específico de carne, así se observaba hacia 1800 respecto a la calle Aduana Vieja: “[...] un barrio habitado, en general, de gentes de cortas facultades, que son los que gastan la mayor parte de la carne de toro, y los que menos consumirían la del novillo”.<sup>182</sup> En sus hogares la carne de res enchilada, es decir sazónada con chile y tomate —costumbre adquirida de los indígenas— cortada en trozos o deshebrada se servía con tortillas.

Otro platillo corriente entre estos grupos era la carne acecinada o en cecina,<sup>183</sup> también llamada tasajo en Oaxaca, era y sigue siendo “carne fría cortada muy delgada, formando largas tiras, secadas al aire durante un día de manera que las tiras están muy flexibles y algo húmedas. Entonces la carne se asa”.<sup>184</sup> Se podía comer con alguna salsa y tortillas de maíz, o en algún guisado, deshebrada y cocida con jitomates, chiles y huevos, o en la versión de Fernández de Lizardi “cecina en tlemole” acompañada de pan, tortillas y frijoles.<sup>185</sup> La cecina era la base desde el punto de vista culinario de la carne salada y seca, que se vendía al menudeo en plazas y tianguis “para

<sup>178</sup> BROKMANN, 1996, p. 12. Compárese con algunas descripciones de recetas actuales del cocido, reconocido hoy como clásico platillo español, especialmente preparado en las cocinas de Castilla. Se compone de tres partes fundamentales, la sopa, los garbanzos y la vianda: esta última de tocino, chorizo, vaca, jamón, gallina, morcilla y relleno: de pan duro, rallado y huevos bien movidos con perejil y ajo. Véase ESCOBAR, 1968, pp. 15-19.

<sup>179</sup> Véase ESCOBAR, 1968, pp. 23-29.

<sup>180</sup> AGN, *AHH*, vol. 1043, exp. 2, s.f., 1811.

<sup>181</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 102, 1786.

<sup>182</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 198.

<sup>183</sup> Hoy en día se conserva esta tradicional preparación en Yecapixtla, también se consume en Amecameca, Cuautla, Yautepec, Cuernavaca y Tepoztlán. Primero la carne se tasaja con cuidado, para que el corte sea el más conveniente. Luego se sala antes de colocarla al sol. Más tarde se deja enfriar a la sombra y finalmente se le aplica una fina capa de manteca de cerdo, con el fin de que tenga mayor duración y no se rompa al adherirse una capa a la otra. Cuando se habla de cecina se sobreentiende que se trata de carne de res preparada en la forma señalada. Hay también una cecina de cerdo, pero al referirse a ella se le llama “carne adobada” o “carne enchilada”. PEREDO GUZMÁN, 1990.

<sup>184</sup> KENNEDY SOUTHWOOD, 1994, p. 301.

<sup>185</sup> FERNÁNDEZ DE LIZARDI, 1981, p. 199. Este tlemole puede ser el clemole sobre el que fray Gerónimo de San Pelayo indicó dos formas de cómo prepararlo. Así señalaba el clemole

provisión de gente pobre y caminantes”.<sup>186</sup> Juan de Viera, cronista de la época, no pudo dejar de observar que en la Plaza Mayor de la capital se vendían muchas cecinas y carnes saladas denotando su importancia en la dieta.<sup>187</sup> Esta carne cortada en rebanadas delgadas se salaba, se ponía a secar hasta que estuviera casi dura y luego se golpeaba hasta casi deshacerla, conocida en la actualidad como machaca en el norte de México.<sup>188</sup>

Estos grupos populares integraron también a su alimentación las menudencias de la carne de res, como el conocido “menudo” derivado de la panza y preparado a la usanza española.<sup>189</sup> Según los consejos de Dominga de Guzmán el menudo se ponía a cocer con hierbas y verduras aromáticas como cebollas, ajos, perejil, y aparte se freía jitomate con cebolla. Todo se incorporaba para formar un caldo espesado con harina y al tiempo de sacarlo del fuego se batían yemas de huevo, las que se echaban al preparado y se meneaban bien. Igualmente en las cocinerías callejeras como las ubicadas en la Plaza Mayor, compraban nenepile hecho “de patas, panzas, quijadas y demás menudencias del toro”.<sup>190</sup> Estas piltrafas de carne y tripas, bonete, librillo y cuajar de res se preparaban muy bien cocidos y se servían en tacos con salsa de chile, cilantro y cebolla picada.<sup>191</sup>

Los indígenas cuyos hábitos alimentarios seguían su tradición ancestral, incorporaron a su gusto por la carne de aves, peces, conejos, liebres y perros nativos, el de la carne de res, tal vez único y principal alimento que obtenían del abasto urbano establecido por los españoles. En la primera etapa de la colonia esta nueva costumbre llegó a provocar el disgusto de los gachupines, por considerar éstos que los indios consumían res desproporcionadamente y para colmo, no contribuían a su mantenimiento, ya que no participaban de la cría de ganado vacuno.<sup>192</sup> Bajo estos antecedentes se prohibieron las

---

poblano: “es muy sabroso y se hace tomando maíz tostado y molido, frito en manteca lo que juzgue necesario, para que espese en lugar de pan y al punto se hecha el chile y tomate molido e incorpóralo y frito todo hecha el caldo de la carne, pimienta y epasote y una hoja de aguacate y luego la carne y sal y dejalo a fuego manso”.

<sup>186</sup> Véase referencias en AGN, *Alcabalas*, vol. 410, exp 11 y vol. 310, exp. s.f., f. 83v.

<sup>187</sup> VIERA, 1952, p. 90.

<sup>188</sup> KENNEDY SOUTHWOOD, 1994, p. 301. Véase también como receta tradicional de la cocina de Coahuila la utilización de carne seca: “untar la carne con jugo de limón y bastante sal, cuelgue y ponga a secar los bistés durante ocho días. Transcurrido ese lapso ase la carne ligeramente, luego macháquela, desmenúcela y fríala en manteca”. Esta carne se usa para preparar con huevo o en caldillo. MEJÍA PRIETO, 1991, pp. 55 y 62.

<sup>189</sup> Véase la receta de doña Dominga de Guzmán, en GUZMÁN, 1996, p. 176.

<sup>190</sup> AHCM, *Rastro y Mercados*, vol. 3728, exp. 13, 1788. En la Plaza Mayor a las vendedoras de estas menudencias se les conocía como nenepileras y provenían especialmente de “San Antón Tepito”.

<sup>191</sup> TRENS, 1953, pp. 35-37.

<sup>192</sup> GIBSON, 1967, p. 355. También este autor observó que: “El cuidado del ganado bajo los auspicios españoles, en el siglo XVI, era una ocupación de mulatos, no de indígenas, un hecho que puede relacionarse con la experiencia indígena del daño hecho a los campos por la vacas y novillos”.

carnicerías en los pueblos de indios, argumentando robos y disminución del ganado.<sup>193</sup> En el transcurso de los siglos XVII y XVIII, los indígenas practicaron la ganadería incluyendo la crianza de reses, tanto para su mantenimiento como para su comercio.<sup>194</sup> En el siglo XVIII tan importante era la res en su consumo que las ordenanzas de carnicería hacían la excepción de permitir que las indias “nacateras” compraran animales en pie a los asentistas del abasto para luego venderla trozada y a “ojo”, es decir sin pesar, en los barrios y lugares públicos.<sup>195</sup> La carne de res era uno de los alimentos básicos para el mantenimiento de los grupos indígenas instalados en la periferia urbana. Así en 1776 respecto a los que habitaban los barrios de Jamaica y Candelaria se observaba: “[...] como refugiados o escondidos en chinampas, islas o mogotes unos indios infelices [...] no tienen otros consumos que los de su maíz, su chile, alguna panocha y alguna carne de toro”.<sup>196</sup> Por su parte los habitantes de la villa de Nuestra Señora de Guadalupe, hacia 1781 contaban con su propia carnicería y cuyo consumo fluctuaba entre tres o cuatro reses semanales.<sup>197</sup> De todas formas el consumo de res por parte de los indios debe considerarse dentro del urbano, pues ellos se encontraban insertos en la vida cotidiana de la ciudad.

En cuanto a la carne de carnero, ésta en especial gusto de los españoles, de los criollos y también, parte de la alimentación de los grupos o instituciones que tuvieran este vínculo. Por cierto, en la época se destacaba que el consumo de carnero se encontraba sesgado al grupo pudiente de la ciudad, según la opinión de los abastecedores “[...] la carne de carnero se consume en lo general por gente rica y acomodada [...]”,<sup>198</sup> observación que seguramente se basaba en el hecho de que esta carne era mucho más cara que la de res.

La élite de origen o ascendencia española, la consumía a diario<sup>199</sup> y tampoco faltaba en sus celebraciones. En los almuerzos, comidas y banquetes virreinales o de los integrantes del Cabildo y Real Audiencia, el uso del carnero se destacaba, pues siempre estaba presente en estas reuniones sin

<sup>193</sup> VENTURA BELEÑA, 1981, t. I, p. 53.

<sup>194</sup> GARAVAGLIA y GROSSO, 1994 y MENEGUS, 1995.

<sup>195</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 33.

<sup>196</sup> AGN, *AHH*, vol. 568, exp. 9.

<sup>197</sup> AGN, *Alcabalas*, vol. 213, exp. 12.

<sup>198</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 102, 1786.

<sup>199</sup> Véase en AHINAH, fondo *Lira*, vol. 91: comida y almuerzo al Superintendente y otros funcionarios en hacienda Patera para hacer vista de ojo a la calzada de Vallejo, 1754. Véase también en AHINAH, fondo *Lira*, vol. 91: Por otra visita de éstos a Tacubaya, Arcos de Santa Fe, 1754. Véase también en AHINAH, fondo *Lira*, vol. 96: Por una comida que se dio al virrey en hacienda San Nicolás laguna de Chalco por trabajos de inundaciones, también asistieron, Superintendente corregidor, Procurador general, Fiscal de SM, Ingeniero, 1764. Véase también en AHINAH, fondo *Lira*, vol. 91: Almuerzo en honor de la Virgen de los Remedios, 1754; Véase también en AHINAH, fondo *Lira*, vol. 93: Almuerzo en honor de la Virgen de los Remedios, 1756.

excepción y las cantidades consumidas tendían a ser abundantes: dos a tres carneros podían servirse fácilmente y hubo banquetes en que llegaron hasta dieciséis.<sup>200</sup>

En los hogares de los criollos acomodados se elaboraban guisos de carnero tomando la base española, aunque también se le agregaron especias y productos nativos. De acuerdo con los recetarios de la época había por lo menos ocho formas habituales de prepararlo. Era frecuente cocinarlo con trozos de jamón, carne de cerdo y gallinas.<sup>201</sup> Con verduras y frutas, platillo conocido como carnero en ensaladilla, donde el jitomate, el plátano, la piña y las rebanadas de aguacate encima, eran ingredientes que se mezclaban con otras verduras de la cocina europea.<sup>202</sup>

En estos hogares, se mandaba pedir a las tablajerías un carnero entero, medio o un cuarto, menos que eso, no era habitual,<sup>203</sup> las partes preferidas en sus platillos eran la pulpa y la pierna.

Otros grupos de vida más austera, pero en los cuales la raíz española era importante, es decir, los religiosos y monjas, los militares y también en aquellas instituciones dependientes de estos mismos, como los colegios u hospitales, se consumía carnero dos veces al día: en la comida y en la cena. En el convento Santa Brígida por ejemplo, las monjas recibían media libra de esta carne repartida en dos comidas: al medio día y por la noche.<sup>204</sup> Fray Jerónimo de San Pelayo incorporaba en los menús de los días de carnal carnero verde, torta de carnero, y comidas más económicas como la preparación de asadura y menudencias de este animal. Dominga de Guzmán igualmente aconsejaba preparar los sesos de carnero, preparando un mole de sesos con chile ancho remojado, ajo molido y frito.<sup>205</sup> En los hospitales se recomendaba que los oficiales y soldados consumieran carnero y “sólo

<sup>200</sup> Véase en AHINAH, fondo *Lira*, vol. 85: gasto de tres carneros en función de la Virgen de los Remedios, 1730, véase también en AHINAH, fondo *Lira*, vol. 95: otra compra de dos carneros medianos para función de la Virgen de los Remedios, 1758, véase también en AGN, *Correspondencia de virreyes, primera serie*, vol. 283, s.n./exp.: Razón de los gastos y prevenciones que se necesitan para una mesa de 60 cubiertos y una guardia de casa y escolta que viniere con su excelencia, guardia de alabarderos y libreas.

<sup>201</sup> Véase en GUZMÁN, 1996, las siguientes recetas: Pierna de carnero con jamón p. 90, Guisado de carnero (estofado), p. 96, Empimentado de carnero, p. 102, Carnero estofado (mechado con jamón), p. 110. Otro carnero, p. 111, Carnero relleno al horno, p. 113, Bocadito de borrego, p. 115.

<sup>202</sup> Véase GUZMÁN, 1996, p. 89.

<sup>203</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 29, 1735. “[...] a las comunidades, viudas y personas que no tenían criados el que se los llevase a sus casas y comunidades el carnero entero, medio o cuarto ( 60 onzas) [...] como el dueño no lo había de pesar se le podían cobrar 64 o más [...] entonces para evitar el fraude se impuso [...] de que los indios que hubiesen de conducir a las comunidades, o casas particulares, tuviesen obligación de llevar a dichas comunidades y casas boleta que había de dar el fiel del reposo en que había de expresar el peso del carnero que llevara [...]”

<sup>204</sup> Véase LONG, 1996, p. 13.

<sup>205</sup> GUZMÁN, 1996, p. 177.

en su defecto” se usara res. A los caldos preparados con esta carne y a los que se les agregaba una gallina, se les consideraba con mucha “sustancia” y más nutritivos, seguramente por la cantidad de grasa que desprendían.<sup>206</sup> Por el poder vigoroso de éstos igualmente se recetaban en el hospital San Lázaro, donde el puchero de carnero y los principios de esta carne, se servían en la comida y la cena.<sup>207</sup> También en el recetario de Dominga de Guzmán figura —entre los platillos que ella clasificó como “pucheros de fácil digestión que pueden variar los enfermos y convalecientes”— un bocadito de carnero en el que en realidad se usaba carne de borrego, primero cocida y luego frita, aderezada con jitomate y pan molido, ambos fritos y luego se juntaba con el caldo donde se cocinó la carne, condimentado con varias especias, vino y plátano.<sup>208</sup>

Los mestizos, los indios y los pobres en general, al parecer casi no se abastecían de carnero, así lo dejó en claro uno de los surtidores de la ciudad: “[...] con un corto número de carneros se abastece a los pobres como sabe muy bien N.C [...]” Por este motivo era frecuente que para facilitarles el consumo a los pobres se hicieran “baratas”, en las que se autorizaba a un criador a vender esta carne a un precio más bajo que el establecido en el remate o postura.<sup>209</sup> Seguramente de una forma indirecta por medio de la alimentación a los enfermos de hospitales o a los confinados en hospicios, éstos la recibían, pero por sí mismos la manera más cotidiana seguramente se reducía al llamado nenepile también preparado de carnero por “[...] infinidad de mujeres... que de noche cuecen las partes útiles de cabezas de carneros y de toros, los pies de estos cuadrúpedos y sus intestinos, etc. [...]” para al otro día venderlos en las calles y puestos públicos.<sup>210</sup>

El consumo de cerdo estaba tan generalizado en la época, que era habitual encontrar en las casas y calles de la ciudad a este animal deambulando debido a que sus dueños —a pesar de las restricciones del Ayuntamiento— los mantenían sueltos gran parte del día; pero sobre todo, este animal doméstico era criado en muchos patios traseros como parte de las reservas de

<sup>206</sup> AGN, *Hospitales*, vol. 16, exp. 3, 1739.

<sup>207</sup> AGN, *Hospitales*, vol. 21, exps. 2-5, 1789-1798.

<sup>208</sup> GUZMÁN, 1996, p. 177.

<sup>209</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 6, exp. 173, 1797. “[...] [Se manda] que en la tabla en que se puebla la barata de carnero [a cargo de Miguel de Aguayo] no se vendiese por mayor; luego que tampoco se vendiese a comunidades, colegios, hospitales y vecinos pudientes fundándose que la barata era sólo para los pobres [...] con un corto número de carneros se abastece a los pobres como sabe muy bien N.C., por consiguiente como podría costearse el de la barata teniendo que hacer los gastos de su concesión. [...] Que las baratas son para los pobres? Donde consta? Yo lo que sé es que bajo la voz público se comprenden ricos y pobres, privados y comunidades y que el beneficio que se hace a los pudientes resulta indirectamente a favor de los miserables [...] excluir a los hospitales y comunidades de las baratas será poner en desprecio los cuerpos a caso más pobres y ciertamente los más respetables [...]”

<sup>210</sup> ALZATE Y RAMÍREZ, 1831, *Gacetas de Literatura de México*, t. II, p. 337.

un hogar, correspondía fundamentalmente al insumo de una cuasi industria manejada por el gremio de los tocineros. En la época se aprovechaba absolutamente toda su carne y partes componentes, desde la cabeza hasta la cola, incluyendo su sangre, su grasa y sus vísceras. Además del alimento que proporcionaba, se obtenía jabón y sebo, fundamental para la fabricación de velas. Los cerdos se mataban temprano en las tocinerías de la ciudad, entonces se lavaba y se colgaba hasta la tarde o día siguiente; momento en que se les comenzaba a quitar la piel, de la que se raspaba casi toda la grasa adherida en su interior. La piel cortada en pedazos se ponía a secar toda la noche, para luego freírla en grandes cazos y hacer chicharrón. El resto de las menudencias también se freía un par de horas para sacarles toda la manteca, ésta se ponía luego en varios lebrillos de cobre y se le dejaba al aire para que cuajara. De la faena del cerdo se obtenían costillas, espinazo, codillos, lomos anchos y largos, cabeza, lengua, asaduras y patas, luego también se iniciaba todo un trabajo en la fabricación de embutidos.<sup>211</sup>

El cerdo era una carne sin mayores distinciones sociales, consumido por todos los grupos urbanos se le consideraba un alimento fundamental en la dieta: “[...] la carne de puerco, y demás segundas especies, sirven para toda clase de gentes desde la de superior orden hasta las de la ínfima plebe: la falta del maíz puede muy bien reemplazarse con la harina, y el trigo; pero aquellas como alimentos específicos no hay algunos otros con que se puedan subrogar en manera alguna”.<sup>212</sup>

Entre las llamadas segundas especies, estaba la manteca, de uso generalizado en las cocinas de todos los sectores sociales, fue recibida como herencia por los criollos y mestizos, e incorporada entre los indígenas. Incluso el empleo de manteca en los alimentos, provocó una de las primeras discusiones eclesiásticas sobre las comidas aceptadas en tiempo de ayuno, debido a que éstas no podían incluir ingredientes de origen animal. Sin embargo, debido a la escasez del aceite de oliva, se determinó que éste sólo se usaría para “la lámpara del Santísimo, o la sazón de las ensaladas”, y en cambio se aceptó que en tiempos de abstinencia “la sustancia sustitutoria de la grasa vegetal no puede ser otra que la grasa animal, en forma de manteca de cerdo o de vaca”.<sup>213</sup> Así el aceite de oliva, fue reemplazado en la mayoría de sus usos por la manteca, permaneciendo aquél —como producto de importación— sólo para consumo en las altas esferas o para muy específicos platos.

Así también, entre los grupos indígenas el producto que provocó más cambios fue la manteca de cerdo, pues antes de la conquista casi no se usaba grasa en la preparación de los alimentos especialmente porque no se acos-

<sup>211</sup> Véase AHCM, fondo *Lira*, vol. 73 y KENNEDY SOUTHWOOD, 1994, p. 261.

<sup>212</sup> AGN, *Alcabalas*, vol. 259, exp. 4, 1786.

<sup>213</sup> GRUPO INTERDISCIPLINARIO DE CULTURA ALIMENTARIA ANDALUCÍA-AMÉRICA, 1996, p. 171.

tumbraba a freírlos; y cuando se consumía, era un ingrediente que se adicionaba probablemente para dar sabor a los alimentos más que un producto usado para la cocción, tal como hoy en día la usan los pueblos mixtecos, incorporando grasa a los frijoles de olla, al pozole, o en la masa de los tamales. Aún hoy los pueblos de la mixteca no fríen sus alimentos y prefieren vender la manteca antes que consumirla, incluso muchos piensan que comer grasa es dañino al estómago por ser de naturaleza fría. Con todo, en los pueblos de la mixteca, el aceite es considerado de introducción reciente, mientras que la manteca es conocida desde mucho tiempo antes.<sup>214</sup>

En definitiva la manteca abrió múltiples posibilidades para la preparación de variados platillos en la cocina mexicana mestiza, especialmente en aquellos que llevan tortillas o sus derivados fritos como las quesadillas, los totopos, chalupas, etc. Además de facilitar una forma fácil de cocción para las comidas callejeras tan solicitadas por el pueblo.

Los conocidos embutidos realizados generalmente con las tripas, carne, menudencias y especias, eran de consumo generalizado entre la población, aunque por cierto, los grupos pudientes disfrutaban más de los chorizos, el jamón y aquellos con menos presupuesto de la longaniza, la moronga o rellena. También el queso de puerco y los escabeches de patas, parecían no tener distinción social.

Los tocineros señalaban respecto al consumo de estas segundas especies: "aún los ricos [las comen], cuando algún accidente suele suceder en las cocinas; y también para preparar algunas viandas en horas cercanas al medio día".<sup>215</sup> En las fiestas y celebraciones de la élite española, existía una tendencia a privilegiar el uso del jamón ya muy de moda en la cocina dieciochesca de los nobles en Europa,<sup>216</sup> es común encontrar gastos en varios jamones o incluso varias arrobas de jamón que se usaban para cocidos con vino; también el lomo y chorizos para pastelones y las papadas para mechar. En general en los almuerzos comidas de medio día estaban presentes estas carnes frías juntas incluso con lenguas y patas, partes ya despreciadas por las cortes europeas. Incluso el uso de la manteca para freír es habitual en estas comidas a diferencia de aquellas donde se comenzaba a emplear mayormente el tocino y la mantequilla.<sup>217</sup>

<sup>214</sup> KATZ, 1996, p. 347.

<sup>215</sup> AGN, *Alcabalas*, vol. 259, exp. 4, 1786.

<sup>216</sup> Al respecto dice FLANDRIN, 1989, p. 277: "Esta nueva exquisitez respecto a la carne de cerdo la confirman a grandes rasgos los libros de cocina, en los que el jamón adquiere cada vez más importancia en detrimento de los demás trozos, que desaparecen, casi todos durante la segunda mitad del siglo".

<sup>217</sup> Véase en AHINAH, fondo *Lira*, gastos reiterados de jamón y manteca, vols. 85, 91, 95, 93 y 96. Véase especialmente los gastos en almuerzos preparados durante la fiesta de la virgen de los Remedios donde se compraba: lomos y chorizos para pastelones, papadas para mechar; arrobas de jamón, manteca, lenguas, patas, chorizos y lomos, vol. 95, 1758.

Las amas de casa de origen criollo sabían preparar en sus hogares los llamados chorizos, las morcillas o en su variante conocida como “el prieto” estas últimas bastante económicas por ser a base de la sangre del animal, condimentadas con hierbas aromáticas, cebolla y jitomate.<sup>218</sup> También solían cocinar las tortas de carne con chorizos, jamón, lengua y patitas deshuesadas, y en general adicionaban a sus alimentos una base de chorizo y jamón frito sobre la que incorporaban carnes como carnero además de verduras. Platillos más sofisticados eran el lomo relleno, el jamón dorado o el jamón para almuerzo.<sup>219</sup>

Comidas más populares y de origen mestizo, eran aquellas donde el cerdo o más bien sus menudencias comenzaron a ser preparadas con maíz, para acompañar frijoles, o preparadas con tomate o jitomate, además del consumo de longaniza con huevo. Así, algunas comidas ofrecidas en las cocinas callejeras eran las chalupas con carne de puerco, frijoles refritos con chicharrón, peneques rellenos con chicharrón molido, etc. Para estos sectores la carne de cerdo era un alimento bastante recurrido, en especial las llamadas segundas especies tanto por la rapidez y simplicidad en su preparación como por el ahorro en la cocción, especialmente si se piensa que muchos de estos grupos trabajaban vendiendo en las calles, sirviendo en las casas o como jornaleros en distintas obras. El siguiente argumento era usado en la época para señalar la importancia de estas carnes en los estratos populares:

[...] la carne de cerdo y sus segundas especies, modificadas y compuestas, son tan necesarias en este bastísimo pueblo, que justamente se le llama alimento de primera necesidad, porque a más de consumirla toda clase de gentes, la pobreza tiene vinculado en ella el mayor y más pronto socorro, pues como es tan fácil, o tan breve su condimento echan mano de ella las gentes pobres aún en las horas más inmediatas al comer, especialmente en los días en que les ha faltado para comprar oportunamente el carnero, o la vaca, que tardan algunas horas en condimentarse [...] o sazonarse.<sup>220</sup>

Del mismo modo la preparación de la comida callejera —generalmente frita por la rapidez de su cocción— fue facilitada por el empleo de la manteca, cuyo olor se esparcía por todas las calles de la ciudad y en especial en la Alameda según el pulcro testimonio de Villarroel: “[...] la fetidez y el mal olor de la manteca, que se desparrama por toda su circunferencia, a causa de permitirse indebidamente que en ella se guisen comistrajos y porquerías [...]”<sup>221</sup>

<sup>218</sup> Véase GUZMÁN, 1996, receta de chorizos, pp. 55 y 56, morcillas, p. 176, “el prieto”, p. 100.

<sup>219</sup> Véase otras recetas para preparar cerdo en GUZMÁN, 1996, pp. 62, 63, 91, 93 y 99.

<sup>220</sup> AGN, *Alcabalas*, vol. 259, exp. 4, 1786.

<sup>221</sup> VILLARROEL, 1979, p. 182.

¿Hasta qué punto el cerdo era consumido por los indígenas? Si bien nos consta la inexistencia de tocinerías en los barrios indígenas, también es evidente que practicaban la crianza de estos animales y tal vez por ello no necesitaban comprarlo. Las posibilidades que les dio este tipo de ganado como fuente importante de carne, cuya crianza entraba en el círculo doméstico, fueron infinitas. Estudios antropológicos de ciertos grupos indígenas de la zona central de México, han destacado entre sus costumbres alimentarias, el consumo del cerdo. Carne que se cocina usando las mismas recetas que emplean con las aves de corral, es decir en caldo, en mole, en pozole o en tamales, además de preparar chicharrón y moronga.<sup>222</sup> En la ciudad estas mismas costumbres debieron repetirse e incluso en las comidas callejeras que vendían o simplemente se servían, entre ellas y por mencionar la más sencilla y común, los tamales que podían llevar grasa y carne de cerdo.<sup>223</sup> Aunque como ya se hizo notar, el tocino y la asadura, al parecer, no eran del gusto de los indígenas.<sup>224</sup>

En este capítulo se han trazado una serie de argumentaciones para afirmar la importancia del consumo de carne en la capital virreinal: primero, la referencia a la diversidad en la demanda urbana de alimentos; segundo, su peso económico en la recaudación fiscal y en los volúmenes de comestibles manejados por el mercado; tercero, su importancia en la política de abasto, no sólo por la idea tradicionalmente difundida de la preocupación de la corona por sus súbditos y como contenedora de motines sociales, sino principalmente porque a la Real Hacienda el consumo de carne le proporcionaba importantes ingresos por alcabalas y alcabalas de consumo. Cuarto, la poca incidencia de la meteorología en el consumo general de carne, donde el ciclo estacional de la res, es compensado con el flujo de otros animales como carneros y cerdos; quinto, la desmitificación de su alto precio, especialmente a partir de establecer las ventajas precio/caloría de este alimento para sus consumidores, como a la vez relativizar sus gastos en combustible; sexto, se ha demostrado también su condición real de intercambio en el mercado; séptimo, en el plano de las costumbres se ha demostrado el arraigado hábito de consumirla, al punto de transgredir preceptos religiosos o de buscar una tolerancia eclesiástica (las mismas costumbres alimentarias señaladas indican la popularidad de la carne en sus diversas expresiones), y octavo, se han indicado las distinciones sociales

<sup>222</sup> Consúltense estudios alimentarios sobre los indígenas de la Mixteca, KATZ, 1996, p. 347.

<sup>223</sup> Véase el testimonio de Viera. "(En la plaza) hay otra calle donde están las tamaleras que venden sus tamales, que son compuestos de maíz cocido y molido, con sal y manteca y algunas rellenas de carne de cerdo y pimienta molido, otras de dulce, otras de camarón y pescado", VIERA, 1952, pp. 38-39.

<sup>224</sup> AJOFRÍN, 1986, p. 75.

en el consumo de carne, demostrando inclinaciones y preferencias entre los diversos grupos. No obstante, se ha advertido que los parámetros estamentales por los que se regía la sociedad colonial, se disgregan e incluso se diluyen cuando se habla de consumo propiamente dicho, el que estuvo supeditado —incluso bajo los criterios de las autoridades de la época— a la cuestión de ingresos y en definitiva a la capacidad adquisitiva de los diversos consumidores.

Teniendo en cuenta esta última consideración encaminamos la discusión al estudio de los precios de la carne y su relación con la demanda urbana sobre este alimento, como una forma de buscar una alternativa al problema del consumo, donde la estratificación de éste no se toca directamente, pero vemos en el comportamiento del mercado, momentos favorables y desfavorables para los compradores, pero por sobre todo la incidencia de la demanda que tienen los consumidores en ese mismo mercado.

## II. MERCADO Y PRECIOS DE LA CARNE EN LA CIUDAD DE MÉXICO

Aceptar la existencia de un mercado abierto a una demanda diversa de alimentos, implica utilizar una nueva metodología de análisis respecto a los precios. Cada día se insiste más en la idea de que no es suficiente explicar las variaciones de precios a partir de un solo artículo, sin efectuar comparaciones con los precios de otros productos comercializados en el mismo mercado. De acuerdo con las técnicas interpretativas modernas se está optando, en general, por hacer una distinción entre los movimientos en el índice absoluto de precios y los movimientos en los precios relativos de diferentes artículos. Debido a que la interpretación de las variaciones de precios de cualquier producto resulta diferente, si se llega a comprobar que el precio de un producto ha cambiado en el mismo grado que otros, o si es éste el que ha cambiado su precio en comparación con el resto.<sup>1</sup>

El llamado grado absoluto de precios se construye a partir de precios individuales con el objeto de calcular un índice de precios siguiendo un esquema de ponderación que tome en cuenta la importancia relativa de los diferentes productos. Se realiza generalmente para analizar movimientos inflacionarios o deflacionarios: "la medición básica es aquella que se basa en un compuesto de precios de productos importantes".<sup>2</sup> Esta metodología se ha criticado porque en la realidad no todos los precios varían en el mismo orden de magnitud, sin embargo para Klein y Engerman no es un argumento que deba utilizarse "en contra de una relación de cambios monetarios y cambios de precios, ya que con un cambio promedio igual a cero [es decir, un grado de precios constante] pueden producirse cambios de precios relativos".<sup>3</sup> A pesar de ello, el método empleado para obtener un índice absoluto de precios o un llamado precio único, resulta a nuestro juicio, un

<sup>1</sup> KLEIN y ENGERMAN, 1992, p. 20.

<sup>2</sup> KLEIN y ENGERMAN han especificado que "Aunque en general, se supone que en los movimientos inflacionarios la mayoría de los precios se modifican en la misma dirección, la inflación no implica que todos los precios cambian en la misma medida o inclusive en la misma dirección, sino que lo que ha modificado es la medición promedio global de todos los precios". KLEIN y ENGERMAN, 1992, p. 20.

<sup>3</sup> KLEIN y ENGERMAN, 1992, pp. 20-21.

mecanismo meramente estadístico que simplifica o generaliza el problema de las variaciones de precios, bajo ese criterio, el comportamiento diverso de los precios en distintos mercados desaparece, limitando análisis más finos, tal como emprender estudios de los efectos reales de las fluctuaciones de precios sobre la demanda. Las estadísticas de este tipo corresponden más bien a técnicas de la teoría económica, que algunos investigadores intentan aplicar a la realidad histórica, restringiendo, sin embargo, su riqueza particular.

Las demostraciones sobre la variedad de productos alimenticios demandados en la ciudad de México exige particular tratamiento sobre los precios de cada uno, o al menos de los más importantes dentro de la demanda urbana, que en definitiva conduce a fundamentar este capítulo, en el estudio individual de los precios de la carne en la capital durante el siglo XVIII.

Por otra parte, la metodología de los precios, empleada en la disciplina histórica ha llegado a un consenso en que para analizar las causas de las modificaciones en los precios relativos, es necesario disponer de información tanto de las modificaciones en los precios como de los cambios en las cantidades demandadas, objetivo que se intentará cumplir en este capítulo.

#### FUENTES PARA LA RECONSTRUCCIÓN DE LOS PRECIOS DE CARNE DE RES Y CARNERO

La elección de una fuente adecuada para la reconstrucción serial de precios ha llevado a los historiadores a proponer documentación de diversas características y procedencia. En el caso de los precios de la carne, las investigaciones hasta el momento parecen reñidas por una cuestión que nace de una búsqueda del indicador más “real” en la dinámica del mercado. En este sentido, algunos autores prefieren analizar los precios coloniales sin considerar la injerencia del Estado español y optan por reconstruir precios de “mercado”, desechando los fijados por el Ayuntamiento.<sup>4</sup> Con esta posición sólo se tiende a disociar la función estatal y la del comercio como si fuesen dos entes aislados sin ninguna interrelación. Sin embargo, la mencionada conjunción es evidente en el funcionamiento del abasto urbano, y no es posible estudiar el comportamiento de los precios de la carne, sin considerar la injerencia de esta organización a través del papel desempeñado por el cabildo y de los proveedores de la ciudad. Por más que nuestro interés sea estudiar el mercado, no se puede desconocer que éste, se desarrolló

<sup>4</sup> Estos autores construyen sus propias series de precios, pero ¿hasta qué punto estarán inventando precios con técnicas modernas de cuantificación? Por cierto, otra cosa es tomar precios históricos y trabajarlos con técnicas modernas de análisis económico-cuantitativo. Véase las afirmaciones de JOHNSON, 1992, pp. 156-157.

durante la época colonial inserto dentro de una política claramente reglamentada y formando parte de un espacio regional, por tanto, el mercado colonial dista mucho de ser un ente teórico abstracto.<sup>5</sup>

En esta investigación se ha intentado reconstruir las series de precios de la carne de res y carnero con los precios que se deducen de las posturas concertadas y licitadas por el mejor postor ante el Ayuntamiento. En estos contratos los encargados del abasto de carne o los "obligados" se comprometían a ofrecer al público determinada cantidad de carne por un valor específico, el que debía ser respetado sin variación, por el tiempo que durase el contrato.

Se ha argumentado que los precios de la carne eran fijados por el Ayuntamiento a través de aranceles anuales, los que en definitiva eran listas de precios controlados y que debido a la intervención del cabildo en su comercialización y fijación, éstos habrían registrado una notable estabilidad.<sup>6</sup> No obstante, se debe precisar que algunas de estas observaciones no profundizan en el funcionamiento del abasto y por eso se deben relativizar. A pesar de que el sistema de precios imperante era rígido y establecía precios fijos para cumplir durante un periodo determinado. No se puede negar que este sistema fue sensible a las variaciones de precios en el mercado rural y los proveedores de ganado fueron el eco de esos problemas en la ciudad.

De aquí se deduce que había cierta intervención de los contratistas en la fijación del precio, quienes necesariamente debían estudiar previamente los costos y las dificultades que les conllevaría proveer de carne a la ciudad por el tiempo específico que determinaba el contrato, sin variar los precios en dos o cuatro años según lo pactado. Por tanto, la postura que ofrecían debía considerar los factores del mercado, o de lo contrario este negocio no habría sido redituable. No obstante, cuando las condiciones del mercado se volvieron notablemente inestables, los "obligados" advirtieron que perderían dinero con estos contratos fijos sin variación de precio, entonces, simplemente no se presentaron a las licitaciones y el Ayuntamiento debió asumir, directamente la responsabilidad del abasto.

Por esta razón en las décadas de 1780 y 1800 fue recurrente que no se presentaran postores e incluso que algunos obligados pretendieron romper la rigidez de su contrato y subir los precios de la carne durante su administración. Así por ejemplo, Manuel González de Cosío, quién remató el abasto de carne desde la Pascua de Resurrección de 1781 a la de 1783, en octubre de 1782 —cuando se abrió el remate para el próximo bienio— solicitó la rebaja de cuatro onzas de carnero y dos libras de vaca por un real, por el

<sup>5</sup> Esta crítica va dirigida a los historiadores, que apoyándose en conceptos de la macroeconomía, corren el riesgo de aplicar criterios anacrónicos en sus análisis.

<sup>6</sup> JOHNSON, 1992, pp. 156-157.

tiempo que le restaba para completar su obligación; pero la Junta de Ciudad le denegó “enteramente” la rebaja que solicitó.<sup>7</sup> Sin embargo, en el siguiente remate de 1783, no se presentó a concurso y tampoco hubo otros postores, entonces la ciudad debió hacerse cargo de la administración del abasto de carne, nombrando a Juan Antonio Yermo como comisionado.

A su vez, este hecho vino a repercutir decisivamente en el abastecimiento de carne de carnero en la ciudad, pues desde 1783, Yermo delegó esa responsabilidad a criadores y tratantes que habían surtido tradicionalmente sólo el rastro de la capital. Desde ese momento proporcionaron carne de carnero al resto de las carnicerías ubicadas en los barrios. Ciertamente, el Ayuntamiento continuaría fijando el precio de ambas carnes, pero la dependencia del abasto hacia los criadores y tratantes de carnero determinó que la postura sobre dicha carne fuera establecida bajo la previa consulta y discusión con aquéllos.<sup>8</sup> Lo que hizo a los precios de la carne de carnero —como se explicará más adelante— mucho más sensibles a las variaciones del mercado y notablemente más fluctuantes que los de la res.

A través del procedimiento que tenía el Ayuntamiento para fijar los precios de la carne en 1789, se puede percibir la influencia que tenían los tratantes y criadores en este proceso. Primero, se solicitaba declaraciones de éstos, respecto a los precios de dicho ganado en el mercado rural y a las cantidades de que disponían, lo mismo se hacía con el obligado en funciones o con el comisionado por la ciudad. En este caso se pedía una certificación de compras de ganado mayor realizada por la Tesorería. En seguida, se encargaba al contador de la ciudad una regulación de onzas de carnero y libras de vaca, toro y novillo que estimaba debían darse por un real; la que era presentada y discutida con los tratantes de carnero que abastecían a la capital. Finalmente y con esos antecedentes convocaba a un remate. A pesar de todo en gran parte de las décadas de 1780 y 1800 no se presentaron licitadores para el abasto.<sup>9</sup> Lo que resultaba lógico, pues para los tratantes resultó suficiente poder incidir sobre los precios de la carne de carnero que era en definitiva la de mayor demanda.

Existen algunos trabajos referidos a los precios de la carne en la Nueva España que han utilizado las posturas de carne como precios válidos. Unos han presentado series discontinuas<sup>10</sup> y otros en cambio, más afortunados,

<sup>7</sup> AHCM, *Juntas de Ciudad*, vol. 753A, 23 de octubre de 1782.

<sup>8</sup> Véase AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 95.

<sup>9</sup> Véase ejemplo de este procedimiento en vol. 5, exp. 121, 1789.

<sup>10</sup> Véase en el trabajo de VAN YOUNG, 1989, sobre Guadalajara en que presenta una serie de precios de la carne en el siglo XVIII con discontinuidades. También la investigación de José Matesanz en que señala precios de la carne en la ciudad de México entre 1524 y 1532 basándose en algunos precios de posturas, MATESANZ, 1965.

han logrado reconstruir series sistemáticas de largo alcance.<sup>11</sup> También hay autores que han reconocido la utilidad de esta documentación, pero al mismo tiempo han sugerido reafirmarla, realizando nuevos trabajos que la empleen, además de insistir en mayor acopio de posturas para completar series de larga duración.<sup>12</sup>

Trabajar con las posturas de carne conlleva ciertos riesgos interpretativos. Las variaciones en el precio se deben deducir de la relación entre las cantidades del producto ofrecidas en la postura y el valor de un real. Para lograr representar las fluctuaciones en una curva se deben buscar estrategias o técnicas cuantitativas que las hagan manifiestas. A pesar de este inconveniente, los precios fijados en las posturas siguen siendo los precios históricos y no una invención estadística.

### LA METODOLOGÍA

Explicar las fluctuaciones de los precios de la carne de res y carnero es un propósito aparentemente equívoco o contradictorio, pues el valor de la carne en la ciudad de México, durante todo el siglo XVIII fue siempre el mismo: un real. En este sentido, sería absurdo explicar sus fluctuaciones. Sin embargo, haciendo un análisis más fino sustentado en la definición del concepto precio, se observa que se requiere un valor y una cantidad, para poder comprender esta expresión matemática llamada precio.

Las fuentes utilizadas en esta investigación cumplen con ese requisito interpretativo, pues indican con precisión cantidad y valor. A partir de las posturas, se ha observado que en el transcurso del siglo las cantidades de carne ofrecidas al público no fueron fijas y variaron de acuerdo con las distintas propuestas de los licitantes. Este hecho permite explicar empíricamente las variaciones en los precios, pues a medida que bajaba o ascendía la cantidad de carne ofertada por un real, se generaba una fluctuación en el costo que el público debía asumir para comprar, por un mismo valor, mayor o menor cantidad de carne.

Por tanto, derivar de las posturas la variación de los precios es sólo una cuestión de reexpresión matemática. Con este objeto, se procedió, en primer lugar, a uniformar las unidades de medida tanto de la res como del carnero en onzas, ya que las cantidades de res generalmente, en el transcurso del

<sup>11</sup> Véase el trabajo de Ward Barrett sobre el abastecimiento de carne en Cuernavaca, en que reunió gran parte de los contratos de abasto, de los que extrajo precios para los años comprendidos entre 1630-1810, BARRETT, 1974.

<sup>12</sup> Véase los comentarios de Woodrow Borah respecto al trabajo de Ward Barrett sobre Cuernavaca en la compilación de GARCÍA ACOSTA, 1995, p. 24.

siglo fueron expresadas en libras. Posteriormente, se tomó como año base el primero de la serie. Es decir, se adoptó 1701 como la unidad básica registrada para toda la serie: 80 onzas de res por un real y 32 onzas de carnero por otro real. Estas cantidades son las que operan como referencia para todos los valores obtenidos en el siglo, y a partir de ellas se pudieron representar las fluctuaciones en la curva.<sup>13</sup>

Se debe subrayar que la utilización del año base sólo apunta a obtener las variaciones de precios y que los resultados obtenidos son un referente al respecto; por tanto, sus valores no son realmente los precios para un determinado año, sino sólo una técnica cuantitativa de interpretación, en que el auténtico precio sigue siendo el fijado por la postura; el que aparece en la curva es una reexpresión del mismo en cuanto a su variación en el tiempo respecto a un año inicial.

La metodología empleada para trabajar con las posturas debe ser explicada por los autores que las utilicen, porque de lo contrario esto puede inducir a errores de apreciación.<sup>14</sup> Ward Barrett incluye en su investigación para Cuernavaca<sup>15</sup> la serie completa de posturas que utiliza para construir su curva; su metodología consiste, en derivar de cada postura el valor equivalente a una onza de carne, tanto de res como de carnero, y luego grafica esos valores. Logra expresar acertadamente las variaciones de precios, sin embargo, sus fluctuaciones están expresadas por valores monetarios (granos) que en la realidad de intercambio del siglo XVIII no existían como moneda, sino sólo como referentes para cálculos. En este sentido, en la presente investigación se prefiere utilizar un año base entre las posturas para no obtener valores tan bajos como los de Barrett, con su procedimiento se obtienen valores muy bajos que dificultan su reconversión monetaria, como también las comparaciones con otras investigaciones que utilizan el real para expresar precios de otros productos.

También especifica que los vacíos de información que se registran en su serie, los ha completado con cifras estimativas a partir de los precios que

<sup>13</sup> Para interpretar la variación de los precios en la serie se debe considerar, lo que costarían las mismas 80 onzas de res en 1701 para los años posteriores. Es decir, si para un determinado año la cantidad de carne ofrecida es de 60 onzas por un real, se tiene que  $80/60=1.25$  reales, por lo tanto el precio para ese año en términos de 1701 es de 1.25 reales, puesto de otra forma, si 60 onzas cuestan un real, 80 onzas cuestan 1.25 reales.

<sup>14</sup> Autores como Castellero-Calvo tienden a trabajar con cifras de precios del abasto modificados cuantitativamente como si fueran los precios auténticos para un determinado año y sin señalar su metodología. CASTILLERO-CALVO, 1987. Por su parte Van Young, en forma muy práctica invierte el eje Y de su curva, iniciándolo con la máxima variación obtenida en la carne durante el siglo y de ese modo logra que se aprecien las fluctuaciones. Pero sobre estos datos sólo entregó la gráfica y no las posturas sobre las que se construyó. El autor utiliza con cautela los datos obtenidos y especialmente con el objeto de determinar tendencias a largo plazo y nunca individualiza el valor de un precio para un año determinado. Véase VAN YOUNG, 1989, pp. 57-58.

<sup>15</sup> Véase BARRETT, 1974, p. 535.

Francisco Sedano señala para la ciudad de México entre 1785-1810, con los que calcula una diferencia promedio entre los dos lugares de 1773-1784, que equivaldría a un incremento de 0.4 granos por onza de res y 0.38 granos por onza de carnero para Cuernavaca. Sin embargo, debemos aclarar que los precios que Francisco Sedano<sup>16</sup> indica para la ciudad de México, no coinciden con las posturas que fueron aprobadas por el Ayuntamiento después de la licitación (ésas son las que utilizamos en esta investigación), por lo tanto, la ficción de los cálculos de Barrett es aún más irreal de lo que parece. En otros segmentos de la curva el autor saca promedios e incluso prorratea las cifras para completar la gráfica.<sup>17</sup>

En las series de precios presentadas en esta investigación, existen ciertos vacíos de datos, que hasta el momento no han podido ser completados, y sobre los que no se intentará hacer estimaciones cuantitativas. Sin embargo, se ha considerado que las cifras de que disponemos son fundamentales para definir tendencias generales de los precios y no pueden ser desechadas, en especial porque hasta el momento no se conocen datos sobre el precio de la carne en la ciudad de México durante el siglo XVIII.

Los vacíos más considerables hasta el momento se encuentran en la primera mitad del siglo, en la que se cuenta con datos para casi todas las décadas, pero sin poder completar con éxito ninguna de ellas. A partir de 1759, podemos contar con datos más continuos y especialmente desde 1780-1810 en que sólo desconocemos los montos para 1795 y 1806 (véase el cuadro 1 del capítulo II). A pesar de estas dificultades documentales, se ha considerado que es posible observar tendencias y fijar ciertos periodos o etapas en el comportamiento de los precios (véanse el cuadro 1 y la gráfica 1 del capítulo II).

Cuadro 1  
PRECIOS DE LA CARNE DE RES Y DE CARNERO

Años	Onzas/real		Reales/80 onzas		Fuentes
	Res	Carnero	Res	Carnero	
1701	80	32	1.00	2.50	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 1, exp. 7
1702	80	32	1.00	2.50	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 1, exp. 7
1703	80	32	1.00	2.50	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 1, exp. 7
1704					
1705					
1706					
1707	72	34	1.11	2.35	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 1, exp. 9
1708	88	32	0.91	2.50	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 1, exp. 10
1709	96	32	0.83	2.50	AHCM, <i>Actas de Cabildo</i> , 9 de noviembre de 1708, vol. 665 A
1710	96	32	0.83	2.50	AHCM, <i>Actas de Cabildo</i> , 21 de octubre de 1709, vol. 665 A

<sup>16</sup> Véase SEDANO, 1880, pp. 70-71.

<sup>17</sup> Véase BARRETT, 1974, p. 535.

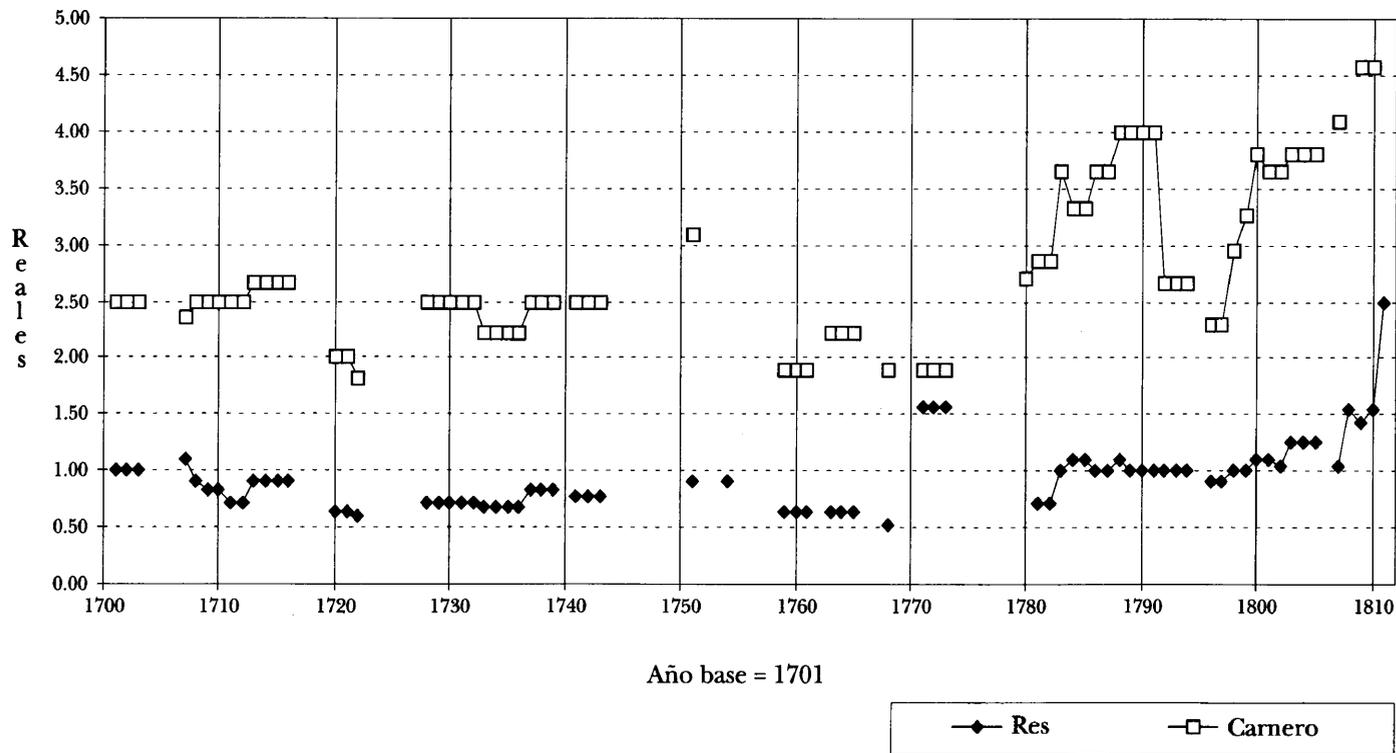
Cuadro 1 (*continuación*)

1711	112	32	0.71	2.50	AHCM, <i>Actas de Cabildo</i> , 5 de marzo de 1711, vol. 665 A
1712	112	32	0.71	2.50	AHCM, <i>Actas de Cabildo</i> , 5 de marzo de 1711, vol. 665 A
1713	88	30	0.91	2.67	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 1, exp. 12
1714	88	30	0.91	2.67	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 1, exp. 12
1715	88	30	0.91	2.67	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 1, exp. 12
1716	88	30	0.91	2.67	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 1, exp. 12
1717					
1718					
1719					
1720	128	40	0.63	2.00	AHCM, <i>Actas de Cabildo</i> , 5 de agosto de 1720, vol. 668 A
1721	128	40	0.63	2.00	AHCM, <i>Actas de Cabildo</i> , 5 de agosto de 1720, vol. 668 A
1722	136	44	0.59	1.82	<i>Gaceta de México</i> , marzo de 1722, vol. 1, núm. 3, p. 27
1723					
1724					
1725					
1726					
1727					
1728	112	32	0.71	2.50	AHINAH, fondo <i>Lira</i> , vol. 83
1729	112	32	0.71	2.50	AHINAH, fondo <i>Lira</i> , vol. 83
1730	112	32	0.71	2.50	AHINAH, fondo <i>Lira</i> , vol. 83
1731	112	32	0.71	2.50	AHINAH, fondo <i>Lira</i> , vol. 83
1732	112	32	0.71	2.50	AHINAH, fondo <i>Lira</i> , vol. 83
1733	120	36	0.67	2.22	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 1, exp. 26
1734	120	36	0.67	2.22	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 1, exp. 26
1735	120	36	0.67	2.22	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 1, exp. 26
1736	120	36	0.67	2.22	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 1, exp. 26
1737	96	32	0.83	2.50	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 1, exp. 27
1738	96	32	0.83	2.50	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 1, exp. 27
1739	96	32	0.83	2.50	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 1, exp. 27
1740					
1741	104	32	0.77	2.50	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 2, exp. 32
1742	104	32	0.77	2.50	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 2, exp. 32
1743	104	32	0.77	2.50	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 2, exp. 32
1744					
1745					
1746					
1747					
1748					
1749					
1750					
1751	88	26	0.91	3.08	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 2, exp. 33 y vol. 3, exp. 85
1752					
1753					
1754	88		0.91		AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 2, exp. 47
1755					
1756					
1757					
1758					

Cuadro 1 (conclusión)

1759	128	42	0.63	1.90	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 2, exp. 34
1760	128	42	0.63	1.90	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 2, exp. 34
1761	128	42	0.63	1.90	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 2, exp. 34
1762					
1763	128	36	0.63	2.22	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 2, exp. 40
1764	128	36	0.63	2.22	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 2, exp. 40
1765	128	36	0.63	2.22	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 2, exp. 40
1766					
1767					
1768	152	42	0.53	1.90	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 3, exp. 57
1769					
1770					
1771	144	42	0.56	1.90	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 3, exp. 65
1772	144	42	0.56	1.90	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 3, exp. 65
1773	144	42	0.56	1.90	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 3, exp. 65
1774					
1775					
1776					
1777					
1778					
1779					
1780		29.5		2.71	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 3, exp. 66
1781	112	28	0.71	2.86	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 3, exp. 85
1782	112	28	0.71	2.86	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 3, exp. 85
1783	80	22	1.00	3.64	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 4, exp. 95
1784	72	24	1.11	3.33	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 4, exp. 100
1785	72	24	1.11	3.33	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 4, exp. 100
1786	80	22	1.00	3.64	AGN, <i>Ayuntamiento</i> , vol. 170, exp. 3
1787	80	22	1.00	3.64	AGN, <i>Ayuntamiento</i> , vol. 170, exp. 3
1788	72	20	1.11	4.00	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 4, exp. 108
1789	80	20	1.00	4.00	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 4, exp. 131
1790	80	20	1.00	4.00	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 5, exp. 131
1791	80	20	1.00	4.00	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 5, exp. 131
1792	80	30	1.00	2.67	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 5, exp. 137
1793	80	30	1.00	2.67	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 5, exp. 137
1794	80	30	1.00	2.67	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 5, exp. 137
1795					
1796	88	35	0.91	2.29	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 5, exp. 149
1797	88	35	0.91	2.29	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 5, exp. 149
1798	80	27	1.00	2.96	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 5, exp. 149
1799	80	24.5	1.00	3.27	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 6, exp. 193
1800	72	21	1.11	3.81	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 6, exp. 193
1801	72	22	1.11	3.64	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 7, exp. 196
1802	76	22	1.05	3.64	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 7, exp. 196
1803	64	21	1.25	3.81	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 7, exp. 204
1804	64	21	1.25	3.81	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 7, exp. 204
1805	64	21	1.25	3.81	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 7, exp. 204
1806					
1807	76	19.5	1.05	4.10	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 7, exp. 223
1808	52		1.54		AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 7, exp. 231
1809	56	17.5	1.43	4.57	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 8, exp. 242
1810	52	17.5	1.54	4.57	AHCM, <i>Abasto de carne</i> , vol. 8, exp. 250
1811	32		2.50		AGN, <i>Abasto y Panaderías</i> , vol. 8, exp. 10

Gráfica 1  
 PRECIOS DE LA CARNE, 1700-1810  
 (en reales por 80 onzas)



## LAS FLUCTUACIONES EN LOS PRECIOS DE LA CARNE

Los precios de la carne de res y de carnero definen dos series individuales con valores sustancialmente diferentes. El carnero siempre fue más caro que la res, y la administración del abasto orientó su venta a grupos sociales específicos; el carnero era consumido por la gente que podía pagar esos altos precios, la res en cambio, se destinaba para el consumo popular. La información que fue recopilada sobre los precios de ambos tipos de carne es discontinua respecto a los primeros 60 años del siglo XVIII, lo que genera dificultades para poder afirmar una clara tendencia en ese periodo. Sin embargo, considerando este inconveniente, se puede advertir que los datos que se tienen entre 1701-1773, fundamentalmente para la carne de res, muestran precios cada vez más bajos, al registrarse un periodo de claro descenso de precios desde fines de la década de 1750 hasta principios de 1770.

La alternancia en las posturas de la carne de res para ese periodo fue definiendo las modificaciones en los precios y la natural competencia que se generó entre los oferentes hizo que los precios fluctuaran, pero en general, dentro de un parámetro de descenso. La serie nuevamente se interrumpió desde 1773-1780 debido a la ausencia de información entre esos años, para mostrar en 1781 y 1783 algunos indicios de alza. Posteriormente, entre 1785-1794 se caracterizó por su estabilidad. En 1796 los precios descendieron para recuperarse lentamente hasta iniciar una nueva fase desde 1800, caracterizada por movimientos de alzas hasta llegar a sus máximos niveles, en 1811.

Los datos sobre precios de la carne de carnero tan discontinuos como los de res, insinúan una inestabilidad más recurrente que los de esta última, lo que genera más fluctuaciones en su curva a lo largo de la centuria. Sin poder indicar una tendencia para los primeros 60 años del siglo XVIII, se puede advertir que entre 1759-1773 se registraron precios más bajos que a comienzos de la centuria.

Entre 1774-1779 existe un vacío de información que luego es sucedido por una fase de alza, que puede ser perceptible desde 1783-1811. Aunque se debe señalar que en ese periodo, se interpuso una nueva baja en el precio de carne de carnero en 1792 que se interrumpió por espacio de seis años la mencionada tendencia al alza. En esos años se registraron precios para dicha carne incluso inferiores a los de comienzos de siglo, pero a la vez no constituyeron un descenso tan agudo como los presentados entre 1759-1760 o 1768-1773. Luego de 1798, el ascenso de los precios tendió a ser sostenido y notoriamente pronunciado hasta 1810.

Por su parte, la información recopilada sobre los precios de la carne de cerdo, con base en posturas fijadas por la Fiel Ejecutoría, es discontinua y no permite seriar la información y mucho menos incorporarla a la gráfica

de la carne de res y de carnero. Los aranceles de los efectos de tocinería se fijaban anualmente, tanto para los cortes de carne fresca como lomos, costillas, espinazo y otras menudencias; y los subproductos como sebo, manteca, jabón y embutidos. Dichos aranceles se establecían de acuerdo con dos consideraciones: primera, la variación del precio del animal en pie, determinada mediante las manifestaciones hechas por los tratantes en sus compras de cerdos, de las cuales se fijaba un precio medio por animal; la segunda, viendo la certificación de las ventas de maíces en la alhóndiga, de la que se deducía el precio medio de una carga de maíz. Con ambos antecedentes se fijaba una tasa por cada subproducto del cerdo, indicando el precio y la cantidad respectiva a la que se debería dar al público.<sup>18</sup> Sin embargo, las mencionadas tasaciones generalmente se hacían o solicitaban por los propios tocineros, cuando éstos observaban principalmente alzas en el precio de la carga de maíz, por lo que este grano puede ser considerado el indicador más importante para determinar alzas o bajas en el precio de los cerdos<sup>19</sup> (véase el cuadro 2 del capítulo II).

Cuadro 2  
PRECIOS DE LA CARNE DE CERDO

<i>Reales/libra</i>	<i>Manteca</i>	<i>Jamón</i>	<i>Chorizo</i>	<i>Jabón</i>	<i>Lomos</i>	<i>Lomo</i>
Abril, 1756	1.25	1.25	1.25	0.94	0.94	
Enero-abril, 1786	2.25	2.25	1.50	1.45	1.14	1.00
Enero, 1791	1.75	1.75	1.25	1.33	1.14	1.00
Enero, 1799	2.00	2.00		1.33		
Enero, 1803	2.00	2.00		1.33		

De acuerdo con los datos de que se dispone sobre aranceles de tocinería, podemos mencionar sólo algunas conductas de los precios de la carne

<sup>18</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 443 A, Borrador Contaduría, Francisco del Barrio Lorenzot. También AHINAH, fondo *Lira*, vol. 73.

<sup>19</sup> Así, en 1724 el teniente de capitán Martín de Rapl y Amezola vecino de la capital y dueño de una casa de ganado de cerdo señalaba: "Habrà tiempo de seis meses que estamos comprando cabezas de ganado de cerda, sobre el precio de 10 pesos y 10<sup>1</sup>/<sub>2</sub>; de modo que según la postura que por V.S. se mando dar; no podemos costearnos, respecto del subido precio en que hoy se halla dicho ganado y estar todo el que compramos en medianas carnes; por hacer falta de él, por hallarse los maíces a subidos precios; y no poder los dueños de haciendas cebar, y por la urgencia de que no paren las casas de nuestro trato, y tenerles abastecidos para el bien público, nos obliga a comprar debajo del subido precio y mediana calidad, de suerte que puestas las partidas de dichas cabezas en nuestras casas, nos tiene muchos costos, así por las alcabalas que pagamos, como por necesitar para haber de matar dicho ganado de esforzarlo más de un mes en dichas nuestras casas, con la seca de maíz; y estamos todos los de dicho trato perdiendo de nuestros caudales; por no poder según la postura que nos tiene impuesta ejecutar". AHINAH, fondo *Lira*, vol. 73. Autos hechos por los señores de la Fiel Ejecutoría sobre las experiencias de ganado de cerda desde el año de 1724 hasta el de 1729.

de cerdo y sus derivados. Se puede observar que en los años cincuenta los precios del lomo y de las costillas fueron inferiores en 21 y 42.8% respecto a los de la década de 1720, a mediados de los años ochenta el precio de varios efectos derivados del cerdo ascendieron coincidiendo con las alzas del maíz. Así, en 1786 la manteca y el jamón subieron 80%, el chorizo se incrementó 20%, el jabón 54% y el lomo 21.2%, todos respecto a 1756. Del mismo modo hacia la década de los noventa, los mismos productos experimentaron una baja, en 1791 la manteca y el jamón descendieron 22%, el chorizo 16.6% y el jabón 8.2% respecto a 1786. Sin embargo, el lomo se mantuvo estable y sólo a fines de esa década incrementó su precio 14% respecto a 1791, al igual que el jamón; el jabón mantuvo su precio en índices similares a los de inicios de los años noventa y hasta comienzos del siguiente siglo; el sebo por su parte, en 1790 ascendió 16.8% respecto a 1786, sin embargo, en 1791 experimentó una baja de 43.7% respecto al año anterior, pero desde mediados de los años noventa y hasta inicios del siguiente siglo se estabilizó en ocho onzas por un real, lo que significa un descenso de 4.5% respecto a 1790. Se debe también precisar que las menudencias del cerdo al parecer tienden a conservar el mismo precio de comienzos del siglo XVIII hasta los inicios del XIX e incluso a bajar, así como las costillas (véanse los cuadros 2 y 3 del capítulo II).

Las curvas de precios de la carne que existen para otras regiones del virreinato, indican —en forma similar a la gráfica elaborada para la ciudad de México— alzas en la década de 1780. Sin embargo, respecto a la caída de los precios que se observa en la primera mitad del siglo para la capital, y las fluctuaciones de la misma curva en la segunda mitad del siglo, no parecen tan evidentes en aquellos trabajos, especialmente porque su interés se centra en describir la tendencia al alza en las últimas décadas del siglo XVIII o porque sus referentes se ubican en el siglo XVII.

En la curva de precios de la carne que construyó Van Young para Guadalajara entre 1690-1820, el autor observó que el precio de la carne de res aumentó “considerablemente” durante el último cuarto del siglo XVIII, señalando que los precios habrían ascendido en forma sostenida “desde cerca de 1770” hasta 1820, haciendo la salvedad para el periodo comprendido entre 1798-1801 en que hubo una muy baja cotización.<sup>20</sup> El abasto de Guadalajara ofrecía carne de cordero en vez de la de carnero que se vendía en la capital. Van Young señala que la carne de res habría tenido un alza más aguda que la de cordero, la que a su vez parece haberse mantenido establemente más cara que la res.<sup>21</sup>

Por su parte, la curva de precios que elaboró Ward Barrett para las carnes de res y carnero en Cuernavaca desde 1630-1810, registraría una tendencia

<sup>20</sup> Véase VAN YOUNG, 1989, pp. 57-58.

<sup>21</sup> Véase VAN YOUNG, 1989, p. 58.

Cuadro 3  
POSTURAS DE LOS EFECTOS DE TOCINERÍA

Años	Jabón x 1/2 real (onzas)	Lomo ancho x 1/2 real	Lomo largo x 1/2 real (onzas)	Espalda lengua y otras menudencias (reales)	Chorizo (reales)	Jamón libra (reales)	Manteca libra (reales)	Sebo labrado x 1 real	Costillas (reales)	Cabeza (reales)	Espinazo (reales)	Pulpa (reales)	Patas (reales)
1724				1/2					3 1/2				
1726		7.50 onzas	9.50	1/2					3 1/2				
1727		7.50 onzas	9.50	1/2					3 1/2				
1728		7.50 onzas	9.50	1/2					3 1/2				
1729		7.50 onzas	9.50	1/2					3 1/2				
1756	8.50	8.50 onzas			1 1/4	1 3/4	1 3/4		2 1/4				
1757	9.50	9.50 onzas	12		1	1	1		2	2			
1758	9	9.50 onzas	11		1	1	1		2	2			
1759	8.50					1 1/4	1 1/4						
						1 1/2	1 1/2						
1784	8.50							8.50 onzas					
1785	6.75							8.50 onzas					
								7.50 onzas					
								6.75 onzas					
								7 onzas					
1786	5.50	7 onzas	8		1 1/2	2 1/4	2 1/4	7.50 onzas					
								8.50 onzas					
								9.50 onzas					
								11.50 onzas					
1787								12 onzas					
1790								7.50 onzas					
								7 onzas					
								9 onzas					
1791	6	7 onzas	8		1 1/4	1 3/4	1 3/4	11 onzas					
1794	7.50					1 1/2	1 1/2	8.75 onzas					
1795	6.50					1 1/2	1 1/4	8.50 onzas					
1798	6							8 onzas					
1799	6	unidad 3 rls				2	2	8 onzas	3	4	2	1	1 1/2
1800	6.50	unidad 3 rls		0.50		2	2	8 onzas		4	2	1	1 1/2
1801	6	unidad 2 1/2 rls		0.50		2	2	8 oz 12 adm	2 1/2	2 1/2	1 1/2	1	1 1/2
1802	6	unidad 3 rls		0.50		2	2	8 onzas	3	3	1 1/2	1	1 1/2
								7 oz 10 1/2 adm					
1803	6	unidad 3 1/2 rls		1.25		2	2	8 oz 1 adm		3 1/2	2 1/2	1	1 1/2
								9 onzas					

Fuentes: AHCM, vol. 443 A, Borrador Contaduría F. Barrio Lorenzot; AHINAH, fondo *Lira*, vol. 73; *Gacetas de México*, t. I-XI.

**Cuadro 4**  
**DEMANDA DE CARNE EN CABEZAS DE ANIMALES**

<i>Año</i>	<i>Res</i>	<i>Carnero</i>	<i>Cerdo</i>
1728	15 399	282 896	
1729	13 677	250 000	
1730	13 072	263 735	43 250
1731	14 084	277 678	42 556
1732	14 511	255 000	45 550
1733	15 911	334 088	52 221
1734	13 519	283 167	48 819
1735	16 175	284 556	53 254
1737	9 099	288 737	47 340
1738	9 741	262 643	48 906
1739	9 403	225 011	28 582
1740	9 403	225 011	28 582
1741	9 403	225 011	28 582
1742	9 403	225 011	28 582
1743	10 999		
1746			25 000
1754	8 348		
1759	11 298		
1761	13 539		
1762	11 890		
1767	15 200	290 000	50 500
1770		295 335	41 528
1773		299 658	42 573
1776	30 000	327 275	40 000
1777	22 000		
1780		224 085	
1781		298 389	42 720
1782	20 267		52 233
1783	15 217	268 300	51 774
1784	16 381	268 795	53 687
1785			45 987
1786	15 000		21 934
1787			31 204
1788	18 384	181 755	
1789	18 062	197 632	
1790	18 286		
1791	13 098	278 300	50 600
1792		149 845	
1793		149 845	
1794	18 852	248 012	24 688
1795	28 465	251 196	27 218
1796		374 000	34 648
1797			27 896
1798			31 165

Cuadro 4 (conclusión)

Año	Res	Carnero	Cerdo
1800	17 000	230 000	
1806		312 000	
1807	19 000		
1808	17 000		

Fuentes de la carne de res: 1728-1742: *Gazeta de México*, vols. I-III; 1743: AHINAH, fondo *Lira*, vol. 88; 1754: AHINAH, fondo *Lira*, vol. 92; 1759-1762: AHCM, *Abasto de Contabilidad*, vols. 10 y 11; 1767: SAN VICENTE, 1990 (1768), p. 176; 1776: VIERA, 1952 (1777-1778), p. 90; 1777 y 1782: SEDANO, 1880, t. II, p. 187; 1783-1784: *Gazeta de México*, t. I; 1786: AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 102; 1788-1791: AHCM, *Abasto de carne*, vol. 6, exp. 157; 1794-1795: AGN, *Alcabalas*, cs. 211 y 214; 1800, 1807, 1808: AHCM, *Abasto de carne*, vol. 6, exp. 193, vol. 7, expts. 223 y 231.

Fuentes de la carne de carnero: 1728-1742: *Gazeta de México*, vols. I-III; 1767: SAN VICENTE, 1990 (1768), p. 176; 1770 y 1773: AGN, *AHH*, legs. 1006 y 2138; 1776: VIERA, 1952 (1777-1778), p. 90; 1780: AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 85; 1781: AGN, *Alcabalas*, c. 207; 1783-1784: *Gazeta de México*, t. I; 1788-1789: AGN, *Alcabalas*, c. 209-210; 1791: HUMBOLDT, 1991 (1822), p. 132; 1792-1796: AHCM, *Abasto de carne*, vol. 6, exp. 185; 1800: AHCM, *Abasto de carne*, vol. 6, exp. 193; 1806: AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 223.

Fuentes de la carne de cerdo: 1730-1742: *Gazeta de México*, vols. I-III; 1746: CALVO, 1852, vol. II, p. 157; 1767: SAN VICENTE, 1990 (1768), p. 176; 1770 y 1773: AGN, *AHH*, legs. 1006 y 2138; 1776: VIERA, 1952 (1777-1778), p. 90; 1781-1787: AGN, *Alcabalas*, vol. 259, exp. 4; 1788-1789: AGN, *Alcabalas*, cs. 209-210; 1791: HUMBOLDT, 1991 (1822), p. 132; 1794-1798: AGN, *Alcabalas*, cs. 211-215.

similar de alza desde 1770-1780. El autor abarcó un largo periodo que se extiende de 1630-1810, en el que distingue tres etapas, la primera, de 1630-1715, la segunda, de 1715-1770 y la tercera, de 1770-1810.

De acuerdo con sus observaciones, en el primer segmento de la curva, los precios se caracterizarían por sus bajos índices y su estabilidad. El segundo periodo, teniendo en cuenta el comportamiento del anterior, tendría menos estabilidad e índices más bajos que los registrados en la década de 1690, no obstante, más altos que los registrados en la década de 1630, por lo menos en lo que se refiere a la res. El tercer periodo, sería de un alza continua para este tipo de carne. Barrett hace una distinción en este sentido, en los precios del carnero. Éstos habrían mantenido grados similares entre 1715-1770 a los registrados en la década de 1690; por esta razón considera que sus precios fueron más estables que los de la res. Aunque de todas formas reconoce un periodo de alza para aquéllos desde la década de 1780.<sup>22</sup>

La inestabilidad en los precios de la res, tanto para Guadalajara como para Cuernavaca, se contraponen con la estabilidad que se observa para este tipo de carne en la capital. Lo que nos puede señalar una integración económica entre Guadalajara y la ciudad de México mediante el intercambio

<sup>22</sup> Véase BARRETT, 1974, p. 534.

de ganado, en que la primera debía responder tanto a la demanda de su mercado rural como al mercado urbano capitalino, lo que habría hecho zigzaguear el comportamiento de los precios de la res en Guadalajara por efecto de ambas demandas. Por el contrario, en la capital virreinal la oferta de ganado debió ser mucho más estable y variada por la participación en este mercado de diversas zonas ganaderas del reino.<sup>23</sup>

#### LAS VARIACIONES DE PRECIOS Y LA DEMANDA DE CARNE ENTRE LAS DÉCADAS DE 1720-1770

Al analizar el comportamiento de los precios de la carne bajo una perspectiva secular se observa —especialmente en la carne de res— una relación inversa entre éstos y la frecuencia de animales demandados en la ciudad, es decir, cuando los precios tendían a la baja los volúmenes de ganado parecían ascender, y viceversa cuando los precios subían la demanda decrecía.

La tendencia en los precios de la res durante la primera mitad del siglo XVIII, caracterizada por su estabilidad descendente, al ser contrapuesta con las cifras de animales que se emplean para el abasto entre esos años, se puede considerar un largo periodo comprendido entre 1720 y hasta mediados de la década de 1760 en el que se mantuvieron, a grandes rasgos, similares requerimientos urbanos de esta carne (véase el cuadro 4 del capítulo II). Esta conducta explicaría la leve fluctuación de los precios de la carne de res entre esos años, aunque por cierto, la variación de éstos por insignificante que fuera, sin duda, hizo zigzaguear la demanda de carne de res, pero dentro de los mismos márgenes de estabilidad. Un segundo periodo, comprendido desde mediados de la década de 1760 y hasta comienzos de la de 1780, presentaría una clara y acentuada tendencia a la baja en los precios, lo que a su vez favoreció el comportamiento de la demanda de res, aumentando la necesidad de un mayor número de cabezas en la ciudad. Una tercera fase iniciada entre 1783-1784 y cuyo término se extendió hasta comienzos de la primera década del siglo XIX, se caracterizó por presentar movimientos breves, pero ascendentes de precios, seguidos por otros de estabilidad. Lo que generó una disminución en el número de animales comprados en la capital respecto a la fase anterior, que se tradujo en una estabilidad similar a la registrada en la primera etapa del siglo XVIII, ya descrita.

Esas relaciones entre los precios de la carne de res y los volúmenes de cabezas ingresadas a la ciudad, no son tan evidentes para la carne de carnero,

<sup>23</sup> Debemos acotar que Jorge Silva y José María Garrido, construyeron una serie de precios de carne para Valladolid, no obstante su serie por tener vacíos importantes, es difícil compararla con las curvas de otras regiones. Aunque al parecer registra tres periodos de alza entre 1784-1786, 1790-1793 y 1798-1801, SILVA y GARRIDO, 1994.

debido a que para la primera mitad del siglo, tan sólo disponemos de cifras de consumo entre 1728-1742. De acuerdo con estas cantidades, se puede observar en ese periodo una fase de estabilidad en la demanda de carneros, a pesar de registrar algunas fluctuaciones que seguirían el comportamiento más variable de los precios de este tipo de carne. Posteriormente, y de acuerdo con la información disponible, se presentaría una nueva fase a mediados de la década de 1760 y hasta la siguiente, en la cual se evidencia una baja en los precios de la carne de carnero y un alza sostenida de su demanda. Finalmente, desde los inicios de la década de 1780 y al menos hasta comienzos del siglo XIX, la inestabilidad de los precios provocó altibajos en el consumo de este tipo de carne presentando caídas más agudas que en la primera mitad del siglo.

La relación entre precios y cantidades de cerdos demandadas en la ciudad, no es tan clara como las dos anteriores, fundamentalmente porque no se dispone de una serie de precios para este tipo de carne, sin embargo, partiendo de los escasos datos de que disponemos sobre los aranceles de tocinería y tomando como base el comportamiento de los precios del maíz, es posible señalar que entre los años treinta los precios de la carne de cerdo y sus subproductos, se mantuvieron dentro de un rango establemente bajo, situación que se tradujo en una demanda igualmente estable. Sin embargo, a fines de esa década y comienzos de la siguiente, es posible detectar una caída aguda en aquellos volúmenes, pero sobre la que tenemos tan sólo referencias hasta 1746. Posteriormente, y de acuerdo con la esporádica información de que se dispone, al parecer desde mediados de 1760 y hasta mediados de la década de 1780, los volúmenes de cerdos se mantuvieron estables y dentro de los mismos rangos que se presentaron entre los años treinta, del mismo modo y tomando como referencia los precios del maíz, es probable que los efectos de tocinería registraran entre esos años una baja en sus precios al igual que este grano. Sin embargo, siguiendo el comportamiento de los precios del maíz, entre 1786-1787, los cerdos demandados por la ciudad se redujeron en forma tan aguda como a mediados de los años cuarenta. De esta forma, sólo se puede señalar que tanto los precios como las cabezas de cerdo que necesitaba la ciudad anualmente, se mantuvieron dentro de una tendencia estable a lo largo del siglo, aunque interrumpida por fases cortas de alzas en sus precios, y agudas, pero breves caídas en las cantidades demandadas.

Durante el primer periodo descrito reconocido por su estabilidad, la demanda de carne de res presentó fluctuaciones poco significativas, especialmente, entre los años veinte y principios de los treinta. Periodo en que la ciudad demandó entre 15 400 y 13 000 cabezas anuales, cantidades que fueron sobrepasadas en 1733 y 1735 hasta alcanzar aproximadamente las 16 000 cabezas, hecho que debió obedecer a la bonanza paulatina que

experimentaron los precios de este tipo de carne en esos años. En 1728 se podían comprar 112 onzas de res por un real y en 1733 por ese mismo valor se obtenían 120 onzas, lo que significaba una reducción en el precio, de 50% desde inicios de siglo hasta ese último año, teniendo presente que el precio de la carne de res en 1701 era de 80 onzas por un real.

Entre estos mismos años, la demanda de carnero tuvo un comportamiento similar al de la res. Entre 1728-1736 las cabezas vendidas por el abasto fluctuaron entre 250 000 y 280 000; en los años siguientes hubo ocasiones en que se sobrepasó los 300 000 animales. Así, en 1733 se consumieron en la ciudad 334 088 carneros y en 1737 hasta 288 737 cabezas. Al igual que en el caso de la res, estos aumentos en la demanda respondieron a un periodo de baja en sus precios (véase el cuadro 4 del capítulo II).

Por su parte la demanda de cerdo que había fluctuado en los primeros años de la década de los treinta entre los 42 500 y 45 500 animales, a mediados de ella había superado las 53 000 cabezas anuales. Sin embargo, no se tiene evidencia si este aumento estuvo relacionado con una baja en el precio de los efectos de tocinería; pero se sabe que estos aranceles se fijaban de acuerdo con las variaciones del precio de la fanega de maíz debido a la importancia de este alimento en la ceba de los cerdos; al respecto se puede indicar que el precio de este cereal decreció 33.8% en 1735 respecto a 1730,<sup>24</sup> lo que induce a pensar en una similar baja en el precio de la carne porcina.

Por el contrario, a partir de 1737 y hasta 1742 la demanda de res en la ciudad se redujo a un promedio de 9 408 cabezas anuales, es decir, 41.8% respecto a 1735. La principal causa de esta caída debió ser la epidemia de matlazáhuatl que afectó a la población de la ciudad entre 1737-1740 con una intensidad semejante a la mortal pestilencia de 1576. Para los testigos de la época, la mortandad alcanzó proporciones dramáticas; las únicas cifras que se conocen para ese periodo son las proporcionadas por Cayetano de Cabrera, quien indicó que las muertes en la capital habrían fluctuado entre 40 000 y 60 000 personas, por cierto dichas cifras en la actualidad han sido puestas en duda por trabajos como los de Pescador, donde se han planteado inconsistencias en los cálculos de Cabrera especialmente por una tendencia a sobredimensionar las pérdidas humanas durante la epidemia.<sup>25</sup> A pesar de ello, las investigaciones modernas coinciden en evaluar al matlazáhuatl como una supercrisis demográfica, tanto entre la población de la ciudad de México, como en gran parte del reino,<sup>26</sup> y que habría diezclado según

<sup>24</sup> Véase FLORESCANO, 1969, p. 115.

<sup>25</sup> Véase PESCADOR, 1992, p. 96. Referencias específicas en CABRERA QUINTERO, 1981, pp. 499-502 y 510-513.

<sup>26</sup> Véase PESCADOR, 1992, p. 95; COOPER, 1980, p. 71; también MOLINA DEL VILLAR, 1998 (tesis de doctorado en historia).

Humboldt, a la población indígena especialmente.<sup>27</sup> Sin poder afirmar qué porcentaje de personas murieron en la capital, sí se debe hacer notar que la demanda de res —típicamente popular— se vio mermada 41.7% en el trienio 1737-1739 y no así la demanda de carnero —de la gente pudiente— que vino a reducirse sólo 9% en esos mismos años, pero en el trienio siguiente la demanda de res se mantuvo en esos similares índices y el carnero bajó 20.9%, respecto a las cantidades conocidas para 1735 y anteriores a la epidemia. El caso del cerdo totalmente distinto a los dos ya mencionados, mantuvo su demanda en grados estables durante 1737-1738, pero en los años siguientes y hasta 1742 la redujo a un promedio anual de 28 582 animales, tendencia que podría haber continuado a la baja por lo menos hasta 1746, fecha en que Andrés Calvo mencionó que el consumo de cerdo en la ciudad fluctuaba entre 24 000 y 25 000 cabezas anuales.<sup>28</sup> Nuevamente es posible relacionar esta caída —al menos en los inicios de los años cuarenta— con el alza en los precios del maíz que habría determinado el incremento en el precio de los productos de tocinería. Al iniciarse aquella década el precio de este cereal tuvo una fase de alza llegando a valer entre 20 y 21 reales la fanega.<sup>29</sup>

La baja en la demanda de carne, especialmente de res y carnero, seguramente se debió al despoblamiento que sufrió la ciudad a causa de la mortandad ocasionada por el matlazáhuatl, al parecer la ciudad tardó en recuperar los índices que había alcanzado años antes de esta epidemia. Más aún en 1747 y entre 1761-1762 hubo rebrotes de la misma y con viruela, que si bien fueron menos intensas para continuar deteriorando al menos la demanda de res, tampoco contribuyeron a acelerar su recuperación. Los consumos de la ciudad entre la década de 1740-1750 bordearon las 11 000 reses lo que implicó en 1759 una mejoría de 24% en la demanda respecto a 1737. En 1761 se alcanzaron 13 539 reses, pero al atacar ese mismo año la viruela y el matlazáhuatl sintomáticamente estos índices bajaron a 11 890 animales en 1762.

A mediados de la década de 1760, el abastecimiento de la ciudad inició una nueva fase de requerimientos como se mencionó antes, entre esos años se incrementó la demanda de res para alcanzar montos similares a los registrados antes de la epidemia de matlazáhuatl en 1737, así, en 1767 se presentó un alza de 67% respecto al año de inicio de aquella epidemia. Por otra parte, la demanda de carnero y cerdo mostró prácticamente las mismas cantidades de los años iniciales de aquella mortandad, indicando sólo un alza de 0.43% y de 6.6% respectivamente.

En los años setenta se acentuó la tendencia anterior, siendo una época de bonanza en que los contemporáneos han dejado testimonio de consumos

<sup>27</sup> Véase HUMBOLDT, 1991, p. 46.

<sup>28</sup> Véase CALVO, 1852, vol. II, p. 157.

<sup>29</sup> Véase FLORESCANO, 1969, p. 115.

en la ciudad superiores a las 22 000 reses, siendo las cifras más generosas las que dio Viera en 1776, quién calculó aproximadamente 30 000 cabezas al año. Estos altos índices de demanda estuvieron claramente relacionados con periodos de bajas en los precios, siendo tal vez los de mayor importancia en todo el siglo. En 1761 se podían comprar 128 onzas de res por un real, en 1768 por esa misma cantidad se compraban hasta 152 onzas y en 1773, 144 onzas; aunque sin duda, la baja más aguda de la centuria fue la registrada en 1768 cuando el precio de la carne de res disminuyó 15.8% respecto a 1765 y 42% respecto a los años cincuenta.

Este mismo comportamiento de alza en la demanda se puede estimar para la carne de carnero, ya que desde mediados de la década de 1760 hasta mediados de los años setenta, las cabezas vendidas en el abasto lograron índices similares a los presentados entre 1733-1737. Es decir, se alcanzaron cifras cercanas a los 300 000 animales.

Relacionado tal vez con las bajas de población y por consiguiente, con la demanda desde fines de la década de 1730, debieron producirse excedentes en la oferta de los diversos tipos de carne, en especial de res en los años siguientes a la epidemia. Esta sobreoferta de carne también debió presentarse en el mercado rural, ya que la epidemia de matlazáhuatl afectó al resto de la población del virreinato. Alzate señaló que esta enfermedad habría ocasionado la muerte de un tercio de los habitantes de la Nueva España.<sup>30</sup> Así también, en los años cuarenta fueron reiteradas las quejas de los encargados del abasto por la ocupación masiva de animales foráneos en tierras destinadas exclusivamente a apacentar el ganado de la ciudad. Diversos propietarios incluyendo indígenas, introducían ganado menor y vacas en aquellos ejidos lo que generaba una escasez importante de pastizales.<sup>31</sup> Por otra parte, fuera de la órbita urbana y hacia 1758, grandes criadores de ganado menor se encontraron con importantes excedentes de carneros “añejos y trasañejos”, situación que más tarde los obligó a bajar su precio.<sup>32</sup> Si bien la demanda de carne se redujo en esos años, en los siguientes tuvo una lenta recuperación; la matanza de animales también debió disminuir, y por su natural reproducción la población animal debió aumentar. Lo que se suma de 1760-1770 con un aumento real de la producción ganadera, para responder a la recuperación demográfica de esos años.<sup>33</sup>

<sup>30</sup> Véase COOPER, 1980, p. 71. También los estudios de RABELL para las localidades de Cholula, Zacatelco, Tula, San Luis de la Paz, León, Marfil, 1990, pp. 49 y 70.

<sup>31</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exps. 38 y 39, vol. 3, exp. 58.

<sup>32</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 51. Hacia 1779 se realizaron baratas de carnero a cargo del Marqués de Aguayo, véase vol. 3, exp. 76.

<sup>33</sup> A este respecto Jorge Silva ha hecho notar un crecimiento real de la producción agropecuaria observada a través de los diezmos en este periodo para la provincia de Michoacán. SILVA, 1997.

Los excedentes de ganado tuvieron que influir en la baja paulatina de los precios registrada notoriamente durante la década de 1760 y por lo menos hasta inicios de 1770. El importante descenso de los precios favoreció naturalmente el aumento de la demanda de carne en la capital entre esos años y hasta inicios de la década de 1780. De acuerdo con los estudios de la época que tomaban como base las posturas que se habían fijado, desde 1768 los contemporáneos percibieron un claro aumento en los consumos globales de carne de carnero y de vaca en la ciudad. Dos años más tarde el abasto daba por sentado que la ciudad necesitaba más de 300 000 carneros anuales.<sup>34</sup> Según los datos proporcionados por Viera, en 1776 la demanda de res habría aumentado 229% respecto a 1737 y 152% respecto a 1761. Hacia 1779 ya era notable el incremento de reses que se sacrificaban para el consumo de las carnicerías en la ciudad, en comparación con 1759.<sup>35</sup> Por su parte, la demanda de carnero habría presentando un alza de 12.8% y 13% en relación con 1737 y 1767 respectivamente.

En 1770 la demanda de carne de cerdo presentó una fase distinta de comportamiento al de la res o carnero, ya que sus índices tendieron a la baja y sólo fluctuaron entre 40 000 y 42 000 cabezas anuales; en 1776 se habría reducido 20.7% respecto a 1767 la demanda de cerdo, según las cifras proporcionadas por Viera. Sintomáticamente cuando los otros tipos de carne descendían sus precios y su demanda aumentaba, el consumo urbano de cerdo se estabilizaba en bajos grados. Si el indicador para determinar sus variaciones era el precio del maíz, se debe hacer notar que entre esos años este grano presentó una tendencia estable, pero interrumpida por algunas subidas puntuales entre 1771-1773, que fueron de acuerdo con Florescano los puntos máximos del ciclo 1765-1778.<sup>36</sup>

Relacionada directamente con el aumento de la demanda, se presentó la necesidad de ampliar los agostaderos urbanos para proporcionar agua y pastizales a los animales provenientes de largas distancias. Desde 1770 comenzaron a aumentar los gastos en arrendamientos de tierras efectuadas por los asentistas. En ese año se habían puesto a disposición del abasto los ejidos entre San Lázaro y El Peñol, bajo la condición de que el obligado debía comenzar a pagar una pensión o arrendamiento anual por esas tierras.<sup>37</sup>

<sup>34</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 88 y vol. 3, exp. 63.

<sup>35</sup> De acuerdo con las estadísticas de la época, durante abril y mayo de 1759 se habían consumido un promedio de 270 reses semanales y en cambio en 1779 en igual periodo, 420 cabezas a la semana. Consúltese AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 78. Compárese con las cifras de 1759 en AHCM, *Abasto de Contabilidad*, vol. 11.

<sup>36</sup> Véase FLORESCANO, 1969, p. 116. En 1771-1772 la fanega de maíz alcanzó 19.86 reales presentando un alza de 57.6% respecto al año anterior; en 1772-1773 su precio fue de 17.47 reales lo que significaba un alza de 38.6% respecto a 1770-1771. La media del ciclo 1765-1778 fue de 12.66 reales la fanega.

<sup>37</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 65. "Sria. del Exmo. Ayuntamiento de México año 1770. Testimonio relativo del expediente sobre el remate del abasto de carnes de esta capital".

En las primeras décadas del siglo, el Ayuntamiento tenía la obligación de entregar al obligado los ejidos de La Piedad libres y exentos del pago de renta, además de tener por compromiso sostener el pleito por las tierras de El Cerrillo de Tultepeque para conseguir un sitio de ganado mayor. En 1733 el obligado del abasto se quejaba que las tierras de El Cerrillo se habían vendido a la ciudad con cuatro sitios y medio, que comprendían entre ellos la estancia de Saus y la de Tultepeque, y el medio sitio de Santa Clara, de los que la ciudad destinó un sitio de ganado menor y seis caballerías “de tierra” sin haber destinado más espacio para el ganado mayor.<sup>38</sup> Este hecho había dificultado el trato para los surtidores de carne, los que constantemente disputaban tierras de los indígenas destinadas a la agricultura, cultivo de pulque y crianza de ganado menor.<sup>39</sup>

#### DEMANDA Y PRECIOS DE LA CARNE EN LAS DÉCADAS DE 1780-1790

A mediados de la década de 1780, los precios presentaron una corta fase de alza que a su vez fueron generando un deterioro en la demanda urbana de carne, sin embargo, estos hechos no pueden ser explicados sin establecer una relación con la dinámica del mercado interno del virreinato. Los problemas generados en el abastecimiento urbano de carne ya insinuados desde los años setenta y acentuados cada vez más en los inicios de los ochenta, tuvo una relación directa con el comportamiento del mercado rural. La negativa de los abastecedores de la capital a comprar más animales para surtir a la ciudad adecuadamente, tenía su origen en el aumento de los precios del ganado en las zonas proveedoras. El alza que generó un efecto coyuntural en la serie de precios se produjo en 1780 cuando los carneros ascendieron de 17 a 20 reales y que en la época fue explicada por una notable escasez de estos animales en la Tierra Adentro producto de una “terrible sequía”.<sup>40</sup> Sin embargo, lo cierto era que el precio de los ganados había venido incrementándose paulatinamente en esa última década; hacia 1768 los abastecedores de la capital compraban los carneros a un precio de once reales y en 1782 su valor se había incrementado 82%; al mismo tiempo el problema no era exclusivo de la Tierra Adentro ya que las reses habían subido de

<sup>38</sup> Véase el análisis que hace el obligado del abasto Juan de Urizar y Silva de las condiciones “activas” que debía cumplir la ciudad para con él. AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 29.

<sup>39</sup> En esos años se había acentuado la disputa por los pastos de las ciénagas de La Piedad con los indios del barrio de la Romita, los que introducían con frecuencia ganado menor en tierras del abasto destinadas para el ganado mayor aniquilando los pastos. AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 67. También véase los comentarios de Garner sobre la presión demográfica ejercida sobre las tierras ubicadas en los alrededores de las áreas urbanas, GARNER, 1993, p. 88.

<sup>40</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 85.

precio en esos mismos años de cuatro pesos tres reales a ocho pesos dos reales.<sup>41</sup> Eric Van Young detecta esta alza en el área de Guadalajara —principal abastecedora de la capital— en forma evidente desde cerca de 1780 y la explica como resultado de una disminución en la producción ganadera.<sup>42</sup>

No obstante, en la época se argumentaba que las alzas registradas en el precio del ganado se debían principalmente al incremento de los regatones; individuos que tradicionalmente habían actuado como vendedores o intermediarios que recolectaban parceladamente animales en pequeños rancharíos o en los propios caminos. En las reventas ellos recargaban los costos de traslado de aquellos animales y ante la escasez de ganado aprovecharon la oportunidad para especular aún más con su precio. Desarrollaban su actividad especialmente entre el área de Zamora, Guadalajara y Tepic, para luego encauzar esa producción ganadera hacia los entornos de la capital donde era revendida especialmente a los encargados del abasto. Sin embargo, hacia la década de 1780, se habían convertido en una verdadera competencia para los grandes hacendados —tradicionales surtidores de los abastos urbanos— debido a que los regatones habían desarrollado la capacidad de proveer de manera abundante a los centros urbanos. La necesidad de disponer de grandes cantidades de animales para el abasto de la capital, llevó a los asentistas a comprar ganado a estos revendedores, quienes aprovechándose de las circunstancias, regateaban elevados precios bajo la amenaza de ofrecer sus reses en otros mercados del reino. Sólo la capacidad de intercambio que habían desarrollado los llamados regatones, al abarcar la producción de distintos puntos del reino —involucrando a esas alturas, incluso a las provincias de Orizaba, Córdoba y Jalapa— les permitió reunir importantes volúmenes para su reventa. Hacia la década de 1780, estos regatones concentraron en su poder millares de animales, sus ya tradicionales partidas de 1 000 o 2 000 animales, sobrepasaban hacia 1781, las 18 000 cabezas, e incluso en conjunto habían logrado acaparar hasta dos tercios de la producción de ganado en Michoacán y Nueva Galicia, según un informe de 1782.<sup>43</sup>

<sup>41</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 88.

<sup>42</sup> VAN YOUNG, 1989, pp. 58-59. Explica este hecho a partir de un cambio en el patrón de la producción agrícola, en el cual el cultivo cerealero habría desplazado a la crianza ganadera. Hacia 1750 la importancia de Guadalajara como zona abastecedora de la capital era notablemente importante respecto al resto del virreinato, de las 8 231 reses que se compraron en noviembre de ese año para el abasto de 1751, 3 226 cabezas provenían de la jurisdicción de Guadalajara; otras 1 680 procedían de Tepic y 1 120 desde Tecolotlán en la jurisdicción de Axtlán; en menor proporción se registraban reses de Valladolid, también de las cercanías de las ciudades de México y Toluca. Véase en AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 40.

<sup>43</sup> En un informe de 1782, se mencionaba que sólo Mariano Íñigo vecino del pueblo de Cocula en Nueva Galicia, había revendido más de 18 000 animales en 1781 y Victorino de Taso más de 5 000. AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 88.

Sin embargo, la especulación desarrollada por estos individuos y la consiguiente alza del precio del ganado, sólo tuvo que ser posible debido a un natural aumento de la demanda rural y urbana que fue transformando este producto en escaso. Así la carestía y escasez, pueden ser interpretadas como dos problemas producto de uno mayor: el incremento de la población rural en gran parte del reino y en especial en las regiones proveedoras de carne de la capital. Para algunos autores, en el altiplano central la década anterior al matlazáhuatl fue de gradual crecimiento demográfico, seguida por un estancamiento que se prolongó hasta 1750, sólo posteriormente a esa fecha la población repuntó nuevamente —a excepción de algunas áreas en Puebla, valle de Toluca y área de Cuernavaca— aunque este ascenso fue interrumpido hacia mediados de la década de 1780.<sup>44</sup> Para Garner, áreas como el centro-oeste de México experimentaron la más alta tasa de crecimiento en la década de 1760, la que descendió en las décadas siguientes a 2.6%.<sup>45</sup> Molina del Villar observó que en el norte el matlazáhuatl tan sólo significó un freno demográfico temporal, pues las tendencias poblacionales fueron determinadas por procesos económicos de índole más general y de largo plazo. Tales como avances en el poblamiento y repuntes de la actividad minera, esto según la mencionada autora, determinó que en el área norte, el Bajío y el occidente, “a pesar del impacto de la epidemia, la población logró restablecerse rápidamente debido a los flujos migratorios alentados por su riqueza económica”.<sup>46</sup> Esta área forzada por su crecimiento poblacional tuvo que incrementar el consumo interno de este producto, lo que generó el encarecimiento del mercado rural y en definitiva repercutió en el alza del precio de la carne en la capital, en la década de 1780.

Por otra parte, el crecimiento demográfico durante el siglo XVIII fue un fenómeno que se puede aplicar en forma general a todo el virreinato y en particular a la ciudad de México. La recuperación de la población capitalina después de la crisis de 1737-1739, estaría sustentada al menos por la diferencia que se produce entre las cifras que arrojaron, por una parte, los censos de 1742 y 1753, y por otra por los resultados del censo de 1790.<sup>47</sup> Estos

<sup>44</sup> Véase los comentarios de Molina del Villar sobre los estudios demográficos referidos a periodos anteriores y posterior a la epidemia del matlazáhuatl, como los de Ouweneel, Cuenya, Garavaglia y Grosso entre otros. MOLINA DEL VILLAR, 1998 (tesis de doctorado), pp. 34-39.

<sup>45</sup> Véase GARNER, 1993, p. 15. El autor identifica el área centro-oeste de México como la comprendida por los actuales estados de Jalisco, Nayarit, Colima, parte de Zacatecas y Michoacán. Por su parte Van Young confirma esta tendencia para el área de Guadalajara, señalando una tasa de crecimiento anual cercano a 2%, indicando que el fuerte ascenso demográfico experimentado en la región se mantuvo hasta cerca de 1800. VAN YOUNG, 1989, p. 49.

<sup>46</sup> MOLINA DEL VILLAR, 1998, p. 38.

<sup>47</sup> El censo de 1742 ordenado por el virrey Conde de Fuenclara y compilado por Villaseñor entre 1746 y 1748, indicó que en la ciudad existían unas 50 000 familias de ascendencia

recuentos de población realizados en la época, criticados tanto por sus contemporáneos como por los estudios demográficos recientes, son la base más aceptada para demostrar el crecimiento acelerado que experimentó la ciudad por lo menos hasta 1780. Debido a que luego de ese año padeció nuevamente pestilencias que posiblemente habrían retardado ese notable ritmo de crecimiento.<sup>48</sup>

Las autoridades de la capital habían detectado este crecimiento demográfico y de la demanda de carne notoriamente desde 1768, lo que explicaban como un crecimiento natural de la población, que incluso los llevó en esos años a instalar una nueva tabajería en el barrio de San Hipólito, sitio que a su juicio “de algunos años a [esa] parte se [había] poblado de más gente”.<sup>49</sup> También se tenía presente que en esa fecha se había experimentado un aumento en la tropa guarnecida en la ciudad, contingente que demandaba igualmente mayor cantidad de carne.<sup>50</sup> En los años ochenta se tenía conciencia de que el abasto requería unos 350 000 carneros y más de 20 000 reses para cubrir la demanda,<sup>51</sup> sin embargo, el comportamiento del mercado comenzaría a frenarla paulatinamente.

Para algunos autores, el problema subyacente a estos cambios demográficos, estuvo en que el crecimiento poblacional fue más rápido que la producción, lo que habría generado escasez de alimentos, especialmente cuando el factor climático actuó sobre la producción.<sup>52</sup> Hasta el momento ha existido la tendencia a interpretar el siglo XVIII novohispano bajo una perspectiva malthusiana o más bien neomalthusiana, que ha destacado los efectos negativos del crecimiento demográfico sobre la oferta de alimentos, proceso en el que la población virreinal, en rápido aumento, habría supe-

---

española, entre “europeos y patricios”, otras 40 000 familias de mestizos, mulatos y negros y un total de 8 000 indios. Del padrón de 1753, aunque incompleto, se ha deducido que la población capitalina no podía sobrepasar los 70 000 habitantes en ese año. Finalmente, el censo de Revillagigedo, discutido por su inexactitud, señalaría la existencia de 112 929 personas en 1790.

<sup>48</sup> PESCADOR, 1992, p. 97.

<sup>49</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 61.

<sup>50</sup> En un informe de 1782, se señalaron entre las razones de este crecimiento poblacional, el mayor número de tropa que había en la ciudad “con el motivo de la presente guerra” argumentando que “esta gente antes de entrar al servicio del rey gastaría menos carne por falta de ocupación o de aplicación”. AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 88. Humboldt hizo algunas menciones sobre la tropa de línea y la milicia de guarnición existente en la capital en 1790 que alcanzaba entre 5 000 y 6 000 hombres. HUMBOLDT, 1991, p. 129.

<sup>51</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 85. Respecto a los remates del abasto de carnes, se manifiesta la imposibilidad del obligado de proveer a la ciudad con 350 000 carneros y casi 20 000 reses. Existen problemas para abastecer las carnicerías, se piden declaraciones a los tratantes sobre cuánto ganado poseen.

<sup>52</sup> Véase estos planteamientos en GARNER, 1993, p. 84 y también las apreciaciones que toma este autor de Morse.

rado los límites impuestos por sus propios recursos alimentarios, con graves efectos en la economía y en las condiciones de vida.<sup>53</sup>

A pesar de que este tipo de análisis ha sido privilegiado y sustentado en aquellas teorías tradicionales señalando que la Nueva España “enfrentó una crisis malthusiana por excelencia”,<sup>54</sup> también es cierto que se ha buscado matizar esa realidad a partir de enfoques como los de Ester Boserup, en los que se destaca el papel de la presión demográfica como generadora o estimuladora de un cambio básico en la organización de la sociedad.<sup>55</sup> En que a partir de la escasez generada por el aumento demográfico, se buscarían alternativas para superar las crisis al tratar de adaptar la oferta de alimentos a la demanda creciente debida al incremento de la población.<sup>56</sup> Para Reher, tanto las teorías de Malthus y Boserup parecerían aplicables en el México del siglo XVIII, pero insiste en que los mecanismos económicos empleados para neutralizar la crisis requiere de nuevos estudios.<sup>57</sup>

Los precios de la carne necesariamente manifestaron ascensos a comienzos de aquella década. En 1780 los de la carne de carnero aumentaron 30%, y en 1781 los de res 26.7%, ambos respecto a 1773. Así también, la cantidad de ganado demandado por la ciudad comenzó a reducirse en comparación con las cantidades de la década anterior. En 1780, las cabezas de carnero se redujeron a 224 085 animales consumidos en la ciudad, descenso que se prolongó por lo menos hasta mediados de esa década, en un rango cercano a 18% menos respecto a 1776. El caso de la res sólo presentó estos síntomas de reducción a partir de 1783; año en que la *Gazeta de México* dejó testimonio de que en la ciudad sólo se habían consumido 15 217 reses y advertía que esa cantidad era considerablemente menor a las que se habían registrado hasta esa fecha.<sup>58</sup> De acuerdo con los informes de Sedano precisamente en el año anterior de 1782, se contabilizaron 20 267 reses expandidas en las carnicerías, es decir, la reducción de la demanda para 1783 correspondió a 24.9%.<sup>59</sup> Por su parte, la demanda de carne de cerdo tardó en afectarse hasta 1785, incluso pareciera que su consumo dentro de su tradicional estabilidad tendió al alza en los primeros años de la década, al menos así podemos constatarlo por las cantidades consumidas en 1784 que

<sup>53</sup> Véase REHER, David “¿Malthus de nuevo? Población y economía en México durante el siglo XVIII”, en *Historia Mexicana*, XLI:4 (184) (abr.-jun.), 1992, pp. 630-631.

<sup>54</sup> Véase REHER, David “¿Malthus de nuevo? Población y economía en México durante el siglo XVIII”, en *Historia Mexicana*, XLI:4 (184) (abr.-jun.), 1992, p. 631.

<sup>55</sup> REHER, 1992, p. 649.

<sup>56</sup> Boserup, Ester, “El impacto de la escasez y la abundancia en el desarrollo”, en ROTBERG, Robert y Theodore K. RABB (comps.), *El hambre en la Historia*, Madrid: Siglo Veintiuno de España Editores, 1990. También de la misma autora, *Population and Technological Change*. Chicago, 1981 (*Población y cambio tecnológico*, Barcelona: Crítica, 1984).

<sup>57</sup> REHER, 1992, p. 649.

<sup>58</sup> *Gazeta de México*, miércoles 21 de abril de 1784, t. I, núm. 8, p. 65.

<sup>59</sup> SEDANO, 1880, t. II, p. 187.

alcanzaron 53 687 cabezas, lo que significaba un aumento de 26% respecto de 1773.<sup>60</sup>

Hasta el momento se ha intentado explicar las razones que provocaron el alza en los precios de la carne en la capital, fundamentando este hecho en un encarecimiento del ganado en el mercado rural, lo que habría sido producto de un aumento demográfico generalizado tanto en el reino como en la capital, y que a su vez habría provocado el incremento de la demanda de carne en ambos espacios. Sin embargo, existió otro factor tan importante como los ya mencionados: el factor hacendario.

La corona, atenta al desenvolvimiento del mercado de la carne registrado especialmente en la década de 1770, y considerando sus requerimientos de fondos, intentó sacar parte en las ganancias de los abastecedores en este voluminoso y lucrativo negocio.<sup>61</sup> Considerando el incremento en el número de reses que entraba a la ciudad en esos años, estimó que sería más provechoso el cobro de alcabala por animal ingresado, siguiendo la política que se aplicaba con los carneros y cerdos. El cobro de alcabala por el ingreso de ganado menor a la ciudad, se reglamentaba por cabeza y dependía de los aranceles fijados por derecho de viento a través de la Real Aduana de México, cobrándose una cantidad específica por animal, los carneros entre 1739-1740 pagaban medio real y desde 1750 pagaron tres cuartos de real.<sup>62</sup> En el caso del cerdo, los tratantes de tocinería también pagaban por cabeza de animal ingresado a la ciudad, sin embargo, según los aranceles fijados se debía hacer una distinción entre cerdos ya cebados o sea de cebo entero, de media ceba y de sabana, es decir, animales de bajo peso que debían ser engordados. Estos aranceles aplicados sobre los cerdos además de variar en el tiempo,<sup>63</sup> al parecer nunca fueron acuciosamente aplicados ya que, en general se tendía a hacer un cobro promedio de tres reales por cabeza. Aparte del pago de este derecho, el gremio de tocineros había establecido —primero con el Consulado y luego con la Real Hacienda— el pago de una iguala por las ventas que hacían de los subproductos del cerdo.<sup>64</sup>

<sup>60</sup> AGN, *Alcabalas*, vol. 259, exp. 4. La *Gazeta de México* indica para ese año la cantidad de 53 086 cerdos. En martes 25 de enero de 1785, t. I, núm. 29, p. 236.

<sup>61</sup> De acuerdo con la tesis planteada por Coatsworth, las políticas aplicadas por el estado colonial siempre fue un freno para la transformación económica del virreinato mediante la extracción de recursos y aplicación de gravámenes. COATSWORTH, 1990, p. 37.

<sup>62</sup> Véase FONSECA y URRUTIA, 1849, vol. II, *Aranceles de productos de viento*, p. 43.

<sup>63</sup> Se tiene constancia que durante 1739 y 1740 se pagaba por cabeza de cebo entero: tres reales, por la de medio cebo: dos reales, por la de sabana: 1.5 y entre 1748 y 1750 se pagaba por estas mismas, 4, 3 y 2.5 reales respectivamente. Véase FONSECA y URRUTIA, 1849, vol. II, *Aranceles de productos de viento*, p. 43.

<sup>64</sup> Véase sobre la aplicación de estos derechos y la variación del monto de la iguala entre 3 500, 4 000 y 6 000 pesos en el transcurso del siglo en AGN, *AHH*, vol. 2025, exp. s.f., *Alcabalas*, vol. 259, exps. 3 y 4.

En 1778 la Real Hacienda —como parte de su reforma hacendaria— emitió una real orden, que terminó con las igualas que hasta ese momento había pagado el obligado por concepto de alcabala sobre la compra de reses, tanto por las efectuadas en Huapango y por las reses ingresadas a la ciudad; hasta esa fecha se debía pagar 1 200 pesos en Huapango y 3 000 pesos por entrada y consumo en México. La nueva normativa estipulaba que en ambos lugares, se pagarían dos reales por cabeza de res. En ese entonces, la aplicación de la medida fue retardada debido a la petición del obligado de reconsiderarla, pero a partir de 1781 entró en pleno vigor.<sup>65</sup> Esta normativa, además, vino a relacionarse con un alza de 6 a 8% en la tasa de la alcabala aplicada a todas las ventas en 1780, que había sido producto de las urgencias de fondos para financiar las acciones imperiales.<sup>66</sup>

La insistencia de la Real Hacienda para que se pagara la alcabala de venta generó grandes descontentos, ya que se exigiría a partir de entonces el pago de este derecho por cada una de las ventas que se hacían del ganado, a diferencia de lo que se había tendido a creer —por lo menos hasta que la Real Hacienda se hizo cargo de la administración de estas cuentas en 1776— que la exoneración de la alcabala de reventa de los bienes muebles era extensiva al ganado; sin embargo, la Real Hacienda se encargó de aclarar que aquella interpretación no era válida ya que el ganado entraba en la calidad de “semoviente”, es decir con la capacidad de desplazarse por sí mismo.<sup>67</sup>

Una de las discusiones más acaloradas que se generaron a este respecto, fue en relación con el pago de alcabala de venta por los cerdos. Los criadores, especialmente de las regiones de Apan y Tepeapulco, habían realizado un trato *de facto* desde “tiempo inmemorial” con los tocineros de la capital, en el que se había acordado darles diez cerdos por cada cien que les vendían para el pago de la alcabala. Sin embargo, ambos tenían una percepción distinta de este monto dado. Para los primeros, éste consistía en el pago de la alcabala de venta, para los segundos esta cantidad era la correspondiente

<sup>65</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 77. “Se declara sin lugar la petición de la ciudad sobre que no se cobre alcabala al ganado de este ramo”, 23 de octubre de 1779. En este mismo expediente consúltese el informe de la Mesa de propios y abastos de la N.C. de México que reproduce el superior decreto de 8 de mayo de 1781, que ordena el cobro de alcabala bajo las nuevas disposiciones.

<sup>66</sup> La corona enfrentó sustanciosos gastos bélicos a partir de la declaración de guerra con Gran Bretaña en ese año. El aumento de la tasa impositiva fue una medida transitoria que afectó al virreinato entre 1780-1790. Luego de este último año se regresó al antiguo porcentaje cobrado, lo que indica que los procedimientos fiscales respondían a necesidades inmediatas, a reformas precipitadas y no a proyectos reales. Al mismo tiempo, si la medida fue derogada, la corona debió haber estado consciente de la presión fiscal que estaba ejerciendo sobre sus súbditos y los peligros que ello podía implicar. Para observar los distintos montos de la tasa entre 1778 y 1810 véase GARAVAGLIA y GROSSO, 1987, p. 28.

<sup>67</sup> AGN, *Alcabalas*, vol. 259, exp. 3.

para pagar los derechos por introducir parras de cerdos a la ciudad. El problema era que los tocineros desde el tiempo de la administración del Consulado, habían establecido el pago de la alcabala de consumo en dos partes, la primera, al ingresar las cabezas a la ciudad y la segunda por una iguala correspondiente a las ventas de subproductos de tocinería.<sup>68</sup> La nueva administración de la Real Hacienda atenta a los fraudes o evasiones, insistió en que el pago de la alcabala de venta se efectuara en el lugar donde se realizaba esta transacción, es decir, en el distrito de los criadores y de acuerdo con el precio de los cerdos que vendían.<sup>69</sup> También exigió que los tocineros pagaran por la alcabala de consumo tres reales por animal ingresado al suelo capitalino y los 6 000 pesos por el total de las ventas de los efectos de tocinería, que en definitiva pagaban como gremio. De acuerdo con este procedimiento, se definía claramente el pago de tres alcabalas e incluso éstas podían llegar a ser cuatro, en el caso de que en las intermediaciones de la ciudad algunos tratantes vendiesen este ganado a los tocineros.<sup>70</sup>

La reventa del ganado obligaba a pagar la alcabala cada vez que se realizara la transacción en distintos suelos alcabalatorios, motivo por el que tanto los encargados del abasto como el gremio de tocineros, argumentaron que sólo se estaba contribuyendo a elevar el precio de los animales con estas nuevas normativas. Los encargados del abasto de res señalaron que este hecho sucedería especialmente con las transacciones de los regatones, que pagarían 8% por sus ventas, además de los dos reales en Huapango y otros dos por entrada y consumo en México. Los criadores y fleteros no causaban tal derecho, debido a que su función se limitaba sólo a trasladar el ganado —sin verificar ventas en las provincias abastecedoras— hasta los llanos de Huapango, en donde se efectuaban realmente las transacciones para el abasto de la capital. Tal sistema había evitado el pago de las alcabalas de compra, sin embargo, con la intervención de los revendedores esa situación se vio alterada. En esa época, se hablaba que en el precio de las reses se estaba recargando a lo menos tres alcabalas, la de compra en Huapango, la de consumo en México, y además las de compras “indebidas” que se hacían donde “no se debían hacer”. En este sentido, en la época se cuestionaba: “[...] ¿Quién podrá dudar que el aumento de costo deje de salir de los pobres consumidores?” y se afirmaba “[...] el soberano no puede tener a bien la exacción de tres alcabalas en un alimento tan necesario a la conservación humana”.<sup>71</sup>

<sup>68</sup> AGN, *AHH*, vol. 2025, exp. s./f.

<sup>69</sup> Superior decreto de 25 de enero de 1781, AGN, *Alcabalas*, vol. 259, exp. 3.

<sup>70</sup> AGN, *Alcabalas*, vol. 259, exp. 3.

<sup>71</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 88.

En definitiva esta conjunción de factores provocaron que la postura rematada en 1781, rebajara la cantidad de carne ofrecida al público a siete libras (112 onzas) de res y 28 onzas de carnero por un real, lo que significó un ascenso del precio respecto a 1768 en 33.9% para la res y de 50.5% para el carnero. En relación con el trienio 1771-1773 significó un alza de 22% en la primera y 33% en la segunda.

Entre 1780-1783 fueron aún más recurrentes las denuncias por escasez del producto en las carnicerías tanto de res como de carnero, lo que generó la aplicación de multas a las tablas que no cumplían con lo estipulado.<sup>72</sup> La falta de animales para surtir a la ciudad había llevado a sacrificar animales aún muy jóvenes, y por lo tanto de bajo peso, este hecho sólo había incrementado el problema, ya que según lo estimaron las autoridades, se estaba reduciendo aún más la producción de carne normalmente esperada en un animal.<sup>73</sup> En esos años, ya no sólo se hablaba de la escasez de carne proporcionada por el abasto, sino también de “alimentos equivalentes” como cerdos y gallinas, en que tal vez la carencia de los primeros había desencadenado la del resto.<sup>74</sup>

Hacia 1782, las autoridades encargadas del abasto, comentaban que además de los problemas que ya se han mencionado como origen de la escasez, se observaba que a causa de la guerra que el imperio español estaba sosteniendo con Inglaterra, se habían incrementado los envíos de carne seca del partido de Veracruz hacia La Habana y que por ese motivo los obligados de Puebla, Córdoba, Orizaba y Jalapa habían comenzado a proveerse en las inmediaciones de la capital, de más ganado vacuno del que acostumbraban antes de la guerra.<sup>75</sup>

En 1783 y 1784 se registraron nuevas alzas en los precios de la carne de carnero y de res. En 1783 no se presentó ningún postor para el abasto y el Ayuntamiento debió hacerse directamente responsable de surtir la carne de res para la ciudad. La postura fijada incluía la provisión de “vaca, toro o novillo”, lo que implicaba —a pesar de las disposiciones— la venta de animales de menor edad para cubrir la demanda. Desde ese año la ciudad delegó la responsabilidad de surtir con carne de carnero a los criadores y tratantes. Sin embargo, la postura de ambas carnes continuó fijándola el Ayuntamiento, aunque la de carnero comenzó a ser aprobada desde ese momento con la venia de los criadores y tratantes que la expendían. Por esta razón se explica que desde 1783 los precios de la carne de carnero

<sup>72</sup> Véase AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 81, vol. 4, exps. 90, 91 y 98.

<sup>73</sup> Véase AGN, *Mercados*, vol. 6, exp. 9. El bando de 13 de septiembre de 1783 prohibió la matanza de terneros y terneras para que éstos ganaran peso y aumentara el decreciente ganado. Véase también AGN, *Mercados*, vol. 6, exp. 12.

<sup>74</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 88.

<sup>75</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 88.

fueran más fluctuantes que los de la res, como se observa claramente en la gráfica 1 del capítulo II.<sup>76</sup>

En 1783 el precio de la carne de res ascendió 40.8% y la de carnero 27.3% respecto a 1781. Como efecto inmediato, la demanda de res descendió; en 1784 la ciudad demandó 12 286 cabezas de vacuno lo que significaba una disminución de 19% respecto a 1783.<sup>77</sup>

Hacia 1785, cuando se registraron graves pérdidas en las cosechas de maíz por las inclemencias climáticas, un nuevo factor —el meteorológico— comenzaría a incidir indirectamente en los precios y en el abastecimiento especialmente de carne de cerdo; no así en la carne de res sobre la que este factor tuvo real incidencia a fines de esa década. El problema se inició con la notable reducción en el expendio de cerdos; en ese año las ventas no sobrepasaron 46 000 cabezas, y en 1786 esa cifra se redujo a sólo 21 934 animales. Esta crisis se mantuvo hasta 1787 en que los cerdos consumidos en la ciudad sólo alcanzaron 31 204 cabezas. El gremio de tocineros argumentó que esta grave situación se debía fundamentalmente a la escasez de ganado porcino en las zonas tradicionales de aprovisionamiento, ubicadas en las jurisdicciones inmediatas a la capital, como Apan, Tepeapulco y Toluca. Hecho que pudo estar relacionado —no sólo con el clima y al falta de maíz—, sino también con la prohibición de los repartos de mercancías impuesta hacia 1786.<sup>78</sup>

Es sabido que el ganado menor y en especial el porcino se encontraba en buena proporción en manos de las comunidades indígenas cercanas a la capital. Al suprimirse esta práctica no se hizo otra cosa que favorecer el pago de las alcabalas de venta que hasta ese momento sin duda, eran evadidas por los corregidores a través de un aprovechamiento *de facto* de sus condiciones de intermediarios de las mercancías indígenas. Dicha normativa generó alzas en el precio de los cerdos en el mercado rural, en la medida en que se hubieran estado evadiendo las alcabalas, lo que por cierto generó trastornos en el comercio de ese rubro reduciendo su oferta. Los tocineros confirmaban de alguna forma la práctica de estos tratos, argumentando que en esos momentos sólo existía la posibilidad de conseguir este ganado por intermedio de tratantes en los límites urbanos, pero esto significaba comprar

<sup>76</sup> Véase QUIROZ, 2003, pp. 210-220.

<sup>77</sup> Véase *Gazeta de México*, martes 25 de enero de 1785, t. I, núm. 29, p. 236.

<sup>78</sup> Sobre las consecuencias de la supresión del repartimiento de mercancías véase la obra ya clásica de HAMNETT, 1976, y PIETSCHMAN, 1988. Sobre el efecto de esta medida en la intendencia de México, véase MENEGUS, 1989, "Economía y comunidades indígenas: la supresión del sistema de repartimiento de mercancías en la intendencia de México, 1786-1810", en *Mexican Studies*, University of California, 1989 y también de la misma autora su artículo sobre la participación indígena en el mercado del valle de Toluca, MENEGUS, 1995.

animales de muy bajo peso y a un elevado precio que podía fluctuar entre 15 y 20 pesos. De ser ciertas estas afirmaciones de los tocineros el precio del cerdo en pie se habría incrementado en más de 100% respecto al precio que tenía a fines de la década de 1750.<sup>79</sup> De igual forma el precio de los subproductos tuvo un incremento considerable respecto a las posturas de 1756, la manteca y el jamón subieron 80%, el jabón 48%, el chorizo 20% y el lomo 21% (véase el cuadro 2 del capítulo II).

Sin duda, estas alzas debieron tener relación con las nuevas normativas de la Real Hacienda, para el pago de la alcabala en los sitios de compra de las partidas y con la supresión del repartimiento que vino a ser el mecanismo para evitar la evasión. Sin embargo, la situación crítica se había desencadenado con los fenómenos meteorológicos que dañaron los cultivos de maíz, principal alimento empleado por los tocineros para cebar a los cerdos y punto de referencia para fijar el precio de este ganado. Según los tocineros el escaso maíz existente, además de caro era de muy mala calidad, tanto como la cebada u otros frutos silvestres que eran deficientes para la engorda de estos animales.<sup>80</sup> De alguna forma, con estas afirmaciones se estaban protegiendo de los comentarios de Alzate que en esos años de carestía del maíz, este polémico autor señalaba la posibilidad de alimentar a los cerdos con cebada, bellotas, tejocote o mazorcas de maíz. En la *Gaceta de Literatura de México*, incluso, se observó que a pesar de todo, cada día se veían ingresar más canoas a la ciudad cargando estos frutos.<sup>81</sup> La pregunta que surge es ¿hasta qué punto los tocineros buscaban una excusa para sobrellevar el alza del precio del maíz y evadir el pago de la alcabala por los efectos de tocinería?

La carestía de granos, se había convertido en el principal problema del gremio, éstos señalaban que antes de la crisis, con 8 000 o 10 000 pesos se podían mantener tres o cuatro partidas de cerdos, en cambio en esos años, no se podía hacer ni con el doble de esa cantidad, por lo demás, argumentaban que si no había semillas no valía la pena comprar cerdos, pues no había como alimentarlos.<sup>82</sup>

En 1786 el problema se había tornado grave, se habían cerrado once tocinerías en la ciudad y continuaban funcionando apenas 17, las que debían asumir el pago de la iguala de 6 000 pesos que se había venido respetando tradicionalmente. Sin embargo, los tocineros que aún abrían sus casas de trato no estaban, a su juicio, en condiciones de pagar aquel derecho, considerando que éste correspondía a un cálculo efectuado sobre un total

<sup>79</sup> En 1759 la Fiel Ejecutoría fijó el precio del cerdo en nueve pesos tres reales. AHCM, *Borrador de lo despachado en la Contaduría de la Ciudad. Francisco del Barrio Lorenzot*, vol. 443-A.

<sup>80</sup> AGN, *Alcabalas*, vol. 259, exp. 4.

<sup>81</sup> Véase ALZATE Y RAMÍREZ, 1831, *Gacetas de Literatura de México*, t. IV, pp. 384 y 386.

<sup>82</sup> AGN, *Alcabalas*, vol. 259, exp. 4.

aproximado de 50 000 cerdos de consumo en la ciudad, el cual debía ser pagado por un número de tocinerías que no estaban funcionando en ese momento. Ésta fue la oportunidad para los tocineros de solicitar la exención del pago de esta iguala que equivalía a una parte del pago de la alcabala de consumo. Ellos argumentaban que si al maíz se le había eximido de este derecho, por qué no hacerlo con la carne de cerdo, ya que era un alimento de primera necesidad, no sólo para los indios o pobres como lo era aquel grano, si no “para todo tipo de gentes”. En definitiva, mientras se resolvía el problema de los tocineros, éstos adeudaron a la Real Hacienda los 6 000 pesos por los efectos de tocinería de 1786-1790; sólo ese último año se dio una resolución al problema, y se determinó que debían pagar el total de su deuda en un plazo de tres años, es decir, entre 1791-1793.<sup>83</sup>

Paralelamente a esta problemática, el precio de la carne de carnero también comenzaría a ascender. Hacia 1785 se hablaba de que la sequía había arruinado la crianza de ganado en ese año, y este hecho había incrementado su precio.<sup>84</sup> Junto al clima agreste de ese tiempo, se había presentado un problema de fondo tal vez mucho mayor, en especial por la permanencia de sus efectos: las nuevas disposiciones de la Real Hacienda comenzarían a mermar las ganancias de los criadores. Ese año, los hacendados y productores de ganado menor se quejaban por la innovación fiscal que les obligaba a pagar alcabala al momento de vender sus animales a los abastecedores de la ciudad; transacción que hasta esa fecha había permanecido exenta de pago. Los hacendados consideraban que esta medida los impulsaría a subir el precio de los carneros proporcionalmente al monto de la alcabala a que serían sometidos, lo que a su vez —señalaban— llevaría al abastecedor de la ciudad a “castigar” la postura bajándola de acuerdo con el aumento del precio del ganado. Sin embargo, la principal consecuencia que advertían con la aplicación de este gravamen, era la inevitable reducción en la crianza de estos animales, la que ya estaba siendo afectada por las inclemencias del clima y la consiguiente falta de pastos. La inversión en la crianza de animales probablemente se reduciría y la producción disminuiría notablemente afectando al consumo de la población.<sup>85</sup>

Los criadores de ganado exponían el problema de la siguiente manera:

[...] si a la escasez que ha ocasionado la fatal constitución del tiempo se agrega la que resultaría de minorarse la cría de este ganado, sería tan corto su número que ni con mucha distancia habría para proveer todos los lugares, y si a esa

<sup>83</sup> AGN, *Alcabalas*, vol. 259, exp. 4.

<sup>84</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 5, exp. 110.

<sup>85</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 101. “D. José Rafael Molina por los hacendados criadores de ganados menores sobre que se les liberte de alcabala en las ventas que se hacen a los abastecedores de esta capital”.

escasez se añade el que se vayan acreciendo las contribuciones se caería en el inconveniente de que las posturas de abastos [...] fueran tan ruines que serían la destrucción de los pueblos.<sup>86</sup>

En esos momentos se calculaba que el consumo de carnero sólo por concepto de abasto, tanto en la Nueva España como en Nueva Galicia y Nueva Vizcaya ascendía a 700 000 animales;<sup>87</sup> es decir, la demanda y venta de carnero en todo el reino era considerable, y en ese sentido, una disminución en la producción significaría no cubrir las necesidades de la población, lo que a su vez originaría una inevitable alza en el precio del mercado rural. Derivado de esto, en las ciudades el precio de la carne de carnero aumentaría, especialmente en la capital, donde la demanda generaba un consumo anual —de acuerdo con las cifras mencionadas por Viera— de aproximadamente 300 000 carneros, es decir, más de 40% de la producción destinada al abasto de todo el virreinato.<sup>88</sup>

Del mismo modo, se puede plantear que la prohibición del reparto de mercancías en 1786 pudo generar en ese año particularmente, un impacto en el precio de la carne de carnero, cuando ascendió 8.3% respecto al año anterior; dicha medida se dejó sentir en el abasto, a pesar de que sus principales abastecedores eran estancieros de regiones norteñas, sin embargo, tampoco puede desconocerse la práctica del repartimiento de ganado menor en el centro del virreinato.<sup>89</sup> Sin embargo, mayor importancia pudo tener la mencionada Ordenanza de Intendentes en el precio de las reses en el mercado rural, en la medida en que se suprimiera el repartimiento de ganado, las ferias de Toluca perderían su importancia como lugares de compra de ganado por parte de los corregidores,<sup>90</sup> los que antes de la pro-

<sup>86</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 101.

<sup>87</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 101.

<sup>88</sup> Véase VIERA, 1952 (1777-1778), p. 90. En las primeras décadas del siglo sobresalían como abastecedores de carne de carnero para la capital, hacendados de Zacatecas, San Miguel, San Felipe, Sombrerete y Fresnillo, entre los que cabe mencionar a Andrés Sánchez de Tagle, el Conde de San Mateo de Valparaíso, el Conde de Casa Loja y el Marqués de San Miguel de Aguayo. Hacia la década de 1790 sobresalían otras figuras igualmente importantes como el teniente coronel Joseph Dávalos con tierras en Compostela, el mariscal de Castilla con ganado proveniente de Guanajuato, el Conde de Regla como productor de Zacatecas, además de otros criadores con haciendas localizadas en la llamada Tierra Adentro.

<sup>89</sup> Véase MENEGUS, 1995, p. 242. Respecto al repartimiento en la zona norte, Pietschman señaló: “En líneas generales se impone actualmente la conclusión de que el repartimiento pierde importancia conforme se progresa de sur a norte. Prácticamente no existe en el Bajío, en Guadalajara y San Luis Potosí. Igualmente hay que decir que de sur a norte se reduce cada vez más no sólo el carácter compulsivo, sino la posición de monopolista del corregidor-alcalde mayor, aumentado la competencia de repartidores particulares o, simplemente, el comercio normal”. PIETSCHMAN, 1988, p. 80. Cabe señalar que a pesar de todo, Pietschman no advierte la importancia que tenía la cría de ganado de esas zonas y su posible relación con el repartimiento de mercancías en la zona central del virreinato.

<sup>90</sup> Véase MENEGUS, 1995, pp. 241-242.

hibición excusaban tener la administración de ganado indígena y en las ferias, seguramente, lo revendían a cambio de evadir los pagos de alcabala. La supresión del repartimiento vino entonces a forzar la compra de ganado en las haciendas de origen y a hacer efectivo el pago de las alcabalas. Al mismo tiempo, esta disposición tendría un efecto a más largo plazo, que tal vez fue decisivo en la producción de ganado, y en definitiva en su precio. El repartimiento vino a centrar la producción de ganado exclusivamente en las haciendas y a deprimir paulatinamente la posesión y crianza de animales entre las comunidades indígenas, al punto de generar mayor demanda de ganado en el mercado rural.<sup>91</sup>

Dicha normativa si bien tuvo un efecto de alza en el precio del ganado en el mercado rural, en la capital su impacto no fue inmediato, sino debió ser acumulativo junto a otras circunstancias que veremos a continuación, ya que en el precio de la carne de res en el mismo año de la supresión del repartimiento no puede ser evaluado porque en esos años —coincidentes con la carestía del maíz— el Ayuntamiento administró el abasto de carne y fijo sus precios ante la ausencia de postores.<sup>92</sup> Lo que viene a reiterar la natural reticencia de los abastecedores a participar en el abasto capitalino cuando había coyunturas de alzas de precios en el mercado rural, las que les impedían ganar dinero en la medida en que ellos tenían planificado.

No obstante, en la capital los encargados del abasto de res enfrentaban otros problemas que también incidirían en el alza del precio de esta carne, hacia 1786 comenzaron a ser frecuentes las quejas por la escasez de ejidos para la manutención de los ganados en las cercanías de la capital. La queja fundamental de los obligados radicaba en la imposibilidad de hacer ganar peso a los animales, debido a la carencia de tierras suficientes en la ciudad para alimentar a las reses enflaquecidas, después de una larga trayectoria desde los lugares de compra. Mientras, los encargados del abasto acostumbrados a engordar a sus animales en los agostaderos capitalinos, en épocas de mal clima necesariamente requerían mayor cantidad de pasto, lo que implicaba disponer de mayor extensión de tierra o de lo contrario necesitaban comprar mayor número de partidas para igualar el rendimiento de arrobas de carne obtenido en épocas normales. De una forma u otra, los agostaderos aledaños a la ciudad no eran suficientes para surtir estas necesidades y a la vez, como en un círculo vicioso, esta deficiencia obligaba a los abastecedores a invertir en más compras de ganado para cubrir tan sólo la misma demanda de carne. ¿Hasta qué punto comenzaba a ser lucrativa la actividad del abasto o al menos en la proporción que siempre habían esperado los abastecedores?

<sup>91</sup> Menegus sostiene un detrimento de la economía indígena y particularmente respecto a la participación de los indios en el mercado como productores, MENEGUS, 1995.

<sup>92</sup> Véase mayores explicaciones en el capítulo I, apartado sobre la política de abasto.

De acuerdo con los estudios presentados por Antonio Bassoco al Ayuntamiento de la ciudad en 1786, se indicaba que la carencia de pastizales adecuados había generado en definitiva el descenso en el peso de las reses que tradicionalmente habían producido entre doce y trece arrobas de carne, y que sólo alcanzaban en esos años entre diez y once arrobas, lo que provocaba que se compraran entre 16 000 y 17 000 cabezas, cuando antes sólo bastaban 12 000 a 13 000.<sup>93</sup> En la junta municipal de ese año se advirtió que en esas condiciones nadie aceptaría la responsabilidad de ser postor, especialmente si no se les garantizaba: “potreros con pastos, piso, sombras y buenas majadas”.<sup>94</sup> En definitiva, los obligados pedían garantías para asegurar su inversión en ganado, las compras de animales se hacían de acuerdo con un cálculo estimativo del consumo urbano y sobre éste se fijaba el precio de la carne que debía mantenerse como mínimo por dos años, entonces el gasto en ganado no podía variar, de lo contrario eso les implicaba pérdidas de dinero.

La situación para el abasto empeoró cuando nuevamente se presentaron sequías y heladas entre 1788-1789 que afectaron los pastizales de Tierra Adentro, especialmente en Zacatecas y Valladolid, donde los agostaderos tanto de reses como de carneros se encontraron desprovistos de aguajes, de pastos y con nopales “de poco jugo”.<sup>95</sup> En la capital, los tratantes de carnero presionaron para que el Ayuntamiento subiera el precio de este tipo de carne,<sup>96</sup> al mismo tiempo y como se había predicho no se presentaron postores para el abasto de res, entre esos años y hasta 1791, periodo en que la mortandad de vacunos fue en incremento; ante los hechos, el Ayuntamiento debió hacerse cargo por cuatro años consecutivos de proveer la carne de res necesaria para la ciudad.

Indudablemente el precio de la res en el mercado rural estaba en ascenso, por las razones que hemos observado: la supresión del repartimiento, los cobros fiscales, la mortandad de ganado y el incremento de la demanda urbana. Entre 1787-1788 se ha podido estimar que el precio promedio de la cabeza de res era de siete pesos, siendo que en 1759 su precio se estimaba en cuatro pesos seis reales, de acuerdo con las compras de ganado efectuadas en esos años. A pesar de todo, en la capital esas alzas no tuvieron real

<sup>93</sup> Consúltese el “Proyecto útil y económico para la buena dirección del abasto de México que presenta a su Ilustre Ayuntamiento su republicano Dn. Antonio Bassoco”, en AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 102.

<sup>94</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 102. “Proyecto de economía para arreglo del ramo presentado por Antonio Bassoco.”

<sup>95</sup> Véase informe de 1788, AGN, *Mercados*, vol. 6, exp. 1. También AHCM, *Abasto de carne*, vol. 5, exp. 110. Véase además las observaciones de Serrera, Ramón María, en *Guadalajara Ganadera. Estudio regional novohispano, 1760-1805*. Guadalajara: Ayuntamiento de Guadalajara, 1991, p. 75.

<sup>96</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 108.

impacto debido a que el Ayuntamiento contuvo los precios al hacerse cargo de la administración del abasto de carne; entre 1788-1789 no hubo postores para las regulaciones del abasto, ya que los particulares no podían obviar las variaciones de precios en el mercado rural, especialmente en años de baja producción de carne cuando hubieran esperado ganar más, como hubiera ocurrido bajo un sistema de precios libres.

En 1788 se perdieron 2 515 reses de las 18 384 con que se contaba para el abasto de ese año,<sup>97</sup> en consecuencia, la postura fijada en 1788 fue de 4.5 lb (72 onzas) de res y 20 onzas de carnero por un real, lo que representaba un alza de 11% en la res y de 9.9% en el carnero en relación con el año anterior. En 1789-1791, nuevamente se incrementaron las pérdidas de reses, con un promedio anual de 3 649 cabezas, lo que implicó disponer de menor cantidad para el abasto. Los animales debilitados después de varios años consecutivos de escasez de pastos comenzaron a tener menor resistencia y a morir en mayor proporción. A pesar de esas circunstancias, el Ayuntamiento no incrementó el precio de la carne de res y lo mantuvo fijo en 5 lb (80 onzas); valor que si bien significaba una baja respecto a 1788, su nivel era igualmente alto en relación con 1768-1773.

Las muertes en el ganado del abasto provocaron un descenso en el expendio de carne en las carnicerías (véase el cuadro 5 del capítulo II); del mismo modo si realizamos un ejercicio estimativo de las arrobas de carne producidas por esos animales, considerando que tenían un peso promedio de 10.5 arrobas, se logra apreciar una disminución en su rendimiento respecto a las reses sacrificadas entre 1759-1762.<sup>98</sup>

Respecto al carnero y sus mortandades en Tierra Adentro señaladas antes, terminaron por provocar alza de precios y una reducción en la demanda de 29% durante el bienio 1788-1789 respecto al registrado entre

<sup>97</sup> Véase "Contestación de las liquidaciones formadas por la Contaduría de Propios y Arbitrios sobre la cuenta del producto y gastos del abasto de carne de toro entre 1788, 1789, 1790, 1791", en AHCM, *Abasto de carne*, vol. 6, exp. 157.

<sup>98</sup> Obsérvese el siguiente rendimiento en arrobas:

Año	Reses	Arrobas
1759	11 297	139 505
1761	13 539	159 552
1762	11 890	137 905
1788	14 210	149 205
1789	12 912	135 576
1790	13 727	144 134
1791	8 006	84 063

Los datos en arrobas para 1788 a 1791 son estimaciones realizadas sobre un peso promedio por res de 10.5 arrobas. Las cifras para 1759-1762 se obtuvieron de AHCM, *Abasto de Contabilidad*, vols. 10 y 11.

1783-1784, además de favorecer el incremento del comercio clandestino de carneros provenientes de los contornos de la ciudad<sup>99</sup> (véase el cuadro 5 del capítulo II).

**Cuadro 5**  
**RESES COMPRADAS, MUERTAS Y EXPENDIDAS**

Año	<i>Número de reses expendidas en las tablas</i>	<i>Reses muertas y podridas</i>	<i>Total disponible</i>
1788	14 210	2 515	18 384
1789	12 912	3 627	18 062
1790	13 727	3 816	18 286
1791	8 006	3 504	13 098

Nota: el total disponible incluye un porcentaje de animales que no era vendido a las carnicerías.

Fuente: AHCM, *Abasto de carne*, vol. 6, exp. 157.

Las muertes de ganado mayor también preocuparon a los administradores de la ciudad y solicitaron al virrey rebajar la postura para 1790. Sin embargo, el virrey observó la situación con mesura e incluso con recelo hacia el desempeño de sus funcionarios:

Las circunstancias del tiempo no han empeorado, respecto a los años anteriores de 88 y 89, en los precios de los ganados: no hay diferencia considerable y los gastos del abasto son los mismos. Las pérdidas de los años anteriores debían constar no por las meras relaciones del tesorero de esta N.C. y el administrador del abasto, sino por las cuentas formales, y sus documentos de justificación del examen y liquidación de ella.<sup>100</sup>

Revillagigedo también advirtió que el contador había agregado una ganancia de 9% a los aportes del abasto y ordenó que aquella debía excluirse absolutamente.<sup>101</sup> La manifiesta preocupación del virrey por mantener los precios, y en definitiva los grados de demanda, no eran sólo para protección de los consumidores, sino que había de fondo un interés en la importante

<sup>99</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 104 y vol. 5, exp. 110. Véase las causas formadas contra vendedores clandestinos de carnero, ovejas y chivos en los barrios de San Salvador, de Belén y otros decomisos en la ciudad.

<sup>100</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 5, exp. 132.

<sup>101</sup> El virrey argumentó: "porque cuando por falta de postor la Nobilísima Ciudad recibe en si el abasto, debe hacerlo bajo unas reglas de una buena administración, sin pensar en las utilidades sino en proveer al público con las mayores ventajas". AHCM, *Abasto de carne*, vol. 5, exp. 132.

recaudación de alcabalas por esos conceptos.<sup>102</sup> En el transcurso de los años noventa, las autoridades encargadas del abasto trataron de demostrar al virrey que sí se debía rebajar la postura, argumentando que ese año había sido el de mayor mortandad de reses en los llanos de La Piedad y en los sitios de Huapango y Cerrillo. En octubre de 1790, la junta de la ciudad solicitó al virrey una rebaja de media libra en la postura ofrecida al público en los dos años anteriores, es decir, de 5 lb reducir a 4.5 lb (72 onzas) por un real, para recuperar las pérdidas y cubrir así los préstamos obtenidos de distintos apartados fiscales como del Montepío de Oficinas o Temporalidades.<sup>103</sup>

Sin embargo, el virrey Revillagigedo tenía otra visión de los hechos, e incluso veía una recuperación del abasto, de modo que al igual que en ocasiones anteriores, no consideró “oportuna” el alza del precio de la carne:

Las favorables circunstancias del tiempo no permiten por ahora la rebaja de media libra de carne de toro que V.S. solicita en representación del 2 de octubre y respecto a que en ella ofrece V.S. proponer los arbitrios oportunos para el reintegro de las cantidades perdidas en este ramo, me las consultará sin pérdida de tiempo, pues con ellas se podrá evitar la indicada rebaja.<sup>104</sup>

A fines de 1790 el Ayuntamiento logró abastecerse de reses provenientes de provincias como Compostela y Mascota, además de obtener una importante cantidad desde Tanguancúaro, con jurisdicción en Zamora y de áreas como Tecolotlán y Ameca en Autlán; en menor proporción realizó compras en Valladolid de Michoacán.<sup>105</sup>

Las mortandades de animales seguramente originaron un incremento de las pieles exportadas por el virreinato en esos años, así Humboldt evidencia un crecimiento en las exportaciones de cueros y pieles de la Nueva España por el puerto de Veracruz como se observa en el cuadro 6 del capítulo II, sin embargo, el autor lo atribuye al nuevo sistema de comercio libre imperante desde 1778. No obstante, el periodo entre 1787-1790, indicado en el mencionado cuadro, es coincidente con los malos años para la ganadería, producto del clima y las enfermedades entre los animales. Lo que

<sup>102</sup> Véase comentarios al respecto en el capítulo I, en los apartados sobre recaudación fiscal y política de abasto.

<sup>103</sup> Sobre rebajas en la postura de 1791 Véase AHCM, *Abasto de carne*, vol. 5, exps. 121 y 131.

<sup>104</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 5, exp. 131. “Ocurso de la N.C. a S.E. sobre que de su permiso para bajarle a la postura de la carne de res media libra por las pérdidas que está sufriendo”.

<sup>105</sup> Véase en AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 109. “Razón de los toros que se han comprado desde el día 30 de Septiembre hasta 20 de Noviembre de 1790”. En este expediente se indica que en esos meses se compraron 9 855 reses, de las cuales 1 707 provenían de Tanguancúaro jurisdicción de Zamora, 829 de Valladolid de Michoacán, 1 939 de Autlán, 1 272 de Compostela, 870 de Villalozzo, 1 575 de Mascota jurisdicción de Guachinango y 1 663 provenientes de Ameca, jurisdicción de Autlán.

explicaría que por primera vez se registrara un incremento en la salida de cueros y pieles de res para el comercio exterior, como una forma de compensar las pérdidas para los criadores y tratantes, ya que a pesar de ello continuaron siendo un rubro secundario de exportación. Igual incremento, se observa con las badanas que eran los cueros de piel de oveja o carnero, que en esos años se aproximaron en volumen a los cordobanes de tradicional relevancia, obtenidos de las cabras o chivos.<sup>106</sup> Las pieles de cordobán entre 1787-1790 representaron 16% del valor total de los productos exportados, siendo las pieles más cotizadas; lo que también señalaría que en esos años hubo un posible aumento en el consumo de chivo en el mercado rural debido a la mortandad de los ganados vacuno y ovino (véase el cuadro 6).

**Cuadro 6**  
**EXPORTACIONES DE CUEROS Y PIELES**

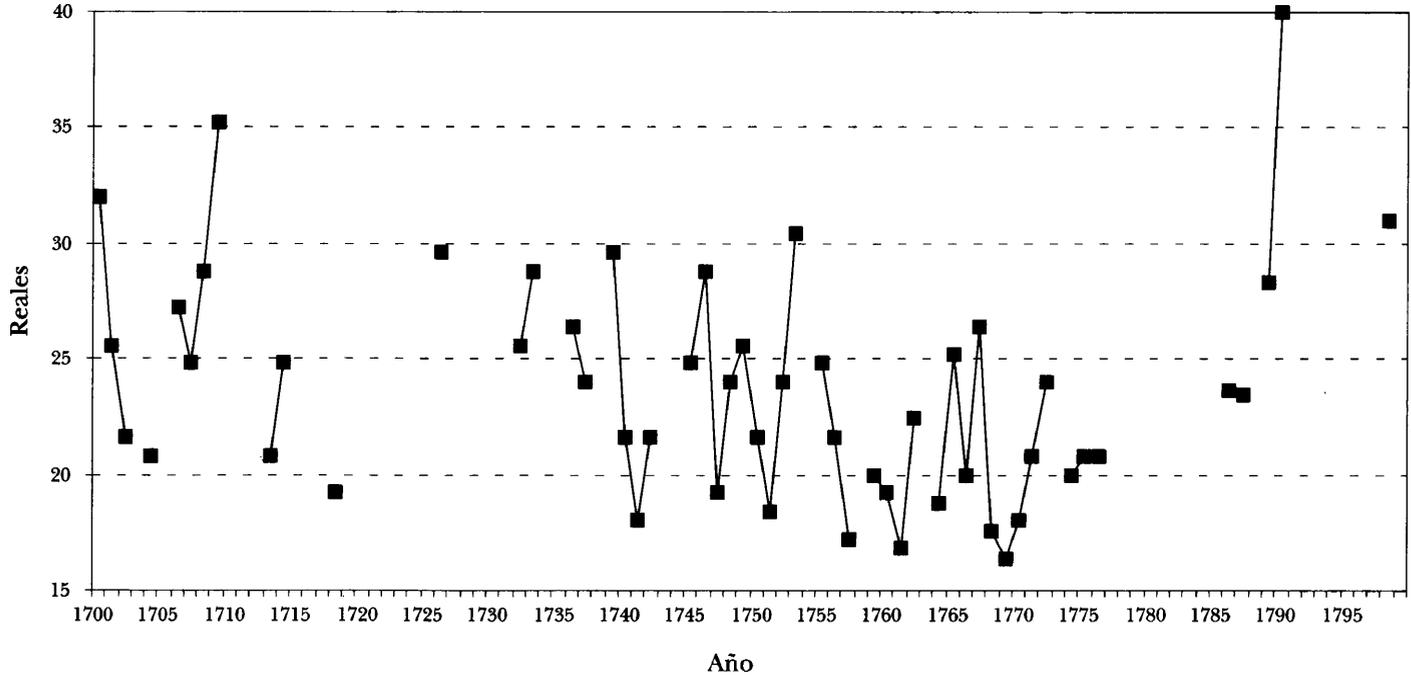
	1778		1787-1790	
	<i>Cantidades (piezas)</i>	<i>Valor en pesos</i>	<i>Cantidades (piezas)</i>	<i>Valor en pesos</i>
Cueros curtidos	1 313	2 642	52 539	105 078
Cordobán	672	734	1 741 680	1 886 820
Cueros al pelo			840	105
Badanas			1 236 684	618 345
Pieles de cabra			710 400	44 362
Pieles curtidas			253 560	176 130

Fuente: HUMBOLDT, 1991, p. 498.

Dichas circunstancias llevan a plantear, que tanto el consumo interno de carne en el ámbito virreinal como una oferta excepcional de pieles provocada por mortandades en el ganado, pueden determinar el volumen exportador de cueros; así como también la demanda interna de carne en un mercado local, como el de la ciudad de México, incide en el precio de bienes intermedios como el sebo y las velas. Es coincidente que cuando hacia fines de la década de 1780 hubo una caída en la demanda de carne, y en especial de carnero, los precios del sebo se elevaron notablemente (véase la gráfica 2 del capítulo II). En 1789 se elevaron 20.4% respecto a 1787 y 36% respecto a 1776. Sin embargo, el alza más evidente se produjo en 1790 cuando la arroba de sebo se incrementó 41% respecto al año anterior. Simi-

<sup>106</sup> La importancia de los cordobanes en la época colonial queda comprobada por el monopolio que tenía la corona española sobre esta producción. Véase Ordenanzas del estanco de cordobanes 1608, AHCM, Colección de *Ordenanzas* de Francisco del Barrio Lorenzot, vol. 431 A.

Gráfica 2  
 PRECIOS DEL SEBO EN REALES POR ARROBA, 1700-1799



Fuente: AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 83.

lar conducta describieron los precios de las velas, registrando en 1789-1790 alzas de 60.8% y 7.5% respecto a sus años inmediatamente anteriores (véase la gráfica 3). En 1791 su precio nuevamente decayó precisamente cuando la demanda de carnero mejoró 40.8% respecto a 1789.

La importante demanda de res, pero especialmente de carnero en la capital, vendría a ser explicada, no sólo por la carne obtenida de la matanza, sino también por la extracción de sebo de estos animales utilizado para fabricar velas. En un informe de la época se señalaba que la ciudad requería 58 464 arrobas de sebo (672 336 kg) anualmente, además de otra cantidad "inaveriguable" utilizada por los indios llamados veleros que compraban en el rastro a los tratantes y que se obtenía de la faena de reses y carneros.<sup>107</sup> Los bajos volúmenes de cabezas de res y carnero ingresados a la capital entre 1788-1791, generaron excepcionalmente el ingreso de sebo a la capital para cubrir la demanda de esta materia prima para la fabricación de velas, pero no para atenuar su precio, ya que sobre éste debieron recaer costos de transporte.<sup>108</sup> Lo que hablaría, por un lado, de una cierta elasticidad en el consumo especialmente de carnero, pero de una inelasticidad en el de las velas, producto utilizado no sólo para la iluminación, sino también para la desbordada devoción religiosa.<sup>109</sup>

Entre 1792-1796, se produciría un periodo de estabilidad climática, acompañada por un incremento en la producción de carneros, o al menos, una sobreoferta en el mercado de la ciudad de México. Prueba de ello, fue que se permitieran baratas de carnero al Marqués de Aguayo, tanto en 1794 como en 1796 cuando ofreciera dar cuatro onzas más por un real que las fijadas en las demás tablas.<sup>110</sup> Algunos estudios también confirman que se habría producido una baja en los precios del ganado en el mercado rural, con lo que esos años fueron reconocidos como malos para los ganaderos.<sup>111</sup>

Es evidente que al desaparecer las inclemencias climáticas registradas entre 1788-1790, los precios en la capital descendieron aunque sin alcanzar los índices registrados a mediados de siglo, por tanto, podemos hablar de una baja relativa, en especial en los términos que se dio para la carne de

<sup>107</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 83 y AGN, *Abasto y panaderías*, vol. 8, exp. 1.

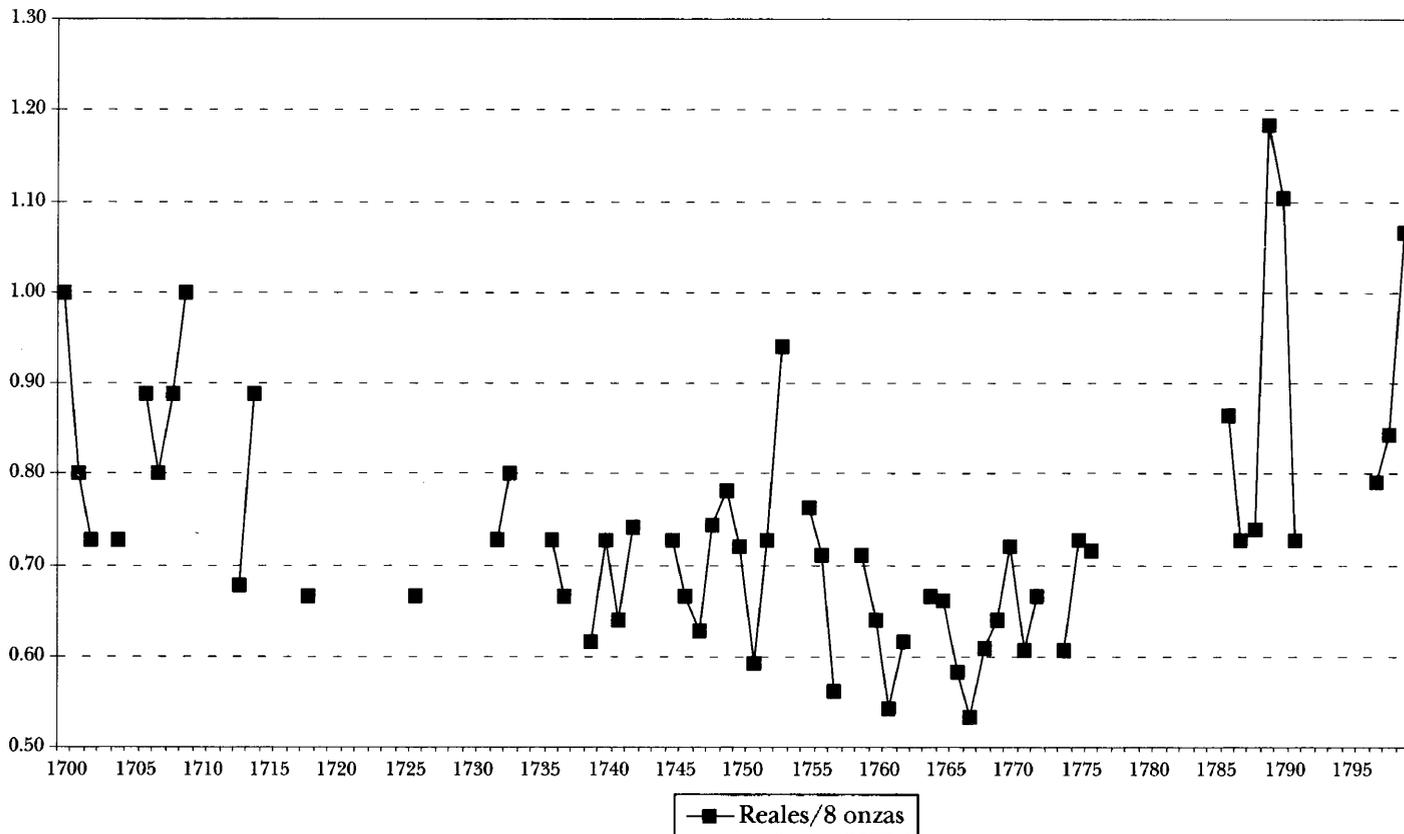
<sup>108</sup> Véase ingreso a la ciudad de 12 225 tercios de sebo de adeudo en 1789, *Gazetas de México*, t. IV, núm. 2, p. 12, martes 19 de enero de 1790.

<sup>109</sup> Tan sólo para "una función de la virgen de Guadalupe" en diciembre de 1764, se estimaba un consumo de 278 "luces" donde había cirios de hasta cuatro libras. AHINAH, fondo *Lira*, vol. 96. Memoria de lo gastado en la función de la virgen de Guadalupe, 12 de diciembre de 1764. También en ceremonias oficiales el consumo de velas era importante, en 1764 el Ayuntamiento declaraba un gasto de cerca de 694 lb de velas por esos conceptos. AHINAH, fondo *Lira*, vol. 96.

<sup>110</sup> Véase AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 109 y vol. 6, exp. 156.

<sup>111</sup> Véase los estudios de Harris, sobre la familia Sánchez Navarro, ganaderos de tradición en Coahuila que habrían perdido dinero en esos años, HARRIS, 1975, pp. 84-86.

Gráfica 3  
 PRECIOS DE LAS VELAS EN REALES POR OCHO ONZAS, 1700-1799



Fuente: AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 83 y AGN, *Abasto y Panaderías*, vol. 8, exp. 1.

res. En consecuencia, en 1792 se presentaron postores al abasto de carne y se aceptó la propuesta de Francisco de Cosío Velarde. En su postura mantuvo la misma cantidad de res ofrecida por el Ayuntamiento, pero aumentó a 30 onzas la del carnero. Lo que en definitiva, se traduciría en una rebaja de 49.8% respecto al precio de 1791. Es decir, la inflexión de la curva de precios del carnero fue notable, más aún los precios continuaron a la baja y entre 1796-1797 se llegaron a ofrecer en la capital hasta 35 onzas por un real, es decir, el precio cayó 16% respecto a 1794 y 75% en relación con 1790; al mismo tiempo, la caída de precios también se manifestó en la carne de res que después de seis años de mantener su precio en 80 onzas por un real (5 lb), bajó a 88 onzas, es decir, 10% respecto al sexenio anterior.

Se debe señalar también que los precios del carnero pudieron ser aún más bajos, sin embargo, su caída fue contenida por injerencia del gobierno local. La Junta de la ciudad aprovechó esta buena época para cubrir las deudas que había contraído, y ordenó una rebaja de dos onzas sobre el precio del carnero, es decir, de las 30 onzas que el obligado ofreció, sólo se darían 28 onzas al público, quedando la diferencia como un excedente para las arcas del municipio.<sup>112</sup> Se estimó que la aplicación de este gravamen no afectaría realmente el consumo de carnero, pues sus compradores generalmente eran gente pudiente que podía pagar altos precios. El cobro de este gravamen se mantuvo sobre las posturas siguientes, aunque aprovechando la generosa oferta de 1796 se decidió ese año ampliar la rebaja a tres onzas sobre la postura del carnero, con el objeto de destinar de los montos obtenidos, dos tercios al fondo del abasto de carnes y el otro tercio para el pósito.<sup>113</sup>

Contrariamente a lo que se había argumentado, el cobro de este nuevo derecho necesariamente vino a afectar su demanda, especialmente en 1792-1793 cuando se registró una caída de 39.8% respecto al bienio 1788-1789 y de acuerdo con las cifras proporcionadas por Humboldt para 1791, el decremento sería aún mayor respecto a esos años en un rango de 46%. Por cierto, en los años siguientes la demanda de carnero tendió a recuperarse, así en 1794 se vendieron 248 012 cabezas, pero a pesar de ello, esa cantidad significaba un descenso de 10.8% respecto a 1791 y 17.3% respecto a 1773.<sup>114</sup>

<sup>112</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 6, exp. 185, "Estado que manifiesta el producto del arbitrio de las onzas de carne que por orden Superior se destinaron al reintegro de la pérdidas que tuvieron los Propios de la N.C."

<sup>113</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 6, exp. 185 "Estado del producto de las onzas de carne de carnero de las tres que se ministraron menos al público desde el 26 de mayo de 1796 al 14 de abril de 1797, destinado al fondo del Pósito".

<sup>114</sup> De acuerdo con las cifras de la aduana de la ciudad, en 1773 habrían ingresado 299 658 carneros. Véase AGN, *AHH*, leg. 2138. Humboldt señala en sus *Tablas Geográfico-Políticas* que en 1791 se habían consumido 278 300 carneros en la ciudad. Véase HUMBOLDT, 1822, p. 24.

Sólo en 1796 se produjo un crecimiento real de la demanda, registrándose como vendidos 374 000 carneros del abasto, lo que sólo fue posible a partir de la considerable baja del precio registrada en ese año. Por su parte, la demanda de res experimentó notoriamente entre 1794-1795 un incremento de más de 100% en ese bienio respecto a los dos primeros años de esa década, e incluso alcanzando índices muy similares a los de mediados de la década de 1770 —los más altos del siglo— presentando una diferencia de sólo 9% menos respecto al bienio 1776-1777.

En síntesis, en los años de bonanza entre 1792-1796, en que las inclemencias climáticas se disiparon, se presentaron convenientes y generosas posturas, las que fueron aprovechadas por la administración municipal no sólo para recobrar el dinero que había “perdido” entre 1788-1791, sino también, para recaudar fondos destinados a solventar los déficit de otras administraciones del abasto. Es decir, nuevamente la política recaudatoria del gobierno colonial recaía sobre las ganancias del mercado de la carne, como una fuente de la que era posible obtener fondos para la administración del reino.

Parecía haberse regularizado la situación cuando se produjeron nuevas dificultades en 1797, producto de una sequía de pastos y de una epidemia que afectó principalmente al ganado lanar de Tierra Adentro.<sup>115</sup> Como hecho sintomático en 1798 no se presentó ningún postor para el abasto de carne, pero esta vez el Ayuntamiento se vio obligado a elevar los precios del carnero 29.3% y los de la res 9.9% respecto al año anterior. Este ascenso constituyó el primer indicador de que los precios continuarían subiendo aún más. En los años siguientes a 1798, para el caso de los precios del carnero y de 1800 para el caso de la carne de res, se inició una fase de alza, que en 1811 alcanzó su máxima expresión, 1810 y 1811 fueron los de mayores precios en más de una centuria.

#### EL ASCENSO DE LOS PRECIOS DE LA CARNE CON LA LLEGADA DEL NUEVO SIGLO

El ascenso relativo que había experimentado la carne de res en 1798, se vio acelerado nuevamente por el factor climatológico. En 1799 la situación se agravó debido a las pérdidas de animales en Huapango, originadas por las bajas temperaturas y la presencia de nevadas en esos llanos. Igualmente, la escasez de carneros entre 1799-1800, provocó problemas para poblar las tablas destinadas a este tipo de carne y varias de ellas permanecieron cerra-

<sup>115</sup> Bajo esta denominación de “Tierra Adentro” se incluyen los extensos territorios norteños que constituían el grupo de regiones abastecedoras de ganado para el consumo interior de la Nueva España. Para menciones sobre la epidemia en el ganado lanar véase AHCM, *Abasto de carne*, vol. 6, exp. 183.

das, ya que los tratantes se resistieron a abrirlas por no tener la seguridad de contar con el número suficiente de carneros con que abastecerlas.<sup>116</sup> En definitiva, era el mismo problema que podían tener los obligados: responder a una demanda creciente con precios fijos y sin poder subirlos aunque se redujera la cantidad de ganado disponible durante los años del contrato.

En el mercado rural la mortandad de reses debió llevar a sus criadores a buscar la forma de paliar estas pérdidas, seguramente la pauta para hacerlo estuvo inspirada en la Real Cédula de 1793 en que la corona eximió del pago de alcabala a las carnes secas o en tasajo de todas las provincias del reino. Disposición que había tenido origen en la demanda de alimentos del ejército imperial instalado en la zona caribeña y en los excedentes de carne producidos por el virreinato rioplatense. En la Nueva España, esta normativa originó por un lado el sacrificio de animales de la Huasteca y el robo de ganado en la provincia de Veracruz para vender carne salada y seca al puerto de La Habana, negocio que era más conveniente desde el punto de vista de no pagar alcabala y de no experimentar pérdidas por carne descompuesta. Por otro lado, la normativa de la corona fue utilizada por los ganaderos como la forma más apropiada de remediar las mortandades de animales y evadir el pago de la alcabala, ya que la carne salada había sido desde siempre un alimento vendido al menudeo en tianguis para la provisión de gente pobre y caminantes.<sup>117</sup> Pero en aquellos malos tiempos en muchos pueblos se estaban matando reses con ese exclusivo fin, e incluso se llegó a consultar a la Real Hacienda si esa exención podía ser aplicada a la carne de ganado cabrío y lanar por ser la más abundante en el reino.<sup>118</sup> Con el objeto de aclarar estas interpretaciones la corona reiteró sus órdenes en 1802 y 1804.<sup>119</sup>

En la capital ante la ausencia de postores entre 1798-1800 el Ayuntamiento emprendió una nueva política para administrar el abasto, en la que designó una comisión de vecinos connotados para hacerse cargo de esta empresa, bajo las condiciones fijadas, el Ayuntamiento no tendría que perder dinero y mucho menos contraer deudas.<sup>120</sup> Tanto el gobierno municipal

<sup>116</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 6, exp. 193, "Reglas para el abasto de carnes del presente año y el de 1800".

<sup>117</sup> Véase *Recopilación de Indias*, ley 19, lib. 8 tít. 13.

<sup>118</sup> Sobre sacrificio de reses para obtener carne salada en Guachinango, Sultepec y Jalapa véase AGN, *Alcabalas*, vol. 310, exps. s.f., ff. 83 y 84, vol. 410, exp. 11, vol. 209, exps. s.f., ff. 11-16. Respecto a la exención de alcabala a la carne en tasajo de ganado cabrío y lanar.

<sup>119</sup> Véase AGN, *AHH*, vol. 442, exp. 9 y AGN, *Alcabalas*, vol. 240, exp. 5, f. 70.

<sup>120</sup> La junta de abasto de 18 de septiembre de 1797 "autorizó a esta comisión para solicitar dinero prestado por un año o a réditos obligando generalmente sus rentas y por especial y señalada hipoteca los fondos del abasto, que deberán permanecer en poder de ellos hasta haberse pagado o redimido las cantidades que se tomasen para el, sin que entre tanto perciba la N.C. las rentas que disfrutaban sobre dicho abasto que son: 8 400 pesos de las tablas, 1 500 pesos de la carnicería mayor y 300 pesos del arrendamiento del matadero; pero se satisficieran de dichos fondos los sueldos de los fieles repesadores de las tablas y los 1 500 pesos que

como la inversión privada no quisieron exponerse en el negocio del abasto de carne y cuando lo hicieron estimaron en sus compras de ganado un número de animales que podría morir, y sobre ese total de cabezas se fijó la postura.

Hacia 1800 la cantidad necesaria de animales que se requería para el abasto era de 17 000 toros, sin embargo, esta cifra como se ha dicho, no era sólo un cálculo que comprendía los requerimientos del abasto, sino también incluía una estimación sobre las muertes de animales que se esperaba tener ese año en Huapango, debido a las nevadas que se habían registrado. Se estimó que las reses con que se disponía pesarían en promedio 10.5 arrobas cada una, debido a las inclemencias del clima y la falta de pastos.<sup>121</sup>

En definitiva, sumando pérdidas y considerando el bajo peso de los animales, el abasto contaría en ese año con 165 240 arrobas de carne de res. Sin embargo, esta cantidad comparativamente con las arrobas requeridas en 1759 significaba un aumento en la demanda de res de 18.4% en 1800.<sup>122</sup> Estas cifras vendrían a corroborar un crecimiento en la población de la ciudad, que fue señalado por la diferencia que se produjo entre el censo de 1790 —que arrojó una población de 112 929 habitantes— y el de 1811 —que señaló la existencia de 168 846 individuos en la capital—, de estos recuentos se puede estimar que la ciudad presentó una tasa de crecimiento anual de 1.93%.<sup>123</sup> Según algunos estudios demográficos el incremento de la población entre estos años no se debió a un crecimiento natural —ya que la presencia de continuas epidemias en 1779, 1784, 1786, 1797 y 1804 habría impedido una recuperación demográfica—,<sup>124</sup> sin embargo, la presencia de la inmigración desde los pueblos cercanos a la ciudad habría operado como el factor primordial en el crecimiento capitalino, por lo menos de 1800-1838. Algunas muestras del comportamiento demográfico de la ciudad tomadas de distintos barrios, indicarían que tanto en la segunda

---

contribuyen para la arquería y cañerías de agua, como también la renta del desagüe”. AHCM, *Abasto de carne*, vol. 6, exp. 183.

<sup>121</sup>De estas 17 000 reses se consideró que 620 morirían, lo que significaba perder 6 510 arrobas de carne. Más aún se calculó que morirían otras 1 500 reses de las que se podrían aprovechar sólo 9 000 arrobas más. Véase AHCM, *Abasto de carne*, vol. 6, exp. 193, “Reglas para el abasto de carnes del presente año y el de 1800”.

<sup>122</sup>De acuerdo con los registros del matadero las arrobas disponibles de carne en 1759 fueron 139 505. Véase AHCM, *Abasto de Contabilidad*, vol. 11.

<sup>123</sup>Según Navarro y Noriega, el total de población arrojado por el censo de 1811, incluía 16 179 indígenas de las parcialidades de Santiago y San Juan y las “muchas familias” emigradas de los pueblos ocupados por los rebeldes. Observación que llevaría a pensar que la tasa de crecimiento calculada para estos años debería ser menor. Véase NAVARRO Y NORIEGA, 1820, p. 67, n. 1.

<sup>124</sup>La mortalidad provocó caídas severas en la población y la natalidad no fue alta por el aumento de la mortalidad femenina e infantil entre esos años, véase PESCADOR, 1992, p. 143.

mitad del siglo XVIII como en 1811, el porcentaje de inmigrantes fluctuó entre 40 y 38% respectivamente.<sup>125</sup>

El aumento en las compras de reses implicó mayor inversión para los abastecedores, la que en definitiva, era superior a las ganancias a pesar del aumento registrado en la demanda. El problema fundamental es que había subido el precio de los animales en pie, y realizar mayores compras significaba desembolsar más dinero a cambio de no tener la seguridad de tener verdaderas ganancias. En el reino el ganado se había transformado en un producto escaso, las mortandades de éste, su bajo peso, el incremento de la demanda y la especulación de los criadores y tratantes había generado el alza de los animales en pie. Las 11 297 reses compradas en 1759 tenían un valor promedio de cuatro pesos seis reales cuyo monto total ascendía a 52 343 pesos, en cambio, en 1800 las reses costaban siete pesos seis reales y la compra de 17 000 significaba un desembolso de 131 750 pesos para la comisión del abasto. Es decir, el gasto en compras de reses había ascendido 50.5% respecto a 1759, del que un porcentaje necesariamente se perdía.

La escasez de carneros generó el cierre de dos tablas en 1799, y para 1800 los abastecedores Gabriel Yermo, la Marquesa del Jaral, Ángel Puyade y Antonio Bassoco, manifestaron a los comisionados del abasto que dejarían sin poblar otras cuatro tablas por no disponer de un número suficiente de animales; a menos que se les permitiese: “asentar un número fijo de carneros a cada tabla, sin obligación de parte de los arrendatarios, de matar más, aunque el público lo necesite”.<sup>126</sup> El Síndico de la Ciudad consideró que los tratantes disponían de carneros para cubrir todas las tablas desde abril hasta agosto, pero el problema fundamental era surtir la demanda desde septiembre de 1800 hasta agosto de 1801, lo que requería emprender la búsqueda de más animales y a un precio superior.

Los comisionados del abasto, determinaron que para 1800 los tratantes disponían una cantidad aproximada de 85 000 carneros que en total costarían 230 924 pesos, con un valor promedio por cabeza de 22 reales; monto que era insuficiente, y que obligaría a conseguir ganado a un precio superior de 24 reales por animal, debido a la escasez existente.<sup>127</sup> Lo que dejaba en evidencia que los habituales proveedores de carnero ya no podrían cubrir la demanda habitual de la ciudad.

<sup>125</sup> Véase los trabajos de PESCADOR, 1992, p. 128 y de MORENO TOSCANO, 1978.

<sup>126</sup> Véase “Reglas para el abasto de carnes del presente año y el de 1800”, en AHCM, *Abasto de carne*, vol. 6, exp. 193.

<sup>127</sup> Los comisionados del abasto determinaron la cantidad de carneros disponible a partir de los informes de abastecedores como el Marqués de San Miguel de Aguayo, el Conde de San Pedro del Álamo, la Marquesa del Jaral y Gabriel Yermo, además de los comprados y otros criados por Joseph María Urizar y Antonio Puyade. AHCM, *Abasto de carne*, vol. 6, exp. 193.

El precio promedio de 24 reales por carnero significaba un alza de 20% respecto a los precios registrados en 1782, cuando un carnero costaba 20 reales.<sup>128</sup> En este cálculo no se registraba un descenso en el peso de estos animales, pues siempre se consideró que pesaban en promedio 30 lb y con esa base se continuó fijando la postura. Al considerar los altos precios del mercado rural, se estimó que para el abasto de 1800 sólo se comprarían 145 000 animales, los que sumados a la cantidad ya disponible de 85 000 carneros, sumarían en total 230 000 cabezas para el expendio de ese año. Lo que implicaría reducir notablemente el consumo de carneros en la ciudad, representando un descenso de 38.5% respecto a 1796, cuando se vendieron 374 000 carneros en las tablas del abasto.<sup>129</sup>

El problema de la carne de res era más grave, especialmente porque al ser de consumo popular, mantenía una demanda constante e incluso en ascenso. La comisión de abastos, a pesar de la escasez de ganados, se vio en la obligación de incrementar las compras y de enfrentar la insuficiencia de tierras para agostar los animales con el arrendamiento de otras. En 1800 el arrendamiento de potreros alcanzó a 7 120 pesos, porque además de los agostaderos de Huapango se requirió utilizar en forma extraordinaria el potrero llamado Rodeo.<sup>130</sup>

La comisión de abasto considerando todos estos apremiantes, fijó la postura para 1800 en 4.5 lb (72 onzas) de res, y 21 onzas de carnero por un real, lo que se traduciría en un alza de 11% en la res, y 16.5% en el carnero respecto a la postura del año anterior.<sup>131</sup>

El expendio de cerdo en la ciudad, había tenido igualmente una serie de irregularidades desde comienzos de la década de 1790, en esa fecha de acuerdo con Humboldt continuaban demandándose 50 000 cabezas en la ciudad, seguramente este autor se basó en los registros de los tocineros y en los pagos de alcabala; no obstante, existen algunos indicios de que la demanda de cerdo debía ser mayor debido a que, por un lado, el precio de los subproductos había descendido respecto al alza que registraron en 1786,<sup>132</sup> y además informantes como Alzate, mencionaron que en

<sup>128</sup> Véase la variación del precio del carnero en el “expediente formado a pedimento del Sr. Síndico del común, sobre que se reciba información de las causas que han producido la notable escasez de carnes”, en AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 88. Para el cálculo del precio de los carneros en 1800 consúltese AHCM, *Abasto de carne*, vol. 6, exp. 193.

<sup>129</sup> Esta cifra es una estimación con base en la cantidad recaudada por el gravamen de las onzas de carnero aplicado al precio de esa carne. AHCM, *Abasto de carne*, vol. 6, exp. 185.

<sup>130</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 6, exp. 193, “Reglas para el abasto de carnes del presente año y el de 1800”.

<sup>131</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 6, exp. 193, “Reglas para el abasto de carnes del presente año y el de 1800”.

<sup>132</sup> En 1791 se presentó un descenso en las posturas de los efectos de tocinería respecto a las fijadas en 1786, así la manteca bajó 22%, el jamón 28.5%, el chorizo 16.6% y el jabón 8 por ciento.

esos años el consumo de cerdos podía bordear las 130 000 cabezas.<sup>133</sup> Este hecho podría señalar la existencia de fraude fiscal por parte de este gremio.<sup>134</sup>

Hacia 1792, las quejas habituales tanto de los vecinos como de las autoridades municipales por la existencia de numerosas zahúrdas dentro de la ciudad, hizo ver a la Real Hacienda que los chiqueros de cerdos no sólo eran para la engorda de estos animales, sino también para su crianza, es decir, muchos cerdos que se estaban consumiendo en la ciudad ya no ingresaban por las garitas urbanas, sino que simplemente este ganado se estaba reproduciendo dentro del área urbana. Es difícil determinar qué porcentaje de animales era manejado por este comercio clandestino, pero es poco creíble que en todo el siglo el consumo de cerdo se hubiese mantenido —salvo en periodos muy excepcionales— en 50 000 cabezas. Las autoridades municipales, protegiendo los intereses de la Real Hacienda y argumentando el cuidado de la salud pública, prohibieron la crianza de cerdos garitas dentro de la ciudad, es decir, los chiqueros debían ser mantenidos en las afueras de la capital y debidamente cerrados; con el objeto de controlar la procedencia de los ganados se prohibió además la reventa de cerdos de lugares indeterminados y sólo se debía aceptar la venta de los provenientes de Toluca. Las nuevas disposiciones obligarían a los criadores clandestinos a pagar la alcabala al momento de ingresar los animales a la urbe. Criadores ilegales y tocineros debieron de alguna forma, haber complementado sus ganancias, aunque de acuerdo con el testimonio de los tocineros estos chiqueros ilegales sólo venían a representar una competencia nociva para ellos.<sup>135</sup> Lo cierto es que las recaudaciones por concepto de alcabala de consumo, desde mediados de la década de los noventa hasta la de 1800, indican el ingreso de cerdos a la capital en un rango de 25 000 a 35 000 cabezas, registrando un promedio de 28 851 cerdos entre 1794-1796; en la década siguiente se mantuvo ese rango, o incluso presentando un promedio estimado en 29 530 cabezas. Lo que evidentemente indicaría un decremento en los índices de recaudación respecto a los años setenta hasta inicios de

<sup>133</sup> Véase AHCM, *Policía en general*, vol. 3627, exp. 43, “Reflexiones y apuntes sobre varios objetos que interesan a la salud pública y la policía en particular de esta ciudad de México, si se adaptasen las providencias o remedios correspondientes, 1788”. Alzate reprodujo en 1791 las mismas cifras de consumo contenidas en este informe. ALZATE Y RAMÍREZ, 1831, *Gacetas de Literatura de México*, vol. II, p. 301.

<sup>134</sup> Otro dato importante de señalar es que el número de tocinerías se había incrementado notablemente desde 1786, en que existían 28 establecidas, en 1789 y 1791 se contabilizaron 37, en 1796 se reconocieron 40, en 1797 habían aumentado a 42, en 1798 su número descendió a 37, AHINAH, fondo *Lira*, vols. 113 y 128.

<sup>135</sup> Véase AGN, *AHH*, vol. 401, exp. 11. Véase bando de 1792, en AHCM, *Policía. Zahúrdas*, vol. 3687, exp. 12, también en AGN, *Abasto y Panaderías*, vol. 8, exp. 16. Véase también quejas de vecinos y clausuras de zahúrdas en AHCM, *Policía en general y zahúrdas*.

los ochenta, situación que podría reforzar la idea de una evasión fiscal o de un real descenso en la demanda de carne de cerdo. Sin embargo, la única certeza que tenemos es que después de 1797, en que existían 42 tocinerías en la ciudad, este número descendió a 30 instalaciones, hecho que pudo obedecer a las restricciones impuestas por la Real Hacienda o al comercio clandestino que llevó a la desaparición del gremio en 1813 y a la liberación del expendio de la carne de cerdo.<sup>136</sup> El comportamiento que tuvieron los precios de los efectos de tocinería hacia fines de siglo XVIII y comienzos del XIX, señala que al menos la manteca y el jamón ascendieron 12.5% respecto a 1791, aunque de todas formas estos precios fueron inferiores a los registrados en 1786.<sup>137</sup>

Entre 1801-1803 el abasto de res fue administrado por Gabriel Yermo, quién puso a licitación una propuesta que parecía una alternativa para abaratar costos y bajar el precio de la carne. Su oferta consistía en reses de mayor peso a las sacrificadas hasta ese momento; sus animales alimentados en pastizales de tierra caliente, pesarían entre doce y trece arrobas, lo que aumentaría en lo posible la calidad de la carne de vacuno.<sup>138</sup> A juicio de Yermo la carne de res ofrecida hasta ese momento sólo eran “huesos y piltrafas”.

Sin embargo, este postor astutamente individualizó la venta de reses de los novillos y terneras, los que serían ofrecidos en tablas específicas para carne de novillo dando tres lb (48 onzas) por un real.<sup>139</sup> El objetivo de Yermo era ascender la venta de vacuno ofreciendo mejor calidad de carne y con eso atenuar la demanda de carnero. Con esto pretendía cubrir los requerimientos de los grupos más acomodados quienes comenzarían a comprar ternera o novillo, este último especialmente más caro, en vez de la carne de carnero. Incluso, llegó a estimar que con su propuesta dejarían de: “expenderse 70 a 80 000 carneros en los dos años”. Su prometedora oferta en cierta forma la había sustentado en ahorro en pastizales al llevar el ganado a su hacienda de Almolonga, y además, ofrecer el novillo como carne exclusiva al subir su precio, puesto que en años anteriores, se había ofrecido esta carne por el mismo precio que el toro.<sup>140</sup>

Entre 1803-1804 continuó la muerte de animales en los agostaderos y caminos; los obligados del abasto argumentaron no tener la cantidad necesaria de ganado vacuno para el abasto de la ciudad, pero fundamentalmente

<sup>136</sup> Véase AGN, *Abasto y Panaderías*, vol. 8, exp. 16.

<sup>137</sup> El precio regulado en 1799 y 1803 para la manteca y el jamón fue de dos reales por libra, en 1786 su valor era de 2.25 reales la libra.

<sup>138</sup> Véase la propuesta de Yermo en AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 196.

<sup>139</sup> Sobre la reglamentación de las nuevas tablas de novillo véase AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 198.

<sup>140</sup> Véase al respecto las observaciones del Procurador Marcelo Álvarez en AGN, *AHH*, leg. 882.

estaban preocupados de no perder dinero en su negocio o incluso de mejorar sus ganancias, así introdujeron hasta 2 126 animales muertos entre enero de 1803 y marzo de 1804, de ese modo lograron, cubrir las ventas en la ciudad.<sup>141</sup> La estrategia de cubrir la demanda de la capital con animales muertos había sido permitida dentro de las normas del abasto, siempre que éstos no correspondieran a reses enfermas o en estado de descomposición. Sin duda que las normas de salubridad estaban bastante lejos de las actuales, y lo permisivo de ellas llevó a que el problema se hiciera insostenible, como lo indicara un informe de la aduana de la ciudad realizado en 1804, que señala en detalle el monto total de reses muertas, introducidas para consumo en las carnicerías entre 1795-1804 (véase el cuadro 7).

En vista del perjuicio a la salud que podía ocasionar la venta de estas carnes, en marzo de 1804 se prohibieron estas introducciones y se puso especial cuidado en las garitas para controlar su entrada a la ciudad.<sup>142</sup>

Cuadro 7  
RESES MUERTAS INGRESADAS A LA CIUDAD PARA SU CONSUMO

<i>Años</i>	<i>Reses muertas</i>
1795	1 008
1796	749
1797	1 552
1798	985
1799	348
1800	765
1801	1 321
1802	377
1803	1 375
1804	771 (enero-marzo)

Fuente: AGN, *AHH*, leg. 882.

Estas restricciones limitaron las posibilidades de los obligados para poder surtir a la ciudad de la carne suficiente, especialmente si se consideraba que por la falta de terrenos para agostar a los animales cerca del área urbana, muchos de ellos necesariamente morían por cansancio y fatiga, sin encontrar las fuentes necesarias para alimentarse antes de llegar al matadero.

<sup>141</sup> Respecto a las pérdidas de animales véase AGN, *AHH*, leg. 882. También en AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 214.

<sup>142</sup> Véase respecto al resguardo de las garitas, AGN, *AHH*, leg. 882.

Este hecho dificultó, cada vez más, las posibilidades de encontrar postores para la ciudad que asumieran los riesgos de la empresa del abasto; en 1804 se discutió la posibilidad de que los tratantes de carnero poblaran y se hicieran responsables de abastecer las tablas de carne de res. No obstante, el proyecto fue descartado por la imposibilidad de garantizarles tierras de agoste.<sup>143</sup>

El incremento de la demanda sobre las tierras aledañas a la ciudad para agostar ganado era un problema que se venía sobrellevando desde mediados de siglo, con el transcurso de los años vino a agravarse, al interponerse con el crecimiento urbano y con la utilización que hacían los indígenas del suelo en los alrededores de la capital. La ciudad había desbordado en 1772 los límites originales, pues había incorporado los barrios indígenas dentro de sus mojoneras, y a pesar de que los indios se resistieron a mantener el derecho de sus parcialidades, la urbe interpuso paulatinamente sus necesidades sobre el suelo tradicionalmente indígena.<sup>144</sup> Hacia 1804 la población de ambos sectores había crecido y ampliado necesariamente su área de subsistencia, así los obligados que demandaban más tierras para engordar el ganado se quejaban de que los indios del barrio de la Romita y de Nativitas habían ocupado más tierras aledañas y habían restado espacio tradicionalmente ocupado para el agoste de animales del abasto. También reclamaban que los terrenos obtenidos por la sequía paulatina del lago Texcoco y adjudicados a la ciudad en 1708, habían sido igualmente ocupados por los pueblos comarcanos. Más aún las tierras que quedaban disponibles eran habitadas por pueblos de indios que les cobraban derechos de arrendamiento por utilizarlas siendo que —bajo su perspectiva— éstas eran parte del área urbana.<sup>145</sup>

Según los estudios realizados en 1804, en la ciudad se contaba con los ejidos que había entre las dos calzadas de La Piedad y San Antonio Abad y la parte de Belén o Arcos de Chapultepec sin cobro de renta alguna; los que eran capaces de mantener regularmente 800 reses en el transcurso de un año. Por ese motivo, muchos obligados rentaban a los indios por la cantidad de 4 000 pesos, los potreros y ciénagas de Sacahuisco, Sacatlamanco, Misiuca, San Esteban, Los Bramaderos, Santo Domingo y Aguasarco, Nanahuisco y el potrero frente a La Viga.<sup>146</sup>

<sup>143</sup> Véase AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 212, “Sobre que se devuelva el Ex. Sr. Virrey el expediente sobre el proyecto del Sr. regidor Rivero sobre que los tratantes que pueblan las tablas de carnero pueblen las de toro”, 17 de agosto de 1804.

<sup>144</sup> Sobre el crecimiento del área urbana véase MÁRQUEZ MORFÍN, 1994, pp. 86-87.

<sup>145</sup> Véase AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 218.

<sup>146</sup> Véase AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 212. Informe de la Junta de Ciudad de 17 de agosto de 1804. Por su parte Gabriel Yermo señaló que durante su administración mantuvo arrendados, además de las tierras mencionadas, otras de los indios de San Juan Nextipac, las ciénagas de Apatlaco y Huiquiapam, La Magdalena y Aculco ubicadas al suroriente del pueblo

En vista del requerimiento de tierras de los obligados, en 1804 la Junta de Abasto solicitó al virrey que se tomaran providencias para asegurar ejidos y pastos en los linderos de la ciudad, ya que a su juicio, esta situación era la causante de que no se presentaran postores para el abasto.<sup>147</sup> En septiembre de ese año se comunicó formalmente el plan de arreglo y aumento de ejidos presentado por el juez superintendente Cosme de Mier y Tres Palacios, en que se determinó que debido a la separación de los ramos foráneos agregados al abasto de la capital, ya no tenía preferencia el obligado de ella en los potreros y ciénagas pertenecientes a sus comarcas; pero sin embargo, todas las tierras que mencionaba Gabriel Yermo como necesarias para el abasto —además de las llamadas de Pacheco, El Peñol, Ixtapalapa, Mexicalcingo, Potrero de La Viga, Santa Cruz Balbuena y otros pequeños inmediatos a éste, además del potrero de los indios de Ixtacalco— fueron declaradas por el virrey como “preferentes” para el abastecedor, insistiendo en que por las “mismas cantidades” en que estaban arrendadas se le prefiriera ante cualquier otro particular.<sup>148</sup>

Entre 1805-1810 el Ayuntamiento comisionó a un conjunto de vecinos connotados para hacerse cargo del abasto de res, ya que debido a las circunstancias nadie había participado en los remates. Al parecer resultaba imposible que los obligados surtieran a la ciudad sin la introducción de los animales que habían muerto en los agostaderos y en los caminos, mucho menos si se debía gastar en arrendamientos de potreros. En 1807 la comisión del abasto debió pagar sólo por gastos ocasionados por el problema de tierras y por rentas de potreros 14 720 pesos.<sup>149</sup> Los gastos de la administración del abasto de res, se habían incrementado paulatinamente por la dinámica del mercado que se había desarrollado en su entorno: por el aumento en la compra de animales, con su consiguiente pago de alcabala, el arrendamiento de más tierras para obtener pastizales suficientes, además del pago, ya tradicional de contribuciones a la ciudad para obras públicas, rentas de carnicerías y el pago de salarios.<sup>150</sup>

En 1807 se estimó que era necesario comprar 19 000 toros para el abasto, cuyo monto total ascendía a 155 928.4 pesos, es decir, cada res valía en

de Ixtacalco, estando todos estos terrenos dentro de las mojoneras de la ciudad. Véase el informe de Yermo a la Junta de Abasto, 23 de agosto de 1804. AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 218.

<sup>147</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 218. Informe de la Junta de Abasto, 3 de septiembre de 1804.

<sup>148</sup> Véase AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 218. Informe de la Junta de Abasto de 3 de septiembre de 1804.

<sup>149</sup> Véase los gastos presupuestados para 1807 en AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 223.

<sup>150</sup> Las contribuciones para obras públicas habían ascendido paulatinamente en el transcurso del siglo, en 1737 un obligado pagaba 2 400 pesos por este concepto, en 1797 se pagaban 4 900 pesos y en 1807 un total de 3 100 pesos. Respecto a las rentas en 1737 se pagaban sólo 1 500 pesos por la carnicería mayor y otros 600 pesos por las tablas y que eran parte de su contribución a las obras públicas. Hacia fines de siglo se pagaba por la renta de la carnicería

promedio 8.2 pesos. Nuevamente, se observa un alza en el precio de los animales en pie, incremento que es comprensible, porque la escasez de animales en ese tiempo, había llevado a surtir a la ciudad con ganado diverso cuyos precios fluctuaron entre 7.4 y 10 pesos, siendo los más baratos los comprados en Guadalajara y los más caros en las inmediaciones de la capital.<sup>151</sup> Diferencias de precios regionales que intentamos explicar en el último capítulo de este libro.

De los 19 000 animales comprados se estimaba que se perderían 2 000, sin poder aprovechar su carne. De los restantes sólo 16 500 se consumirían en las carnicerías de México y tendrían un peso de 10.5 arrobas, es decir, producirían 173 250 arrobas en total, lo que es significativo, pues señala que a pesar de las reses muertas, la demanda de carne se había incrementado 4.8% respecto a 1800, cuando se requirieron 165 240 arrobas.<sup>152</sup>

Derivado del volumen de las compras se incrementaron los pagos de alcabalas, los que en ese año ascendían a 9 200 pesos. En total los gastos del abasto de res —sin considerar las compras de animales— ascendieron en 1807 a 53 956 pesos de los que 14 720 (27%) correspondían a gastos judiciales por tierras y por arrendamiento de potreros y pastos y 9 200 pesos (17%) se pagaban por concepto de alcabala (véase el cuadro 8 del capítulo II).<sup>153</sup>

Cuadro 8  
GASTOS DEL ABASTO DE CARNE, 1807

Gastos judiciales de la negociación por tierras	4 220
Por pastos en Huapango	5 800
Por arrendamiento de ciénagas y potreros en las inmediaciones de la ciudad	4 700
Por la alcabala de compras	4 750
Por la alcabala de consumo a 2 reales	4 250
Por peaje del ganado que ha de pasar por Ixtlahuaca y Toluca a una cuartilla por cabeza	200

mayor el mismo valor, pero se agregaba el pago de 300 pesos por el matadero y 600 pesos anuales por las rentas de cada tabla lo que sumaba 8 400 pesos.

Los gastos de todos los salarios en las épocas en que estuvieron a cargo los obligados no es posible estimarlos, sólo podemos hacer una comparación respecto al sueldo de los fieles. En 1737 se pagaron 1 050 pesos con ese destino; en 1797 se gastó en fieles repesadores 2 900 pesos y en 1807 se pagaron 2 800 pesos además de otros 100 por el sueldo del fiel del rastro y 100 pesos por el sueldo del fiel contraste. Es decir, hubo un incremento de 65% en gasto de fieles repesadores. Véase AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 33, vol. 6, exp. 162 y vol. 7, exp. 223.

<sup>151</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 223. Toros comprados para el abasto de 1807.

<sup>152</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 223. Postura para el abasto de carnes de esta capital a comenzar en resurrección de 1807.

<sup>153</sup> Véase los gastos presupuestados para 1807 en AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 223. Debido a la ausencia de postores la comisión del abasto tuvo que asumir además, los siguientes

En 1807 se estimó que considerando todos los gastos y pérdidas, la comisión de abasto tenía en contra 14 760 pesos. Para cubrir este monto y no recargarlo sobre el precio de la carne de res, se consideró oportuno destinar media onza de carnero para completar los fondos requeridos.

La aplicación de este gravamen, además del aumento en las compras que ascendieron a 300 000 carneros, derivó en una inversión de 1 162 500 pesos, pagando por cada carnero 24.5 reales, lo que constituía un alza de medio real respecto a 1800, además del pago de alcabala que implicaba cubrir esa cantidad de animales. Como consecuencia la postura del carnero ascendió 7.6% respecto a los precios de 1803-1805, y la res dentro de la tendencia al alza experimentó un descenso de 16% a costa del precio del carnero.<sup>154</sup>

En los últimos años de la década de 1800, nuevamente la meteorología vendría a incidir gravemente en los precios de la carne, este factor se superpuso sobre todos los agravantes anteriores, para alzar el valor de este producto a grados nunca antes registrados. El año 1808 fue dramático, la sequía y las fiebres atacaron a la ciudad, también se produjeron mortandades masivas de ganado, producto de las heladas que dañaron los pastos en Huapango y en otros agostaderos de Toluca; ese año se registraron 4 580 pérdidas de reses, entre las que 2 800 tenían origen en los agostaderos, 1 432 en los caminos, y 348 en los potreros de la ciudad.<sup>155</sup> Dificilmente, el Ayuntamiento pudo cubrir la pérdida de cuantiosos animales. En mayo de 1808, se rebajó la postura que había sido fijada recientemente en 70 onzas por un real, a dar solamente 52 por un real. A pesar de las muertes el consumo de reses se calculó en 17 000 animales, sin embargo, el peso que registraron en promedio sólo fue de siete arrobas y seis libras, lo que generó un alza sustancial en el precio.<sup>156</sup>

Los efectos climáticos nuevamente agudizaron la mortandad de animales en 1809, generando que entre ese año y 1811 se presentaran los precios más altos registrados en todo un siglo. Para el Ayuntamiento fue imposible revertir el alza de los precios, a pesar de que intentó fijar la postura

---

pagos: la renta de la carnicería mayor, del matadero y de las 14 tablas de carneros; pagar contribuciones a la ciudad por concepto del desagüe, cañerías de agua y alimentación de los presos de la cárcel. Sin contar todos los sueldos y salarios que pagaba a vaqueros y caporales, fieles, administradores, mayordomos, etc. De todos estos gastos 5.7% correspondían a contribuciones, 18.9% correspondían a rentas, 19.2% correspondían a salarios y 9.3% por el traslado de animales.

<sup>154</sup> Véase la postura fijada en AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 223.

<sup>155</sup> AGN, *Ayuntamiento*, vol. 161, exp. 3. Sobre que se traiga a la milagrosa imagen de nuestra Señora de los Remedios por los motivos que expresa. También véase AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 231, "Sobre baja de 18 onzas de vaca por un real".

<sup>156</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 231, "Sobre baja de 18 onzas de carne de vaca por un real".

en 4 lb (64 onzas) en 1809, recibió por orden expresa del virrey que se redujese la oferta a sólo 3.5 lb (56 onzas) por un real.<sup>157</sup>

En 1810, el abastecimiento de carne era cada día más difícil. El ingreso de carneros muertos a la capital era una situación tan habitual como lo había sido con las reses, por este motivo se insistió en que las normativas urbanas sobre el ingreso de carne muerta era igualmente extensiva para la de carnero, por el contagio que podían transmitir.<sup>158</sup> Al mismo tiempo, la comisión encargada del abasto señaló que la ciudad carecía de fondos y que tenía de réditos atrasados 96 000 pesos, lo que obligó la búsqueda de préstamos entre los vecinos más pudientes, para poder efectuar las compras de animales; muchos de ellos se mostraron reticentes a hacerlo, pues a varios ya se les debía dinero.<sup>159</sup> En junio de ese año, la Junta de Ciudad, viendo que la escasez de animales se había hecho tan patente, y que además se carecía de los fondos necesarios, consideró que era imposible que un sólo individuo abasteciera a la capital y que era “más fácil” sobrellevar esta tarea entre “muchos”.<sup>160</sup>

Se abogó por la libertad de comercio y se señaló que las leyes que habían pretendido frenar la codicia, habían generado exactamente lo contrario:

[...] todas las leyes y ordenanzas que impiden coartar la libertad del trato son dañosas y perjudiciales a la sociedad, contra la industria, al comercio y a la agricultura, son antipolíticas y que fomentan el egoísmo y el monopolio [...] Las carnes que abundaban hace 200 años al paso de su escasez recibieron reglamentos y tasas porque así se creyó que se conseguiría su abundancia, cuyas providencias han surtido muy contrarios efectos y la experiencia nos obliga a tomar ahora otro camino[...]<sup>161</sup>

La propuesta de la Junta de Ciudad no tardaría en ser escuchada. En septiembre de 1810 la insurgencia intervino las rutas tradicionales de abastecimiento entre los territorios del norte y la meseta central. A pesar de que los principales criadores y tratantes disponían de las partidas necesarias para abastecer la capital, muchos de ellos no lograron efectuar sus transacciones o en el peor de los casos perdieron sus partidas, luego de ser detenidas por los insurgentes. En vista de las circunstancias muchos de los criadores tradicionales de la ciudad de México, buscaron otros mercados alternativos donde pudiesen vender sus animales, así el Conde de Medina y Torres que

<sup>157</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 8, exp. 242, sobre la rebaja en la postura de carne de toro.

<sup>158</sup> AGN, *Ayuntamiento*, vol. 161, exp. 3.

<sup>159</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 8, exp. 243, “Sobre el remate del abasto de carnes que ha de comenzar en la Pascua de resurrección del año 1810”.

<sup>160</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 8, exp. 250, “La Junta de la N.C. sobre que se deje en libertad la venta de carne de toro libre de toda presión municipal”.

<sup>161</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 8, exp. 250, “La Junta de la N.C. sobre que se deje en libertad la venta de carne de toro libre de toda presión municipal”.

había pactado en agosto de 1810 con Ángel Puyade, sobre la venta de 1 191 carneros, debido a los acontecimientos no pudo enviárselos y prefirió entonces despacharlos para el abasto de Aguascalientes. Similar situación enfrentaba el Marqués de Aguayo en febrero de 1811, a esa fecha además del ganado de sus haciendas, había comprado por contrata con la Iglesia de Monterrey 3 460 carneros primales de diezmo a doce reales, y a un particular de Saltillo 8 724 añejos a 30 reales, pero ninguna de estas partidas había logrado introducir para el abasto capitalino.<sup>162</sup>

Por su parte, los tratantes y dueños de casas de matanza en la capital, experimentaban una total incertidumbre sobre el paradero o destino de sus ganados. El administrador de la casa de Puyade señalaba, en febrero, que ellos poseían entre 50 000 y 55 000 carneros con destino a la capital, pero debido a la insurrección “no sabía si habían padecido algún extravío”. La casa de matanza de Pedro Muguerza declaró que debían existir en sus agostaderos como 40 000 carneros con destino al consumo de México, pero de “los que no se había tenido noticia desde el principio de la insurrección”.

Igualmente, la casa de matanza del Conde de Pérez Gálvez, que había mantenido —con ganado de sus haciendas y otro porcentaje comprado a particulares— hasta tres tablas en la capital las que tenían un consumo de 44 000 cabezas anuales, presentaba serias dificultades para continuar abasteciéndolas. Señalaba que en octubre de 1810 contaba con el ganado suficiente para continuar surtiéndolas adecuadamente, sin embargo, debido a que la mayoría de su ganado se encontraba en su hacienda de Soledad, cercana a Matehuala y Saltillo, zonas que a comienzos de 1811 habían sido ocupadas por los insurgentes y con las que se había perdido contacto.

Todas estas declaraciones apuntaban básicamente a dos objetivos, en primer lugar, no presentarse como abastecedor de carneros en la capital, para evitar riesgos innecesarios, muchos de los tratantes señalaban que no habían podido efectuar las compras requeridas y en segundo lugar, aquellos que poseían ganado y que no podían enviarlo a la capital, indicaban que no estaban en condiciones de declarar un precio de venta. Sin duda eran dos estrategias para que el Ayuntamiento se encargara de trasladar el ganado y a la vez pagar altos precios por el existente. Curiosamente tanto Yermo como Bassoco no manifestaron intención de presentarse como licitantes de carnicería y en marzo de 1811, el Ayuntamiento tuvo que enfrentar la negativa de todos los abastecedores de carneros mencionados anteriormente para hacerse cargo de alguna tablajería.<sup>163</sup>

El Ayuntamiento de la ciudad de México se vio obligado a intervenir durante esos años de guerra para asegurar los suministros de carne a la

<sup>162</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 8, exp. 257.

<sup>163</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 8, exp. 257.

población capitalina. Con este objeto, se solicitó al brigadier Félix Calleja que informara sobre las ocupaciones que la guerra de independencia mantenía en las provincias del norte, y para que tratase de despachar fuertes destacamentos para liberar el ganado de manos de los rebeldes. El brigadier informaba que en efecto, todos o la mayor parte de los parajes que mencionaban los abastecedores de la capital donde tenían considerables partidas de carneros se encontraban bajo el dominio de los insurgentes. Sin embargo, el ejército realista no estaba en condiciones de efectuar maniobras especiales para esos efectos, y sólo se comprometía a prevenir a los comandantes que las pastorías que encontraran en los caminos las pusiesen a disposición de sus dueños, y a la vez prometía cuidar su segura conducción.<sup>164</sup> Bajo esas condiciones, partidas de carneros escoltadas por el ejército realista ya habían logrado llegar a la capital desde diciembre de 1810, especialmente de la zona de Querétaro y que pertenecían al Marqués del Jaral y a Ángel Puyade.<sup>165</sup>

Estos acontecimientos extraordinarios, paralelamente vinieron a acentuar problemas como la introducción ilegal de ovejas a la ciudad, y posibilitaron engaños como la venta de machos cabríos haciéndolos pasar por carneros. Pero la principal irregularidad fue la aparición de “capoteros”, vendedores ilegales de puerta a puerta que ofrecían carne de oveja y cabra a precios muy superiores a los fijados por la postura del Ayuntamiento.<sup>166</sup> Estos procedimientos irregulares no eran más que una muestra de presión para lograr, primero, la autorización a cualquier individuo para introducir ganado a la ciudad y segundo, la liberación definitiva del precio de la carne, cuestión sobre la que indudablemente se encontraban involucrados los tradicionales abastecedores de la ciudad.

En 1811 la postura de la carne de res había llegado a 2.5 lb (40 onzas) por un real y a pesar de la reducida porción de carne sobre la que se había fijado el precio, la Junta de Abasto no la pudo sostener. A mediados de año, argumentando la “suma escasez de ganado” e imperiosa necesidad de comprar los animales a mayor precio, debería comenzar a venderse sólo 2 lb (32 onzas) de res por un real; éste fue sin duda el precio más alto registrado en toda una centuria. La situación extrema que vivía el abasto llevó a que en ese bando, se promoviera la libertad, dejando a los dueños de ganado ingresar y matar reses por su cuenta en el rastro, aunque debían venderlas al precio establecido.<sup>167</sup>

En 1812 el desabasto de carne en la capital fue aún más patético. En ese año las cantidades de carneros introducidos para la venta en carnicerías

<sup>164</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 8, exp. 259.

<sup>165</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 8, exp. 260.

<sup>166</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 8, exp. 267.

<sup>167</sup> AGN, *Abasto y Panaderías*, vol. 8, exp. 10, f. 186. Bando dado en México a 4 de julio de 1811.

no cubrían ni 30% de la demanda urbana, peor situación experimentaba el abasto de res al disponer de 2 083 cabezas que representaban sólo 13% de las ventas realizadas a mediados de siglo; la introducción legal de chivos para su expendio en tablajerías alcanzó sólo a 3 518 cabezas.

Sin embargo, a pesar de las escasas cantidades de carne se produjo cierta normalización en el funcionamiento del mercado, ya que nuevamente se presentaron los tradicionales comerciantes del abasto y abrieron sus casas de matanza. En ese año funcionaron con regularidad las casas de los Condes Antonio Bassoco, San Mateo-Marqués del Jaral, Pérez Gálvez, del Marqués de Aguayo, de Gabriel Yermo y de Ángel Pedro Puyade. Posteriormente, en junio, Pedro Muguerza abrió una séptima casa de matanza. Estos abastecedores continuaron ocupando el primer lugar en el expendio de carneros de la ciudad, aunque la mayoría de ellos dispuso de cantidades ínfimas comparativamente con las que estaban habituados a vender. En total estos comerciantes lograron expender sólo 73 459 carneros en 1812, los que sumados con las partidas de otros introductores al resto de las tablajerías de la ciudad sumaron 85 340 cabezas expandidas; es decir las casas de matanza aportaron 86% de la carne vendida en tablajerías. Menos considerables fueron sus aportes de chivos y reses que alcanzaron 62.5% y 11.5% respectivamente.<sup>168</sup>

Las principales ventas las efectuó Gabriel Yermo que vendió a la ciudad diversas especies de ganado y acaparó 51% de las ventas tanto de carneros como de chivos de todas las tablajerías de la ciudad, y 14% del expendio de reses. En segundo lugar de importancia, se puede mencionar a Ángel Puyade que vendió 14.8% de los carneros consumidos ese año. Otro comerciante de cierta importancia fue Pedro Muguerza que distribuyó, al igual que Yermo, ganados mayor y menor, al registrar 13% de las ventas de carneros, 0.4% de los chivos y 3.4% de las reses. Contrariamente, el abastecedor que aportó ganado escasa y esporádicamente fue el Marqués del Jaral, que no sobrepasó en todo el año la cantidad de 31 carneros.

Por otra parte, existieron variados introductores de ganado luego de la libertad decretada ese año, en total se pueden contabilizar unos 42 tratantes a lo largo de todo el año que se especializaron en la distribución de reses, aportaron 88.9% del total de toros y vacas expandidas en las carnicerías urbanas. Menos importantes fueron sus ventas de ganado menor, que alcanzaron un expendio de 11 881 carneros, es decir, 13.9% de sus ventas y 1 317 chivos, que representaron 37.4% del total vendido en las carnicerías.<sup>169</sup>

Las autoridades evaluaron positivamente los resultados de la concesión de libertad para introducir ganados, con lo que se había logrado abastecer

<sup>168</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 8, exp. 273.

<sup>169</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 8, exp. 273.

la ciudad y disipar la escasez padecida “por bastante tiempo”. En 1812, para continuar con los beneficios obtenidos hasta ese momento se optó por liberar los precios del carnero y meses más tarde el de la res.<sup>170</sup> Una sucesión de bandos expresaron el particular interés de las autoridades por suministrar carne adecuadamente a la ciudad, incluso como medida preventiva a la escasez de carneros —especialmente por el bloqueo de los caminos— se concedió en el momento de liberar su precio, la libertad para el ingreso y expendio de chivos castrados a la ciudad por cualquier persona.<sup>171</sup> La libertad del expendio de cerdo sólo se concedió al año siguiente, en 1813, aunque se estableció una estricta vigilancia sobre aquellos que se dedicaran a esa actividad, para que respetaran el pago de los derechos a la Real Hacienda y la limpieza urbana.<sup>172</sup> A pesar de los malos tiempos y de la liberación general de todas las pensiones, que los encargados del abasto habían suministrado por muchos años, el pago de la alcabala por ingreso de animales a la ciudad nunca fue eliminado.<sup>173</sup>

La alcabala como impuesto indirecto que se aplicaba sobre el precio de los animales y no sobre la carne, influyó en el incremento del precio del ganado en pie en el mercado rural, sin embargo, no fue el factor más importante de su alza. En 1781 la tasa de la alcabala representaba 10.5% como valor agregado sobre el precio de la res. Teniendo en cuenta que se cobraban dos reales por cabeza de res al comprar ganado en Huapango, y dos reales por cabeza al ingresar a la ciudad, lo que se llamó alcabala de consumo. En caso de que se comprara las reses a través de intermediarios, se incluía en el precio además de los montos ya indicados, el recargo de 8% de alcabala en el precio del animal, porcentaje que se redujo en 1790 a 6%. Sin embargo, hacia 1800 el peso impositivo de las alcabalas tendió a decrecer proporcionalmente, debido a que el porcentaje que representaban los cuatro reales respecto del precio de los animales disminuyó en el transcurso de los años, al crecer el precio pagado por cabeza y mantenerse fija la tasa impositiva. Así en 1800 este gravamen sólo representaba 6.45% del precio por cabeza y en 1809, 5.74% (véase el cuadro 9). Por cierto, esto no significa que el monto de lo recaudado disminuyera, pues como se ha mencionado, los asentistas del abasto fueron paulatinamente pagando mayores sumas por este concepto, debido al incremento de las cantidades de ganado que compraban y sobre el que pagaban este derecho por cada res adquirida.

<sup>170</sup> AGN, *Abasto y Panaderías*, vol. 8, exp. 14, f. 227. México, Bando de 1º de septiembre de 1812.

<sup>171</sup> Véase Bando de 5 de febrero de 1812, en AGN, *AHH*, leg. 1119, exp. 182.

<sup>172</sup> Véase Bando de 6 de febrero de 1813, en AHCM, *Policía. Zahúrdas*, vol. 3687, exp. 12.

<sup>173</sup> Véase AGN, *AHH*, leg. 1119, exps. 182-184. Bandos emitidos en 5 de febrero, 19 de marzo y 1º de septiembre de 1812. Véase como resumen de estos bandos y establecimiento de la regulación del abasto de carne para 1813, AGN, *Mercados*, vol. 6, exp. 9, ff. 190-200.

**Cuadro 9**  
**COBRO DE ALCABALAS POR LAS RESES**

Años	<i>Suelos alcalalatorios (Porcentaje)</i>	<i>En Huapango y la capital (Reales)</i>	<i>Precio animal (Reales)</i>	<i>Porcentaje*</i>
1781	6	4	38	10.5
1800	6	4	62	6.45
1807	6	** 4.25	66	6.43
1809	6	** 4.25	74	5.74

\* Este valor representa el porcentaje del derecho respecto al precio del animal.

\*\* Este valor incluye además el cobro de peaje por Toluca e Ixtlahuaca, véase también el cuadro 8.

En cambio el peso de la alcabala sobre el de los carneros en 1782 representaba 3.75% de su valor, debido a que este ganado en esa fecha sólo pagaba tres cuartos de real por animal ingresado a la ciudad. Sin embargo, esa disposición cambió en 1785 cuando se aplicó el pago de 8% al momento de la compra en las haciendas de procedencia, además del monto pagado al entrar a la capital. Desde ese año y hasta 1790, el impuesto sobre el precio del animal alcanzaba 11.75 por ciento.

En 1790, cuando se rebajó el monto de la alcabala de compra a 6%, el porcentaje total disminuyó a 9.75%. Hacia 1800 —de forma similar que en el caso de la res— al mantenerse fijos los tres cuartos de real por cabeza, la alcabala tendió a reducirse respecto del precio del animal, que aumentó, registrando en esa fecha un porcentaje de 9.13% de su valor, en 1807, 9.06% y en 1809, 8.72% (véase el cuadro 10).

**Cuadro 10**  
**COBRO DE ALCABALAS POR LOS CARNEROS**

Años	<i>Por compras en haciendas (Porcentaje)</i>	<i>En Huapango y la capital (Reales)</i>	<i>Precio animal (Reales)</i>	<i>Porcentaje*</i>
1782		0.75	20.5	3.75
1785	8	0.75	20.5	11.75
1790	6	0.75	20.5	9.75
1800	6	0.75	24	9.13
1807	6	0.75	24.5	9.06
1809	6	0.75	27.5	8.72

\* Este valor representa el porcentaje del derecho respecto al precio del animal.

En definitiva, el precio de la carne en la ciudad de México comenzó una fase de alza con el nuevo siglo. Generada como se ha explicado por varios factores: *a)* el meteorológico en 1798 y 1808, *b)* la mortandad de animales en su traslado hacia la ciudad, *c)* la nueva política del abasto de recargar las pérdidas de animales en el precio de la carne practicada por las comisiones de vecinos connotados, *d)* el bajo peso de los animales, *e)* el consiguiente aumento de compras de ganado para el abasto, *f)* el aumento de la demanda de carne en la capital advertida claramente en 1800 y 1807, *g)* el aumento del precio del ganado en el mercado rural, *h)* el incremento en el gasto de arrendamiento de tierras para agostaderos, *i)* el incremento general en gastos para el abasto de carne, *j)* la insurrección de 1810 que generó el bloqueo de caminos. Este último factor fue el que generó en la capital el mayor alza de precios de la carne presentada en más de 100 años.

En este capítulo se intentó explicar el comportamiento de los precios de la carne de res, carnero y cerdo durante el siglo XVIII. Haciendo referencia en primer lugar, a las fuentes que se utilizaron para construir las series de precios; en segundo, la metodología empleada para tales fines; en tercer lugar, se procedió a describir los movimientos de precios y las fases desarrolladas a lo largo del siglo; en cuarto lugar, se hizo coincidir las alzas de precios con las variaciones en la demanda; en quinto lugar, se explicó detalladamente para las décadas de 1780 y 1790, los movimientos de precios, las fluctuaciones de la demanda y los factores que generaron dichas variaciones, y en sexto lugar, se explicaron detalladamente los movimientos de precios al iniciarse el nuevo siglo y hasta llegar a 1812.

Para cerrar el capítulo se advierte que esta realidad particular en el comportamiento de los precios de la carne, requiere ser comparada con la de otros alimentos urbanos, como también establecer comparaciones entre sus grados de demanda y ver sus efectos en las condiciones sociales, aspectos todos que se intentarán tratar en el siguiente capítulo.

### III. MOVIMIENTOS DE PRECIOS DE PRODUCTOS BÁSICOS Y SUS EFECTOS EN LAS CONDICIONES SOCIALES

El análisis de las tendencias de precios de la carne en el transcurso del siglo XVIII cobra mayor relevancia cuando se establece una comparación de ese movimiento de precios con el de otros alimentos básicos. Sólo entonces la problemática particular de la carne, no se entiende como un caso aislado, sino que se observa en ella una relación con todo un proceso de cambios en el mercado de alimentos.

Las investigaciones realizadas hasta el momento, en general han tendido a señalar un encarecimiento y reducción del consumo de carne a lo largo de la historia colonial, lo que ha inducido a establecer toda una teoría de transformación espacial en la práctica de la agroganadería, en la que se habría privilegiado el cultivo de granos por sobre la crianza de animales. Sin embargo, en este capítulo pretendemos determinar por medio de un análisis comparativo, que la carne no fue el único producto que presentó movimientos de alza, y lo que es más importante, que dichas fluctuaciones no fueron sostenidas a lo largo de toda la centuria ni para la carne, ni para ningún otro producto básico.

El estudio comparado del comportamiento de los precios de algunos comestibles estará centrado en el análisis de los últimos 25 años del periodo colonial. Con eso no se pretende aminorar el problema social y el impacto que produjo este acontecer en los consumidores, sino por el contrario, se intenta destacar el impacto real y el dramatismo en el deterioro de las condiciones sociales que experimentó la población capitalina en la primera década del siglo XIX, cuestión que tiende a subestimarse mediante análisis seculares que reducen el problema a simples e ínfimos porcentajes de inflación.

Para demostrar que el alza de precios no fue un fenómeno secular, se buscará analizar individualmente el comportamiento de los precios de algunos productos de alto consumo —como el maíz, el trigo, la carne de res y carnero— además de deducir el comportamiento de los precios de bebidas alcohólicas como el pulque y el aguardiente de caña a través de sus volúmenes de demanda, con el objeto de establecer diversos factores incidentes en

el alza y sin atribuir a alguno en particular un efecto sostenido a lo largo del siglo XVIII; ni siquiera a la población, que sin duda generó el crecimiento de la demanda, pero a la que tampoco se le puede atribuir un movimiento constante de alza o descenso en todo el siglo.

Al mismo tiempo, a partir de los volúmenes de productos ingresados a la ciudad anualmente, se dejará en claro que las zonas abastecedoras respondieron con regularidad a la demanda urbana por lo menos hasta 1797-1798, no obstante el crecimiento por la presencia de flujos migratorios importantes en esos años, terminó por frenarla fundamentalmente a inicios del siglo XIX por un problema de empobrecimiento e incremento de la indigencia en la capital a raíz de la migración.

#### TENDENCIA SECULAR DE LOS PRECIOS DE PRODUCTOS BÁSICOS: DISCUSIONES Y PLANTEAMIENTOS GENERALES

Richard Garner interesado en establecer una tendencia secular para el siglo XVIII construyó una serie de precios del maíz desde 1700 hasta 1819, sobre la que dedujo un precio promedio secular de 13.7 reales la fanega, con lo que concluyó que durante casi 120 años el precio del maíz había crecido 0.9% anual. Por cierto, el autor aclaró que este precio promedio podía ser menor si sólo se consideraba la serie hasta 1809, es decir, obviando el impacto del movimiento insurgente en los precios, así el valor resultante sería levemente más bajo, ubicándose en 12.2 reales por fanega y un crecimiento anual de 0.7%. Para Garner los precios del maíz a lo largo del siglo XVIII no experimentaron una disminución sostenida alguna para contrabalancear las alzas sostenidas de ese periodo. El efecto acumulativo de lo que el autor reconoce como inflación, fue decisivo a su juicio en el alza de precios, por esto advierte que sin ninguna declinación sostenida, los precios del maíz tendieron a trepar más y más.<sup>1</sup> En definitiva, bajo estos ejercicios estadísticos el autor asienta una sola y única gran tendencia al alza que abarcaría la totalidad del siglo XVIII.

Garner explica el comportamiento secular de los precios en general y del maíz en particular, como resultado de los crecimientos demográfico y económico durante el virreinato al que atribuye un valor de 1 a 2% anual, este hecho habría preparado a su juicio, el terreno para la inflación.<sup>2</sup> Su idea se fundamenta en que el grado de aumento de los precios, dependería de la capacidad del sector agrícola en particular, y de la economía colonial en general, para adaptarse a los movimientos poblacionales. Bajo estas consi-

<sup>1</sup> GARNER, 1992, pp. 94-95.

<sup>2</sup> GARNER, 1992, p. 82.

deraciones el autor concluye que un aumento lento de los precios podría indicar que la producción agrícola respondía a la demanda provocada por el crecimiento de la población, y en cambio, un rápido incremento de los precios podría interpretarse como un reflejo de problemas del sector productivo para adaptarse al cambio demográfico. Para el autor, por tanto, es fundamental argumentar un crecimiento demográfico especialmente en el siglo XVIII, cuando a su juicio, la población se encontraba en proceso de recuperación del despoblamiento ocurrido a fines del siglo XVI y principios del XVII, sin embargo, por la ausencia de datos demográficos adecuados, el autor se inclina por tomar datos generales para todo el virreinato y a estimar una tasa de crecimiento anual, a largo plazo para todo el siglo, "cercana a 1%". A partir de esta tasa de incremento demográfico procede a establecer una comparación con el alza experimentada por los precios de la Nueva España.

De acuerdo con la serie del maíz que construyó para todo el territorio virreinal, determina un aumento de entre 0.7 y 0.8% anual a lo largo del siglo XVIII. Con este mismo objeto busca la contribución de trabajos de precios sobre el trigo y otros productos. En trabajos más recientes y bajo coautoría con García Acosta, afirma que la mayoría de las series de otros productos que estudiaron en conjunto describieron una tendencia estable o si acaso con ligeros aumentos, a tasas similares o menores que las observadas para el maíz. Por lo tanto, no tienen pruebas suficientes para demostrar a largo plazo que los precios de otros productos se elevaron más rápidamente que los del maíz.<sup>3</sup>

Garner agrega a su tesis —sustentada en los cambios demográficos por ser la causa subyacente de la inflación— que la expansión económica también cumplió un papel importante en dicha inflación. El autor fundamenta el crecimiento económico que observa en el siglo XVIII sobre la base de los pagos del diezmo y en el registro de la producción de plata. Según las tendencias que establece, determina que en la primera mitad del siglo el valor de la producción en la agricultura creció más del doble del precio del maíz (utilizado en este caso como una muestra para todos los productos agrícolas). Sin embargo, advierte que en la segunda mitad, el valor de la producción agrícola no sólo disminuyó, sino que fue alcanzado por el rápido crecimiento de los precios del maíz. Por su parte, afirma que el crecimiento de la producción de plata fue más rápido en la primera mitad del siglo que en la segunda mitad (hasta 1810). Para el autor, los registros de la plata, como los de diezmos agrícolas crecieron más rápidamente que los precios del maíz durante todo el siglo XVIII y en la primera mitad, pero quedaron

<sup>3</sup> GARNER y GARCÍA ACOSTA, 1995 p. 164. Para el trigo calculan una tasa a largo plazo de 0.7% anual y para la carne de 0.4 por ciento.

rezagados detrás de los precios en la segunda mitad. Así, determina que los registros de la plata aumentaron en forma más lenta que los precios del maíz y que los diezmos agrícolas después de 1750. Específicamente el periodo que comprende la tercera parte y principios de la cuarta parte del siglo muestra para el autor, un fuerte crecimiento de la producción de plata conforme a una tasa anual de 3.2% y el alza en la minería combinada con el continuo crecimiento en materia agrícola (2.2% anual) pueden explicar el súbito crecimiento (3.8% anual) de los precios del maíz. Hacia fines del siglo XVIII, la curva de la plata se estancó, aunque los registros reales permanecieron en un nivel muy alto aun para el siglo XVIII.<sup>4</sup> Los cambios demográficos constituían una causa importante subyacente de inflación en el siglo XVIII, pero la expansión económica, según el autor, también cumplió un papel importante en la aceleración de dicha inflación; lo que hace concluir a Garner que la economía a fines del siglo XVIII haya detenido su crecimiento, en parte, debido al impacto de la inflación.<sup>5</sup> Es decir, como resultado de un efecto acumulativo y subyacente en todo el transcurso del periodo colonial.

John Coatsworth en cambio, no observa una sola gran tendencia en el alza de precios durante el siglo XVIII mexicano, sino que a su juicio los precios de los productos agrícolas específicamente de los granos se estancaron hasta la década de 1760 o 1770, y sólo a partir de allí experimentaron un aumento.<sup>6</sup> El autor explica esta tendencia como resultado de una disminución de la producción agrícola, la que no fue a la par con el crecimiento demográfico. Señala que en México, la producción agrícola en la primera mitad del siglo XVIII pudo haber aumentado levemente por encima de la tendencia de la población, pero advierte que esta tendencia cambia en la segunda mitad del siglo, cuando a su juicio la producción disminuyó mientras que la población continuaba incrementándose. Especifica que es en el centro de México donde la producción de maíz disminuyó, mientras la población continuó creciendo después de 1750, aunque destaca que fue aparentemente a una tasa decreciente. El autor argumenta que en el transcurso del siglo XVIII la oferta de producción agrícola se estaba tornando menos elástica y que los costos de producción se hacían cada vez más crecientes para lograr incrementar el producto.<sup>7</sup> La relación a largo plazo entre producción agrícola y población sugiere para el autor que la producción agrícola total no aumentó mucho, si es que aumentó, en el curso del siglo XVIII. En definitiva para el autor el alza de precios a fines del siglo XVIII fue el resultado de una escasa producción en la economía interna mexicana, aunque dicha alza

<sup>4</sup> GARNER, 1992, pp. 104-105.

<sup>5</sup> GARNER, 1992, p. 107.

<sup>6</sup> COATSWORTH, 1992, p. 32.

<sup>7</sup> COATSWORTH, 1992, p. 40.

tampoco deja de relacionarla con un aumento de los precios del mercado que comprendía la totalidad del imperio español, ya que para Coatsworth las frecuentes interrupciones del comercio en tiempos de guerra provocaron también fluctuaciones irregulares en los precios de las exportaciones e importaciones latinoamericanas a lo largo de todo el siglo XVIII; el autor considera que las posibles divergencias entre dos o más mercados distantes pueden reflejar niveles de precios convergentes y demostrar así una creciente integración de dicho mercado.<sup>8</sup>

Por otro lado, para el autor la inflación no fue producto de un incremento monetario —el que podría sustentarse en la gran producción de plata lograda en ese siglo—, sino por el objetivo central de la misma política de la corona española este proceso acumulativo no fue posible, debido a que pretendía apropiarse cada vez más de la riqueza, hasta el punto de reducir el capital necesario para el financiamiento de las empresas agrícolas, mineras o comerciales.

Para Garner este incremento monetario debió ser evidente por la presencia de un alza en el sector de salarios y sueldos. Sin embargo, el autor advierte que hasta el momento no se dispone de una serie sobre los mismos que compruebe dicha alza. Aunque agrega que los estudios realizados hasta el momento, han insinuado como conducta básica de los salarios un estancamiento a lo largo del siglo XVIII, pero bajo esta misma apreciación sustenta el hecho de que la política gubernamental —no con el propósito consciente de evitar la inflación, sino con el deseo de obtener más recursos para gastar— mantuvo los salarios estancados o a la baja lo que ayudó a frenar el proceso inflacionario. He aquí entonces la explicación para la moderada inflación de México en el siglo XVIII, en la medida en que los salarios y sueldos quedaron retrasados respecto a los precios.<sup>9</sup>

David Reher considera que el siglo XVIII se caracterizó por un importante aumento en la producción agrícola, específicamente la señala como una centuria de expansión agrícola. Sin embargo, ahondando en la situación de los niveles de vida, al parecer dicho crecimiento no se había traducido en una mejora de las condiciones sociales. El autor en busca de una metodología que fuera capaz de responder a sus interrogantes, y asumiendo la carencia de series de salarios reales con las que los precios podrían tener un referente más directo, decidió introducir un nuevo elemento a su análisis económico, haciendo interesante la discusión. Reher utilizó como metodología dividir la estimación de la producción agrícola entre la población total de un área, con lo que se podía, a su juicio, establecer un indicador muy aproximado per cápita, aunque advertía, siempre y cuando el peso

<sup>8</sup> COATSWORTH, 1992, p. 36.

<sup>9</sup> GARNER, 1992, pp. 84 y 86.

relativo de la población ocupada en la actividad agrícola permaneciera estable durante el periodo analizado. A su juicio, la división del índice de producción agrícola de la región por la población estimada permitiría establecer un índice per cápita, con lo que obtendría un indicador aproximado de los niveles de vida.

Reher tomó como muestra el comportamiento de los nacimientos registrados en ocho parroquias de la zona comprendida por Guanajuato, Michoacán, Hidalgo, Puebla y Tlaxcala. Con lo cual estimó la población total de esa zona, a partir de una media ponderada de nacimientos; sin embargo, aclara que aunque sus indicadores del tamaño de la población son muy burdos reflejan acertadamente, las tendencias a largo plazo, las tasas de crecimiento y los puntos de inflexión, pero sólo de manera aproximada el tamaño de la población. Con dichos cálculos estimó que el crecimiento era acelerado con una tasa anual de 1.43% entre 1690 y 1820, también determinó que fue más rápido antes de 1760 que después.

Al comparar estos resultados el autor precisó que desde fines del siglo XVII hasta 1750 “existió una tendencia decreciente, pero cíclica de la productividad agrícola”, siendo más agudo el descenso antes de 1710. Asimismo agregó que alrededor de 1750 se produjo una súbita mejoría en la situación económica que duró aproximadamente una década y que sin embargo, fue sucedida por una larga y pronunciada caída hasta finales del siglo XVIII. Bajo la perspectiva de largo alcance el autor dedujo de sus datos que le parecía evidente que en el transcurso del siglo XVIII, y sobre todo después de 1760, “la región de Michoacán-Guanajuato estaba inmersa en una depresión económica prolongada, caracterizada por un rápido aumento de los precios, índices estables de producción agrícola, crecimiento fuerte de la población, y grados de vida en retroceso”.<sup>10</sup>

Las razones que dio para explicar lo que él llamó una depresión intensa a lo largo del siglo y que en definitiva generó una caída pronunciada en los modos de vida, fueron el aumento de la demanda producto del crecimiento de la población, los incrementos de la circulación monetaria, los rendimientos decrecientes del trabajo agrícola, igualmente ocasionados por el aumento de la población y la falta de innovación tecnológica. En definitiva, el autor califica esta situación de crisis malthusiana por excelencia “en la que una población en rápido aumento superó los límites impuestos por sus propios recursos alimentarios”.<sup>11</sup> Así, el problema demográfico era expuesto como el principal factor en la cadena de hechos que habían provocado la caída del bienestar social; ahora bien para el autor, este desmedro se había iniciado prácticamente con el siglo y había acelerado su carrera a finales del mismo.

<sup>10</sup> REHER, 1992, p. 630.

<sup>11</sup> REHER, 1992, p. 631.

El problema de los análisis de larga duración es que generalizan el alza de precios y el desmedro de las condiciones sociales de la población para todo el siglo, con lo que plantean que la producción agrícola no fue suficiente para cubrir la demanda. A la vez contradicen el estado de las investigaciones sobre la comercialización de la producción agrícola, pues niegan la existencia de excedentes en ese sector para cubrir siquiera las necesidades de la población rural, como asimismo la existencia de un mercado interregional.

Otros estudios han intentado explicar el alza de precios en los granos, y especialmente del maíz, a raíz de un deterioro en las cosechas, por efecto de las malas condiciones climáticas que se presentaron a lo largo del siglo XVIII. En 1949 Sherburne Cook fue uno de los primeros en indagar desde un punto histórico científico en el comportamiento del clima y el estado de los suelos en el México central durante el transcurso del periodo colonial. El autor puso atención en los efectos climáticos sobre la agricultura, producto de un medio ambiente dañado por la erosión de las tierras. Proceso que se habría iniciado con la presión demográfica en el valle desde antes de la llegada de los españoles y continuado con el hombre blanco, la agricultura, la deforestación y la ganadería. Todo lo cual habría generado una reducción paulatina en el rendimiento agrícola y en especial en las siembras de maíz de los pueblos aborígenes de la zona central de México.<sup>12</sup>

Por otra parte, Charles Gibson, hacia los años sesenta señaló que la importancia de dicho fenómeno no debía ser exagerada, la trascendencia histórica que este autor le atribuye a la desecación y a la fertilidad declinante del suelo en el valle, es menos decisiva, ya que a su juicio, las áreas más afectadas sólo fueron los lechos salados de los lagos y las laderas superiores del valle de México, ninguna de las cuales comprendió nunca una gran zona agrícola. Por lo demás, otorga al clima un efecto atenuante sobre dicho problema, pues considera que las lluvias de primavera aliviaban por lo general la sequía, en este sentido, los cambios de larga duración eran opacados por los cambios anuales. Para el autor —más que la desecación duradera o la disminución de los nutrimentos del suelo— son las variaciones climáticas, como las heladas intempestivas o sequías temporales, los azares más dramáticos que afectan la producción agrícola. El factor climático incide en las variaciones de precios, especialmente del maíz, sobre el que especifica que la fluctuación normal del precio de estación en estación, se modifica constantemente según los factores climáticos variables —especialmente la temperatura y la precipitación pluvial— que afecta el crecimiento del maíz.

<sup>12</sup> COOK, Sherburne, "Soil erosion and population in central Mexico", Berkeley y Los Ángeles: University of California Press, 1949, publicado en español en la compilación de COOK y BORAH, 1989, *El pasado de México: aspectos sociodemográficos*, México: Fondo de Cultura Económica, 1989, pp. 89-171.

El autor considera que dadas las condiciones de producción agrícola relativamente primitiva de la época y el transporte limitado, existe necesariamente una relación directa y absoluta entre la temperatura y el suministro, y entre el suministro y el precio.

Dentro de los avatares climáticos, el efecto de las heladas es considerado como el más grave por Charles Gibson, las que a su juicio podían destruir toda una cosecha intempestivamente. Señala que el peligro más grave se presentaba cuando la helada caía a principios de otoño, las plantaciones estaban sembradas y no había ya oportunidad de sembrar nuevamente. El autor menciona tres años específicos en que este fenómeno ocurrió dramáticamente: 1541, 1695 y 1785, siendo a su juicio, este último el más grave en toda la historia colonial.<sup>13</sup>

Las variaciones estacionales y otras intempestivas perturbaciones climáticas advertidas por Gibson, fueron nuevamente retomadas por Florescano, quien no sólo le atribuye al clima un efecto estacional sobre las cosechas de maíz, sino que afirmó la existencia de ciclos meteorológicos que afectaban periódicamente la producción agrícola. De ese modo, el autor se adscribía a la teoría desarrollada fundamentalmente en Europa sobre el ciclo agrícola, la que plantea que el clima determinaba el rendimiento periódico de las cosechas, generando también en consecuencia, un ciclo de precios en el que la naturaleza le impone a la actividad económica su propio ritmo. Florescano establece una periodicidad cercana a los diez años, en la cual la meteorología irrumpía sobre la actividad agrícola generando agudas crisis en ese sector. Así, el autor determinó la relación entre perturbaciones meteorológicas, malas cosechas y máximos ciclos de la curva de precios del maíz; como resultado estableció a lo largo del siglo XVIII diez ciclos que definirían la serie de precios de dicho grano.<sup>14</sup>

Arij Ouweneel en investigaciones recientes ha retomado el tema del clima y su incidencia en la producción agrícola especialmente a lo largo del siglo XVIII;<sup>15</sup> en dicho estudio el autor se ha centrado en la región de Anáhuac donde ha podido afirmar una tendencia creciente a las sequías y a las heladas nocturnas, especialmente durante la segunda mitad del siglo. El origen de este comportamiento del clima podría ser, a juicio del autor, la aparición desde entonces de la hoy conocida corriente de El Niño. Ouweneel apoyado en documentación encontrada por Gibson, logra determinar un primer periodo de sequía de 1763-1773, luego utilizando otros informes diversos determina sequías para los años 1775-1780 y 1785. De acuerdo con sus investigaciones, en fechas posteriores el clima no presentó mejoras, lo que llevó a una escasez dramática de alimento, provocando el conocido año

<sup>13</sup> GIBSON, 1967, pp. 307-325.

<sup>14</sup> FLORESCANO, 1969, pp. 118-139.

<sup>15</sup> OUWENEEL, 1998.

del hambre: 1786. Ouweneel estudia en detalle los años noventa, apoyado en informes de la época generados por los intendentes a los que la corona había encomendado describir la situación específica de la agricultura en aquellas jurisdicciones. Dichos informes enviados a España, detallaban los efectos del clima en los cultivos de trigo, maíz, cebada y semillas en las distintas intendencias de los años 1790-1795 y 1797, también incluían cierta información de 1789, 1796 y 1798. De estos documentos el autor extrajo en detalle la situación de la región de Anáhuac, determinando que los peores años de la década de 1790 fueron sobre todo 1793 y 1794, aunque también agrega que 1797 fue un mal año. Posteriormente, registra la sequía —ya conocida y bastante documentada— de 1808 que se prolongó hasta 1811.<sup>16</sup>

En definitiva, para el autor existieron 17 años de sequía durante el periodo de 1770-1810. Señala también que todas éstas ocurrieron en mayo y junio, algunas veces acompañadas de heladas, y por lo tanto, debieron haber causado escasez y el crecimiento de mazorcas inmaduras en la mayoría de las provincias o incluso el fracaso de todo el cultivo del maíz. Especifica que este fenómeno ocurrió primero en las provincias semiáridas del norte y noroeste de la ciudad de México y en la provincia de Tehuacán, después en las provincias de los valles del centro, especialmente en el valle de Puebla, finalmente, pero con menos frecuencia, en las provincias cercanas a las cordilleras volcánicas.<sup>17</sup> En síntesis, el efecto sucesivo de las sequías en los últimos años del siglo, impiden olvidar la incidencia del factor climático en las alzas de precios, al menos de los granos; sin embargo, aún queda por superar si es que es realmente posible, el plano cualitativo con el que se analizan el rendimiento de las cosechas en los últimos 20 años del siglo XVIII. Hasta el momento no ha sido posible cuantificar el daño causado en las cosechas por efecto del clima, y tampoco ponderar su acción respecto a otros posibles factores que habrían incidido en el comportamiento de los precios de los productos agropecuarios.

Por su parte, el efecto del clima en los precios de la carne durante el siglo XVIII, tuvo al parecer un efecto distinto al ocasionado en los del maíz y el trigo. Cuestión, que en parte, es explicable a partir de las variaciones estacionales que experimentaron anualmente el trigo y el maíz, haciéndolos más vulnerables a las fluctuaciones de precios. En las series de la carne no se puede hablar de movimientos estacionales, pues las variaciones de precios se registran anual, bianual y hasta cuatrianualmente. Por lo tanto, de existir tales variaciones estacionales se habrían manifestado en el precio de los animales en pie, y no en el precio de la carne vendida en la ciudad.

<sup>16</sup> Una compilación de documentos bastante acabada sobre esta sequía es la realizada por Enrique FLORESCANO y Victoria SAN VICENTE, 1985, *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

<sup>17</sup> OUWENEEL, 1998, p. 82.

Aunque los encargados del abasto debían tener en consideración estas fluctuaciones al fijar la postura, ya que después de aceptada por el Ayuntamiento, ésta no podía variar durante el tiempo estipulado en dicho contrato.

Sin desconocer que el clima fue un factor importante en las alzas de precios de la carne, éste habría tenido injerencia en años puntuales, especialmente en la segunda mitad de la década de 1780 y a principios del siglo XIX, lo que no quiere decir que este factor se hubiese manifestado de manera recurrente en el transcurso del siglo generando etapas cíclicas decenales de incrementos de precios. Aquellas sequías de pastos y heladas lograron incidir en el precio de la carne porque se unieron a factores subyacentes y de larga duración que correspondían a la organización y dinámica del mercado de la carne. El clima fue en años puntuales un elemento desencadenante de otros problemas de fondo que arrastraba la administración del abasto.

Existe otro factor cuya incidencia directa en el alza de precios de los productos básicos ha sido menos considerada, éste es el fiscal. Por cierto, los estudios de John Coatsworth sientan una base sobre la importancia que tuvo la exacción de recursos por el gobierno peninsular en el reino novohispano. Y que cobra especial incidencia cuando el sistema recaudatorio es modificado por los Borbones luego de la visita de Gálvez. El autor destaca, fundamentalmente, la eficacia del Estado colonial para extraer recursos en las últimas décadas del siglo XVIII a través de leyes, instituciones y medidas políticas que impusieron limitaciones a la actividad económica. Coatsworth destaca de dicho sistema fiscal las retenciones a la exportación y los aranceles a la importación, los impuestos a las ventas internas y las alcabalas, los impuestos específicos al oro y la plata, las bebidas alcohólicas, las perlas, los tintes, la seda, la vainilla y a otros artículos comerciales, del mismo modo, los impuestos al comercio interior que incluían también aquellos al pequeño comercio (pulperías), y a los artículos transportados en mulas. En definitiva, su tesis postula que los cargos y restricciones, impuestos a casi toda forma de la actividad económica provocaron un aumento a los costos de las empresas, suprimieron la iniciativa, distorsionaron los mercados, elevaron los costos de transacción y redujeron la productividad de la economía en general.<sup>18</sup>

Sin ser el interés específico de Coatsworth determinar las causas del alza de precios en los alimentos durante el siglo XVIII, su planteamiento puede ser relacionado con este hecho. De ese modo, si el consumo de recursos alimentarios, se vio forzado por desmedros en la producción ya sea por el comportamiento de la meteorología y/o por alteraciones demográficas, éste también vino a padecer con las nuevas políticas recaudatorias aplicadas por

<sup>18</sup> COATSWORTH, 1990, pp. 41-47.

la corona. Hacia los años setenta los intereses fiscales recayeron sobre los granos —ya fuera por las urgencias del erario y/o por los significativos volúmenes de consumo urbano— aplicándoles importantes gravámenes como la alcabala y derechos de entrada a la ciudad. El alza de precios también repercutió en la ganadería por estas mismas razones fiscales, aunque las alcabalas sobre la venta de ganado fueron realmente aplicadas hacia los años ochenta y fue en ese entonces cuando tuvieron su mayor impacto.

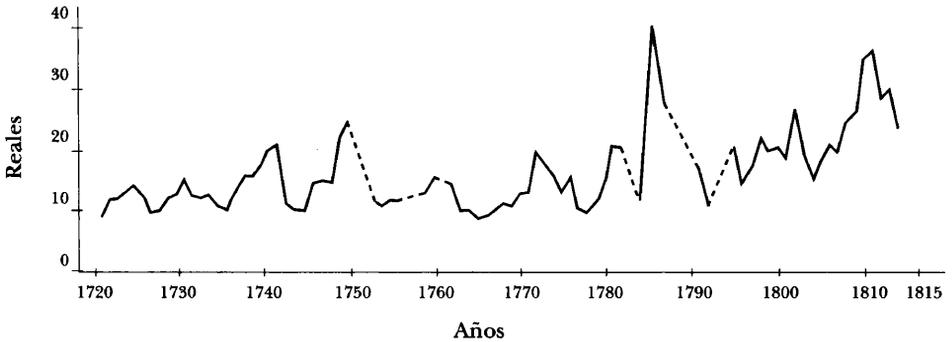
De todas las explicaciones señaladas, tal vez sólo el clima tuvo incidencia a lo largo del siglo, pero tampoco su acción fue decisiva ni constante durante esos cien años. Por lo tanto, al parecer no existen factores que hayan hecho subir los precios en forma sostenida, y es difícil afirmar una sola gran tendencia. Por esto, bajo la perspectiva de la larga duración se analizará a continuación el comportamiento de los precios en la ciudad de México durante el siglo XVIII, y específicamente de alimentos como el maíz, el trigo, la carne de res y carnero, también de bebidas alcohólicas como el pulque y el aguardiente de caña, con el objeto de mostrar que las violentas alzas y los agudos problemas económicos que enfrentó la población capitalina, ocurrieron en los últimos años del periodo colonial y que fue entonces cuando sus modos de vida se vieron sustancialmente deteriorados.

Los estudios correspondientes que Enrique Florescano realizó en 1969 sobre los precios del maíz en la alhóndiga de la ciudad de México en el siglo XVIII, lo llevaron a determinar que no existía realmente un movimiento de larga duración en los precios del maíz, debido a que dicha curva se vio constantemente deprimida por caídas profundas que impidieron, a juicio del autor, la formación de una tendencia de alza continua (véase la gráfica 1 del capítulo III). Señalaba expresamente “cada vez que un alza comienza a afirmarse, un movimiento contrario la detiene y la convierte en baja”. De acuerdo con este comportamiento secular, el autor sólo se atrevió a indicar que, en general, existió entre 1721-1754 un ligero movimiento de alza, entre 1755-1778 una tendencia a la baja y finalmente entre 1779-1814 “el alza dominó otra vez”. Con todo Florescano insistió en destacar que entre 1721-1792 todos los movimientos de alza fueron alterados por abruptas caídas de precios y sólo en los últimos 20 años de la serie el alza es continua.<sup>19</sup>

Por su parte, los estudios de precios del trigo en la misma capital novohispana para el siglo XVIII, realizados por Virginia García Acosta en 1988, permitieron a la autora establecer un movimiento largo de precios para dicho periodo (véase la gráfica 2 del capítulo III). En su curva que se extiende desde 1741-1812, la autora observó una estabilidad relativa en los precios del trigo que se manifiesta desde el inicio de la serie, pero que se estabiliza sobre todo, a partir de 1751-1752 y hasta fines de la década de los setenta e inicios

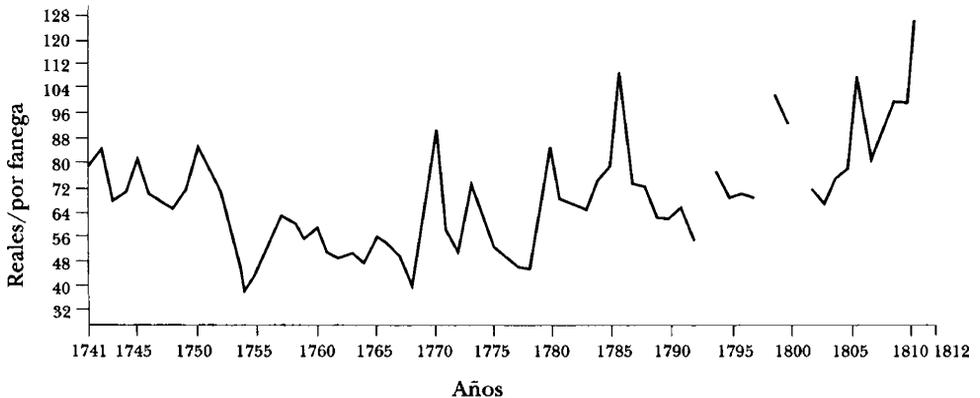
<sup>19</sup> FLORESCANO, 1969, pp. 180-182.

Gráfica 1  
 PRECIOS DEL MAÍZ EN LA ALHÓNDIGA DE MÉXICO, 1721-1814



Fuente: Florescano, 1969.

Gráfica 2  
 PRECIOS MEDIOS DEL TRIGO, 1741-1812



Fuente: García Acosta, 1988.

de los ochenta. Dichas evidencias inclinan a la autora a hablar de una tendencia a la estabilidad de los precios del trigo a lo largo de 30 años, "movimiento que fue precedido por uno de precios relativamente elevados desde el momento en que se inicia nuestra serie, e interrumpido de forma brusca por la crisis agrícola de los setenta". García Acosta aclaró que ella sólo habla de una tendencia a la estabilidad, lo que no significa una estabilidad permanente y constante, ya que consideró que el movimiento de larga duración en los precios del trigo no aparece representado en la gráfica con una línea horizontal. En este sentido, especificó que dentro de ese periodo estable se produjeron alzas violentas, como la de 1770-1771, sin embargo, los precios

terminaron por ceder. Otra elevación abrupta del precio fue la ocurrida en 1779-1780, que según la autora, es la que marca el fin del periodo estable e induce el de alza.<sup>20</sup>

Dentro de esta tendencia la autora fijó cinco periodos que llamó inter-cíclicos o de larga duración. El primero de alza que se inició con su serie desde 1741-1751; un segundo periodo de precios estables que comprende desde 1751-1769; un tercer periodo de estabilidad relativa de 1769-1781; un cuarto de alza de 1781-1793, y finalmente el quinto periodo, que se extiende desde 1794 hasta el fin de la serie en 1812 que es de un alza violenta y continuada. La autora destaca el último periodo de la serie señalando que los precios del trigo consumido en la ciudad de México experimentaron un aumento cercano a 50% respecto al promedio serial; sólo en el último año-cosecha fue de más de 80%. Más aún específica, que en la crisis de los ochenta el precio cedió después de alcanzar su máximo, mientras que en 1811-1812 continuó subiendo.<sup>21</sup>

En trabajos posteriores García Acosta desarrolló ejercicios de regresiones lineales en que observó comparativamente las curvas del trigo y del maíz y con base en estas estimaciones señaló que podría existir un primer periodo (1721-1780) que mostraría para los precios del maíz una tendencia a la estabilidad, y en el caso del trigo una tendencia a la baja.<sup>22</sup> Sin embargo, aclaró que la dispersión en los registros para la primera mitad del siglo le impedirían afirmar el comportamiento descendente en los precios. Seguido en estudios realizados con Garner, la autora ha hecho notar que este movimiento descendente de los precios del trigo no pasa de ser una insinuación ya que dicha tendencia no es verificable por la enorme laguna de datos que existe hasta el momento para ese periodo específico.<sup>23</sup>

No obstante, ambos se inclinan por destacar la certeza que existe sobre el alza de precios tanto para el trigo como para el maíz a partir de 1780, lo que significa para los autores una posible verificación de la gran tendencia secular observada por Garner, quien siempre como se explicó anteriormente, se ha inclinado por reconocer en los precios de los granos una sola tendencia al alza que abarcaría todo el siglo XVIII.<sup>24</sup>

El caso de la carne, menos estudiado, presenta sus particularidades en relación con la tendencia secular de los granos. Para la ciudad de México, se ha observado que fundamentalmente los precios de la carne de res en-

<sup>20</sup> GARCÍA ACOSTA, 1988, pp. 50-51.

<sup>21</sup> GARCÍA ACOSTA, 1988, pp. 52-54.

<sup>22</sup> La autora efectuó regresiones lineales en dos periodos distintos en el siglo, con el objeto de que el alza observada a fines de éste, no condicionara la tendencia de largo plazo. Así dividió el siglo en 1780-1781 que es, a su juicio, cuando se inicia el alza cada vez más continua. GARCÍA ACOSTA, 1995, p. 183.

<sup>23</sup> GARNER y GARCÍA ACOSTA, 1995, p. 169.

<sup>24</sup> Véase GARNER, 1993, p. 30.

tre 1701-1773 insinúan, a partir de las cifras disponibles, una tendencia decreciente y un periodo de claro descenso de precios a fines de la década de 1750 hasta principios de los años setenta. Respecto a los precios de la carne de carnero —con un comportamiento más inestable durante esta primera mitad del siglo, lo que hace imposible definir una clara tendencia para esos años— se observa que entre 1759-1773 registraron precios más bajos que en los inicios del siglo XVIII. Esta caída en los precios de la carne, si bien no ha sido destacada en las series construidas para Guadalajara, Valladolid y Cuernavaca —básicamente por no ser de interés este periodo para los autores— es posible advertirla hasta alrededor de 1770.

En la ciudad de México, las curvas de precios de la res, y especialmente la del carnero señalan movimientos cortos de alzas desde 1780, pero interrumpidas por fases cortas de bajas en los precios o incluso de estabilidad. Particularmente los precios de la carne de res manifestaron dichas alzas desde 1783, pero seguidas de movimientos de estabilidad, donde sólo los movimientos ascendentes se presentan otra vez a inicios de 1800. Los precios del carnero, en cambio, presentaron alzas desde 1780-1791, interrumpiéndose esta tendencia con precios bajos entre 1792-1797 (pudiendo incluso ser más bajos, pero por la intervención del gobierno local los precios no se desplomaron como debían haberlo hecho). Luego hacia 1798, se inició una fase de alzas cuyos picos más agudos se registraron en 1810.

Respecto al precio de algunas bebidas alcohólicas de consumo masivo como el pulque y el chinguirito o aguardiente de caña, desconocemos su comportamiento porque no existe una serie de precios para estos productos, aunque sí algunos estudios sobre su recaudación fiscal y políticas aplicadas sobre su expendio. A partir de estos trabajos, especialmente los referidos al pulque, se puede deducir que existía un alto consumo en la ciudad de México, el que a su vez debía responder a su bajo precio. Incluso de acuerdo con el estudio de Hernández Palomo en la década de 1770 cuando el consumo tuvo su más rápido y progresivo aumento, su precio tuvo que haberse reducido para generar ese comportamiento en el mercado de dicha bebida.<sup>25</sup> Según el autor, sólo entrada la década de 1780 los precios del pulque comenzaron a ascender, dichas alzas si bien no fueron tan agudas como las de los granos, sí se vieron reflejadas fundamentalmente en el deterioro de la calidad de la bebida, que especialmente hacia fines de siglo decayó notablemente perjudicando al consumidor.

El caso del aguardiente de caña, por ser una bebida clandestina hasta 1796 —año que se autorizó su comercialización— es prácticamente imposible conocer su precio de venta y menos construir una serie a lo largo del siglo. Sin embargo, se puede tomar como mera referencia la curva del

<sup>25</sup> HERNÁNDEZ PALOMO, 1979, p. 285.

azúcar, producto que como tal, fue un artículo al parecer de consumo casi exclusivo de los sectores de población urbana, española y criolla durante el periodo colonial,<sup>26</sup> sin embargo es evidente la importancia de la caña en la fabricación del aguardiente, bebida popular que hace valorar la posición de la caña de azúcar en el consumo cotidiano. De acuerdo con la serie de precios del azúcar construida por Horacio Crespo, la curva se mantuvo a la baja desde los inicios del siglo XVIII hasta 1770 y sólo a partir de 1771 comenzó a advertir una fase de alza que continuó hasta la tercera década del siglo XIX.<sup>27</sup> Por su parte, Hernández Palomo ya había señalado la importancia de tener como referente las variaciones de precios en el azúcar respecto al comportamiento del aguardiente de caña, en este sentido señaló el incremento del precio del azúcar hacia la década de 1790, cuando la venta y fabricación de chinguirito fue autorizada. Esta disposición, a su juicio, no vino a significar un incremento en el consumo de la población, hecho que estuvo relacionado con el alza ya mencionada del precio del azúcar. Por cierto, el autor también advirtió que en esa fecha el aguardiente de caña continuaba aventajando en el mercado al procedente de Castilla, así indica que en 1792 un barril de aguardiente de caña costaba 25 pesos, siete reales y tres maravedís, y en cambio, el español ya introducido en la ciudad de México, 44 pesos, dos reales.<sup>28</sup>

#### UN PLANTEAMIENTO DIFERENTE SOBRE LA TENDENCIA SECULAR DE LOS PRECIOS DE LOS COMESTIBLES

Los diversos estudios de precios sobre los alimentos en la ciudad de México durante el siglo XVIII, hasta el momento se inclinan a señalar un movimiento al alza de los mismos, hacia los últimos 20 o 25 años del periodo colonial. Pero no han efectuado análisis comparativos de las tendencias de precios de varios comestibles, como tampoco han comparado sus niveles de demanda, ni las variaciones del consumo per cápita en ese último segmento de la curva.

De acuerdo con nuestros estudios comparativos y bajo los criterios señalados, nos inclinamos a pensar que hacia el inicio de los años setenta los granos experimentaron sólo una fase corta de ascenso, que a fines de esa misma década ya había sido superada por una caída considerable de sus

<sup>26</sup> CRESPO, 1990, pp. 90-91. Para Horacio Crespo, el consumo de azúcar sólo en los últimos años del porfiriato fue acentuándose un proceso de ampliación de los grupos de consumo a las capas medias de las ciudades y a partir de los años cuarenta de este siglo se convirtió en un artículo esencial para la provisión calórica de la gran mayoría de la población, un "bien salario".

<sup>27</sup> CRESPO, 1990 y también CRESPO, 1995, sobre tendencias seculares y movimientos cíclicos del azúcar, pp. 98-111.

<sup>28</sup> HERNÁNDEZ PALOMO, 1974, pp. 131-136.

precios. Asimismo, la carne y el pulque tienen la particularidad de no ascender sus precios, hecho que queda en evidencia con el incremento notable de su consumo en esos años.

Se ha observado que la carestía de 1785 en el maíz, sólo fue aguda sobre este grano, hecho que apoyaría nuestra tesis de que su carestía en la capital se produjo en gran medida por la especulación, ya que incluso en el trigo su alza fue considerable al año siguiente, y en ningún caso la cantidad demandada de granos baja a grados de hambre. Pero lo más importante es que en ese año los precios del pulque y la carne continuaron siendo generosos para los consumidores de la ciudad de México.

La caída de los precios de la carne que sostenemos hacia 1792-1796, por sí sola ya es una base suficiente para evitar una generalización de ascenso sostenido en los precios de los comestibles. Más aún si observamos un nuevo incremento en la demanda en el transcurso de la década de 1790, no sólo de la carne, sino también de los volúmenes de maíz ingresados a la alhóndiga entre 1795 y 1796, como también en los ingresos de harina señalados por los libros de Aduana de la capital, por lo menos entre 1796-1797. Indicaría que los precios de estos granos estaban en una fase de baja respecto a la década de 1780. Ciertamente, nada puede afirmarse, pues las curvas del maíz y del trigo en la década de 1790 presentan interrupciones y discontinuidad.

Desde 1800 —y 1798 para la carne de carnero—, los precios de los comestibles mencionados comenzaron una fase de ascenso —que en realidad es relativo— hasta alcanzar los altos picos de 1808-1810. En esta última fase se registraron los precios más altos de toda la serie para el trigo y para la carne. Veamos a continuación el estudio detallado de cada uno de esos momentos y con un criterio comparativo entre los precios y los volúmenes de demanda de los alimentos señalados.

#### ESTUDIO COMPARADO ENTRE LOS PRECIOS Y LA DEMANDA DEL MAÍZ, TRIGO, CARNE, PULQUE Y AGUARDIENTE

Ciertos estudios como se señaló antes, fijarían el alza sostenida de precios desde la década de 1770, fundando su idea en el problema meteorológico. No obstante, el análisis se complica cuando vemos, por un lado, que la eventualidad climática de inicios de esa década terminó por ceder hacia 1773, y por otro, que alimentos como la carne y bebidas como el pulque no sufrieron esos incrementos, incluso registraron bajas de precios y mayor consumo.

Por otro lado, el factor demográfico también podría ser considerado como un elemento que habría posibilitado el alza de precios desde esta década, ya que según estudios demográficos en el periodo comprendido entre 1690-1779, se habría producido una dinámica de crecimiento pobla-

cional a pesar de las epidemias que aquejaron esa época, y gracias al distanciamiento de 25 y 40 años entre cada una de ellas, lo que habría hecho posible que se diera una recuperación demográfica constante, pudiendo superarse las lesiones ocasionadas entre una y otra generaciones.<sup>29</sup>

Particularmente, la década de los setenta fue un periodo libre de focos infecciosos, por lo menos hasta la epidemia de viruela de 1779, el vecindario no había padecido contagios importantes desde el rebrote de matlazahuatl y viruela entre 1761-1762. Por tanto, la ciudad tuvo tiempo de recuperar sus pérdidas en esos años e incluso de crecer aún más. Considerando estas evidencias y tomando la población estimada para 1753, y luego para 1779,<sup>30</sup> se puede calcular específicamente para esos años una tasa de crecimiento de la población de 1.75% anual, porcentaje alto considerando que para todo el siglo se tiende a estimar 1% anual. Sin embargo, para ese particular periodo la tasa estaría indicando sólo una acelerada recuperación demográfica, cuyos efectos reales en el crecimiento de la población podrían ser notorios tal vez desde mediados de los años setenta; aunque es necesario señalar que tampoco este aumento demográfico fue suficiente, al menos en esa década, para poner en jaque los suministros urbanos; ya que el abastecimiento se efectuó satisfactoriamente e incluso se vio favorecido por un periodo de abundancia y buenas cosechas desde por lo menos 1774 hasta fines de esa década.

Si se utiliza un análisis comparativo del movimiento de precios de diversos productos, no podemos ubicar en esa década el inicio del alza generalizada en los precios de alimentos básicos y dicha tendencia larga tampoco podría originarse en esos años. Veamos a continuación el comportamiento de la demanda y los precios en los años setenta y cómo éstos sólo marcan una fase corta de ascenso para los granos a principios de esa década.<sup>31</sup>

<sup>29</sup> PESCADOR, 1992, p. 97.

<sup>30</sup> Para 1753 se considera que existían en la capital unas 70 000 personas de acuerdo con los cálculos de BÁEZ MACÍAS, 1966, p. 424 y para 1779 se considera una población de 110 000 habitantes según los datos proporcionados por PESCADOR, 1992, p. 101.

<sup>31</sup> Cabe señalar que existe una diferencia notoria en los volúmenes de harina de trigo estimados por nosotros a partir de la recaudación de los libros de la Real Aduana de la ciudad y entre los volúmenes calculados por Suárez a partir de la recaudación registrada especialmente en los libros de Cargo de Propios, Sisa y Pósito existentes en el fondo *Lira*. A pesar de que ambos registros corresponden al cobro llamado tres cuartillas de real por carga ingresada a la ciudad, nuestros cálculos son más del doble de los volúmenes registrados por la autora, lo que a nuestro juicio parece señalar que los montos encontrados por Suárez son parciales y que los libros de la Aduana registrarían el total de la harina ingresada a la capital. Apreciación que es ratificada porque de acuerdo con los aranceles del viento no sólo había harina introducida por los panaderos, sino también por labradores. Véase FONSECA y URRUTIA, 1849, vol. II, p. 43. Es decir, el consumo de harina en esta ciudad al parecer era más alto de lo señalado por Suárez, lo que estaría incluyendo el consumo de harina para uso doméstico, además del utilizado para fabricar pastas ("fideos") vendidas en tiendas de la capital, como también toda la empleada en la fabricación de pan vendido en las calles y plazuelas. A pesar

En 1768 la ciudad de México registró un consumo de 116 218 cargas de harina (véase el cuadro 1 del capítulo III), que representaban un incremento de 10% de la demanda respecto a los índices registrados hacia 1758, lo cierto era que los precios del trigo se habían mantenido bajos, particularmente

Cuadro 1  
HARINA INGRESADA A LA CIUDAD, 1768-1779

<i>Años</i>	<i>Cargas de harina</i>
1768	116 218
1769	111 706
1770	100 017
1771	79 546
1772	127 560
1773	110 515
1774	105 307
1775	112 083
1776	117 550
1777	117 965
1778	114 661
1779	109 154

Fuente: SUÁREZ, 1985, p. 132.

ese año, cuando la carga de trigo llegó a 43 reales, valor más bajo registrado en toda la centuria. Posteriormente, entre 1769-1771, los volúmenes de harina ingresados a la ciudad se redujeron a 97 089 cargas en promedio, siendo 1771 el año de menor demanda de ese trienio e incluso de la década, cuando se introdujeron a la ciudad apenas 79 546 cargas. Hecho que es explicable ya que en ese trienio los precios ascendieron sustancialmente, siendo el año de mayor alza 1770 cuando la carga de trigo llegó a 94 reales. Sin embargo, en 1772 los precios decrecieron nuevamente, cuando se registró una caída de 11.4% respecto al año anterior y de 42.5% respecto a 1770. En consecuencia, en 1772 las cantidades demandadas de trigo ascendieron a 127 560 cargas,

de ello, y considerando que la serie de Suárez es más completa, se han utilizado en este capítulo sus cifras como referentes para observar las fluctuaciones generales de la demanda de harina en la capital.

CARGAS DE HARINA REGISTRADAS EN LOS LIBROS DE ADUANA DE LA CAPITAL

1770	246 965	1788	272 128	1797	296 714
1773	310 485	1789	287 594	1798	295 840
1776	332 437	1794	272 501	1810	345 290
1781	263 733	1795	270 154		
1783	282 602	1796	298 538		

lo que se puede explicar, en parte, por la carestía del maíz, pero también por la recuperación demográfica que estaba experimentando la capital. Ese aumento de la demanda detuvo la caída de los precios y provocó más bien el incremento de éstos a 76 reales. No obstante, los buenos años de cosechas siguientes y hasta por lo menos 1778, propiciaron precios bajos y favorecieron nuevamente el incremento de la demanda, la que a su vez también había aumentado por la recuperación de la población. Sólo hacia fines de esa década y comienzos de los ochenta, cuando el factor climático reincidió, y el incremento demográfico ya era notorio los precios ascendieron, hecho que en definitiva vino a mermar la demanda en la década siguiente.

Además del problema demográfico que estaba latente, fueron varios hechos los que se conjugaron para generar estas variaciones en los precios y en consecuencia en la demanda. El trigo padeció entre 1768-1770 una plaga de chahuistle, que según García Acosta junto a la sequía presentada en esos años, provocó una gran pérdida de grano. Por su parte, Charles Gibson documentó que la sequía de 1768 y algunas lluvias fuera de estación habrían provocado una escasez de todos los granos; posteriormente, el retraso de lluvias y sequías en meses específicos de 1770-1773, habrían ocasionado un deterioro parcial en las cosechas.<sup>32</sup> Los informes de la época señalaban específicamente que el trigo experimentó tres consecutivas diminutas cosechas, la de 1768 en la llamada Tierra Adentro por causa de la mencionada plaga —aunque sus efectos fueron mitigados con excedentes de producción de años anteriores— y las de 1769 y 1770; en que las cosechas fueron igualmente pobres, tanto en el Bajío como en los alrededores de la ciudad, y habiendo escasas o nulas reservas después de tres años malos se habló de una escasez en todo el reino.<sup>33</sup>

En 1770 el procurador general informó de la deficiente provisión de granos en las afueras de la ciudad y en la provincia de Chalco donde existían apenas 15 091 cargas de trigo, considerando que en tiempos de abundancia reunían cerca de 50 000 a 60 000 cargas, es decir, cerca de 50% del abasto de la ciudad de México. Por su parte, señalaba que los panaderos acusaban tener ese mismo año una provisión de sólo 9 200 cargas, y que en otros años lograban reservas cercanas a las 40 000 cargas.<sup>34</sup> El precio del trigo que en 1769, según testimonios de la época, había sido de cinco a siete pesos la

<sup>32</sup> Véase GIBSON, 1967, pp. 469-470 en el apéndice V sobre "Condiciones agrícolas y precios del maíz". Las fuentes de Gibson son informes de Zúñiga y Ontiveros complementadas con documentación del AGN y AHCM. Al observar esta documentación sólo queda en evidencia que la sequía no fue absoluta en esos años, más bien fue un retraso de lluvias o chubascos intermitentes, que seguramente por presentarse este fenómeno por tres años consecutivos produjo cosechas reducidas o cuando menos periodos muy específicos de escasez que fueron paliados en el transcurso del año-cosecha.

<sup>33</sup> AHCM, RAFE, *Panaderías*, vol. 3826, exp. 53.

<sup>34</sup> AHCM, RAFE, *Panaderías*, vol. 3826, exp. 53.

carga, subió en 1770 a doce y hasta 16 pesos, alza que el procurador general de la ciudad no atribuía ni a regatones ni al acaparamiento de grano, sino sólo a las consecutivas “diminutas cosechas”.<sup>35</sup>

En este sentido, el gobierno ordenó a la Fiel Ejecutoría investigar los lugares de procedencia del trigo y del maíz para la capital; y a los alcaldes mayores informarse mediante cosecheros y hacendados de la cantidad de granos con que contaban en sus trojes en cada jurisdicción. Como también se ordenó a los alcaldes mayores que “se hiciera cultivo en todas las tierras de hacendados y naturales”, es decir, que no hubiera tierras sin trabajar con el fin de evitar mayores necesidades.<sup>36</sup>

Esta última orden apuntaba a prevenir la situación explicada en el informe dado por la Fiel Ejecutoría de Puebla en 1770, donde se expresaba la misma escasez de grano, pero atribuida a una clara disminución de la producción agrícola: “Ninguna duda hay, sobre que las siembras de trigos y maíces, van en decadencia en algunas Provincias de este Reino, bien sea por la flojedad y abandono de los naturales, o bien por la perdida experimentada de algunas cosechas”.<sup>37</sup>

No podemos saber hasta qué punto los informes de Puebla tenían la intención de evitar que su grano fuera obligadamente destinado hacia la capital. Lo que sí sabemos es que en 1770, la corona ordenó el cobro de alcabala al grano. No obstante, el cobro sobre el maíz y el trigo de Chalco fue eximido, como también el enviado a Veracruz para las islas de Barlovento y demás colonias españolas.<sup>38</sup> Ante esas opciones los cosecheros de Puebla preferirían enviar sus excedentes de trigo hacia ultramar. Por su parte, los pueblos de los alrededores y también los del Bajío probablemente redujeron sus envíos a la capital aún más, ya fuera por la escasez de cosechas como por el pago de la alcabala.

En ese informe de la Fiel Ejecutoría de Puebla se dejaba en evidencia que mucha de la harina que disponía esa ciudad y que era surtida por el área de Tlaxcala, Tepeaca, Huejotzingo, Cholula y haciendas de sus contornos, valle de San Pablo y San Andrés Chalchicomula y San Martín, se estaba destinando hacia Veracruz hasta el punto de encontrarse ese puerto “superabundantemente proveído”. En ese comercio operaban cernidores y tratantes a los que se les prohibió sacar harina, a excepción de las que se enviaran para los presidios y armadas reales. Se dejaba constancia de que se permitiría enviar a Veracruz sólo quinientos tercios mensuales, dispo-

<sup>35</sup> AHCM, *RAFE, Panaderías*, vol. 3826, exp. 53. García Acosta determinó para el año-cosecha de 1770-1771 un precio promedio de 94 reales la carga, es decir, doce pesos. Véase GARCÍA ACOSTA, 1988, p. 128.

<sup>36</sup> AGN, *Ayuntamiento*, vol. 235, s./f.

<sup>37</sup> AGN, *Ayuntamiento*, vol. 235, s./f.

<sup>38</sup> Véase auto de 18 de diciembre de 1770 y auto de 9 de septiembre de 1771 en VENTURA BELEÑA, 1981, t. I, pp. 83-84.

niéndose a la fecha de 5 000 a 6 000 tercios, con lo que estaba asegurado su aprovisionamiento para varios meses si es que no se ordenaba su envío para puertos foráneos.<sup>39</sup>

A pesar de que la producción de Puebla en teoría, podía contribuir al sustento de la gran corte mexicana, las mermas en las cosechas y las compras efectuadas por comerciantes, probablemente con destino a aquel puerto, impedían a dicha área aportar grano para el abasto de la ciudad de México.<sup>40</sup>

Según García Acosta el aumento en el precio del trigo entre 1770-1771 a 94 reales por carga —considerando que apenas entre 1768-1769 había sido de 43 reales— provocó que las cargas de harina introducidas a la ciudad bajaran en más de 25% respecto a años anteriores.<sup>41</sup> En 1770 las autoridades estimaban que habría un consumo de 86 580 cargas, si se fijaba una postura de 16 onzas por medio real. Se aclaraba que cuando la postura bajaba a esos niveles la gente cuidaba el pan, no así cuando la postura alcanzaba 26 onzas que era cuando el pan:

[...] anda tirado [...] y lo comen hasta los animales domésticos [...] tengan 16 onzas que entonces lo cuidan, y si no basta el sustento de la casa, se ayuda con tortillas: las raciones de la gente de servicio, es una torta de pan, tenga las onzas que tuviese de postura de cuya universalidad sólo se exceptúan aquellas casas ricas que atienden la opulencia de su mesa, que son pocos, y aún estos con la gente serviciada, se practica o la ración de torta, o el medio real para el pan.<sup>42</sup>

De todos modos a esas alturas el pan era mucho más caro que la carne, pues en 1771 por un real se podían comprar 144 onzas de res, y por ese mismo dinero entre 26 y 30 onzas de pan.<sup>43</sup> De acuerdo con las estimaciones realizadas por Suárez, de los volúmenes de grano introducido a la capital a partir de la recaudación de tres cuartillas por carga de harina, en 1771 habrían ingresado a la ciudad 79 546 cargas (11 852 354 kg), cuando el promedio desde mediados de la década de 1740 hasta fines de 1770, había sido 110 000 cargas.<sup>44</sup>

La intervención de las autoridades frenó el alza del precio del trigo y en 1772, su precio había sido contenido. Se requisó y embargó gran cantidad de ese grano, e incluso se ofreció transporte gratuito de éste hasta la capital y el virrey por única vez en el siglo tasó el precio de la carga de trigo.<sup>45</sup>

<sup>39</sup> AGN, *Ayuntamiento*, vol. 235, s./f.

<sup>40</sup> AGN, *Ayuntamiento*, vol. 235, s./f.

<sup>41</sup> GARCÍA ACOSTA, 1988, pp. 50 y 128.

<sup>42</sup> AHCM, *RAFE, Panaderías*, vol. 3826, exp. 53.

<sup>43</sup> AHCM, *RAFE, Panaderías*, vol. 3826, exp. 55. El 15 de enero de 1771, los panaderos ofrecen aumentar la postura fijada por la Fiel Ejecutoría de 13 onzas de pan dada hasta ese momento y dejarla en 15 onzas por medio real.

<sup>44</sup> SUÁREZ, 1985, p. 139.

<sup>45</sup> GARCÍA ACOSTA, 1988, p. 50.

Entre otras medidas que se tomaron para paliar el problema de escasez, fue mezclar la harina de maíz con la de trigo y así disminuir la demanda del segundo. Se ordenó utilizar en la fabricación de pan: dos tercios de harina flor con uno de maíz, es decir, se comenzó a mezclar dos cargas de harina de trigo, cuyo precio en 1770 era de catorce pesos tres reales con una de maíz que costaba tres pesos, lo que en promedio se calculaba reduciría el costo por carga a diez pesos, cuatro y medio reales, con lo cual se lograría dar cuatro onzas más de pan y no las trece reguladas sólo con harina de trigo.<sup>46</sup> La aprobación de esta medida fue en diciembre de 1770, lo que transformó de alguna forma al maíz en complemento del trigo, al menos para abaratar los costos en la fabricación de panes. Corrobora este procedimiento el hecho de que el 7 de marzo de 1770 en las Juntas de Ciudad, se discutió la escasez de trigo en Tierra Adentro y se pensó sobrellevar la crisis con la compra de maíz en Chalco y otras partes.<sup>47</sup>

Después de la escasez de trigo a inicios de los años setenta, vinieron años de abundancia y buenas cosechas especialmente a fines de esa década, así los precios descendieron sustancialmente; en 1778 el precio medio del trigo estimado por García Acosta fue de 49 reales la carga, precio bajísimo comparado con los 94 reales que había alcanzado entre 1770-1771.<sup>48</sup> En consecuencia, los bajos precios favorecieron el aumento de la demanda hasta 1779, la que igualmente se había visto incrementada por el notorio crecimiento demográfico de la ciudad hasta esa fecha.

Sin embargo, los bajos precios no fueron un aliciente para los productores, especialmente para los de las cercanías de la capital, que hasta ese momento habían disfrutado prácticamente de la exclusividad del mercado capitalino. Según se decía, este mercado estaba saturado de trigo y los productores intentaron buscar otras salidas para sus excedentes de grano, sin embargo, sus intereses vinieron a enfrentarse con la política centralista de la corona para impedirles sacar trigo fuera del área destinada para el abasto capitalino. En 1778 éstos demandaban tener una franquicia reconocida por el gobierno para enviar sus trigos a Veracruz y competir así con los envíos de Puebla, ciudad en la que no existía restricción alguna para sacar granos fuera de ella. La queja fundamental de los productores de los entornos de la capital, residía en que debido a la prohibición de la Fiel Ejecutoría de sacar trigo de los entornos de la capital, sólo se estaba logrando un excesivo acopio en los molinos, lo que en definitiva provocaría que dicho grano no podría venderse por estar descompuesto.<sup>49</sup>

<sup>46</sup> AGN, *Ayuntamiento*, vol. 235, s./f. y vol. 167, exp. 5.

<sup>47</sup> AHCM, *Juntas de Ciudad*, vol. 752 A, 7 de marzo de 1770.

<sup>48</sup> GARCÍA ACOSTA, 1988, p. 128.

<sup>49</sup> AHCM, *RAFE, Panaderías*, vol. 3827, exp. 88.

Para los productores el mercado capitalino ya no era atractivo porque los precios del trigo habían descendido sustancialmente. Sólo la política centralista y de exclusivos privilegios para el abasto de la capital había impedido a los productores de trigo de los entornos de la capital poder abrirse a otros mercados. La demanda en Veracruz y “otras partes de mar a fuera” era un aliciente para incrementar las ventas, y en definitiva, los precios en la capital. Allí radicaba su descontento por la llamada política centralista sobre la que arrojaban su implacable crítica: “sobre si es cierta o no la escasez en Veracruz [...] si lo es, es tiranía y falta de caridad dejar aquellos vecinos morir de hambre sobrando en México los bastimentos”.<sup>50</sup>

Respecto al maíz, se puede decir que también experimentó alzas coyunturales en este periodo. Aunque para entender este movimiento de precios se debe tener en consideración que existía una particular variación de la demanda de maíz en tiempos de buenas o malas cosechas (véase el cuadro 2 del capítulo III). En la alhóndiga se vendía tanto el maíz del pósito como el de los productores, en años de carestía el pósito incrementaba sus ventas, pues sus aportes de grano contenían las alzas de precios y sus volúmenes junto a los de los productores lograban cubrir la demanda urbana esperada. La situación era inversa cuando se presentaban buenas cosechas, pues la alhóndiga reducía sustancialmente las ventas de ambos sectores, y en especial, los aportes del pósito eran insignificantes ya que no se necesitaba deprimir aún más los precios.<sup>51</sup>

En 1742, año reconocido por sus contemporáneos como de malas cosechas, se estimaba en la alhóndiga una demanda de unas 300 fanegas diarias (109 500 fanegas anuales), cantidad con la que se esperaba cubrir las necesidades de “los pobres [de la ciudad] que usan atole y tortilla y con la escasez [se esperaba] saldrían para fuera de la ciudad unas 30 mil fanegas”, seguramente para alimentar a los indígenas establecidos en las afueras de la capital.<sup>52</sup> Al respecto, Florescano señaló que en años de malas cosechas las ventas en la alhóndiga se incrementaban debido a que los

<sup>50</sup> AHCM, RAPE, *Panaderías*, vol. 3827, exp. 88.

<sup>51</sup> A pesar de estas acotaciones, existe una disparidad entre las cifras de consumo urbano que se pueden estimar a partir de los registros de la alhóndiga y las de algunos cronistas de la época; nos referimos específicamente a San Vicente, quien indicó para 1767 un volumen de 350 000 cargas de maíz gastadas en la capital; en cambio las cifras de la alhóndiga para ese mismo año apenas señalan algo más de 8 000: la diferencia es mucha (véase el cuadro 2). El problema tal vez sea la no cuantificada venta callejera de maíz practicada por los indígenas, la que debió ser fundamental en el mercado urbano. Es decir, el consumo de maíz en la capital debía ser mayor al contabilizado por la alhóndiga. Sin embargo, sus cifras son prácticamente las únicas de que se dispone y sirven de referente para estimar fluctuaciones en la demanda urbana.

<sup>52</sup> AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3694, exp. 22. Sobre ventas de maíz en la alhóndiga, 1741-1767.

indígenas aumentaban la demanda, pues ante la escasez la producción de su pequeño pegujal no les permitía autoabastecerse.<sup>53</sup>

**Cuadro 2**  
VENTAS DE MAÍZ EN LA ALHÓNDIGA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

<i>Años malos</i>	<i>De labradores</i>	<i>Del pósito</i>	<i>Total de fanegas</i>	<i>Total de cargas</i>
1741	101 902	27 330	129 232	43 077
1742	96 708	22 357	119 065	39 688
Total	198 610	49 687*	248 297	82 765
<i>Años buenos</i>	<i>De labradores</i>	<i>Del pósito</i>	<i>Total de fanegas</i>	<i>Total de cargas</i>
1763	34 822	458	35 280	11 760
1764	32 353	4 063	36 416	12 138
1765	41 394	2 047	43 441	14 480
1766	39 793	1 817	41 610	13 870
1767	23 489	1 989	25 478	8 492
Total	171 851	10 374	182 225	60 741

\* En documento original 29 687.

Fuente: AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3694, exp. 22.

De acuerdo con las cifras del cuadro 3 del capítulo III, las cargas de maíz registradas en la alhóndiga como consumidas por la capital en 1770-1773 fluctuaron entre 55 000-62 000 anuales, presentando ese trienio un promedio de 58 485 cargas, lo que significaba un aumento de 41% respecto al consumo de 1741-1742, años igualmente de sequía y malas cosechas. En 1774-1777, cuando no hubo perturbaciones meteorológicas que dañaran las cosechas, los volúmenes de maíz demandados por la capital a la alhóndiga, si bien bajaron respecto a 1770-1773 continuaron siendo altos respecto a los años cuarenta, registrando un promedio de 54 000 cargas anuales. En 1778-1779 nuevamente se presentaron sequías y las cosechas no fueron abundantes, en vista de las consecuencias la demanda de maíz a la alhóndiga, aumentó respecto al cuatrienio anterior, a 56 064 cargas en promedio, aunque hubo una disminución comparativamente a los volúmenes registrados a inicios de la década.

Respecto al consumo propiamente dicho, es necesario señalar que en 1771, año reconocido como de malas cosechas, las ventas de la alhóndiga fueron de 167 184 fanegas (55 728 cargas), cantidad que resulta muy inferior al consumo de harina de trigo y aparentemente insuficiente para el abasto de la población capitalina que para esa fecha probablemente bordeaba los

<sup>53</sup> FLORESCANO, 1969, p. 89.

**Cuadro 3**  
**RECAUDACIÓN DE MEDIO REAL POR CARGA DE MAÍZ**  
**INGRESADA A LA CAPITAL Y CARGAS ESTIMADAS, 1771-1779**

Años	<i>Pósito y Alhóndiga</i>		<i>Fonseca y Urrutia</i>	
	<i>Recaudación</i>	<i>Cargas</i>	<i>Recaudación</i>	<i>Cargas</i>
1771	3 483	55 728		
1772	3 565	57 040	7 408	
1773	3 918	62 688	3 918	
1774	3 180	50 880	1 000	
1775	2 107	33 712	3 999	63 984
	(hasta julio)			
1776			1 618	25 888
1777			3 426	54 816
1778			3 179	50 864
1779			3 829	61 264

Fuentes: AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 70. FONSECA y URRUTIA, 1852, vol. 5, hoja anexa con estado de resúmenes del *Pósito y alhóndiga*.

96 000 habitantes.<sup>54</sup> Sin embargo, con un análisis más detallado se puede ver que el consumo de maíz estaba sesgado principalmente a los grupos indígenas y castas, los que a mediados de siglo no sobrepasaban 50% de la población capitalina.<sup>55</sup> Es decir, a pesar de las adversas condiciones de la cosecha de ese año, dicha cantidad vendida en la alhóndiga cubría suficientemente los requerimientos de la población consumidora de maíz; ya que de acuerdo con los criterios de la época el consumo tan sólo de ocho tortillas diarias por persona, 2 920 unidades al año, se obtenían de una fanega y diez almudes de maíz,<sup>56</sup> tomando esa referencia se puede estimar que la cantidad de maíz vendida en la alhóndiga en 1771 era suficiente para el consumo aproximado de tortilla de 91 000 personas, cerca del doble de la población que consumía presumiblemente maíz en la capital. A esas cifras también se

<sup>54</sup> Si se considera que en 1753 existían 70 000 personas y en 1779, 110 000, calculando una tasa de crecimiento de 1.75 anual se puede estimar para 1771 una población de 95 718 habitantes para la ciudad de México.

<sup>55</sup> Véase VILLASEÑOR, 1952, t. I, p. 35. Gracias a este autor se sabe que en 1742 existían más de 8 000 indios que vivían “dentro y fuera de la ciudad en los barrios de las parcialidades, fuera de los entrantes y salientes de domicilio foráneo” además de 40 000 familias de mestizos, mulatos y otras castas, que representaban tal vez casi 50% de la población capitalina si se tiene en cuenta que existían aproximadamente 50 000 familias españolas y criollas.

<sup>56</sup> En igual proporción se calculaba que una familia de cinco personas requería anualmente nueve fanegas, o dos almudes por cabeza al mes, lo que bajo estos criterios 100 familias de cinco personas necesitaban 900 fanegas al año, es decir, 75 al mes. Este cálculo se normaba para que un fabricante obtuviera 132 tortillas y media de un almud de maíz, y hacer que el precio del almud, resultara la base para fijar la cantidad de tortillas que podían comprarse con medio real. Véase *Gazetas de México*, martes 25 de julio de 1786, t. II, núm. 14, p. 157.

debe superponer todo el maíz vendido en calles y plazas públicas de la ciudad por indígenas.

En ocasiones los autores tienden a agravar el problema del consumo durante épocas de malas cosechas, señalando que en la ciudad había, además del consumo humano, una importante demanda de maíz para alimentar cerdos, caballos y mulas. No obstante, antes de afirmar esas ideas se debe tener en cuenta que los tocineros solían no declarar en la alhóndiga el grano para ceba, por tanto ese maíz ingresaba a la ciudad sin conocerse su volumen, problema que veremos más adelante; también en épocas de escasez buscaban alternativas para engordar a sus animales, como el empleo de bellotas, habas, desperdicios de comida “las llamadas bazofias en la época”, los tallos y hojas de la planta de maíz y en menor medida la cebada. Este último cereal, en cambio, fue el principal alimento de caballos y mulas, así lo atestiguan las cuentas de gastos del Ayuntamiento para alimentar los animales de carruajes y de carga en general, a los que se les daba diariamente cebada y paja, junto a estos informes también contamos con algunos registros anuales de cebada que ingresaba a la ciudad y que pagaba sus respectivos derechos de entrada (véase el cuadro 4 del capítulo III), finalmente también se puede acotar que muchos animales pastaban en los terrenos aledaños a la ciudad.

Los precios por su parte, siguieron el mismo comportamiento de la demanda, es decir, cuando ésta ascendió, los precios subieron, y cuando aquélla bajó, también lo hicieron los precios. En 1769 los precios ascen-

Cuadro 4  
CEBADA INGRESADA A LA CAPITAL, 1770-1810

<i>Años</i>	<i>Cargas</i>
1770	10 389
1773	10 389
1776	13 600
1778	11 957
1783	10 218
1788	9 120
1789	10 101
1794	6 016
1795	5 525
1796	18 752
1797	17 269
1798	18 794
1810	9 109

Fuente: recaudación de los Libros de Aduana de la capital, detallada en el cuadro 1 del capítulo I.

dieron a 12.47 reales la fanega, esto es, 20% respecto al año anterior, y se mantuvieron en un grado similar en 1770, pero en 1771 su precio ascendió aún más llegando a 19.86 reales la fanega, alza que representó un incremento de 57.6% respecto a 1770-1771. En los años siguientes y hasta 1775 los precios se mantuvieron en un rango de 17 a 12 reales, manifestando una tendencia a la baja, aunque en 1776-1777 los precios descendieron aún más, registrando en esos años, precios de nueve reales la fanega. En 1778-1779, los precios nuevamente presentan indicios de alza llegando el último año de la década a 14.38 reales.

Los precios registrados en esa década, si bien manifestaron ascensos, obedecieron a un ciclo de precios bajos respecto a los registrados a lo largo de la centuria. La explicación de las alzas coyunturales de 1769-1773 obedece a un conjunto de factores que elevaron los precios abruptamente, entre ellos el aumento de la demanda —derivado de la escasez de trigo, pero también por el crecimiento de la población—, el clima y el cobro fiscal de nuevos derechos sobre el maíz, como se verá a continuación. Si bien es cierto, que la demanda de maíz aumentó en esa década, este incremento no fue suficiente aun para provocar el ascenso sostenido de los precios, pues el rendimiento de las buenas cosechas de 1774-1777 fueron suficientes para equilibrar la demanda del mercado, especialmente en 1776-1777. Sin embargo, el ritmo constante de ascenso de la población en esa década, junto a nuevas inclemencias climáticas vendría a alterar esas condiciones y a propiciar un alza de precios hacia fines de los años setenta e inicios de los ochenta, como se explicará más adelante.

Hasta el momento se había explicado el alza del precio del maíz entre 1770-1773 sólo como efecto de la escasez triguera y del clima desfavorable. García Acosta explica el problema señalando que la crisis triguera termina por encadenarse con una maicera. Por su parte, los estudios sobre el maíz, indicaron que este grano habría iniciado un encarecimiento a raíz de sequías presentadas en 1771-1772 que afectaron las cosechas por lo menos hasta 1773.<sup>57</sup> Gibson basado en Zúñiga y Ontiveros señala que hubo una demora de la estación de lluvias en 1771 y heladas a mediados de octubre antes de que el maíz madurara, sin embargo, el trigo a esa fecha era abundante. En 1772 hubo sequía en junio y en 1773 nuevamente hubo sequía y heladas en mayo, en general, en ese año se cosecharon mazorcas inmaduras.<sup>58</sup>

Sin embargo, los efectos del clima sobre las cosechas de maíz no significaron escasez en la capital. A pesar de las inclemencias meteorológicas existe constancia de que en esos años la ciudad se abasteció en forma abundante de maíz procedente de Chalco, Toluca, Yautepec y demás Tierra Caliente.

<sup>57</sup> GARCÍA ACOSTA, 1988, p. 49 y también FLORESCANO, 1969, p. 128.

<sup>58</sup> GIBSON, 1967, p. 470. Referencias a este problema también en FLORESCANO, 1969, p. 128 y GARCÍA ACOSTA, 1988, pp. 49-50.

En mayo de 1770, se ordenó un reconocimiento de las cosechas en la provincia de Chalco y valle de Toluca con el objeto de que todas las haciendas “dejaran en ellas sólo el maíz necesario para el gasto de la gente que trabajaba y lo demás se remitiese a la Alhóndiga [de la capital]” y lo mismo se hizo en Yautepec.<sup>59</sup> Sin duda, hubo presión para que estas provincias enviaran sus cosechas a la ciudad de México, así lo demuestran al menos los reclamos de hacendados de Chalco, los que se sentían perjudicados por obligarles a vender su maíz a la alhóndiga de la capital.<sup>60</sup> La nueva disposición les implicaba no vender su maíz en Puebla y Texcoco, donde habían estado ganando más que al enviarlo a la capital. Los productores de Chalco informaban su descontento en estos términos:

[...] luego que hubo entrada de los maíces del Pósito de Toluca, se procedió a contener el nuestro, haciéndose baja, hasta precisarnos a hacerla ¿y con qué dolor venderíamos en la alhóndiga el maíz a 5 pesos y 4 reales v.g. pudiendo venderlo en las ferias y mercados de la Provincia al mismo precio, sin tener el gravamen de fletes, encomenderos, costales y presión del medio real por carga, nuevamente impuesto que todo asciende a 2 reales y 3 cuartillas en cada una?<sup>61</sup>

En 1771 hubo quejas de algunos productores de la provincia de Chalco y Cuatepec a raíz de la insistencia de las autoridades de prohibir las alhondiguillas y toda venta de maíces que no fuera en la alhóndiga de la ciudad de México. Éstos proponían, en cambio, que hubiera tres o cuatro puestos en los cuales igualmente se pudiera vender con lo que se proporcionaba las distancias para mejor abasto y surtimiento público, curiosamente se pedía que aquellos puestos fueran abastecidos con maíz del pósito.<sup>62</sup>

La resistencia de los productores de Chalco para llevar su maíz a la alhóndiga de la capital también se explica porque les significaba competir con el maíz del pósito, cuyo grano estaba proviniendo de Toluca. En dichos años, el maíz del pósito procedió de Toluca en una proporción 2:1 (dos tercios del valle y sólo uno de Toluca) según las órdenes expresas de la Fiel Ejecutoría.<sup>63</sup> En 1771 se ordenó la compra de 4 000 fanegas pertenecientes

<sup>59</sup> AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 60, 1772. Expediente formado a virtud de representación de los labradores y hacendados de la provincia de Chalco sobre los prejuicios que han tolerado vendiendo sus maíces en la alhóndiga de esta capital. También véase AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3694, exp. 21, Mandamiento de la Real Audiencia Gobernadora para que el alcalde Mayor de Yautepec y demás Tierra Caliente remitan los maíces que se cosechan en la alhóndiga de esta N.C.

<sup>60</sup> AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 60, 1772. Expediente formado a virtud de representación de los labradores y hacendados de la provincia de Chalco sobre los prejuicios que han tolerado vendiendo sus maíces en la alhóndiga de esta capital.

<sup>61</sup> AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 60.

<sup>62</sup> AHCM, *Juntas de Ciudad*, vol. 752 A, 10 de abril de 1771. Se vio un escrito de Dn. Juan de Castañiza dueño de haciendas de labranza en la Provincia de Chalco y Cuatepec.

<sup>63</sup> AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 65.

al pósito de Toluca, la procedencia de este grano era la llamada Tierra Fría de los alrededores de ese valle.<sup>64</sup> La eficacia de estas compras llevó en 1772, incluso a pedir que cesaran las remisiones de maíz de aquella provincia, al grado de encontrarse las alhóndigas saturadas de maíz del pósito con lo que se esperaba que a corto plazo si ese grano no se consumía se expusiera a una total pérdida “calentándose y después picándose”.<sup>65</sup>

La eficacia de las autoridades locales para cubrir los requerimientos de la ciudad, impedía que la capital padeciera de desabasto, en la época se decía: “cuando [el maíz] a escaseado, dejando subir el precio, se provee y abastece esta capital con abundancia porque aún de pueblos remotos lo conducen llenándose las trojes”.<sup>66</sup>

En 1773 continuaron las compras de maíz para el pósito de la capital en los valles de Toluca y Chalco, el maíz que se podía conseguir allí fluctuaba entre 27 y 30 reales la carga (seis o siete reales la fanega), siendo el más económico el comprado en los tianguis de Chalco, cuyo grano estaba viniendo de la Tierra Caliente.<sup>67</sup> En los años consecutivos se continuaron efectuando las compras de maíz en dichos valles y poniéndose especial celo en que el grano no se extraviara y llegara a la alhóndiga de la ciudad.<sup>68</sup>

Derivado de las quejas de los productores de Chalco, aparece también otro factor incidente en el alza del precio del maíz en esos años, éste fue el hecho de presionarlos a pagar medio real por carga de maíz introducida a la alhóndiga, orden con la que incluso se buscó recaer sobre el maíz que desde siempre se había vendido al menudeo. Disposición que en definitiva, venía a entorpecer el comercio libre de derechos que practicaban los productores de Chalco desde tiempos remotos en plazas y mercados de la capital.<sup>69</sup> La nueva reglamentación permitía la venta al por menor en la al-

<sup>64</sup> AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3694, exp. 57.

<sup>65</sup> AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 63.

<sup>66</sup> AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 60, 1772. Expediente formado a virtud de representación de los labradores y hacendados de la provincia de Chalco sobre los prejuicios que han tolerado vendiendo sus maíces en la alhóndiga de esta capital.

<sup>67</sup> AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 65. Autos formados sobre compra de maíces así en Chalco como en Toluca para provisión del pósito de esta N.C., 1773.

<sup>68</sup> AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 67. Autos sobre que se compren hasta 30 000 fanegas de maíz del valle de Toluca y comisión dada para ello a Antonio Bassoco, 1774. AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 68. Copia de un acuerdo de la junta del pósito sobre que en la alhóndiga de Toluca y provincia de Chalco se vendan los maíces que hubiera, comisionándose para la citada provincia al Sr. Lecca, 1774. AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 78. Testimonio del expediente promovido por esta N.C. sobre que no se haga novedad en que se guíen por los guardas del resguardo de las garitas de esta capital los maíces que entren para la alhóndiga, 1777.

<sup>69</sup> El auto de 9 de septiembre reiteraba este privilegio de los productores de Chalco: “no se cobre por ahora alcabala del maíz que los labradores dieran a los sirvientes o gañanes de sus haciendas en cuenta de sus jornales, ni del que vendieren por menor a los indios y gente pobre, o por mayor a los tragineros, ni del que estos trajeren a la alhóndiga de esta capital:

hóndiga con lo que se lograba captar ingresos fiscales del maíz vendido tradicionalmente en las calles por indígenas. El beneficio de esta medida era insignificante a juicio de los productores de Chalco:

[...] sólo esta reducido a que los indios se liberten de una cortísima pensión que tenían que pagar con un puñito de maíz, el alquiler de ayate, en que se sacaba la media fanega de la alhóndiga para dividirse entre todos los que juntaban para ella sus medios reales en que se interesaban algunas pobres indias [...] para que no flaquee esta provisión se permitió antiguamente la provisión de indias con puestos de maíz fuera de ella en vez de sacarlo de la alhóndiga, ahora lo venden por menos, con el aditamento de llevar las compradoras con medio real, todo el avío de sus tortillas, que es el maíz y la cal [...] <sup>70</sup>

El gobierno real quiso sacar partido de la ganancia de los productores de grano y con ese fin en 1770 dispuso el cobro de derechos de alcabala sobre las cargas de maíz y trigo que se comercializaran en el reino. Sin embargo, por la presión o no, de las autoridades locales quienes contra argumentaron el serio daño que ocasionaría esta medida entre la población.<sup>71</sup> Se exceptuó de esta cobranza a los granos que se vendían en los mercados y plazas públicas de la provincia de Chalco, no sólo para la negociación al menudeo, sino también al mayoreo con lo que se protegía el abasto de la capital.<sup>72</sup>

Sin embargo, en ese mismo sentido, se hizo efectivo el cobro de medio real por carga vendida a la alhóndiga de la capital desde 1771,<sup>73</sup> lo que hace comprender la disposición de centralizar las entradas de maíz en dicho lugar. Mandato que había sido reiterado ese año por medio del reglamento estipulado por el visitador Gálvez. Donde se ordenaba que todo el maíz que se ingresaba a la ciudad fuera conducido a la alhóndiga para evitar que el grano fuera acaparado por regatones.<sup>74</sup>

---

debiendo ser tenidos por tales tragineros los que acostumbran conducir maíz de la provincia de Chalco, e hicieren constar por certificación del Justicia, así al receptor de aquel Partido como en esta Real Aduana, ser para el abasto de dicha alhóndiga. Que se cumpla lo prevenido en el citado anterior auto [sobre el cobro de alcabala] al maíz y trigo que por los mismos labradores o tragineros se vendiere fuera de los mercados y plazas públicas, o en ellas siendo para sembrar, cebar ganado de cerda, o cualquiera otro uso que no sea de la inmediata provisión de los Pueblos". En VENTURA BELEÑA, 1981, t. I, pp. 83-84.

<sup>70</sup> AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 60.

<sup>71</sup> AGN, *AHH*, leg. 634, exp. 22.

<sup>72</sup> Véase Auto de 18 de diciembre de 1770 en VENTURA BELEÑA, 1981, t. I, p. 83.

<sup>73</sup> AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 70.

<sup>74</sup> AHCM, *Juntas de Ciudad*, vol. 752 A, 23 de enero de 1771, Reglamento dispuesto por el visitador Gálvez decretado por el virrey en 22 de enero de 1771. Respecto al maíz señalaba lo siguiente: "Todo el maíz que entre en esta capital se ha de llevar a vender en la alhóndiga y puestos públicos que dependen de ella sin permitirse en lo sucesivo, las casillas en por particulares se esconde, a cuyo fin y con el de evitar semejante especie de regatonería prohibida estrechamente por las leyes tomará luego la ciudad la más eficaz providencia".

Como era lógico esta medida iba contra los intereses de los productores, lo que explica la posible evasión y al mismo tiempo la vigilancia dispuesta para que el maíz fuese custodiado por guardias hasta llegar a la alhóndiga. En 1772 se denunciaba escasez de maíz en la ciudad, pero se advertía que había mucho retenido en tocinerías y tiendas.<sup>75</sup> Es decir, gran parte del maíz que ingresaba a la ciudad no estaba llegando a la alhóndiga como lo disponían las ordenanzas de la Fiel Ejecutoría. Dicho problema existía ya a comienzos de siglo, debido al reiterado incumplimiento de manifestar en la alhóndiga el maíz introducido a la capital, mucho del grano se “extraviaba” sin llegar a ese destino. Una vía de evasión era mediante las compras que los tocineros hacían para alimentar a los cerdos, dicho grano era introducido por la Acequia Real y jamás llegaba a la alhóndiga. Desde comienzos de siglo se insistía en que los tocineros no compraran maíz en Chalco, sino en Toluca y otras partes, para así lograr romper el trato que coludía a tocineros con los productores de esa zona, por medio del cual lograban no declarar dicho grano en la alhóndiga.<sup>76</sup> Para las autoridades era imposible determinar cuanto maíz de ceiba introducido por la Acequia Real podía ser utilizado para alimentar a los cerdos; los tocineros manejaban como referencia que una fanega mensual de maíz era necesaria para la engorda de tan sólo un cerdo,<sup>77</sup> aunque para los ojos críticos de Alzate la cantidad de maíz invertida en la alimentación de estos animales era increíble y así preguntaba irónicamente: ¿en qué ciudad del mundo se gastaran para alimentar diariamente a los cerdos que se engordan en las zahúrdas 300 cargas de maíz, de esta preciosa semilla quizá más útil que el trigo?<sup>78</sup>

El cobro de medio real por carga de maíz introducida a la alhóndiga también coincidió con el alza de precios de inicios de los años setenta, así que este gravamen también debió contribuir a dicho incremento, sin embargo, luego de 1775 y después del primer impacto de la recaudación, su efecto sobre los precios se atenuó.<sup>79</sup> Los precios del maíz luego de estas alzas, descendieron sustancialmente y no experimentaron incrementos considerables, sino hasta mediados de los años ochenta.

El caso de la carne y el pulque tienen cierta particularidad respecto a los granos, ya que estos alimentos no incrementaron sus precios a comienzos

<sup>75</sup> AHCM, *Juntas de Ciudad*, vol. 752 A, 30 de octubre de 1772.

<sup>76</sup> AHCM, *Juntas de Ciudad*, vol. 665 A, 4 de mayo de 1711.

<sup>77</sup> AHINAH, fondo *Lira*, vol. 73. Autos hechos sobre la experiencia hecha de los dueños de tocinería, a pedimento del procurador general, 1726.

<sup>78</sup> *Gazetas de Literatura de México*, vol. II, p. 301, 17 de noviembre de 1791 y 19 de diciembre de 1791.

<sup>79</sup> El cobro de este gravamen tuvo algunas interrupciones, específicamente la ocasionada por la escasez de grano a mediados de la década de 1780, y cuya regularización al parecer, se ordenó en 1788, AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 93. Sobre que el tesorero de esta N.C. representa que con motivo de las calamidades del año pasado se dispensó el medio real de cada carga de maíz y se manda que el alcalde de la alhóndiga cobre desde la fecha, 1788.

de la década de 1770 y al parecer mantuvieron un rango de precios bajos hasta muy entrada la misma.

La tendencia a la baja, observada en los precios de la carne desde 1759-1773, debió extenderse hasta avanzada la década de 1770, lo que si bien no puede demostrarse con datos de precios, sí con un aumento en los índices de consumo per cápita al menos de carne de res, así para 1776 se estimó un consumo por habitante de 115 gr diarios (3.4 kg mensuales), es decir, se había experimentado un incremento de 69% respecto a 1767, cuando el consumo per cápita había sido 68 gr diarios. No obstante y seguramente como resultado de este incremento, el consumo de carnero sólo tendió a cierta estabilidad, bordeando los 120 gr diarios (3.60 kg mensuales) por persona; dicha invariabilidad en el consumo de carnero también refleja que la oferta de esta carne estaba orientada a un sector específico de la sociedad. Diferente fue el caso de la carne de cerdo, en 1776 se redujo su demanda y naturalmente el consumo por habitante, que sólo alcanzó los 32 gr diarios (960 gramos).

Respecto al consumo de pulque se estima que hacia 1773 bordeaba los 260 litros per cápita al año, es decir poco más de medio litro diario (722 ml). Referencia que puede ser acertada si consideramos que en las almuercerías, durante la mañana se ofrecía por medio real, con la comida un jarro de pulque de medio cuartillo, es decir, 250 ml de pulque, si repetimos esta cantidad en las siguientes dos comidas del día se cubre fácilmente el anterior cálculo per cápita.<sup>80</sup>

El alto consumo de esta bebida se sustentaba en su bajo precio; en 1771 según los datos contenidos en la instrucción que Gálvez dejó al virrey Bucareli, el valor de cuatro cuartillos y medio de pulque y “aún 5” era de 6 granos, aunque seguramente este precio correspondía al pulque ordinario.<sup>81</sup> A pesar de no existir una curva de precios para esta bebida, se puede estimar a partir de los datos que entrega Hernández Palomo sobre los volúmenes de pulque ingresado a la ciudad, que el consumo de esta bebida en la capital fue de grandes proporciones. Según el autor desde 1763 —en que la Real Hacienda se hizo cargo del cobro de derechos— se destacó el importante volumen de la demanda capitalina sobre esta bebida, en los años siguientes hubo cierta resistencia en el consumo, resultado del pago de gravámenes, pero la que fue cediendo paulatinamente hasta generarse un incremento claramente notorio de éste en 1773, a partir de ese año según el autor, el

<sup>80</sup> Un cuartillo equivale a medio litro. Sobre el contenido de un almuerzo véase AGN, AHH, leg. 994, primera parte, 1778, Real Junta de Policía, testimonio del expediente formado a pedimento de las almuercerías y pulqueras de los puestos de la plaza mayor, 1778, tomado de VÁSQUEZ MELÉNDEZ y SOBERÓN MORA, 1992, p. 129.

<sup>81</sup> HERNÁNDEZ PALOMO, 1979, p. 316, n. 92.

consumo mantuvo un crecimiento constante hasta inicios de la siguiente década. Sin embargo, para que fuera posible este rápido y progresivo aumento, a juicio de Hernández Palomo, debió producirse un descenso de precios, lo que a su vez debió obedecer a una fuerte demanda y a un incremento en la producción.<sup>82</sup>

En los informes de la época se hizo mención a dicho incremento en la producción de pulque, aunque aquéllos no se basaban en la producción indígena que era mayoritaria, sino exclusivamente en los productos de diezmos de las diócesis de Puebla y México, en donde a pesar de todo quedaba en evidencia un aumento considerable, no sólo de los montos totales de la producción, sino en especial el diezmo del pulque entre 1776-1783. Se informaba que en el arzobispado de México entre 1776-1779 se obtuvo por concepto de diezmos de pulque 28 072 pesos siendo el total del producto de diezmos en esos años 1 881 626 pesos. Por su parte, entre 1780-1783, en que se verificaba más propagada la planta de magueyes que en el cuatrienio anterior, se obtuvo por este concepto un total de 38 494 pesos, siendo el monto total de los diezmos 2 581 389. Basándose en estas observaciones se argumentaba que era una equivocación pensar que se había disminuido la producción de otros alimentos básicos en estas zonas por la excesiva plantación de magueyes. Aunque también se reconocía como cierto, que al existir tanta sobra de terrenos sin cultivar en esas diócesis, había sido posible la propagación de la planta:

[...] se ha declarar cuanta equivocación hay en éste y cuán poca noticia tienen los que piensan así de la sobra de terrenos en ambas diócesis sin cultivarse, cuyas circunstancias, lejos de dar margen a limitar la planta de maguey, antes bien influyen a propagarla, pues por ningún motivo debe retraerse esta labor sobrando tierras donde hacer las demás que se quieran.<sup>83</sup>

Con estas afirmaciones se respondía a las críticas de ciertos personeros de la época que habían argumentado que el gobierno debía prohibir que continuaran existiendo las plantaciones de magueyes en tierras fértiles apropiadas al cultivo de granos y crianza de animales, Villarroel específicamente había señalado al respecto: “sobretudo la vigilancia del gobierno debe recaer sobre el cultivo de los frutos de primera necesidad, como son pan, carne y demás semillas primero que sobre esta bebida, que no contribuye a otra cosa que a fomentar los vicios y enriquecer a sus dueños”.<sup>84</sup>

<sup>82</sup> HERNÁNDEZ PALOMO, 1979, p. 285.

<sup>83</sup> “Informe sobre pulquerías y tabernas al año de 1784”, en *Boletín del Archivo General de la Nación*, 1947, XVIII:3, p. 389.

<sup>84</sup> VILLARROEL, 1979, p. 269.

La historiografía retomó muchas de estas parciales aseveraciones y generalizó a partir de ellas una teoría hasta el momento poco discutida, como es la idea de que el cultivo del maguey fue ganando terreno en el transcurso del periodo colonial por sobre la actividad agroganadera. Gibson es uno de los primeros autores que hace referencia a este supuesto problema. Para él la expansión de la siembra de magueyes tuvo origen en el descenso en la humedad de las tierras de cultivo y a una creciente demanda del pulque. El autor afirma que a fines del periodo colonial algunas regiones agrícolas más productivas del valle se dedican al cultivo del maguey. El problema se demostraba, a su juicio, en que durante el siglo XVIII no sólo las regiones secas del valle se dedican a estos cultivos, sino también en zonas fértiles como Cuautitlán y Otumba y en comunidades como Chalco, Tlalmanalco, Amecameca y Xochimilco.<sup>85</sup> Esta idea más tarde fue recogida por otros autores que calificaron este supuesto problema como “la deformación de la agricultura mexicana” en pro del cultivo del maguey.<sup>86</sup> Bajo estas mismas consideraciones, estudios más recientes en el ámbito latinoamericano han señalado que en el siglo XVIII, así como en otras economías del continente se produjo un cambio en la producción que implicó mayores cultivos de granos en desmedro de la cría de ganado desde Chile hasta el Bajío. A juicio de Coatsworth, en México esta tendencia ya era evidente en la década de 1750, problema que está vinculado con el crecimiento de la población y mayor demanda de pulque.<sup>87</sup> Idea que también implicaría que si existió un aumento de la demanda de alimentos básicos debió suplirse con el consumo de bebidas alcohólicas.

Sin embargo, en este capítulo se discuten esas ideas tan generalizadas y se cree que estas aseveraciones requieren un adecuado estudio espacial de la producción, lo que evidentemente señalaría la especificidad de las áreas productoras, como también la alternancia y/o simultaneidad de muchas actividades agropecuarias. Sí estamos ciertos de que las plantaciones de pulque por la propia tardanza de sus cosechas fueron utilizadas siempre como reserva productiva y sembradas sólo circundando las cosechas de granos, lo que permitía, por cierto, custodiar los sembradíos del ganado, pero al mismo tiempo establecer la coexistencia de ambas actividades. Esto explica que en zonas fértiles y de cultivos tradicionales, las comunidades sembraran magueyes. Por ahora, sólo se puede señalar que si hubo algún cambio espacial en el sistema agroganadero éste debió ocurrir en el siglo XVII cuando las grandes haciendas ganaderas fueron trasladadas al norte del virreinato. En el siglo XVIII, más que un problema de producción en la

<sup>85</sup> GIBSON, 1967, pp. 325-326.

<sup>86</sup> JARA, 1973.

<sup>87</sup> COATSWORTH, 1992, p. 40.

ganadería a causa de escasez de tierras para la crianza de animales, hubo una disputa por tierras aledañas a la capital para recibir el ganado del abasto, antes de sacrificarlo para el consumo. Por consiguiente, es necesario señalar que el posible aumento en la producción de pulque durante el siglo XVIII no implicaba un deterioro de la agricultura y la ganadería.

El posible aumento en la producción de pulque debió estar aparejado a juicio de la época, con un incremento en la demanda urbana. En 1778 las autoridades capitalinas designaron una comisión para investigar el funcionamiento de las pulquerías, sus resultados vertidos en el informe de 1784 sobre pulquerías y tabernas, informaban como las principales causas del incremento en la recaudación habían sido el aumento en las tasas impositivas sobre el pulque y al: “notorio incremento de México en su vecindario, conociéndose visiblemente respecto a la gente baja conforme se ha solicitado la fábrica de cigarros que empezó en 17 de junio de 1769 y ha traído, atrae y atraerá muchas familias pobres a esta capital”.<sup>88</sup>

El periodo comprendido entre 1690-1779, ha sido considerado como de una dinámica demográfica razonable, donde el espaciamento de 25 y 40 años entre severas epidemias, habría hecho posible que se diera una recuperación demográfica constante, sin ocasionar lesiones severas irreversibles entre la población capitalina.<sup>89</sup> Dentro de este comportamiento demográfico capitalino del siglo XVIII, hay que considerar además, el fenómeno migratorio, ya advertido por las autoridades de la época y siendo uno de los fenómenos poblacionales más difíciles de mensurar, cobra especial importancia para los demógrafos, ya que gracias a éste la población capitalina durante todo el siglo pudo lograr remplazos y crecer en volumen, lo que incluso llegó a representar desde mediados de siglo, hasta 40% de la población en barrios periféricos, proporción que al parecer se mantuvo hasta entrada la década de 1810.<sup>90</sup>

Particularmente los años setenta vendrían a ser un periodo de recuperación demográfica ya que los efectos de la epidemia severa más cercana se habían sentido hacia 1761 y desde entonces el vecindario de la capital había descansado de aquellas virulencias y realmente no había conocido crisis infecciosas como la de 1737. Es decir, fue en los años setenta cuando la población tuvo tiempo de recuperarse y crecer, aumento que debió ser realmente notorio desde mediados y a fines de esa década. Estas conclusiones pueden ser evidentes si se observa paralelamente el flujo de volúmenes de pulque introducidos a la ciudad (véase el cuadro 5 del capítulo III). Las

<sup>88</sup> “Informe sobre pulquerías y tabernas al año 1784”, en *Boletín del Archivo General de la Nación*, 1947, XVIII: 2, p. 281.

<sup>89</sup> PESCADOR, 1992, p. 97.

<sup>90</sup> PESCADOR, 1992, pp. 109 y 128.

arrobadas ingresadas mantuvieron un rango relativamente estable entre 1763-1772, con algunos descensos en 1770-1771, tal vez por efecto de la epidemia de 1769. Sin embargo, en 1773, se recuperó nuevamente el flujo anterior y en los años siguientes el consumo se elevó notoria y sostenidamente hasta 1776, periodo en que el crecimiento anual fluctuó en un mínimo de 7% anual en 1774 y un máximo de 21% en 1773. Desde 1777, y seguramente por efecto del aumento en cuatro reales de la tasa impositiva sobre el pulque, el crecimiento del consumo tiende a frenarse y su ascenso entre 1777-1779 es del rango tan sólo de 2.8 a 5.3% anual, aunque por cierto los volúmenes totales fueron los más altos registrados en toda la centuria.<sup>91</sup> En 1780 se marcó la caída en dicho consumo; nuevamente la viruela atacó al vecindario de la ciudad ocasionado 18 000 muertes y al mismo tiempo la Real Hacienda incrementó la valía del impuesto sobre dicha bebida, en otros seis granos por arroba; a pesar de la caída, el consumo continuó siendo más alto que en la década anterior, por lo menos hasta 1785 como se explicará más adelante.

Cuadro 5  
PULQUE INTRODUCIDO A LA CAPITAL, 1763-1780

<i>Años</i>	<i>Arrobadas de pulque</i>
1763	1 880 240
1764	2 048 008
1765	1 948 006
1766	1 856 085
1767	1 836 580
1768	1 795 787
1769	1 840 081
1770	1 724 435
1771	1 685 980
1772	1 701 623
1773	2 060 430
1774	2 214 294
1775	2 471 134
1776	2 667 307
1777	2 744 593
1778	2 891 651
1779	2 985 495
1780	2 595 406

Fuente: HERNÁNDEZ PALOMO, 1979, p. 428.

<sup>91</sup> Según Hernández Palomo, este incremento en la tasa impositiva del pulque no influyó inmediatamente en su precio, pues los pulqueros buscaron la forma de contrarrestar el

En la época se decía que el incremento en los volúmenes de ingreso de pulque a la ciudad también había obedecido a la política fiscal aplicada, a nuestro juicio, debió influir, pero no fue tan decisivo, al menos en ese corto periodo, como el factor demográfico. La eficacia de la recaudación fiscal nació de la premura económica de la corona y de la toma de conciencia respecto a que la renta del pulque suministraba importantes ganancias a los asentistas, quienes desde fines del siglo XVII y hasta la década de 1770 manejaron la recaudación en toda el área productora de pulque del reino. A principios del siglo XVIII, la renta del pulque era cobrada por medio de catorce asientos que ascendieron a 25 en el último decenio del periodo de arrendamiento. Estos asientos estuvieron ubicados en los grandes núcleos de población novohispanos, entre ellos destacaban la ciudad de México, Puebla, Oaxaca, Cuernavaca, Querétaro, Tepeaca, Orizaba y Toluca.<sup>92</sup>

El periodo de asientos que comprendió de 1668-1763 para la ciudad de México y 1778 para la Nueva España, registró en general, una línea de ascenso en los ingresos totales del ramo. Según Hernández Palomo esta tendencia es permanente durante todo el periodo, sin verse afectada por las llamadas crisis maiceras.<sup>93</sup> Por el contrario, en las épocas de escasez los remates tendían a aumentar sus ingresos. Lo que por un lado podría sugerir a largo plazo, que la producción de pulque iba en aumento ocasionando el desmedro paulatino del cultivo de maíz, como ya lo han sugerido varios autores. Aunque también es evidente que el efecto de las sequías y heladas no operaba sobre las plantas de maguey y cuando había inclemencias climáticas estos plantíos eran como reservas de agua y alimento para la población. Por otro lado, sólo la creciente presión fiscal queda en evidencia a raíz del aumento de arrendamientos en el territorio, ya que concluir sobre la base de los datos fiscales para ese periodo está limitado por el sistema de los arrendamientos, que como es sabido, éstos no reflejaban índices de consumo.

El traspaso del sistema de recaudo a manos directas de la Real Hacienda representaba una buena oportunidad para engrosar los ingresos fiscales. El primer paso se dio en 1763 cuando la corona comenzó a dirigir el asiento de la renta del pulque de la ciudad de México. Las razones que se argumentaron para tomar esta medida no correspondieron a justificaciones éticas, como las señaladas en la década siguiente, cuando la tasa del impuesto fue incrementada, sino simplemente se decidió tomarla como un medio más

---

aumento fiscal y de igualar sus ganancias por medio del incremento de cargas ingresadas a la capital, de allí se explica según el autor, el aumento notable en el volumen de pulque introducido a la capital entre 1777-1779, cuyo monto promedio fue superior a 2 000 800 cargas anuales. HERNÁNDEZ PALOMO, 1979, p. 325.

<sup>92</sup> HERNÁNDEZ PALOMO, 1979, p. 86.

<sup>93</sup> HERNÁNDEZ PALOMO, 1979, pp. 299-300.

de ingresos para el erario.<sup>94</sup> El virrey Cruillas enfrentaba graves problemas económicos como consecuencia de la política hacia las Antillas que lo obligaba a suministrar situados para su defensa, por lo que los fondos del erario fiscal se encontraban bastante debilitados.<sup>95</sup>

Con la administración fiscal de la renta, el cambio en la recaudación de ingresos fue inmediatamente notorio, pues en 1763 la renta de la capital ascendió de 128 500 pesos del último arrendamiento a 278 058 pesos, lo que indicaba según —las observaciones del visitador José de Gálvez— que los ingresos del pulque perfectamente se podían triplicar.<sup>96</sup> Gálvez partía del hecho de que esta bebida era de consumo masivo y como tal, jugaba un importante papel en la economía del virreinato, argumentaba que del pulque se podía obtener un importante fondo de subvención, especialmente si la Real Hacienda administraba directamente esta renta en todo el virreinato. El visitador insistió en la necesidad de estudiar en detalle esta renta para verificar su consumo en cada pueblo y darle “el aumento de valor que sea capaz”.<sup>97</sup>

Hacia la década de 1760 el área que circundaba a la ciudad de México era reconocida como la mayor zona magueyera y de producción pulquera del reino, así también los asentamientos establecidos en los alrededores de Puebla, todos los que habían sido creados desde fines del siglo XVII hasta los inicios del XVIII. El hecho de que Gálvez en su visita conociera las grandes zonas magueyeras que circundaban a Puebla, y de comprobar su impresionante potencial como área de recaudación, no significaba necesariamente que en esos años la producción de pulque hubiese entrado en una fase expansiva.

El problema necesariamente debe ser analizado desde los primeros años de la colonia e incluso desde el periodo prehispánico, cuando el pulque era una fuente de tributación en el mundo azteca. Su consumo como bebida indígena era una realidad consolidada desde siempre y su popularidad creció en el resto de la base social conforme esta misma fue incrementándose. La importancia de esta bebida llevó en los siglos XVI y XVII a reiteradas luchas de las autoridades por erradicarla. El pulque era una bebida libre de cobros fiscales, aunque existe constancia que antes de 1668 —en que la Real Hacienda lo consideró un rubro más del erario— sólo hubo abuso y cobros ilegales por parte de los alcaldes mayores en las comunidades indígenas. Lo que sienta precedente de su importancia como cultivo y consumo desde antes de que la Real Hacienda se decidiera a aprovecharlo como

<sup>94</sup> HERNÁNDEZ PALOMO, 1979, p. 120.

<sup>95</sup> ANTOLÍN ESPINO, 1967, p. 74.

<sup>96</sup> HERNÁNDEZ PALOMO, 1979, p. 127.

<sup>97</sup> Consúltese el informe de José de Gálvez al virrey Bucareli respecto a los ramos de *Real Hacienda* y sus observaciones específicas respecto al pulque, en FONSECA y URRUTIA, 1853, vol. 3, pp. 403-405.

fuente de ingresos. En cierta forma, el incremento de su recaudación fue en relación directa con las emergencias del erario imperial, las que se hicieron cada vez más frecuentes en el transcurso del siglo XVIII.

La principal motivación del nuevo gobierno imperial asumido por los Borbones, fue la búsqueda incesante de recursos para detener el acelerado proceso de endeudamiento que experimentaba, a raíz de la lucha por la supremacía que se producía entre los imperios europeos, lo que desencadenó incesantes guerras durante ese siglo.<sup>98</sup> Esta situación obligó a la corona española a crear una hacienda virreinal con la suficiente capacidad para atender los gastos internos del virreinato y las acuciantes necesidades de las zonas vitales del Caribe. Se observó la imposibilidad de acrecentar las rentas fiscales a partir de los gravámenes sobre materias primas, especialmente las provenientes del sector minero y por ello sus intereses se orientaron a la búsqueda de productos con mayor demanda interna y a la observación de las conductas consumidoras.

Después de la visita de Gálvez, quedó claro que había que aumentar los ingresos fiscales por concepto de pulque. Después que en los años sesenta se había verificado la importancia de esta renta al tomar la Real Hacienda el asiento de la capital, el siguiente paso era ampliar territorialmente esta administración, creando una gran unidad productora y consumidora, capaz de aumentar los ya elevados ingresos de la ciudad de México. Con este objeto se proyectó en 1774, integrar a la administración capitalina los llamados Partidos Segregados, idea que se concretó en 1776.

Mientras, la constante búsqueda por incrementar los ingresos capitalinos generó la aplicación paulatina de varias medidas. El procedimiento inicial, tal como se había efectuado con el maíz y el trigo, fue controlar la recaudación en la ciudad mediante la centralización y adecuada identificación de sus expendios. En 1773 se prohibió la venta de pulque en las almuercerías de la Plaza Mayor, hasta el punto de cerrarse más de 200 puestos.<sup>99</sup> Sólo las llamadas pulquerías que gozaban de licencia estarían autorizadas para vender dicha bebida. La prohibición, en el fondo, atacaba el expendio de pulque blanco en los puestos de la calle.<sup>100</sup> Esta clase de pulque era el primer estado de la bebida, es decir, cuando se sacaba el aguamiel y se depositaba en vasijas, luego comenzaba su proceso de fermentación y producía una masa espumosa de color blanco, este pulque se encontraba en

<sup>98</sup> Sólo en la primera mitad del siglo XVIII España se encontró en guerra con Inglaterra en 1718, 1727, 1739 y 1762. Durante esos años invasiones por fuerzas inglesas o incursiones piráticas toleradas por éstas, atacaban con frecuencia las provincias e islas españolas del Seno Mexicano y del mar Caribe: la Florida, La Habana, Veracruz, Yucatán, Santo Domingo y Honduras.

<sup>99</sup> AHCM, *Juntas de Ciudad*, vol. 752 A, 18 de diciembre de 1773.

<sup>100</sup> AHCM, *Juntas de Ciudad*, vol. 752 A, 16 de mayo de 1774.

estado natural sin mezclas ni sustancias que ayudaran a su conservación. Por lo mismo en ese estado no duraba más de 30 horas y luego se descomponía. Este hecho hace pensar que la disposición de prohibir su venta se relacionaba con la restricción de ventas de pulque indio, procedente de las inmediaciones del área urbana, lo que significaba por un lado, que ese pulque no era registrado por la aduana, y por otro, que su venta callejera era tan importante como para restarle clientes a las pulquerías autorizadas.

La concesión de pulquerías desde los tiempos del asiento, fue considerada una medida que produciría un efectivo control sobre la venta y las entradas de pulque, y en consecuencia mayor ingreso recaudado.<sup>101</sup> El número de expendios autorizados, fue en incremento por lo menos desde 1773 cuando existían 19 pulquerías en la ciudad, en 1775 se pidió autorización para 36 y en 1783 su número llegaba a 46.<sup>102</sup> A esa fecha el control ejercido mediante la recaudación de derechos sobre el pulque había llegado a la sofisticación de determinar la cantidad de guías, cargas, arrobas y derechos cobrados por cada una de las pulquerías existentes.<sup>103</sup>

Hasta antes de que la administración del pulque pasara a cargo directo de la Real Hacienda en 1778, no existía un cobro uniforme de derechos en todo el reino sobre esta bebida. La Superior Orden emitida por Bucareli en 1776 logró este objetivo.<sup>104</sup> Lo interesante de esta disposición es que el virrey remarcó que quedaba exento de cobros el pulque que los indios permutaban por maíz, sal u otros víveres “que de este modo adquieren para el sustento de sus familias”. La práctica de este trueque vino a ser reconocida por el virrey como una costumbre, sobre la que sin duda se podía sacar provecho no gravándola directamente, sino favoreciendo su ejercicio para estímulo del comercio. Así también eximió de derechos al pulque que “se sacará invendido” de una determinada población para comercializarlo en el territorio de otro asiento. Para el primero se cobraría una sexta parte de su valor y para el segundo la cuarta parte, recayendo en definitiva menor carga para el producto de los naturales.<sup>105</sup> Con lo que se estaban incenti-

<sup>101</sup> HERNÁNDEZ PALOMO, 1979, p. 83.

<sup>102</sup> AHINAH, fondo *Lira*, vol. 97. AGN, *Ayuntamiento*, vol. 195, exp. s./f. AGN, *AHH*, leg. 1109.

<sup>103</sup> Véase estos detalles en AGN, *AHH*, leg. 1109, con ellos se puede determinar el consumo de pulque por áreas en la ciudad. Las 46 pulquerías autorizadas en 1783 eran las siguientes: Alamedita, Hornillo, Orilla, Pelos, Calderos, Recogidas, Puesto Nuevo, San Felipe, Arbolillo, Retama, Candelaria, Puente Quebrada, Burros, Camarones, Montiel, Cuajomulco, Madrid, Narra, Carbonero, Altura, Tepechichilo, Xalapa, Soledad, San Martín, Hórgano, Papas, Tenexpa, Granados, Cántaros, Celaya, Rodríguez, Solano, Mexcalco, Lagunilla, Navarra, Maravilla, Río Nuevo, Romero, Tepezán, Florida, Cañada, Biznaga, Jardín Jamaica y Buenavista.

<sup>104</sup> AHCM, *Pulquerías*, vol. 3719, exp. 3.

<sup>105</sup> AHCM, *Pulquerías*, vol. 3719, exp. 3. Orden Superior sobre que el asentista de pulque no debe cobrar más derecho a los que lo vendan que si es indio, la sexta parte de su valor y si no lo es, la cuarta, 1776.

vando las ventas de las comunidades, y permitiendo que la bebida saliera del ámbito rural, para que su consumo fuese captado en las áreas urbanas por medio de la venta en pulquerías, así el pulque se transformaría en un ramo más de recaudo para el fisco.

El pulque entonces, fue un producto que la población capitalina contó en abundancia en la década de 1770 y al parecer no presentó coyunturas alcistas en sus precios. En esa década, ni las plagas que afectaron al trigo, ni las sequías que afectaron al maíz pudieron dañar su producción, ni incrementar sus precios, tampoco las políticas fiscales, ya que hasta 1780 habían tendido principalmente a estimular su comercio y a reconocer las áreas de consumo.

#### LA LLAMADA CRISIS DE LOS OCHENTA

La ciudad de México entre 1750-1780 experimentó un notable crecimiento demográfico que significó a lo largo de esos años un aumento aproximado de 57% de su población. En los años siguientes en cambio, el acelerado incremento de su vecindario, tendió a frenarse. La epidemia de 1779 junto a las virulencias de 1784 y 1786, habían terminado por retardar su crecimiento a una tasa estimada de 0.23%. Con todo, la población continuó aumentando, probablemente no por causas naturales, sino por causas sociales, como la migración.

En términos generales al inicio de la década de 1780 la ciudad enfrentaba una demanda superior, o a lo menos semejante, de alimentos a la alcanzada en los años setenta. Respecto al caso particular del maíz, los volúmenes de ese grano ingresados a la alhóndiga hasta antes de 1785, fluctuaron entre las 56 000 y 70 000 cargas anuales (véase el cuadro 6 del capítulo III),<sup>106</sup> pero como ya se ha mencionado, estos volúmenes podían incrementarse mucho más en los años de escasez porque aumentaba la demanda en la alhóndiga y bajaba el autoconsumo de las comunidades indígenas establecidas en las afueras de la capital. Es decir, apenas tomando en cuenta el consumo de algunos buenos años, los volúmenes de maíz de la alhóndiga alcanzaron e incluso superaron los de la década anterior, y es probable que en los malos años, el consumo fuera mayor que los índices de los años setenta. Sin embargo, esta apreciación general será analizada en detalle a continuación, con las variaciones demográficas, el movimiento de precios, y otros factores que ocasionaron dichas fluctuaciones.

<sup>106</sup> En la serie de recaudación construida por Fonseca y Urrutia hay dos cifras discutibles, la de 1781 y 1789, ambas parecen corresponder a interrupciones en el cobro del medio real o a resultados muy parciales o incompletos.

**Cuadro 6**  
**MAÍZ INTRODUCIDO A LA CAPITAL, 1780-1789**

<i>Años</i>	<i>Medio real por carga</i>	<i>Cargas de maíz estimadas</i>
	<i>(en pesos)</i>	
1780		
1781	25	
1782	4 403	70 448
1783	3 532	56 512
1784		
1785		
1786	3 624	57 984
1787		
1788		
1789	1 045	16 720

Fuente: FONSECA y URRUTIA, 1853, vol. 5, *Pósito y alhóndiga*, hoja anexa con estado de resúmenes.

En la época se consideró que entre 1778-1780 el clima no había sido favorable para las cosechas de maíz; la sequía nuevamente se había presentado en los meses tradicionales de lluvia, en consecuencia, se decía que el clima había provocado desmedros en la producción de maíz.<sup>107</sup> Si bien estas perturbaciones meteorológicas no fueron suficientes para generar una crisis, entre 1779 y 1781 se produjeron fluctuaciones al alza en los precios del maíz, años en que hubo oscilaciones entre los 14 y 20 reales la fanega. De todas formas, si en la época se hablaba de escasez de ese grano, la razón principal fue tal vez, más que el clima, el crecimiento demográfico experimentado en la ciudad hasta esa fecha, y muy a pesar de la epidemia de 1779, la que en definitiva vino sólo a aplacar el incremento de precios, mermando parcialmente la alta demanda.

Entre 1782-1784 no se registraron condiciones climáticas desfavorables, en general se habló de buenas cosechas; por su parte la demanda continuó presionando sobre el abastecimiento de maíz, así en el bienio 1782-1783 la ciudad demandó 64 000 cargas en promedio, crecimiento que implicaba un aumento de 14% respecto a los años 1778-1779; como resultado los precios subieron nuevamente en 1784, a 23.33 reales la fanega, por cierto este aumento fue moderado, pues la coyuntural epidemia de 1784, nuevamente aplacó el impacto acumulativo del crecimiento de la demanda.

En 1785 como es sabido, las condiciones meteorológicas fueron las peores del siglo, el retraso de lluvias primero y posteriormente la caída de

<sup>107</sup> GIBSON, 1967, Apéndice v, p. 470.

heladas en septiembre, ocasionó la pérdida de las cosechas en gran parte del reino. Sin embargo, los testimonios de la época señalan que, el problema fue mayor cuando los productores viendo lo que había pasado en las sembradas, cerraron sus trojes y guardaron los excedentes de la cosecha de 1784. Desde entonces se inició la escasez y la carestía de precios, los granos acaparados, a juicio de los contemporáneos, fueron demandados más que nunca ante la angustia de la inminente escasez que se preveía:

Los labradores que tantearon que sus cosechas no les sufragarían para las raciones de sus sirvientes y sus futuras siembras; los trajineros o negociantes en esta semilla, dedicados a conducirla de unos lugares a otros a los tianguis o mercados; los pulqueros para surtir sus tiendas; los tocineros para el crecido consumo que hacen de esta semilla; los criadores de cerdo para completar la que podía faltarles para sus cebas; todos ocurrieron ansiosamente a proveerse, previendo el aumento que cada día más tendrían los precios y no pocos sujetos acaudalados, sin ser labradores, trajineros, ni consumidores, aprovechando la ocasión hicieron acopios para vender cuando la necesidad y los precios hubieren llegado al extremo.<sup>108</sup>

Los informes de la época señalaban que la escasez fue incrementada por la ambición y aún antes de padecerla realmente:

[...] aún antes de levantarse las cosechas, y mayor después de ellas por que nadie por su necesidad o sus malignas intenciones reparaba en precios con tal de conseguir su acopio; con todo los labradores de caudal se guardaron de vender entonces, esperando mejor ocasión; los de medianas facultades, que son los más, para pagar a los que los suplen y tener para sus siembras, y los indios por la misma necesidad, o por que en nada reparan, vendieron aún lo preciso para su gasto por lograr el buen precio.<sup>109</sup>

La escasez al menos en la ciudad de México, no pasó de la “angustia”, “susto” o “amenaza de faltarles provisiones”, ya que las autoridades virreinales comenzaron a tomar medidas al poco tiempo de ocurridas las heladas de septiembre, con el objeto de lograr proveer a la capital y a las diversas regiones con el grano de que aún se disponía, pues se consideraba que si las cosechas de 1785 en gran parte se habían perdido, aún se contaba con reservas del año 1784 y por cierto con el grano que se salvaría a pesar de la catástrofe, sin embargo, la preocupación mayor de las autoridades era lograr el abastecimiento en 1786.

<sup>108</sup> Reglamento sobre que debe girarse la compra de maíces para el pósito y demás prevenciones importantísimas para evitar alteraciones de precios al maíz, noviembre de 1787, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1785-1786*, 1981, vol. II, pp. 616-617.

<sup>109</sup> Reglamento sobre que debe girarse la compra de maíces para el pósito y demás prevenciones importantísimas para evitar alteraciones de precios al maíz, noviembre de 1787, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1785-1786*, 1981, vol. II, pp. 616-617.

En octubre de 1785 el virrey ordenó informes en todo el reino, del estado de las cosechas y del grano de que disponían las diversas localidades, también pidió que en las tierras calientes, templadas y de riego se incrementaran a grado máximo sus siembras, para lo cual más tarde buscó el financiamiento de acaudalados vecinos y de la Iglesia.<sup>110</sup> Respecto al abastecimiento particular de la capital se comisionó a varios personeros del pósito para obligar a los hacendados de los contornos de la capital, específicamente de las jurisdicciones de Chalco, Toluca, Ixtlahuaca y sus anexas, a vender sus existencias de maíz, la orden decía expresamente:

[...] en solicitud de comprar y extraer los maíces que necesita para el abasto de esta capital, le franquearán todo el que tengan, permitiéndole al efecto el reconocimiento de sus trojes y así mismo el que compre y extraigan todo el que haya menester, auxiliándole y facilitándole mulas y todo lo necesario para su pronta conducción a esta ciudad a fin de que inmediatamente se surtan sus alhóndigas.<sup>111</sup>

Específicamente el área de Chalco en un año normal podía producir aproximadamente 70% del total de maíz que demandaba la capital, es decir, sus aportes podían ser los más importantes en el mercado urbano, pero nunca los únicos. De todas maneras, la producción de maíz de esta importante zona abastecedora de la capital estaba prácticamente en las manos de los grandes hacendados a los que los malos años de cosechas como este de 1785, no los perjudicaban, sino por el contrario, eran épocas en las que podían especular precios gracias a sus reservas y a su importante lugar en el mercado. La tesis de Florescano que hizo extensiva a todo el virreinato —respecto a que la expansión de la gran hacienda, a costa del apoderamiento de tierras indígenas y de pequeños agricultores, habría significado reducir la producción de maíz de esos sectores, y por tanto la oferta de grano barato, dejando a los consumidores a merced de los grandes propietarios—<sup>112</sup> ha sido criticada precisamente por su planteamiento general para todo el reino y en especial por no ajustarse a la realidad del centro de México.<sup>113</sup> Al respecto se puede acotar, que específicamente en el área de Chalco,

<sup>110</sup> Orden Superior. Circular de octubre 11 de 1785, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1785-1786*, 1981, vol. II, pp. 573-576. También en ese mismo volumen, pp. 643-644, véase Carta de enero 6, 1786, donde se informa haberse expedido oficios al arzobispo de México y a los obispos de Puebla y Valladolid y a sus cabildos, para franquear “considerables gratuitos socorros” para poner en práctica la siembra de temporal en tierras calientes.

<sup>111</sup> Órdenes auxiliares del virrey para que los comisionados del pósito obliguen a los hacendados a vender sus existencias. México, Chalco, Valle Real, octubre, 1785-enero, 1786, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1785-1786*, 1981, vol. I, pp. 418-420.

<sup>112</sup> FLORESCANO, 1969, p. 188.

<sup>113</sup> Margarita Menegus hace la siguiente objeción: “a decir de Enrique Florescano la competencia que los pequeños agricultores le hacían a la hacienda y el indígena provocando el derrumbe de los precios y el autoconsumo, fue combatida por el procedimiento de quitarles

al menos la mayor producción de maíz, lo que no implica la mayoría de las tierras, se reunía en unas pocas haciendas y las comunidades indígenas lograban reunir cerca de 38% de la producción total de esa zona.<sup>114</sup> Lo que significa que los grandes hacendados manejaban el precio del maíz, de una de las principales zonas abastecedoras de la capital. Entonces, sí se puede decir que allí la sequía y las heladas sólo podían afectar a los pequeños productores quienes dependían exclusivamente de sus cosechas anuales; los grandes hacendados poseían reservas de grano las que esperaban vender en momentos de escasez como los que se vivían en esos momentos.

Sin embargo, a fines de 1785 y 1786, los aportes de maíz de la llamada Tierra Caliente que circundaba a la capital, contribuyeron a su abastecimiento tal como se había hecho durante la escasez de los años setenta. Aunque en esta ocasión, debido al incentivo de su producción significó a juicio de la época el “más importante y más pronto auxilio”; se decía entonces que las siembras anticipadas de maíz de riego y medio riego en la Tierra Caliente, evitaron que en la capital y sus contornos faltara el maíz suficiente.<sup>115</sup>

Al considerar los aportes de maíz de todas las regiones mencionadas anteriormente, queda en evidencia que la capital logró, a pesar de las circunstancias, abastecerse de grano, aunque también es cierto que antes de lograrse las siembras extraordinarias de la Tierra Caliente, debieron padecer los altos precios que alcanzó el maíz recolectado para la ciudad. Dichos precios en 1785 ascendieron a casi 41 reales por fanega, lo que significaba en términos concretos que con medio real se podían comprar 545 gr de maíz, o un total de 19 tortillas y media. Estableciendo comparaciones con el precio de la carne para ese mismo año, resulta que el maíz valía casi el doble de la carne de res, y poco menos que el carnero, ya que con un real se compraban 2 kg de carne de res y 669 gr de carnero.

Dicha alza fue en parte producto de la especulación, pues si no ¿cómo explicar que este brusco ascenso en el precio se frenara de inmediato al año siguiente de 1786, cayendo 32% respecto al año anterior? Para Alzate la carestía siempre fue producto de la especulación más que del clima, y con ironía denunció estos abusos en la *Gacetas de Literatura*:

---

sus tierras o apoderarse de sus cosechas. Si bien esta estrategia parece parcialmente cierta para el Bajío y particularmente correcta para el norte de la Nueva España, no parece tan cierta para el centro y sur de México. Sabemos ahora por John Tutino que las haciendas del centro de México crecieron poco territorialmente y que en regiones como Oaxaca, según los trabajos de Chance y Taylor, la propiedad permaneció mayoritariamente vinculada con las comunidades indígenas. MENEGUS, 1995, p. 137.

<sup>114</sup> En 1773 las cosechas de maíz de la provincia de Chalco alcanzaron aproximadamente 146 000 fanegas, de las cuales 54 800, correspondían a comunidades indígenas. Véase AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 63, incluye Noticia adquirida por el licenciado Dn. A. de Lecca y Guzmán de la cosecha de maíz en la provincia de Chalco de 1773.

<sup>115</sup> Véase estos comentarios en el Bando del virrey de 7 de febrero de 1787, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1785-1786*, 1981, vol. II, p. 615.

[...] en los territorios que siempre se han reputado como el almacén de semillas de que se surte México, las cosechas estaban aseguradas y a esto responden ciertos [...] que el maíz no se ha logrado a causa de que faltaron las lluvias al tiempo de granear, por lo que se apegó a la caña: ¡Qué horror! ¿El mucho maíz de riego que se cosechó en las tierras calientes en 1786, necesitó de agua del cielo para lograrse? No; las humedades de la tierra son suficientes para que el maíz fructifique; así se verifica en Europa [...] todas las plantas que son de la estación y que vegetan al mismo tiempo que el maíz, están muy lozanas y corpulentas: ¿la sequedad [...] las heladas, preservaron a las plantas y sólo perjudicaron al maíz? Es difícil [dice el eclesiástico] que el comerciante evite la mentira y el revendedor el engaño.<sup>116</sup>

Junto al problema de la especulación, también debemos tener en consideración el incremento de la demanda de maíz que debió padecer la ciudad en 1785, se sabe que al igual como hubo regiones circunvecinas que proveyeron de grano, hubo otras que padecieron la angustia de la escasez de maíz, tales como Naucalpan, San Pablo de las Salinas, Azcapotzalco, Huizquiluca y San Jerónimo.<sup>117</sup> Su demanda vino a sumarse entonces a la de la capital, y como estaba prohibido sacar grano de dicha ciudad, muchos migrantes llegaron a ella en busca de maíz y de sustento. Se sabe que tan sólo en 1785 ingresaron a diversos hospicios capitalinos 5 536 indigentes, además de los 6 263 existentes, lo que dio un total de 11 799 personas auxiliadas directamente por fondos del gobierno local.<sup>118</sup> Sin contar los muchos indigentes que vagaban por las calles pidiendo limosna y que su número debió ser tal que incluso ese año se prohibió la mendicidad en la capital; como alternativa para absorber dicha indigencia, el virrey implementó trabajos en obras públicas con pago de jornal y ración alimenticia.<sup>119</sup>

En 1786 la demanda de maíz tan sólo se incrementó 2.6% respecto a 1783 (véase el cuadro 6 del capítulo III) y su precio llegó a 27.61 reales, a pesar de que había decrecido sustancialmente respecto a 1785 —gracias al aporte de las cosechas extraordinarias de la Tierra Caliente— continuaba siendo alto, así lo informó el virrey en 1786:

[...] continúa el reino sin particular novedad en el asunto de escasez de semillas y sus consecuencias de que he ido dando parte a vuestra excelencia cada co-

<sup>116</sup> ALZATE Y RAMÍREZ, 1831, *Gacetas de Literatura de México*, vol. IV, pp. 425-426.

<sup>117</sup> Véase la petición de exención de tributos de estos pueblos por la escasez que padecían, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1785-1786*, 1981, vol. II, pp. 715, 723, 727 y 730.

<sup>118</sup> "Sobre la necesidad de fundar escuelas en los conventos y recoger a los pobres en hospicios para evitar delitos" (México, 8 de agosto de 1786), en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1785-1786*, 1981, vol. I, p. 432.

<sup>119</sup> Respecto al problema del aumento de la indigencia en la capital como efecto de la migración rural consúltese específicamente Bando con expresión de artículos sobre recogimientos de pobres mendigos en la Casa de Hospicio y auxilios para su manutención, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1785-1786*, 1981, vol. II, pp. 609-612.

Cuadro 7  
 HARINA INGRESADA A LA CAPITAL, 1780-1789

Años	Cargas de harina
1780	95 033
1781	96 761
1782	99 876
1783	100 054
1784	97 690
1785	90 488
1786	119 445
1787	98 468
1788	93 159
1789	101 903

Fuente: SUÁREZ, 1985, pp. 132-133.

reos y aunque hoy tienen los pobres el auxilio que van produciendo la siembras verificadas con oportunidad en tierra caliente, se mantienen con todos los víveres a precios subidos, pero las sementeras que deben alzarse de octubre en adelante se conservan con tan favorable aspecto que [...] será el actual [año] uno de los más abundantes que se han conocido de mucho tiempo a esta parte, según concepto de labradores prácticos.<sup>120</sup>

Con todo, la demanda en 1786 no se había incrementado más que en 1782-1783, lo que es explicable porque el precio continuaba alto y por el efecto negativo que tuvo sobre ella la epidemia que se produjo ese año. Posteriormente, a fines de esa década los precios del maíz descendieron a índices cercanos a los registrados al inicio de la misma, y en 1790-1791 presentaron una baja aún mayor, cuando la fanega llegó a valer diez reales. Si la cifra que entregan Fonseca y Urrutia para 1789, corresponde realmente a la recaudación anual y no es una cifra parcial, entonces indicaría que las cosechas en esos años debieron ser abundantes y la demanda de maíz de la alhóndiga debió bajar notoriamente, porque los pueblos de las inmediaciones no vendrían a ella en busca de grano. De acuerdo con los pronósticos realizados en 1786 sobre la abundancia de cosechas que se presentaría en los años siguientes —debido a la productividad de las siembras extraordinarias de Tierra Caliente que continuarían practicándose y también al acaparamiento de maíz realizado por los especuladores— se habría producido por lo menos hasta 1791 un acopio excesivo de grano, que indujo a la caída ostensible del precio en ese año.

<sup>120</sup> Carta del virrey, agosto 3, 1786, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1785-1786*, 1981, vol. 1, pp. 655-656.

Respecto al problema de trigo en esa misma década, se puede señalar en primer lugar que las entradas de harina a la capital sufrieron mermas importantes en el transcurso de la década de 1780. La Fiel Ejecutoría calculaba un consumo de 120 000 cargas de harina anuales corrientemente.<sup>121</sup> Por su parte, las estimaciones de Suárez sobre las harinas ingresadas a la ciudad de acuerdo con el cobro de las tres cuartillas, indican que entre 1780-1789 fluctuaron en un rango de 90 000 a 119 000 anuales, registrando un promedio de 100 000 cargas para esa década, consumo que fue uno de los menores del siglo, a excepción del alcanzado en el periodo 1727-1733<sup>122</sup> (véase el cuadro 7 del capítulo III).

La demanda de trigo en la ciudad de México en 1778 había llegado a las 115 000 cargas de harina y en 1779 continuó siendo alta, a pesar de decrecer a 110 000 cargas, es probable que el alto consumo alcanzado hasta ese momento, junto a las irregularidades climáticas, propiciaron un alza de precios. Al igual que en el caso del maíz a comienzos de la década de los ochenta, específicamente entre los años 1779-1780, en la capital se comenzó a denunciar escasez de trigo y serias dificultades para conseguir este grano en los molinos.<sup>123</sup> Paralelamente los precios subieron; en 1779 alcanzaron los 70 reales por carga y en 1780 escalaron a los 89 reales.

Con el objeto de verificar irregularidades en el expendio, las autoridades locales ordenaron a los panaderos que declarasen la harina de que disponían, su diario amasijo y las reservas con que contaban en los molinos. Como resultado, la Fiel Ejecutoría determinó serios fraudes y abusos de los panaderos y molineros con lo que sólo habían contribuido a encarecer aún más los precios del trigo. Entonces en 1780, el mecanismo propuesto para acabar con estas irregularidades y lograr mayor control sobre el abasto de trigo en la capital, fue establecer una “alhóndiga de harinas”:

[...] el medio más eficaz de cortar abusos podrá ser el establecimiento de alhóndiga de harinas, que es notorio la hubo en esta ciudad, ha hecho buscar con especial cuidado en los oficios de Cabildo y Fiel Ejecutoría los autos que motivaran su abolición, y otros conducentes, y no encontrándose ninguno de ellos, siendo posible que se hallen en la Secretaría de cámara, u oficios del Superior Gobierno de V.E. o en algunos de los de cámara de la Real Audiencia, se ha de servir se busquen y pasen a este juzgado.<sup>124</sup>

En el transcurso del siglo XVIII la alhóndiga había perdido importancia como organismo regulador del precio del trigo, pues siendo concebida co-

<sup>121</sup> Para años normales la Fiel Ejecutoría calculaba un consumo anual de 120 000 cargas de harina en la ciudad de México, AGN, *Ayuntamientos*, vol. 194, s./f.

<sup>122</sup> SUÁREZ, 1985, pp. 132-133 y 139.

<sup>123</sup> AGN, *Ayuntamientos*, vol. 224, s./f.

<sup>124</sup> AGN, *Ayuntamientos*, vol. 224, s./f.

mo el lugar donde debía venderse y concentrarse todo el grano ingresado a la ciudad, había sido remplazada paulatinamente en estas funciones por los molinos.<sup>125</sup> Seguramente, este hecho se amparó en la disposición de que el impuesto de las tres cuartillas fuese cobrado como derecho de entrada a la ciudad de México,<sup>126</sup> por tanto, el papel centralizador de la alhóndiga había perdido importancia real para los intereses de la corona.

En 1781-1782 los precios se mantuvieron altos aunque bajaron respecto a 1780, se mantuvieron altos, en relación con el promedio de la década anterior, en un rango de 70 reales la carga. Con las alzas de precios, el consumo entre 1780-1782 decreció 14% respecto al trienio anterior, bordeando sólo las 97 000 cargas. En 1783 los precios tendieron a bajar recuperándose la demanda; en los años siguientes 1784-1785, los precios volvieron a subir, especialmente en este último año en que llegaron a 82 reales la carga. Hasta este momento no puede ser explicada el alza de los precios del trigo por efecto de las fluctuaciones en el precio del maíz, ya que no hubo aumento en las cargas de harina ingresadas a la ciudad, lo que habría sucedido si el trigo hubiera sido usado como sustituto de aquel grano.

Sólo en 1786 subió el precio del trigo a causa de la carestía del maíz; según García Acosta, entre 1785-1786, los precios del trigo estuvieron regidos por el año-cosecha maicero, pues —a su juicio— a pesar de que el trigo no fue afectado por las inclemencias climáticas con la magnitud que lo habría sido el maíz, el trigo necesariamente ascendió de precio como “resultado del ciclo agrícola propio de cada uno de estos cereales y del empleo del trigo como sustituto del maíz”.<sup>127</sup> La autora ha reiterado en posteriores trabajos que este último factor fue el primordial en provocar el alza del trigo en 1786, ya que dicho incremento en el precio no fue de la dimensión alcanzada por el maíz y no se presentó; sino hasta el año siguiente de aquél.<sup>128</sup>

Respecto al papel del trigo como sustituto del maíz, podemos agregar que en 1785 se buscó la forma de abaratar el pan para sobrellevar la carestía de dicho grano, con ese objeto se planificó darle al público una cuarta parte más de pan de lo que fijaba la postura y se estipuló fabricar uno corriente que sólo se vendería en las tiendas. Los costos en la fabricación de este pan serían menores, pues en su preparación se ordenaba usar tres partes de harina corriente y una cuarta parte compuesta por cabezuela y granillo, con lo que cada pieza ganaba peso y se ahorra en gasto de harina.<sup>129</sup>

<sup>125</sup> Véanse ARTÍS, 1986, pp. 34-35 y SUÁREZ, 1985, p. 133.

<sup>126</sup> AHCM, *Ordenanzas*, vol. 2987, exp. 97.

<sup>127</sup> GARCÍA ACOSTA, 1988, pp. 48-49.

<sup>128</sup> GARCÍA ACOSTA, 1995, p. 181.

<sup>129</sup> AGN, *Ayuntamientos*, vol. 194, s./f.

En consecuencia, en 1786 como año de excepción en esa década, García Acosta señala que los volúmenes de harina ingresados a la ciudad se incrementaron, registrando en 1786 un total de 119 445 cargas. Cantidad que representa un aumento de 32% respecto al ingreso del año anterior. Del mismo modo, su precio en 1786 se elevó a 13.7 pesos la carga. A pesar de los esfuerzos de las autoridades, las alzas evidentemente se vieron reflejadas en el precio del pan que ese año subió en cada cuatrimestre.<sup>130</sup> El pan floreado inició el año costando más del doble que la carne de res y terminó triplicando su valor, ni siquiera la relación con la carne de carnero resultaba equiparable, pues esa carne mantuvo un precio estable de 22 onzas en el transcurso del año. Por su parte, el pan común a comienzos de ese año costaba exactamente el doble de la carne de res y concluyó casi triplicando ese valor. Ni siquiera en la siguiente década los precios del pan fueron equiparables a los de la carne.

Por otro lado, los precios del trigo luego de la crisis de 1786, descendieron aunque se mantuvieron altos en un rango de 75 reales la carga, lo que demuestra que los focos epidémicos que afectaron a la población en 1784-1786, generaron más que un retroceso, una estabilidad en la demanda que siguió siendo alta, de lo contrario los precios hubieran bajado notoriamente. Sólo en 1789 los precios descendieron a 65 reales, cuando hubo una bonanza en las cosechas de maíz y trigo, hecho que posibilitó a su vez que el consumo llegara a 102 000 cargas, sin embargo, aquel precio seguía siendo alto respecto a los rangos de la década anterior.

Respecto al comportamiento de los precios de la carne en esa década, se puede señalar que el precio de la carne de res —caracterizada desde siempre por ser de consumo popular debido a su menor precio en comparación con la de carnero— había presentado algunos indicios de ascenso a principios de esa década, pero tendió a estabilizarse en 1786-1787, después de descender 9.9% respecto a 1784-1785. Ese comportamiento sólo fue posible gracias a la intervención del gobierno local que administró el abasto de carne y fijó sus precios. Entre 1785-1787, se vio afectada la ganadería por las sequías de pastos ocasionadas por las heladas, lo que provocó que el ganado bajara de peso y de calidad.<sup>131</sup> En 1785 ante la ausencia de postores el Ayuntamiento debió asumir la responsabilidad directa de proveer a la

<sup>130</sup> Por medio real se fijó dar: en enero 16 onzas, en mayo 14.5 onzas, en septiembre 13 onzas y en diciembre 12.5 onzas, para calcular el precio del pan común se debía aumentar un tercio más a la cantidad de onzas fijadas, ya que era más barato. Véase *Gazetas de México*, t. II, núm. 1, p. 9, t. II, núm. 9, p. 169, t. II, núm. 17, p. 199 y AHCM, *RAFE, Panaderías*, vol. 3827, exp. 107.

<sup>131</sup> Véase el informe de Antonio Bassoco a la Junta de Abasto de la ciudad en que menciona que una res alcanzaba como peso promedio 10.5 arrobas. AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 102.

ciudad tanto de carne como de maíz, para lo cual el virrey Conde de Gálvez solicitó donaciones de dinero entre los vecinos. De esa forma, se logró reunir 180 000 pesos, de los cuales se destinaron 80 000 para invertir en el abasto de carne y compra de reses y los otros 100 000 para la compra de maíz.<sup>132</sup>

Gracias a estas donaciones, en 1786 el gobierno local pudo bajar el precio de la carne de res de cuatro y media libras a cinco libras por un real.<sup>133</sup> Lo que también permitió brindar a la ciudad un abastecimiento regular de carne de res, e incluso en 1786, el comisionado del abasto fue capaz de proveerla durante la cuaresma,<sup>134</sup> periodo en que tradicionalmente no se vendía este alimento, pero debido a la “carestía de semillas” el procurador general solicitó una dispensa al arzobispo de la ciudad:

[...] al ver los precios que en el día tiene todo género de semillas, con que se alimenta el público más miserable, firmemente esta conceptuado, de que no puede, ni tiene, con que alimentarse en esta próxima cuaresma, y se verá en precisión de valerse de todo género de carne, que se le presente; pues con menor caudal se alimenta una familia pobre, comiendo carne, que no semillas.<sup>135</sup>

La carne de carnero por su parte, en esos años registró un alza, en 1786 subió 9.3% respecto al precio del año anterior y continuó su ascenso hasta 1791. Pero sin duda este incremento no fue comparable con la extraordinaria carestía que experimentaron los granos en ese periodo, cuando el maíz registró una subida de 74.3% en 1785, en relación con 1784, el trigo aumentó su precio 6.49% y en 1786 su incremento fue de 35.4% respecto del año anterior.

Por su parte, los precios del pulque, entrada la década de 1780, tendieron a aumentar, al igual que los otros productos. En 1784 se daban sólo tres cuartillos por medio real (o seis granos), siendo que en 1772 por esa misma cantidad se compraban cinco cuartillos. Es cierto que este valor era relativo, pues el precio del pulque nunca fue fijado y generalmente su cobro quedaba al arbitrio de cada pulquero, quienes para deshacerse de todos los restos de esta bebida podían llegar a ofrecerla por mucho menos; igualmente cuando tenían mayor demanda simplemente lo vendían en “cajetes” más pequeños que tres cuartillos. Sin embargo, el precio medio calculado hacia mediados de esa década era el ya mencionado, lo que implicaba evidentemente un alza de la bebida.

<sup>132</sup> AHCM, *Juntas de Ciudad*, 754 A, 12 de octubre de 1785.

<sup>133</sup> AHCM, *Juntas de Ciudad*, 754 A, 6 de diciembre de 1785.

<sup>134</sup> Antonio Bassoco como administrador del abasto de carne del año que comenzaría luego de la Pascua de Resurrección, manifestó que “tenía ganado suficiente para abastecer la Cuaresma y sin hacer falta en el demás tiempo”. Véase AGN, *Ayuntamientos*, vol. 170, exp. 3.

<sup>135</sup> Véase en AGN, *Ayuntamientos*, vol. 170, exp. 3.

Al observar el comportamiento de la demanda de pulque en la ciudad, se puede precisar que luego de los altos volúmenes introducidos a la capital entre 1775-1779, se experimentó una caída de ellos en 1780, y que mantuvo el consumo hasta 1784 en un rango de 2 000 500 a 2 000 600 arrobas anuales. A pesar de que se había experimentado un decremento respecto al quinquenio anterior cercano a 5% en el número de arrobas introducidas, la demanda continuó siendo más alta que la registrada hasta mediados de los años setenta (véase el cuadro 8 del capítulo III).

Cuadro 8  
PULQUE INTRODUCIDO A LA CAPITAL, 1780-1793

<i>Años</i>	<i>Arrobas de pulque</i>
1780	2 595 406
1781	2 602 880
1782	2 698 451
1783	2 653 914
1784	2 512 032
1785	2 247 669
1786	1 603 440
1787	1 592 307
1788	1 964 137
1789	1 865 163
1790	1 861 267
1791	1 886 675
1792	1 962 270
1793	1 805 152

Fuente: HERNÁNDEZ PALOMO, 1979, p. 428.

La explicación obedece a que en 1780 la demanda experimentó dos impactos que mermaron el consumo alcanzado por la ciudad hasta ese momento; por un lado, hubo un rebrote de viruela que atacó al vecindario ocasionando unas 18 000 muertes, y ese mismo año, la Real Hacienda incrementó la valía del impuesto sobre el pulque, en otros seis granos, quedando la tasa impositiva en un real once granos por arroba. Con esta disposición fiscal los precios de la bebida debieron subir, mermando la demanda de pulque en la ciudad.

Entre 1785-1787 los volúmenes de pulque ingresados a la ciudad nuevamente decrecieron fluctuando apenas entre 2 000 200 y 1 500 000 arrobas. Específicamente en 1785 la caída fue de 10.5% respecto al año anterior, en 1786 decreció notablemente en 28.6% y en 1787 cayó nuevamente, aunque sólo 6%. El origen de este descenso en los volúmenes, obedeció en primer

lugar, a que en 1784 el gravamen volvió a aumentar dos granos, con lo que se fijó en dos reales un grano por cada carga de arroba ingresada a la capital. El reiterado incremento en las cuantías del impuesto había provocado que en sólo ocho años los derechos sobre el pulque aumentaran 108.3%.<sup>136</sup> El impacto del impuesto resintió la demanda en esos años y otro tanto, debieron hacer los focos epidémicos de 1784 y 1786.

Sin embargo, luego del efecto inicial del aumento de la tasa impositiva, la demanda tendió a recuperarse, aunque nunca logró los rangos anteriores a 1785, es decir, el arancel fiscal había ocasionado la definitiva reducción de las entradas de pulque a la ciudad. Entre 1788-1793 la demanda se mantuvo estable entre 1 000 800 y 1 000 900 arrobas anuales.

A pesar de que fue evidente la caída de los volúmenes de pulque ingresado a la capital, es probable que el consumo no se viera aún en esa década definitivamente mermado. El informe redactado en 1784 sobre las pulquerías y tabernas de la capital,<sup>137</sup> explicaba el problema de la caída de volúmenes de pulque a la ciudad, como resultado de los nuevos mecanismos desarrollados por los expendedores urbanos para lograr rebajar el ingreso de cargas y al mismo tiempo no perder ganancias. El sistema de venta habría comenzado a sustentarse mediante la adulteración de la bebida en los entornos de la ciudad. Dicho procedimiento consistía en el aprovechamiento del pulque como sustancia base, y en una más elaborada fabricación en el área suburbana.

El pulque, desde siempre una bebida artesanal, producto de la extracción del aguamiel que daba como resultado el pulque blanco, no sobrepasaba en duración más de día y medio, es decir, el tiempo suficiente para ser trasladado a las áreas urbanas y ser bebido en el día de su llegada. Aquí se originaba el principal problema que debían enfrentar los pulqueros, la lucha contra el tiempo y la distancia, para lograr tener bastante bebida y al mismo tiempo no perder su inversión, en compras y pago de derechos, a causa de la descomposición.

Los pulqueros comenzaron a doblarle la mano a la Real Hacienda cuando decidieron, por un lado, lograr que el pulque tuviera mayor duración y por otro, mezclarlo con agua u otras sustancias para aumentar las cantidades sin tener que introducir a la ciudad más cargas a costa de sustanciales pagos de derechos. Las denuncias apuntaban cada día al consumo de un pulque más fermentado y confeccionado que el que se bebía hacía una década atrás: “por ser éstos seguramente mucho más fermentados y confeccionados que lo eran aquéllos, utilizando los pulqueros su menor costo en la compra de

<sup>136</sup> HERNÁNDEZ PALOMO, 1979, pp. 207-212 y 325.

<sup>137</sup> “Informe de pulquerías y tabernas al año 1784”, en *Boletín del Archivo General de la Nación*, 1947, XVIII:2-3.

pulques, aumentándolos con agua a porción de los mayores ingredientes nocivos con que los confeccionan".<sup>138</sup>

Con el único fin de recuperar ganancias o de "continuar enriqueciéndose a costa de los consumidores", como se advertía en el informe de 1784, los expendedores inducían al público cada día más a comprar pulque preparado, y se insistía que esto era la causa de su embriaguez y perdición: "inclinándolos cada vez a preferir el preparado con confecciones nocivas que les privan su poco juicio, destruyen la salud, acortan la vida y aún se la quitan violentamente algunas ocasiones".<sup>139</sup> Detrás de este juicio moral, la comisión que estudió el problema, buscaba atacar en el fondo los subterfugios de los pulqueros para lograr la recaudación esperada por la Real Hacienda.

Para ayudar a la conservación de la bebida que podía permanecer en las bodegas de las pulquerías de cuatro a seis días, se le mezclaba en el momento de su fabricación con cal viva, método con el que se lograba mantener por muchos días su sabor dulce, sistema que a juicio de la época sólo producía: "su oculto veneno de la cal perjudicalísimos efectos contra la salud, mayores y más ejecutivos embriagueces". A parte de este procedimiento se le agregaban: "otros muchos nocivos ingredientes [...] para conservarlo y fortalecerlo, especialmente una cáscara de cierto palo llamado tlapaque o capolastle que abunda en todo este reino, pero especialmente en la jurisdicción de Chalco".<sup>140</sup>

Además de los ingredientes que ayudaban a su conservación se denunciaba igualmente que el pulque era mezclado con agua para incrementar sus cantidades y así lograr, por un lado ocultar los arrieros sus ventas ilegales, y por otro, disponer las pulquerías bebida suficiente para cubrir la demanda:

Poco importa sea éste o cualquiera otro ingrediente dañoso con el que se confecciona el pulque en los ranchos donde se cosecha, el conducirlo a México sus arrieros, para de este modo reemplazar con agua las porciones que furtivamente venden antes de entregarlo en las pulquerías, o que en estas mismas hagan iguales confecciones o fraudes si los cometen cuando no es posible verlos ni aún calificarlos.<sup>141</sup>

Unido a estas adulteraciones, se encontraba otro mecanismo ya usado desde antaño, que era la fabricación del pulque llamado tepache de bajo

<sup>138</sup> "Informe de pulquerías y tabernas al año 1784", en *Boletín del Archivo General de la Nación*, 1947, XVIII:2, p. 223.

<sup>139</sup> "Informe de pulquerías y tabernas al año 1784", en *Boletín del Archivo General de la Nación*, 1947, XVIII:2, p. 217.

<sup>140</sup> "Informe de pulquerías y tabernas al año 1784", en *Boletín del Archivo General de la Nación*, 1947, XVIII:2, p. 219.

<sup>141</sup> "Informe de pulquerías y tabernas al año 1784", en *Boletín del Archivo General de la Nación*, 1947, XVIII:2, p. 220.

precio y mala calidad, que era confeccionado con restos de bebida que les quedaba a los pulqueros, o de las llamadas heces o asientos que dejaban las tinas donde se depositaba el pulque, como también de la venta al por mayor de la bebida en las pulquerías, con todo lo cual se revendía la bebida y se reproducía una y otra vez.

Según Hernández Palomo en la ciudad se optó por comprar un pulque de baja calidad obtenido en las cercanías, en desmedro de uno de mejor elaboración y al mismo precio. De acuerdo con la recaudación efectuada en las administraciones ubicadas en el valle de México, es difícil determinar con exactitud este cambio en el área abastecedora, debido al mismo sistema de cobro. Dicha exacción se basó fundamentalmente, en una tasa impositiva aplicada sobre el número o plantaciones de magueyes existentes en las diferentes localidades, criterio que predominó en el espacio rural, ya que en muchos pueblos era difícil cobrar por la bebida misma, además de que muchas localidades tenían más importancia por las plantaciones de magueyes que por el propio consumo. El cobro por magueyes fue el sistema más generalizado en el valle, no obstante éste operó fundamentalmente mediante la fijación de igualas, con las que era imposible estimar el número exacto de producción, lo que por cierto favorecía generalmente a las comunidades. Este procedimiento también coexistió con los otros sistemas basados en la fijación de cuantías sobre el número de magueyes y sobre el consumo de pulque, sin embargo, el primero fue el que predominó.

Estos criterios vienen a entorpecer la interpretación de las fuentes fiscales para las localidades del valle, especialmente dificultan conclusiones sobre el comportamiento de la producción y del consumo en el área. No obstante, se puede señalar que la mayoría de la recaudación de aquellas administraciones se basa en la producción magueyera; al mismo tiempo se puede apreciar (véase el cuadro 9 del capítulo III) que las de mayor peso fiscal eran las de Texcoco, Tacuba, Cuautitlán, Coyoacán, Chalco, Mexicalcingo, Guadalupe y Xochimilco, cuya recaudación entre 1778-1790 fluctuó en un rango máximo de 32 000 pesos anuales y un mínimo de 5 000.

Respecto a Texcoco, Hernández Palomo, determinó que su consumo no había sido un elemento importante de contribución hacendaria, sin embargo, destacó su recaudación por el sistema de contabilidad de magueyes; lo que hace pensar que su peso fiscal tal vez radicaba en ser una de las principales zonas productoras del valle (véase el cuadro 9 del capítulo III).

Menos sencillo es hacer interpretaciones sobre la recaudación de Tacuba, ya que a pesar de ser fundamental su aporte fiscal por cobros sobre el número de plantaciones, su peso fiscal por consumo era igualmente importante. El mismo caso presentan las administraciones de Cuautitlán, Mexicalcingo y Guadalupe, además de registrar cobros por igualas. Por su parte, Coyoacán, Chalco y Xochimilco, no registran recaudación por concepto de

cuantías de magueyes, sólo por igualas; al tiempo de presentar consumo entre la población.

En el resto de las administraciones —menos importantes por su contribución fiscal— se destacaron por el cobro por medio de igualas, a excepción de Lerma y Zumpango donde hubo cobro por contabilidad de magueyes, igualmente el consumo de pulque no fue fiscalmente decisivo. Hernández Palomo, destacó a Xochimilco, Toluca y Texcoco (ya mencionado), como los centros donde la recaudación por pulque no tuvo importancia.

Una vez observado el peso fiscal de cada una de las administraciones (véase el cuadro 9 del capítulo III), se percibe que a lo largo de 1778-1790, la recaudación presenta en general, un comportamiento similar a la registra-

**Cuadro 9**  
**RECAUDACIÓN DE LAS ADMINISTRACIONES DE PULQUE UBICADAS**  
**EN EL VALLE DE MÉXICO**

Años	Texcoco	Tacuba	Cuautillán	Chalco	Coyoacán	Mexicalcingo	Guadalupe	Xochimilco
1778	14 199	13 206	8 546	8 451	8 676	7 547	5 323	5 085
1779	23 689	23 494	14 894	14 163	14 263	12 361	8 450	7 155
1780	25 546	24 396	16 093	14 368	15 022	13 679	9 734	8 245
1781	24 004	23 618	18 541	14 847	16 062	14 598	10 101	7 747
1782	29 564	25 670	21 752	15 973	15 752	15 163	10 248	7 982
1783	31 583	26 960	22 487	16 026	15 948	15 455	10 045	7 822
1784	31 172	32 336	23 514	15 990	16 313	17 686	10 068	9 699
1785	28 309	31 485	19 287	14 662	15 698	15 021	9 347	8 154
1786	19 659	22 673	13 044	10 498	12 259	9 536	6 356	5 577
1787	20 403	24 426	14 456	10 239	12 588	10 718	6 356	5 868
1788	25 924	29 218	19 433	11 405	12 799	12 961	6 334	5 809
1789	24 005	29 270	18 189	10 574	12 314	12 013	6 895	5 819
1790	24 006	29 785	18 090	11 011	12 579	12 770	7 189	6 014

Años	Tenango	Metepac	Toluca	Ixtlahuaca	Zumpango	Tenancingo	Lerma
1778	4 867	2 388	2 876	1 684	1 412	945	686
1779	4 480	4 387	4 151	2 849	2 364	1 749	1 141
1780	5 429	4 547	3 861	2 088	2 531	1 447	1 262
1781	6 598	4 786	4 170	3 199	2 794	1 631	1 332
1782	6 133	4 826	3 851	3 203	2 794	1 644	1 308
1783	6 393	4 692	3 833	3 272	4 173	1 733	1 316
1784	6 047	4 663	3 624	4 117	8 299	1 887	1 191
1785	5 894	4 317	3 609	3 648	7 656	1 887	1 134
1786	4 801	3 102	3 118	2 119	3 850	1 654	739
1787	4 327	4 003	4 143	1 870	4 574	1 596	809
1788	4 661	4 158	4 147	2 112	6 364	1 880	1 156
1789	4 099	3 882	4 070	2 113	5 199	1 964	1 071
1790	3 870	4 470	4 513	2 034	4 556	1 686	1 000

da por la ciudad de México, es decir, donde queda demostrado el aumento en los montos fiscales como resultado del incremento en las tasas impositivas (a pesar de que éstas se aplicaron sobre iguales de magueyes). Como también es evidente que desde mediados de los ochenta el peso fiscal habría terminado por afectar la producción y/o incrementar la evasión fiscal. Lo evidente es que la mayoría de las administraciones luego del último aumento en el gravamen, es decir, después de 1784, comenzaron a decrecer sus registros hasta llegar a 1790 con grados similares o incluso inferiores a los registrados en 1779 o a comienzos de los años ochenta. La excepción la constituyeron las administraciones de Tacuba, Cuautitlán y Zumpango, donde la recaudación se incrementó (aunque no sostenidamente) hasta 1790, ya que sus montos a fines de la década de 1780 fueron superiores a los de sus inicios. Es probable que dichos incrementos se debieran a un aumento de la producción en esas zonas específicas, aparejado con el del consumo de pulque en las cercanías de la capital.

La reducción del área abastecedora de la capital se puede comprobar entonces, mediante el establecimiento de pulquerías principalmente en la periferia de la capital. Las pulquerías desde comienzos del siglo XVIII tomaron especial importancia en las ciudades como el elemento articulador de la política fiscal de la corona, por medio de las cuales se supo aprovechar la estructura de consumo urbano preexistente para beneficio del erario. Estas instalaciones eran de carácter fundamentalmente urbano, ya que en las comunidades rurales el consumo de pulque iba aparejado con la producción artesanal y doméstica, donde la mayoría de los dueños de casa disponían de pulque que podía ser compartido o vendido a quien lo solicitara, así algunas de las llamadas pulquerías en las comunidades campesinas eran simplemente casas donde se estaban explotando algunos cuantos magueyes.<sup>142</sup>

Con el paso de los años las autoridades tomaron conciencia de su propia creación urbana —las pulquerías— y se dieron cuenta que su administración, la que nunca había estado bajo su cargo, se escapaba de su custodia cada día más entre las manos de acaudalados particulares. A mediados de la década de 1780 la mayoría de las pulquerías se encontraban en las afueras de la ciudad, según el informe de 1784, de los 45 establecimientos existentes, 27 se encontraban “puentes afuera”, es decir, a cinco leguas del centro y sólo 18 se ubicaban puentes adentro, o sea dentro de un radio de dos leguas y media de este mismo. Este hecho había propiciado y al mismo tiempo ocultado la adulteración del pulque en las cercanías de la ciudad, lejos de la vigilancia de las autoridades o más bien haciendo caso omiso de las actividades clandestinas de las pulquerías, con lo cual sólo se las había dejado

<sup>142</sup> Taylor explica en detalle el sistema de venta y consumo de pulque en las comunidades rurales, véase TAYLOR, 1987, p. 87.

abandonadas al arbitrio de los intereses de sus propietarios: “son dueños de muchas pulquerías sujetos acaudalados y condecorados, no puede procederse contra pulquero alguno sin completa justificación de su exceso, porque protegen a estos a todo trance sus amos”.<sup>143</sup>

Esto explica que el informe de 1784, atacara fundamentalmente la actividad de las pulquerías y cuya preocupación tuvo origen en la tarea que les encomendaron las autoridades en 1778 para determinar si las pulquerías debían pasar a la administración de la Real Hacienda. Sus propuestas vertidas en dicho informe, señalaban, en primer lugar, que las pulquerías debían situarse puentes adentro de la ciudad, para tener mayor control sobre la distribución y expendio de la bebida. En segundo lugar, se debía reducir el tamaño de sus instalaciones, para lo cual se fijaban sus dimensiones y características, objetivo que en el fondo evitaría que las pulquerías fueran espacios de adulteración y fermentación de la bebida. Por lo mismo, se obligaba a la venta del pulque “puro y limpio”, es decir, el pulque blanco. Igualmente se reducía la venta máxima a sólo dos reales y al mismo tiempo se prohibía la venta de heces o restos de la bebida, medida que apuntaba seguramente a no reproducir el pulque por medio de adulteraciones. Se prohibía vender el pulque fuera de las pulquerías, excepto en los pueblos, pero cuyo precio debía ascender a tres cuartillos por medio real, es decir, al doble del precio habitual.

Las propuestas del informe albergaban también el incremento de la tasa impositiva en otros cinco granos en 1784, con lo cual se decía abiertamente que se produciría una reducción en la producción, lo que no provocaría la pérdida de ganancias ni entre los cosecheros ni entre los expendedores: “sino que ahorrarán muchos pesos en las muchas arrobas que cosecharán y expendarán, no minorándose por esto sus actuales utilidades”. El peso fiscal entonces se recargaría sobre el precio de la bebida y éste a su vez sobre el consumidor. En el fondo no importaba que las introducciones de pulque bajarán, siempre y cuando no bajasen las utilidades del ramo.

#### DEMANDA Y PRECIOS EN LAS POSTRIMERÍAS DEL PERIODO COLONIAL

En 1790 la capital debía responder a una demanda alimentaria de unos 112 929 habitantes, cantidad que no deja de sorprender si se considera que era la urbe más grande del virreinato y que había incrementado su población en más de 60% en el transcurso de casi 30 años. A pesar de todo, desde 1779-1786 había experimentado trastornos demográficos como epidemias y migraciones que por un lado, entorpecieron el crecimiento alcanzado antes

<sup>143</sup> “Informe de pulquerías y tabernas al año 1784”, en *Boletín del Archivo General de la Nación*, 1947, XVIII:2, p. 220.

de esos años, y por otro, lo favorecieron mediante el flujo constante de personas llegadas desde fuera que contrarrestaron la mortalidad de esos tiempos. Entre 1779-1790 la ciudad incrementó su vecindario en 2.6%, es decir su crecimiento había sido mínimo comparado con las décadas anteriores, sin embargo, había crecido o por lo menos había mantenido el alto grado de demanda alimentaria.

El comportamiento demográfico de la ciudad en el transcurso de las décadas siguientes y hasta el censo de 1811, nuevamente se aceleró. Su crecimiento entre este censo y el anterior de 1790, fue de un ritmo anual aproximado de 1.93%, teniendo en cuenta que la población en 1811 llegaba a las 168 845 personas. Sin embargo, contradictoriamente el problema del crecimiento urbano otra vez se presentó junto a focos epidémicos, que incrementaron la mortalidad especialmente de niños y mujeres. Así las viruelas de 1797 y 1804 perturbaron la dinámica demográfica de la ciudad. No obstante, dicho decremento fue compensado por los flujos migratorios que al parecer se hicieron aún más importantes que en la década anterior, especialmente hacia la década de 1800.

Entre 1795-1797 los volúmenes de maíz ingresados a la alhóndiga de la ciudad fluctuaron entre 33 000 y 55 000 cargas (véase el cuadro 10). Sin embargo, a partir de 1798 la demanda de maíz en la ciudad tendió a reducirse a un promedio de 25 000 cargas por lo menos hasta 1810 cuando ésta nuevamente repuntó llegando, en 1812, a más de 52 000 cargas. Por su parte, los precios se mantuvieron notoriamente más bajos que el promedio de la década de 1780, por lo menos hasta los primeros años del siglo XIX. Desde 1808 y en los llamados años de la insurgencia, presentaron nuevamente alzas abruptas.

Entre 1795-1796 hubo buenas cosechas y los precios del maíz bajaron a 13 y 16 reales la fanega respectivamente. En 1796 la demanda se recuperó alcanzado los índices de mediados de los años ochenta. Sin embargo, dicho incremento, provocó junto a la sequía de 1797, el inmediato ascenso de precio a 20 reales la fanega. Ese año se produjo un rebrote de viruela, que se calcula que provocó la muerte de más de 7 000 personas en la ciudad.<sup>144</sup> En consecuencia, la demanda se deprimió ostensiblemente en 1798, pero los precios no bajaron, como era de esperarse, debido a la sequía de 1799 y que al parecer generó malas cosechas hasta 1801. En ese año, los precios ascendieron a 26 reales la fanega, lo que provocó que la demanda apenas bordeara las 20 000 cargas anuales hasta 1802. En 1803 el clima fue favorable, los precios descendieron a catorce reales y la demanda tendió a recuperarse llegando a 30 000 cargas. Sin embargo y a consecuencia de la mejoría en la demanda, en 1804 nuevamente los precios ascendieron a 19 reales, esta

<sup>144</sup> PESCADOR, 1992, p. 101.

**Cuadro 10**  
**MAÍZ INTRODUCIDO A LA CAPITAL, 1795-1812**

<i>Años</i>	<i>Recaudación en pesos</i>	<i>Estimación en fanegas*</i>	<i>Cargas</i>
1795	2 122	101 856	33 952
1796	3 442	165 216	55 072
1797	2 218	106 464	35 488
1798	1 530	73 440	24 480
1799	1 505	72 240	24 080
1800	1 973	94 704	31 568
1801	1 379	66 192	22 064
1802	1 271	61 008	20 336
1803	1 896	91 008	30 336
1804	1 252	60 096	20 032
1805	1 359	65 232	21 744
1806	1 825	87 600	29 680
1807	1 745	83 760	27 920
1808	1 254	60 192	20 064
1809	1 662	79 776	26 592
1810	2 124	101 952	33 984
1811	1 997	95 856	31 952
1812	3 263	156 624	52 208

\* Una fanega de maíz se calculó como equivalente a 100 libras (46 kg). Es decir, una carga (138 kg) es igual a tres fanegas.

Fuente: Recaudación en pesos. Cobro anual de medio real por carga, FLORESCANO, 1969, p. 192.

alza junto al ataque de otro foco epidémico ocurrido ese año<sup>145</sup> provocaron la reducción de las cargas de maíz ingresadas a la alhóndiga. Dicho brote no tuvo la intensidad de la viruela de 1779 y ni de la de 1797, así que es probable que la población de la capital ayudada por la inmigración, tomara un nuevo ritmo ascendente hacia 1806 e impulsara nuevamente la demanda.

Entre 1806-1812 las cargas de maíz ingresadas a la alhóndiga bordearon las 30 000 a 50 000 y sólo en 1808 y 1809 fueron del orden de 20 000 a 26 000 cargas, lo que en definitiva significó un aumento de la demanda respecto al periodo 1795-1805. Por su parte, los precios de la fanega de maíz entre 1806-1812, fluctuaron entre 19 y 36 reales, registrando un promedio de 25 reales anuales, es decir, los precios se habían incrementado aún más y presentaron una marcada tendencia alcista. Si los precios mantuvieron ese ritmo ascendente fue en parte porque la demanda logró sostenerse e incluso aumentar respecto a los años precisamente anteriores. Sólo la larga sequía de 1808-1811, que también influyó a que los precios ascendieran, mermó la demanda en 1808-1809, sin embargo, luego de esos años ésta logró

<sup>145</sup> PESCADOR, 1992, p. 101.

recuperarse hasta lograr incluso los rangos de inicio de la década de 1780. En 1809 se estimaba que el consumo normal de maíz de la ciudad ascendía de 28 000 cargas,<sup>146</sup> empero entre 1810-1812, y especialmente ese último año la demanda aumentó a 52 000 cargas lo que ayudó aún más a sostener los precios en alza.

De acuerdo con las observaciones de actuales demógrafos, la ciudad de México en ese periodo, no habría experimentado un crecimiento natural, sino que habría padecido las consecuencias de un fuerte movimiento migratorio. La capital que recibía un flujo permanente y continuo de los 250 pueblos de los valles de México y Toluca, entre esos años atrajo población, específicamente, de las áreas de Puebla-Atlixco, Tula-Querétaro, Pachuca-Tulancingo, y Toluca-Tenango.<sup>147</sup> Es decir, la población que era atraída a la capital era eminentemente rural y debió ser indígena y mestiza. Humboldt estimó que hacia 1803 debían existir dentro de la ciudad de México, 33 000 indígenas, lo que significaba un incremento notable de acuerdo con las estadísticas que Villaseñor realizó en 1742, año en que se calculó la existencia de 8 000 indios. Según las estimaciones de Humboldt en 1803, la población de color, es decir indígena, mestiza y negra, sumaba un total de 69 500 personas y había llegado a sobrepasar a la población blanca que en total debían ser 67 500 habitantes.<sup>148</sup>

Es decir, la migración venía desde largo tiempo, engrosando la población capitalina y no podía ser como argumentaron algunos contemporáneos como Navarro y Noriega, un problema que sólo tuvo efectos temporales,<sup>149</sup> fue más bien un movimiento de larga duración que jugó un papel importante en la definición de las características de la estructura poblacional urbana, tanto así que la pirámide de edades, reconstruida por Alejandra Moreno, con base en el censo de 1811, reflejó una sociedad envejecida, donde la migración femenina tanto o más importante que la masculina, engrosó especialmente los sectores comprendidos entre 15-40 años. El conjunto de inmigrantes en 1811, llegó a representar 38% de la población total.<sup>150</sup>

<sup>146</sup> "Informe sobre las providencias que tendrán que tomarse para el abasto de granos a la capital. Existencias de maíz con que se cuenta. México, 20 de noviembre de 1809", en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985, p. 257. En este mismo volumen véase también "Disposiciones sobre el abastecimiento de maíz en la ciudad de México, noviembre de 1809", p. 261.

<sup>147</sup> Véase los trabajos de MORENO TOSCANO, 1978b.

<sup>148</sup> Humboldt estimó que en 1803 debían existir en la ciudad unos 33 000 indígenas, 26 500 mestizos y 10 000 mulatos. HUMBOLDT, 1991, p. 129.

<sup>149</sup> El censo de 1811 mostró una población total de 168 846 habitantes, cantidad que según Navarro y Noriega incluía 16 179 indígenas de las parcialidades de Santiago y San Juan y las "muchas familias" emigradas de los pueblos ocupados por los rebeldes. Esta observación llevaría a pensar que la tasa de crecimiento calculada para esos años debería ser menor. Véase NAVARRO Y NORIEGA, 1820, p. 67, n. 1.

<sup>150</sup> Véase MÁRQUEZ MORFÍN, 1994, p. 81.

Sin embargo, si la población llegó a crecer a ritmo acelerado a causa de la migración, lo lógico habría sido que la demanda hubiera crecido en proporciones similares, la realidad no fue así, debido a que el crecimiento demográfico de la ciudad llevó a la elevación de los precios y los nuevos grupos restringirían su consumo. A modo de ejemplo, en 1795 la mayoría de los albergados del Hospicio de Pobres de la Ciudad de México (55%), correspondía a hombres mayores de quince años, sin impedimento físico para trabajar, es decir, no era por enfermedades por lo que la mayoría de los hombres estaba reducida a la indigencia, lo que estaría revelando un problema de desempleo en la capital mexicana; asimismo, de la pequeña muestra de indigentes recogidos por el hospicio, 30% eran inmigrantes, dos terceras partes de ellos venían del Estado de México, Puebla e Hidalgo y muchos de éstos provenían de los pequeños pueblos que rodeaban la capital.<sup>151</sup> En asilos como éstos, existía un alta tasa de movimiento, es decir, indigentes que entraban y salían cada semana, de cada siete indigentes que entraban, uno salía dentro de la primera semana y tres más salían dentro de los cuatro meses, lo que también hablaría de la afluencia constante a estos recintos de una población flotante en la capital que era recogida esporádicamente por dichas instituciones.<sup>152</sup>

Es más estos flujos de población flotante se incrementaban en la ciudad gracias a los movimientos migratorios, los que a su vez eran ocasionados por la escasez de alimentos en las zonas rurales, específicamente cuando se presentaba la escasez y carestía de maíz. El virrey ya conocía esos flujos migratorios a la capital y en 1809 a raíz de la sequía, prevenía a las autoridades locales para retener esas migraciones:

Siendo muy frecuente en los años de calamidad el que las pobres gentes y con especialidad los indios abandonen sus domicilios y deserten de los lugares y pueblos de su residencia con notable perjuicio del estado y detrimento de ellos mismos, estarán muy a la mira de los justicias y párrocos de evitar estos desórdenes en sus jurisdicciones, valiéndose de su respectiva autoridad para contener en ellas a sus moradores y no admitir a los que se presenten de otras partes con este motivo y en calidad de errantes y vagos, pues las providencias que van insertas se dirigen a socorrer a todos con generalidad donde quiera que se hallen establecidos, sin que se vean obligados a desamparar sus casas y terrenos.<sup>153</sup>

La migración era motivada por la búsqueda de maíz, naturalmente la capital era la mayormente abastecida por la compulsión que existía para que

<sup>151</sup> ARROM, 1996, pp. 123-125.

<sup>152</sup> ARROM, 1996, pp. 121-122.

<sup>153</sup> "Bando del 25 de octubre de 1809 para precaver los daños de la escasez de granos, México, 21 de octubre de 1809", en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985, p. 120.

las provincias circundantes le enviaran sus cosechas y por las facilidades que el virrey ofrecía para trasladar el grano. En este sentido, el clima no podía dañar el abastecimiento urbano, aunque sí sus precios, debido a la especulación que podían practicar los agricultores. Las investigaciones que se llevaron a cabo sobre el maíz existente en el valle de México durante 1809, determinaron que había 97 115 cargas de maíz, con lo que se estimaba había cantidad suficiente “no sólo para mantener esta ciudad y todo el territorio de México, sino para socorrer a otros en que se hayan perdido sus cosechas”.<sup>154</sup> A pesar de todo, se advertía que “como la mayoría de los agricultores era pudiente”, era probable que reservaran la venta de maíz para los meses de junio a octubre, cuando era mayor la escasez, dichas ventas las hacían paulatinamente de acuerdo con el movimiento de precios y en sus mismas trojes esperando más ventajas con el transcurso del tiempo. Con ese objeto se recomendaba a las autoridades disponerse a utilizar el grano de las tierras calientes como se había hecho en anteriores épocas de escasez y sólo con ellas se había logrado reducir el precio del maíz.<sup>155</sup>

La reducción en los volúmenes de maíz introducido en la alhóndiga de la capital entre 1798-1810 y en definitiva de la demanda urbana, generó que la recaudación hacendaria por concepto del derecho de medio real, cobrado por carga de maíz ingresado a ese recinto, mantuviera índices bajos por lo menos hasta 1810. Esta disminución llegó a ser tan abismante comparada con la de décadas anteriores que algunos autores han propuesto que este hecho sólo obedeció a un problema de evasión fiscal.<sup>156</sup> Sin embargo, en la presente investigación se cree que dichas cifras son concordantes con un movimiento ascendente de precios, que redujo la demanda, de una población en aumento y con altos grados de indigencia. Por su parte, la reducción de los fondos fiscales fue una natural consecuencia de aquella situación, y las medidas tomadas por la Real Hacienda para incrementar sus ingresos, fueron sólo una reacción desesperada por compensar sus pérdidas.

Hacia 1796 se comenzó a gravar en la Real Acequia el maíz introducido por los indios tal como se estaba haciendo con la fruta y las hortalizas;<sup>157</sup> por cada carga se cobraba medio real y en total por cada canoa se cobraban dos pesos, pues se estimaba que cada una hacía cuatro cargas. El nuevo

<sup>154</sup> “Informe sobre las providencias que tendrán que tomarse para el abasto de granos a la capital. Existencias de maíz con que se cuenta, México, 20 de noviembre de 1809”, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985, p. 257.

<sup>155</sup> “Informe sobre las providencias que tendrán que tomarse para el abasto de granos a la capital. Existencias de maíz con que se cuenta, México, 20 de noviembre de 1809”, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985, p. 257.

<sup>156</sup> FLORESCANO, 1969.

<sup>157</sup> El bachiller Dn. José Antonio Alzate denunciando una contribución que sin autoridad se exige en la acequia de las canoas que conducen víveres, 1796, en AHCM, *Rastros y Mercados*, vol. 3729, exp. 53.

gravamen despertó el malestar de los indios y canoeros quienes emprendieron apelaciones formales a las autoridades; por su parte Alzate no tardó en criticar los nuevos cobros, hechos especialmente sobre el maíz, porque significaba gravar a cada carga de maíz otro medio real.<sup>158</sup> Lo serio de la aplicación de este gravamen era que el precio de este maíz vendido tradicionalmente por los indios ascendería, tal como estaba sucediendo con el maíz de la alhóndiga; en ese sentido, Alzate destacó el alza que significaría para los consumidores: “porque un impuesto de medio real hace exaltar el valor por lo menos a medio peso, cuatro reales, porque los revendedores se valen de pretextos que coadyuvan a vender al precio más subido”.<sup>159</sup>

La arbitrariedad de la medida también ocasionaba malestar, pues al respecto no se había emitido ninguna orden del gobierno real. La denuncia de Alzate lo dejaba claro: “tan gravosa contribución [...] no se ha guiado por los medios que nuestras leyes prescriben, algún subalterno que conoce la docilidad de nuestras gentes [y] se atrevió a establecerlas [...] la nueva contribución no se ha publicado por algún bando para [...] exigirla”.<sup>160</sup> No era la corona la que había establecido el mencionado gravamen, era el gobierno local que en busca de fondos, aprovechaba todas las posibles vías de recaudación. Esta medida no recayó sobre el grano de los tocineros ni la harina de los panaderos, quienes se defendieron por medio de su gremio. Sin embargo, todos los reclamos y denuncias llevaron a suspender los cobros, al menos sobre el maíz.<sup>161</sup>

El gravamen de la acequia más que una causa del alza del precio del maíz, fue una consecuencia, pues el ascenso del precio había afectado la demanda hasta reducirla, con lo que se habían mermado en definitiva los ingresos para el erario, sólo entonces el gobierno local buscó nuevas fuentes de recaudación y gravó el maíz de los indígenas que hasta ese momento nunca había sido tocado. La inaplicabilidad de ese gravamen, llevó nuevamente a las autoridades a buscar la forma de suprimir las ventas indígenas, exentas hasta la fecha de gravámenes, con ese objeto, nuevamente atacaron el comercio indio argumentando que ocultaba la regatonería.

Según un informe de 1803, el comercio indígena de grano propagado en gran parte de las plazas públicas, como la plazuela de Santa Catarina Mártir, la plaza de El Volador, la calle Posadas y el costado del convento de

<sup>158</sup> Al respecto Alzate señaló: “[...] cuando el ex marqués de Sonora se hallaba aquí de visitador consultó muchísimo, para grabar a cada carga de maíz en medio real para con esto sufragar los costos de las cuatro alhóndigas, que se establecieron a distancias proporcionadas de la principal y para pagar sueldos y ahora sin saberse por quién y por qué se recarga a cada carga de maíz otro medio real? ¿Quién ha sido el autor de esta nueva pensión? ¿Por qué trámites judiciales se ha guiado?” AHCM, *Rastros y Mercados*, vol. 3729, exp. 53.

<sup>159</sup> AHCM, *Rastros y Mercados*, vol. 3729, exp. 53.

<sup>160</sup> AHCM, *Rastros y Mercados*, vol. 3729, exp. 53.

<sup>161</sup> AHCM, *Rastros y Mercados*, vol. 3729, exp. 53.

Nuestra Señora de la Merced, revelaba que los indios involucrados en dicho comercio eran sólo vendedores de grano y no productores propiamente dichos por lo que a los ojos de las autoridades locales pasaban a la condición de regatones de mercadería en la ciudad.<sup>162</sup>

En 1807 se emprendió una acabada investigación por orden del superintendente de Plazas y Mercados y juez del Pósito y Alhóndiga, con el propósito de determinar los procedimientos que seguían los indios para comprar y vender maíz dentro de la capital.<sup>163</sup> En este informe se indicaba que en la mayoría de las plazas de la capital se vendía maíz por indios y también por castas, individuos todos que no eran tributarios y en su mayoría estaban vecindados en la capital. Se surtían de maíz en las calzadas que conducían a la ciudad, allí regateaban precios con los productores, hasta el punto, según el informe, de obligar a sus legítimos dueños a vender por el precio que ellos querían. En ocasiones también, se surtían de comerciantes dentro de la ciudad y en otras iban personalmente a Chalco para comprarlo. De este modo la reventa del maíz, quedaba confirmada no sólo en plazas, sino en tiendas y accesorias urbanas, en las cuales su expendio se efectuaba con medidas no arregladas por el pósito, lo que inducía a mayores fraudes.

A raíz de dichas investigaciones, la Real Audiencia emprendió pleitos con los indígenas que realizaban esas prácticas. Lo que a la par originó que dicho tribunal solicitara al virrey el estudio de la aplicación del derecho de alhondigaje exigido a los productores, considerando la posibilidad de eliminar dicha imposición.<sup>164</sup> Petición que sólo vino a ratificar la vinculación que tenían ambos sectores: indios regatones y productores, en aquellas ventas ilícitas; la Real Audiencia advirtió estos hechos y elevó la solicitud con la intención de eliminar el origen del problema, aunque también estaban conscientes de que si impedían a los indios practicar la reventa, es decir, vender el grano de los hacendados, estos últimos se verían obligados a pagar el derecho de medio real por toda la producción que introducían a la capital, lo que en definitiva terminaría por deprimir la oferta de maíz en la ciudad ascendiendo aún más sus precios.

<sup>162</sup> AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3696, exp. 112. Expediente devuelto por el supremo Tribunal de la Real Audiencia de esta N.C. a la Junta de Pósito y Alhóndiga de esta N.C. para arreglar la devolución de maíces embargados a los indios vendedores de ellos en las plazas públicas de esta capital, 1803.

<sup>163</sup> AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3696, exp. 119. Diligencias practicadas de orden de Dn. Francisco Sánchez de Tagle, Juez Superintendente de Plazas y Mercados, Juez de Pósito y Alhóndiga de esta N.C., en averiguación del modo que venden y compran maíces los indios y otras castas en las plazuelas y accesorias de esta misma capital, 1807.

<sup>164</sup> AGN, *Ayuntamientos*, vol. 161, exp. 1. La Real Audiencia: sobre que se examine el punto de derechos que paga el maíz que introducen los labradores en la alhóndiga de esta capital, 1807.

Con este objeto, la solicitud elevada reproducía los resquemores de los “labradores” sobre pago del derecho de alhondigaje y su no conveniencia para las condiciones del mercado:

[...] se ha considerado que las ordenanzas y practica observadas en cuanto a la introducción de maíces que hacen los labradores en la alhóndiga, su venta y derechos que pagan son muy antiguas, y acaso por lo mismo no convenientes, ni útiles en el día, mayormente si se atiende a la repugnancia y quejas que producen algunos de dichos labradores aunque extrajudicialmente.<sup>165</sup>

No se puede pensar que el problema de la regatería y la evasión de impuestos fue tan sólo de esos últimos años de la colonia. Los productores desde siempre habían buscado coludirse con los indígenas para que éstos revendieran su grano en las plazas públicas, con lo que aprovechaban la condición del indio como persona exenta del cobro de derechos aduanales y libre de introducir al centro de la ciudad los productos de sus cultivos. Sin embargo, el problema fue sobredimensionado en la época porque a la Real Hacienda le urgía mejorar la recaudación fiscal, cada día en retroceso.

Por su parte, las entradas de harina de trigo a la ciudad desde fines de los años noventa hasta 1810, se incrementaron respecto a la década de 1780.<sup>166</sup> Sus volúmenes fluctuaron entre 96 000 cargas y 123 000. Anualmente se sobrepasaron 100 000 cargas a excepción de 1807 cuando entraron a la ciudad 96 293 cargas. El incremento demográfico ya señalado para el periodo, sin duda contribuyó al mejoramiento de la demanda, junto a la carestía del maíz que motivó mayor consumo de trigo; sin embargo, este crecimiento de la demanda, generó, a su vez, el alza de precios en el producto, lo que tendió a frenar un aumento mayor (véase el cuadro 11 del capítulo III).

Los años 1789-1792, como se mencionó antes, fueron de buenas cosechas tanto para el maíz como para el trigo, lo que ayudó a mantener los precios bajos entre los 58 y 65 reales la carga, sin embargo, éstos nunca fueron tan bajos como a mediados de los años cincuenta o setenta. Lo que es lógico, pues la ciudad había incrementado pese a todo su población, y la demanda entonces debía ser mayor. Entre 1793-1794 hubo pobres cosechas de maíz, lo que generó el alza del precio del trigo en 1794, y luego de ese año y hasta 1797 éstas mejoraron, entonces el trigo mantuvo su precio estable en 71 y 72 reales. En 1799 el precio del trigo ascendió, llegando a 104 reales, ese año se presentaron pobres cosechas de maíz y también de

<sup>165</sup> AGN, *Ayuntamientos*, vol. 161, exp. 1.

<sup>166</sup> De acuerdo con nuestras cifras recogidas de los libros de Aduana de la capital, se observaría que entre 1796-1798 existió un aumento en los volúmenes de harina ingresados a la capital. AGN, *Alcabalas*, c. (sin catalogar), núms. 213-214.

Cuadro 11  
 HARINA INGRESADA A LA CAPITAL, 1798-1810

Años	Cargas de harina
1798	108 283
1799	107 958
1801	106 254
1802	122 379
1803	115 712
1804	107 290
1805	115 738
1806	104 387
1807	96 293
1808	104 024
1809	121 421
1810	122 859

Fuente: SUÁREZ, 1985, p. 133.

trigo, según informes de la intendencia de Puebla.<sup>167</sup> La demanda debió frenarse con estas alzas de precios y en 1798-1799 bordeó 108 000 cargas, a pesar de todo esa cifra superaba el promedio registrado en la década de 1780. Entre 1800-1802 las cosechas de maíz fueron mediocres y el precio de ese grano ascendió, lo que a su vez generó mayor demanda de trigo en la ciudad, llegando en 1802 a 122 379 cargas; los precios del trigo habían bajado respecto a 1799 y llegaron en 1803 a 68 reales la carga, lo que también favoreció a la demanda. Sin embargo, este incremento en el consumo, generó que en 1804 el precio del trigo ascendiera a 76 reales la carga; ese año la ciudad enfrentó una nueva epidemia que junto al alza de precio, la demanda de trigo descendió nuevamente a 107 000 cargas.

En 1805 los precios ascendieron notablemente con los volúmenes de harina ingresados a la ciudad, es decir, la demanda estaba siguiendo un ritmo creciente, la población se recuperaba luego de la epidemia de 1804 y a su vez crecía por los flujos migratorios. La prolongada sequía que afectó las cosechas de maíz entre 1808-1809, por cierto también influyó en el alza del trigo, lo que junto a los años de malas cosechas maiceras, sin embargo, su índice más alto se alcanzó en 1810, cuando la demanda superó las 122 000 cargas, ese año la ciudad estaba ocupada por miles de inmigrantes y refugiados llegados a causa de la guerra de independencia.

La capital había estado recibiendo un flujo continuo de migrantes que al comenzar el siglo XIX había terminado por influir decisivamente en su crecimiento demográfico.<sup>168</sup> Este hecho vino a aumentar los requerimientos

<sup>167</sup> OUWENEEL, 1998, p. 88.

<sup>168</sup> Entre los censos de 1790 y 1811 se puede llegar a estimar, incluso, una tasa de crecimiento demográfico de 1.93% anual. Porcentaje que puede ser reflejo de la llegada de familias

de trigo, lo que junto a los años de malas cosechas maiceras, provocó mayor demanda de harina en las áreas de cultivo y en definitiva en los molinos, por ser los recintos donde dichas transacciones se habían estado efectuando a lo largo del siglo. Producto de esta situación se originaron denuncias por parte de la Fiel Ejecutoría de la ciudad, que hacia 1799 hablaban de la carestía del trigo y del abusivo comercio que hacían de él los molineros. Eran ellos los que habían comenzado a comprar trigo a distintos intermediarios para cubrir la demanda de harina de las panaderías. Maniobra que provocaba la reventa del trigo a los panaderos y la consiguiente alza del producto, al mismo tiempo que los molineros manipulaban el precio del grano a su antojo.<sup>169</sup> Esta práctica si bien no era nueva, sí tuvo la innovación a esas alturas del siglo, de reconocer que se habían desarrollado a su vez, verdaderas redes de regatones en el reino que lograban reunir grano para la capital. En 1800 la investigación que hizo el procurador síndico de la ciudad determinó que el excesivo precio del trigo en las manifestaciones hechas por los panaderos correspondían a que había “sujetos fuera de esta capital comisionados en varias partes del reino para la compra de trigos, habilitados por sujetos pudientes de esta corte, los que no venden, si no es a precios muy subidos”.<sup>170</sup> Sin embargo, todas estas prácticas sólo obedecían a que el trigo era crecientemente demandado en la ciudad de México, es decir, la regatería era sólo consecuencia de dicha alza de precios.

Respecto del pulque no podemos afirmar incrementos tan importantes en sus precios como en los productos anteriores, sin embargo, como ya se ha señalado el precio de la bebida debió ascender aunque su aumento fue de carácter más cualitativo, es decir, se comenzó a consumir pulque de mala calidad (fundamentalmente mezclado), tanto en el interior como en las afueras de la ciudad. Hernández Palomo estimó que los costos de producción debieron hacerse tan altos a costa de los excesivos recargos fiscales, que en consecuencia los beneficios de los pulqueros debieron reducirse proporcionalmente. Sólo pudieron sobrevivir los productores aledaños a la capital o los grandes pulqueros dueños de haciendas magueyeras; lo que en definitiva ocasionó la reducción del área abastecedora de la ciudad y la consiguiente disminución de volúmenes de pulque enviados hacia ella.

Paralelamente, los ingresos fiscales por concepto de pulque habían venido reduciéndose, lo que motivó nuevas estrategias de recaudo y nuevas

que buscaron refugio en la ciudad específicamente durante la guerra de independencia. Muestras correspondientes a distintos barrios capitalinos tomadas tanto a mediados del siglo XVIII, como en la primera década del XIX, señalan que el porcentaje de inmigrantes en esos sitios llegó hasta 40% en ambas fechas. Véase sobre el tema los trabajos de MORENO TOSCANO, 1978a; PESCADOR, 1992, y MÁRQUEZ MORFÍN, 1994.

<sup>169</sup> AHCM, *RAFE, Panaderías*, vol. 3828, exp. 130.

<sup>170</sup> AHCM, *RAFE, Panaderías*, vol. 3828, exp. 131.

evasiones, pero lo más importante desde el punto de vista fiscal fue la introducción de la renta del aguardiente de caña en 1796; la que fue creada para solventar las pérdidas que el erario estaba experimentando y que, sin embargo, sólo contribuyó a reducir aún más la demanda de pulque (véase el cuadro 12 del capítulo III).

A partir de 1794 se redujo notablemente la introducción de arrobas de pulque a la capital, desde ese año y hasta 1801, hubo una demanda de 1 600 000 a 1 700 000 arrobas anuales, a excepción de 1797 que llegó a más de 1 800 000; es decir se produjo una baja sostenida en la demanda; desde 1806-1810 los ingresos a la ciudad de dicha bebida llegaron sólo a bordear 1 000 000 de arrobas. Ese último año se registraron 1 088 010 arrobas ingresadas, lo que significaba una reducción cercana a 64% respecto a 1779, año de mayor entrada de pulque a la capital, cuando su volumen fue de 2 985 495 arrobas (véase el cuadro 12 del capítulo III).

Dicha reducción en la demanda de pulque estuvo relacionada con varios sucesos. Desde 1793 se hizo notorio el incremento de la venta de pulque en las inmediaciones y cercanías de la ciudad lo que significaba una competencia importante para los tratantes urbanos. En 1793 los expendedores de la capital solicitaron al virrey que prohibiera dichos lugares de venta, específicamente los puestos localizados en Tacuba, Coyoacán y Nuestra

Cuadro 12  
PULQUE INTRODUCIDO A LA CAPITAL, 1794-1810

<i>Años</i>	<i>Arrobas de pulque</i>
1794	1 734 567
1795	1 634 098
1796	1 761 252
1797	1 809 859
1798	1 701 506
1799	1 656 570
1800	1 734 875
1801	1 679 304
1802	
1803	
1804	
1805	
1806	1 092 215
1807	1 144 569
1808	1 094 557
1809	1 061 460
1810	1 088 010

Señora de Guadalupe, lugares todos aledaños a calzadas por donde se ingresaba a la capital.<sup>171</sup> Se sabe que el pulque fuera del área urbana era más barato por localizarse en áreas productoras, es decir, junto a los ranchos donde se explotaban plantíos, también su bajo precio obedecía a la adulteración ilícita de la bebida, como ya se explicó previamente. Para los tratantes de pulque en la ciudad, era perjudicial que compitieran con ellos, sectores que tradicionalmente habían sido sus abastecedores.

Al mismo tiempo, para la Real Hacienda, se estaba escapando una importante recaudación concentrada tradicionalmente en el área urbana y producto de las ventas efectuadas en las pulquerías, recordemos que éstas eran establecimientos de carácter urbano e instrumentos efectivos para el cobro de derechos sobre el pulque. Sobre la base de la misma petición el virrey Miguel Joseph de Azanza en 1800, determinó que era ilegal la venta de pulque en esos sitios, fundamentalmente porque su establecimiento había sido concedido y erigido exclusivamente y por iniciativa de las administraciones foráneas de Tacuba, Coyoacán y Nuestra Señora de Guadalupe, sin tener facultad para otorgar dichas autorizaciones, con lo cual transgredían las ordenanzas de pulquerías donde se permitía la venta de pulque sólo en aquellas que tuvieran reconocimiento y número oficial.<sup>172</sup> El consumo de pulque era de interés fiscal dentro de las áreas urbanas y no así en las zonas rurales, donde las ventas para consumo inmediato en ranchos y haciendas no eran producto de cobros para el erario.<sup>173</sup> Allí radicaba el interés del virrey en eliminar esos establecimientos ubicados fuera del área urbana porque en ellos fundamentalmente en Coyoacán y en Nuestra Señora de Guadalupe la recaudación fiscal se efectuaba bajo los conceptos de igualas por cuantías de magueyes.

<sup>171</sup> AGN, *Ayuntamientos*, vol. 117, s./f. Expediente formado para la fianza que, en ejecución de decreto Superior Gobierno en expediente sobre extinción de pulquerías de las calzadas que vienen a esta capital es de cargo del cuerpo de pulqueros de ella, para el pago de derechos correspondiente al mayor consumo de México de dicha bebida que fuere consiguiente a la misma extinción.

<sup>172</sup> "Sujetándose en todo a lo que sobre el particular informó el Sr. Domingo Tres Palacios en 8 de julio de 1753 y decretó de conformidad este Gobierno Superior: Ninguna persona de cualquiera estado o condición que sea, ha de vender pulque en otro lugar o sitio que no fuere en las pulquerías señaladas y del número; a cuyo efecto renuevo en esta parte, no sólo lo que se establece en las ordenanzas y otras posteriores declaraciones, sino también expresa y señaladamente en decreto de este superior Gobierno de 4 de marzo de 1760 y Bando de 7 del propio mes y año que he tenido a la vista. En esta virtud prohíbo el que se venda y menudee pulque en zaguanes, accesorias, casillas, bodegas, almuercerías u otro paraje que no sea de los puestos públicos y del número, establecido con previa expresa y formal licencia y arreglo a ordenanza". AGN, *Ayuntamientos*, vol. 117, s./f. Bando dado por el virrey Miguel Joseph de Azanza en México a 11 de enero de 1800.

<sup>173</sup> En dicho bando reiteraba una vez más: "exceptúo aquellos que tengan los dueños de haciendas para vender públicamente a su puerta, o con una sombra portátil, el pulque que se haya producido en las mismas haciendas". AGN, *Ayuntamientos*, vol. 117, s./f.

El virrey señalaba expresamente que las ventas en esos sitios restaban parte de la recaudación efectuada en la capital: "libres de visitas y vigilancia de los jueces, y la probable mayor utilidad del Real Haber por aumento consiguiente de las entradas y consumos en esta capital del pulque que hoy se expende en dichos puestos donde se hallan".<sup>174</sup>

Mediante la prohibición de venta de pulque en las inmediaciones de la ciudad, la Real Hacienda lograría atraer el pulque de esas áreas para su comercialización legal en la capital. Sin embargo el destino de este pulque no fue como se podría pensar, en las pulquerías, sino más bien, con esa medida sólo se logró incentivar la venta clandestina de dicha bebida y aminorar aún más los ingresos fiscales.

Paralelamente, en 1796 la Real Hacienda implementó el cobro de la renta del aguardiente de caña para compensar la pérdida de ingresos por la recaudación de pulque. Sin embargo, los volúmenes de chinguirito o aguardiente de caña legalmente introducidos nunca llegaron a aproximarse a los de pulque, éstos apenas representaron entre 5 y 16% de las arrobas de pulque ingresadas entre 1796-1810. A pesar de que el consumo de aguardiente estaba bastante generalizado en la capital (se estimaba en la época que sólo la duodécima parte del vecindario no lo bebía) se ingería en cantidades menores que las de pulque. Algunos autores han señalado que el consumo de chinguirito antes de legalizarse era cercano a 2.5 galones anuales por persona (unos 9 lt) y que después de su autorización ascendió a cuatro galones anuales (15 lt).<sup>175</sup> Para Teresa Lozano este aumento del consumo fue sólo aparente pues lo que en realidad había sucedido fue una mejor recaudación y confiscación del aguardiente clandestino<sup>176</sup> (véase el cuadro 13).

Nuestros cálculos indican para 1797 una demanda de 1 249 120 litros (99 929 arrobas) de aguardiente de caña, es decir, un consumo anual de 9.6 lt per cápita.<sup>177</sup> En 1799 esa cifra llegaba —según nuestras estimaciones— a 13 lt, en 1802 a 15 lt y en 1805 a 16.5 lt anuales por persona. Sin embargo, en 1809-1810 el consumo se redujo y para ese último año se ha estimado un consumo per cápita de 11.7 lt.<sup>178</sup> Es decir, con el incremento demográfico,

<sup>174</sup> AGN, *Ayuntamientos*, vol. 117, s./f. Bando dado en México a 11 de enero de 1800 por el virrey Miguel Joseph de Azanza.

<sup>175</sup> LOZANO ARMENDARES, 1995, p. 186, comenta los cálculos de SCARDAVILLE, 1977, p. 211.

<sup>176</sup> LOZANO ARMENDARES, 1995, p. 186.

<sup>177</sup> Se estimó para 1797 una población de 129 132 habitantes en la capital, de acuerdo con la tasa de crecimiento de 1.93% anual obtenida entre los dos censos de 1790 y 1811.

<sup>178</sup> Se ha estimado para estos cálculos que un barril de aguardiente contenía 148 lt, basándonos en los cálculos de SCARDAVILLE, 1977 y HUMBOLDT, 1991, anexo III, aunque en éste dice 148 hl, debiendo decir 1.48 hl. Sin embargo Lozano Armendares ha señalado que es difícil estimar el contenido de los barriles utilizados en la época, para la autora los más comunes eran de 50 lt, pero había algunos de hasta de 72 960 lt. LOZANO ARMENDARES, 1995, p. 169.

el consumo per cápita se redujo en vez de ascender. El aguardiente de caña era más caro que el pulque, a mediados de la década de 1780 cada cuartillo de aguardiente de caña costaba dos reales y en cambio tres cuartillos de pulque valían sólo medio real.<sup>179</sup> Contradictoriamente, las cifras señaladas sólo vienen a refrendar la importancia del consumo de pulque. Aún en 1809, año de menor demanda para esta bebida, se han podido calcular 81 lt anuales per cápita.

Cuadro 13  
AGUARDIENTE DE CAÑA INTRODUCIDO A LA CAPITAL, 1796-1813

Años	Barriles de aguardiente de caña	Recaudación	Fuentes
1796			
1797	10 050	25 321	Hernández Palomo
1797	9 850		<i>Gazeta de México</i>
1797	8 440	25 321	AGN, <i>AHH</i> , vol. 1823
1798	8 059	24 177	AGN, <i>AHH</i> , vol. 1823
1799	11 902		<i>Gazeta de México</i>
1800	12 674		<i>Gazeta de México</i>
1801	14 763		<i>Gazeta de México</i>
1802			
1803			
1804	16 214	50 669	AHINAH, fondo <i>Lira</i> , vol. 148
1805	16 869		AHINAH, fondo <i>Lira</i> , vol. 152
1806	4 714	14 732	AHINAH, fondo <i>Lira</i> , vol. 154
1807			
1808			
1809	14 830		AHINAH, fondo <i>Lira</i> , vol. 162
1810	13 180		AHINAH, fondo <i>Lira</i> , vol. 135
1811			
1812			
1813	14 286		AHINAH, fondo <i>Lira</i> , vol. 174

La Real Hacienda aplicó al pulque y al aguardiente de caña gravámenes con montos similares. El derecho fijado por cada barril de chinguirito ingresado a la ciudad, fue semejante al cobrado por cada arroba de pulque; sobre el primero se cobraban tres pesos por barril, es decir, dos reales por arroba, y en el segundo, dos reales un grano por arroba.<sup>180</sup> Lo que comprobaría el

<sup>179</sup> LOZANO ARMENDARES, 1995, p. 104.

<sup>180</sup> Si se considera que un barril se compone de 148 lt, es decir, doce arrobas, significa que se cobraban 24 reales (tres pesos) por doce arrobas, o sea dos reales por arroba.

interés de la Real Hacienda por incrementar los ingresos fiscales como los que había logrado con la recaudación por pulque. Sin embargo, los ingresos obtenidos en todo el reino por aguardiente de caña, sólo llegaron a representar en 1798 (su mejor año de recaudo), 43% de los ingresos por pulque. La renta de aguardiente de todo el reino en sus mejores años, es decir entre 1797-1801, fluctuó en 200 000 pesos, luego entre 1802-1806 decayó a 150 000 y 170 000 pesos anuales. Posteriormente, entre 1807-1810 fluctuó en 170 000 y 192 000 pesos anuales.<sup>181</sup> En cambio, el ramo del pulque de 1794-1800 bordeó los 500 000 a 570 000 pesos, y desde 1802 fue inferior a 500 000 pesos y superior a 370 000.<sup>182</sup>

Simultáneamente a las medidas tomadas con el aguardiente de caña, continuaba la preocupación por incrementar la recaudación del ramo de pulque, esto llevó a los jueces de plaza a cambiar el sistema de cobro aplicado en el mercado de El Volador. En ese lugar tradicionalmente se había permitido sólo a las indias la venta del pulque tlachique; este tipo de pulque era de menor precio, menos ardiente que el fino, compuesto de aguamiel y sólo raspaduras del maguey de un día para otro.<sup>183</sup> El nuevo sistema no eliminaba a los contratistas para el pago de derechos, sino que éste comenzaría a efectuarse en forma directa a todo aquel que introdujera pulque hasta ese sitio: "que entre cualquiera a vender pulque a la plaza del volador, con la condición que cada uno pagara en proporción a la cantidad que introducía"<sup>184</sup> es decir la venta no se limitaba a las indias autorizadas tradicionalmente, con lo cual se buscaba incentivar la venta legal de pulque y con ello rescatar ingresos para el erario, mermados por la reducción en la demanda. Con esta medida se pretendía concentrar a todos los vendedores de pulque en la ciudad que hasta ese momento lo habían hecho, sin pagar derechos, entre ellos a los establecidos en Porta Coeli; aunque en la época se argumentaba que al concentrar a todos en la plaza se buscaba quitar el estorbo de la calle y cobrar con más facilidad dicha pensión.<sup>185</sup>

Con este procedimiento se había logrado atraer el pulque que se había estado vendiendo en las inmediaciones de la ciudad hacia el centro de la misma:

[...] los que han poblado la plaza con esta bebida son los indios de los pueblos inmediatos a esta capital de los cuales unos traían un real en un cantarito, otros 2 o 3 que habían conseguido en su pueblo, a los que no se les puede cobrar

<sup>181</sup> HERNÁNDEZ PALOMO, 1974, pp. 135-136.

<sup>182</sup> HERNÁNDEZ PALOMO, 1979, cuadro 9.

<sup>183</sup> "Informe de pulquerías y tabernas", en *Boletín del Archivo General de la Nación*, 1947, XVIII:2, p. 235.

<sup>184</sup> AHCM, *Juntas de Ciudad*, vol. 765 A, 27 de octubre de 1812.

<sup>185</sup> AHCM, *Juntas de Ciudad*, vol. 765 A, 27 de octubre de 1812.

sino en una corta pensión como es tlaco o cuartilla, y a los que introducían más cantidad, medio o un real.<sup>186</sup>

No obstante, al poco tiempo de aplicado el sistema nuevamente los montos de estos cobros fiscales comenzaron a disminuir y a incrementarse la evasión. En 1812 el administrador de plaza informó al respecto: “buscaron arbitrio para evadirse de la paga y empezaron a introducirse en los zaguanes, y a andar a la mano vendiendo con el cántaro o cuero debajo y de este modo progresivamente se ha ido disminuyendo su número”.<sup>187</sup> Con la disminución en los montos recaudados, comenzó a observarse una reducción de pulque en el área urbana, siendo la principal causa a juicio de las autoridades que dicha bebida comenzó a repartirse por las calles, banquetas y zaguanes, y a entregarse pulque en los bodegones.

También se mencionaba que el pulque tlachique de las inmediaciones había comenzado a escasear por la continua raspa de magueyes otomíes que había en ellas. El incremento de la población en los alrededores de la capital por efecto de los flujos migratorios,<sup>188</sup> vino a incrementar el consumo de pulque en esa área. El proceso contrario se había iniciado especialmente hacia 1800 en muchas localidades de la meseta central, donde se había experimentado una reducción en su población, fundamentalmente por los movimientos migratorios,<sup>189</sup> al respecto el Marqués de Selva Nevada en 1805 dejó testimonio de que gracias a sus haciendas magueyeras ubicadas en Zempoala, Otumba y Tepeapulco, poseía la concesión en esas localidades de cinco pulquerías, las que en esos últimos tres años habían caído en una total decadencia a causa de lo despoblado que se hallaba el vecindario.<sup>190</sup>

También es cierto que la producción de esas zonas no tuvo mayor incentivo, después de que se prohibiera la venta de su bebida en las inmediaciones de la ciudad, o cuando se aplicaron gravámenes como los mencionados al interior de la capital, o incluso se inició el cobro de gravámenes en las administraciones donde tradicionalmente se había negociado el cobro de derechos sobre el número de plantaciones de magueyes, ya fuera por cuantía o por iguales.<sup>191</sup>

En 1801 la Junta Superior de Real Hacienda resolvió que los naturales debían pagar tanto por el pulque como por el aguardiente de caña, una

<sup>186</sup> AHCM, *Juntas de Ciudad*, vol. 765 A, 27 de octubre de 1812.

<sup>187</sup> AHCM, *Juntas de Ciudad*, vol. 765 A, 27 de octubre de 1812.

<sup>188</sup> Sobre el tema véanse los trabajos de PESCADOR, 1992 y MORENO TOSCANO, 1978a.

<sup>189</sup> Respecto a estos movimientos migratorios véase GARNER, 1993, p. 17.

<sup>190</sup> AGN, *AHH*, leg. 1959, exp. 2. El Sr. Marqués de Selva Nevada sobre que se le conceda licencia para trasladar la pulquería nombrada Granados del paraje en que se halla al sitio nombrado Tecatitlán propio del dicho Sr. Marqués.

<sup>191</sup> Sobre reclamos de este estilo véase el expediente promovido por el cacique principal y vecino del pueblo de Zumpango de la Laguna, Juan Mariano Fiesco, respecto al cobro de

tercera parte de la alcabala, respecto a la que pagaban los españoles. El malestar de los indígenas se hizo patente desde esos años por las medidas implementadas y alegaron sus derechos de que se debían: “guardar a los indios, caciques, las excepciones que gozan por las leyes y disposiciones de este Superior Gobierno de no pagar alcabalas en los efectos de la tierra, sino sólo en los de Castilla y China”.<sup>192</sup>

Como efecto o no de la recaudación fiscal se observó hacia la década de 1800 una reducción en los montos fiscales de las administraciones locales. Al respecto, Taylor afirmó un decremento en la producción de pulque hacia fines de la época colonial. El autor constata que en el centro de México y en la Mixteca Alta se estaban recaudando insignificantes cantidades para el erario, así en gran cantidad de pueblos de los distritos de Metepec, Tula y Oaxaca, se solicitó que se les eximiera de pagar el impuesto del pulque porque ya no estaban produciendo para vender.<sup>193</sup>

Taylor considera que los pueblos que sobrepasaban cinco leguas de la capital, muy pocos se especializaban en la producción para la venta, sino más bien cultivaban para su propio consumo. Hacia 1806 afirma, numerosas poblaciones que habían producido para vender, así como para el consumo local, ya no producían nada para la venta. Aunque advierte que en los pueblos que aún eran importantes productores comerciales, su rendimiento se encontraba con frecuencia en manos de unos grandes empresarios de la localidad, que adquirirían grandes extensiones de tierras cercanas a su comunidad y las dedicaban al cultivo del maguey.<sup>194</sup> Al respecto Gibson había señalado que el verdadero control de la producción y venta del maguey caía en manos de los hacendados del valle, tales como el Conde de Regla y el Conde de San Bartolomé de Xala.<sup>195</sup>

De acuerdo con el informe de 1812, en la desaparición del pulque tlachique procedente de las inmediaciones de la capital también era resultado de que en la ciudad se había favorecido la entrada de pulque de Apan y de otros ranchos más distantes.<sup>196</sup> La Real Hacienda con la intención de obtener mayor contribución, optó por favorecer la introducción de pulque desde localidades ubicadas al noroeste del valle de México y cercanas a Pachuca, entre ellas Apan, Zempoala y Zinguiluca, y que hasta el momento

---

alcabala sobre el aguardiente de caña y referencias sobre el caso del pulque, AGN, *AHH*, leg. 1887, exp. 8, 1811 (reclamo iniciado en 1801).

<sup>192</sup> Sobre reclamos de este estilo véase el expediente promovido por el cacique principal y vecino del pueblo de Zumpango de la Laguna, Juan Mariano Fiesco, respecto al cobro de alcabala sobre el aguardiente de caña y referencias sobre el caso del pulque, AGN, *AHH*, leg. 1887, exp. 8, 1811 (reclamo iniciado en 1801).

<sup>193</sup> TAYLOR, 1987, p. 84.

<sup>194</sup> TAYLOR, 1987, p. 82.

<sup>195</sup> GIBSON, 1967, p. 406.

<sup>196</sup> AHCM, *Juntas de Ciudad*, vol. 765 A, 27 de octubre de 1812.

no habían tenido importancia verdadera en el abasto capitalino. Es probable también que gran parte de esta bebida fuera del llamado pulque fino, que por provenir de lugares más distantes del valle de México, debía ser más elaborado, por lo que en la época se decía que era más ardiente que el tlachique.<sup>197</sup> Obra tal vez de haciendas pulqueras especializadas en dicha producción. Hacia 1816, son reiteradas las solicitudes de introducir pulque fino, proveniente en algunos casos desde Apan, hacia las plazuelas y mercados de la ciudad, sitios donde tradicionalmente se había vendido el tlachique de las inmediaciones.<sup>198</sup>

Con estas medidas la Real Hacienda lo que había hecho era introducir pulque más caro a la capital a costa de los consumidores, pero en beneficio de la recaudación fiscal. Sin embargo, lo único que se logró fue incentivar la clandestinidad, y el incremento en el consumo de otras bebidas locales y artesanales como el tepache, el chinguirito, etc. Para compensar las pérdidas del erario por concepto del ramo del pulque autorizó el consumo de aguardiente de caña, y esta vez ejerció toda la presión fiscal para frenar todo tipo de evasiones, a esto responden los reiterados casos de denuncias por introducciones ilegales de aguardiente de caña, y en ocasiones de mezcal.<sup>199</sup>

Por su parte, los precios de la carne igualmente manifestaron similar tendencia al alza en ese periodo, en la que habrían existido ciertos picos coincidentes en las tres series, que tuvieron relación con la meteorología. Aunque sin duda, la mayor alza de la carne se registró después de consecutivas pérdidas de animales y sequías de pastos, lo que se sumó a los años conflictivos de 1810-1811 en los cuales la insurgencia había bloqueado muchos caminos, bajo esas circunstancias la administración del abasto no tuvo más remedio que subir los precios a índices extraordinarios.

En 1800 el precio de la carne y del trigo ascendió casi a los rangos alcanzados en 1785-1786 y el maíz registró similar alza en 1801; el alza más considerable que experimentó la carne, aún más pronunciada que la de 1798 para el carnero, fue la que se registró en 1810-1811. Igual significancia tuvo para el trigo esta alza en 1811. Tanto la carne como el trigo difieren de la situación experimentada por el maíz cuya alza más importante se registró en 1785.

<sup>197</sup> "Informe de pulquerías y tabernas al año 1784", en *Boletín del Archivo General de la Nación*, 1947, XVIII:2, p. 235.

<sup>198</sup> AHCM, *Pulquerías*, vol. 3719, exp. 45. Copia del expediente formado a solicitud de Don Francisco Morales; sobre introducir pulques finos en esta capital procedentes de Apan, con el privilegio exclusivo de expenderlos en los mercados, 1816. Véase también, AGN, *AHH*, leg. 1972, exp. 12. Expediente promovido por Francisco Morales sobre introducir pulque fino en esta capital, concediéndole exclusivamente los puestos de las plazuelas y supresión de las casillas, 1816.

<sup>199</sup> Véase éstos y muchos otros ejemplos al respecto en AGN, *AHH*, especialmente en los legajos, 1968, exp. 7, expts. 11-12; leg. 1965, expts. 1, 2, 4, 7, 8, 9 y 12; leg. 1972, expts. 1 y 2. También legs. 923, 924 y 1960.

En el transcurso de la década de 1800 los precios iniciaron un movimiento de alza que culminó con los picos de 1810-1811. En 1811 la carga de trigo había experimentado un alza de 200% respecto a su año de menor precio que fue en 1755, ese año el maíz ascendió 226% respecto a su año de menor precio 1764-1765. El precio de la carga de trigo fue en 1802 de nueve pesos un real, es decir, con un real se obtenían 2 kg de trigo, sin embargo, en 1810 el precio del trigo se incremento aún más y con un real sólo se podían comprar 1.47 kg, cantidad que resultaba incluso, menor a la que se obtenía en 1786.

Por su parte, el maíz que en 1801 había llegado a costar 26.5 reales la fanega, es decir 1.7 kg valían un real, en 1810 su precio ascendió 26.3% respecto a los inicios de la centuria y con un real sólo podían comprarse 1.2 kg. En 1811 por esa misma cantidad se daban 1.6 kg de maíz; mismo año en que por primera vez la carne de res se hizo más cara que el trigo y el maíz, pues con un real sólo se obtenían 918 gr, porción que resultaba pequeña para las acostumbradas a comienzos de siglo, pero en relación con su contenido proteico y calórico, seguía siendo bastante más generosa que la de los cereales.

Por otra parte, los precios del pulque tuvieron un comportamiento más estable que los anteriores alimentos, aunque se debe recordar que su precio no era controlado por el gobierno local, sin embargo, las altas tasas impositivas redujeron su consumo, aunque continuó siendo de las bebidas más demandadas en la capital.

En definitiva, el alto porcentaje de migración unido a las perturbaciones meteorológicas, a la presión fiscal y a la guerra había terminado por forzar los recursos alimentarios de la ciudad elevando sus precios a índices nunca antes registrados.

#### EL DETERIORO DE LAS CONDICIONES SOCIALES

El aumento demográfico registrado entre los censos de 1790 y 1811, sin duda fue notable, lo que generó una expansión en la demanda; sin embargo, dicho comportamiento del mercado fue paulatinamente frenado hacia 1800, donde el curso de la demanda, los problemas en la producción por la meteorología y finalmente la guerra, terminaron por incrementar la escala de precios de los comestibles, a una población consumidora con altos grados de indigencia.

Hacia la década de 1790 la población capitalina contaba con una estructura por edades envejecida, el porcentaje de adultos entre 15 y 60 años correspondía a 55.6% del total. Así también 36.6% de la población gozaba de un trabajo estable, es decir, la fuerza laboral constituyó un segmento

importante del vecindario hasta por lo menos los últimos años del siglo XVIII. González Angulo indicó que en 1794, en la ciudad existían 40 000 personas con trabajo, de las cuales 20 000 correspondían a mano de obra ocupada en talleres o fábricas.<sup>200</sup> Es decir —como precisó Pérez Toledo—, 50% de la mano de obra activa en la ciudad, correspondía a artesanos, o sea gente con ocupación específica y estable.<sup>201</sup> Dicha población se encontraba dedicada al trabajo textil, la producción de alimentos, las artesanías en cuero, metales, madera, metales preciosos, loza, jarcia; también en la manufactura de cera, pólvora y salitre, imprenta y papel.<sup>202</sup>

La ciudad concentraba en sus edificios y viviendas una importante masa de trabajadores. Al menos 50% del área total de la ciudad, específicamente en el oeste y en el sur, se encontraba ocupada con trabajadores de oficios específicos. Dedicados al servicio doméstico, al comercio y a la construcción. De acuerdo con el padrón de 1811, en esta zona de la ciudad habitaban sirvientes, tortilleras, hilanderas, panaderos, cigarreros, sastres, tejedores, aguadores, albañiles, carboneros, cargadores, canteros, carpinteros y zapateros.<sup>203</sup>

En las zonas periféricas de esta gran área urbana se concentraron también los artesanos. Hacia los límites del centro de la ciudad coexistieron grandes residencias junto a múltiples casas-taller, en las que se compartía el lugar de trabajo con la habitación.<sup>204</sup> Especialmente los barrios ubicados en el centro-oeste, eran sitios donde podían convivir españoles, mestizos, mulatos e indios que residían en casas, departamentos y en cuartos de edificios de departamentos grandes y chicos. Allí existían edificios que operaban como unidades multifamiliares donde residían desde cinco hasta más de 20 familias. Linda Arnold, de acuerdo con una muestra que tomó de ese sector de la ciudad, estimó que el porcentaje de familias que residía en edificios que albergaban a cinco familias o más, aumentó de 27.8 a 32.3% entre 1777-1793, sin embargo, el número de edificios ocupados, en esas condiciones disminuyó en ese lapso, lo que significó que la densidad de las familias en esas unidades multifamiliares aumentó.<sup>205</sup>

El sureste de la ciudad se encontraba más despoblado, y la vida de sus habitantes se desarrollaba bordeando la ruralidad, cultivaban frutas y verduras y las vendían en la ciudad. La mayoría de sus habitantes eran chinamperos, hortelanos, remeros y otros tenían oficios como zapateros, tejedores y carpinteros.<sup>206</sup>

<sup>200</sup> GONZÁLEZ ANGULO, 1983, p. 11.

<sup>201</sup> PÉREZ TOLEDO, 1996, p. 76.

<sup>202</sup> GONZÁLEZ ANGULO, 1983, pp. 12-18.

<sup>203</sup> MÁRQUEZ MORFÍN, 1994, p. 201.

<sup>204</sup> MÁRQUEZ MORFÍN, 1994, pp. 199-201 y 208-210.

<sup>205</sup> ARNOLD, 1995, p. 97.

<sup>206</sup> MÁRQUEZ MORFÍN, 1994, pp. 182-184.

Sin embargo, el padrón de 1811 también reveló que en el noreste de la ciudad se allegaban muchos inmigrantes por ser el paso natural de tránsito y comercio de la ciudad. En esa área convivían indígenas de los antiguos pueblos, con desempleados, vagabundos y los llamados malentretenedos. Sus habitantes sin empleo fijo eran cargadores, aguadores, empedradores de calles y vendedores ambulantes, también existían pequeños artesanos que laboraban en sus viviendas. Sin embargo, muchos de sus habitantes “dijeron vivir de la providencia”, otros de la limosna o a expensas de un pariente.<sup>207</sup> Tanto el noreste como el este de la capital estaban en esa fecha albergando la llamada plebe de la ciudad, los léperos, que podemos clasificar como trabajadores no clasificados, desempleados o subempleados. Muchos de ellos seguramente eran población flotante resultado de los movimientos migratorios. Moreno Toscano trabajó una muestra de 20 000 habitantes de un total de 168 846 en toda la ciudad, tomada de diversos cuarteles urbanos existentes en 1811, e indicó que 38% de su muestra correspondía a población inmigrante.<sup>208</sup>

Los movimientos migratorios hacia la ciudad estaban conformados por grupos de personas sin empleo que intentaban buscar derroteros en la gran ciudad. Aunque en su mayoría pasaban a engrosar las filas de desempleados, vagabundos y “malentretenedos”. Es decir, a pesar de la importante fuerza laboral activa dentro de la capital, el problema de la indigencia —siempre presente en la época colonial— cobró mayor importancia en la ciudad en los últimos años del siglo XVIII y fundamentalmente a comienzos del XIX. Villarroel testigo crítico de su época, advirtió con preocupación el flujo constante de personas que migraban y pedía a las autoridades que esa masa de gente “inútil y viciosa” que no tenía domicilio ni ocupación fija se “res-tituyese a sus pueblos” ya que en la capital sólo engrosaban las filas de la indigencia, y si la expulsión no era suficiente proponía drásticamente amurallar la ciudad, para impedir su ingreso.<sup>209</sup>

Dicha situación habría generado posiblemente un cambio en la política para tratar a los indigentes. Cristina Sacristán diferencia la política seguida por las autoridades en los siglos XVI y XVII con la practicada en el siglo XVIII. En los primeros siglos “el objetivo no era erradicar al mendigo, entre otras cosas porque la pobreza guardaba un carácter sacralizante: la caridad como medio de salvación”, en cambio la aplicada en la segunda mitad del siglo XVIII buscaba dar una solución a la mendicidad y sustituir la caridad privada por la beneficencia pública.<sup>210</sup> Norman Martin fija específicamente este

<sup>207</sup> MÁRQUEZ MORFÍN, 1994, pp. 185-196.

<sup>208</sup> MORENO TOSCANO, 1978b.

<sup>209</sup> VILLARROEL, 1979, pp. 253-255.

<sup>210</sup> SACRISTÁN, 1988, p. 30.

cambio en el proceder de las autoridades desde 1766, cuando a su juicio, los mandatos y ordenanzas contenían una orientación preventiva de la mendicidad y la indigencia, idea que a su vez había nacido de un interés económico, “la preocupación era incorporar a la vida socioeconómica activa a centenares de personas que antes no contribuían al bienestar del reino”, así, los trabajos forzados ya no serán un castigo, dice el autor, sino la necesidad de utilizar mano de obra barata.<sup>211</sup> Lo evidente en estas investigaciones es la mención a un incremento en la indigencia a causa del desempleo y una preocupación de las autoridades por dar trabajo a una masa flotante de la población, enseñarles un oficio y recluir a los realmente incapacitados. Los autores hablan de la mentalidad racional desarrollada en esa época que los habría inducido a ese cambio. Sin embargo, también es probable que el problema social se hubiese hecho tan inmanejable que las autoridades se vieron obligadas a implementar acciones realmente planificadas y racionales.

En 1811 30% de la población total de la ciudad de México tenía acceso a una ocupación más o menos estable.<sup>212</sup> En este sentido creemos que el problema de la indigencia habría frenado los grados de consumo alcanzados durante el siglo XVIII para generar en las primeras décadas del XIX un deterioro de los mismos. Se ha tendido a plantear que el estancamiento de los salarios fue el principal factor que generó el deterioro de los ingresos reales y del consumo de los trabajadores, incluso desde el siglo XVIII. Especialmente por una tendencia generalizada al alza en los precios de los granos.<sup>213</sup>

No obstante, si se compara el posible estancamiento de los salarios con el comportamiento de los precios durante el siglo XVIII, se percibe que las alzas como no fueron sostenidas, las condiciones de vida tampoco fueron sostenidamente declinantes. En especial, si se considera que los precios habían sido extremadamente generosos, lo que se observa al poner atención a la relación cantidad-precio. En estos términos, no sólo la carne fue barata en el transcurso del siglo XVIII, sino también lo fueron los granos aún al terminar ese siglo. Así, en 1791 se podían comprar con un salario de jornalero de tres reales diarios, 13.8 kg de maíz (aproximadamente 492 tortillas), o poco más de tres kg de pan, o más de 6 kg de carne de res.

El estado actual de los conocimientos sobre el comportamiento de los salarios de los jornaleros hacia fines del siglo XVIII, indicaría que éstos permanecieron invariables en un monto de seis pesos mensuales en promedio.<sup>214</sup>

<sup>211</sup> MARTIN, 1985, p. 126.

<sup>212</sup> MÁRQUEZ MORFÍN, 1994, p. 81.

<sup>213</sup> Véase comentarios sobre el estancamiento de los salarios nominales y el consiguiente deterioro real de éstos frente al incremento de los precios de productos básicos en VAN YOUNG, 1989, p. 213.

<sup>214</sup> Véase VAN YOUNG, 1989, p. 213.

Situación que puede ser ratificada con nuestras fuentes de jornales urbanos que demostrarían que los salarios pagados en obras de construcción dentro de la ciudad, se mantuvieron desde comienzos de siglo hasta por lo menos los años sesenta totalmente invariables, y hasta fines de siglo y comienzos del XIX, según la recopilación de Van Young (véase el cuadro 14).

Es necesario señalar que probablemente los jornaleros constituían el salario más bajo, o en términos actuales el sueldo mínimo de un trabajador. Especialmente si recordamos que en la ciudad era muy importante el grupo de artesanos,<sup>215</sup> además de la acomodada burocracia virreinal residente en la urbe, y que se encontraban en la cúspide de la escala social. Mientras que hacia la década de 1790, el contador de la ciudad percibía 1 896 pesos anuales (42 reales diarios) y los abogados del Cabildo, 600 pesos anuales (trece reales diarios), los trabajadores de obras públicas percibían, cinco reales diarios como sobrestantes, cuatro reales como oficiales y 2.5 los que se desempeñaban como peones o jornaleros.<sup>216</sup> No obstante, por bajos que fueran los sueldos de los jornaleros y aunque permanecieran estancados, probablemente las alzas de precios en los comestibles vinieron sólo a resentir a la población al iniciarse el siglo XIX, y seguramente en mayor grado a la masa de indigentes que se incrementaba cada día en la capital.

Tomando como ejemplo sólo el problema de la carne, se harán algunas estimaciones ilustrativas: en el transcurso de la década de 1780 el precio de la carne de res fluctuó entre 80 y 72 onzas (2.2 a 2 kg) por un real.<sup>217</sup> Igualmente los precios del carnero iniciaron una escalada, y no se detuvieron hasta alcanzar las 20 onzas por un real hacia fines de esa década; comparativamente, su valor era cuatro veces el de la de res en 1788-1789. Respecto a comienzos del siglo XVIII el poder adquisitivo, sólo sobre la carne de res se había reducido 14% y respecto a 1768, 53%, ya que en 1789 con un jornal de tres reales diarios se podía comprar 216 onzas de res es decir, 6 kg de carne de res y 60 onzas de carnero, cerca de 1.7 kg diarios. Las cantidades de res que se podían comprar con ese salario continuaban siendo abundantes. Más lo fueron hacia 1796-1797 cuando con ese mismo salario se podían comprar 7.5 kg diarios de res y otros tres de carnero.

Sólo a inicios del siglo XIX, la capacidad adquisitiva de un jornalero decae año tras año, llegando a 1811 con un jornal de tres reales —mismo pagado a comienzos del siglo XVIII— y pudiendo comprar solamente 2.7 kg de res y 1.5 kg de carnero diariamente. Es decir, el poder adquisitivo de este trabajador había disminuido sobre la carne de res 63.6% respecto a 1797,

<sup>215</sup> Véase como investigaciones específicas sobre este grupo GONZÁLEZ ANGULO, 1983 y también PÉREZ TOLEDO, 1996.

<sup>216</sup> AHINAH, fondo *Lira*, vols. 118 y 124.

<sup>217</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 95, también en el mismo volumen, exp. 108.

año anterior a la subida sostenida de precios. Sin embargo, estas cantidades de carne aún resultan generosas comparadas con las que se pueden comprar actualmente con un sueldo mínimo.

La falta de trabajo y el aumento de la población migrante, debió provocar, el descenso en los índices de consumo de alimentos básicos, como puede ser demostrado para el problema específico de la carne. En 1795 —año de precios bajos— el consumo per cápita estimado era de 76.6 gr diarios, a pesar de que la demanda urbana de res experimentó un incremento entre 1794-1796 y hubo una recuperación de los consumos. No obstante, ya se percibía un deterioro en los índices per cápita respecto a los años setenta, lo que era causa más que del alza en los precios de la carne o de los productos básicos, al aumento demográfico y de la indigencia en la ciudad, situación que se demuestra en el hecho de que en los años señalados la carne, al menos la de res, no fue más cara que a comienzos de siglo.<sup>218</sup> Sin embargo, el problema se hizo realmente agudo a inicios del siglo XIX, cuando el deterioro de los consumos tuvo un declive de 82.3% respecto a los de mediados de los años noventa y desde entonces se hizo continuo. En 1800 el consumo de res per cápita bordeaba los 42 gr diarios, en 1807 la tendencia a decrecer se insinuaba al registrar un consumo por persona cercano a los 41 gr y todavía más en 1808 cuando descendió a 36 gr por cabeza. Por su parte, la carne de carnero al parecer siguió un comportamiento similar al sacrificarse en 1800 230 000 animales que en conjunto produjeron 3 174 000 kg de carne, lo que arrojaría un consumo por persona de 64 gr diarios, es decir, una disminución de 31% respecto a los rangos de 1791. La escalada de precios para ambas carnes iniciada en 1807-1808 hizo a la carne de res tan cara como había sido desde siempre la de carnero y esta última a su vez sólo pudo estar al alcance de los ricos de la corte novohispana.

Igualmente el deterioro en los consumos per cápita puede ser corroborado con otros alimentos, así sucedió con el trigo, en 1802, 1809 y 1811, cuando las cargas de harina sobrepasaron las 120 000 anuales, este incremento en la demanda no fue proporcional al aumento de población. En 1802 el consumo per cápita alcanzó 330 gr diarios y en 1810 cuando la población había crecido aún más el consumo se redujo a 284 gr diarios por persona.

En 1801 las arrobas de pulque ingresadas a la ciudad fueron 1 679 304 lo que da un consumo per cápita de 418 ml diarios, en 1806 se redujo a 247 ml y en 1811 a 228 ml al día o sea menos de un vaso por persona lo que significaba una reducción de 50% respecto a 1786.

<sup>218</sup> La tasa de crecimiento demográfico anual que se estimó para estos años fue de 1.93% sobre la base de la población que arrojó el censo de Revillagigedo de 1790, de 112 929 habitantes y la población estimada por el censo de 1811 que alcanzaba 168 845 personas.

Cuadro 14  
SALARIOS EN OBRAS DE CONSTRUCCIÓN EN LA CIUDAD DE MÉXICO

Año	Mensual (pesos)	Diario (reales)	Oficio	Fuente
1719		6	Oficial de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 81
		5	Oficial de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 81
		6	Sobrestante de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 81
		8	Sobrestante de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 81
		3	Limpiadores en obra	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 81
		2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Peones de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 81
		3	Peones de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 81
1732		5	Oficial de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 82
		3	Peones de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 82
1733		5	Oficial de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 82
		3	Peones de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 82
1734		5	Oficial de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 82
		3	Peones de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 82
1735		5	Oficial de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 82
		3	Peones de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 82
1736		5	Oficial de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 82
		3	Peones de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 82
1737		5	Oficial de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 82
		3	Peones de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 82
1738		5	Oficial de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 82
		3	Peones de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 82
1752		5	Oficial de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 91
		3	Peones de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 91
1754		6	Sobrestante de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 91
		5	Oficial de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 91
		3	Peones de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 91
1756		6	Sobrestante de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 93
		8	Sobrestante de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 93
		6	Oficial de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 93
		5	Oficial de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 93
		3	Peones de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 93
1764		3	Peones de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 91
		6	Sobrestante de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 96
1767		3	Peones de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 96
		6	Sobrestante de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 98
		5	Oficial de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 98
1778	9	3	Peones de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 98
			Construcción, rango no especificado	Van Young, p. 112
1790	9		No calificados y semicalificados	Van Young, p. 113
		5	Sobrestante de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 118
		4	Oficial de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 118
		2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Peones de construcción	AHINAH, F. <i>Lira</i> , vol. 118
1794	9		Peones no calificados	Van Young, p. 113
1804	9		Construcción urbana	Van Young, p. 114
1806	9		Peones no calificados	Van Young, p. 114

Nota: ocho reales equivalen a un peso.

En definitiva nos consta que desde los inicios del siglo XIX, tanto el consumo de la carne de res como del pulque se vieron restringidos a cantidades nunca antes alcanzadas en todo el periodo colonial, y tanto el maíz como el trigo registraron precios tan elevados que su consumo seguramente se deterioró en igual proporción. Lo que nos estaría hablando de un deterioro agudo de las condiciones de vida con la llegada del nuevo siglo.

#### IV. EL MERCADO CAPITALINO Y SUS ÁREAS DE ABASTECIMIENTO

Hasta el momento no hemos tratado el problema de la influencia de la demanda de la ciudad sobre diversas áreas productivas del virreinato y cómo éstas respondieron a las necesidades de comestibles en la capital. Este hecho es fundamental para comprobar el comportamiento de los precios que hemos descrito, pues si las áreas productivas involucradas con la ciudad de México, especialmente aquellas zonas ganaderas, hubieran modificado sus espacios y su oferta, también aquello habría alterado los precios en dicho mercado urbano. Este estudio espacial, busca conocer la proyección de la demanda capitalina en el espacio virreinal. Aunque sin desconocer que las diversas áreas productivas del reino, también operaban en función de las diversas necesidades regionales, generando un modelo entrecruzado de intercambios y articulaciones sumamente complejas. Por esta razón, tampoco pretende realizar el diseño espacial de todo el sistema del mercado interno de la Nueva España, sino sólo el que se generaba en torno a la ciudad de México.

Pocas investigaciones se han detenido a desarrollar un modelo de organización espacial, en función de la demanda de la ciudad de México durante el siglo XVIII. O dicho de otra forma, pocos estudios han emprendido el diseño espacial de la oferta de las diversas áreas productivas que abastecían la capital virreinal. En el siglo XIX, tanto Humboldt como Ward, hicieron notar la influencia de esta urbe colonial, tanto en la traza de rutas y caminos en función de su comercio dentro del reino. Aunque contradictoriamente afirmaron que los largos trayectos y mal estado de los caminos imposibilitaban una articulación real entre los espacios virreinales, y entre éstos y la capital novohispana. En este sentido, Ward limitaba los alcances del área de influencia de la ciudad de México y explicaba:

[...] la capital, que recibe sus abastecimientos de un círculo de probablemente 60 leguas, que comprende el valle de México y las fértiles llanuras de Toluca al igual que las grandes tierras maiceras del Bajío y de la Puebla, el trigo, la cebada, la paja, el maíz y la madera no solamente son caros, sino que su suministro es incierto.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> WARD, 1995, p. 36.

Las afirmaciones de estos viajeros y observadores de la naturaleza económica de México, sin duda, han influido en muchos planteamientos de estudiosos contemporáneos. Algunos autores considerando las características particulares del mercado capitalino, u otros generalizando un modelo a todo el virreinato, se refieren a una débil integración del mercado colonial, caracterizado por la existencia de mercados regionales aislados, con índices muy bajos de exportación de productos agrícolas a otras regiones y, sobre todo, un escaso desarrollo en el comercio entre las distintas áreas del reino.<sup>2</sup> Dentro de este esquema —para algunos autores— surge la ciudad de México como “centro comercial de primer orden en el vasto y desintegrado territorio de la Nueva España”.<sup>3</sup> ¿Estamos entonces hablando de un mercado polarizado?, ¿de un gran mercado aislado cuyos espacios circundantes producían exclusivamente en función de éste?

En este sentido resulta útil reconocer las diversas áreas productoras que respondían a la demanda de la capital y determinar en qué proporción lo hacían, es decir, cuantificar sus aportes a dicho mercado urbano. Lo que a su vez implica conocer cuál era su actividad preponderante y comprobar que realmente existía una articulación comercial entre ellas. Igualmente, en este capítulo se intenta realizar el diseño de la circulación del ganado hacia la capital y su traslado desde las zonas ganaderas y agropecuarias por los diversos espacios agrícolas del reino con el fin de comprobar la integración del mercado interno virreinal.

Generalmente los trabajos historiográficos han buscado modelos para interpretar la organización de los mercados, es decir, en cuanto a su forma o modo de articular la circulación de mercancías. Pero han tomado como base modelos teóricos de organización propuestos por la antropología, sin tener en cuenta una interpretación espacial nacida de la geografía económica. Esta última es efectivamente útil a los propósitos de este libro, porque tiene una base netamente histórica, nacida de una realidad concreta. Más aún dichos estudios han surgido de una perspectiva muy regional y rural, por esta razón han elaborado esquemas cerrados en los que interesa especialmente el rango de exportaciones del entorno local hacia los centros urbanos, es decir han diseñado la circulación de la oferta, pero sin tener en cuenta los alcances de la demanda de las ciudades.<sup>4</sup>

<sup>2</sup> PESCADOR y GARZA, 1992, p. 10 y VAN YOUNG, 1989, p. 219.

<sup>3</sup> PESCADOR y GARZA, 1992, p. 14.

<sup>4</sup> Para un estudio de modelos regionales véase PÉREZ HERRERO, 1991, en especial el artículo reeditado de Carol SMITH, “Sistemas económicos regionales: modelos geográficos y problemas socioeconómicos combinados” (edición original, 1978). Donde analiza los modelos antropológicos llamados “Dendrítico” y del “Lugar Central”, elaborando ella su propio modelo. Años más tarde Eric Van Young, aplicó el esquema teórico de Smith, al estudiar a Guadalajara y su región, Véase VAN YOUNG, 1989. Véase también críticas al modelo de este autor en IBARRA, 2000, pp. 122-126.

Por esta razón, en este capítulo queremos acercarnos a un modelo teórico surgido de un espacio y momento histórico concreto. Es el clásico modelo geoeconómico propuesto por el geógrafo alemán Heinrich von Thünen en 1826 y que él denominó “el estado aislado”, *Der Isolierte Staat*.<sup>5</sup> Este modelo obedece a una realidad histórica muy similar a la existente en la Nueva España del siglo XVIII, con semejantes necesidades alimentarias, técnicas agrícolas similares y sin sistemas de ferrocarril. El autor es el primero en relacionar el uso de los suelos en los alrededores urbanos, con la dinámica de la oferta y la demanda nacida de dichos mercados. Con este propósito aisló un mercado idealmente, y diseñó lo que era a su juicio la mejor ubicación geográfica de las distintas áreas productivas existentes en su tiempo, bajo el criterio de minimizar los costos de producción en cada una de ellas.

Von Thünen fue uno de los primeros teóricos que aproximó dos perspectivas distintas de estudio como son la geográfica y la económica, para resolver un problema que hoy en día la geografía económica denomina localización. Un concepto espacial que aplicado a las áreas de producción, debe relacionar necesariamente los precios, la demanda y la oferta. Todo esto, porque Von Thünen buscó establecer un equilibrio espacial entre las actividades productivas, lo que en definitiva implicaba idealmente que la economía en conjunto también se encontraba en equilibrio.

Bajo su modelo, todos los tipos de producción se realizan en el lugar que posee mayores ventajas naturales para el abastecimiento de un mercado determinado. Von Thünen habló por primera vez de una distancia económica y no meramente física entre los espacios abastecedores y los centros consumidores, ya que la localización de aquéllos estaría definida no sólo por factores climáticos o geográficos como los tipos de suelo, sino también por el elemento tiempo, es decir el tiempo invertido en trasladar un producto desde su área de producción al mercado. En este sentido, señaló que los costos de transporte eran decisivos en la circulación de mercancías, ya que resultaban proporcionales a la distancia. No obstante, aclaraba que en ocasiones la distancia física era entorpecida por las condiciones topográficas, como barreras montañosas o favorecida por los medios acuáticos como ríos o canales; en otras oportunidades las barreras eran los pagos de derechos en las transacciones de mercancías.

Interesado en calcular lo que él denominó el beneficio neto, estimó los costos de producción de diversos bienes, el rendimiento alcanzado, los costos de transporte y los precios de mercado para cada tipo de suelo y a varias distancias desde un lugar central. Así obtuvo una distribución ideal de la producción por medio de una serie de círculos concéntricos. El área que

<sup>5</sup> En el desarrollo de esta investigación se utilizará la siguiente traducción al inglés de esta obra: *Von Thünen's Isolated State*. Glasgow: Pergamon Press, 1966.

estableció como *hinterland* abastecedor de la ciudad, no podía sobrepasar en total un radio de 371 km de su entorno, planteamiento que iba acorde con las condiciones económicas y tecnológicas de su tiempo: un mundo sin sistemas de refrigeración para conservar los alimentos y sin rápidos sistemas de transporte. Hay que insistir que su modelo funciona en un mercado donde los bienes son transportados en carretas, es decir, por animales de tiro, medio que se utilizó por lo menos hasta la invención del ferrocarril.

Su modelo parte de un centro que es una ciudad o un estado sin conexión al exterior, un “estado aislado”, circundado por un suelo de uniforme fertilidad, al cual los bienes debían ser transportados, como se dijo, por fuerza animal, su modelo incluyó un río navegable desde ciertas áreas productoras, las más próximas hasta llegar al lugar central; también consideró una pequeña ciudad con sus propias zonas productivas. Los anillos que propuso fueron desde el centro a la periferia, 1) cultivos hortícolas variados y sin rotación fija, 2) la silvicultura, es decir, la actividad encargada de cuidar los bosques con el objeto de obtener madera, 3) cultivos intensivos con rotación, 4) campos de triple cultivo y 5) ranchos ganaderos.

El modelo de Von Thünen aunque hoy en día no puede ser aplicado, especialmente porque las distancias han sido superadas por avances tecnológicos como los medios de transporte, la refrigeración de los alimentos y los sistemas productivos. Sin embargo, dicho modelo es perfectamente adaptable a la realidad de siglos pasados, donde sólo existía el transporte de tracción animal. En este sentido, el diseño espacial del autor resulta cercano a la realidad de la ciudad de México durante el siglo XVIII, y por lo menos hasta comienzos del XIX, límite de esta investigación. Sin embargo, por ser un modelo teórico, esquematiza rígidamente la ubicación de sus círculos concéntricos y no se preocupa de articular la circulación entre mercados, no porque no crea en esa dinámica, sino simplemente porque no es su propósito. Por todas estas razones no podemos ajustarlo plenamente a la localización de las áreas productivas existentes en torno a la ciudad de México.

En el transcurso del capítulo se irá percibiendo que la capital novohispana se encontraba inserta en un engranaje de centros productores y consumidores que caían bajo el influjo de su propia demanda interna, local o regional y que en un plano extrarregional respondían a las necesidades de aquella urbe. Esto no significa que produjeran exclusivamente en función de ella, por ejemplo, en lo que se refiere a la producción ganadera, podemos señalar a la zona en torno a Puebla, a Michoacán, a Guadalajara y el eje Guanajuato-Zacatecas, que a su vez estaba relacionado con la producción norteña de Durango y Coahuila. Todos estos centros ubicados distantes de la ciudad de México, necesariamente caían bajo la influencia del mercado de esta urbe, pero también eran afectados por el mercado rural.

## LOS BORDES URBANOS Y EL APROVECHAMIENTO DIVERSO DE SUS SUELOS

De acuerdo con el modelo de Von Thünen, en el primer círculo que rodeaba a la ciudad se debía producir la mayor cantidad de alimentos y cultivos bajo condiciones intensivas y sin rotación fija, es decir, sin establecer una secuencia determinada de cultivos. Von Thünen afirma que en esos espacios situados inmediatamente en los bordes urbanos, la finalidad será producir la mayor cantidad de alimentos en la menor cantidad de tierra posible.<sup>6</sup> Bajo esos supuestos el barbecho en estas tierras es inaplicable, por la alta demanda de los suelos y su encarecido valor. Hecho que determina la utilización de abono para mantener altos grados de rendimiento, con este propósito es empleado el estiércol de los animales producido en las mismas tierras adyacentes al lugar central. La idea es aprovechar este abono natural de las cercanías sin tener que incurrir en gastos para trasladarlo, de lo contrario no sería rentable debido al incremento de los gastos de transporte, y en definitiva de su precio. Este hecho, a juicio del autor, marca el límite de este primer círculo, es decir, cuando para los granjeros ya no es rentable utilizar estiércol.<sup>7</sup>

En forma similar a la propuesta de Von Thünen, el primer círculo que rodeaba a la capital novohispana presentaba suelos altamente aprovechados y demandados para diversas actividades productivas, éstas tenían relación directa con el abastecimiento de alimentos de la urbe. Desde allí se obtenían, hortalizas, frutas, pulque, leche, carne fresca, ciertas cantidades de maíz, trigo, cebada, frijol, paja, pastos para engorda, leña e incluso sal. El primer círculo propuesto para la ciudad de México, se extendería desde los ejidos o tierras comunales, hasta los pueblos inmediatos a la capital y que hoy son parte del Distrito Federal.

En los bordes de la ciudad de México, se recibía periódicamente al ganado comprado para el abasto de la ciudad, como también bestias de carga, y se mantenían vacas de ordeña. De este espacio se obtenía la carne fresca de inmediato consumo en la ciudad, ya que por la inexistencia de frigoríficos y medios de transporte adecuados, el ganado se trasladaba paulatinamente desde grandes distancias hasta esas tierras y se los sacrificaba de acuerdo con la demanda del rastro urbano. Parte de aquellos pastizales también eran usados para alimentar caballos, mulas, vacas lecheras y hasta cerdos. Dentro de este primer círculo de abastecimiento existían tierras destinadas para huertos y sementeras que producían verduras y frutos de consumo también inmediato; estos espacios generalmente estaban cercados —para protegerlos del ganado mencionado anteriormente— por magueyes como era la cos-

<sup>6</sup> THÜNEN, 1966, p. 9.

<sup>7</sup> THÜNEN, 1966, pp. 10-11.

tumbre indígena; dichas plantas además de ser otro cultivo rentable, hacían más diversa aún la explotación agrícola de esas parcelas de tierra.

En esos límites urbanos se encontraban también algunas haciendas, muchas de ellas recibían igualmente ganado menor para el abasto, y destinaban parte de sus tierras para producir maíz, frijol, cebada y trigo; cereales empleados en forraje para los animales urbanos o para el autoconsumo. El estiércol de los animales del interior de la ciudad como el que provenía de los animales que recibían periódicamente servía de abono para las siembras de estos granos. Al mismo tiempo, como en el modelo de Von Thünen la producción de cereales tenía capital importancia, su explotación no se hacía principalmente en función del consumo humano de la urbe, sino fundamentalmente para utilizarlo como forraje y mantener una reserva de semillas. Bajo el modelo que manejamos, esta situación se explica debido a que la producción a gran escala de granos no es tan rentable practicarla en los bordes urbanos como en las zonas siguientes, debido a que a mayor distancia del lugar central, tanto los salarios como el valor de la tierra, decrecen paulatinamente.

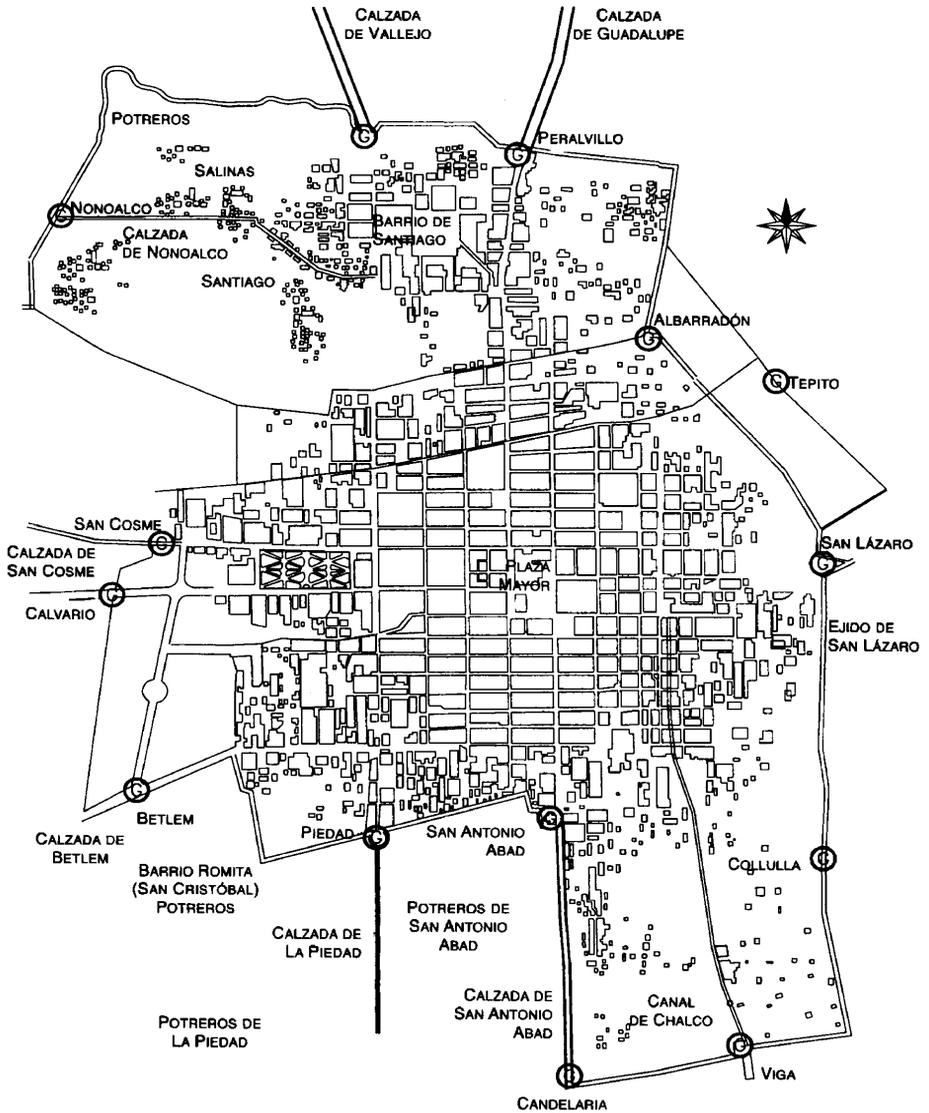
La coexistencia de tan variadas actividades productivas y la concentración demográfica en cualquier urbe, generaba fricciones importantes en aquellos límites, hecho que Von Thünen lo traducía en un encarecimiento de los suelos. Sin embargo, en la capital virreinal novohispana la situación era tanto más compleja, debido a que en ella convivían las necesidades y formas de emplear la tierra de dos sociedades, la española y la indígena. Ambas, a pesar de estar bastante mestizadas hacia el siglo XVIII, y haber logrado complementar sus necesidades pese a sus costumbres diferentes y natural crecimiento, generaron mayor demanda de los suelos y roces importantes en el empleo de ellos.

En los límites urbanos (véase el plano 1), existían espacios destinados para la pastura del ganado tanto del abasto como para recuas de animales que entraban a la ciudad, y también para las vacas productoras de leche. Hacia el extremo sur de la ciudad se ubicaba el más importante agostadero de animales para el abasto capitalino, era el sitio llamado la ciénaga La Piedad.

El agostadero de La Piedad desde inicios del siglo XVIII se encontraba en litigio por ser tierras ejidales que reclamaban los indios del barrio San Cristóbal, también llamado Roma o Romita. Por esta razón el obligado del abasto pedía desde las primeras décadas del siglo que los naturales dejaran libres esas tierras y no introdujeran su ganado, para que sólo las reses del abasto pudieran pastar en ellas.<sup>8</sup> Sin embargo, el problema de fondo era mayor, debido a que los indios consideraban esas tierras de su propiedad

<sup>8</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 29.

**Plano 1**  
**CIUDAD DE MÉXICO: GARITAS, CALZADAS Y POTREROS**  
**EN LA SEGUNDA MITAD DEL SIGLO XVII**



“se habían puesto a zanjar y arrendar para ganados los ejidos de La Piedad” en circunstancias de que esas tierras bajo el criterio de los obligados, servían exclusivamente de pie para el ganado del abasto.<sup>9</sup> Durante la primera mitad del siglo XVIII continuaron los reclamos de los obligados quienes se quejaban de que en esos ejidos se introducía ganado diverso, y que con el frecuente tránsito de animales la calzada estaba dañada y con roturas.<sup>10</sup> En 1744, el obligado Manuel Urizar, ocupaba las tierras a ambos lados de la calzada La Piedad, es decir, agostaba ganado hasta la calzada San Antonio Abad, y sólo permitía introducir desde La Ermita, mulas y burros a los indios de La Piedad.<sup>11</sup> Sin duda porque las tierras de La Piedad, a pesar de que eran “las más precisas por más cercanas para mantener el [ganado] que diariamente entraba a la carnicería” eran cada día mayormente ocupadas por los vecinos de los suburbios y alrededores que introducían caballos, mulas, burros o vacas, con los que aniquilaban el pasto y apenas volvía a brotar después de que los animales se lo comían; a causa de esta situación sólo se permitió la entrada a esos ejidos, a ganado del abasto y se impuso una multa a los infractores.<sup>12</sup>

De todas formas desde mediados de siglo además de ocupar estas tierras, los obligados rentaban también a los indígenas las ciénagas de Xochimilco, Tláhuac y Míxquic.<sup>13</sup> Sin embargo, estos potreros no eran los más apropiados, por lo fangoso del terreno. Antonio Bassoco los describía en un informe que presentó al Ayuntamiento hacia 1786, de la siguiente forma:

[...] las ciénagas de Xochimilco, Mesquique y Tlagua que mejor merecen el nombre de lagunas que de ciénagas, porque siempre están llenas de agua, y atascaderos, sin terrenos firmes, ni aún para que duerma el ganado, como que no hay más que unos islotes movedizos [...] por cuyos defectos se ahoga porción de toros y otros mueren atascados.<sup>14</sup>

Del mismo modo hacia el año setenta se habían puesto a disposición del apoderado del abasto los ejidos entre San Lázaro y El Peñol, los que también eran arrendados, con lo que se pretendía que el abastecedor no se viera forzado a mantener sus ganados en otras tierras o ciénagas distantes o inmediatas a la capital.<sup>15</sup> Sin embargo, la necesidad de potreros y pastizales no era exclusiva de los ganados del abasto, sino de todos los que ingresarán productos a la ciudad o simplemente de aquellos que tuvieran animales

<sup>9</sup> AHCM, *Actas de Cabildo*, vol. 667A, 31 de mayo de 1717.

<sup>10</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 38.

<sup>11</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 39.

<sup>12</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 58.

<sup>13</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 33.

<sup>14</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 102.

<sup>15</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 65.

y bestias de carga (que es mucho decir en la época),<sup>16</sup> además de las comunidades indígenas ubicadas en los llamados suburbios urbanos que a pesar de estar integrados territorialmente a la ciudad, continuaban disponiendo de sus tierras. El problema era que ambas sociedades la española y la indígena coexistían, crecían y ampliaban sus necesidades espaciales.

En este sentido, las fricciones con los indios de Romita continuaron y se incrementaron a mediados de la década de 1770. El obligado del abasto Joaquín Yermo denunciaba hacia 1777 que: “los referidos indios despóticamente y con grande temeridad están perjudicando [al] abastecedor [...] introduciendo en [esos ejidos] las porciones de bestias que les parece, así suyas como ajenas”.<sup>17</sup>

Del mismo modo, en un espacio urbano del siglo XVIII como era la ciudad de México, la convivencia de los hombres con los animales era una necesidad primaria, no sólo por la carne, el cuero o sus subproductos, sino por la fuerza de tracción que prestaban. En los linderos de la capital existía otra variedad de potreros, la mayoría de ellos pertenecían o estaban en litigio con las comunidades indígenas. En un informe de 1776 se indicaba que en las entradas de Nonoalco hacia el norte de la ciudad y entre Romita y San Antonio Abad en el sur, se podían ver campos despoblados, pero con vacas, bestias y ganados pastando, como si esas tierras urbanas “fueran estancias, sabanas o potreros”. Hacia el noroeste desde Santiago a Nonoalco y San Fernando, existían los potreros de Galán, San Fernando y Escontría. También los ejidos del Calvario y de El Obligado, y hacia el noreste el ejido de Pacheco o San Lázaro también arrendado para el abasto.<sup>18</sup>

Hacia fines del siglo XVIII y comienzos del XIX, la ciudad sólo contaba con terrenos para agostar ganado del abasto en los espacios que quedaban entre las dos calzadas de La Piedad y San Antonio Abad y hasta la parte de Belén o también llamada Arcos de Chapultepec, además del corto pedazo de San Lázaro, con todo no era más de una legua y no eran capaces de mantener regularmente todo el año 800 toros.<sup>19</sup> El resto de las tierras aprovechables estaba en manos indígenas, que bajo el criterio de las autoridades eran sólo los suburbios o arrabales urbanos. En 1804 el Ayuntamiento debió rentar a los indios varios potreros y ciénagas ubicadas hacia el poniente y sur de la ciudad.<sup>20</sup> Ese año, Gabriel Yermo informaba, que la razón de estos arriendos y otros de parte suya en Ixtacalco, se debía a que habían disminu-

<sup>16</sup> Gibson señaló que tan sólo a comienzos del siglo XVII, entraban a la capital diariamente cerca de 3 000 mulas, cargadas de trigo, maíz, azúcar y otros productos. GIBSON, 1967, pp. 370-371.

<sup>17</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 71.

<sup>18</sup> AGN, *AHH*, vol. 568, exp. 9.

<sup>19</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exps. 212 y 218.

<sup>20</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 212.

do los ejidos urbanos para el ganado, desde que los indios del barrio Romita se habían apoderado de un pedazo en esa zona y otro los naturales de Nativitas, exactamente al sur de la calzada que iba desde el puente de culebritas al Santuario de Nuestra Señora de La Piedad.<sup>21</sup> En dichas tierras, y de acuerdo con sus costumbres, los indios habían formado varios corrales para sembrar, cercados por magueyes para protegerlos del ganado.<sup>22</sup> De todas formas, la ciudad en esos años logró que varios potreros y ciénagas pertenecientes a diversos pueblos indígenas ubicados al sur, suroriente y poniente de la ciudad, fueran arrendados preferentemente al obligado. Así se mencionan los terrenos de El Peñol, los de Pacheco o San Lázaro, Ixtapalapa, Mexicalcingo, Potrero de La Viga, Santa Cruz Balbuena y otros pequeños aledaños a éstos, además del potrero de los Indios de Ixtacalco.<sup>23</sup>

Dentro de potreros indígenas, y a veces en los propios del obligado, se permitía la cría de vacas para la producción lechera. Desde potreros cercanos como Santo Tomás, La Palma y Ateponasco, se trasladaban todas las noches hasta diversas plazas de la capital numerosas vacas para ser ordeñadas en la madrugada. El Ayuntamiento concedía licencias especiales a sus dueños y les asignaba un lugar específico para realizar su labor,<sup>24</sup> sin embargo, los principales potreros urbanos para albergar vacas chichihuas, es decir, las que proveían de leche a la ciudad, se ubicaban en el área norte en la llamada hacienda Aragón, cuyas tierras de gran extensión servían de pastizales para caballos, mulas y para las vacas de ordeña.<sup>25</sup>

Esta hacienda al parecer nunca se emancipó de la tenencia original indígena, estos potreros que Gibson reconoce como dos haciendas inmediatamente adyacentes a la capital, la de San Antonio de Aragón y Santa Ana Aragón permanecieron bajo la jurisdicción de los gobiernos de Tenochtitlán

<sup>21</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 218.

<sup>22</sup> En 1744 Manuel Urizar obligado del abasto había denunciado: "Digo que junto al Santuario de La Piedad por parte del ejido, desde la ermita, en donde se pide limosna, a mano izquierda, cerca del dicho Santuario hacia el lugar en donde se halla el calvario, han formado los naturales, que se han avecinado en dicho Santuario, varios corrales para sembrar y los han cercado de magueyes en el lugar que servía para pastar los ebros, y le sirvió a mi Padre, siendo obligado para majada de carneros; el año pasado hicieron otro corral cerrado de magueyes a mano derecha de dicho camino, en el lugar que servía para poder entrar en forlon para el ejido, con el pretexto de que siendo corregidor el Lic. Don Enríquez del Castillo, proveyó un auto expresando que abriendo dichos naturales el río hasta el Puente de la Calzada, les señalaba las bordas para sembrar magueyes, pero no tengo noticia de que les asignara tierras algunas, ni podía asignarlas en el ejido". AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 39.

<sup>23</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 218.

<sup>24</sup> Entre 1794 y 1801 se concedió licencia para ordeñar vacas en los siguientes sitios de la capital: plazuela de San Pablo, calle de San Gerónimo, plazuela de la Pila de la Santísima, plazuela de Santo Domingo, plazuela Terrespa, plazuela Concepción, plazuela de La Lagunilla, vecindario del barrio de El Hornillo, plazuela de Pacheco. Véase, AHCM, *Ordeña de vacas*, vol. 3392, exp. 2.

<sup>25</sup> Para una descripción de estos potreros véase AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 102, 1786.

y Tlatelolco respectivamente; ambas debieron ser rentadas por los españoles a las comunidades indígenas, lo que sugiere al autor que la utilización española de la tierra en el valle permanecía en algunos casos subordinada a las formas de organización territorial y fiscal indígenas.<sup>26</sup> Hacia 1809 estos potreros se reconocían tan sólo como una hacienda ubicada en el área suburbana de Nuestra Señora de Guadalupe, por cierto única en esa zona, y cuyas tierras principalmente servían para “dar pastos con que mantener ganados y eran así propiamente ejidos”.<sup>27</sup> Por esos años desde la hacienda La Condesa ubicada en Tacubaya, se conducían hasta los potreros de La Piedad, vacas de ordeña, permiso que se le había concedido expresamente “por el beneficio público que debe resultar de proveer de leche a esta capital”, sin embargo, la autorización de introducir 50 vacas y un toro, desde aquella hacienda comenzó a no ser cumplida y en cambio introducían ganado diverso como bueyes, toros y mulas hasta esos potreros destinados para los animales de los obligados del abasto de la ciudad.<sup>28</sup>

Si bien es cierto que los indios estaban disponiendo de tierras que antes no habían utilizado, también era notorio que la ciudad igualmente había crecido tanto espacial como demográficamente, lo que había impulsado por un lado, mayor demanda de animales no sólo para consumo, sino también para transporte y carga. La población de animales domésticos —contando ganado mayor, menor, caballar, mular, etc.—, crecía junto a la sociedad indígena y española que coexistían en ese espacio urbano, generando fricciones en la ocupación de las tierras desde los suburbios intramuros hasta las afueras de la ciudad.

Un porcentaje de la leña y el carbón que se usaba en la ciudad, provenía de sus áreas limítrofes, y a diferencia del modelo propuesto por Von Thünen, quién ubicó la leña, el carbón y la madera en un segundo círculo dedicado exclusivamente a la silvicultura, se debe señalar que ya en los llamados ejidos de la capital y tierras comunales, los indígenas recogían leña y carbón, aunque si bien no madera, para uso doméstico (combustible) o llevaban a la plaza de El Volador para su venta.<sup>29</sup>

<sup>26</sup> GIBSON, 1967, p. 300.

<sup>27</sup> Véase el informe del 26 de octubre de 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola, (1809-1811)*, 1985, p. 236.

<sup>28</sup> AGN, *Abasto y Panaderías*, vol. 8, exp. 7.

<sup>29</sup> La Ordenanza de 1668 permitía la venta también en tiendas, plazas, puestos, cantillos y calles, siempre que se respetara el precio fijado en dicha ordenanza, que eran los siguientes: “sesenta rajás de ocote, de las que suelen vender los indios, por un real; y veinticinco rajás de encina de a vara, que llaman de canoa, por otro real; y una carga de leña de pino de tres carguillas, de las que traen los indios, que cada carga tuviere cincuenta leños de a tres cargas de largo, por dos reales, y una carga de las de encina que tuviere ochenta rajás de a vara cada una, por tres reales, y una carga de carbón de tres costales cada tercio, de una vara y cuarta de largo, cada uno por seis reales”. Ordenanza de 23 de diciembre de 1668, en VENTURA BELEÑA, 1981, t. I, *Ordenanzas y Mandamientos*, p. 26 (segundo foliaje).

Para Von Thünen el círculo abastecedor de madera, leña y carbón debía estar cerca del lugar central, idealmente no más lejos de 8 millas (59.36 km),<sup>30</sup> considerando que los costos para trasladar la madera eran elevados al igual que el valor de la tierra donde se conservaban los bosques —debido a que esos suelos debían permanecer sin ser cultivados— el precio de la madera se incrementaba más rápido que el de los granos, a medida que su producción se distanciaba del lugar central. Bajo esos supuestos, si producir cereales era más económico que aprovechar la tierra para el cultivo de bosques, entonces era apropiado privilegiar el espacio para la madera y posponer a unos cuantos kilómetros más, el de los granos. De todas formas el círculo dedicado a la silvicultura no debía sobrepasar una milla y en lo posible debían ser tierras muy cercanas al lugar central, sin explotación y poco aptas para la agricultura; sin embargo, para el autor sólo el volumen de la demanda del lugar central podía determinar la extensión del área maderera.<sup>31</sup> Del mismo modo el autor establecía grados de intensidad o jerarquía en la localización de árboles sobre la zona silvícola, estos rangos debían estar determinados por la mayor o menor demanda tanto de combustible como de madera para construcción desde el lugar central; generalmente, las necesidades inmediatas y prioritarias de la urbe eran de combustible, bajo este criterio la primera pequeña zona dentro de este gran círculo silvícola, debería ser ocupado por árboles destinados con ese fin, sólo posteriormente se ubicarían los empleados como madera.

En la ciudad de México del siglo XVIII, se observa que ya dentro de la primera área de abastecimiento existían sitios donde se recogía parte de la leña demandada por la capital, muchas de esas áreas eran los terrenos ejidales donde pastaba el ganado del abasto. Dicha actividad había generado por años, el malestar de los obligados quienes se quejaban que los indios cortaban los árboles junto a los ejidos de animales, lo que les quitaba la sombra y el abrigo.<sup>32</sup> Por esta causa en 1804 se mandó plantar árboles en los ejidos y se prohibió que en todas las tierras donde pastara el ganado del abasto, se cortaran los árboles: “[...] que ninguno pueda cortar los árboles que se pongan en los ejidos ni aún los indios, sin embargo de que aleguen la ley que les permite tomar de los montes agarrar la madera y la leña para usos domésticos”.<sup>33</sup>

A la ciudad de México también se introducían atados con rajas de ocotes o leños de pinos y encinos por las calzadas San Miguel Nonoalco, San Cosme,

<sup>30</sup> Von Thünen utiliza la medida de antiguas millas alemanas, cada una corresponde a 7.42 kilómetros.

<sup>31</sup> THÜNEN, 1966, pp. 106-123.

<sup>32</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 218.

<sup>33</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 218.

Betlem, San Antonio Abad y La Piedad.<sup>34</sup> A pesar de todo, desde estas zonas no provenían los mayores ingresos de leña a la capital, sino al parecer las principales introducciones correspondían a las provenientes del sur y oriente, donde la madera entraba a la ciudad a través de las acequias que aún existían en esa zona. Las principales entradas, por lo menos desde los años setenta eran las acequias de Mexicalcingo y San Lázaro.

Al sur oriente de la ciudad, entre la garita de Candelaria hasta la Acequia Real, pasando por la Huerta Borgoñón, hasta la garita de La Viga, había también zonas boscosas, con lagunas y ciénagas. Al mismo tiempo, todo el trayecto de la Acequia Real que conducía hacia Mexicalcingo, Xochimilco y Chalco, era zona con bosques y pantanos.<sup>35</sup> Lo que explicaría que el ingreso de leña desde estos parajes constituyera un circuito más estructurado que alcanzaba hasta Chalco, y que se veía favorecido por el transporte acuático de la madera. Como se visualiza en el cuadro 1 entre 70 y 90% de la recaudación provenía de las mencionadas acequias (véase el cuadro 1 del capítulo IV).

Cuadro 1  
RECAUDACIÓN POR MADERA INGRESADA A LA CIUDAD, 1770-1797

Años	<i>En las acequias</i> (pesos)	<i>En las calzadas</i> (pesos)
1770	2 371	434
1772	2 398	420
1776	3 185	360
1781	1 368	408
1783	4 469	463
1794	2 176	380
1795	2 228	379
1796	2 000	387
1797	1 968	443

Fuente: Libros de la Real Aduana de México, para el año 1770, AGN, *AHH*, vol. 1006 y para el resto de los años, AGN, *Alcabalas, Indiferente General*, cs. 205-208 y 211-214.

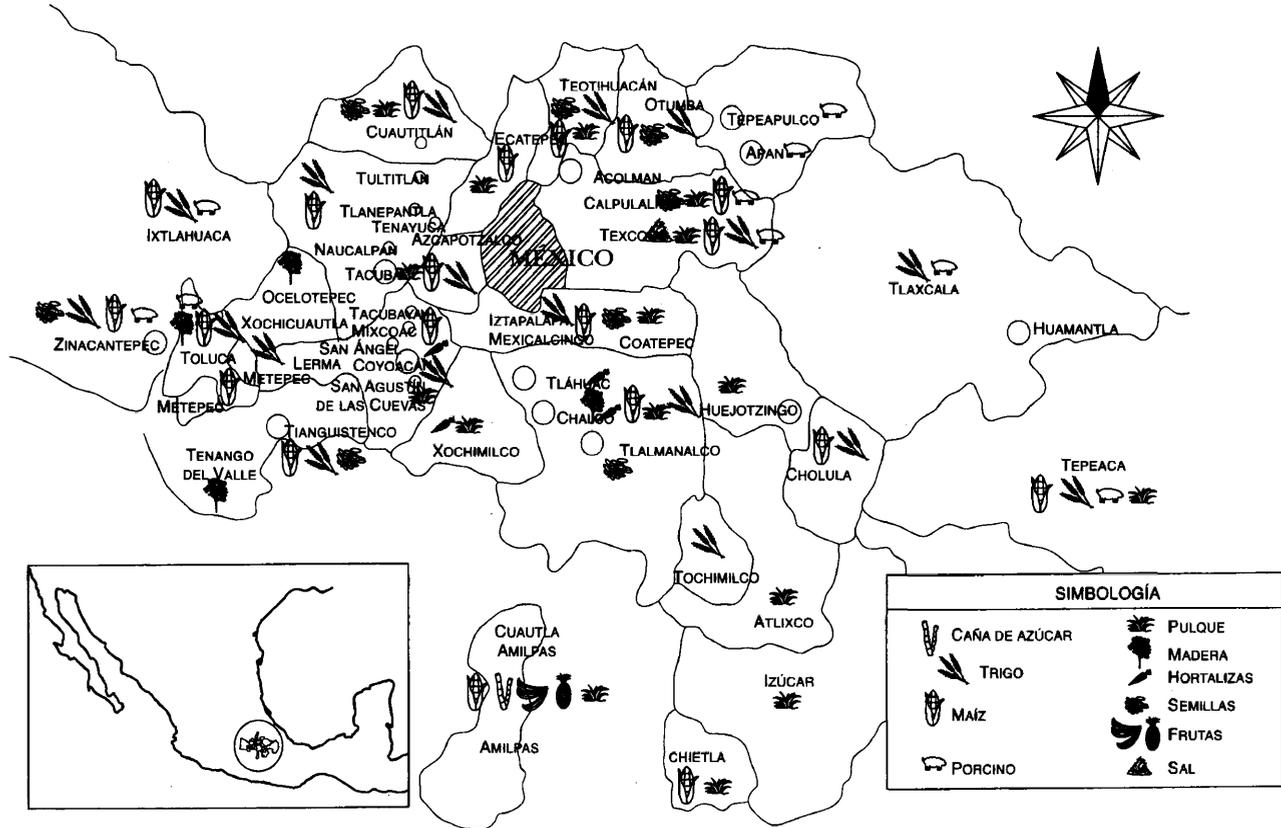
Menegus, señala que también desde el valle de Toluca y principalmente de los pueblos que vivían en los cordones montañosos que dividen a éste del valle de México, como son Atlapulco, Coapanoayala, Ocoyoacac, Tepetzoyuca, todos en la jurisdicción de Tenango del Valle, se enviaba madera, carbón y leña hasta la capital (véase el mapa 1 del capítulo IV); la zona

<sup>34</sup> AGN, *Alcabalas, Indiferente General* (en cajas no disponibles al público), Libros de la Aduana de México, 1776 y 1781, cs. 206-207.

<sup>35</sup> AGN, *AHH*, vol. 568, exp. 9.

# Mapa 1

## ZONAS PRODUCTORAS EN LOS BORDES URBANOS Y VALLES CENTRALES



cubierta de bosques fue explotada por su riqueza silvícola, primero por el sistema de repartimiento con el que sus habitantes fueron compelidos a llevar estos productos combustibles a la capital, y luego por ellos mismos hacia comienzos del siglo XVIII. Igualmente las poblaciones de Malinalco y Tenancingo, recogían ocotes y teas de sus cerros boscosos y los llevaban a comerciar a la capital y a los centros mineros aledaños.<sup>36</sup> En general, las tierras boscosas y frías de Toluca permitieron a los indígenas aprovechar suelos que eran inapropiados para la siembra de granos.

En definitiva la madera empleada en la capital procedía en parte, del primer círculo definido, es decir, de pueblos circundantes a la capital hasta incluso rebasarlos y alcanzar abiertamente el valle de México, Toluca y Chalco. En otras palabras, a diferencia del modelo de Von Thünen la madera usada en la capital provenía de áreas diversas, muchas veces interpuestas con el tercer cordón agrícola. Gibson señaló que la alta demanda de madera en la capital, había generado una intensa deforestación del área, los bosques más cercanos a la ciudad habían sido cortados sistemáticamente desde el siglo XVI, para obtener combustible, material de construcción y para la colocación de grandes estacas profundas, que permitían la cimentación de México. Con ese exclusivo fin, agregaba el autor, se cortaban anualmente en los últimos tiempos coloniales 25 000 árboles, así los cedros empleados como combustible fueron prácticamente exterminados a fines del siglo XVIII.<sup>37</sup> Este problema nos induce a pensar que esta deforestación, había sido también propiciada por una expansión agrícola sobre tierras boscosas que tradicionalmente no eran cultivadas, proceso que Gibson señala desde inicios del siglo XVII cuando en las laderas del valle se quemaban bosques para luego sembrarlas con trigo.<sup>38</sup>

Los cultivos hortícolas, como verduras y frutas, que en general eran producidas por indígenas, también se traían desde este primer círculo abastecedor. Como Von Thünen señaló, por su frágil estructura y humedad natural no podían conservarse frescas después de recorrer largas distancias, por estas mismas características no podían trasladarse para su venta en grandes cantidades. En la ciudad de México, los indígenas eran los únicos autorizados por la Fiel Ejecutoría para vender en las calles y plazas de la ciudad sus hortalizas, medida con la que se pretendía evitar la reventa de esos alimentos y la actuación de intermediarios en ese mercado.<sup>39</sup> Más que frutas, las que se traían principalmente de la Tierra Caliente, como se ex-

<sup>36</sup> MENEGUS, 1995, pp. 144 y 145.

<sup>37</sup> GIBSON, 1967, p. 312.

<sup>38</sup> GIBSON, 1967, p. 312.

<sup>39</sup> "Ninguno sino los indios pueden vender gallinas, huevos, fruta, hortaliza, chile, zacate y leña, pena de 10 pesos." Ordenanzas de la Fiel Ejecutoría de la N.C. de México, 1718, en AHCM, *Colección de Ordenanzas de Francisco del Barrio Lorenzot*, vol. 431 A.

plicará más adelante, los indígenas cultivaban en sementeras y chinampas grandes cantidades de hortalizas, especialmente en la zona de Ixtacalco, Xochimilco, Tláhuac y Chalco. Otros huertos indígenas más próximos se ubicaban hacia el oeste de la ciudad, en Tlaxpana y San Antonio de las Huertas, zonas agrícolas de producción intensiva que se destacaban por sembrar principalmente legumbres.<sup>40</sup>

Las chinampas, sistemas de cultivo de origen prehispánico, consistían en pequeñas plataformas construidas en partes poco profundas en los lechos lacustres del valle de México con el propósito de establecer parcelas de cultivo; en ellas se asentaba una empalizada sobre el fondo del lago y se rellenaba con piedra, lodo, césped, plantas acuáticas y se reforzaba con diversos entretejidos de materiales vegetales. Las chinampas permitieron desarrollar una agricultura independiente del régimen de lluvias y su condición acuática más que un impedimento fue un medio favorable para el transporte de los productos. Estos llamados huertos flotantes —que habían llegado a cubrir una superficie de 20 000 ha en torno a México-Tenochtitlan y que habían sido a juicio de los investigadores modernos el granero de la capital mexicana—<sup>41</sup> en el transcurso de la colonia si bien fueron perdiendo aquella máxima extensión, a causa de las obras del desagüe de la cuenca iniciado en el siglo XVII, aún pervivían en el siglo XVIII fundamentalmente al sur de la ciudad, en el área comprendida entre Xochimilco y Chalco. Específicamente los autores se han inclinado por señalar que en ese último siglo las chinampas de Ixtacalco, Santa Ana, San Juanico, Jico, Xochimilco, Tláhuac y Chalco eran las que abastecían a la capital con verduras y flores, aunque por cierto también llegaban hortalizas del resto de la cuenca de México, especialmente era en julio cuando estos cultivos de temporal invadían el mercado.<sup>42</sup>

Estudios modernos se han inclinado por señalar que la agricultura chinampera tenía un carácter intensivo, el mayor en Mesoamérica y quizá el primero en desarrollarse en todo el mundo occidental.<sup>43</sup> En estas pequeñas parcelas se producían variadas siembras con altos rendimientos, alcanzados gracias a la constante renovación de la superficie de cultivo mediante la frecuente aplicación de vegetación acuática, como abono verde para la siembra; la fertilización con agualodo del fondo de los canales, la irrigación con esta misma materia orgánica y el uso de almácigos hechos

<sup>40</sup> Referencias sobre las salidas de la ciudad por la garita San Cosme en Tlaxpana y hacia Tacuba por San Antonio de las Huertas, en AHCM, *Policia en general*, vol. 3627, exp. 43. Véase también ROJAS RABIELA, 1983, p. 194.

<sup>41</sup> STEPHAN-OTTO PARRODI y ROJAS RABIELA, 1995, p. 28.

<sup>42</sup> Los datos que dio Alzate en su "Memoria sobre agricultura" en 1791, publicadas en *Gacetas de Literatura de México*, han sido utilizados y ratificados por autores como GIBSON, 1967, p. 329 y ROJAS RABIELA, 1983, p. 194.

<sup>43</sup> ROJAS RABIELA, 1995, pp. 58-61.

de lodo. Además del empleo en ciertos cultivos de abonos de origen animal, en un primer momento estiércol de murciélago y probablemente humano y después de la conquista se generalizó el empleo de estiércol de vaca, gallina y borrego.

Alzate hizo notar que el suelo de las chinampas se cultivaba incesantemente en una secuencia cíclica a lo largo del año con diversidad de plantas que crecían asociadas y con tiempos de maduración distintos. Señaló un calendario de siembras para diversas hortalizas, iniciando el ciclo con el cultivo de chiles en septiembre; tomates y jitomates en octubre, calabaza en febrero, coles en julio, perejil en agosto y dos cosechas de maíz entre marzo y julio, y entre mayo y octubre.<sup>44</sup> Estudios modernos señalan que las especies de origen prehispánico cubrían ciclos de cinco a once meses, como maíz, jitomate, tomate, chiles y calabazas. También reconocen como práctica muy ancestral las asociaciones concomitantes, imbricadas o en camellones de diversas plantas, las más comunes de maíz, frijol y chile; así también variadas asociaciones de maíz con frijol, huauzontle, espinaca, apio, jitomate, etc.<sup>45</sup> Los rendimientos agrícolas de las chinampas son inciertos, sólo existen algunas estimaciones respecto a la producción de maíz que oscilan en un rendimiento medio de 200 a 1 y por ha de 8 ton aproximadamente, a un mínimo de 3.5 a 4 toneladas.

Lo evidente es que hacia el siglo XVIII las chinampas más cercanas a la ciudad producían maíz principalmente para consumir como elote. El grano que servía para preparar nixtamal, fue sembrado hacia el área de Chalco y también en las zonas fértiles del límite urbano y dentro del valle de México. Muchos indígenas de la ciudad, por lo general, compraban maíz en los pueblos cercanos durante la época de cosecha, algunos para usarlo en el consumo familiar otros simplemente para revenderlo en las calles de la capital, al respecto Gibson señaló que ocasionalmente, las parcialidades eran liberadas de una parte de sus obligaciones de repartimiento, para que la gente pudiera ir a los pueblos a comprar maíz.<sup>46</sup>

Diversos pueblos ubicados en los contornos de la ciudad de México (véase el mapa 1) cubrían, en parte, las necesidades de maíz y también de trigo de esta urbe. En primer lugar, cabría cuantificar o al menos valorar el aporte de granos al abasto de la capital, de pueblos muy cercanos a sus límites y hoy en día asimilados a lo que es el Distrito Federal. Fundamentalmente, las jurisdicciones de Tacuba y Coyoacán eran las principales zonas productoras de granos desde el siglo XVI.<sup>47</sup>

<sup>44</sup> ALZATE Y RAMÍREZ, "Memoria sobre agricultura", consultada en *La agricultura chinampera. Compilación histórica*, ROJAS RABIELA (comp.), 1983, pp. 13-28.

<sup>45</sup> ROJAS RABIELA, 1983, pp. 192-202.

<sup>46</sup> GIBSON, 1967, p. 406.

<sup>47</sup> GIBSON, 1967, p. 286.

Tacuba se extendía desde la orilla del lago Texcoco hasta la cima de la sierra de Las Cruces, en el costado de la cuenca de México, en su jurisdicción se ubicaban los pueblos Azcapotzalco, Naucalpan y en lo que hoy es el Estado de México los de Tlalnepantla, Tenayuca y Tultitlán en todos ellos se sembraba maíz y trigo. Coyoacán ubicada en lo que hoy es el cuadrante suroeste del Distrito Federal y del valle de México, se extendía desde la costa del lago Texcoco hasta el borde del valle en El Ajusco, incluía los pueblos Tacubaya, San Ángel, Coyoacán y San Agustín de las Cuevas.

De acuerdo con las manifestaciones del trigo que compraban los panaderos y que hacían ante el juzgado de la Fiel Ejecutoría, ha sido posible tomar una pequeña muestra y estimar el peso de estas zonas en el abasto de trigo de la ciudad. En dicha contabilidad este grano generalmente se registraba como proveniente de los "contornos" y sólo esporádicamente se especificaba que el trigo procedía de sitios como San Ángel, Tacuba, o haciendas como Mayorazgo, San Nicolás o Guadalupe, las que se ubicaban por cierto en Coyoacán o San Ángel, como se detallará más adelante. Con todas las imperfecciones de este cálculo, se ha estimado que las localidades inmediatas a la capital ya mencionadas, contribuían hacia 1785, probablemente con 12% del trigo consumido en la ciudad.<sup>48</sup>

Más difícil es aún calcular la contribución de esta área en el abasto de maíz, pues si bien mediante ciertos informes podemos reconocer cifras de producción, no sabemos cuánto de este grano era enviado realmente a la capital. Sí se tiene certeza de que en esta zona a pesar de ser importante la producción de maíz, mucha era destinada al autoconsumo y al forraje de los animales urbanos como los de las haciendas.

En la jurisdicción de Coyoacán, a pesar de que se la reconocía, desde inicios de la colonia, como favorita para la siembra de trigo, hacia el siglo XVIII sus haciendas, ranchos y pegujales producían también maíz. Por cierto, la cosecha de ambos cereales en esa zona no era suficiente para abastecer por sí sola a la capital, e incluso las de maíz a veces no cubrían las necesidades internas de esa localidad. Hacia fines del siglo XVIII y principios del XIX en Coyoacán existían haciendas productoras de granos, como San Antonio, Coapa, Xotepingo, San Felipe, Mayorazgo y San Pedro. Hacia 1809 se estimaba que en conjunto las seis haciendas producirían 7 900 cargas de maíz y 4 640 de trigo.<sup>49</sup>

<sup>48</sup> El cálculo se efectuó con una muestra de cuatro meses (enero-abril) de manifestaciones de trigo en 1785. El total de cargas para ese periodo fueron 27 378, de las cuales 5 288 no registran procedencia, sino sólo el nombre de rancheros o hacendados, y 1 728 cargas a pesar de indicar lugares de procedencia no pudieron ser localizadas, dentro de estas dificultades, las áreas aledañas a la ciudad o los llamados "contornos" reunieron un total de 3 154 cargas.

<sup>49</sup> Informe de la Jurisdicción de Coyoacán, 31 de octubre de 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985, pp. 236-237.

En el pueblo de San Ángel ubicado en la jurisdicción de Coyoacán existían pegujales de indios y rancheros, como también haciendas de españoles, donde producían maíz, además de frijol, cebada y trigo. Sin embargo, sus cosechas no eran suficientes para el número de consumidores. Tradicionalmente sus pobladores se surtían de maíz del valle de Toluca donde acudían a comprarlo y luego lo transportaban a su pueblo. La producción total de maíz tanto de españoles como de indígenas se estimaba en 2 000 cargas anuales, de las cuales 30% correspondía a cosechas de pegujales de indios y rancheros.<sup>50</sup> Las haciendas que existían en San Ángel hacia 1809 eran las que se detallan en el cuadro 2 del capítulo IV.

Mixcoac, también ubicada en la jurisdicción de Coyoacán, tenía apenas dos importantes haciendas del Marqués de Selva Nevada, las haciendas San Borja y Castañeda, ambas producían 1 000 cargas de maíz anuales y cerca del doble de cargas de trigo. También se ubicaba el rancho San José, de Manuel Velásquez.<sup>51</sup>

### Cuadro 2

#### HACIENDAS PRODUCTORAS DE GRANOS EN SAN ÁNGEL, 1809

---

Hacienda de Guadalupe, de Pedro Vértiz  
 Hacienda de Cupilco, de José Iturralde  
 San Nicolás, de José Juan Fagoaga  
 Hacienda de Contreras y Anzaldo, de Francisco Barroeta  
 Rancho de los Padres Carmelitas  
 Rancho El Batán de Pedroso, del doctor de Gracida  
 Rancho El Molino de Loreto, del doctor don Agustín Iglesias

---

Fuente: Informe de las cosechas del Curato de San Ángel, 24 de octubre de 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985, pp. 217-218.

Continuando por el borde limítrofe sur de la capital, se ubicaba el pueblo de Ixtapalapa, perteneciente a la jurisdicción de Mexicalcingo, entre los lagos Texcoco y Xochimilco sin embargo, sus tierras tequesquitosas (con carbonato de sosa) producían muy poco y mantenían “en miseria a los indios”; allí no había haciendas, y las pocas tierras útiles del cacicazgo eran el llamado rancho Santa Cruz donde se obtenían algunas cargas de maíz, también de trigo, frijol y cebada, no obstante, sus cosechas no eran suficientes para el autoabastecimiento, y menos para proveer a la capital.<sup>52</sup>

<sup>50</sup> Informe de las cosechas del Curato de San Ángel, 24 de octubre de 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985, pp. 217-218.

<sup>51</sup> Informe de la parroquia de Mixcoac, 22 de octubre de 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985, p. 254.

<sup>52</sup> Informe de las cosechas de Ixtapalapa, 27 de octubre de 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985, p. 240.

En la misma jurisdicción de Mexicalcingo se encontraba el curato de Culhuacán, allí la única hacienda que existía era de la familia Arteaga, llamada San Nicolás que producía maíz, frijol y cebada; la importancia de esa área radicaba en que las canoas que transportaban granos desde Chalco pasaban por esa localidad, y eran los indígenas de estos lugares los que concluían su traslado hacia México.<sup>53</sup>

En esta zona poco fértil del sur de la ciudad, se extraía sal de las riberas del lago Texcoco, especialmente en Ixtapalapa, al igual que en otros puntos de la jurisdicción de Mexicalcingo. La manufactura de la sal era una actividad practicada por muchos pueblos indígenas que rodeaban el lago, además de los ya señalados estaban Coyoacán, Mixcoac, Huitzilopochco, Guadalupe y Ecatepec.<sup>54</sup> El agua salobre de los lagos septentrionales de la capital y del lago Texcoco, contenía cloruro de sodio y carbonato de sodio, los indios recogían la sal que se acumulaba naturalmente en los suelos que rodeaban las aguas y su extracción la practicaban especialmente en época de sequía y cuando el nivel del agua bajaba. Según Humboldt el proceso consistía en el lavado de suelos para obtener soluciones concentradas, luego se efectuaba la aplicación artificial de calor para obtener sales residuales.<sup>55</sup> Según Gibson la sal complementaba la dieta de los indígenas desde antes de la llegada de los españoles y era un producto de primera necesidad para estos pueblos que la consumían, según el autor, en cantidades prodigiosas. Se puede agregar la costumbre entre ellos, de salar carnes para su conservación, como la cecina o la machaca. Los españoles al parecer no la usaban como sal de mesa, pues la consideraban poco saludable, sin embargo, al parecer la utilizaban para curar jamones y salar otras carnes.<sup>56</sup> Por lo que el producto indígena tenía mercado entre los españoles e indígenas. Si una parte de la población no consumía sal de los lagos que rodeaban la capital, debieron consumir sal marina de las costas de Veracruz. Al respecto sabemos que la Intendencia de México recibía sal desde el Golfo y de las fuentes de Chiautla, aunque para uso de las minas que estaban a sus alrededores.<sup>57</sup>

El pulque era otro producto de gran demanda en la capital, por su rápida condición perecedera debía cultivarse en las proximidades de esta área de consumo. En este sentido, la distancia legalmente aceptada para traer pulque a la capital comprendía un radio de 25 km en torno al centro urbano, eran las llamadas cinco leguas que estaban en directa relación con el tiempo máximo de conservación de dicha bebida, desde que era deposita-

<sup>53</sup> Informe de Culhuacán, 31 de octubre de 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985, p. 235.

<sup>54</sup> GIBSON, 1967, p. 346.

<sup>55</sup> HUMBOLDT, 1991, p. 398 y GIBSON, 1967, p. 345.

<sup>56</sup> GIBSON, 1967, p. 346.

<sup>57</sup> HUMBOLDT, 1991, p. 374.

da en cueros y trasladada a su punto de venta, aproximadamente un día y medio de camino. No obstante, el área productora de pulque en todo el virreinato era más extensa que el *hinterland* inmediato de la ciudad de México.

Ward en su visita por el territorio mexicano hacia la segunda década del siglo XIX señala como las plantaciones más reputadas de pulque, a las ubicadas en las inmediaciones de Cholula y de los llanos de Apan, entre las poblaciones de Huamantla, Tlaxcala, Apan y por supuesto, a la capital; pero en general, advertía que a pesar de que la planta se encuentra en cualquier parte de México, no se intentaba extraer pulque de ella, excepto en los distritos ubicados cerca de dos grandes poblaciones como Puebla y México, lugares de alto consumo entre sus habitantes.<sup>58</sup> La administración de la renta del pulque dio importancia a la meseta central de México, la región poblana y parte del valle de Oaxaca para ubicar sus cabeceras encargadas de la recaudación, ya que había dos aspectos que definían para la Real Hacienda una capital pulquera: población considerable y magueyes en sus límites.

Hacia la década de 1760 el área que circundaba a la ciudad de México —y que bajo el modelo propuesto abarcaría el primer círculo de abastecimiento de la capital y parte del tercero, en donde coexistía con otros cultivos intensivos— era reconocida como la mayor zona magueyera y de producción pulquera del reino. Los asentos que la circundaban y que habían sido creados desde fines del siglo XVII hasta los inicios del XVIII eran Chalco-Tlalmanalco, Cuautitlán, Toluca, Amilpa y Apan, el último en fundarse fue entre 1763-1764 llamado el de los siete partidos segregados (integrado por las localidades de Texcoco, Tacuba, Cuautitlán, Coyoacán, Mexicalcingo, Guadalupe y Xochimilco). Similar importancia tenían los asentos creados en torno a Puebla y que estaban relacionados también con la capital virreinal, éstos se ubicaban en Atlixco, Huejotzingo, Tepeaca, Cuautla-Amilpas, e Izúcar-Chietla que igualmente habían sido creados a comienzos del siglo XVIII.

Según Taylor a fines de ese siglo las poblaciones más especializadas en la venta de pulque para la ciudad de México fueron: Cuautitlán, San Cristóbal Ecatepec, Tejupilco, Coyoacán, Tacuba, Mexicalcingo, Texcoco e Ixtapalapa.<sup>59</sup> Igualmente, de acuerdo con la recaudación practicada en las administraciones de pulque, ubicadas en torno a la capital, podemos destacar como las de mayor importancia fiscal entre 1780-1790, fundamentalmente a Texcoco, Tacuba y Cuautitlán, la primera por ser la de mayor producción en el valle de México, y las otras dos, tanto por su consumo como

<sup>58</sup> WARD, 1995, lib. I, sec. III, p. 59.

<sup>59</sup> TAYLOR, 1987, p. 80.

por la cantidad de plantaciones.<sup>60</sup> Sin embargo, hacia comienzos del siglo XIX, las diversas áreas pulqueras que rodeaban la capital redujeron su producción, y al parecer, el área pulquera tendió a localizarse hacia el noroeste del valle de México, cerca de Pachuca, donde la fabricación de pulque se había especializado en producir “pulque fino”, más elaborado que el tlachique de las inmediaciones de la capital. Tan sólo este factor, es decir, la fabricación más especializada del pulque, puede explicar que con el paso de los años la bebida pudiera ser trasladada de lugares relativamente más distantes de la capital, como Apan, Zempoala y Zinguiluca, hecho que se tradujo además en un encarecimiento del producto al conducirlo desde estas zonas a la ciudad de México.<sup>61</sup>

#### LOS VALLES EN TORNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y EL TERCER CÍRCULO DE VON THÜNEN

Von Thünen destina un tercer círculo o anillo productor para siembras intensivas caracterizadas por la alternancia de cultivos y con plantas forrajeras como siembras secundarias. Dicho sistema no era la mera alternancia de granos o cultivos de hoja, sino la práctica de la actividad agrícola bajo un previo conocimiento del desgaste que determinadas plantas efectuaban sobre el suelo y a su vez, la combinación de los distintos requerimientos de fertilidad de la tierra donde un cultivo preparaba el camino para el siguiente. Este hecho generaba a la larga un equilibrio en el uso de la tierra, sin provocar un agotamiento y un obligatorio barbecho.

En este tercer anillo propuesto por el autor no debía existir el barbecho, es decir, la práctica de dejar el suelo, libre de nuevas siembras y en reposo por un determinado tiempo. Costumbre asociada con sistemas extensivos que combinan la producción de grano con la cría de animales, utilizando la tierra en barbecho para pastura del ganado. Sin embargo, en el sistema intensivo de cultivos en rotación o alternados, toda la tierra es permanentemente cultivada y no existen pastizales, el forraje animal consiste en cereales como centeno o cebada, sembrados alternadamente con los granos de consumo humano. Los animales no se crían extensivamente y se mantienen en corrales o establos, donde se les alimenta con los mismos granos cultivados en la hacienda.<sup>62</sup>

Para el autor la utilización del abono animal, sólo se justificaba cuando se producía intenso desgaste en los terrenos y cuando los gastos de mante-

<sup>60</sup> Véase cifras de las administraciones ubicadas en el valle de México, en HERNÁNDEZ PALOMO, 1979, pp. 390-396.

<sup>61</sup> AHCM, *Juntas de Ciudad*, vol. 765 A, 27 de octubre de 1812.

<sup>62</sup> THÜNEN, 1966, p. 101.

ner animales eran cubiertos totalmente con la producción de granos para forraje, y a su vez, con la obtención de suficiente estiércol. Ya que se debía tener en cuenta que en la alternancia de cultivos, al menos una de las siembras se debía destinar para consumo exclusivo de los animales. Para Von Thünen, de todas formas no era óptimo combinar el sistema de cultivos alternados con abonos de animales, ya que a su juicio, ese procedimiento restaba fertilidad al suelo, bajaba sus grados de rendimiento y desaprovechaba las ventajas de abonar, que sí eran apropiadas en el quinto círculo. Por otro lado, no era rentable producir estiércol en esa zona, pues el traslado de éste a esas tierras incrementaba los costos de producción, como la crianza de animales en establos donde se debían destinar trabajadores para cuidarlos, extraer el abono y trasladarlo. Según el autor, la práctica de cultivos alternados, debía realizarse en suelos caracterizados por su mayor riqueza y fertilidad natural, sin tener que recurrir, en la medida de lo posible, al empleo de abono.<sup>63</sup>

El tercer anillo de Von Thünen tiene ciertas semejanzas con el teóricamente existente en el área situada propiamente en el valle de México y en sus alrededores (véase el mapa 1), integrando una diversidad de valles menores de la meseta central, en lo que hoy es gran parte del Estado de México. De este extenso espacio productivo se enviaba a la capital, pulque, ya señalado anteriormente, cereales, legumbres, cerdos y ganado en tránsito proveniente de zonas criadoras ubicadas al norte.

Este círculo tenía sus límites iniciales y superiores, determinados por bosques —espacios intermedios, montañosos, fríos y de suelos pocos profundos inadecuados para la agricultura— que ya se han descrito como los bordes terminales del primer círculo en torno a la capital, y que en el modelo de Von Thünen constituyen una segunda circunferencia dedicada a la explotación silvícola. A continuación, se extendían valles fértiles con altos grados de rendimiento agrícola, muy apropiados para la producción intensiva de granos. La combinación de un clima favorable con suelos fértiles, fue propicia para localizar a una distancia cercana de la capital, la producción de cereales altamente demandados, cuyo transporte desde áreas más lejanas habría incrementado su precio.

El clima del valle de México y los valles menores que lo rodean, como el de Toluca y el de Chalco, pueden calificarse de templados, con una variación promedio de cerca de 40°C de las estaciones frías a las cálidas. No obstante, presentan diferencias importantes en las temperaturas mínimas de acuerdo con las variaciones de altura, especialmente en las sierras y en las tierras bajas más cálidas, como también en el volumen de las precipi-

<sup>63</sup> THÜNEN, 1966, pp. 81-83 y 140-141.

taciones, siendo más lluvioso el clima hacia el sur y en consecuencia, más húmedo que el norte.<sup>64</sup>

Estas mínimas variaciones climáticas no afectaron el cultivo de grano especialmente de maíz en el área, planta que se adaptó perfectamente a las condiciones del suelo y a las diferencias de humedad, pudiendo cultivarse en todas las tierras subiendo el altiplano central, desde las costas hasta el valle de Toluca, donde los campos sembrados alcanzan una altura de 2 800 metros. Aunque las características específicas de una localidad pudieron ser notoriamente más favorables para su cultivo, por ejemplo el clima de Chalco y las condiciones de su tierra permitían sembrar maíz hasta en tres épocas distintas del año. En general, la cosecha de maíz era favorable en todo el valle y alrededores, produciendo frutos en un promedio de seis meses.<sup>65</sup> El rendimiento calculado en la época, de acuerdo con la cantidad sembrada y la cantidad cosechada, alcanzaba proporciones de 1 a 100 y de 1 a 200 como normales o buenas, aunque hubo ocasiones en que las cosechas podían rendir de 1 a 300, 1 a 400 e incluso de 1 a 800.<sup>66</sup>

Las óptimas condiciones del valle para la siembra de maíz fueron aprovechadas desde los tiempos prehispánicos y continuaron siéndolo hasta por lo menos fines del siglo XVIII. No sólo de maíz, sino también de otros cereales y granos adaptados a esos suelos. El trigo se sembró perfectamente en esas tierras, aunque con un rendimiento inferior al obtenido en el Bajío, pero aun así, superior al de algunas regiones de Europa. Ward comparando los rendimientos que Humboldt estimó para el valle de México, que iban de 18 a 20 granos por uno, señala que en Francia el máximo rendimiento sería de diez a uno y en Inglaterra de doce a uno.<sup>67</sup> Estudios contemporáneos sobre la evolución de la agricultura europea contribuyen a ratificar aquellas observaciones; tan sólo considerando las regiones más productivas de Europa, todas ellas localizadas en Francia e Inglaterra en la segunda mitad del siglo XVIII, demuestran en el primer país un redimiendo de la simiente de 1 a 3 como mínimo y de 1 a 10 como máximo, así también en Inglaterra esas proporciones fluctuarían de 1 a 9 y de 1 a 12.<sup>68</sup>

Se sabe entonces con certeza que los rendimientos del trigo en el valle de México eran de excelencia comparativamente con Europa y así también los de maíz eran tanto o más importantes. En esta zona principalmente productora de cereales para consumo humano y animal, también se sembraban variedad de semillas que se empleaban especialmente para forraje. Bajo el esquema de Von Thünen se podría pensar que este valle corres-

<sup>64</sup> GIBSON, 1967, pp. 308-309. Véase también estudios recientes sobre el clima del valle como el de OUWENEEL, 1998.

<sup>65</sup> GIBSON, 1967, pp. 335-336.

<sup>66</sup> GIBSON, 1967, p. 317.

<sup>67</sup> WARD, 1995, lib. I, p. 54. HUMBOLDT, 1991, p. 257.

<sup>68</sup> VAN BATH, 1974, Apéndice, tabla III.

pondería como en aquel modelo, a un círculo de cultivos intensivos en alternancia y con una siembra secundaria de plantas forrajeras, y en donde al igual que en Europa, se habría producido en las áreas comprometidas con este sistema de cultivo, una especialización de las siembras, principalmente de plantas comerciales. Así, se pudo privilegiar el cultivo de determinados cereales, algunos tintes, cáñamo, lino, etc. Plantas que en general, fueran vendidas o dirigidas exclusivamente para la demanda de centros urbanos.<sup>69</sup>

Si bien es cierto que en el caso del valle de México, podemos visualizar la siembra de maíz, trigo y plantaciones de maguey para producir pulque, con un destino principalmente urbano, es arriesgado plantear que en toda esta extensa área se pudo practicar un sistema tan intensivo como aquel practicado en Europa, especialmente por la ausencia de barbecho que requería su práctica. Al parecer, tanto en la pequeña como en la gran propiedad se continuó destinando espacios para la cría de animales, ya fueran cerdos o ganado criado en los llamados "pie" de las haciendas, estos animales eran mantenidos temporalmente, y muchos de ellos recibidos desde zonas ganaderas del virreinato, para luego ser vendidos en México o Puebla.<sup>70</sup> También se ha reconocido el empleo de vallas en los campos, no tanto con la intención de delimitar propiedad, sino con el propósito de delimitar usos de suelos y de restringir los espacios para el ganado, al punto de fijar "sitios" y sendas estrechas para el tránsito.<sup>71</sup> En el valle de México también se ha constatado una cierta alternancia de cultivos en las haciendas, donde solían sembrar maíz y frijoles entre mayo, junio y julio. En este último mes las labores se combinaban con las de la cebada, convirtiendo los meses de verano en periodos de intenso trabajo.<sup>72</sup> Sin embargo, todas estas evidencias no son del todo suficientes, para aseverar una óptima explotación intensiva en todo el suelo del valle. Tal vez, sólo se pueda plantear un cambio paulatino en la explotación de la tierra cada vez más notorio hacia la segunda mitad del siglo XVIII, especialmente porque la evolución en la explotación agrícola no puede pensarse en forma rectilínea, sino como una combinación de sistemas de cultivos que están aún por estudiarse.

<sup>69</sup> Sobre estos cambios en los sistemas de cultivo en Europa, véase VAN BATH, 1974, p. 356.

<sup>70</sup> Este hecho también hace recordar el sistema europeo también intensivo llamado *infield-outfield*, donde el campo interior es explotado sin cesar con alternancia de cultivos y el exterior era sembrado con un tipo de cereal hasta agotarlo y convertirlo en pastizales, donde además siempre se dejaba al menos una décima parte de la tierra para el ganado, pero cercada con vallas. Véase VAN BATH, 1974, p. 363.

<sup>71</sup> Para un estudio detallado sobre una de las cañadas que servía de tránsito para el ganado conducido desde Pénjamo a Huehuetoca y la que se vio afectada desde la segunda mitad del siglo XVIII por las delimitaciones de cercas en la zona de Ixtlahuaca, véase GARCÍA MARTÍNEZ, 1995.

<sup>72</sup> GIBSON, 1967, p. 340.

Tutino observó en la zona de Chalco, tiempos distintos en la siembra y cosecha de trigo, alternados con las siembras de maíz. Esta labor requería de menos trabajadores permanentes en las haciendas, lo que le permitió establecer la existencia de una fuerza de trabajo flotante en la región, especies de temporeros que podían combinar durante el año, tanto el trabajo en sus tierras comunales como en las fincas.<sup>73</sup> Este modelo de trabajo propuesto para Chalco tal vez sea aplicable al resto del valle de México, lo que indicaría una producción de cereales y granos no sólo en las grandes propiedades, sino también en las tierras indígenas. No se quiere plantear la existencia de dos sistemas de explotación uno intensivo y otro extensivo, sino fundamentalmente una complementación en los cultivos en su salida hacia el mercado. Por una parte, las haciendas sembraban cebada y semillas en exigua cantidad para consumo interno y de sus animales, ya que fundamentalmente enviaban al mercado maíz, trigo y paja; por otra, los indígenas sembraban semillas como frijoles y lentejas para vender en la ciudad, también maíz y habas para forraje de ganado, especialmente porcino, y también para animales de los centros mineros cercanos.

Esta situación deriva en un movimiento mercantil más amplio del que Von Thünen pudo proponer en su modelo, en primer lugar, la existencia de diversas localidades productivas que enviaban su granos y semillas al mercado —que no era sólo la ciudad de México— permitió la competencia de precios dentro de este mismo círculo abastecedor, y a la vez, la complementación de sus cultivos tanto interna como externamente, hasta en temporadas distintas. La utilización cada vez mayor del suelo en la siembra de granos, sólo permitió una actividad ganadera, muy tangencial y delimitada a ganadería menor, especialmente porcinos y animales de corral, pocos ranchos de cría y fundamentalmente receptores de ganado externo y en tránsito hacia la capital y otros mercados. Punto que se abordará más adelante en el apartado sobre la circulación del ganado desde el norte hacia los bordes urbanos.

Desde fines del siglo XVI, las haciendas dentro de esta área eran reconocidas productoras de trigo y maíz, los testimonios hablan de laderas cubiertas de siembras de granos. Hecho que implica que ya desde esos años se había definido un área de cultivos cerealeros en torno a la capital que involucraba ciertas localidades, y aún pocos suelos explotados en función de la demanda urbana. Sin embargo, hacia el siglo XVIII, y especialmente a fines de esa centuria esta situación había cambiado, el círculo abastecedor de granos, se había completado aún más, generando mayor uso del suelo que circundaba la capital.

<sup>73</sup> TUTINO, 1975, pp. 518-526.

Gibson, señaló en general, que durante la colonia se traía a la ciudad maíz de Toluca, Tepeaca, Ixtlahuaca y Metepec y el trigo llegaba de Atlixco y Tehuacán, también señaló como extensas jurisdicciones dedicadas a su cultivo, a Cuautitlán, Coyoacán y Otumba.<sup>74</sup> Sin embargo, de acuerdo con nuestras observaciones, hacia fines del siglo XVIII y comienzos del XIX, el área agrícola que abastecía la capital era aún mayor. Según los informes de la época, la ciudad se surtía de maíz desde Chalco, Toluca, Ixtlahuaca, Texcoco, San Cristóbal Ecatepec, Cuautitlán, Santiago Tianguistenco y Zinacantepec. Junto a Tacuba (ya mencionada anteriormente como parte de los límites de la ciudad), todos eran suelos desde donde se abastecía “la mayor parte de la capital”,<sup>75</sup> aunque como explicaremos más adelante, dentro de estas zonas se destacaban Chalco, Toluca, Texcoco y Cuautitlán.

Los cultivos de trigo superpuestos en las mismas zonas abastecedoras de maíz, a veces incluso rebasaban esos espacios involucrando otras localidades. De acuerdo con las manifestaciones de trigo declarado por los panaderos capitalinos ante la Fiel Ejecutoría en 1785, dicho grano provenía de Chalco, también de la “Tierra Fría”, entiéndase valle de Toluca y de los “alrededores” que podían abarcar diversos lugares del valle de México, y a veces rebasarlo, llegando por el norte al valle del Mezquital o hacia el oriente bordeando Tlaxcala o Puebla. Los alrededores podían incluir entonces, sitios como Cuautitlán, Ixtlahuaca, Malacatepec, Temascalcingo, Texcoco, Tepetitlán, Calimaya, Tecualoya, Xalpa, haciendas como Lechería, Buenavista y Arroyo Zarco, lugares como Tepeji en Ixmiquilpan, Atitalaquia en el valle del Mezquital y hacia los límites con Tlaxcala lugares como San Bartolomé, San Mateo, Chimalhuacán, o hacia Puebla, sitios como Achichipico y Tochimilco.<sup>76</sup> En las manifestaciones, a veces no se declara lugar específico y sólo se señala “trigo de los alrededores”, que es distinto al mencionado como “contornos”, ya explicado en el apartado anterior. Por esta razón, los volúmenes declarados de los “alrededores”, los hemos sumado también al resto de los lugares ya señalados que precisamente se situaban alrededor de la ciudad. La suma de las cantidades de trigo enviado desde todos estos sitios, más las del concepto “alrededores” usado en la época, lograba reunir 15% del volumen de envíos. A esa cantidad hay que sumar las remisiones de Chalco y Toluca que hemos individualizado por su importancia productiva, y que explicaremos más adelante. No obstante, agregando los aportes de estas localidades el porcentaje señalado aumenta a 36 por ciento.

<sup>74</sup> GIBSON, 1967, p. 370.

<sup>75</sup> Véase Bando del 25 de octubre de 1809 para precaver los daños de la escasez de granos, México, 21 de octubre de 1809 en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985, p. 117.

<sup>76</sup> AHCM, RAFE, vol. 3827. Cuaderno de Manifestaciones de trigo que hacen los panaderos de los que compran en este juzgado de Fiel Ejecutoría, 1785.

En síntesis, dentro del área descrita, las zonas trigueras más importantes, sin duda, eran Chalco, Toluca, Texcoco, Cuautitlán y la jurisdicción de Metepec que incluía pueblos como Malacatepec o Ixtlahuaca.

Cuautitlán, hoy ubicado en la parte centro-norte del Estado de México, en el extremo noroccidental del valle de México producía tanto maíz como trigo, en diversas haciendas y ranchos, como también en las comunidades indígenas. Además de “uno que otro pedacito de cebada y arvejon”,<sup>77</sup> probablemente para forraje de los animales. De acuerdo con las declaraciones de maíz sembrado en 1785 y 1808 se puede observar una proliferación de haciendas, ranchos y tierras comunales dedicadas a la siembra no sólo de trigo, sino también de maíz, especialmente en el distrito de Tepozotlán, allí existían en 1785 ocho propiedades, de las cuales cuatro eran ranchos, además de las tierras de pegujaleros que se dedicaban a la siembra de estos cereales,<sup>78</sup> sin embargo en 1809, declaraban producir muchísimos más hacendados, arrendatarios y vecinos de los pueblos (véase el cuadro 3 del capítulo IV). Llama la atención que en 1809 las comunidades indígenas en el curato de Tepozotlán producían 41% de la producción de maíz y 26.7% de la de trigo.<sup>79</sup>

### Cuadro 3

#### PROPIEDADES DE CUAUTITLÁN, PRODUCTORAS DE MAÍZ, TRIGO Y OTROS GRANOS PARA FORRAJE, 1809

---

Hacienda Cuautla, de Pedro Antoneli  
 Hacienda Xaltipa y San Mateo, de Manuel Arcipreste  
 Hacienda Corregidora, del señor Conde del Valle, arrendatario Joaquín de Echarte  
 Hacienda San José, de Antonio Sandoval  
 Hacienda Sabino, Tecuacué o Almarás, de Francisco Arcipreste,  
 alcalde ordinario de México  
 Rancho Cárdenas, del bachiller y presbítero Felipe del Pozo  
 Rancho Salitre, de Antonio García Jurado  
 Rancho Tlaltepán y Buenavista, de Manuel Arcipreste

<sup>77</sup> Informe de Tepozotlán, 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985, p. 241. También AGN, *Alcabalas*, vol. 410, exp. 11, ff. 136v.-146v.

<sup>78</sup> En el partido de la doctrina de Tepozotlán en 1785, existían las siguientes propiedades productoras de maíz y trigo: La Concepción y Juchimangues, del Marqués de San Cristóbal; Señor San José, de Ventura García Otero; San Miguel, de Manuel González; el rancho Los Dolores, de José Vázquez; el rancho Lanzarote, de José Joaquín Ariscoreta; el rancho La Teja, de Sebastián Pérez, y el rancho La Soledad, de Manuel González, además de tierras de Pegujaleros. Consúltense en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1785-1786*, 1981, vol. II, p. 293.

<sup>79</sup> Informe de Tepozotlán, 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985, p. 241.

Cuadro 3 (*conclusión*)

---

Rancho Angulo, del capitán Pedro Antoneli  
 Rancho Ozumbilla y Flores, del doctor Jacinto Sánchez Aparicio, cura de Actopan  
 Rancho Molino de San Diego, de don José de Zúñiga, arrendatario Pedro Antoneli  
 Rancho Xacal y Venta, de Pedro Antoneli

---

*San Pablo Huehuetoca, al norte de la jurisdicción de Cuautitlán*


---

Hacienda San José Xalpa, del Marqués de San Cristóbal, arrendada por Francisco Morales  
 Hacienda Santa Teresa, de Francisco Antonio Villarde, la arrienda a Miguel González de Terán  
 Hacienda San Sebastián

---

*Tepozotlán, en el centro-sur de la jurisdicción de Cuautitlán*


---

San Miguel, de Sebastián Pérez Tejada  
 Dolores, de Pedro Bucé  
 Ánimas  
 Sitio, de Francisco Arcipreste  
 Cañada, de los Cisneros  
 La Concepción, de don José Olvera  
 Lanzarote, de Pedro Antoneli  
 Santiago, Pueblo de Indios  
 San José, de Francisco Arcipreste  
 Santa María, Pueblo de Indios  
 Capula, Barrio  
 Xuchimangas, de José Martínez  
 José Mariana Zamorano  
 José Pérez Tejada  
 Pedro Pérez Tejada  
 Pedro Franco  
 Gabriel Rivero  
 José Rodríguez  
 José Llonin de la Torre  
 Común de Indios de esta cabecera  
 Arrendatarios españoles y demás castas y común de indios de la cabecera

---

Fuentes: Informe de Cuautitlán, 29 de octubre de 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985, pp. 244-245. Informe de San Pablo Huehuetoca, 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985, p. 251. Informe de Tepozotlán, 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985, p. 241.

La jurisdicción de Chalco se situaba en el sector sureste del valle de México, actualmente comprendería una parte del Distrito Federal y otra del Estado de México, además de una sección fuera de las elevaciones que limitan al valle por el sur, es decir, se extendía hasta el actual estado de

Morelos. Chalco se encontraba a una distancia de 25 a 50 km como máximo de la capital, situada a orillas de lagos de agua dulce era una de las zonas más fértiles del valle, tanto así, que estratégica como económicamente debe mencionarse entre las más importantes del virreinato.<sup>80</sup> Esta jurisdicción estaba subdividida en las cabeceras de Chalco-Tlalmanalco, Temamatla, Tenango, Amecameca, Xuchitepec, Ozumba, Chimalhuacán y Ecatingo.

El maíz que producía Chalco era comprado casi totalmente en la ciudad de México, aunque también, en ocasiones, pudo vender a Puebla y Texcoco.<sup>81</sup> Según Gibson se enviaban a la capital alrededor de 5 000 fanegas a la semana en la temporada de cosecha a fines del siglo XVII. Para 1709, el autor señaló una cantidad enviada de 97 330 fanegas en 1 419 canoas; para 1710 una cifra de 115 120 fanegas en 3 463 canoas, y para 1741 señaló que en 57 haciendas de Chalco se cosecharon 113 701 fanegas (37 900 cargas),<sup>82</sup> sin saber con exactitud qué cantidad se envió a la capital, podemos decir que esa cosecha representaba 87.9% del maíz consumido ese año en esa ciudad. En 1773 tenemos constancia de que en 36 haciendas, en algunos ranchos, en tierras arrendadas a comunidades, y en las tierras comunales de indígenas, se cosecharon en total 146 000 fanegas, es decir, 48 666 cargas,<sup>83</sup> lo que significaba para ese año, si es que todo se hubiese vendido a la capital, 77.6% del consumo de maíz en esa urbe. Estas cifras, están demostrando *grosso modo* que la producción de maíz en Chalco se había incrementado hacia los años setenta, y que sin embargo, cada vez se distanciaba más de cubrir la demanda capitalina. Incluso en 1819, Tutino contabilizó la producción de apenas 22 haciendas, éstas, incluso, rendían casi lo que 57 de ellas en 1741. Es decir, la producción al menos de maíz, se había intensificado en la zona, a pesar de que el número de haciendas no había proliferado en la jurisdicción.<sup>84</sup> Esto implica que las comunidades indígenas debieron continuar contribuyendo en el mercado con granos y semillas cultivadas en sus tierras, aunque también es cierto que su demanda, efecto de su natural crecimiento, debió frenar sus envíos hacia la capital.

Se ha difundido tradicionalmente la idea de que el maíz de Chalco era distinguido en la capital por su superior calidad respecto al de otras zonas del valle, y que por lo tanto, era preferido para el consumo humano, mientras que el maíz traído desde Toluca, era dado a los animales. También el

<sup>80</sup> Véase GERHARD, 1986, p. 104 y FLORESCANO, 1969, pp. 95-96.

<sup>81</sup> Véase AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 60, 1772.

<sup>82</sup> GIBSON, 1967, p. 337.

<sup>83</sup> AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 65, f. 13, 1773. Noticia adquirida por el licenciado Don A. de Lecca y Guzmán de la cosecha de maíz en la provincia de Chalco en ese año. Gibson para 1773, señala una cosecha de 91 200 fanegas en Chalco, y entrega una cifra general para mediados del siglo XVIII de un rendimiento promedio en 46 haciendas de Chalco de 250 000 fanegas, GIBSON, 1967, p. 337.

<sup>84</sup> Respecto a la evolución de las haciendas en Chalco durante los años de la independencia y las primeras décadas del siglo XIX, véase TUTINO, 1975.

maíz de Chalco era apreciado porque tenía la ventaja de que maduraba en seis meses aproximadamente y se podía guardar por periodos bastante largos.<sup>85</sup> Sin embargo, es probable que la razón más poderosa de este especial aprecio, del que gozó desde los inicios de la colonia hasta mediados del siglo XVIII, se deba en realidad, a que la producción de Chalco, podía ser trasladada a la capital a través de este medio acuático en canoas, y luego por acequias como la de Mexicalcingo, hasta llegar a la gran acequia que llegaba al costado sur del palacio virreinal. El transporte acuático en esa época, como lo hizo notar Von Thünen era ideal para el traslado de mercancías, debido a sus bajos costos comparativos con el de tracción animal. Este último era más caro por el gasto en compra de mulas o caballos, por su mantenimiento y pago de agostaderos; por otra parte, los productores de Chalco sabían que tenían esa ventaja respecto a los de Toluca, quienes conducían el maíz en mula a la capital.<sup>86</sup> Desde comienzos y hasta mediados del siglo XVIII, un flete en canoa por 70 fanegas de maíz desde Chalco a México podía fluctuar entre 60 y 63 reales, lo que Florescano estimaba en menos de un real por fanega, en cambio, el flete de una fanega desde Toluca, decía el autor era de tres a tres y medio reales.<sup>87</sup> Por esta razón el maíz de Chalco era aproximadamente dos reales más barato que el de Toluca al momento de llegar a la capital.

La favorable situación productiva y geográfica de Chalco respecto a la ciudad de México, sólo se vio afectada en el transcurso de la segunda mitad del siglo XVIII, cuando la demanda capitalina se incrementó aún más, y se implementó el cobro de medio real por carga en la alhóndiga de la ciudad de México. Los productores de Chalco se vieron forzados a vender en la capital a un precio más alto del que salía cada viernes del tianguis de su localidad, sin embargo, tampoco pudieron ascender sus precios como hubieran querido, debido a que hacia los años setenta la capital había requerido de los aportes de maíz de Toluca —amplia zona productora y estratégicamente situada para recibir grano de diversos sitios de ese valle. Por esa razón el pósito de Chalco fue trasladado a Toluca, perjudicando aún más los intereses de aquellos productores.<sup>88</sup> Atendiendo a las circunstancias los hacendados de Chalco se abrieron a otros mercados como los de Texcoco, Ixmiquilpan y otros lugares del Mezquital para obtener mejores precios para sus cosechas.<sup>89</sup>

Ante la mayor demanda capitalina y de otros mercados rurales, el tianguis de Chalco comenzó a vender maíz producido por indígenas en mayor

<sup>85</sup> GIBSON, 1967, p. 314.

<sup>86</sup> AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 60.

<sup>87</sup> FLORESCANO, 1969, p. 96, n. 9.

<sup>88</sup> AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 60.

<sup>89</sup> AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 65.

proporción, y mucho del que bajaba de la Tierra Caliente.<sup>90</sup> Chalco ya desde ese entonces, operaba como un puerto de salida de maíz proveniente de las Amilpas y Yautepec, es decir, de las jurisdicciones de Cuautla-Amilpas y Cuernavaca. Por cierto, el maíz de Cuernavaca ya era conocido en la capital, y en algunas ocasiones las autoridades les habían solicitado maíz para abastecer el pósito de México.<sup>91</sup> Se sabía que sus granos germinaban en menos de la mitad del tiempo que los de Chalco; en este sentido, Gibson destacó que a lo largo de todo el periodo colonial existieron variedades de maíz que se podían cosechar ya a los tres meses de sembradas, y advirtió que “aparecían en los mercados de la ciudad en mayo o en junio [pero] no eran cultivadas por los agricultores del valle”.<sup>92</sup>

Hacia fines del siglo XVIII y comienzos del XIX es evidente la relación comercial de Chalco con las comunidades de Tierra Caliente, por cierto los productores de aquellas localidades eran descritos en esa época como pobres, probablemente porque eran pequeños productores, sin mayor capital, además por el clima de aquellas regiones el grano se descomponía rápidamente, se decía: “el grano no se conserva pocos meses sin picarse”. Por esa misma razón se veían forzados a trasladar su maíz hasta Chalco: “se deshacen luego de él trayéndolo semanariamente al mercado de Chalco a donde van por él los trajineros de México”.<sup>93</sup>

En una solicitud de 1809 para extraer maíz desde Chalco hacia la capital, se deja claramente establecido que Chalco se surte de maíz proveniente de localidades como Chietla, Tepeacuilco, Yautepec, Cuautla de Amilpas, Xonacate, Zacualpa de Amilpas y Cuernavaca, conocidas como de Tierra Caliente, que por las “pobres crecidas de siembras de ellos que en días de tianguis bajan a vender a la plaza de Chalco, de donde los trajineros y viandantes se proveen para conducirlos a esta capital”. Sin embargo, ese intercambio practicado desde hacía mucho, había sido interrumpido por las disposiciones del virrey que impedían a las diversas jurisdicciones la extracción de maíces de unas para otras, hecho que había dificultado las compras en Chalco e impedido su extracción y consecuente ingreso para el abasto capitalino. En esta solicitud, se dejaba en claro que el suelo de Chalco: “suelo por sí y sin los auxilios de las referidas jurisdicciones no es capaz de surtirla [a la capital] de todos los [maíces] que consume”.<sup>94</sup>

<sup>90</sup> AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 65.

<sup>91</sup> AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3694, exp. 21.

<sup>92</sup> GIBSON, 1967, p. 314.

<sup>93</sup> Informe sobre las providencias que tendrán que tomarse para el abasto de granos de la capital, 21 de noviembre de 1809, *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985, p. 257.

<sup>94</sup> Permiso para que se permita extraer maíz de Chalco para abastecer a la capital, México, 17 de noviembre de 1809, *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985, pp. 255-256.

En Chalco también se producía trigo, Gibson señala que en el siglo XVIII en esa región se cultivaban anualmente 60 000 fanegas de trigo, es decir, 20 000 cargas anuales, esa cantidad era menos de la mitad de la producción de maíz de 1773 y 32% del total de maíz consumido en la capital ese mismo año.<sup>95</sup> De acuerdo con las manifestaciones de trigo de los panaderos capitalinos ante la Fiel Ejecutoría de la capital en 1785, 15% del trigo declarado procedía de Chalco.<sup>96</sup> De acuerdo con esta cifra el peso que tiene el círculo abastecedor de trigo explicado antes, y en el cual hemos circunscrito la localidad de Chalco, se debe en gran parte a los aportes de ésta.

Las haciendas de Chalco enviaban al mercado fundamentalmente trigo y maíz hacia fines del siglo XVIII y comienzos del XIX (véase el cuadro 4 de las haciendas productoras en ese periodo), aunque también sembraban cebada y otras semillas como habas, frijoles y lentejas. Sin embargo, al parecer esas semillas eran cultivadas y comercializadas preferentemente por las comunidades indígenas, las que a diferencia del maíz, eran trasladadas en carretas hasta la capital, como se hacía desde el curato de Chimalhuacán. Estos envíos eran difíciles de cuantificar porque pertenecían a indios y a arrendatarios de ranchos.<sup>97</sup>

La cebada se sembraba en menor proporción y sólo en algunas haciendas como Soquiapa en Cuatepec, donde la cosecha se aproximaba a 400 cargas, también en la hacienda San Juan de Dios en el curato de Chalco se obtenían 600 cargas anuales, y principalmente en San Gregorio Cuautzingo, donde se superaban las 2 200 cargas de cebada al año, además de producir otro centenar de frijol, arvejón y haba. Igualmente en Tenango Tepopulan los indios además de tener suficiente producción de maíz, se especializaban en cultivar haba donde era "cosecha abundantísima en toda esta feligresía".<sup>98</sup>

La jurisdicción de Toluca se ubicaba al oeste del valle de México, comenzaba en el llamado Nevado de Toluca y seguía en dirección al noroeste hasta el río Lerma, le separaba de la capital una cadena montañosa y una distancia de aproximadamente 70 km. La especial irrigación de la zona por los afluentes del Nevado, de la laguna y del río Lerma, favoreció el cultivo de trigo, como también la fertilidad del área fue propicia para el cultivo de maíz y granos. Humboldt destacó la producción de maíz de todo el valle

<sup>95</sup> El consumo de maíz en 1773 alcanzó a 62 688 cargas, véase AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 70, para más explicaciones sobre los índices de consumo véase el capítulo III.

<sup>96</sup> AHCM, *RAFE*, vol. 3827. Cuadernos de manifestaciones de trigo que hacen los panaderos de los que compran en este juzgado de Fiel Ejecutoría, 1785.

<sup>97</sup> Informe de las cosechas del curato de Chimalhuacán, 9 de noviembre de 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985, p. 215.

<sup>98</sup> Véase informes de San Gregorio Cuautzingo, p. 253, Cuatepec, p. 234, curato de Chalco, p. 249, Tlalmanalco, p. 255, Tenango Tepopulan, p. 231, San Jacinto Ixtapaluca, p. 234, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985.

**Cuadro 4**  
**HACIENDAS PRODUCTORAS DE GRANOS**  
**EN LA JURISDICCIÓN DE CHALCO, 1809**

---

*Chimalhuacán*

---

Atlapango, dueño Juan Gallo  
 Atempa, dueño Juan Gallo  
 Jardín  
 La Pastoría  
 Guadalupe

---

*Cuatepec*

---

Hacienda de Soquiapa  
 Acuautila  
 Xoquatlaco

---

*Chalco*

---

La Archicofradía, de Luis Ibarrola  
 San Juan de Dios, de don José Monteverde

---

*San Gregorio Cuautzingo*

---

Hacienda Compañía, de don Tomás  
 Guadalupe, de Antonio Paradela  
 Moral, arrendatario Diego Bulnes  
 San Martín, don Francisco Monteverde  
 Atoyac, arrendatario don Pedro Prieto

---

*Tlalmanalco*

---

Hacienda Zabaleta  
 Hacienda Santa Cruz  
 Hacienda Chinconquiaguil

---

*Tenango Tepopulan*

---

Hacienda Tequimilco, de Joaquín Antonio Paniagua  
 Ranchos Tepanascasco y Texoaltenco, del mismo dueño  
 Hacienda Retana, de don Antonio Ibáñez, vecino de México  
 Aculco hacienda, dueño Francisco Venegas  
 Cuaxoma rancho de Domingo Román  
 Xoyacan, hacienda

---

*San Jacinto Ixtapaluca*

---

Hacienda Buenavista  
 San Jerónimo Acosac  
 Venta de Córdoba  
 Rancho de Rodríguez

---

Fuente: informes de San Gregorio Cuautzingo, p. 253, Cuatepec, p. 234, curato de Chalco, p. 249, Tlalmanalco, p. 255, Tenango Tepopulan, p. 231, San Jacinto Ixtapaluca, p. 234, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985.

de Toluca señalando que se cosechaban al año más de 600 000 fanegas, en una extensión de treinta leguas cuadradas, y agregaba que en gran parte de este terreno además se daba el maguey.<sup>99</sup>

La producción de maíz y trigo fue principalmente controlada por las haciendas, tanto por las que rodeaban la villa de Toluca como las que se ubicaban en pueblos del valle entre ellas Zinacantepec y Metepec. En 1697 había 37 haciendas y ranchos en la jurisdicción, y en 1791 había 73.<sup>100</sup> En 1773 en Toluca, existían 29 haciendas productoras de maíz, y en 1809 se declaraban con producción 49.<sup>101</sup> Tan sólo en Metepec hacia 1785 existían cerca de 100 propiedades, en su mayoría ranchos productores de maíz y trigo.<sup>102</sup>

Al crearse el pósito de Toluca hacia los años setenta con el objeto de subsidiar el de México, aquella villa se convirtió en receptora de maíz de diversas áreas del valle, así como lo era para la colecturía de diezmos.<sup>103</sup> Al mismo tiempo, para facilitar la conducción del grano a la ciudad, se mandó construir un costoso camino carretero, favoreciéndose la compra de maíz en toda la región. Sin embargo, la alta producción del valle y sus importantes envíos a la capital, pronto saturaron el pósito de la capital, y en 1772 se pidió, incluso, que se detuvieran por un tiempo sus remisiones:

En atención al mucho maíz del Pósito [...] y haber cesado ya las urgencias que motivaron las estrechas y prontas providencias de remisiones de maíz del valle de Toluca, que según ellas todavía se están conduciendo, y debiendo esta cesar por los motivos antes apuntados. Mandaban y mandaron se escriba carta al alcaide del pósito de la ciudad de Toluca, para que ya no remita maíces del Pósito, comunicando esta orden a los regentes a quiénes se les había comprado [...] <sup>104</sup>

En los años siguientes la ciudad continuó abasteciéndose del maíz de Toluca, en 1773 el pósito de la ciudad necesitaba completar 40 000 fanegas para el abasto y comisionó a Antonio de la Barrera para que comprara de la cantidad requerida dos tercios en Toluca y sólo un tercio en Chalco. El origen de esta decisión estaba en que el comisionado debía comprar el maíz en el tianguis de Toluca, en donde se estaba vendiendo la carga a 24 reales, a diferencia de lo que pasaba en el tianguis de Chalco, en donde se conseguía a 27 y 28 reales la carga, sin embargo, el comisionado las había con-

<sup>99</sup> HUMBOLDT, 1991, p. 251.

<sup>100</sup> GERHARD, 1986, p. 341.

<sup>101</sup> AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 65.

<sup>102</sup> Véase *Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1785-1786*, vol. II, p. 295. Gerhard señala que esa zona en 1792 tenía 110 haciendas, en su mayoría de ganado mayor, además de numerosos ranchos. GERHARD, 1986, p. 182.

<sup>103</sup> AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 65. Mapa de los precios a que paga la colecturía de Diezmos los fletes en este valle cuando no hay alteración por seca o escasez de mulas.

<sup>104</sup> AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 63. Sobre que se suspenda la remisión de maíces de la alhóndiga de Toluca, 1772.

seguido a 30, todo a causa de que el maíz que se vendía en ese sitio procedía de la Tierra Caliente. En este sentido convenía comprar mayor cantidad en Toluca, a pesar de los costos de transporte, por eso se le hizo hincapié en que comprara en los tianguis a los 24 reales señalados: “poniéndolo en trojes separados y dando cuenta a esta junta [Junta del Pósito] de sus resultas para tomar las providencias correspondientes”.<sup>105</sup> En 1774, se comisionó a Antonio Bassoco para comprar hasta 30 000 fanegas en el valle de Toluca, se le insistía que comprara a “labradores” y no a “pegujaleros”, no excediendo el precio de la carga 16 reales. Es decir, se estaba privilegiando la compra de maíz probablemente de grandes haciendas capaces de producir mayores cantidades y a precios menores, antes que el maíz de pegujaleros procedente de comunidades indígenas.<sup>106</sup> Treinta mil fanegas procedentes de Toluca representaban 19.6% del consumo de maíz de la capital en 1774, y es probable que continuara o incluso rebasara ese porcentaje de contribución al abasto de la capital hacia fines del siglo XVIII y comienzos del XIX.<sup>107</sup> Especialmente si se considera que los indígenas del valle de Toluca, entre ellos los de Zinacantepec y los de Santiago Tianguistenco, continuaron llevando por sí mismos, y por lo menos hasta comienzos del siglo XIX, no sólo maíz, sino también cebada, trigo y diversas semillas a la capital.<sup>108</sup>

Respecto a los aportes de trigo de la zona a la ciudad de México, se debe señalar que en las manifestaciones de harina de 1785, los panaderos declararon la procedencia de trigo de “pegujales de Toluca”, que representaba 3.8% del trigo enviado a la ciudad de México desde el anillo conformado por los “alrededores”, “Tierra Fría”, Toluca y Chalco. Por su parte, los aportes de las zonas expresamente declaradas como Toluca, Tierra Fría y pegujales de Toluca representaban 7.1% del total del trigo recibido en la ciudad de México entre enero y abril de 1785, que corresponde a la muestra empleada en nuestra investigación.<sup>109</sup>

Hacia el noroeste del valle de México, se ubicaba la jurisdicción de Teotihuacán que igualmente producía trigo, maíz, cebada y frijol, especialmente en la zona de Tepexpan.<sup>110</sup> Subiendo al noroeste se encontraba

<sup>105</sup> AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 65, Autos formados sobre compra de maíces así en Chalco como en Toluca para la provisión del Pósito de esta Novilísima ciudad hasta completar 40 000 fanegas, 1773.

<sup>106</sup> AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 67. Autos sobre que se compren hasta 30 000 fanegas de maíz del valle de Toluca y comisión dada para ello al señor Dn. Antonio Bassoco, 1774.

<sup>107</sup> AHCM, *Pósito y alhóndiga*, vol. 3695, exp. 70, véase mayores detalles del consumo de la ciudad en el capítulo III.

<sup>108</sup> Véase MENEGUS, 1995, p. 145.

<sup>109</sup> AHCM, *RAFE*, vol. 3827. Cuaderno de manifestaciones de trigo que hacen los panaderos de los que compran en este juzgado de Fiel Ejecutoría, 1785.

<sup>110</sup> Informe sobre Tepexpan, 25 de octubre de 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985, p. 229.

la jurisdicción de Otumba, donde en 1785 existían 20 propiedades productoras de granos de las cuales diez eran haciendas,<sup>111</sup> en 1791 existía un número similar de haciendas, en cambio, los ranchos habían proliferado llegando a 27 en toda esa jurisdicción.<sup>112</sup> En esa zona, tanto las haciendas como los ranchos, alternaban igualmente la siembra de granos y semillas, como maíz, frijol, arvejón, haba, y cebada, las que empleaban principalmente para forraje de animales. En Axapusco, se ubicaba la hacienda San Antonio de Xala perteneciente a José Ruiz de la Bárcena, o la de Santiago Tepecpayuca, del Conde de Tepa; ambas hacia 1809, declaraban tener principalmente maíz y cebada en cantidad “muy precisa” o sólo “necesaria” para el gasto de las haciendas. Igual pasaba con el rancho Teteplantla de Isidro Fernández Cano, o en otras haciendas que simplemente declaraban cosechar maíz y cebada.<sup>113</sup> La producción de cebada daba abasto para alimentar a los animales de carga y al ganado porcino del área, seguramente en este sentido Gibson señaló a Otumba y Texcoco como las principales productoras de cebada del valle de México.

Por otro lado, las haciendas de Texcoco en general, eran conocidas como importantes por sus ganados, ordeñas, sementeras y pulques. En dicha jurisdicción existían, según Gerhard, 36 haciendas y quince ranchos hacia 1792.<sup>114</sup> Texcoco, aparte de ser una importante zona productora y abastecedora de pulque de la capital, contribuía al abasto de esa zona urbana con trigo y maíz. Respecto al trigo enviado desde Texcoco conocemos una muestra de las declaraciones de harina de los panaderos para el año 1785, la cual revela que esa jurisdicción aportaba aproximadamente 3.8% de la harina que se consumía en la capital.<sup>115</sup> En San Agustín Acolman, al norte de la jurisdicción de Texcoco, las tres haciendas que existían en esa feligresía: San José de Californias, Cadena y Pilares, eran capaces de producir anualmente 1 000 cargas de maíz, 2 000 de trigo y 500 de cebada, además de producir frijol y arvejón.<sup>116</sup> Tal vez el curato que tuvo mayor vinculación con la ciudad de México y que igualmente pertenecía a la jurisdicción de Texcoco, era Calpulalpan, ubicada entre los límites actuales del Estado de México y Tlaxcala, igualmente la mayoría de las haciendas y ranchos sembraban maíz, cebada, arvejón, haba, con magueyes para producir pulque, también mantenían

<sup>111</sup> *Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1785-1786*, 1981, p. 287.

<sup>112</sup> GERHARD, 1986, p. 215.

<sup>113</sup> Informe de Axapusco, 24 de octubre de 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985, pp. 232-233.

<sup>114</sup> GERHARD, 1986, p. 322.

<sup>115</sup> AHCM, RAFF, vol. 3827. Cuaderno de manifestaciones de trigo que hacen los panaderos de los que compran en este juzgado de Fiel Ejecutoría, 1785.

<sup>116</sup> Informe de San Agustín Acolman, 3 de noviembre de 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985, p. 249.

ganados y criaban cerdos, con los mismos granos que sembraban.<sup>117</sup> En 1809 de acuerdo con las declaraciones sólo de las haciendas, es decir, sin considerar la producción de los ranchos, se tenía como existencia en Calpulalpan 21 095 fanegas de maíz; en ese momento existían en dicha localidad ocho haciendas y dieciséis ranchos<sup>118</sup> (véase el cuadro 5 del capítulo IV).

### Cuadro 5

#### HACIENDAS Y RANCHOS PRODUCTORES DE GRANOS, PULQUE Y CERDOS EN CALPULALPAN, TEXCOCO, 1809

---

Hacienda San Nicolás Cuautepec, del Conde de Santiago  
 Hacienda San Nicolás Tlazala de Nicolás Muñoz  
 Hacienda San José Soquiapa, del padre de Nicolás Muñoz  
 Hacienda del Señor de la Calera, arrienda el Conde de Santiago  
 Hacienda La Calera de Abajo, del Marqués de Santa Fe de Guardiola  
 Hacienda del Nanacamilpa, del Marqués de Santa Fe de Guardiola  
 Hacienda del Señor San Antonio llamada Marapa, de Manuel del Trago y Neyra  
 Hacienda San Cristóbal Zacacalco, de Andrés María Cornejo  
 Rancho Amatla  
 Rancho Tlamapa  
 Rancho San Antonio  
 Rancho Santo Domingo  
 Rancho Santiago  
 Rancho San Miguel  
 Rancho San Rafael  
 Rancho Quesillos, de José María Aréchega  
 Rancho Nuestra Señora de Guadalupe de Soquiapa  
 Rancho Gobernador  
 Rancho Amaxaque  
 Rancho La Soledad  
 Venta Pozuelos  
 La Garita Vieja  
 Rancho San Rodrigo  
 Rancho San Diego, de Manuel del Trago

---

Fuentes: en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985, pp. 245-248. Informe de Calpulalpan de 1809.

El ganado porcino fue otra mercancía que se enviaba a la capital desde esta gran área de valles centrales que rodeaban a dicha ciudad. Debido a la poca capacidad de desplazamiento de estos animales, se explica que las parras provinieran de localidades cercanas como Toluca y de localidades intermedias entre la ciudad de México y las cercanías de Puebla.

<sup>117</sup> Informe de Calpulalpan, 2 de noviembre de 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985, pp. 245-248.

<sup>118</sup> Informe de Calpulalpan, 2 de noviembre de 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985, pp. 245-248.

En el valle de Toluca, especialmente en torno a la villa y hacia el norte, en Jilotepec e Ixtlahuaca se criaba ganado porcino. Toluca tenía todas las condiciones apropiadas para criar cerdos y producir embutidos, tales como un clima frío, abundante maíz y semillas usadas para forraje: “La bondad de temperamento con la pudrición y el daño que el tocino y la manteca recibirían en otros suelos, constituye este valle en uno de los preferidos al comercio y ceba de cerdos, así como para la conservación de frutos; de donde nace el beneficio de la salación de jamones, y reducciones a manteca con que se surten otras partes”.<sup>119</sup>

Parte de su producción de cerdos era vendida en el tianguis de Toluca, donde el comercio de cerdos representaba 13.87% de las transacciones realizadas anualmente, se sabe que muchas comunidades indígenas de los entornos de Toluca, como Almoloya, Zinacantepec, Metepec, Calimaya y Jilotepec acudían a dicho tianguis a vender cerdos y subproductos de estos como manteca y cueros.<sup>120</sup> Se tiene constancia de que los tocineros de la capital compraban cerdos de media ceba en Toluca, los que eran posteriormente engordados en corrales ubicados en arrabales de la ciudad como en Necatitlán.<sup>121</sup> También existían importantes hacendados del valle de Toluca, que a la vez participaban en la industria tocinera de la capital, tal es el caso de Juan Manuel González de Cosío, español dedicado al comercio. Este hacendado tenía, en 1730, una tocinería junto a la calzada de Betlem<sup>122</sup> y hacia 1763 la prosperidad de sus negocios le permitió el ingreso al Consulado de México. Tuvo varias haciendas en Toluca donde criaba ganado porcino, con esa producción pudo mantener una Casa de trato en la capital. Sus haciendas en Toluca fueron Santa Teresa, Nuestra Señora del Carmen, Toxi, La Huerta y otras en Ixtlahuaca y también la hacienda Coapa en Coyoacán.<sup>123</sup>

También desde Toluca se introducían directamente hasta el Puente del Real Palacio en la capital, cerdos en pie y segundas especies, como jamón, chorizo, tocino, etc. Éstos eran introducidos exclusivamente por sus productores, únicos autorizados a establecerse en ese sitio, seguramente muchos de ellos eran pequeños productores indígenas. En ese lugar de la ciudad, se había autorizado tradicionalmente la venta al menudeo de ganado porcino y sus subproductos, bajo la condición de estar dichos efectos y carnes bien acondicionadas y cebadas, aunque las ordenanzas permitían que cuan-

<sup>119</sup> AGN, *Alcabalas*, vol. 201, exp. 1.

<sup>120</sup> Véase MENEGUS, 1995, pp. 146 y 151-152.

<sup>121</sup> Joseph Iniesta dueño de tocinería en la calle de Mesones con corrales en Necatitlán, compró 110 cerdos de media ceba en Toluca, 1814, en AGN, *AHH*, vol. 1966, exp. 12. Antonio Ibarra pide licencia para criar cerdos en el barrio de Necatitlán, 1803, en AHCM, *Política en general*, vol. 3629, exp. 127.

<sup>122</sup> AHCM, *Política en general*, vol. 3627, exp. 11.

<sup>123</sup> BORCHART DE MORENO, 1984, pp. 232, 236, 271 y 278.

do había abundancia de entradas, dichos vendedores podían establecerse en los alrededores del Real Palacio o donde el cobrador de la Plaza Mayor les asignare.

Las ventas autorizadas en el centro de la capital, comenzaron a ser cada vez mayores, hacia 1756 se decía que “causaban mucho problema las ventas de cerdos, carnes y sus efectos por expendirse todo el año en las calles, plazas, conventos, mesones y demás parajes” con la excusa de ser de Toluca.<sup>124</sup> A esas alturas del siglo los principales envíos de Toluca a ese comercio callejero, fueron las segundas especies. De acuerdo con un informe de 1784 respecto a esa jurisdicción, se indicaba que lo abultado del ramo de comercio de carne de cerdo, se debía principalmente a estos embutidos, pues prescindiendo de la carne fresca, carniza y una parte de la manteca, jamón y jabón que se consumía en Toluca, “todo lo demás sale a diferentes suelos alcaballatorios donde se pagaba el real derecho por las segundas especies”.<sup>125</sup> En este sentido, más que los cerdos de Toluca, eran vendidos sus subproductos en las calles de la capital. Hacia los años noventa, las autoridades permitieron la venta, siempre al menudeo, de cerdos y sus efectos; no sólo a introductores de Toluca, sino también de Puebla u otras jurisdicciones; permiso que no sólo era efectivo en el Puente del Real Palacio y sus alrededores, sino también en la Plaza de El Volador, de acuerdo con el reglamento de mercados emitido por Revillagigedo.<sup>126</sup>

Hacia el sureste del actual estado de Hidalgo, se encontraba la jurisdicción de Apan y Tepeapulco, casi en los límites del Estado de México y Tlaxcala, la que se extendía en los llamados llanos de Apan sobre una meseta de clima frío y seco. La zona aunque producía maíz y cebada, intercambiaba con la capital, fundamentalmente, cerdos. Los criadores de estas jurisdicciones vendían cerdos directamente a los tocineros de México, así también existían tratantes que compraban partidas en esos parajes y las conducían hasta las inmediaciones de la capital. En las piaras de cerdos comprados de esas localidades aparecen los llamados cerdos de sabana, que correspondían a los alimentados libremente en esos parajes con hierbas y todo cuanto encontrara el propio animal, en general, eran cerdos de poco peso que los tocineros urbanos debían engordar.<sup>127</sup> Al respecto Garavaglia y Grosso en sus estudios sobre Tepeaca, zona de Puebla, señalan que los indios de la región criaban cerdos en esas condiciones, como parte de su ecosistema agrario, donde comían incluso bellotas para alimentarse.<sup>128</sup> Del mismo mo-

<sup>124</sup> AHCM, *Policía. Zahúrdas*, vol. 3687, exp. 12.

<sup>125</sup> AGN, *Alcabalas*, vol. 201, exp. 1.

<sup>126</sup> AGN, *Abasto y panaderías*, vol. 8, exp. 16.

<sup>127</sup> AGN, *Alcabalas*, vol. 259, exp. 3, 1780.

<sup>128</sup> GARAVAGLIA y GROSSO, 1994, p. 112.

do, llegaban cerdos desde Calpulalpan, localidad ubicada inmediatamente al sur de Apan (hoy en el estado de Tlaxcala).<sup>129</sup>

Es probable que las localidades que enviaban cerdos a la capital, fueran otras muchas ubicadas en la zona norte de Puebla y Tlaxcala, sin embargo, de éstas no conocemos identidades específicas, sólo una mención vaga de que hacia los años ochenta se permitían introducir hasta los límites del Real Palacio, cerdos llegados de la zona de Puebla. De todas formas, la mayoría de estos introductores y abastecedores de ganado porcino, debieron ser indígenas, ya que en esa área no tenemos constancia de haciendas dedicadas a esta cría, menos aún que enviaran cerdos hacia la capital, en cambio, sí tenemos referencias de que en la sierra norte, en los alrededores de Puebla y específicamente en Tepeaca, existía una presencia dominante de indios en el rubro de la ganadería menor.<sup>130</sup> Así también por las rutas cercanas a Tepeaca del camino México-Puebla-Veracruz, nos consta que salían cerdos para intercambiar en el comercio local y probablemente una parte de éstos llegaban hasta a la capital.<sup>131</sup>

Finalmente los cerdos entraban a la ciudad de México por el norte y noroeste, donde nacían las rutas que comunicaban con Puebla y Veracruz. En un informe de 1788, se especificaba que en los límites urbanos comprendidos desde San Lázaro a Tepito “por dentro y fuera de la Acequia Real” y prosiguiendo hasta la garita de Peralvillo y todo el camino de Guadalupe hasta llegar al Santuario, era el principal tráfico de pulqueros y tocineros, porque aquel rumbo era la entrada mayor y “casi única” de pulque y cerdos.<sup>132</sup>

Por la garita de Peralvillo se registraban entradas de cerdos de diversas calidades, entre ellos los de sabana, es decir, alimentados en forma silvestre, de poco peso y que los tocineros debían engordar, generalmente, eran parte de los enviados por comunidades indígenas aledañas a la capital, como Azcapotzalco.<sup>133</sup> La mayoría de esos cerdos de sabana llegaban sin vender a los ejidos y alrededores de la ciudad de México para ser tratados y comprados por los tocineros.<sup>134</sup> Los cerdos de sabana constituyeron entre 1781-1785, un porcentaje mínimo de las entradas a la capital, fluctuaron entre 4.7% hasta 14.3%, ese porcentaje aumentó en 1786-1787, porque comprar cerdos cebados o de media ceba en esos años de carestía de maíz, era poco rentable para los tocineros capitalinos (véase el cuadro 6 del capítulo IV).

<sup>129</sup> GIBSON, 1967, p. 370.

<sup>130</sup> GARAVAGLIA y GROSSO, 1994, p. 110.

<sup>131</sup> VALLE PAVÓN, 1992, p. 33.

<sup>132</sup> AHCM, *Política en general*, vol. 3627, exp. 43.

<sup>133</sup> En 1814 Joseph Iniesta, tocinero de la calle de Mesones declaró la compra de 110 cerdos de media ceba en Toluca, otros 200 cerdos de sabana con guía de la garita Peralvillo y otros 150 cerdos de sabana con guía de Azcapotzalco. AGN, *AHH*, vol. 1966, exp. 12.

<sup>134</sup> AGN, *Alcabalas*, vol. 461, exp. 3.

De todas formas no se puede desconocer la importancia de las ventas de cerdos criados por las comunidades indígenas y que eran introducidos a la capital, no sólo de los alrededores, sino de otros lugares de la Tierra Fría como se verá más adelante; en este sentido es útil acotar que durante la tercera década del siglo XIX, 20.4% del ganado introducido a la capital, correspondía a cerdos vendidos por indígenas<sup>135</sup> (véase el cuadro 6 del capítulo IV).

Cuadro 6  
CERDOS COMPRADOS PARA EL CONSUMO CAPITALINO, 1781-1787

Años	Cebados	De media ceba	De sabana	Total	Porcentaje de sabana
1781	17 870	22 825	2 025	42 720	4.70
1782	10 316	36 597	5 320	52 233	10.10
1783	8 206	40 621	2 947	51 774	5.60
1784	5 983	41 581	6 123	53 687	11.40
1785	3 810	35 558	6 619	45 987	14.30
1786	355	11 730	9 849	21 934	44.90
1787	1 724	23 261	6 219	31 204	19.90

Fuente: AGN, *Alcabalas*, vol. 259, exp. 4.

En Texcoco las comunidades indígenas de esa localidad, también eran fructíferas productoras de semillas y ganado porcino, entre ellas podemos mencionar a los pueblos San Mateo Apóstol, Santiago Apóstol, San Marcos Evangelista, San Felipe Apóstol, Aticpa y el pueblo de Todos-Santos. Desde Calpulalpan, igualmente perteneciente a la jurisdicción de Texcoco, se enviaban a la capital importantes piaras de cerdos.<sup>136</sup>

#### LAS ÁREAS AGROGANADERAS Y SU RELACIÓN CON LA CAPITAL

El cuarto círculo que Von Thünen señala en su modelo, corresponde a sistemas agrícolas de gran productividad; en ese espacio toda la tierra arable es aprovechada en granos o pasturas. Se practica la rotación de cultivos, aunque después de sembrar granos, leguminosas y pastos para forraje, se deja descansar las tierras utilizándolas sólo como pastizales. Es decir, al concluir una rotación de cultivos existe un tiempo de barbecho, en el cual el suelo en contacto diario con los animales, es abonado en forma natural con estiércol. A diferencia del anillo anterior de cultivos intensivos —donde no

<sup>135</sup> SILVA, 1996, gráfica 3.

<sup>136</sup> Véase en Informe de Calpulalpan, 2 de noviembre de 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*, 1985, pp. 245-248.

existe el barbecho lo que imposibilita la cría extensiva de ganado— en este círculo, la reproducción ganadera es posible dentro del ciclo productivo agrícola. Es decir, estas tierras son claramente agroganaderas.<sup>137</sup> Este sistema productivo practicado en el cuarto círculo, según Von Thünen, era apropiado mantenerlo hasta 24.7 millas (183.2 km) de distancia del centro, posteriormente establecía una nueva variante en el sistema agroganadero, que era aún más extenso que el anterior.

En el quinto espacio productivo de su modelo, el autor proponía que en cada parcela de tierra existiera una sección permanentemente destinada a pastos y donde cada año una tercera parte de la labranza fuera puesta en barbecho. Del mismo modo que en el círculo anterior, todo el abono era obtenido en el tiempo de barbecho, gracias al ganado criado en la misma granja.<sup>138</sup> Esta quinta área del modelo de Von Thünen, marcaba el fin de la producción de granos en función del lugar central; ya que el autor consideraba que producir granos a más de 31.5 millas (233.7 km) —que era el límite de esta quinta sección—, para enviarlos a la ciudad no era rentable para los agricultores.<sup>139</sup>

El modelo de Von Thünen opera bajo dos supuestos, primero, que el lugar central es el único mercado y segundo, que no existe un canal o río por dónde transportar los granos, por tanto su traslado deberá efectuarse en carretas o caballos; bajo esta última consideración, el consumo de los animales en una jornada no puede ser superior a la cantidad de grano que éstos son capaces de trasladar en ese lapso.<sup>140</sup> El autor señala que a mayor distancia del mercado los costos de transporte se incrementan gradualmente, no obstante, este hecho se compensa —óptimamente hasta 24.7 millas (183.2 km), y como máximo hasta 31.5 millas— con el decremento también paulatino del valor de la tierra y el abaratamiento de los costos de producción, a medida que los cultivos se alejan del lugar central. Sin embargo, a una distancia mayor de la propuesta, los costos de producción aunque fueran mínimos y el valor de la tierra fuera cero, los costos de transporte continuarían ascendiendo y terminarían por romper el equilibrio mantenido entre estas tres variables; entonces el costo de los cereales traídos desde zonas distantes sería superior al de las áreas cercanas a la ciudad, lo que obligaría a los productores más periféricos a vender su grano en ese mercado, a un precio inferior al que realmente tiene. Bajo esas circunstancias, después de 31.5 millas, no es rentable producir para el lugar central; la producción de los granjeros cercanos al mercado satisface la demanda de la ciudad y los más distantes no pueden competir con aquéllos.

<sup>137</sup> THÜNEN, 1966, pp. 101 y 142.

<sup>138</sup> THÜNEN, 1966, p. 101.

<sup>139</sup> THÜNEN, 1966, pp. 143 y 144.

<sup>140</sup> THÜNEN, 1966, pp. 12-13.

No obstante, el autor también hace hincapié en que definitivamente es la demanda la que incide en el crecimiento de los círculos de abastecimiento, y éstos a su vez se adecuan a ella. En este sentido, si la demanda de cereales es alta y/o no es suplida por las áreas de producción anteriores a 31.5 millas, entonces los granjeros distantes del lugar central podrán producir para éste teniendo ganancias, aunque esa situación llevará inevitablemente al alza del precio de los granos en el mercado.

El cuarto y quinto círculos del modelo de Von Thünen podrían ser localizados en las grandes áreas agropecuarias novohispanas que abarcaban por un lado, las provincias de Michoacán y la zona del Bajío (véase el mapa 2). Sobrepasando el valle de Toluca, se extendía la fértil provincia de Michoacán, de donde se abastecía la capital de trigo y ganado; al norte continuaba el círculo abastecedor de esos mismos productos llegando a la llamada Tierra Adentro, al Bajío propiamente dicho, en los estados actuales de Guanajuato y Querétaro y se prolongaba hacia el este, hasta llegar al actual estado de Hidalgo, por donde parte del ganado menor bajaba del norte. Hacia el centro-este de la circunferencia, en los límites de Tlaxcala y Puebla, se criaba gran parte del ganado porcino que consumía la capital, hacia el sur —y ya cerrando la circunferencia— se encontraba la llamada Tierra Caliente proveedora de azúcar y frutas en el mercado de la ciudad de México.

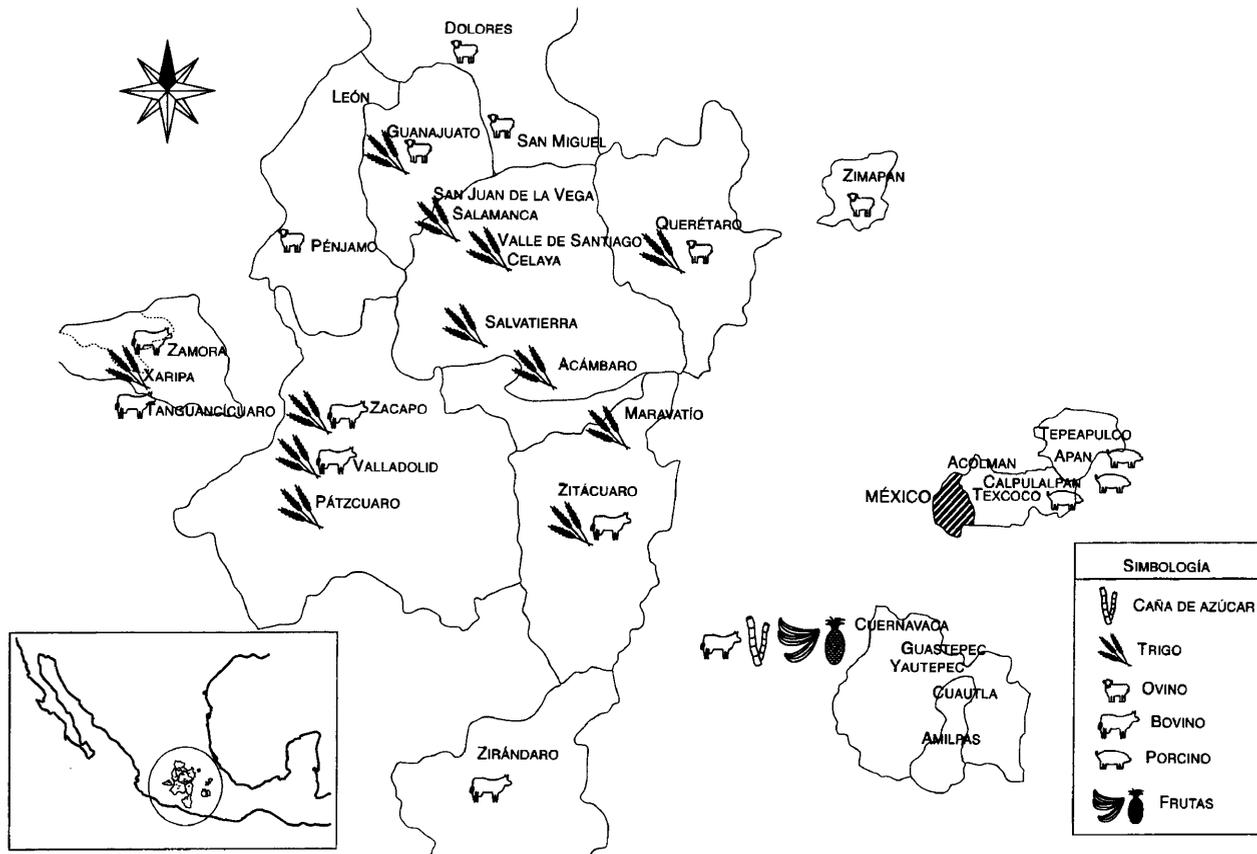
Todos estos espacios aunque diversos, los hemos considerado bajo el similar régimen productivo propuesto por Von Thünen, donde la ganadería y la agricultura coexisten bajo la adopción del barbecho. Sin embargo, debido a que el modelo teórico del autor establece una separación demasiado definida y hasta irreal entre un área y otra de producción, y donde el área que cubre el quinto círculo no es superior a 50 km, en esta investigación se ha querido enfocar simplemente el problema como una paulatina ampliación de los sistemas extensivos de producción, y una gradual introducción de la cría de ganado combinada con la siembra de cereales (véase el mapa 2 del capítulo IV).

Se sabe que en la provincia de Michoacán, específicamente hacia el norte de la jurisdicción de Valladolid, hacia fines del siglo XVI y comienzos del XVII se produjo una expansión de las haciendas dedicadas al cultivo de trigo, y a la vez a la cría de ganado.<sup>141</sup> Igual fenómeno sucedió en gran parte de la altiplanicie central abarcando las zonas del Bajío; desde esa época el cultivo de trigo estuvo asociado en esas grandes fincas con la cría de ganado, para cuya alimentación se aprovechaban los rastrojos.

<sup>141</sup> GERHARD, 1986, p. 358.

## Mapa 2

### ZONAS AGROGANADERAS VINCULADAS CON LA CAPITAL



De acuerdo con el sistema de asignaciones de tierras empleado en los inicios de la colonia, las estancias otorgadas en esas regiones se llamaban “de labor y ganados”, y abarcaban además de las caballerías, cierta extensión destinada a pastizales que formaban los llamados sitios, cada uno de 789 ha. Sin embargo, con el paso del tiempo y la tendencia a intensificarse la agricultura, esos espacios para el ganado fueron parcialmente cultivados. Según el criterio de Chevalier, las estancias en toda la altiplanicie continuaron con una práctica agrícola muy extensiva.<sup>142</sup> Hoy en día se cree que esa tesis es parcialmente aceptada para el Bajío y más aplicable, al norte del virreinato.<sup>143</sup> Los esquemas agrícolas definidos en los inicios de la colonia tienden a cambiar hacia el siglo XVIII, y aquella explotación “muy extensiva” que define Chevalier para toda la altiplanicie central, al parecer tiende a matizarse con cultivos intensivos y de mediana intensidad en los cordones más cercanos a los centros urbanos como Guanajuato. Urbe que contaba con sus propios círculos de abastecimiento, siendo los intermedios aquellos que también operaban en función del abasto, especialmente de grano de diversos lugares como los establecimientos mineros de Guanajuato, San Luis Potosí, Zacatecas y la ciudad de México.

No obstante, el tema de los sistemas agrícolas practicados en esas zonas es aún un problema no totalmente resuelto por la historiografía, más bien han primado hasta ahora las investigaciones sobre la propiedad, la tenencia de la tierra y las extensiones explotadas por la agroganadería, faltando aún más detalles sobre los sistemas productivos.

La explotación de las tierras, por lo menos entre el oriente de Michoacán y hacia el sur del Bajío, debió consistir en la ocupación de estancias agroganaderas de características como las que hemos descrito anteriormente. Es decir, de cultivos alternados con barbecho, especialmente en la zona del Bajío y otras de carácter aún más extensivo con pastizales y tierras de labor en la periferia de Michoacán. Las que estaban por un lado, en función de la demanda de ganado del Bajío y por otro, de la demanda de ganado y trigo de la capital. Se sabe que dentro de la intendencia de Guanajuato, fundamentalmente en las localidades de Dolores Hidalgo, San Miguel de Allende, Acámbaro, Salvatierra, Apaseo y Chamacuero, Celaya y San Juan de la Vega, Salamanca y Valle de Santiago, se ubicaba más de la mitad del total de haciendas y ranchos situados en esa intendencia, y muchos

<sup>142</sup> CHEVALIER, 1976, p. 101.

<sup>143</sup> El artículo de José Cuello, “El mito de la hacienda colonial en el norte de México”, es un ejemplo de la visión revisionista sobre la tesis de Chevalier, el autor se apoya, por cierto, en los trabajos que desde hace algunas décadas iniciaron BRADING (1973) y SUPER (1983) para el Bajío y respecto al norte, acepta la visión de VAN YOUNG (1989), apoyando el predominio de la hacienda con producción extensiva en la zona de Guadalajara, no obstante, para Cuello la idea de una preponderancia de la gran propiedad en el norte no deja de ser un mito. CUELLO, 1988, pp. 186-205.

de ellos, como se verá más adelante, eran los que más relación tenían con la ciudad de México, tanto por su producción de trigo, como por sus intercambios de ganado.<sup>144</sup> Este último tema será tratado específicamente en el apartado sobre la circulación del ganado desde el lejano norte hasta los bordes capitalinos.

La presencia del mercado de Guanajuato con sus propias áreas de influencia, y su superposición en las esferas cuarta y quinta del mercado de la ciudad de México, viene a marcar una diferencia sustancial con el modelo de Von Thünen donde no existen otros mercados. Hecho que posibilitó la ampliación de la demanda y la oferta, no sólo en función de la capital, sino también del Bajío.

Estamos ciertos que los límites de las esferas de abastecimiento de grano propuestas por Von Thünen en su modelo, son sobrepasadas por el área de influencia de la ciudad de México. Valladolid (Morelia), uno de sus centros abastecedores de trigo, se encuentra a una distancia superior a 300 km respecto a la capital, así también Pátzcuaro a 373 km. En el Bajío, ocurría lo mismo con Celaya o Irapuato que los separaba de la capital una distancia cercana a 300 km. No obstante, y a pesar de que éstos son ejemplos extremos dentro del modelo que proponemos, es necesario destacar que si esta situación se daba era porque la demanda de trigo de la ciudad de México no era resuelta por los cordones más cercanos a ella, y los volúmenes requeridos por la urbe eran realmente altos comparados con los de maíz. Todo lo cual permitió que los productores de trigo más distantes de la capital, tuvieran posibilidades de vender con reales beneficios su grano tanto al gran mercado capitalino como al de Guanajuato.

En este sentido, también entendemos que las principales zonas productoras de ganado de Michoacán eran las que circundan los límites del Bajío, y que en el fondo operaban como la periferia sur y suroeste del mercado de Guanajuato, como Zitácuaro, Maravatío, Puruándiro, Valladolid y Zamora. Las mismas localidades caían bajo la influencia del mercado de la ciudad de México, para abastecerlo de ganado, pero también desde la zona centro y oriente de la provincia se enviaba trigo hacia la capital del virreinato, lo que obliga a pensar en un aprovechamiento agropecuario de la zona. Como se ha visto con anterioridad, la demanda de trigo de la ciudad de México no era satisfecha totalmente en los cordones circundantes a la urbe, esto hizo que completara su demanda con un porcentaje de grano de Michoacán, y otro tanto del Bajío, hecho que no correspondió a situaciones particulares y aisladas de escasez de grano, sino a un paulatino incremento de la demanda de trigo a lo largo del siglo XVIII. Veamos a continuación

<sup>144</sup> BRADING, 1973, p. 204, señala que en 1792 existían en la Intendencia de Guanajuato 421 haciendas y 889 ranchos.

como los diferentes espacios productivos mencionados cubrían parte de la demanda capitalina y a la vez se relacionaban con otros mercados como el de Guanajuato.

Hacia el oeste de Toluca se extendía la provincia de Michoacán, zona de altas cuencas y lagos como Pátzcuaro, Cuitzeo, Zacapo y Zirahuén, en torno a los cuales se desarrolló la actividad agrícola y ganadera. La importancia de la producción agropecuaria de esta región en el transcurso del siglo XVIII, ha sido estudiada a partir de la recaudación del diezmo, analizada en cuanto a valor monetario y recientes investigaciones a partir de los volúmenes y precios que arroja esta misma fuente. Los resultados han destacado la importancia productiva de Michoacán, y su privilegiada posición respecto a las diversas zonas del virreinato, como también han precisado que en dicho siglo ocupó sostenidamente el tercer lugar entre los obispados del reino, por concepto de recaudación del diezmo, con 19.65% del total obtenido entre los diversos espacios diocesanos.<sup>145</sup> Más aún esta preponderante ubicación en la producción novohispana, como lo enfatiza Jorge Silva, pudo ser posible a partir de un crecimiento real de la actividad agropecuaria, y no sólo por la eficacia de la recaudación o de la política fiscal. Para el autor la alta productividad permitió que la zona se abriera a otros mercados como Guanajuato, San Miguel el Grande, Zacatecas, San Luis Potosí, Durango y la ciudad de México, a la cual envió principalmente trigo y ganado.<sup>146</sup>

Diversas localidades principalmente del centro y oriente de Michoacán, enviaban trigo para ser consumido en la capital. De acuerdo con las manifestaciones de los panaderos de la ciudad de México, realizadas ante la Fiel Ejecutoría en 1785, hubo trigo que se remitió de localidades como Valladolid, Maravatío, Zitácuaro, Pátzcuaro, Pateo, Zacapo, Naranjo, Tepetongo, Andacutiro, Coro, Tepustepec, Xaripo y Apo.<sup>147</sup> Jorge Silva, sin poder precisar zonas, señala que de aquellas ubicadas al occidente de la ciudad de México, y especialmente del centro y este de la provincia de Michoacán, provino 76% de un total de 115 000 cargas introducidas en 1770.<sup>148</sup> De acuerdo con la muestra de 1785, las principales zonas que remitieron trigo desde Michoacán, para convertirlo en harina consumida en la capital, fueron Valladolid en la zona central y Maravatío, Tepetongo y Zitácuaro, al extremo oriental de la provincia. Asimismo, el total de los envíos desde Michoacán, que suman las cantidades de las diversas localidades señaladas, más el término "provincia", que aparece en las manifestaciones y que hemos adjudicado como correspondiente a esta zona, representaría un porcentaje de 11.7%,

<sup>145</sup> MORIN, 1977 y SILVA, 1997, p. 101.

<sup>146</sup> SILVA, 1997, pp. 467-471.

<sup>147</sup> AHCM, *RAFE*, vol. 3827, Cuaderno de manifestaciones de trigo que hacen los panaderos de los que compran en este juzgado de Fiel Ejecutoría, 1785.

<sup>148</sup> SILVA, 1997, p. 467.

del total de cargas de harina remitidas a la ciudad de México entre enero y abril de 1785.<sup>149</sup>

La denominada Tierra Adentro que comprendía las jurisdicciones de Celaya, Querétaro y Guanajuato, es decir, el denominado Bajío e incluso territorios al norte, llegando a Nuevo León, era otra región que proveía a la capital de trigo y ganado. Desde fines del siglo XVI aquella provincia había mantenido relaciones comerciales con la capital, primero por su expansión ganadera, y posteriormente desde el siglo XVII por su producción agrícola.<sup>150</sup>

Al mismo tiempo, la creciente demanda de productos agroganaderos, de las zonas mineras ubicadas hacia el norte, generaron desde fines del siglo XVI en la zona del Bajío, mayor capitalización de recursos que a su vez alentaron al desarrollo de diversas actividades productivas. Al analizar los intercambios comerciales de la Intendencia de Guanajuato<sup>151</sup> —creada en 1786— algunos autores destacan su importancia en cuanto a los volúmenes de recaudación por concepto de alcabalas, y por la extensión geográfica que alcanzaban las transacciones. Debido a que además del flujo intraprovincial, dicha Intendencia mantuvo relaciones extraprovinciales con México, Veracruz, Valladolid, Puebla, Guadalajara, Oaxaca, San Luis Potosí y Zacatecas. Así, en el mercado de la ciudad de Guanajuato el tráfico extraprovincial representó más de la mitad de los intercambios realizados en esa ciudad en 1779, 1785 y 1798, por concepto de productos procedentes de diversas provincias del virreinato.<sup>152</sup> Del mismo modo, este comercio interprovincial fue relevante para San Miguel el Grande y Dolores, centros en los que el valor de las mercancías suministradas desde el circuito extraprovincial fue prácticamente similar al del tráfico intraprovincial.<sup>153</sup> Es necesario destacar que el peso de las mercancías se debía como en la mayoría de los mercados coloniales a los efectos llamados del *Viento*, es decir productos de consumo básico como el ganado y los granos, entre otros. Así, en la ciudad de Guanajuato en 1781, 79.2% del valor recaudado por géneros de procedencia novohispana atañía a efectos del *Viento*.<sup>154</sup>

Del mismo modo que la Intendencia de Guanajuato era receptora de mercancías, también mantuvo un flujo de salidas de sus productos hacia otras regiones del virreinato. Sin embargo, para demostrar estos intercam-

<sup>149</sup> AHCM, *RAFE*, vol. 3827, Cuaderno de manifestaciones de trigo que hacen los panaderos de los que compran en este juzgado de Fiel Ejecutoría, 1785.

<sup>150</sup> SUPER, 1979, p. 119.

<sup>151</sup> La Intendencia de Guanajuato quedó conformada por cinco distritos alcabalatorios: el de Celaya, el de Guanajuato, el de Salamanca, el de San Miguel el Grande y el de Villa de León, véase ALVARADO GÓMEZ, 1995, p. 72.

<sup>152</sup> ALVARADO GÓMEZ, 1995, p. 129.

<sup>153</sup> ALVARADO GÓMEZ, 1995, p. 129.

<sup>154</sup> ALVARADO GÓMEZ, 1995, p. 129.

bios, los libros alcabalatorios de la zona no son útiles, porque habría que estudiar en realidad la contabilidad de otras receptorías extraprovinciales para conocer dicha circulación de mercancías hacia fuera de la mencionada provincia. En la presente investigación para conocer los flujos de trigo hacia la capital desde el Bajío, se ha recurrido a los libros de manifestaciones de trigo comprado para hacer harina por los panaderos capitalinos. En ellos se encuentran con cierta frecuencia, declaraciones del trigo enviado desde aquella zona y se observa que por lo menos desde la segunda mitad del siglo XVIII, el trigo remitido a la capital desde esta extensa área, provenía especialmente de la jurisdicción de Celaya y dentro de ésta, de las localidades de Salvatierra, Valle de Santiago y Acámbaro. Igualmente desde la jurisdicción de Querétaro llegaba trigo de pueblos como Tequisquiapan; de la jurisdicción de Guanajuato, se remitía trigo de la localidad de Irapuato y del norte en Nuevo León, del pueblo Linares de Tierra Adentro.

De acuerdo con la muestra del trigo manifestado en 1785, aparecen declaraciones de ese grano indicando como procedencia simplemente la llamada Tierra Adentro y otras más específicas en las que aparecen las localidades señaladas antes. Ambas reunían 15.7% del total de la harina declarada por los panaderos ante la Fiel Ejecutoría entre enero y abril de ese año.<sup>155</sup> Artís basada en informes de los molinos que remitían harina a la capital, señaló que en 1785, 25% del consumo capitalino había sido proveído por la Tierra Adentro.<sup>156</sup> La autora señaló para 1786, que 14% del consumo total de la capital provenía de esa zona, argumentando una disminución de envíos de grano desde ese entonces a la capital.

Hacia el sur en la llamada Tierra Caliente entre Cuernavaca y Amilpas, más allá del límite sur de Xochimilco y Chalco, se cultivaba gran cantidad de la fruta y el azúcar que consumía la ciudad de México. En esa zona, sabemos que se daba claramente la práctica en las haciendas azucareras de dividir las tierras en secciones para ir dejando partes en barbecho, tal como lo establece Von Thünen específicamente para el sexto círculo de su modelo. Sobre los sistemas productivos empleados en las haciendas azucareras del área, Ward señaló “la caña se planta mucho más cerca de lo que se acostumbra en Jamaica; pero el suelo no se agota con ese procedimiento, ya que el plantador mexicano puede, a causa de la extensión de su hacienda, dividir sus tierras para el azúcar en cuatro partes iguales, cultivando anualmente sólo una de ellas. Las tres restantes se quedan barbechadas hasta que de nuevo les llega su turno”.<sup>157</sup> A la vez, en estas haciendas azucareras, existían

<sup>155</sup> AHCM, *RAFE*, vol. 3827, Cuaderno de manifestaciones de trigo que hacen los panaderos de los que compran en este juzgado de Fiel Ejecutoría, 1785.

<sup>156</sup> ARTÍS ESPRIÚ, 1986, pp. 40-41.

<sup>157</sup> WARD, 1995, p. 65.

tierras asignadas exclusivamente para el ganado, así, la hacienda El Hospital ubicada en Guastepec, hacia los años 1780 mantenía entre 100 y 150 vacas y toros “al pie de la Bayada”.<sup>158</sup>

Del mismo modo, esta hacienda convivía con las tierras comunales indígenas, haciendo de la zona un espacio agrícola altamente aprovechado y productivo. De Yautepec y Guastepec, las comunidades indígenas llevaban a comerciar a la capital, principalmente plátano, melón, sandía, palma, dátil, chile verde, cacahuate, jícamas, tomate, jitomate, caña de azúcar, además de panocha, azúcar y miel. Los frutos eran introducidos en canoas a través de la acequia de Tetelco, probablemente en conexión con los canales de Chalco o Xochimilco comunicados a su vez con la Tierra Caliente.<sup>159</sup> Otra ruta utilizada para enviar azúcar y miel desde la región de Cuernavaca a la capital, era descrita por los arrieros del valle de Toluca, especialmente de la región de Malinalco quiénes además de llevar diversos productos a los reales mineros de los entornos, servían de nexo entre la Tierra Caliente y la ciudad de México.<sup>160</sup> La zona de Cuernavaca y Amilpas, era la principal proveedora de azúcar a la capital; debido al alto consumo registrado en la ciudad, se convirtió esa región subtropical en la más importante productora de azúcar del virreinato.<sup>161</sup> Algunas haciendas principales en torno a Cuernavaca fueron Axomulco, Temixco, San Gaspar, San Francisco Zacualpan y Miacatlán. Otros grandes ingenios establecidos en Cuautla y Yautepec, propiedad de órdenes religiosas y laicos como, San Pedro Mártir, Cuauixtla de los Dominicos, el ingenio jesuita de Xochimancas y el llamado hospital de los frailes Hipólitos,<sup>162</sup> este último ingenio envió anualmente a la ciudad de México, entre 15 000-17 800 arrobas de azúcar en el transcurso de la década de 1780.<sup>163</sup>

<sup>158</sup> AHINAH, fondo *Lira*, vols. 107 y 112, libros de cuentas de la hacienda El Hospital.

<sup>159</sup> AHCM, *Rastros y Mercados*, vol. 3728, exp. 42. Los labradores de los pueblos de Yautepec y Guastepec, sobre que se les exonere de la exacción que se les está haciendo en medio real por cada carga de caña y plátano que introducen por la acequia, 1793. AHCM, *Rastros y Mercados*, vol. 3729, exp. 81. Expediente promovido por los indios y rancheros de Tierra Caliente, sobre que no se haga novedad alguna, con el melón y sandía que remiten, para su venta a esta capital, 1804.

<sup>160</sup> MENEGUS, 1995, p. 143.

<sup>161</sup> Respecto al tema de la producción de azúcar en la zona de Cuernavaca y Cuautla veáse SÁNCHEZ SANTIRÓ, 2001. Especialmente el capítulo primero, donde el autor aborda el tema de las propiedades azucareras de la zona y su producción.

<sup>162</sup> LOZANO ARMENDARES, 1995, pp. 129-130.

<sup>163</sup> Véase cuentas de esta hacienda El Hospital en AHINAH, fondo *Lira*, vols. 106, 110, 112 y 114. Cuentas de azúcar remitidas a México.

LA ÁREAS GANADERAS DE LA PERIFERIA Y LA CIRCULACIÓN  
DE GANADO HACIA LA CAPITAL

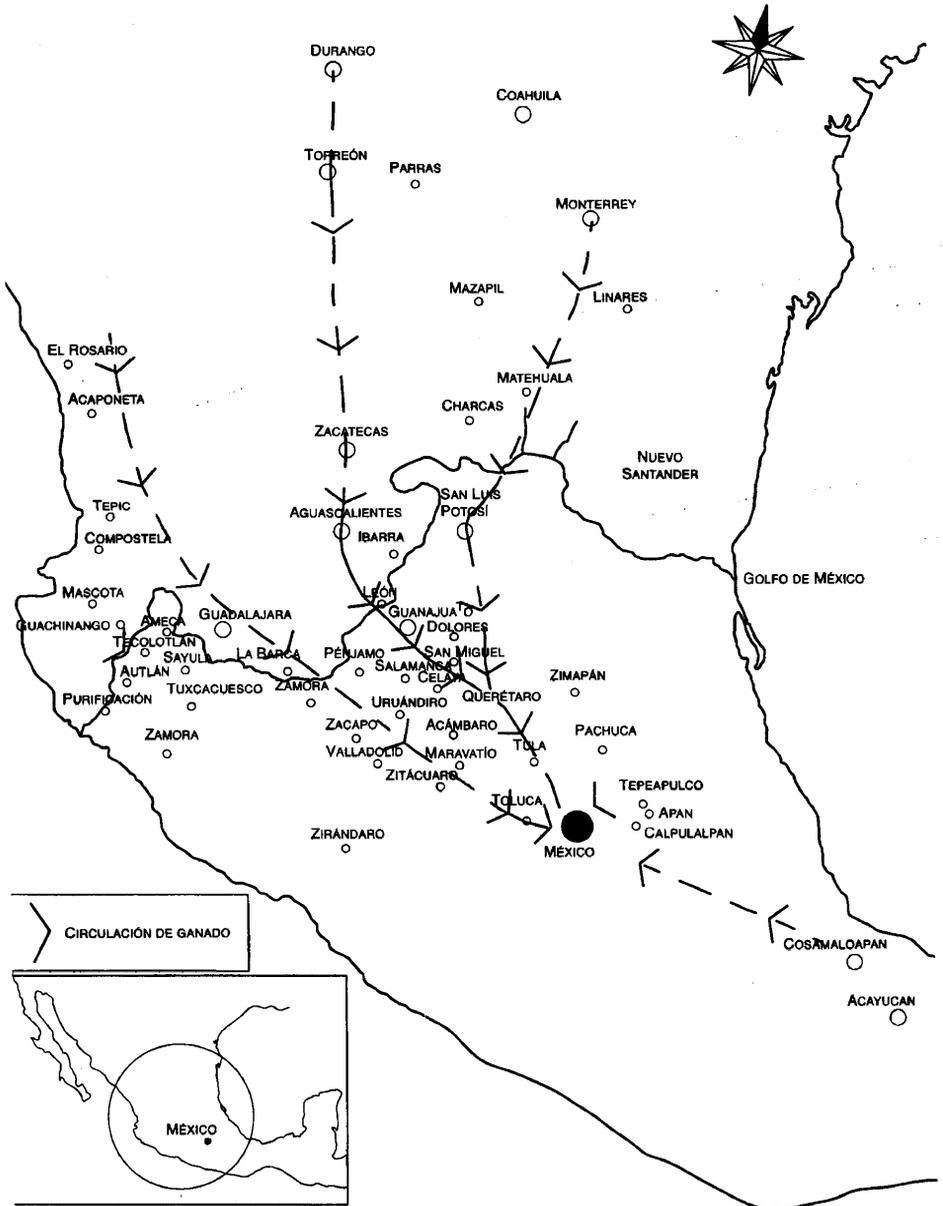
Luego de la zona agroganadera descrita anteriormente, aparece otro círculo productor en el virreinato y que estaba vinculado con la capital, fundamentalmente, por sus envíos de reses y carneros. Esta zona correspondía —empezando por el norte del virreinato— a lo que era la costa occidental de Nueva Galicia, incluyendo la jurisdicción de Guadalajara y siguiendo hacia el norte y noreste, para entrar a los territorios de Nuevo León, Nueva Vizcaya y Coahuila. Prolongando imaginariamente la línea de circunferencia hacia el sureste del virreinato, se encontraban los territorios ganaderos del Golfo de México en el actual estado de Veracruz, que aunque muy distantes del resto, cayeron bajo la influencia del mercado capitalino, y tuvieron especial importancia para el abasto de la ciudad de México hacia 1811 durante la insurgencia, como se verá más adelante (véase el mapa 3).

Este gran espacio definido, lo hemos identificado con el sexto círculo de Von Thünen, que a pesar de presentar diferencias notables con éste, operaba respecto al mercado capitalino respondiendo a la demanda de ganado, tal como sucedía en el modelo del mencionado geógrafo. Es necesario especificar que el último círculo del modelo de Von Thünen, corresponde al espacio que produce carne, lana, mantequilla y diversos productos animales a bajo costo; así también en aquella área el precio de los granos es muy bajo, ya que no tiene salida hacia el mercado central, por lo tanto, no es redituable la producción agrícola, sino la cría de ganado. En esta área sólo se producen cereales para alimentar a los trabajadores de las estancias, porque la mayor parte de la tierra es destinada a pasturas. Una parte del abundante pasto del verano, puede ser guardado para el invierno en forma de paja y heno, ese procedimiento es más rentable que sembrar cebada o centeno para alimentar el ganado durante el invierno.

Este sexto círculo propuesto por el autor, es el más apropiado económicamente hablando, para la crianza extensiva de animales, debido al bajo valor de la tierra (a causa de la distancia entre esa zona y el lugar central), y porque el precio del forraje es esencialmente bajo. Por otra parte, el ganado puede ser trasladado al centro consumidor, a un bajo costo y sin mayor esfuerzo debido a su propia capacidad de desplazamiento, todo lo que incide en un abaratamiento de los costos de producción ganadera. Von Thünen aprovecha la capacidad natural del ganado para trasladarse por sí mismo, y así abaratar los costos de transporte. De ese modo, el beneficio neto que se obtiene de los productos animales tiende a incrementarse hasta 30 millas (222.6 km) y aún hasta 50 millas (371 km), inversamente a lo que sucede con los granos a esa distancia. Después de 50 millas, el autor considera que los beneficios comienzan a decrecer, a pesar de que siguen siendo

### Mapa 3

## CIRCULACIÓN DE GANADO HACIA LA CAPITAL



el doble de los que podrían obtener los criadores de ganado de las cercanías del lugar central.

En el centro consumidor, no puede producirse una competencia de precios entre los productos animales provenientes de las cercanías y entre los de la periferia; ya que los primeros al llevar sus productos al lugar central tendrían que rebajar extraordinariamente sus precios para poder competir con los de la periferia, al punto de tener cero ganancia, lo que obviamente no es redituable. En cambio, los segundos por tener bajos costos de producción pueden producir ganado a bajísimo precio y al mismo tiempo, controlar su oferta en el mercado regulando sus envíos, con lo que el precio por cabeza no decae en extremo.

El mecanismo para limitar la producción y la oferta de ganado radica en el número de pastizales disponibles para el ganado, como éstos no son permanentes, y en invierno generalmente no se dispone de ellos, los estancieros deben deshacerse del ganado en esa época del año, de lo contrario no tendrían cómo alimentar al ganado. Por este motivo lo envían hacia los lugares más centrales donde se dispone de rastrojos y forraje. De ese modo limitan la existencia de animales en las haciendas de cría, y en consecuencia los productos animales en el centro consumidor pueden ser escasos y ascender de precio. A su vez, cuando las áreas cultivadas y productoras de granos tienden a ampliarse a causa de mayor incremento demográfico, los cordones destinados a pasturas se reducen y con ellos la producción ganadera, como resultado esa pequeña cantidad de productos animales tendrá que ser distribuida entre mayor número de consumidores, con lo que el consumo per cápita decrece; en definitiva el precio de la carne tiene que subir en el mercado, siendo accesible, a juicio del autor, sólo a los sectores más adinerados. Aunque esa situación tampoco es perdurable, ya que si la demanda de ganado se reduce a causa de un alza en los precios, bajará el consumo de dichos animales y su procreación natural continuará, entonces el precio por cabeza volverá a decaer necesariamente y también el de los productos animales en el mercado consumidor.<sup>164</sup>

La aplicación de este último círculo de Von Thünen al gran área que hemos descrito como el gran cordón ganadero que abastecía la capital, motiva a especificar ciertas diferencias sustanciales. A simple vista se observa que el área que ocupa este cordón ganadero y la distancia entre éste y la ciudad de México era muy superior a 50 millas (371 km) propuestas por Von Thünen. Tan sólo Guadalajara se encuentra a 579 km de la capital y sabemos que los puntos más extremos de este cordón en dirección norte llegaban hasta Coahuila. Los abastecedores de la capital sabían que tan sólo

<sup>164</sup> THÜNEN, 1966, pp. 146-158.

para trasladar carneros era: “menester que [vinieran] de 200, 300 y 400 leguas. No de una hacienda de cría, sino de muchas”.<sup>165</sup> Lo mismo ocurría en el caso del ganado vacuno, cuando sus envíos procedían del sur de Sinaloa o Nayarit. En este sentido, observamos que no pudo existir una reducción de los espacios ganaderos en el siglo XVIII, a lo más existió un desplazamiento, e incluso, pudo generarse un ensanchamiento de estas esferas de abastecimiento.

La mayor parte de la extensa área descrita era de carácter semiárido, propicia para la práctica extensiva de la ganadería, de tierras poco fértiles para la producción agrícola; sin embargo, esto no significa que el norte del virreinato, fuese como se ha dicho irónicamente “un paisaje tipo lunar, descampado y solitario”.<sup>166</sup> El problema está en determinar cuál es la actividad económica preponderante en el área, y qué espacios operaban en función del norte o en relación con otros mercados. Por cierto, bajo esa perspectiva, se descubren cordones hortícolas y agrícolas en la zona, como en torno a Guadalajara,<sup>167</sup> pero a veces éstos no eran capaces de cubrir ni siquiera la demanda de su pequeño mercado, como sucedía en muchos centros mineros como Zacatecas o Santa Eulalia (Chihuahua), donde la influencia de estos centros mineros muchas veces caía sobre las áreas agrícolas del Bajío, o en valles más pequeños como San Bartolomé, en Parral o el valle de Saltillo.<sup>168</sup>

No obstante, en el gran norte del virreinato, los sistemas agrícolas para producir cereales a gran escala, mucho tuvieron que ver con sistemas extensivos de explotación de la tierra; los sistemas intensivos en general registraban bajos grados de rendimiento por la poca fertilidad natural del suelo. Van Young señala que dada la mala calidad de los suelos de Guadalajara el barbecho era una necesidad, específica que en Cocula los campos de maíz se sembraban en años alternados; el barbecho obligaba a una expansión del área de cultivo la que requería una cantidad doble, o un triple de la superficie efectivamente cultivada en cualquier año dado.<sup>169</sup> Del mismo modo, las haciendas de Guadalajara repartían su tierra entre secciones dedicadas exclusivamente al ganado y otras a los sembradíos, tal como lo propone Von Thünen en su quinta área de abastecimiento.<sup>170</sup> Sin embargo, la mayoría

<sup>165</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 85.

<sup>166</sup> CUELLO, 1988, p. 200. El autor critica la visión tradicional que se tiene respecto al norte del virreinato y la exclusiva existencia de grandes haciendas, las cuales a su juicio son una pequeña parte del todo.

<sup>167</sup> VAN YOUNG, 1989, p. 233. El autor señala: “La agricultura más intensiva se practicaba en las afueras de Guadalajara, en multitud de pequeños ranchos de los ejidos de la ciudad, en las márgenes del lago Chapala y en las huertas que formaban parte de muchas haciendas”.

<sup>168</sup> CRAMAUSSEL, 1992, p. 350, CUELLO, 1988, pp. 196 y 198 y HADLEY, 1979.

<sup>169</sup> VAN YOUNG, 1989, p. 233.

<sup>170</sup> Van Young, logró identificar diversas haciendas en las cuales la extensa propiedad podía abarcar 16 500 ha como era el caso de la hacienda Huejotitlán a fines del siglo XVII y

de estos grandes predios vendían su ganado a zonas extrarregionales y el grano en cambio se destinaba para la demanda urbana de Guadalajara.

En el modelo de Von Thünen a esa distancia del mercado central, no era rentable producir granos, sin embargo, en la realidad tapatía existía un centro urbano que demandaba el grano cultivado en la zona, lo que incentivaba la agricultura en un área donde la demanda capitalina de grano no alcanzaba a influir en la producción. No obstante, el modelo se ajusta al momento de observar que sobre esa zona, sí caía el influjo de la demanda de carne de la ciudad de México. Del mismo modo, las grandes haciendas ganaderas norteñas que si bien eran parte de la realidad y no el todo —ya que como hemos explicado existían también pequeñas propiedades y haciendas en función de la demanda provincial de grano— se ubicaban en el área central del norte del virreinato, a ambos lados del bolsón de Mapimí, espacio productivo que fue reconocido por Chevalier.<sup>171</sup>

Con todo, se observa que el área norte descrita, no comerciaba excedentes de granos a otras partes más centrales del virreinato, sino más bien su relación comercial extrarregional correspondía fundamentalmente a ganado y productos animales como cuero y lana. En gran medida el norte descrito por Chevalier formaba parte de los cordones periféricos del Bajío y de la ciudad de México; la demanda de esos centros consumidores permitía la existencia de un área ganadera más amplia que la propuesta por Von Thünen para su aislado mercado central.

El área ganadera norteña a la que nos referimos vinculaba por lo menos a dos grandes vertientes: una correspondía a la de la costa noroccidental del reino que partía desde Sinaloa y Sonora, pasando por los actuales estados de Nayarit y Guadalajara, prolongándose hasta el sur del Bajío y atravesaba Michoacán, desde allí el ganado avanzaba hasta el área del valle de Toluca, para llegar a los alrededores de la ciudad de México.

La otra vertiente vinculaba a Coahuila, al actual estado de Durango, a Monterrey, Mazapil, Linares, Matehuala, hasta bajar a Zacatecas y San Luis Potosí, para luego involucrar al Bajío, desde donde el ganado era desplazado hasta el valle de México para dirigirse a los bordes urbanos de la capital. A su vez en el valle de México dicho avance de ganado se encontraba con la vertiente de ganado proveniente de Zimapán, Tula y Pachuca. Y con la de cerdos que avanzaba desde Puebla y Toluca.

Finalmente, una vertiente de menor importancia para el abasto capitalino fue la del Golfo de México, la que pudo tener tal vez mayor importancia

---

comienzos del XVIII, en la que había siete sitios de ganado mayor, tres de ganado menor y diez caballerías. El caso más extremo es el de la hacienda Ciénaga de Mata donde existían 181 sitios de ganado mayor en 1730, VAN YOUNG, 1989, pp. 308 y 317.

<sup>171</sup> CUELLO, 1988, p. 200.

para este centro urbano en los tiempos de la insurgencia, como se explicará más adelante.

CIRCULACIÓN DE GANADO DESDE LA COSTA NOROCCIDENTAL  
DEL REINO HASTA EL VALLE DE TOLUCA Y LOS BORDES CAPITALINOS

En los territorios de Nueva Galicia, actualmente los estados de Jalisco, Nayarit y parte de Sinaloa, se ubicaron desde el siglo XVI hasta el XVII, las principales haciendas ganaderas que abastecían a la capital con ganado vacuno propiamente. En los inicios del siglo XVII, se calculaba que Nueva Galicia enviaba anualmente a la Nueva España cerca de 20 000 reses; cantidad que podía ascender hasta 60 000 cabezas cuando un rico hacendado vendía parte de sus ganados.<sup>172</sup> En el transcurso del siglo XVIII la producción ganadera de esa gran área se había consolidado, lo que se comprueba a través del censo ganadero de 1804, donde sólo en las provincias de Sonora y Sinaloa se indicaba que existían 273 623 cabezas de ganado vacuno y 35 450 de ganado ovino, 62 794 equinos, 19 907 mulas y 4 228 asnos.

Las principales partidas de reses con que se surtía la capital virreinal procedían de las comarcas costeras de El Rosario, Tepic, Acaponeta, Sentispac, Purificación, Autlán, Colima y en general, de las inmediaciones de Guadalajara, cubriendo distancias superiores a las 200 leguas. El itinerario seguido por el ganado para ascender al interior del virreinato, era cruzar la región de Guadalajara en dirección a los distritos altos y orientales; para proseguir por el valle de Lerma atravesando la zona sur del Bajío, para dirigirse a la capital por las cañadas del último tramo del camino de Tierra Adentro.<sup>173</sup> Sin embargo, mucho de este ganado era agostado en los alrededores de Toluca, El Cerrillo de Lerma, Huapango y Jilotepec, donde acudían los comisionados capitalinos o los propios obligados a comprar ganado.<sup>174</sup> La principal feria de venta para el ganado de Nueva Galicia era la de Toluca donde llegaban manadas desde distintos puntos de esa región norteña, especialmente de La Barca, Sayula, las inmediaciones de Guadalajara, Compostela, Tepic y El Rosario.<sup>175</sup>

En 1736 se compraron en los llanos de Huapango, El Cerrillo, Toluca y Jilotepec, 1 874 reses que provenían de Guadalajara, 1 496 de El Rosario, 1 507 de Cocula, 761 de Autlán, y 119 de Tepic, compras que en conjunto correspondían a ganado de Nueva Galicia y que representaban 47.2% del

<sup>172</sup> CHEVALIER, 1976, p. 141.

<sup>173</sup> Véase SERRERA, 1991, pp. 99-100.

<sup>174</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exps. 32 y 34.

<sup>175</sup> SERRERA, 1991, pp. 98-99.

total de reses compradas para el abasto de ese año; lo que identificaba a esa región como la más importante para el abasto capitalino. Las diversas partidas señaladas eran la suma de ganado comprado a diferentes hacendados o a sus representantes que trasladaron sus reses a aquellos lugares del valle de Toluca, y que a la vez indicaron su procedencia. Esto es importante señalarlo, pues hubo un porcentaje de vendedores (25%) que fueron registrados en la partida de compra sólo con su nombre, sin poder identificar el origen del ganado.<sup>176</sup> En 1740, nuevamente la ciudad se hizo cargo de comprar ganado para el abasto, entre las compras efectuadas en Huapango entre octubre y diciembre de 1740, sólo se especificaron dos partidas de la costa occidental de Nueva Galicia, 302 reses de Acaponeta de Juan Joseph Carrera y 456 toros de Compostela, vendidos por Fernando Francisco Maldonado, en conjunto representaban sólo 7.2% de las compras efectuadas en esos meses, sin embargo, en la mayoría de las cabezas compradas no se especificó su procedencia, sino sólo el lugar de venta, es decir Huapango y Jilotepec.<sup>177</sup> Hacia 1750 no se presentó postor para el abasto de la capital y el Ayuntamiento asumió la responsabilidad, comisionando a Joseph Antonio Dávalos y Espinoza, su regidor, para que efectuara la compra de ganado para el abasto de 1751. La escasez de ganado en las inmediaciones de la capital, la carestía de las reses o el aumento de la demanda en esos años hizo que Dávalos tratara directamente la compra de diversas partidas en los lugares de origen. Tal vez, por su parentesco con hacendados tapatíos o porque reconocía la importancia de los aportes de ganado llegado de Nueva Galicia, y en especial de Guadalajara, hizo la mayoría de las compras en esa zona. Logró comprar en noviembre de 1750, 2 828 cabezas provenientes de la jurisdicción de Guadalajara, siendo sus principales vendedores el estanciero Lucas Guaxiola, propietario de la hacienda Palmito, y el presbítero Diego Isidro Serrano. Otro de sus importantes surtidores fue Juan A. Sánchez Leñeros, quién desde la ciudad de México se encargó de proveerlo de 1 196 cabezas. Este último, sin duda debió estar emparentado con la familia Sánchez Leñeros, vecinos de Guadalajara, dueños de haciendas de labor y cría en los contornos de aquella jurisdicción; además, ser parientes de la familia Marín del Valle conocidos ganaderos de Tepic.<sup>178</sup>

Dávalos compró a los estancieros de Guadalajara reses a un precio promedio de 6.1 reales, a diferencia de las compradas en los alrededores de la capital, y también las de Michoacán que se ponderaban en 6.4 reales. Es

<sup>176</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 32.

<sup>177</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 34. La tendencia en el precio de las reses era ser más barata mientras más distancia había entre la ciudad de México y el lugar de origen del ganado. Así, las reses de Acaponeta fluctuaron entre 4.7 pesos y las de Compostela en 5 pesos según este documento, sin embargo, las compradas en Michoacán fluctuaron en 6.3 pesos.

<sup>178</sup> Véase SERRERA, 1991, p. 150.

decir, y como ya se señaló antes, las reses de Guadalajara tendían a ser más baratas que aquellas criadas en zonas más próximas a la capital. Con lo que se confirma la tesis de Von Thünen de que el ganado tiende a ser más barato en las regiones periféricas al mercado central.

De acuerdo con las compras señaladas para 1750, la región de Guadalajara aparece como una de las principales surtidoras de reses para la capital. En segundo lugar de importancia, estaría Tepic, donde Dávalos hizo tratos con Antonio Tovar y Manuel Acevedo, comprándoles en total 1 680 reses a 6.1 reales por cabeza. En Tecolotlán, jurisdicción de Autlán compró a Juan de la Seta 1 120 cabezas al precio de 6.2 reales y finalmente, compró en Acaponeta 398 reses a seis pesos. El conjunto de todas las partidas compradas por Dávalos, sumaban un total de 8 231 reses de las cuales 87.7% procedía de Nueva Galicia.<sup>179</sup>

Según Serrera durante la segunda mitad del siglo XVIII la región de Guadalajara desempeñaba el principal papel en los mercados ganaderos del virreinato por su exportación anual de reses especialmente al interior, a sitios como Puebla y el valle de México. El autor precisa que las zonas especializadas en exportaciones de ganado, fueron las comarcas costeras como Tepic, El Rosario, Acaponeta, Sentispac, Purificación, Autlán y Colima.<sup>180</sup> Las cifras entregadas por Serrera no permiten indicar el lugar de arribo de las reses, pues éstas constituyen un registro general para las cuentas de Real Hacienda, en las que no interesaba especificar su destino. Por esta razón, no se puede conocer qué proporción de esos animales fueron despachados realmente a la capital virreinal. Sin embargo, debido a la ausencia de datos sobre compras de la ciudad en las décadas de 1760-1770, las cifras de este autor son un referente importante respecto a señalar que Guadalajara continuó enviando al menos a la Nueva España importantes cantidades de ganado.

Durante la década de 1761-1770 salieron de Guadalajara con destino a la Nueva España un promedio de 11 103 reses anuales, comparando las cifras que da el autor para algunos años de esa década, con las cifras de consumo de res en la capital (véase el cuadro 7), se observa que en los primeros años de esa década los envíos de Guadalajara a la Nueva España, podían representar alrededor de 92% del consumo en la capital. Sin embargo, a mediados de la década la situación cambió, pues en 1767 las exportaciones de Guadalajara podían llegar a cubrir sólo 67.7% del consumo capitalino. Del mismo modo, a mediados de los años setenta, cuando la demanda de la capital se incrementó sustancialmente, los arribos de reses desde Guadalajara a la Nueva España, representaban comparativamente un porcentaje

<sup>179</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 40.

<sup>180</sup> Véase el capítulo III de Serrera, sobre las exportaciones a la Nueva España, pp. 77-122, SERRERA, 1991.

aún menor del consumo capitalino. Así entre 1776-1777, las reses remitidas desde Guadalajara podían equivaler en promedio para esos dos años, a 59.4% del de la demanda capitalina. Sin embargo, hacia inicios de los años ochenta, los envíos de aquella región hacia la Nueva España se incrementaron, respondiendo tal vez a mayor demanda, de este modo, en los primeros años de esa década superaban en más de 100% las necesidades de reses del abasto de la ciudad de México. Es notoria la relación de ajuste entre la demanda y la oferta de ambas regiones, por lo menos hasta mediados de los años ochenta, fue en ese momento cuando la demanda capitalina comenzó a regularse nuevamente entre 1786-1788 con 14 600 reses y Guadalajara nuevamente ajustó sus envíos a la Nueva España con 12 600 reses, es decir, comparativamente 86.7% del consumo capitalino, con lo que se volvió a los rangos de los años cincuenta (véase el cuadro 7).

Cuadro 7

COMPARACIÓN ENTRE LAS SALIDAS DE RESES DESDE GUADALAJARA  
Y LA DEMANDA EN LA CIUDAD DE MÉXICO, 1761-1808

<i>Año</i>	<i>Remisiones desde Guadalajara a la Nueva España</i>	<i>Demanda de reses en la ciudad de México</i>
1761	12 289	13 539
1762	11 253	11 890
1767	10 303	15 200
1776	14 573	30 000
1777	15 503	22 000
1781	20 435	
1782		20 267
1783	17 303	15 217
1784		16 381
1785	13 510	
1786	12 726	15 000
1787	11 249	
1788	12 616	14 210
1789	5 301	12 912
1790	6 944	13 727
1791	11 634	8 006
1796	16 678	
1797	21 485	
1798	15 235	
1799	2 029	
1800	23 493	17 000
1807		19 000
1808		17 000

Fuentes: remisiones desde Guadalajara a la Nueva España. SERRERA, 1991, pp. 86-88. Demanda de reses en la ciudad de México. Cifras de acuerdo con el cuadro 9 presentado en el capítulo II.

Se tiene certeza de que entre octubre de 1787 y diciembre de 1788, el Ayuntamiento compró 26 007 reses, las cuales provenían principalmente de diversas regiones de Nueva Galicia. En el territorio que en la actualidad corresponde al estado de Jalisco se hicieron tratos por 9 803 cabezas lo que representó 43% de las compras efectuadas durante ese periodo, las que se realizaron especialmente en los poblados de Ameca y Tecolotlán. Los porcentajes de envíos de acuerdo con las jurisdicciones existentes en ese tiempo fueron las siguientes: Autlán 18.7% del total de las reses compradas; Sayula 8.6%; Guachinango (Mascota) 7.7%; Tuscacuesco jurisdicción de Amula 2.6%. Otra importante región exportadora de ganado fue la provincia de Compostela ubicada actualmente en el estado de Nayarit, desde donde se enviaron 5 101 cabezas, lo que equivalía a 19.6% de las adquisiciones, lo que sumado a los porcentajes anteriores nos da 62.6 correspondiente a ganado de Nueva Galicia.<sup>181</sup> Con las mencionadas compras, nuevamente se confirma que las reses a mayor distancia de la ciudad de México eran más baratas. En ese año en particular, las reses más económicas eran las traídas desde Compostela (Nayarit) y también desde Guachinango, ambas a 6.4 pesos. En cambio, las reses de Michoacán compradas en esa misma ocasión llegaron a siete pesos.

A fines de la década de 1780, hubo gran mortandad de animales por sequías y epidemias en el ganado. Serrera menciona un deterioro en los envíos de la región de Guadalajara hacia la Nueva España, siendo evidente en los años 1789-1790 cuando se enviaron 5 301 y 6 944 reses respectivamente. En comparación, estas remisiones representaron sólo 41% y 50.5% del consumo de la capital.<sup>182</sup> La reducción de los envíos desde Guadalajara podemos comprobarlos con las compras que realizó el Ayuntamiento de México entre el 30 de septiembre y el 20 de noviembre de 1790; 52.5% de las reses compradas provenían del actual estado de Jalisco, es decir 5 177 cabezas de un total de 9 855. Desde Autlán provino 36.5% del total de las compras, y desde Guachinango (Mascota) 16%. Otras compras provinieron de Compostela, con 1 272 animales es decir 12.9% del total, este porcentaje sumado al resto, indica que 65.4% del ganado provino de Nueva Galicia.<sup>183</sup>

En los últimos años del siglo XVIII y comienzos del XIX, las remisiones de Guadalajara a la Nueva España se incrementaron, probablemente motivadas por un aumento de la demanda; durante la década de 1800 la ciudad de México incrementó su demanda de reses entre 17 000 y 19 000 cabezas, sin embargo, tenemos constancia de que de los 19 000 toros comprados en

<sup>181</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 5, exp. 110. Sin embargo, es probable que este número fuera algo mayor, considerando que del total de las reses compradas en ese periodo se desconoce el origen de 10%, debido a que los vendedores no se identificaron adecuadamente.

<sup>182</sup> SERRERA, 1991, p. 87.

<sup>183</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 109.

la capital en 1807, sólo 8 143 cabezas provenían de Guadalajara, es decir 42% del total de las compras.<sup>184</sup>

Se sabe que entre Guadalajara, Michoacán y el Bajío existió tradicionalmente la trashumancia de ganado menor. Desde fines del siglo XVI o principios del XVII y hasta por lo menos el siglo XVIII, dichas zonas estuvieron vinculadas en forma natural por la circulación de ovejas que buscaban agua y pastizales a lo largo del año.<sup>185</sup> Existía una red de rutas migratorias de ganado entre estas regiones de similar régimen climatológico, las tierras templadas del lago Chapala, pasando por las zonas altas del Valle de Santiago y todos los parajes colindantes de Michoacán. Según Chevalier desde las últimas décadas del siglo XVI, más de 200 000 ovejas salían de Querétaro en septiembre hasta llegar a los pastos occidentales recorriendo distancias de 300 a 400 kilómetros.<sup>186</sup>

Razón por la cual se puede pensar que en Guadalajara, Michoacán y el Bajío, especialmente en las áreas más periféricas de aquellas localidades —cerca de los límites que hemos fijado para el tercer anillo abastecedor de la capital— existió el régimen de barbecho. Sin este sistema, la actividad ganadera indudablemente practicada en la zona, habría terminado con la agricultura, lo que en ningún caso sucedió. Por el contrario, la cría de ganado se mantuvo como actividad alternada con la agricultura. Idea que puede ser ratificada con las leyes de la Mesta, en las que se estipuló desde 1574 una alternancia de siembras precedidas por un tiempo de barbecho que se aprovechaba para la pastura del ganado. Aunque dichas leyes se referían fundamentalmente a las tierras de indios “en las demás partes y lugares de esta Nueva España”, ciertamente establecían una clara temporalidad para el desplazamiento de los ganados menores que venían de estancias buscando agostaderos. Dicho periodo estaba fijado entre diciembre y marzo, posteriormente entre abril y noviembre la tierra cultivable volvía a aprovecharse con fines agrícolas.<sup>187</sup>

La producción ganadera de Michoacán se concentró a lo largo de todo el siglo XVIII en los partidos de Puruándiro, Valladolid, Maravatío, Zamora y Zitácuaro, en esas cinco localidades el ganado representó alrededor de 14% del diezmo recaudado entre 1660-1803, cabe señalar que individualmente, la localidad de mayor importancia fue Puruándiro con 28% de recaudación por concepto de ganado, en segundo lugar, Valladolid con 13%, seguida por Maravatío con 12%, y por último Zamora y Zitácuaro con 10% y 8% respectivamente.<sup>188</sup>

<sup>184</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 223.

<sup>185</sup> CHEVALIER, 1976, pp. 128-129.

<sup>186</sup> CHEVALIER, 1976, pp. 128-129.

<sup>187</sup> “Ordenanzas de la Mesta, 25 de enero de 1574”, en VENTURA BELEÑA, 1981, t. I, AHCM, *Ordenanzas*, LIV, p. 46.

<sup>188</sup> SILVA, 1997, p. 150.

De esta producción de ganado, una parte era destinada a la ciudad de México, sin embargo, es difícil cuantificar sus llegadas en especial en la primera mitad del siglo XVIII, pues mucho del ganado michoacano salía de su región y descansaba en aguajes y recuperaba peso en Toluca, allí a su vez era vendido para el abasto capitalino. El ganado que llegaba de Michoacán del llamado valle de Matlatzinga se registraba en Toluca, el ganado que ya había sido tratado desde su lugar de origen para dirigirlo a la capital se agostaba en Lerma, otro tanto era vendido en los parajes de Huapango y El Cerrillo en el mismo valle de Toluca.<sup>189</sup> Entre los meses de octubre y noviembre de 1736 se compraron para el abasto de la ciudad de México, un total de 12 183 reses, de esta cantidad tenemos constancia que 1 778, provenían de la hacienda Villa Choato o Chuato del Marqués de San Clemente, en la jurisdicción de Puruándiro en Michoacán; es posible que otra cantidad importante proviniera de esa provincia, especialmente del ganado que quedó registrado como vendido en Toluca y cuyos vendedores no especificaron su procedencia, ni hacienda de origen. En esas condiciones tenemos 1 100 reses, además de 3 548 cabezas compradas en El Cerrillo de Lerma, Huapango y Jilotepec, sobre las que sólo se conoce el nombre del vendedor, lo que hace pensar que fueron adquisiciones de tratantes en distintas haciendas, con seguridad algunas de la región de Michoacán, para luego revenderlas en estos parajes.<sup>190</sup>

Según registros de compras efectuadas por comisionados del Ayuntamiento de la ciudad de México en 1740, dicha situación se repite, son pocos los vendedores que indican la procedencia del ganado, así entre octubre, noviembre y diciembre de ese año, los comisionados de la ciudad de México, compraron 10 400 reses en los llanos de Huapango y sólo tenemos como constancia explícita de reses originarias de Michoacán, 1 534 cabezas procedentes de la hacienda Villa Choato compradas a seis pesos, tres reales cada una. En noviembre de 1750 la ciudad de México compró un total de 8 232 reses, de las cuales sólo 409 provenían de Michoacán, y habían sido compradas a Antonio Navarro Cansino a seis pesos, cuatro reales cada una.<sup>191</sup>

Entre las décadas 1760-1770, no tenemos evidencias de compras de reses de parte del Ayuntamiento. A pesar de todo se sabe que el ganado michoacano continuó circulando hacia la ciudad de México, así, la hacienda Bellas Fuentes cercana a Zacapo en la jurisdicción de Zamora, remitió en 1763 a la capital un total de 825 toros y mantuvo un promedio de envíos de 850 cabezas entre 1763-1808 a ese mismo destino.<sup>192</sup>

Hacia fines de la década de 1780, al parecer se intensificaron los envíos de ganado desde Michoacán a la capital. Nos consta que entre octubre

<sup>189</sup> MENEGUS, 1995, p. 147.

<sup>190</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 32.

<sup>191</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 40.

<sup>192</sup> SILVA, 1997, p. 468.

de 1787 y diciembre de 1788, el Ayuntamiento se hizo cargo de comprar 26 007 reses, de las cuales 4 402 provenían de la provincia de Michoacán, cantidad que representaba 17% del total aproximadamente. Aquel ganado provenía de localidades como, Zitácuaro, Zirándaro, Zamora, Valladolid y Tanguancúaro, y sus precios fluctuaron entre los seis pesos, por ganado proveniente de Zirándaro, al sureste de la provincia de Michoacán, y los ocho pesos, tres reales, por ganado proveniente del extremo oriental de Zitácuaro. En comparación, dichas reses eran más caras que las de Compostela (Nayarit) que ese año le costaron al Ayuntamiento de la capital, entre 6.4 y 5.4 pesos.<sup>193</sup> Ese hecho confirmaría la tesis de Von Thünen sobre el abaratamiento del ganado a mayor distancia del lugar central. Razón que explica en parte, que Nueva Galicia y en especial Guadalajara, eran las zonas que más ganado vacuno vendían a la capital. Comparando sus precios eran más bajos que los de Michoacán, se tiene constancia de que en 1740 una res de Acajoneta le costaba al Ayuntamiento capitalino 4.7 pesos y una de Compostela cinco pesos, sin embargo, las de Michoacán fluctuaban en 6.3 pesos.<sup>194</sup>

Por este motivo, es explicable que la capital comprara menos ganado de origen michoacano que de Nueva Galicia. Sin embargo, como se ha indicado, probablemente a fines de la década de 1780, hubo un incremento en la compra de ganado michoacano destinado a la capital, para compensar lo que tal vez obedeció a una reducción de partidas provenientes desde Nueva Galicia, como se detallará más adelante.

Hacia los años noventa continuó el flujo de ganado hacia la capital especialmente de Tanguancúaro y Valladolid, convirtiendo a Michoacán en el segundo centro abastecedor de la capital de ganado vacuno, después de la región de Guadalajara. Entre el 30 de septiembre y el 20 de noviembre de 1790, el Ayuntamiento compró 9 855 reses, de las cuales 2 536 provenían del área de Michoacán, de las localidades mencionadas, es decir, 25.7% del total de esas compras.<sup>195</sup>

Si bien los intercambios ganaderos de Michoacán con la ciudad de México fueron importantes en especial a fines del siglo XVIII y comienzos del XIX, de mayor trascendencia para aquella provincia fue su relación con la zona del Bajío en función de su demanda minera. En este sentido, los becerros que tuvieron un papel destacado en la producción michoacana —como se observa en los registros del diezmo por concepto de ganado en general— representaron más de la mitad del valor total recaudado en ese siglo. La principal zona productora fue Puruándiro, donde la crianza de becerros representó 19.85% del valor del diezmo entre 1660 y 1770. La ubicación de esta zona en el norte de Michoacán, en los límites con la región

<sup>193</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 5, exp. 110.

<sup>194</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 34.

<sup>195</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 109.

del Bajío, hace pensar que mucho de su ganado circulaba hacia esos territorios atraídos por la demanda del mercado minero.<sup>196</sup> Como también porque la zona del Bajío, gracias a la capitalización de muchos comerciantes, se había convertido en el transcurso de la colonia en un centro receptor y redistribuidor de ganado de diversas localidades productoras del centro norte del virreinato, como se explicará más adelante.

Finalmente como es sabido, en los tiempos de insurgencia los caminos al norte de la capital fueron bloqueados y el traslado del ganado se vio interrumpido. Por este motivo, Michoacán se pensó como una alternativa fundamental para el abastecimiento de la capital. Sin embargo, a fines de marzo de 1811 el intendente de esa zona respondió que ninguno de los hacendados o encargados de estancias había querido proponer precios, ni establecer compromisos para surtir a la capital. Especialmente porque señalaban su temor a los robos y perjuicios de los pelotones de insurgentes que según ellos aún se presentaban en la provincia. Curiosamente mencionaban argumentos como “no es tiempo de sacar ganado”. Bajo estas circunstancias el intendente sólo consiguió el compromiso de algunos estancieros para enviar 9 200 reses a la capital, pero sólo cuando comenzara la temporada de lluvias (véase el cuadro 8).<sup>197</sup>

Cuadro 8  
RESES ENVIADAS A LA CIUDAD DE MÉXICO DESDE MICHOCÁN, 1811

<i>Ganadero</i>	<i>Hacienda</i>	<i>Número de reses</i>
Felipe Robledo	La Presentación	600
Juan Antonio Aguilera	San Pedro	600
Francisco Iturbe	Oropeo	400
Herederos de Joaquín Monasterio	La Balsa	400
Manuel Solórzano	San José	300
El Insurgente Anzorena		500
Basilio Leiva	Tururu	500
Pedro Gauna	Cutio	500
Lázaro Solórzano y su hermana, viuda de Vélez		1 600
Lorenzo Cosío		700
Coronel Menoral	Sinagua	1 500
Juan Isasaga	El Rosario	700
Juan Cabrera	Cuaguajutla	300
José Izaguirre apoderado de Álvarez, difunto	Apasingán	600

Fuente: AHCM, *Abasto de carne*, vol. 8, exp. 260.

<sup>196</sup> SILVA, 1997, pp. 150 y 152.

<sup>197</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 8, exp. 260.

Prácticamente no tenemos antecedentes, respecto a la compra de carneros y en general de ganado menor de Michoacán, para el abasto de la capital durante el siglo XVIII. Aunque se sabe de la conexión de Michoacán con Toluca, esta última como receptora de ganado proveniente de la primera. Es probable que en Huapango se recibieran y vendieran carneros, por ser un puerto de salida de ganado diverso, sin embargo, nos inclinamos a creer que mucho ganado lanar michoacano era recibido más bien en la zona de Jilotepec e Ixtlahuaca, por ser áreas reconocidas por la crianza de ganados ovino y porcino.<sup>198</sup>

El valle de Toluca, por su ubicación intermedia entre dos grandes zonas ganaderas como eran Michoacán y Nueva Galicia, sirvió de receptor de animales en tránsito y a la vez de enlace, para comerciar con la ciudad de México y otras zonas del centro del virreinato, todas aquellas cabezas que bajaban desde la provincia de Michoacán, Guadalajara, y también del Bajío, especialmente de Querétaro y Celaya.

El ganado vacuno proveniente de la provincia de Michoacán con destino a la capital, se detenía en Lerma, donde se proveía de agua y pastizales. Igualmente el ganado proveniente de la región de Guadalajara se agostaba en ese paraje, muchos ganaderos de esta región enviaban sus ganados para comercialarlos en las ferias de Toluca. A pesar de que el comercio del ganado mayor estaba en manos de grandes ganaderos, tanto del valle de Toluca, como de las regiones de Guadalajara y Michoacán, en los parajes llamados El Cerrillo y Huapango, se vendía diariamente ganado diverso, incluso las ovejas y cerdos de las comunidades indígenas.<sup>199</sup>

En 1736 los comisionados de la ciudad de México, compraron en los sitios de Huapango 8 841 reses de las que 6 000 correspondieron a diversas partidas agostadas en la hacienda Guadalupe, que pertenecía a la Compañía de Jesús. Asimismo, se compraron en El Cerrillo de Lerma otras 3 011 reses, en Toluca 3 126 y 1 192 en Jilotepec.<sup>200</sup> La procedencia del total de estas reses la ignoramos, puesto que la documentación que normalmente menciona el nombre del vendedor y el sitio en donde fueron compradas, para las reses adquiridas en El Cerrillo y las agostadas en la hacienda Guadalupe omite su procedencia. Todas eran partidas diversas compradas a diferentes vendedores, a 4 546 reses se les omite su procedencia, al igual que a las 6 000 detenidas en la mencionada hacienda de los jesuitas. Es probable que la diversidad de este ganado llegado a El Cerrillo y Huapango, ya advertida por Menegus, se debiera a que las reses, en definitiva, eran de intermediarios o sencillamente indígenas que llegaban a la zona con partidas de animales.

<sup>198</sup> MENEGUS, 1995, p. 146.

<sup>199</sup> MENEGUS, 1995, p. 147.

<sup>200</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 32.

Las comunidades indígenas del valle de Toluca, México y Puebla, poseían ganado para su consumo y no estaban ajenas a los tratos de animales, en este sentido, también los comisionados y alcaldes mayores acudían a la feria de Toluca a comprar reses para el abasto de diversas comunidades indígenas.<sup>201</sup> Al respecto, cabe resaltar que en el entorno rural de Puebla, algunos estudios han señalado la importante participación indígena en la provisión de los productos ganaderos a los mercados de dicha zona. Para Tepeaca por ejemplo, Garavaglia y Grosso han reconocido que más de 60% de las transacciones de ganado fueron realizadas por indígenas, 51.7% en cerdos y derivados y 22.4% en carneros y borregos. El asombro de los autores los lleva a preguntarse si esta relación entre la sociedad indígena y el control de ganados mayores y menores, es tan sólo peculiar de Tepeaca o es aplicable a otras zonas poblanas, y por qué no decir a otras de la Nueva España.<sup>202</sup>

Entre los años cuarenta los llanos de Huapango y El Cerrillo continuaron siendo de principal importancia para efectuar las compras de ganado mayor que demandaba la capital. Entre octubre y diciembre de 1740, el Ayuntamiento de México comisionó a Caro Cadenas para tratar en esos parajes de Toluca entre 10 000 y 11 000 reses y cubrir con ellas las necesidades del abasto de 1741. Orden que se cumplió comprando un total de 10 400 reses, de las que 5 329 se trataron en Huapango, de esa cantidad 23.7% es de procedencia desconocida, otro 17.5% de la hacienda Guadalupe, 7.2% de la hacienda La Canaleja en Toluca, 2.7% de la jurisdicción de Matlactán, al norte del actual estado de Puebla y al este de Guachinango, y 48.9% corresponden a diversas partidas llegadas fundamentalmente desde Nueva Galicia y Michoacán, como se especificará más adelante. Asimismo, el otro 50% de las compras totales de ese año se trataron en Jilotepec o en haciendas fuera del valle de Toluca.<sup>203</sup>

A partir de la segunda mitad del siglo, los comisionados de México ya no acudían a comprar ganado a esos parajes inmediatos a la capital, sino que comenzaron a hacer sus tratos directamente en diversas jurisdicciones.<sup>204</sup> Hacia fines de siglo XVIII y comienzos del XIX, los llanos de El Cerrillo, Lerma y Huapango, eran más que sitios de compra y venta de ganado, al menos para el abasto capitalino. Para la ciudad de México tenían gran importancia como agostaderos y pastizales para el ganado traído desde Michoacán y

<sup>201</sup> SERRERA, 1991, pp. 98-99.

<sup>202</sup> GARAVAGLIA y GROSSO, 1994, pp. 107-110.

<sup>203</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 34.

<sup>204</sup> Años en que la ciudad "facilitó y afianzó el abasto de vaca o toro haciéndolo la ciudad a cuesta y riesgo de sus propios, con cuyos caudales por personas de confianza enviados a distintas jurisdicciones, empezaron a comparar ganados", AHCM, *Política en general*, vol. 3630, exp. 180. Instrucción de las providencias tomadas por el Ex Sr. Virrey don Juan Francisco Güemes y Horcasitas para el aumento de las rentas de esta N.C. y su buena Política", 1813.

Guadalajara.<sup>205</sup> Hacia 1806 comprar ganado en las inmediaciones de la capital era excepcional o de poca importancia en volumen, ese año se registraron en las cuentas del abasto de carne 2 000 toros de un total de 19 000 que: “se necesitaron comprar de estas inmediaciones para la seca por no haberse podido verificar en su debido tiempo, porque cuando fueron nombrados los presentes comisionados habían pasado otras partidas a varios destinos”, es decir, dicha compra fue necesaria, pero era poco frecuente hacerlo.<sup>206</sup>

#### LA CIRCULACIÓN DEL GANADO DESDE EL LEJANO NORTE HASTA LOS BORDES CAPITALINOS

Desde el siglo XVII el ganado había alcanzado las llanuras de Nuevo León con lo que se inició una corriente migratoria hasta el noreste del reino, es decir, hacia los territorios de Durango y Coahuila.<sup>207</sup> Hacia el siglo XVIII en la provincia de Durango la cría de ganados mayor y menor ya alcanzaba grandes proporciones, en 1777 tan sólo el curato de El Sagrario de Durango mantenía 150 000 ovejas, 80 000 reses y 2 000 manadas de yeguas.<sup>208</sup> De acuerdo con la información de 1804, dicha provincia tenía 324 760 cabezas de ganado vacuno (sin incluir bueyes), sin embargo, su producción de ganado ovino era mucho mayor, alcanzando 1 916 280 ovejas. También se criaba ganado caprino registrando 250 760 cabezas, además de 229 120 de equinos, 48 960 mulas y 6 690 asnos.

Los tratantes de la ciudad de México, habían mantenido relaciones con Durango por lo menos desde las primeras décadas del siglo XVIII con el objeto de comprar partidas de ganado para el abasto capitalino. Los animales eran conducidos desde aquellas tierras y concentrados en San Miguel y algunas haciendas del Bajío para en seguida ser vendidos o simplemente trasladados hacia el centro del reino. Un ejemplo típico para ilustrar este tipo de vínculos fue la actuación de Joseph Lanzagorta, importante tratante de carnicería de la capital desde los años cuarenta y hasta 1767 año de su muerte, quien mantuvo durante ese tiempo relaciones comerciales con Durango, Saltillo y Monterrey. Del mismo modo diversos encargados de abastecer las carnicerías de la capital se surtieron de ganado comprado en Durango. En 1780 el director de Temporalidades, Luis Panilla, abasteció al

<sup>205</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 105. Véase recibos respecto a pago de pastos en la zona, aprovechados por el ganado del abasto, 1788. También discusiones sobre el incremento en el pago de pastos en la zona de Huapango, en AHCM, *Abasto de carne*, vol. 6, exp. 193.

<sup>206</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 223.

<sup>207</sup> CHEVALIER, 1976, pp. 128-129.

<sup>208</sup> MIÑO, 1990, p. 276.

Conde de San Mateo, tradicional abastecedor de algunas carnicerías de la capital con 3 000 carneros de la hacienda San Nicolás ubicada en Durango, lo que representaba 4.65% de las compras totales de aquel abastecedor en ese año. En esa misma fecha, Antonio Urizar otro abastecedor y tratante de la capital compró 3 236 cabezas en la hacienda Jaralillo también ubicada en la jurisdicción de Durango, que era propiedad de Ana María Padilla, pariente probablemente de los Guardiola, es decir 6% de sus compras para abastecer a la capital provenían de Durango. Al mismo tiempo, Juan Antonio Yermo, tradicional abastecedor de carne de la capital, hizo tratos con Pedro Vértiz, a quién le compró 6 574 carneros. Vértiz era vecino de la ciudad de México y con casas comerciales en la capital y Durango, además propietario de la hacienda San Diego del Ojo en esa misma provincia.<sup>209</sup> Respecto de esta hacienda Morfi señaló, hacia 1783, que su avío era abundante y en esa fecha se encontraba en la mayor opulencia, el viajero calculaba que tenía más de 60 000 ovejas, además de que las tierras que gozaba eran inmensas “conteniendo a más de las principales, tres estancias en su distrito”.<sup>210</sup>

En 1807, de los 19 000 toros que se compraron para el abasto capitalino, 4 000 provinieron del obispado de Durango, es decir 21% del total. El precio promedio de aquellas reses fue de nueve pesos, a pesar de ello aún resultaron baratas respecto a las compradas ese año en las inmediaciones de la capital, las que costaron diez pesos por cabeza.<sup>211</sup> Aunque se debe tener en cuenta que en 1807, el precio promedio de las reses en el mercado rural fue de 8.2 pesos. Probablemente las reses provenientes de Durango fueron tratadas a través de intermediarios, cuyo precio tal vez no corresponda a reses compradas directamente en esa jurisdicción.

Otra importante zona abastecedora de ganado para la capital fue Coahuila. Uno de los más importantes criadores y tratantes de las carnicerías de carnero en la ciudad de México fue el Marqués de Aguayo dueño del marquesado que llevaba su nombre y que había sido iniciado por Francisco de Urdiñola. Sus tierras se extendían al sureste del actual estado de Coahuila, abarcando inicialmente los alrededores de Parras, por el oriente, hasta los límites del Nuevo Reino de León, por el norte llegaban hasta las Goteras de Castaño y abarcaban la región de Cuatro Ciénagas.<sup>212</sup> El matrimonio de la III Marquesa de Aguayo con el Conde del Álamo, generó la fusión del marquesado con el condado del Álamo, entonces esas tierras fueron las más extensas dedicadas a la cría de ganado menor, llegando a tener 420 000 ovejas. Según Ladd, Aguayo podía conducir sus rebaños desde la hacienda de Patos en Coahuila hasta su rancho El Attillo en Coyoacán sin poner el

<sup>209</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 85.

<sup>210</sup> MORFI, 1935, pp. 113 y 119.

<sup>211</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 223.

<sup>212</sup> ALESSIO ROBLES, 1938, p. 489.

pie en tierras que no eran de su propiedad.<sup>213</sup> En este sentido, Morfi había señalado hacia 1777, sobre el Marqués de Aguayo: “en sola la mediación de Parra al Saltillo, posee una extensión de casi 30 leguas de largo y desde cuatro hasta cinco de ancho, es también vecino de México.”<sup>214</sup> El marqués poseía en Coyoacán las haciendas San Antonio Rettis y la Estrella, donde además sembraba maíz y trigo.<sup>215</sup>

Hacia los años ochenta, Aguayo introducía ganado a la capital por medio de tratantes como Bernardo Miro, Juan Antonio Yermo y Vicente Urizar. En 1780 vendió a cada uno de estos tratantes, importantes cantidades de ganado menor: 24 000 carneros a Bernardo Miro, 3 210 a Juan Antonio Yermo y 23 000 a Antonio Urizar, además de enviar otros 3 000 para el abasto de Guanajuato.<sup>216</sup> Si la totalidad de este ganado fue destinado para el consumo capitalino, significa que Aguayo contribuyó con 22.4% del total de los carneros demandados ese año.

Otros proveedores importantes de la zona de Coahuila fueron los padres Carmelitas, quienes en 1780 vendieron a los Urizar en la capital, un total de 5 049 carneros provenientes de su hacienda El Pozo ubicada en esa zona. Ese año, Miro compró un total de 2 700 carneros a Baltasar Arechavala, propietario de tierras en Coahuila, provenientes de la hacienda Torreón.<sup>217</sup> En total todas las compras efectuadas en Coahuila en 1780, representaron 25.8% del consumo de carneros en la capital.<sup>218</sup>

En el transcurso de la década de los ochenta el Marqués de Aguayo continuó — según Harris — opacando cualquiera de las otras exportaciones de ganado menor enviado desde esa provincia a la capital, así, en 1783, comerció 19 000 ovejas para ese destino.<sup>219</sup> Del mismo modo, en declaraciones de 1789, figuraba como el principal criador que abastecía a la capital, en esa oportunidad declaró poseer en las tierras del marquesado y del condado de El Álamo 42 700 ovejas para la venta.<sup>220</sup> Hacia 1795 la producción de ovejas en las tierras de Aguayo debió incrementarse aún más, lo que lo hizo ofrecer en “barata” carne de carnero dando cuatro onzas más por un real que en las demás tablas capitalinas. El marqués demostró en sus declaraciones que disponía de crías suficientes en sus haciendas, Patos, San Antonio de Padua, San Juan Bautista del Retiro, la Crucecita y del Álamo, para poblar una tabla en barata durante todo el año 1796, y respetando la condición de sacrificar 120 carneros en los días de carnal y 60

<sup>213</sup> LADD, 1976, pp. 46 y 49.

<sup>214</sup> MORFI, 1935, pp. 140-141.

<sup>215</sup> *Fuentes para la historia de la crisis agrícola, 1785-1786*, vol. 2, p. 292.

<sup>216</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 85.

<sup>217</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 85.

<sup>218</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 85.

<sup>219</sup> HARRIS, 1975, p. 79.

<sup>220</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 5, exp. 114.

en los de vigilia. En definitiva, el marqués contaba en cinco de sus principales haciendas de Coahuila, más de 300 000 carneros (véase el cuadro 9).<sup>221</sup>

Cuadro 9  
GANADO EN HACIENDAS DEL MARQUÉS DE AGUAYO

	<i>Crías</i>	<i>Total ganado</i>
Hacienda Patos	16 812	56 564
San Antonio de Padua	41 930	12 699
San Juan Bautista	8 532	6 048
Hacienda del Álamo	22 807	70 944
Hacienda Crucecita	4 407	18 965
Total	94 488	333 943

Otra importante familia ganadera de Coahuila que participó indirectamente en el abastecimiento de la capital fueron los Sánchez Navarro, quiénes en el transcurso de la década de los sesenta vendieron anualmente ganado a Joseph de Lanzagorta, tratante en las carnicerías capitalinas y comerciante en San Miguel. Los animales de esta familia que eran criados en Coahuila, eran trasladados hasta tierras del Bajío, donde eran vendidos para conducirlos a la capital. Hicieron tratos por más de 20 años con Antonio Urizar —hasta mediados de los años ochenta— quien los vinculó con el mercado capitalino. Su principal comprador era Domingo Narciso de Allende, comerciante español y hacendado de la zona, relacionado a su vez con los Unzaga y los Berrio, en la capital.<sup>222</sup>

Después de haber roto relaciones con Antonio Urizar y de haber muerto Allende, los Sánchez Navarro entraron al mercado capitalino mediante Antonio Bassoco, aunque con el compromiso de que estos ganaderos tuvieran sólo este comprador. Entre 1792-1794 vendieron en promedio a Bassoco 8 800 cabezas anuales, lo que representaba 4.8% del consumo capitalino en esos años. Hacia 1800 cuando Yermo se hizo tratante de carnicería en la ciudad de México, los Sánchez Navarro dejaron de vender a Bassoco e iniciaron tratos con Yermo; sistemáticamente le vendieron partidas de animales entre 1800-1809, registrando un promedio, en diez años, de 6 261 cabezas anuales.<sup>223</sup> Específicamente 8.5% de las compras de Yermo en 1806 provinieron de los ganados de Miguel Sánchez Navarro, quien ese año le había comprado 5 658 carneros añejos lanados para el abasto capitalino a 22

<sup>221</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 109.

<sup>222</sup> HARRIS, 1975, pp. 83-84.

<sup>223</sup> Véase el detalle de estas ventas de carneros en HARRIS, 1975, pp. 85 y 87.

reales.<sup>224</sup> A su vez, esa cantidad de carneros representaba 1.8% del consumo capitalino de ese año.

Otras localidades nortenas que hoy en día se ubican en el estado de Nuevo León, como Monterrey y Linares también abastecieron a la capital, aunque si bien no con la importancia de Coahuila. Hacendados de Monterrey como José de la Madrid, pusieron sus ganados en la capital por medio de tratantes como Gabriel Yermo, en 1806 éste le compró 5 338 carneros entre añejos y primales. Del mismo modo en Linares, hacendados como Blas José Gómez de Castro y Pedro Chabarri, vendieron ganado menor a Yermo, proveniente de los alrededores de esa localidad y de la hacienda Horcones, aunque las cantidades eran menores, 1 680 y 3 154 carneros respectivamente, que en conjunto con las compras de Yermo en Monterrey, representaban 15.4% del total adquirido por Yermo ese año, y 3.2% del consumo total de carneros en la capital.<sup>225</sup>

Zacatecas fue otra zona criadora de ganado tradicionalmente vinculada con la capital. Dicha área a principios del siglo XVII estaba rodeada de ranchos ganaderos y de ovejas, la elevada estepa del altiplano producía suficientes hierbas altas y pastos aptos para alimentar al ganado vacuno y lanar, especialmente la región occidental era rica en ganado y las riberas del Río Grande proporcionaban ricos pastos.<sup>226</sup> Hacia el oeste estaba la hacienda Valparaíso en un paraje bien irrigado y la de Trujillo, que enviaba trigo hacia la ciudad de Zacatecas, ambas propiedades en ese siglo eran del heredero de Diego de Ibarra. Había también otras haciendas de familias de mineros y militares que habían conquistado la zona, como Diego de Mesa, Juan de Gordejuela Ibargüen y Pedro de Minjares. Más hacia el noreste estaban las haciendas Urdiñola, Los Patos, Castañuela y Parras. En el siglo XVII Zacatecas figuraba junto a Querétaro y Aguascalientes entre los principales centros criadores de ovejas en el norte del virreinato.<sup>227</sup>

En el siglo XVIII, la capital recibió sistemáticamente ganado menor desde la zona de Zacatecas, sin duda, uno de los principales criadores y abastecedores del rastro de San Antonio Abad, fue el primer Conde de San Mateo de Valparaíso, Fernando de la Campa y Cos. Su condado, San Mateo, que comprendía varias haciendas, se ubicaba en los alrededores de Zacatecas, entre los parajes reconocidos por Morfi como Fresno y El Durazno, y en el llano denominado Bermeja, donde se encontraba otra de sus haciendas, llamada Santa Gertrudis.<sup>228</sup> En 1735, el Conde de San Mateo era descrito

<sup>224</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 224.

<sup>225</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 224.

<sup>226</sup> BAKEWELL, 1976, pp. 100-101.

<sup>227</sup> MIÑO, 1990, p. 274.

<sup>228</sup> MORFI, 1935, p. 93. Por su parte Antonio García Cubas identifica como haciendas de San Mateo de Valparaíso las siguientes: San Miguel, Lobatos, Ameca, Saucedo, Llanetas, San Juan Capistrano, San Antonio de Padua y San Agustín del Vergel.

en la capital como el criador “de mayor opulencia que podía con sus propios ganados, tener pobladas cuatro tablas de este rastro”, de un total de once repartidas entre tres criadores y tres tratantes.<sup>229</sup> Por esos años el conde se encontraba con una sobreproducción de carneros, lo que se demuestra por haber ofrecido una tabla en barata en la ciudad de México, además de tener la obligación de Puebla.

En la misma zona de Zacatecas se encontraba también el condado San Pedro del Álamo, su dueño el primer Conde de San Pedro del Álamo, Francisco de Valdivieso y Mier —español y mariscal de campo— hacia los años cuarenta, participaba como importante surtidor de ganado menor y subastador de una de las tablas más importantes del rastro de la capital, y compartía el abasto de carneros en esos años con el Marqués de Guardiola, el mariscal de Castilla, y el tratante Joseph de Lanzagorta.<sup>230</sup> En 1740 remató la tabla número uno del rastro con 30 000 carneros añejos y trasañejos;<sup>231</sup> la capacidad productiva de las haciendas ganaderas de Francisco de Valdivieso y Mier, era realmente importante, considerando que tan sólo en la hacienda Santa Catarina ubicada en su condado tenía aproximadamente 130 000 cabezas de ganado lanar.<sup>232</sup>

Hacia los años cincuenta, la capital continuó recibiendo ganado de ambos condados, sin embargo, las alianzas matrimoniales de sus propietarios y herederos terminaron por modificar sus límites. La hija del primer Conde de San Mateo de Valparaíso —Ana María de la Campa y Cos— contrajo matrimonio con Miguel de Berrio y Saldívar, el primer Marqués de El Jaral, con haciendas en San Luis Potosí. Esa alianza matrimonial permitió que ambas familias —representadas por Berrio— con el ganado de la hacienda El Jaral, anexas y del condado de San Mateo remataran regularmente desde los años cincuenta, hasta comienzos del siglo XIX, las tablas ocupadas inicialmente por el Conde de San Mateo.<sup>233</sup>

Así mismo había sucedido con las propiedades del Conde del Álamo que como vimos se ampliaron a raíz de su matrimonio con la III Marquesa de Aguayo, Josefa de Azlor —heredera del marquesado más grande existente en los territorios que hoy corresponden a la mitad austral del estado de Coahuila— esas nuevas tierras le permitieron ampliar aún más, la cría de ganados menor y mayor hasta el extremo norte del virreinato.

En 1780 la llamada casa mortuoria del Conde de San Mateo contribuyó al abasto de la ciudad con 64 000 carneros, la mayoría de los cuales había

<sup>229</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 30.

<sup>230</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exps. 35 y 36.

<sup>231</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 35.

<sup>232</sup> MORFI, 1935, p. 93.

<sup>233</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 49. Sobre las alianzas matrimoniales, véase LADD, 1976, p. 226.

comprado en diversas haciendas; en la zona específicamente de Zacatecas había hecho tratos con Ambrosio Meave, Marqués del Apartado, propietario de haciendas en Sombrerete, en esa oportunidad le compró 4 400 carneros, asimismo compró a Luis Panilla, director de Temporalidades, 13 000 cabezas de la hacienda de Zacatecas. En total, el ganado menor comprado en Zacatecas ese año, correspondía a 27% de las compras de dicha Casa Mortuoria, y a 7.7% del ganado total introducido a la capital.<sup>234</sup>

Del mismo modo, en el área circundante a Zacatecas, existieron haciendas que eran receptoras de ganado proveniente de regiones del norte del virreinato. Así, en el rancho San Tiburcio, ubicado en Mazapil, se agostaba ganado comprado por los tratantes de la Casa Mortuoria de Miro para el abasto capitalino, y que en 1788 estaba a cargo de la viuda de Bernardo Miro, Mariana Arizábalo. Ella, reunía diversas partidas de carneros comprados en diferentes parajes norteños, para luego trasladarlos a las inmediaciones de la capital, de acuerdo con los requerimientos del abasto.<sup>235</sup>

En 1806 continuaba la circulación de ganado menor desde Zacatecas, Gabriel Yermo tratante de carnicería de la capital, realizó diversas compras de ganado en esa zona entre abril y octubre de ese año. Al hacendado Juan Martín de Zenón, vecino de Zacatecas, le compró 1 907 carneros añejos y trasañejos; en la hacienda Maguey, en esa misma jurisdicción, adquirió 12 391 cabezas entre cuatriañejos y añejos a Juan Antonio Ayerdi; en la hacienda Pozo Hondo, propiedad de José Mariano Fagoaga, compró otros 6 223 y finalmente en las haciendas Gruñidora y Cedros, de la jurisdicción de Mazapil hoy estado de Zacatecas, otros 4 000 carneros; todas estas cabezas representaban 37.1% de las compras que efectuó Yermo en 1806, esa cantidad representó 7.8% del ganado total consumido en la capital en ese año.<sup>236</sup>

Es probable que el resto de los tratantes de carnicería también compraran carneros en esa región para el abasto capitalino, por lo tanto, este porcentaje puede ser muy parcial, especialmente si consideramos a Zacatecas como importante zona criadora de ganado menor dentro del virreinato. Hacia 1803-1805 Zacatecas mantenía 1 106 341 cabezas de ganado menor, era el tercer centro productor en todo el reino, después de Guadalupe y Nueva Vizcaya.<sup>237</sup>

De las mencionadas compras de 1806 también se observa un abaratamiento en el precio de los carneros a medida que procedían de lugares cada vez más lejanos de la capital. Así, en ese año los carneros de Zacatecas fluctuaban en 23<sup>1</sup>/<sub>2</sub> reales al igual que los vendidos en San Miguel. No obstante,

<sup>234</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 85.

<sup>235</sup> AGN, *Alcabalas*, vol. 410, exp. 11, ff. 136v.-146v.

<sup>236</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 224. Respecto al consumo de carneros en 1806 sabemos que alcanzó 312 000 cabezas, véase AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 223.

<sup>237</sup> MiÑO, 1990, p. 276.

los más baratos registrados en aquella transacción, fueron los provenientes de Monterrey con un precio de 20 reales, seguidos por los de Coahuila, Matehuala y Linares comprados a 22 reales. Con lo que nuevamente se reitera la tesis de Von Thünen respecto a la baja de los precios del ganado cuando existe una distancia cada vez mayor entre la periferia productora de animales y el mercado central.

San Luis Potosí era otro importante centro criador de ganado menor que participó en el abastecimiento del rastro de la capital en el transcurso del siglo XVIII. Entre sus haciendas más importantes figuraban La Ciénaga de Mata —con más de 100 000 cabezas de ganado ovino a principios del siglo XVIII—,<sup>238</sup> y Lagos, ambas de José Rincón Gallardo, de la familia de los Marqueses de Guadalupe. Los que figuraban junto a la Compañía de Jesús como los principales productores de ovejas del reino.<sup>239</sup> Así también, la hacienda Bocas y la Angostura, propiedades del Conde del Peñasco, Agustín Mora, presbítero del arzobispado capitalino, que también vendió ganado menor a los tratantes de la ciudad de México.<sup>240</sup>

En la jurisdicción de Matehuala en el actual estado de San Luis Potosí, existían también las haciendas Nuestra Señora del Carmen de la Laja —de la que se enviaron a la capital 13 366 carneros en 1806— y la hacienda Medina, de la que provinieron otras 3 707 cabezas ese año, ambas haciendas eran propiedad de la familia Lambarri.<sup>241</sup> En Charcas se encontraba otro importante ganadero como el Marqués de Rivascacho a quién en la segunda mitad del siglo XVIII se le adjudicaron 80 000 ha en ese distrito.<sup>242</sup> En esa localidad también se encontraba la hacienda Los Pozos de San Benito y Sierra Hermosa que mantenía 109 000 cabezas de ganado lanar.<sup>243</sup> Uno de los principales criadores de la zona, era el Marqués de El Jaral, Miguel de Berrio y Saldivar, propietario de haciendas como El Jaral y todas las anexas a ella en esa jurisdicción. Del mismo modo, El Jaral manifestaba diezmos en Guadalajara y Michoacán por concepto de ganado menor, en 1754 declaró tener en esos territorios más de 60 000 crías, además de los de sus haciendas, de los que le entregaban sus arrendatarios y los ganados de las haciendas del condado de San Mateo.<sup>244</sup> Su producción le permitió ser uno de los principales abastecedores de San Luis Potosí, enviar ganado a Guajuato,<sup>245</sup> y al rastro de la capital. Desde la década de los cincuenta Berrio

<sup>238</sup> SERRERA, 1974, p. 314.

<sup>239</sup> MIÑO, 1990, p. 274.

<sup>240</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 85.

<sup>241</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 224.

<sup>242</sup> SERRERA, 1974, p. 331.

<sup>243</sup> MIÑO, 1990, p. 276.

<sup>244</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 49.

<sup>245</sup> LADD, 1976, p. 46.

participó en los remates de carnicerías en México, representando a la Casa del Conde de San Mateo como ya hemos señalado.

En 1780 el Conde del Peñasco y José Rincón Gallardo vendieron carneros para el abasto de la capital a la Casa Mortuoria del Conde de San Mateo, la que logró reunir ese año entre muchos ganaderos un total de 64 000 cabezas de ganado menor para el rastro de San Antonio Abad.<sup>246</sup>

Tal vez por un desplazamiento de los ganados más hacia el norte y/o por mayor demanda de lana, San Luis Potosí como también Dolores, San Miguel y los centros productores ubicados en las llamadas Provincias Internas, desde el Nuevo Reino de León hasta Santander, Coahuila y Texas, comenzaron a abastecer al resto del Bajío en el siglo XVIII.<sup>247</sup> En este sentido, es necesario rescatar la importante posición que tomó San Miguel en el comercio de ganado lanar dentro del virreinato en el transcurso del siglo, desde allí diversos comerciantes encabezaban la producción de las zonas del norte hacia la región central del virreinato, Morfi así lo dejó en claro en sus relatos: “los mercaderes [de San Miguel] tienen correspondencias en el Nuevo Reino de León y provincia de Coahuila, donde conservan comisionados que a cambio de géneros, compran cuanto ganado se les proporciona”.<sup>248</sup>

Alvarado Gómez destaca el papel de San Miguel el Grande como centro manufacturero y comercial dentro de la intendencia de Guanajuato, y en especial, su participación en el comercio interprovincial. En este sentido es importante señalar que el autor percibió en el mercado de San Miguel, un crecimiento de sus flujos comerciales, por lo menos en relación con el mercado de Guanajuato, en 1785 logró incrementar sus exportaciones hacia esta ciudad a poco más del doble, y en 1798 el monto de estos envíos fue superior en 60% al registrado en 1785. San Miguel, que presentaba este flujo comercial, fue la excepción dentro de las localidades de la intendencia, el autor destaca una recomposición de sus flujos comerciales hacia Guanajuato, a la que exportaba hacia 1779, mercancías de origen extranjero y novohispano, en cambio, hacia 1785 y 1798, enviaba exclusivamente productos llamados de la tierra.<sup>249</sup>

Sabemos que San Miguel era importante distribuidor de badanas y cordobanes en la zona del Bajío, eso indica que sus comerciantes habían desarrollado nexos en el mercado ganadero e incluso muchos de ellos eran criadores de ganado lanar, al grado de sobrepasar los límites del Bajío. Así, el Conde de Casa Loja, propietario de haciendas dedicadas a la cría de ganado lanar en San Miguel el Grande y San Felipe, hacia 1750 pagaba

<sup>246</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 85.

<sup>247</sup> MIÑO, 1990, pp. 276-277 y 331.

<sup>248</sup> MORFI, 1935, p. 44.

<sup>249</sup> ALVARADO GÓMEZ, 1995, pp. 127-129.

diezmos entre los obispos de Valladolid y Guadalajara para agostar sus ganados.<sup>250</sup> Al mismo tiempo, muchos comerciantes que operaban en esta zona, eran vecinos de la ciudad de México que tenían negocios en las zonas mineras de Tierra Adentro. En algunos casos sus capitales les permitieron adquirir propiedades en aquellos sitios. Kicza mencionó en general que los comerciantes del Bajío dedicados al trato con ganado, podían obtener considerables utilidades sólo con el transporte de los animales de un área en que sobraban, a otra en que escaseaban, cuestión que les era sencillo determinar por los vínculos que poseían.<sup>251</sup>

Al menos en su relación con la ciudad de México, San Miguel operó como centro receptor y distribuidor de ganado ovino proveniente de diferentes zonas del Bajío, del occidente y norte del virreinato que luego encauzaba hacia la capital. El flujo de ganado menor hacia la capital desde esa zona puede ser reconocido desde inicios del siglo XVIII, en 1735, de dos tratantes<sup>252</sup> y tres criadores, que remataron tablajerías de ganado menor en el rastro San Antonio Abad, uno tenía animales en San Miguel el Grande, su nombre era Joseph Cristóbal Avendaño, quien a su vez se desempeñaba como regidor perpetuo de la capital.<sup>253</sup> Es decir, por lo menos una quinta parte del ganado consumido ese año en la capital provino desde San Miguel, especialmente si se tiene en cuenta que un hacendado para abastecer adecuadamente una tabla le implicaba disponer de hasta 60 000 cabezas anuales.<sup>254</sup> Cálculo que resulta acertado cuando vemos los consumos capitalinos de carnero en ese año que bordearon las 284 500 cabezas.

También se daba el caso de criadores de esa zona que buscaban representantes en la capital para introducir sus carneros, así en 1758 el Conde de Casa Loja, vecindado en la villa de San Miguel el Grande, concedió poderes para administrar sus ventas a Juan de Castañiza uno de los más destacados comerciantes capitalinos y miembro del Consulado de México.<sup>255</sup>

Otro personaje representante del comercio ganadero en San Miguel y del virreinato en general, fue Joseph de Lanzagorta, con relaciones en las zonas mineras del Bajío, vecino de San Miguel y miembro del Consulado de México. Tuvo estrechas relaciones comerciales en Durango, Saltillo y Monterrey, con lo que favoreció sus compras de ganado ovino en esas zo-

<sup>250</sup> SERRERA, 1991, p. 298.

<sup>251</sup> Véase KICZA, 1986, p. 110.

<sup>252</sup> Además de los criadores que podían rematar tablajerías de carnero, existía un grupo de comerciantes de ganado a los cuales se les permitía participar en las ventas del rastro San Antonio Abad, pero sólo cuando sobraban lugares luego del reparto entre criadores. Esta situación ocurría generalmente y todos los años existían dos o tres tratantes, además de los criadores como responsables de las ventas de carnero.

<sup>253</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 30.

<sup>254</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 85.

<sup>255</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exps. 50 y 51.

nas.<sup>256</sup> Por cierto, poseía haciendas de ganado menor, criadoras y seguramente receptoras, en las cercanías de Dolores, Hidalgo y San Miguel, como las haciendas La Quemada y Santa Bárbara.<sup>257</sup> Más, como tratante de carnicería que como ganadero participó frecuentemente en los remates del rastro de la capital, especialmente en los primeros años de las décadas de 1740, y 1760 hasta su muerte en 1767, fecha en que su sobrino Antonio Urizar se hizo cargo de esos negocios.<sup>258</sup> Durante esos años Lanzagorta, fue uno de los cuatro o cinco rentistas de tablas en el rastro capitalino, lo que significa que traía a la capital cerca de 60 000 cabezas anuales.

Los Urizar continuaron comerciando ganado para la capital desde fines de la década de 1760, aunque al parecer independientemente de las casas de matanza de Antonio Lanzagorta que continuó en San Miguel y cuyo nuevo apoderado hacia 1780 era Ambrosio Bassoco.<sup>259</sup> Los Urizar en cambio, seguramente consolidaron las relaciones de sus casas de matanza de la capital con haciendas de Guanajuato, ya que terminaron siendo parte de la familia de los Condes de La Valenciana.<sup>260</sup> También estrecharon lazos comerciales con los ganaderos Sánchez Navarro de Coahuila, quienes mantuvieron 10 550 pesos en depósito con Andrés Vicente Urizar en 1775.<sup>261</sup> Hacia los años ochenta, Vicente Urizar era representante de las casas de matanza de Manuel Urizar y Antonio Urizar ya difunto. Estas dos casas declararon, en 1780, tener aproximadamente 35 000 carneros de su propiedad además de 19 000 cabezas compradas en Durango y Coahuila.<sup>262</sup>

De todas formas los ganaderos y comerciantes de San Miguel continuaron relacionados con el abasto capitalino, mediante asentistas como Antonio Bassoco, quien en 1786 se hizo cargo del abasto de res de la capital. Bassoco era otro destacado comerciante de la zona de San Miguel, que de manera tradicional había tenido sociedad y brindado su representación como apoderado al Conde del Peñasco (hacendado de San Luis Potosí) y principalmente a Francisco Lanzagorta y Canal, a Domingo de Allende y a Domingo Unzaga, quienes controlaban el comercio de San Miguel.<sup>263</sup> Además, desde 1763 Bassoco se había hecho cargo de la administración de los negocios de su tío Juan de Castañiza, quien había sido poseedor de una

<sup>256</sup> Véase algunas referencias sobre este comerciante, en BORCHART DE MORENO, pp. 232 y 294-295.

<sup>257</sup> Véase MORFI, 1935, pp. 48-49.

<sup>258</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exps. 35, 36, 56 y 60.

<sup>259</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 85. Ambrosio Bassoco declaró en 1780 como representante de las casas de matanza de Antonio Lanzagorta y Domingo Allende que éstos poseían cosa de 24 000 carneros añejos que no habían vendido.

<sup>260</sup> Véase ALAMÁN, 1849, vol. 1, p. 99.

<sup>261</sup> HARRIS, 1975, p. 79.

<sup>262</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 85.

<sup>263</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 85, véase también algunas referencias sobre los Unzagas y Allendes, en HARRIS, 1975, pp. 82-83.

exitosa firma comercial con operaciones en la ciudad de México, Jalapa, San Miguel el Grande y Durango.<sup>264</sup>

En el periodo de ascenso como comerciante capitalino, Bassoco fue asentista del abasto entre 1786-1788, posteriormente, fue tratante de carnicería, es decir, surtía a la ciudad con ganado menor. Negocio que le comenzó a reeditar más ganancias y menos riesgos de inversión que el abastecimiento de res. Hacia 1788, competía y controlaba en la capital el negocio de venta de carneros junto a Andrés Vicente Urízar, Juan Antonio Yermo y la viuda de Bernardo Miro, Mariana Arizábalo.<sup>265</sup> Si se considera que Urízar y Bassoco eran tratantes de carnero que operaban en la zona del Bajío y especialmente en San Miguel, se puede decir que a fines de la década de 1780, 50% del ganado menor consumido en la capital era tratado y enviado desde esa región. En 1789 de un total de 128 216 carneros que poseían los cuatro tratantes encargados de las carnicerías de la capital —y que cubrían la primera compra de 1790, es decir 50% de los requerimientos urbanos para ese año— Bassoco declaró haber comprado 38 500 carneros añejos en distintos parajes, por su parte, Andrés Urízar declaró tener 28 000 carneros añejos y trasañejos, es decir ambos reunían en esa ocasión 52% del ganado comprado para el abasto capitalino.<sup>266</sup>

Hacia los primeros años del siglo XIX, nuevos tratantes de carnicería, como Gabriel Yermo, sobrino de Juan Antonio Yermo (antiguo asentista de la capital), disputaron remates en la capital. Yermo, a pesar de ser vecino de la ciudad de México y dueño de tierras en la zona de Cuernavaca, compró ganado menor entre abril y octubre de 1806, a diversos hacendados del norte del virreinato; en la zona de San Miguel, estableció relaciones con Pedro José Lambarri, vecino de San Miguel el Grande que no obstante, criaba ovejas en Matehuala en su hacienda Nuestra Señora del Carmen de la Laja, a éste le compró 10 667 ovejas procedentes de esa hacienda. También compró 3 707 ovejas a Diego Tomás de Lambarri, hermano o pariente del anterior y también vecino de San Miguel, en la hacienda Medina ubicada en la jurisdicción de Matehuala. Igualmente compró ganado a través de intermediarios residentes en San Miguel, como Francisco Urrutia, que le vendieron ganado menor de haciendas de Matehuala, específicamente de la Laja. Finalmente hizo tratos con Juan María de Lanzagorta igualmente

<sup>264</sup> Estas relaciones facilitaron la participación de Bassoco en el comercio capitalino, hasta convertirse en miembro del Consulado de la ciudad de México. Su talento empresarial y su matrimonio con su prima María Teresa de Castañiza, le hicieron disponer de un importante capital, llegando a tener propiedades mineras, haciendas y casas de comercio, además de contar con puestos a nivel gubernamental. Existen varios estudios en los cuales se hace referencia a Antonio Bassoco, entre ellos BRADING, 1973; HARRIS, 1975; BORCHART DE MORENO, 1984, y LADD, 1976.

<sup>265</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 108.

<sup>266</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 5, exp. 114.

hacendado y vecino de San Miguel al que le compró 4 681 cabezas propias de su hacienda Las Cruces Grandes. En síntesis, del total de ovejas que Gabriel Yermo compró en 1806, casi 26% fue tratado en San Miguel, más 7% que pertenecía realmente a esa zona.<sup>267</sup> Todo lo cual demuestra que la localidad de San Miguel el Grande seguía operando como receptor de ganado de diversos parajes del norte del virreinato, a comienzos del siglo XIX y era la puerta de salida hacia la capital, de ganado proveniente de las llamadas provincias internas.

Otra zona dentro del Bajío que envió ganado menor hacia la capital fue Guanajuato. El mariscal de Castilla —dueño de diversas haciendas dedicadas especialmente a la cría de ganado lanar, tanto en Guanajuato como en Dolores Hidalgo, San Miguel, Irapuato, Silao y Pénjamo, además de pagar una parte de sus diezmos de animales y de lana a la diócesis de Guadalajara—<sup>268</sup> envió hacia 1740 carneros para el rastro de San Antonio Abad, así en 1741 arrendaba una de las cuatro tablas rematadas ese año en calidad de criador, lo que sugiere que enviaba a la capital cerca de 60 000 cabezas de carnero anuales.<sup>269</sup> Junto a todas las propiedades de este criador en Guanajuato, la hacienda más importante era la R o Erre ubicada en Dolores, ya que era capaz de enviar al mercado 5 000 arrobas de lana anuales.<sup>270</sup> En 1780, el hijo del mariscal de Castilla, quién conservaba esta distinción del padre, aunque era más conocido como José Antonio de Luna Porraes y Atalo, Marqués de Ciria, que se desempeñaba como alguacil mayor del Real Tribunal y Audiencia de cuentas de la capital, vendió al tratante de carnicería de la capital, Bernardo Miro un total de 5 739 cabezas de carnero, lo que representaba 11.6% del ganado comprado por Miro para el abasto de la capital, y 2.5% de las compras totales de ganado de los cuatro tratantes encargados de las tablas del rastro de la capital en 1780.<sup>271</sup> Ese año y como parte del ganado que compró la Casa Mortuoria del Conde de San Mateo, para otra carnicería de la capital, provinieron un total de 13 797 carneros de Ibarra, localidad situada al norte del actual estado de Guanajuato, dicho ganado fue vendido por Luis Panilla director de Temporalidades. Esa cantidad de animales representaba 21.5% del ganado de dicha Casa Mortuoria para ese año y 6.1% del total de compras de los tratantes capitalinos. Es decir, si sumamos estas compras de ganado al mariscal de Castilla y a las Temporalidades, resulta que el aporte de Guanajuato a la capital en 1780 fue de 8.6% del total de las compras de ganado efectuadas ese año.<sup>272</sup> En 1789 el mariscal de Castilla continuaba siendo abastecedor de ganado menor en

<sup>267</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 224.

<sup>268</sup> SERRERA, 1991, p. 298. También véase BRADING, 1973, pp. 220-228.

<sup>269</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 36.

<sup>270</sup> Véase referencias de esta hacienda en MORFI, 1935, pp. 74-75 y 79, y MIÑO, 1990, p. 276.

<sup>271</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 85.

<sup>272</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 85.

la capital, sin embargo, como proveedor de los tratantes que habían rematado las carnicerías ese año. Sin poder determinar cuánto de su ganado vendió a la capital, sí sabemos que declaró poseer en su hacienda Molinos 2 000 cabezas, y en su hacienda Río Florido otras 12 000. Además, el mariscal aparecía representando como apoderado a otros criadores de ganado menor como Agustín Urquidi y al brigadier José Flores.<sup>273</sup>

Otros hacendados de Guanajuato, al parecer introdujeron ganado a la capital ese año, por medio de una serie de intermediarios. Felipe Antonio Teruel hacendado de Acámbaro, con haciendas como Santa Clara y La Estancia San Pablo en esa localidad, hizo circular su ganado mediante Pedro Vértiz hacendado con tierras en San Ángel y Durango, éste a su vez se hizo representar por Juan Felipe Fagoaga y por Juan José Juangorena, vecino de la capital,<sup>274</sup> este último declaró tener, en 1789, 11 616 cabezas de ganado menor en las haciendas La Zarta y Mimbrera, cantidad que seguramente resultó de esta cadena de relaciones.<sup>275</sup>

Querétaro fue otra zona productora de ganado que participó tradicionalmente en el abasto capitalino, aunque al parecer con mayor intensidad en los primeros siglos de la colonia. En el siglo XVI las estancias cubrían la mayor parte de Querétaro, específicamente las estancias para ovejas que tenían una extensión de 800 ha y excedían en número a todas las demás. La alta producción de ganado lanar de la zona motivó a la pronta circulación de estos rebaños a otros lugares del virreinato. En los registros notariales de Querétaro aparecen en cualquier década de los siglos XVI, XVII y XVIII convenios celebrados con comerciantes de México, quienes se encontraban fuertemente involucrados en el comercio de la región, pues vendían productos terminados, compraban lana y carne de carnero para la capital.<sup>276</sup> Sin embargo, hacia el siglo XVIII esta situación tendió a cambiar, en esos años primaban en Querétaro, no las grandes haciendas, sino pequeñas y medianas fincas ganaderas con rebaños de corderos de alrededor de 5 000 y 2 000 cabezas.<sup>277</sup> Super, argumenta que a principios de ese siglo, la ubicación de las tierras de pastoreo cambió en la región, las que estaban dentro del valle de Querétaro se destinaron principalmente a la agricultura, y en cambio, las que estaban en los alrededores y más hacia San Luis Potosí, a la actividad ganadera.

<sup>273</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 5, exps. 110 y 114.

<sup>274</sup> En la declaración de tratantes, pobladores y criadores de ganado menor de la capital de 1789, aparecen como tratantes de una cantidad de ganado las siguientes personas: "El doctor Juan José Juangorena, Don Juan Felipe Fagoaga por Don Pedro Vértiz a Don Felipe Antonio Teruel". AHCM, *Abasto de carne*, vol. 5, exp. 110.

<sup>275</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 5, exp. 114. "Estado de los ganados que han manifestado los criadores".

<sup>276</sup> SUPER, 1983, p. 119.

<sup>277</sup> SUPER, 1983, p. 61.

Hacia fines del siglo XVIII eran pocas las haciendas queretanas que contribuían con carneros para el abasto capitalino. En el año ochenta el Conde de San Mateo tratante de carnicería del rastro capitalino, compró a Luis Pannilla, director de Temporalidades, 5 674 carneros que provenían de sus haciendas en Querétaro, lo que representaba 2.5% de las compras totales de ganado menor de los tratantes de carnicería para ese año.<sup>278</sup> También se sabe que otros hacendados de Querétaro como el Conde de Sierra Gorda, quién también poseía propiedades en Valladolid, comerciaron ganado menor con Miro en 1780, cuando le vendió primales a once reales por cabeza.<sup>279</sup>

En general, podemos señalar que el traslado del ganado desde el Bajío podía demorar varias jornadas hasta llegar a la capital, sabemos que en 1777, desde Pénjamo a Huehuetoca se tardaba 20 días, haciendo estaciones en los siguientes sitios, parajes y haciendas: Magallanes, en la jurisdicción de León; Los Adobes, en la jurisdicción de Guanajuato; Presa de Don Ignacio Esconovieta, en la misma jurisdicción; Salamanca, en la jurisdicción de Celaya; también Los Amoles, Juan Martín, Mandujano, El Fresno, Tacambarillo, La Huerta, El Salitrillo, y Las Cabezas, todos en Celaya; La Torrecilla, en la jurisdicción de Querétaro; el Paraje las Calderas, en la hacienda de Solís en Ixtlahuaca; Llano de Cambaya, en Acambay, jurisdicción de Huichapan, al igual que Pettigan; Las Gallinas, Chapa de Mota y San Luis de las Peras, en la misma jurisdicción de Huichapan; finalmente El Agostadero y El Sitio, en la jurisdicción de Cuautitlán.<sup>280</sup>

En el valle de México, aunque las haciendas y ranchos producían esencialmente granos y semillas, también criaban cerdos, animales de corral y recibían ganado en tránsito proveniente de regiones del norte con destino a la capital. El tránsito de los animales desde sus agostaderos hasta la capital debía quedar limitado a los caminos y rutas establecidas para el transporte en general, y no podía agostar libremente en haciendas o tierras productivas, sin entrar en litigio con sus dueños. Las Ordenanzas de la Mesta, que no eran exclusivas para los criadores de ganado lanar y que fueron redactadas en 1574, permitían que el ganado del abasto “pudiera pastar en los baldíos y rastrojos por donde pasaren con el dicho ganado [...] con tanto que si los tales ganados hicieren algún daño, le paguen sin que se les lleve otra pena alguna. Y lo dicho se entienda llevando los tales obligados sus ganados de paso a las carnicerías donde los han de matar”.<sup>281</sup>

Hacia las últimas décadas del siglo XVIII, los hacendados de los valles que circundaban la capital, no permitían que el ganado del abasto entrara a sus tierras porque causaban daño a sus sembradíos, y algunos sólo accedían

<sup>278</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 85.

<sup>279</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 85.

<sup>280</sup> GARCÍA MARTÍNEZ, 1995, pp. 17-19.

<sup>281</sup> “Ordenanzas de la Mesta, 25 de enero de 1574”, cap. 66, en VENTURA BELEÑA, 1981, t. I, AHCM, *Ordenanzas*, LIV, pp. 64-65.

siempre y cuando los conductores de ganado les pagaran previa pensión, de lo contrario se les pedía que “se limitaran al camino real”.<sup>282</sup> En el bando de 9 de junio de 1792, y posteriormente en el decreto de 8 de abril de 1807, se insistía en que se facilitara sin costo alguno agua, pastos, cañadas y majadas que necesitaren los toros en su trayecto hasta los ejidos de la capital.<sup>283</sup> El problema se producía fundamentalmente, en el recorrido desde Huapango y desde la hacienda de Arroyo Zarco, principales agostaderos, antes de llegar a la ciudad. Los comisionados del abasto se quejaban de que los hacendados de los caminos, no sólo les negaban pasto y agua, sino que también habían intentado quitarles una res en pago, contraviniendo según éstos las Ordenanzas de la Mesta y las disposiciones del gobierno:

[...] en una de las haciendas se quedaron con uno [un toro] que no hubo forma de cogerlo, tienen que venir 10 000 toros en veinte trazos que por supuesto tienen que pasar trece noches cada toro en el camino con que si en cada paraje a imitación del que quedó en la tal hacienda [...] Digo ¿cuantos toros serán necesarios dejarles? corresponde que sean 260. Por lo que para no experimentar semejante quebranto se hace preciso antes que llegue el tiempo de que salgan las partidas, se saque una providencia más seria del E.S. Virrey que sirva de circular con pena grave y ejecutiva a los que impiden el tránsito de la torada y no quisieren franquear las cañadas y aguajes.<sup>284</sup>

En 1808 cuando la sequía afectó al valle, el problema fue aún más grave, debido a que las reses debían caminar desde aquellos parajes de Toluca, tres o cuatro días antes de llegar a los ejidos de la capital, sólo por los caminos y senderos sin poder entrar en haciendas aledañas a éstos, se decía que todo ese trayecto estaba “encallejonado”, ese año murieron de hambre y de sed 1 432 reses sólo en esa ruta.<sup>285</sup> Por esta razón, el Ayuntamiento de la ciudad se vio obligado a rentar más agostaderos a lo largo del camino, en pueblos

<sup>282</sup> Véase las quejas del Conde de Medina y Torres dueño de la hacienda La Torre ubicada en Huichapan, en la jurisdicción de Xilotepec en 1783, AHCM, *Abasto de carne*, vol. 4, exp. 99. Véase también los reclamos de Juan Francisco Gallo y Andrade dueño de la hacienda San Miguel de Solís, en la jurisdicción de Ixtlahuaca, en GARCÍA MARTÍNEZ, 1995.

<sup>283</sup> Decreto del regente de esta Real Audiencia como delegado del E.S. Virrey. México 8 de abril de 1807. “Los subdelegados justicias, dueños o arrendatarios de Haciendas a nombre del tránsito desde la nombrada de Huapango a esta capital facilitaren cuantos auxilios necesiten los caporales que conducen las toradas que vienen destinadas para el abasto de ella, proporcionando los aguajes y pastos sin embarazo alguno ni llevarle para ella la más pensión aunque detengan por las noches con el ganado, y sin permitir que se les impida el paso y cañada libre que deben tener para su cómoda y segura conducción, conforme a lo mandado en Bando de este Superior Gobierno de 9 de junio de 1792, bajo el apercibimiento de que por cualquiera trasgresión se les hará responsables y se procederá contra ellos con toda la severidad que corresponde y exige el objeto tan interesante”, en AHCM, *Juntas de Ciudad*, vol. 762 A, 10 de marzo de 1808.

<sup>284</sup> AHCM, *Juntas de Ciudad*, vol. 762 A, 10 de marzo de 1808.

<sup>285</sup> AHCM, *Juntas de Ciudad*, vol. 762 A, 13 de mayo de 1808, también AHCM, *Abasto de carne*, vol. 7, exp. 231.

como Ixtacalco, San Esteban, La Magdalena, Aculco, Mixiuca, Zacatlamanca y San Juan Nextipac.<sup>286</sup> Igualmente los criadores y tratantes de carneros, debieron rentar tierras y establecer tratos con diversos hacendados para ir trasladando su ganado; los criadores más importantes compraron propiedades en los alrededores de la capital.

Al privilegiarse la actividad agrícola en el valle, se generó obligatoriamente el pago por arrendamientos de agostaderos, agua y pastizales para el ganado en tránsito hacia la capital. Lo que no significa que la producción ganadera extensiva se haya distanciado del centro de consumo capitalino en el siglo XVIII, sino que la crianza de animales a gran escala permaneció desde fines del siglo XVI, como se explicó anteriormente, en el último círculo de abastecimiento involucrado con la capital.

Se sabe que en jurisdicciones como la de Cuautitlán, que eran esencialmente agrícolas, algunos hacendados hacían tratos con criadores de ganado menor —que trasladaban sus animales desde el norte hasta los alrededores de la capital— para recibir por algún tiempo ganado, así en El Pie de la hacienda La Soledad, a ocho leguas de la capital, dentro de la jurisdicción de Cuautitlán (dicha hacienda aparece registrada con ese nombre en los informes de 1785), se recibían carneros trasladados desde Mazapil por la Casa Mortuoria de Bernardo Miro, a cargo desde 1788 de su viuda Mariana Arzábalo.<sup>287</sup> Del mismo modo, el Marqués de San Cristóbal, en 1785, declaraba sembrar maíz y trigo en sus propiedades, como la de Concepción y Juchimangués, en la doctrina de Tepotzotlán y la de Xalpa en Huehuetoca, todas dentro de la jurisdicción de Cuautitlán.<sup>288</sup> Sin embargo, el mismo marqués en 1800 también participaba en el abasto de carne de la ciudad, ya fuera recibiendo ganado o arrendando sus tierras con esos fines.<sup>289</sup> En 1809, aún se producían cereales en sus tierras de Huehuetoca, aunque bajo arrendamiento.

Los tratantes que habían conducido el ganado hasta Cuautitlán, necesariamente en esa zona debían rentar tierras para agostar el ganado, pues allí enfrentaban claramente problemas de cercas y delimitaciones estrictas, entre lo que eran las propiedades y el camino por donde debía conducirse el ganado del abasto capitalino. Se tiene constancia de que el ganado proveniente de la zona del Bajío, especialmente de Pénjamo a la capital se trasladaba sin inconvenientes por diversas estaciones a través de las jurisdicciones de León, Guanajuato, Celaya, Querétaro, y sólo en sus últimas paradas como Ixtlahuaca, Huichapan, hasta llegar a Cuautitlán debían limitarse al camino para trasladar ganado.<sup>290</sup>

<sup>286</sup> AHCM, *Juntas de Ciudad*, vol. 762 A, 20 de mayo de 1808.

<sup>287</sup> AGN, *Alcabalas*, vol. 410, exp. 11, ff. 136v-146v.

<sup>288</sup> *Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1785-1786*, 1981, vol. II, p. 293.

<sup>289</sup> AGN, *Abasto y Panaderías*, vol. 8, exp. 7.

<sup>290</sup> GARCÍA MARTÍNEZ, 1995, pp. 17-19.

La vertiente de circulación de ganado que provenía desde el norte del reino y que se unía con la del Bajío, en el valle de México, venía a encontrarse con el ganado proveniente de Zimapán. Desde esa última localidad también se envió ganado menor hacia la capital. El vecino y minero del Real de Minas de Zimapán, Pedro Romero, en 1756 logró rematar una de las tablerías del rastro en calidad de criador, para lo que se hizo representar en la capital por Joseph de Castro, vecino de esta ciudad. Romero fue uno de los tres criadores y cuatro tratantes que se hicieron cargo de abastecer las tablerías del rastro ese año.<sup>291</sup> Pedro Romero, vecino de Zimapán, probablemente fue quién se convirtió en el primer Conde de Regla, Pedro Romero de Terreros.

El Conde de Regla además de surtir a la capital con ganado menor hacia los años ochenta, también abastecía con carneros a los reales de minas de Pachuca y Real del Monte, con animales traídos de sus haciendas ubicadas en las cercanías de Zumpango de La Laguna y en Huehuetoca, como Santa Lucía, Jalpa y La Gavia.<sup>292</sup> Sus tierras que abarcaban desde Zimapán, pasando por Pachuca hasta alcanzar el norte del actual Estado de México, hecho que le permitía trasladar ganado a la capital sin tener que rentar pastizales. En 1780 fue uno de los muchos abastecedores que tuvo la Casa Mortuoria del Conde de San Mateo de Valparaíso<sup>293</sup> para surtir sus carnicerías en la capital. En 1789 igualmente el Conde de Regla figuraba en las declaraciones de tratantes, pobladores y criadores de ganados mayor y menor de la ciudad de México, en ese año declaró que poseía en sus haciendas de Jalpa y Santa Lucía un total de 16 000 cabezas de ganado menor y 880 reses.<sup>294</sup> Por su parte, en la compra de ganado mayor que hizo el Ayuntamiento de México entre octubre de 1787 y diciembre de 1788, figuraban 921 reses compradas a Luis Marrugat, vecino de la ciudad de México que tradicionalmente se había desempeñado como apoderado del Conde de Regla; es probable que ese ganado entonces fuera del mencionado conde, lo que significaba que 3.5% de las compras totales de ese año provenían de esa zona al norte de la ciudad de México.<sup>295</sup>

Otra hacienda importante ubicada en el actual estado de Hidalgo, en las cercanías de Tula, fue la de Arroyo Zarco, donde a juicio de Morfi se criaban millares de cabezas de ganado menor; en 1735 el Marqués de Villa Puente y su esposa la Marquesa de las Torres de Rada, financiaron la formación del fondo de las temporalidades de Californias, con lo que a su vez, hicieron posible que los jesuitas administraran Arroyo Zarco.<sup>296</sup> Asimismo y

<sup>291</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 50.

<sup>292</sup> LADD, 1976, pp. 41-44.

<sup>293</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 85.

<sup>294</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 5, exps. 110 y 114.

<sup>295</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 5, exp. 110.

<sup>296</sup> MORFI, 1935, p. 26.

probablemente a raíz de estas relaciones, José de la Peña y Puente, Marqués de Villa Puente, ese año remató una de las tablas del rastro capitalino.<sup>297</sup>

Así también en Calpulalpan en la jurisdicción de Texcoco, muchas haciendas de esa zona eran propiedad de destacados criadores de ganado ovino que remataban puestos en el rastro de aquella ciudad. Como el Marqués de Santa Fe de Guardiola, propietario de las haciendas La Calera de Abajo y la hacienda Nanacamilpa,<sup>298</sup> y el Conde de Santiago, dueño de las haciendas San Nicolás Cuauhtepac y arrendatario de la hacienda del Señor de La Calera que participaba del abasto capitalino de carneros y era de los pocos hacendados que no necesitaban rentar pastizales para su ganado, porque poseía estas propiedades en los alrededores de la ciudad de México.<sup>299</sup>

El ganado proveniente de las diversas zonas ganaderas mencionadas era recibido en haciendas ubicadas en los bordes urbanos para ser engordado antes de sacrificarse para el consumo capitalino. En el área de Coyoacán, se agostaba parte de los animales traídos de las zonas noreste del virreinato, es decir, de la segunda vertiente señalada. Importantes ganaderos que participaban en el abasto de carne de la capital poseían haciendas en esta zona y no tenían necesidad de rentar pastizales, así, el Marqués de Aguayo que traía carneros desde su marquesado y condado de El Álamo, en Coahuila, podía agostar su ganado en sus haciendas de San Antonio Rettis y La Estrella en Coyoacán. El Marqués de Santa Fe de Guardiola con tierras en los alrededores de la capital, como la hacienda Lechería, ubicada camino a Azcapotzalco,<sup>300</sup> y la hacienda Las Ánimas en Cuautitlán, participaba directamente hacia los años cuarenta, en los remates de tablas del rastro.<sup>301</sup> Del mismo modo, entre los criadores de ganado que abastecieron la capital entre los años treinta y cuarenta y se hicieron cargo de algunas tablajerías, se destacaron algunos vecinos de México con tierras en sus alrededores. Éstos eran, además, funcionarios reales, como Juan Picado Pacheco que era oidor de la Real Audiencia, o en algunos casos parientes de estos funcionarios, como María Herrera de Medina y Saravia, viuda de Manuel Suárez Muñiz, quién había integrado la real sala del crimen de la corte.<sup>302</sup>

Hacia los años ochenta no es casualidad que el Conde de Miravalle, propietario de haciendas en las costas de Nueva Galicia, tuviera la hacienda

<sup>297</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 30.

<sup>298</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 35.

<sup>299</sup> El registro de estas haciendas véase en Informe de Calpulalpan, 2 de noviembre de 1809, en *Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1809-1811*, 1985, pp. 245-248. También informes sobre la participación del Conde de Santiago en el abasto capitalino de carne en AGN, *Abasto y Panaderías*, vol. 8, exp. 7 véase también LADD, 1976, p. 49.

<sup>300</sup> Véase MORFI, 1935, p. 26.

<sup>301</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exp. 35.

<sup>302</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 2, exps. 30 y 35.

llamada La Condesa en Coyoacán. Por su parte, el Marqués de Selva Nevada además de sembrar maíz y trigo, y dedicarse a la actividad pulquera, también participaba en el abasto de carneros en la capital, así, en 1780 vendió al Conde de San Mateo 300 cabezas de ganado menor.<sup>303</sup> Pedro Vértiz proveedor de Yermo, era dueño de algunas casas comerciales y con propiedades ganaderas en Durango, poseía además la hacienda Guadalupe, en San Ángel. Los padres Carmelitas tenían también tierras en San Ángel, y eran a la vez dueños de la hacienda El Pozo, ubicada en la provincia de la Sagrada Religión de Nuestra Señora del Carmen. En 1780 vendieron a Antonio Urizar 5 049 carneros para el abasto capitalino y en 1789 declararon poseer otros 3 000 para su venta.<sup>304</sup> Los Fagoaga también tenían tierras en San Ángel, así José Juan Fagoaga era propietario de la hacienda San Nicolás; sin tener constancia de que hayan participado en el abasto de carneros de la capital; sí nos consta que en 1780, Ambrosio Meave, tenía guardados 4 400 carneros en aquellas tierras, los que finalmente vendió al Conde de San Mateo para el abasto capitalino.<sup>305</sup>

Finalmente, el ganado era conducido paulatinamente hacia las entradas de la capital y de acuerdo con la demanda urbana. En el sur y suroeste de la ciudad de México se ubicaban principalmente las entradas de ganado mayor de la capital en conexión con las rutas provenientes del occidente del virreinato. Junto al agostadero de La Piedad —el más importante de ganado para el abasto— se ubicó la calzada La Piedad y más tarde la garita del mismo nombre, que en definitiva se unía con la ruta hacia Toluca, Michoacán y el occidente del virreinato, las que cómo se ha explicado eran importantes zonas de procedencia del ganado consumido en la capital (véase el plano 1). Por su parte en los suburbios del norte y noreste de la ciudad se recibía mucho ganado menor. Los carneros eran introducidos por diversas entradas de la ciudad, especialmente por el norte donde se empleaban las garitas de Nonoalco y Peralvillo.<sup>306</sup>

#### LA CIRCULACIÓN DE GANADO DESDE EL GOLFO HACIA LA CAPITAL

Extendiendo más aún el círculo abastecedor de ganado de la capital hacia el este y sureste, se encontraban haciendas criadoras especialmente de reses en los territorios aledaños al Golfo de México, muchos de ellos pertenecien-

<sup>303</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 85.

<sup>304</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 85 y vol. 5, exp. 114.

<sup>305</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 3, exp. 85.

<sup>306</sup> AGN, *AHH*, leg. 882. Se menciona entrada de carneros por las garitas de Santiago y San Antonio Abad por el sur, de Betlem por el suroeste, de San Cosme al oeste y por el norte en las garitas de Nonoalco y Peralvillo.

tes en la actualidad al estado de Veracruz. Esta zona cobró real importancia para el abasto capitalino cuando en los años de insurgencia, las rutas tradicionales por donde se conducía el ganado del norte y la meseta central del virreinato, fueron intervenidos por los rebeldes. En diciembre de 1810, el virrey ordenó al intendente de esa región que se declarasen las partidas de ganado existentes en esa fecha en todas las haciendas y ranchos productores, con la intención de abastecer a la capital, previo estudio de precios y distancias que debían recorrerse.

El informe estuvo cifrado en haciendas de órdenes religiosas como la de los Agustinos, poseedores de las haciendas Tapotal y La Concepción cuya producción anual no sobrepasaba las 300 cabezas; las de los Betlemitas como Peso del Toro y otra ubicada en Toluca, que prometían en conjunto un rendimiento de 1 150 reses. También se puede mencionar entre los principales estancieros a la familia Ovando, de Puebla, cuya hacienda Estanzuela poseía 6 000 reses y que prometía 1 000 cabezas para el abasto. Igualmente las haciendas San Nicolás y Nopalapa, pertenecientes al Conde de Medina, podían ofrecer hasta 2 500 animales para su venta. También la hacienda Uluapa, posesión del Marqués de ese nombre, podía abastecer con 1 000 reses. El total de las declaraciones representaban una oferta de 10 450 cabezas para 1811, sin embargo, se debía tener en cuenta que muchas de estas haciendas surtían la demanda de Orizaba y especialmente de Veracruz.<sup>307</sup>

En marzo de 1811, cuando la situación se hacía insostenible en la capital, se ordenó nuevamente otro informe aún más detallado sobre la producción de cada una de las provincias de aquella intendencia.<sup>308</sup> De acuerdo con éste, Córdoba, Orizaba y Jalapa presentaban escaso ganado para el abasto urbano y con el agravante de que era sólo apto para la Tierra Caliente, lo que hacía difícil su traslado a la capital. Para otras provincias como Mizantla y Papantla los costos de traslado de ganado hasta la capital resultaban 33% más altos que los envíos a Veracruz; igualmente desde Antigua se argumentaba que el ganado demoraría 25 días en llegar a la capital y sólo tardaba ocho hasta el mencionado puerto. Los informes de Tlacotalpan y Tlaliscoyan indicaban que su producción estaba orientada exclusivamente al abasto veracruzano.

Sin embargo, hubo dos provincias que resultaron atractivas para los requerimientos de la ciudad de México; éstas fueron Cosamaluapan y Acayucan. En la primera, existían cinco haciendas de ganado vacuno: San Nicolás,

<sup>307</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 8, exp. 260. También se puede agregar al respecto las declaraciones del Conde de Medina que indicaba en febrero de 1811 que el ganado que poseía en Cosamaluapan y Acayucan lo tenía tratado con el abastecedor de Orizaba a doce pesos y libre de pensiones e insistía: "este ganado nunca se puede conducir a la capital por ser costoso su transporte". AHCM, *Abasto de carne*, vol. 8, exp. 257.

<sup>308</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 8, exp. 260.

Tacapuco, Guasco, Chiltepeque y Santo Tomás de las Lomas, cuyo número de ganado disponible alcanzaba a 50 000 cabezas. En Acayucan, había siete haciendas: Nopalopa, Sanquantla, Cuatotolapa, Mapachapa, Tenoloapan, San Felipe y Calabozo, las que podían vender anualmente hasta 6 400 cabezas en total, a un precio de 12-12.5 pesos en Orizaba. En ambos lugares no se podía especificar el precio del costo del ganado hasta la capital, porque no se tenían antecedentes de envíos hasta esos “partidos tan remotos”.

De acuerdo con estos informes, con fecha 21 de marzo de 1811, en la capital se ordenó por la junta extraordinaria de abasto que se enviara ganado desde aquellas zonas:

[...] vemos que en Cosamaluapan y Acayucan hay porción de ganado para poder sacar, por lo que determinó ayer la junta extraordinaria sobre este ramo que por medio del Sr. Intendente de Veracruz se ajusten 10 000 toros al precio más cómodo y que con prontitud se pongan en camino en dos partidas de a quinientos, todo con la aprobación de la Junta de Abastos por las circunstancias del tiempo.<sup>309</sup>

#### CIRCULACIÓN DEL GANADO: IDEAS FINALES

Luego de situar y definir la participación de distintas localidades de la periferia del virreinato que enviaban carne a la ciudad de México, estamos lejos de plantear una reducción del área ganadera en función de la capital virreinal. Si bien hemos observado una ampliación y proliferación de la actividad agrícola en los distintos cordones de abastecimiento, no podemos concluir como lo hizo Von Thünen, que el área ganadera bajo esas condiciones, tendió a reducirse y de esa forma el precio de la carne necesariamente debió ascender, siendo para los ganaderos cada vez más rentable enviar sus animales al mercado central.

La situación respecto a la ciudad de México es diferente, ya que más que una reducción de la actividad ganadera, se observa por un lado, una notable estabilidad en su cordón ganadero ya definido a fines del siglo XVI, y por otro una importante articulación e intercambio comercial de ganado entre la periferia del reino, los espacios agroganaderos y los bordes capitalinos. La intensificación de la participación de Michoacán y de algunas áreas de Veracruz en el abasto capitalino, se produjo para compensar la reducción de envíos de ganado desde Guadalajara o el Bajío, zonas tradicionalmente importantes por sus remisiones de animales a la ciudad de México. Dichas reducciones fueron aún más significativas al producirse la interrupción y bloqueo de caminos durante la insurgencia que impo-

<sup>309</sup> AHCM, *Abasto de carne*, vol. 8, exp. 260.

sibilitaron un adecuado flujo desde el norte y la zona del Bajío hacia la capital.

No se produjeron, entonces, cambios sustanciales en la localización de los espacios que abastecían de ganado a la ciudad de México durante el siglo XVIII, lo que contribuye a sostener la estabilidad de los precios de la carne en dicha ciudad. Sin embargo, también debemos atender al problema del “cierre” o “bayado” de las propiedades en torno a la capital virreinal y en el valle de México, con el fin de cobrar por arrendamientos de agostaderos y por suministrarles agua y pastizales. Lo que generó el incremento de los costos de traslado y mantenimiento de animales, que junto a las sequías de 1808 y finalmente la insurgencia, provocó el alza abrupta de su precio en la primera década del siglo XIX.

En síntesis el capítulo apuntó a identificar las áreas que cubrían la oferta de comestibles hacia la ciudad de México. Como también lograr establecer entre aquellas zonas productivas y el diseño teórico del modelo geoeconómico de Von Thünen ciertas semejanzas en su localización. Ejercicio que permitió ubicar las actividades de los bordes urbanos, las que señalaron, al igual que el modelo del mencionado geógrafo, el aprovechamiento diverso de los suelos y el envío de variados productos hacia la capital, como, carne fresca, leche, granos para forraje, frutas y verduras, pulque, sal y madera. El análisis de las actividades productivas en el valle de México y sus alrededores, permitió destacar su importancia en el abastecimiento de granos de la capital, como también de pulque, cerdos y ganado en tránsito. La descripción de las áreas agropecuarias de Michoacán y el Bajío, permitió determinar la importancia de sus intercambios de trigo y ganado enviado hacia la capital. Finalmente, se analizó el último cordón del norte periférico que abastecía la capital exclusivamente de reses y carneros, y que constituía por excelencia el gran espacio ganadero del reino. Se describió la circulación de manadas y rebaños desde aquella lejana zona hacia el centro del virreinato, lo que permitió definir su vinculación y articulación con diversos comerciantes y localidades hasta llegar a la ciudad de México.

## CONCLUSIONES

Como primera reflexión quisiéramos señalar que la investigación que presentamos dentro de un marco netamente económico, viene a sentar bases dentro del análisis histórico, especialmente porque creemos que la historia económica como rama de la gran disciplina histórica, es el cimiento sobre el que se pueden ir construyendo nuevas explicaciones acerca de un mismo problema. Creemos que el tema de la demanda de alimentos, puede dar pie a muchas otras interpretaciones, especialmente sobre la alimentación, la vida cotidiana, las costumbres, la salud y sobre todo respeto a los “estándares de vida”. Temas sobre los que nos resistimos a elaborar conclusiones pues esos enfoques implican, a partir de este trabajo, emprender otra nueva fase de pesquisas documentales.

Al finalizar este libro, se cree haber hecho un aporte al estudio de las condiciones sociales de la población de la ciudad de México en el siglo XVIII, pero principalmente un descubrimiento de la demanda urbana, como factor decisivo en la conformación de una economía, capaz de diseñar espacios de oferta de comestibles y de conformar articulaciones comerciales respecto a los mismos.

En segundo lugar, se quiere insistir que el presente estudio se fija en el eje de la demanda alimentaria, a pesar de que se ha tenido cierta preocupación por lograr un acercamiento hacia los problemas del consumo. La estrategia utilizada fue conocer los movimientos del mercado y la demanda, para determinar momentos favorables o desfavorables para los compradores. Pero ciertamente no se ha logrado un acercamiento particular a los grados de consumo de las unidades familiares o particularmente de los habitantes de la ciudad de México en el siglo XVIII. Sin embargo, creemos que hay una importante aproximación a esos problemas a pesar de las deficiencias en el estudio de salarios y de la estratificación social del consumo en la capital novohispana. El estado actual de las investigaciones tanto demográficas como sociales lo impiden, pero creemos que con el aporte de nuestros datos e investigación en un futuro próximo podrán ser resueltas o medianamente resueltas esas deficiencias.

Teniendo en cuenta estas consideraciones, se deben precisar ciertas conclusiones o comentarios más específicos sobre la investigación realizada.

En el transcurso de este trabajo, el mercado urbano de la ciudad de México se nos abrió bajo dos ejes esenciales sobre los que giraba su funciona-

miento: uno el comercio “institucional” que reglamentaba, administraba y gravaba los alimentos y en especial aquellos económicamente esenciales para el gobierno y el erario. Dentro de éste cabría el llamado abasto de carne o carnes, que se encargaba de asegurar el aprovisionamiento de res y carnero, como también el de cerdo y los subproductos generados por los tocineros.

Junto a este gran comercio institucional, existía lo que se podría llamar el comercio extrainstitucional, reconocido a través de comestibles ingresados a la capital que no eran administrados directamente por el sistema de abasto del gobierno local, pero que sin embargo, la mayoría de ellos estaba sujeto al pago de aranceles del *Viento*. Más aún había otros que ni siquiera caían bajo el peso fiscal, como era el maíz introducido por indígenas a la capital. Creemos que el gran conjunto de estas mercancías eran introducidas en su mayor parte por indígenas, así como las aves, animales de caza y de corral, los pescados y los chivos.

No obstante, esta dualidad en el mercado urbano de la ciudad de México, conlleva problemas para los investigadores que quieren medir los volúmenes totales de mercancías introducidas a la capital. Especialmente en lo referido a los granos: maíz y harina de trigo, que hasta el momento se han cuantificado a partir de los registros de la alhóndiga o de los libros de propios de la ciudad, que sin embargo, representan un segmento del total de la demanda. Creemos que los libros de la Aduana de la ciudad de México, si bien no solucionan este problema para la cuantificación total de maíz ingresado a la capital, si lo harían respecto a otros comestibles y especialmente respecto a la harina de trigo. Donde se habría registrado el número global de harina ingresada a la ciudad no sólo por los panaderos, sino también por los llamados “labradores”. Lo que señalaría a estos libros como una nueva fuente para profundizar en estos temas.

Respecto a las características de la demanda urbana de alimentos en la ciudad de México durante el siglo XVIII: podemos afirmar que era una demanda diversificada; múltiples comestibles ingresaban a la capital para satisfacer las necesidades de sus habitantes. Idea que rompe con los enfoques tradicionales basados en herramientas teóricas como el “alimento base” o “bases alimentarias” identificadas en una sociedad. Más aún, dentro de este gran consumo urbano surge la carne, alimento desdeñado hasta ahora por su “escasa importancia” dentro del abasto capitalino y entre los hábitos alimentarios de sus habitantes. Múltiples prejuicios o ideas preconcebidas rodeaban hasta ahora el papel de la carne en el consumo urbano y en el concierto de la economía virreinal.

A partir de la demostración de que la carne es uno de los alimentos más importantes de la recaudación del viento y que a su vez tiene una presencia considerable dentro de la recaudación general de alcabalas, podemos plan-

tear que su alta demanda no pasaba inadvertida para los intereses fiscales de la corona, lo que explicaría por una parte, su preocupación por el abasto constante y por otra, su política de precios. El gobierno virreinal siempre proclamó una política de protección a los súbditos al velar por sus abastos, sin embargo, creemos —en particular para el caso de la carne— que en definitiva el interés esencial de la corona al cuidar el abasto y los precios, era “proteger la demanda” en este caso de la carne, para que su importante recaudación no se viera mermada y con ella el erario fiscal.

En el plano de los hábitos de consumo se ha comprobado el arraigo entre los habitantes de la capital de comer carne en forma bastante más abundante de lo que se acostumbraba en ese siglo en Europa. Incluso al grado de romper preceptos religiosos. Los volúmenes de carne empleados en esta investigación, en general corresponden a informes aduanales ya sea recogidos por sus contemporáneos u obtenidos de libros de la Aduana, los menos son referencias sobre libros o cuentas del rastro. Lo que nos da una base sólida para afirmar el alto consumo de carne propuesto, e incluso superior si se consideran las aves, chivos y animales de caza. Con todas ellas creemos que los habitantes capitalinos se proveían ya fuera de carne fresca de las carnicerías o también obtenida en las calles y plazas, expandidas por indígenas, como aquella salada, acecinada, en tasajo o seca también vendida en sitios públicos, sin contar la venta callejera de carne preparada en diversas cocinerías o puestos de comida, además de todos los embutidos preparados con carne de cerdo.

Consumir carne no era un privilegio dentro de la sociedad capitalina, lo que lleva a plantear que las distinciones sociales —tan necesarias para los grupos de influencia— estaban marcadas en el plano del consumo, en primer lugar: con un agasajo de carnes diversas, ya que si bien toda la sociedad podía comer carne, no todos podían comer al menos distintas y abundantes variedades. No obstante, el problema del consumo y de su estratificación social no se resuelve con esta afirmación, ni tampoco con estimaciones per cápita.

Al reconocer a la carne como un comestible de consumo frecuente y cotidiano para los habitantes de la ciudad de México, eso implica que los índices de demanda estaban supeditados al poder adquisitivo de la población. Esta idea queda corroborada con el hecho de que en el siglo XVIII existía la preocupación manifiesta de los administradores del abasto de proveer de carne a toda la población sin excepciones, logrando su propósito al ofrecer opciones de consumo de acuerdo con sus posibilidades económicas. En este sentido se hablaba de la carne de carnero como la más cara, orientada al consumo de los “ricos” y en el otro extremo la carne de res la más económica destinada a los “pobres”. Es decir en la ciudad de México en el siglo XVIII había una estratificación en el consumo, acorde con los

ingresos de cada grupo social, lo que no se resuelve con los típicos criterios étnico-estamentales.

Conscientes de ello en la investigación se recurre a determinar el comportamiento de los precios de la carne y las variaciones de su demanda para observar en definitiva los posibles efectos en el consumo urbano. El análisis comparativo de ambas variables sirve —a nuestro juicio— para valorar los efectos o los impactos de ese comportamiento del mercado en los consumidores. Por su parte el análisis de la curva de precios de la carne, arrojó una conclusión diferente o reñida con otras interpretaciones de precios de los alimentos para el siglo XVIII novohispano; nosotros advertimos que en la capital los precios de la carne, fundamentalmente en las especies de res y carnero, no manifestaron una tendencia alcista, sino movimientos ascendentes interrumpidos por importantes momentos de bajas y sobre todo de estabilidad.

El análisis de los últimos 30 años de la serie, permite poner atención al impacto que pudieron padecer los consumidores con las agudas alzas sufridas en los tiempos de la insurgencia. Como también al observar en ese periodo los movimientos cortos de precios, se puede evitar caer en generalizaciones que apuntan a explicar largas tendencias. Los precios de la carne de res presentaron fases breves de alzas a partir de 1783, pero seguidas por movimientos de estabilidad y donde sólo los movimientos ascendentes se presentaron otra vez a inicios de 1800. Los precios del carnero, en cambio, presentaron alzas desde 1780-1791, interrumpiendo dicha tendencia con otra de precios a la baja entre 1792-1797 (pudiendo incluso haber sido más bajos de lo que fueron, pero por la intervención del gobierno local se aplicaron gravámenes extraordinarios sobre el precio de la carne de carnero que impidieron su total desplome; a pesar de todo, la inflexión de esos años es notable en los precios). Luego hacia 1798, se inició otra fase caracterizada por ascensos de precios, pero que realmente alcanzaron su máxima expresión entre 1809-1810.

Para entender el origen de estos movimientos de precios y pese al sistema de control sobre los mismos, encontramos una relación directa de aquéllos con el comportamiento de los precios del ganado en pie en el mercado rural. Advertimos que el precio de los animales en pie manifestó ascensos desde los años ochenta. Ocasionadas por una relación directa de crecimiento o recuperación demográfica notable hasta esos años, tanto en el ámbito rural como en el capitalino. Lo que provocó una demanda importante de carne, ocasionando un alza en el precio del ganado en el mercado rural. Como hemos visto, en esos años también se ordenaron reformas fiscales respecto al cobro de las alcabalas en la compra y venta de animales y seguramente atendiendo al incremento de la demanda mencionada; las alcabalas tuvieron un impacto importante como valor agregado en el

precio del ganado, sin embargo, con el paso de los años su efecto inicial se atenuó a pesar de estar siempre sobre aquél.

Esta política hacendaria también vino aparejada con la supresión del reparto de mercancías, con lo que la corona pretendió evitar la evasión de la alcabala, práctica frecuente entre los corregidores que participaban *de facto* como intermediarios de mercancías indígenas; la alcabala desde entonces debía ser cobrada en las haciendas al momento de efectuarse las compras de ganado, de lo contrario cada intermediario debía pagar sucesivamente la alcabala en cada transacción que hiciera; la supresión del repartimiento, vino a generar, en definitiva, la concentración de la producción ganadera en manos de los hacendados, con lo cual se buscaría despojar paulatinamente a las comunidades indígenas de la posesión y crianza de animales, al punto de deprimir su producción y de generar mayor demanda de ganado en el mercado rural.

Por cierto, las alzas de precios del ámbito rural si bien generaron oscilaciones en el precio de la carne en la capital —más perceptibles en la carne de carnero— durante los años ochenta, en ningún momento generaron crisis de subsistencias, incluso en los malos años de mortandades de ganados hacia 1788-1790, aunque en esos años el gobierno local administró el abasto de carne e impidió subidas indiscriminadas de precios especialmente en la carne de res, ya que en años de escasez con un régimen libre de precios éstos habrían sido manipulados por la especulación.

Hacia los años 1792-1797 los precios caen por estabilidad climática y quizás por una sobreproducción ganadera o por una sobre oferta especialmente de carneros en la capital. Sin embargo, a fines de la década de los años noventa los precios iniciaron otra fase de ascenso, primero, relativa y luego, realmente pronunciada entre 1809-1810. Fase que fue motivada por la mortandad de ganado en su traslado hacia la ciudad, lo que a su vez fue producto del factor meteorológico. El alza del ganado en el mercado rural, obligó a establecer una nueva política del abasto, para recargar realmente en el precio de la carne los gastos de su administración y las pérdidas de animales.

Las dificultades para engordar el ganado en los alrededores de la capital, provocaron sacrificar especialmente reses de muy bajo peso para el abasto. En consecuencia, se tuvo que comprar más ganado para compensar la disminución de arrobas esperadas por cada partida de animales. Lo que a su vez desencadenó en un aumento de gastos, en agostaderos. Para mayor gravedad en 1810, con el bloqueo de los caminos las principales partidas de ganado no pudieron avanzar hacia la ciudad, no disponiéndose de carne suficiente en la capital.

En el espacio urbano a su vez se generó un aumento de la demanda de carne advertida específicamente hacia 1800-1807, provocada por un incremento demográfico producto de movimientos migratorios. Sin embar-

go, aquellos flujos de migrantes hacia la ciudad, provocaron un incremento de la indigencia. Todo lo cual ocasionó en 1810 la abrupta alza de los precios de la carne y un declive de la demanda.

En general, el comportamiento de los precios de la carne han sido explicados por la conducta de los del mercado rural y la incidencia de estos movimientos en los del mercado urbano. Pese a la existencia de una política de control de precios, éstos fluctuaron a lo largo del siglo por efecto de los problemas en el mercado rural. Especialmente los precios del carnero, más vulnerables a esos movimientos por la participación que tenían los criadores y tratantes en la fijación de su precio y abastecimiento urbano.

En nuestro esfuerzo por comparar la tendencia secular de los precios de la carne con las de otros alimentos, se ha observado que los de los granos comenzaron una fase de ascenso desde mediados de la década de 1800 hasta por lo menos 1810. Lo que también se puede inferir de los grados de consumo urbano de bebidas alcohólicas. Es decir, la tendencia al alza de los precios de los comestibles es un problema de inicios del siglo XIX. Con lo cual nosotros no desconocemos ni aminoramos el problema social generado a partir de esa alza, por esta misma razón creemos que los altos precios registrados con el movimiento de insurgencia significaron un momento traumático para los consumidores.

En el transcurso de los años ochenta a pesar de que hemos constatado oscilaciones importantes de precios en los granos, fueron sólo eso. Es difícil pensar en un movimiento sostenido al alza desde esa fecha, porque ni siquiera el comportamiento demográfico podría sustentarlo. Ya que la población luego de la epidemia de matlazáhuatl se recuperó paulatinamente hasta 1780, pero luego fue afectada por epidemias al menos hasta 1786 y sólo posteriormente ya entrada la década de 1790 volvió a repuntar.

Así también, la carestía de 1785 en el maíz fue aguda, pero nos inclinamos a creer que fue más bien producto de la especulación. En el trigo dicha alza de precios se presentó al año siguiente, pero ambas decayeron abruptamente en los años inmediatos de 1786-1787; pero en ningún caso la demanda de granos bajó a niveles de hambre en la ciudad de México.

Más importante aún es que durante la carestía del maíz, los precios de la res y del carnero continuaron siendo generosos para la población y el consumo urbano de carne se mantuvo estable. Así también el consumo de pulque, que a pesar de encontrarse mermado desde los ochenta por tasas impositivas, sólo se vio frenado parcialmente por los impactos de la política fiscal, aún pudiendo mantener en esos años altos grados de consumo urbano, e incluso tal vez superiores a los medidos, pensando en ciertas estrategias de venta, implementadas por sus expendedores.

La caída de precios de la carne en la década de los noventa, ya argumentada antes, por sí sólo no permite generalizar un ascenso sostenido en

los precios de los comestibles desde 1800 hasta 1810. Por otra parte, si se pone atención a un nuevo incremento en la demanda en el transcurso de la década de 1790, no sólo de la carne, sino también de los volúmenes de maíz y harina ingresados a la ciudad entre 1795-1797. Puede inducir a pensar que los precios de estos granos estaban en una fase de baja respecto a la década de 1780. Ciertamente esto no puede afirmarse, pues las curvas del maíz y del trigo en la década de 1790 presentaron interrupciones y discontinuidad.

En este sentido, para la presente investigación sólo es evidente que los precios de los comestibles comenzaron una fase de ascenso con el nuevo siglo que concluye con las abruptas alzas en tiempos de la insurgencia. El flujo migratorio desde 1800 cobra importancia para generar una demanda en crecimiento, pero que a su vez termina siendo frenada por las mismas alzas de precios, como también por reducciones en la producción a causa de efectos climáticos y por el incremento de la indigencia en la capital, resultado de aquellos movimientos de población.

Las políticas fiscales de los últimos años del periodo colonial tendieron a frenar evasiones y a gravar introducciones indígenas de mercancías que hasta ese momento nunca habían recibido imposiciones fiscales. Creemos entonces que esta presión fiscal de los últimos años del siglo XVIII y comienzos del XIX es el resultado de una disminución en los ingresos del erario. La que a su vez fue ocasionada por alzas de precios en esa última fase del periodo colonial, que terminaron por frenar una demanda que iba en aumento, debido al crecimiento de una población con altos grados de indigencia. La presión fiscal se explica porque las alcabalas y de los gravámenes sobre el pulque eran ingresos realmente importantes para los fondos de la Real Hacienda. Específicamente el descenso de los ingresos por pulque estaba generando mermas importantes en el erario. Eso también comprueba la política de gravar el aguardiente de caña hacia 1796, como una forma de compensar el descenso en la recaudación obtenida por consumo de pulque.

Respecto a la influencia de la demanda de carne de la ciudad, sobre diversas áreas productivas del virreinato podemos asentar varias ideas concluyentes a partir de nuestra investigación. En primer lugar, nos interesa remarcar que la carne no se encareció por el hecho de encontrarse las áreas criadoras a grandes distancias de la capital y tampoco porque tenía que recorrer largas distancias antes de llegar a los agostaderos ubicados en los contornos urbanos. Al respecto se deben precisar varias ideas, se ha tendido a creer que existió un incremento en el precio de la carne y que se debió a un desplazamiento del ganado hacia las zonas periféricas del norte, es decir, por un distanciamiento importante de los centros ganaderos respecto al mercado de la ciudad de México. Apoyándonos en el modelo de Von Thünen y observando la realidad virreinal, podemos afirmar que la teoría

del geógrafo alemán se cumple, es decir, que mientras más distante se críe el ganado del lugar central más barato tiende a ser su precio, así, hay una relación inversa a la de los granos. La explicación radica en la demanda de la tierra; a mayor cercanía del lugar central existe mayor explotación de los suelos por diversos productos agrícolas, así lo hemos constatado en los contornos urbanos y en el valle de México, esto se traduce en un incremento del valor de los terrenos, lo que a su vez repercute en el precio del ganado si se cría en ese entorno urbano.

Hemos confirmado que los ganados vacuno y ovino que se consumían en la capital, no se criaba en el entorno capitalino, sin embargo, mucho de él se agostaba en parajes de sus cercanías para engordarlo antes de ingresar al matadero urbano. En forma inversa los cerdos provenían de aquellas cercanías y su precio era más caro que el de las mencionadas carnes. No obstante, hacia fines del siglo XVIII y comienzos del XIX, hemos comprobado un incremento de problemas en el uso de esos suelos como disputas de indígenas sobre ellos y mayor aprovechamiento o explotación en función de la demanda tanto urbana como rural de hortalizas, granos, semillas, ganado menor y pulque. Comprobamos que por lo menos 48% de la harina de trigo provenía de este entorno, como también la totalidad del maíz, cebada, semillas y hortalizas, además, 100% del pulque y ganado de cerdo.

Todo lo cual implica gran ocupación del suelo donde se debieron definir con precisión sus usos y los sitios para agostar ganado en tránsito, lo que explica el incremento de tierras en arrendamiento para esos fines y el cercado de haciendas antes ocupadas con libertad para alimentar al ganado del abasto con sus rastrojos. Lo que a su vez probablemente estuvo asociado con un encarecimiento de la tierra y por mayor demanda. Sin duda para los encargados del abasto urbano, los gastos en tierras de arrendamiento y el cercado de las haciendas limitando los trayectos del ganado por parajes sin agua, generaron mayores mortandades como también mayores gastos, todo lo cual hemos señalado como factores incidentes en el incremento del precio del ganado en el mercado rural al iniciarse el nuevo siglo.

Siguiendo el modelo de Von Thünen, también hemos constatado que a mayor distancia de nuestro mercado central: la ciudad de México, existían mayores extensiones de tierras disponibles y menos explotadas y que eran las más apropiadas para criar ganado extensamente y sin dañar áreas agrícolas. Estas consideraciones se cumplen respecto a las áreas de influencia que hemos definido respecto a la capital, claro que éstas son más extensas que las contempladas por el mencionado geógrafo, fundamentalmente porque en el virreinato existía un engranaje de mercados, cuya periferia ganadera servía para abastecer tanto aquellos mercados rurales, como también —por largas y entramadas rutas— a la ciudad de México.

La mayor proliferación de cultivos agrícolas en los contornos de la capital, no se hizo a costa de una reducción de las zonas ganaderas periféricas. Dichas áreas si bien habían sido desplazadas hacia el norte y definidas ya desde el siglo XVII, se observó en el XVIII mayor articulación tanto en función de la capital como de la demanda rural. Esto generó un ensanchamiento de los mercados productores de ganado, lo que a su vez permitió que la capital pudiera proveerse de zonas ganaderas realmente distantes, incluso más distantes de las propuestas teóricamente por Von Thünen, es decir, sobrepasar los límites de distancia que el geógrafo había fijado como redituables. El autor pensaba que más allá de los 370 km del lugar central, si bien criar ganado era posible y especialmente barato, no habría mercado para éste, debido a que la demanda del mercado central ya estaría cubierta por las haciendas ganaderas anteriores. Eso no sucedió respecto al mercado capitalino. Si pudo proveerse de reses no sólo de Guadalajara y Michoacán —sino también de Nayarit, Sinaloa y Durango— fue por la integración de sus mercados y de las redes de comerciantes que existían a lo largo del reino. Así también, el tráfico de carneros continuaba por el norte y desde el Bajío, donde efectuaban muchas transacciones y repartos a diversas zonas del reino, incluyendo las mineras, ya que en esa región se encontraban los principales tratantes de carnero que tenían relaciones comerciales con los criadores de las zonas periféricas norteñas (Durango, Coahuila y Nuevo León, Monterrey). Desde aquellas áreas llegaba carnero a la capital, pasando por múltiples parajes y en ocasiones por diversos tratantes.

En este sistema articulado no hubo problemas ni interrupciones de flujos hacia la capital, ya que si una de las particulares zonas abastecedoras reducía sus envíos hacia la ciudad de México, con los aportes de otra, se podía cubrir la demanda de ganado capitalino. Así sucedió cuando Guadalajara, hacia 1789-1790, redujo sus envíos hacia el centro del virreinato, Michoacán suplió la diferencia, siendo que antes de la particular crisis 17% de su ganado ingresaba a la capital, pero en esos años coyunturales sus envíos llegaron a 25.7%. También podemos afirmar que los circuitos descritos sólo fueron interrumpidos con el movimiento de insurgencia de 1810. Entonces se bloquearon caminos y el abasto urbano de carne entró en crisis, entonces, los precios de la carne escalaron abruptamente.

La identificación de los circuitos señalados, no significa que aquéllos operaran exclusivamente en función de la capital virreinal: las diversas áreas productivas respondieron a la demanda de la capital, pero también respondieron a las necesidades regionales, que generaron un modelo entrecruzado de intercambios. En este sentido no se puede pensar en un mercado virreinal polarizado en función de la ciudad de México. Especialmente si pensamos cómo operaba la circulación del ganado por diversas zonas del reino y dirigido por redes de comerciantes; la documentación nos hace pensar y pro-

poner la existencia de un mercado interno con vastas articulaciones en el virreinato y en particular de un mercado ganadero integrado principalmente por medio de la circulación de reses y carneros.

## FUENTES

### FONDOS DOCUMENTALES

#### Archivo Histórico de la Ciudad de México (AHCM)

*Actas de Cabildo*  
*Juntas de Ciudad*  
*Abasto de Contabilidad*  
*Abasto de carne*  
*Alcabalas*  
*Ayuntamiento*  
*Borrador de lo despachado en la Contaduría de la Ciudad.*  
*Francisco del Barrio Lorenzot*  
*Real Audiencia. Fiel Ejecutoría/Abastos/Panadería*  
*Hacienda arbitrios de Sisa*  
*Hacienda de General*  
*Hacienda Propios y Arbitrios*  
*Cédulas y Reales Órdenes*  
*Ordeña de vacas*  
*Ordenanzas*  
*Policía*  
*Policía en General*  
*Policía. Zahúrdas*  
*Pósito y alhóndiga*  
*Pulquerías*  
*Panaderías y Pulquerías*  
*Reales Cédulas*  
*Rastros y Mercados*

#### Archivo General de la Nación (AGN)

*Alcabalas*  
*Archivo Histórico de Hacienda (AHH)*  
*Abasto y Panaderías*  
*Alhóndigas*  
*Ayuntamientos*

*Correspondencia de virreyes*

*Hospitales*

*Mercados*

*Presidios y Cárceles*

*Reales Cédulas Originales*

Archivo Histórico del Instituto Nacional de Antropología e Historia  
(AHINAH)

*Fondo Lira*

Archivo de la Biblioteca Nacional (ABN)

*Fondo reservado. Archivo Franciscano*

## BIBLIOGRAFÍA

ABEL, Wilhelm

- 1986 *La agricultura sus crisis y coyunturas una historia de la agricultura y la economía alimentaria en Europa Central desde la Alta Edad Media.* México: Fondo de Cultura Económica.

AJOFRÍN, fray Francisco

- 1964 *Diario de viaje que hizo a la América en el siglo XVIII.* México: Instituto Cultural Hispano Mexicano.  
1986 *Diario del viaje a la Nueva España.* México: Secretaría de Educación Pública.

ALAMÁN, Lucas

- 1985 (1849) *Historia de México desde los primeros movimientos que prepararon su Independencia en el año de 1808 hasta la época presente.* México: Instituto Cultural Helénico-Fondo de Cultura Económica, 5 vols.

ALESSIO ROBLES, Vito

- 1938 *Coahuila y Texas en la época colonial.* México: Cultura.

ALVARADO GÓMEZ, Antonio Armando

- 1995 *Comercio Interno en la Nueva España. El abasto en la ciudad de Guanajuato, 1777-1810.* México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.

ALZATE Y RAMÍREZ, José A.

- 1831 *Gacetas de Literatura de México.* Puebla: Manuel Buen Abad, IV vols.

ANDRÉS-GALLEGO, José

- 1997 "El abastecimiento de México, 1761-1786: semejanzas y diferencias entre la Nueva España y la España Europea", en *Revista de Indias*, LVII:209, pp. 113-139.

ANNA, Timothy E.

- 1981 *La caída del gobierno español en la ciudad de México.* México: Fondo de Cultura Económica.

ANTOLÍN ESPINO, María del Populo

- 1967 "El virrey Marqués de Cruillas", en José A. CALDERÓN QUIJANO (dir.), *Los virreyes de la Nueva España en el reinado de Carlos III*. Sevilla: Escuela de Estudios Hispanoamericanos, vol. 1, pp. 1-157.

ARMELAGOS, George

- 1996 "Cultura y contacto: el choque de dos cocinas mundiales", en Janet LONG (coord.), *Conquista y comida*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

ARNOLD, Linda

- 1995 "Sobre la deducción de evidencia: estratificación en un barrio de la ciudad de México, 1777-1793", en *Estudios de Historia Novohispana*, XV, pp. 87-111.

ARTÍS ESPRIÚ, Gloria

- 1986 *Regatones y maquileros. El mercado de trigo en la ciudad de México (siglo XVIII)*. México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, «Miguel Othón de Mendizábal».

ARON, Jean-Paul

- 1980 "La cocina. Un menú en el siglo XIX", en Jacques LE GOFF y Pierre NORA, *Hacer la historia. Nuevos temas*. Barcelona: LAIA.

ARROM, Silvia Marina

- 1988 *Las mujeres de la ciudad de México, 1790-1857*. México: Siglo Veintiuno Editores.
- 1996 "Desintegración familiar y pauperización: los indigentes del Hospicio de Pobres de la Ciudad de México, 1795", en Pilar GONZALBO AIZPURU y Cecilia RABELL ROMERO (coords.), *Familia y vida privada en la historia de Iberoamérica*, Seminario de Historia de la Familia. México: El Colegio de México-Universidad Nacional Autónoma de México.

ASSADOURIAN, Carlos Sempat

- 1982 *El sistema de la economía colonial. El mercado interior. Regiones y espacio económico*. Perú: Instituto de Estudios Peruanos.

AYMARD, Maurice

- 1975 "Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode", en *Annales, économies, sociétés, civilisations*, XXX:2-3, pp. 431-442.

AYMARD, Maurice y Henri BRESCH

- 1975 "Nourritures et consommation en Sicile XIV<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles", en *Annales*, XXX:2-3, pp. 592-599.

BÁEZ MACÍAS, Eduardo

- 1966 "Planos y censos de la ciudad de México, 1753", en *Boletín del Archivo General de la Nación*, VII:1-2, pp. 409-484.

BAKEWELL, Peter John

- 1976 *Minería y sociedad en el México colonial. Zacatecas, 1546-1700*. México: Fondo de Cultura Económica.

BARRETT, Ward

- 1974 "The Meat Supply of Colonial Cuernavaca", en *Annals of the American Association of Geographers*, LXIV, pp. 525-540.

BARRIO LORENZOT, Francisco del

- 1920 *Ordenanzas de gremios de la Nueva España*. México: Talleres Gráficos.

BENNASSAR, Bartolomé y Joseph GOY

- 1975 "Contribution a l'histoire de la consommation alimentaire du XIV<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle", en *Annales, économies, sociétés, civilisation*, XXX:2-3, pp. 402-429.

BLÁZQUEZ DOMÍNGUEZ, Carmen, Carlos CONTRERAS y Sonia PÉREZ TOLEDO

- 1996 *Población y estructura urbana en México, siglos XVIII y XIX*. México: Gobierno del Estado de Veracruz-Universidad Veracruzana.

BORCHART DE MORENO, Christiana

- 1984 *Los mercaderes y el capitalismo en México (1759-1778)*. México: Fondo de Cultura Económica.

BRADING, David A.

- 1973 "La estructura de la producción agrícola en el Bajío de 1700 a 1850", en *Historia Mexicana*, XXIII:2(90) (oct.-dic.), pp. 197-237.
- 1978 *Haciendas and Ranchos in the Mexican Bajío: Leon, 1700-1860*. Cambridge, Mass.: Cambridge University.

BRAUDEL, Fernand

- 1961 "Vie Matérielle et comportements biologiques", en *Annales*, XVI:3, pp. 545-549.
- 1984 *Civilización material, economía y capitalismo. Siglos XV-XVIII*. Madrid: Alianza Editorial.

BROKMANN HARO, Carlos

- 1996 "Mestizaje culinario", en Fernán GONZÁLEZ DE LA VARA (coord.), *La cocina mexicana a través de los siglos, vol. 3*. México: Clío.

BRUN, Gabriel

- 1978 "Las razas y la familia en la ciudad de México en 1811", en Alejandra MORENO TOSCANO (coord.), *Ciudad de México. Ensayo de*

*construcción de una historia. Seminario de Historia Urbana.* México: Secretaría de Educación Pública-Instituto Nacional de Antropología e Historia.

BUENO, Carmen

1988 *Preparación y venta de comida fuera del hogar: un estudio cualitativo de la ciudad de México.* México: El Colegio de México.

CABRERA QUINTERO, Cayetano de

1981 *Escudo de armas de México.* México: Instituto Mexicano del Seguro Social.

CALDERÓN DE LA BARCA, Mme.

1959 *La vida en México durante una residencia de dos años en este país.* México: Porrúa.

CALVO, Andrés

1852 *Tres siglos de Méjico durante el gobierno español, hasta la entrada del Ejército Trigarante.* México: J. R. Navarro.

CARRERA STAMPA, Manuel

1953 "Las ferias novohispanas", en *Historia Mexicana*, II:3(7) (ene.-mar.), pp. 319-342.

CASTILLEJA GONZÁLEZ, Aída

1978 "Abastecimiento de carne en la ciudad de México: 1714-1811", en Alejandra MORENO TOSCANO (coord.), *Investigaciones sobre la ciudad de México*, III. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.

CASTILLERO-CALVO, Alfredo

1987 "Niveles de vida y cambios de dieta a fines del periodo colonial en América", en *Anuario de Estudios Americanos*, XLIV, pp. 427-476.

CASTRO ARANDA, Hugo

1977 *Primer censo de Población de la Nueva España, 1790. Censo de Revillagigedo "un censo condenado".* México: Secretaría de Programación y Presupuesto.

CARDIEL, Mario

1995 "La gota la enfermedad de los reyes", en *Cuadernos de Nutrición*, vol. 18, núm. 4, jul.-ago.

COATSWORTH, John

1990 *Los orígenes del atraso. Nueve ensayos de historia económica de México en los siglos XVIII y XIX.* México: Alianza Editorial Mexicana.

- 1992 "Historia económica e historia de precios en la Latinoamérica colonial", en L. JOHNSON y E. TANDETER (comps.), *Economías coloniales*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- COOK, Sherburne F. y Woodrow BORAH
- 1977 *Ensayos sobre historia de la población, México y el Caribe*. México: Siglo Veintiuno Editores.
- 1989 *El pasado de México: aspectos sociodemográficos*. México: Fondo de Cultura Económica.
- COOPER, Donald B.
- 1980 *Las epidemias en la ciudad de México, 1761-1813*. México: Instituto Mexicano del Seguro Social.
- CORCUERA DE MANCERA, Sonia
- 1981 *Entre gula y templanza*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- CRAMAUSSEL, Chantal
- 1992 "Haciendas agrícolas y abasto de granos en el Parral del siglo XVII", en Virginia GUEDEA y Jaime RODRÍGUEZ (comps.), *Cinco siglos de historia de México*, vol. 2. México: Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora.
- CRESPO, Horacio y Enrique VEGA VILLANUEVA
- 1988 *Estadísticas históricas del azúcar en México*. México: Azúcar, S. A.
- CRESPO, Horacio
- 1990 *Historia del azúcar en México*, vol. II. México: Azúcar, S. A.-Fondo de Cultura Económica.
- 1995 "Los precios del azúcar en Nueva España. Tendencias seculares y comportamiento cíclico", en Virginia GARCÍA ACOSTA (coord.), *Los precios de alimentos y manufacturas novohispanos*. México: Comité Mexicano de Ciencias Históricas-Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social-Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora.
- Crónicas*
- 1990 *La ciudad de México en el siglo XVIII (1690-1780). Tres Crónicas. Agustín de Vetancurt, Juan Manuel de San Vicente, Juan de Viera*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- CROSBY, Alfred
- 1991 *El intercambio transoceánico; consecuencias biológicas y culturales a partir de 1492*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

CUELLO, José

- 1988 "El mito de la hacienda colonial en el norte de México", en Arij OUWENEEL y Cristina TORALES (comps.), *Empresarios, indios y Estado*. Amsterdam: Centro de Estudios y Documentación Latinoamericanos.

CHARBOUNIER, Pierre

- 1975 "La consommation des seigneurs auvergnats du XV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle", en *Annales*, XXX:2-3, pp. 465-477.

CHÁVEZ OROZCO, Luis

- 1953 *El control de precios en la Nueva España, documentos para su estudio. Primera Parte: Legislación*. México: Publicaciones del Banco Nacional de Crédito Agrícola y Ganadero, S. A.

CHEVALIER, François

- 1976 *La formación de los latifundios en México*. México: Fondo de Cultura Económica.

DÁVALOS HURTADO, Eusebio

- 1966 *Alimentos básicos e inventiva culinaria del mexicano*. México: Secretaría de Educación Pública.

DAUPHIN, Cécile y Pierrette PEZERAT

- 1975 "Les consommations populaires dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle a travers les monographies de L'École de le Play", en *Annales*, XXX:2-3, pp. 537-549.

DÍAZ DEL CASTILLO, Bernal

- 1992 *Historia verdadera de la Conquista de la Nueva España*. México: Editores Mexicanos Unidos.

DUSENBERRY, William

- 1948 "The Regulation of Meat Supply in 16th century Mexico city", en *The Hispanic American Historical Review*, XXVIII:1, pp. 38-52.

ELIAS, Norbert

- 1989 *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*. México: Fondo de Cultura Económica.

ENCINAS, Diego de

- 1946 *Cedulario Indiano*. Madrid: Edición Cultura Hispánica.

ESCOBAR, Julio

- 1968 *Itinerarios por las cocinas y las bodegas de Castilla*. Madrid: Edición Cultura Hispánica.

ESPINOZA MORALES, Lydia

- 1995 "Análisis de precios de los productos diezmos. El Bajío oriental, 1665-1786", en Virginia GARCÍA ACOSTA (coord.), *Los precios de alimentos y manufacturas novohispanos*. México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social-Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora.

FERNÁNDEZ DE LIZARDI, José Joaquín

- 1981 *El periquillo sarniento*. México: Porrúa.

FLANDRIN, Jean-Luis

- 1989 "La distinción a través del gusto", en Philippe ARIES y George DUBY (dirs.), *Historia de la vida privada*, vol. III, Madrid: Taurus.

FLORESCANO, Enrique

- 1965 "El abasto y la legislación de granos en el siglo XVI", en *Historia Mexicana*, XIV:4(56) (abr.-jun.), pp. 567-630.  
 1969 *Precios del maíz y crisis agrícolas en México (1708-1810)*. México: El Colegio de México.

FLORESCANO, Enrique e Isabel GIL SÁNCHEZ (comps.)

- 1973 *Descripciones económicas generales de Nueva España, 1784-1817*. México: Secretaría de Educación Pública-Instituto Nacional de Antropología e Historia, Departamento de Investigaciones Históricas.  
 1976 *Descripciones económicas regionales de Nueva España. Provincias del Centro, Sudeste y Sur, 1766-1827*. México: Secretaría de Educación Pública-Instituto Nacional de Antropología e Historia, Departamento de Investigaciones Históricas.

FLORESCANO, Enrique y Rodolfo PASTOR (comps.)

- 1981 *Fuentes para la historia de la crisis agrícola de 1785-1786*. México: Archivo General de la Nación.

FLORESCANO, Enrique y Victoria SAN VICENTE (comps.)

- 1985 *Fuentes para la historia de la crisis agrícola (1809-1811)*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

FONSECA, Fabián de y Carlos de URRUTIA

- 1849-1853 *Historia General de la Real Hacienda*. México: Imprenta de Vicente García Torres.

FRIJHOFF, Willem y Dominique JULIA

- 1975 "L'alimentation des pensionnaires à la fin de l'Ancien Régime", en *Annales*, XXX:2-3, pp. 491-503.

GAGE, Thomas

- 1947 *Nueva relación que contiene los viajes de Tomás Gage a la Nueva España.* México: Xóchitl.

GALICIA, Silvia

- 1975 *Precios y producción en San Miguel el Grande, 1661-1803.* México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.

GAMIO, Manuel

- 1922 "Los animales domésticos europeos y su influencia en la cultura aborigen de México", en *Anales del Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnología*, t. XVIII. México.

GARAVAGLIA, Juan Carlos y Juan Carlos GROSSO

- 1986 "La región Puebla/Tlaxcala y la economía novohispana (1670-1821)", en *Historia Mexicana*, XXXV:4(140) (abr.-jun.), pp. 549-600.
- 1987 *Las alcabalas novohispanas, 1776-1821.* México: Archivo General de la Nación.
- 1994 *Puebla desde una perspectiva microhistórica. La villa de Tepeaca y su entorno agrario: población, producción e intercambio (1740-1870).* México: Claves Latinoamericanas-Universidad Autónoma de Puebla-Universidad Nacional del Centro.

GARCÍA ACOSTA, Virginia

- 1988 *Los precios del trigo en la historia colonial de México.* México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (Ediciones de La Casa Chata, núm. 25).
- 1989 *Las panaderías, sus dueños y sus trabajadores. Ciudad de México, siglo XVIII.* México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (Ediciones de La Casa Chata, núm. 24).
- 1988 *Los señores del maíz, tecnología alimentaria en Mesoamérica.* México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes-Pangea.
- 1992 "Centros productores y centros consumidores de trigo: comparación del movimiento de sus precios en el siglo XVIII", en Virginia GUEDEA, Jaime RODRÍGUEZ O, *Cinco siglos de historia de México*, vol. 2. México: Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora.
- 1996 "El pan de maíz y el pan de trigo, una lucha por el dominio del panorama alimentario urbano colonial", en Janet LONG (coord.), *Conquista y comida.* México: Universidad Nacional Autónoma de México.

GARCÍA ACOSTA, Virginia (coord.)

- 1995 *Los precios de alimentos y manufacturas novohispanos.* México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social-Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora.

GARCÍA ICAZBALCETA, Joaquín

- 1896 "El ganado vacuno en México", en *Opúsculos varios, Obras Completas de García Icazbalceta*, t. II. México: Imprenta de V. Agüeros.

GARCÍA MARTÍNEZ, Bernardo

- 1995 "Los caminos del ganado y las cercas de las haciendas. Un caso para el estudio del desarrollo de la propiedad rural en México", en *Historia y Grafía*, UIA, núm. 5, pp. 13-29.

GARNER, Richard

- 1985 "Price Trends in Eighteenth-Century Mexico", en *The Hispanic American Historical Review*, LXV:2, pp. 279-325.
- 1992 "Precios y salarios en México durante el siglo XVIII", en L. JOHNSON y E. TANDETER, *Economías coloniales*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- 1993 *Economic Growth and Change in Bourbon Mexico*. Florida: Florida University Press.

GARNER, Richard y Virginia GARCÍA ACOSTA

- 1995 "En torno al debate sobre la inflación en México durante el siglo XVIII", en Jorge SILVA y Juan Carlos GROSSO (comps.), *Circuitos mercantiles y mercados en Latinoamérica, siglos XVIII y XIX*. México: Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora.

GARRIDO ARANDA, Antonio (comp.)

- 1996 *Cultura alimentaria, Andalucía América*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

*Gazetas*

- 1784-1803 *Gazetas de México*. "Compendio de Noticias de Nueva España". México: Felipe de Zúñiga y Ontiveros.

GERHARD, Peter

- 1962 *México en 1742*. México: Porrúa.
- 1986 *Geografía Histórica de la Nueva España, 1519-1821*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

GIBSON, Charles

- 1967 *Los aztecas bajo el dominio español*. México: Siglo Veintiuno Editores.

GONZÁLEZ ANGULO, Jorge

- 1983 *Artesanado y ciudad a finales del siglo XVIII*. México: Secretaría de Educación Pública-Fondo de Cultura Económica.

GONZÁLEZ NAVARRO, Moisés

- 1985 *La pobreza en México*. México: El Colegio de México.

GROSSO, Juan Carlos y Jorge SILVA RIQUER

1994 *Mercados e Historia*. México: Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora.

GRUPO INTERDISCIPLINARIO DE CULTURA ALIMENTARIA ANDALUCÍA-AMÉRICA

1996 "El ayuno como ritual de paso. El ayuno eclesiástico en España y América", en Antonio GARRIDO (comp.), *Cultura alimentaria Andalucía y América*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

GUEDEA, Virginia

1980 "México en 1812: control político y bebidas prohibidas", en *Estudios de Historia moderna y contemporánea de México*, t. VIII, pp. 23-55.

GUZMÁN, Dominga de

1996 *Recetario de Doña Dominga de Guzmán. Siglo XVIII. Tesoro de la cocina mexicana*. Estudio introductorio de Guadalupe Pérez San Vicente. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes-D.R. Sanborn's Hermanos, S. A.

HADLEY, Phillip

1979 *Minería y sociedad en el centro minero de Santa Eulalia, Chihuahua, 1709-1750*. México: Fondo de Cultura Económica.

HAMNETT, Brian

1976 *Política y comercio en el sur de México, 1750-1821*. México: Instituto Mexicano de Comercio Exterior.

HARRIS, Charles

1975 *A Mexican Family Empire the Latifundio of Sanchez Navarros, 1765-1867*. Austin: University of Texas.

HERNÁNDEZ FRANYUTI, Regina (comp.)

1993 *La ciudad de México en la primera mitad del siglo XIX*, 2 vols. México: Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora.

HERNÁNDEZ PALOMO, José Jesús

1974 *El Aguardiente de Caña en México*. Sevilla: Escuela de Estudios Hispano-Americanos.

1979 *La renta del pulque en Nueva España, 1663-1810*. Sevilla: Escuela de Estudios Hispano-Americanos.

HEYDEN, Doris y Ana María L. VELAZCO

1996 "Aves van, aves vienen: el guajolote, la gallina y el pato", en Janet LONG (coord.), *Conquista y comida*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

## HUMBOLDT, Alejandro

- 1822 *Tablas geográfico-políticas del reino de Nueva España que manifiestan su superficie, población, agricultura, fábricas, comercios, minas, rentas y fuerza militar.* México: D. Mariano Ontiveros.
- 1991 *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España.* México: Porrúa.

## HURTADO LÓPEZ, Flor de María

- 1974 *Dolores Hidalgo. Estudio económico, 1740-1790.* México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.

## IBARRA, Antonio

- 2000 *La organización regional del mercado interno novohispano. La economía colonial de Guadalajara, 1770-1804.* México: Universidad Autónoma de Puebla-Universidad Nacional Autónoma de México.

## Informe

- 1947 "Informe sobre pulquerías y tabernas al año de 1784", en *Boletín del Archivo General de la Nación*, XVIII:2-3, pp. 189-236 y 363-405.

## JARA, Álvaro

- 1973 "Plata y pulque en el siglo XVIII mexicano", en *Working Papers*, núm. 9, Centre of Latin American Studies, University of Cambridge, pp. 1-45.
- 1986 "Años de guerra y presión fiscal en América a fines del periodo español", en *Jahrbuch*, 23, pp. 173-187.

## JOHNSON, Lyman

- 1992 "La historia de precios de Buenos Aires durante el periodo virreinal", en Lyman JOHNSON y Enrique TANDETER (comps.), *Economías coloniales. Precios y salarios en América Latina.* Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.

## JOHNSON, Lyman y Enrique TANDETER

- 1992 *Economías coloniales. Precios y salarios en América Latina.* Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.

## KATZ, Esther

- 1996 "La influencia del contacto en la comida campesina mixteca", en Janet LONG (coord.), *Conquista y comida.* México: Universidad Nacional Autónoma de México.

## KEMPER, Robert

- 1996 "La comida en Tzintzuntzan, Michoacán. Tradiciones y transformaciones", en Janet LONG (coord.), *Conquista y comida.* México: Universidad Nacional Autónoma de México.

KENNEDY SOUTHWOOD, Diana

1994 *El arte de la cocina mexicana*. México: Diana.

KICZA, John

1986 *Empresarios coloniales. Familias y negocios en la ciudad de México durante los Borbones*. México: Fondo de Cultura Económica.

KLEIN, Herbert y Stanley J. ENGERMAN

1992 "Métodos y significados en la historia de precios", en Lyman JOHNSON y Enrique TANDETER (comps.), *Economías coloniales. Precios y salarios en América Latina*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.

KULA, Witold

1977 *Problemas y métodos de la historia económica*. Barcelona: Península.

LABROUSSE, Ernest

1944 *La crise de l'économie française à la fin de l'Ancien Régime et au début de la Revolution*. París: Presses Universitaires de France.

LADD, Doris

1976 *The Mexican nobility at Independence, 1780-1826*. Austin: University of Texas.

LARRAÍN, José

1992 "Producto y precios. El caso chileno en los siglos XVII y XVIII", en L. JOHNSON y E. TANDETER (comps.), *Economías coloniales*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.

LERNER, Victoria

1968 "Consideraciones sobre la población de la Nueva España (1793-1810) según Humboldt y Navarro y Noriega", en *Historia Mexicana*, XVII:3(68) (ene.-mar.), pp. 327-348.

LIRA, Andrés

1994 *Comunidades indígenas frente a la ciudad de México. Tenochtitlan y Tlatelolco, sus pueblos y barrios, 1812-1919*. México: El Colegio de México.

LIVI-BACCI, Massimo

1988 *Ensayo sobre la historia demográfica europea. Población y alimentación en Europa*. Barcelona: Ariel.

LOMBARDO, Sonia

1982 *Antología de textos sobre la ciudad de México en el periodo de la Ilustración, 1788-1792*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.

LONG, Janet (coord.)

- 1996 *Conquista y comida*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

LOZANO ARMENDARES, Teresa

- 1995 *El Chinguirito vindicado. El contrabando de Aguardiente de Caña y la Política Colonial*. México, Universidad Nacional Autónoma de México.

MALDONADO, Celia

- 1975 *Estadísticas vitales de la ciudad de México, 1800-1910*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.

MALVIDO, Elsa y Miguel Ángel CUENYA

- 1993 *Demografía histórica de México: siglos XVII-XIX*. México: Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora-Universidad Nacional Autónoma de México.

MÁRQUEZ MORFÍN, Lourdes

- 1994 *La desigualdad ante la muerte en la ciudad de México. El tifo y el cólera*. México: Siglo Veintiuno Editores.

MATESANZ, José

- 1965 "Introducción de la ganadería en Nueva España, 1521-1535", en *Historia Mexicana*, XIV:4(56) (abr.-jun.), pp. 533-566.

MARTIN, Norman

- 1985 "Pobres, mendigos y vagabundos en la Nueva España, 1702-1766: antecedentes y soluciones presentadas", en *Estudios de Historia Novohispana*, núm. 8, pp. 99-126.

MEDINA RUBIO, Arístides

- 1983 *La iglesia y la producción agrícola en Puebla, 1540-1795*. México: El Colegio de México.

MEJÍA PRIETO, Jorge

- 1991 *Gastronomía de las fronteras*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

MENEGUS, Margarita

- 1995 "La participación indígena en los mercados del Valle de Toluca a fines del periodo colonial", en Jorge SILVA y Juan Carlos GROSSO (comps.), *Circuitos mercantiles y mercados en Latinoamérica, siglos XVIII-XIX*. México: Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora.

- MESSER, Ellen  
1996 "Plantas alimenticias zapotecas: transformación de dos culturas", en Janet LONG (coord.), *Conquista y comida*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- MIJARES, Ivonne  
1993 *Mestizaje alimentario. El abasto en la ciudad de México en el siglo XVI*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- MIÑO GRIJALVA, Manuel  
1990 *Obrajes y tejedores de Nueva España, 1700-1810*. Madrid: Instituto de Cooperación Iberoamericana.  
1992 "El censo de la ciudad de México de 1790", en *Historia Mexicana*, XLI:4(164) (abr.-jun.), pp. 665-670.
- MINTZ, Sidney  
1996 *Dulzura y poder, el lugar del azúcar en la historia moderna*. México: Siglo Veintiuno Editores.
- MIRANDA, Francisco  
1990 "Controversias por la dieta novohispana", *XII Coloquio de Antropología e Historia Regional*, agosto 22-24, pp. 1-15.
- MIRANDA, José  
1944 "Notas sobre la introducción de la Mesta en Nueva España", en *Revista de Historia de América*, XVII, pp. 1-26.
- MOLINA DEL VILLAR, América  
1998 *La propagación del matlazáhuatl. Espacio y sociedad en la Nueva España, 1736-1746*. México: El Colegio de México, tesis de doctorado en historia.
- MONTANARI, Massimo  
1993 *El hambre y la abundancia*. Barcelona: Crítica.
- MORALES, María Dolores  
1976 "Estructura urbana y distribución de la propiedad en la ciudad de México en 1813", en *Historia Mexicana*, XXV:3(94) (ene.-mar.), pp. 363-402.
- MORENO TOSCANO, Alejandra  
1972 "Economía regional y urbanización, tres ejemplos de relación entre ciudades y regiones en Nueva España a finales del siglo XVIII", en *XXXIX Congreso Internacional de Americanistas. El proceso*

*de urbanización en América desde sus orígenes hasta nuestros días*, Lima, vol. 2, pp. 191-217.

- 1978a "Algunas características de la población urbana; Ciudad de México, siglos XVIII-XIX", en *Investigaciones Demográficas en México*. México: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología.

MORENO TOSCANO, Alejandra (coord.)

- 1978 *Ciudad de México. Ensayo de construcción de una Historia. Seminario de Historia Urbana*. México: Secretaría de Educación Pública-Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- 1980 *Los censos y padrones de los siglos XVI-XIX*. México: Comisión Nacional de Difusión Censal.

MORFI, Juan Agustín

- 1935 *Viaje de Indios y diario del Nuevo México*. México: Porrúa.

MORIN, Claude

- 1979 *Michoacán en la Nueva España del siglo XVIII*. México: Fondo de Cultura Económica.

MOTOLINÍA, fray Toribio de Benavente

- 1971 *Memoriales o libro de las cosas de Nueva España y de los naturales de ella*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas.

MUÑOZ, Miguel

- 1976 *Tlacos y pilones. La moneda del Pueblo de México*. México: Fondo Cultural Banamex, A. C.

MURIEL, Josefina

- 1974 *Los recogimientos de mujeres. Respuesta a una problemática social novohispana*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- 1982 *Cultura femenina novohispana*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

NAVARRO Y NORIEGA, Fernando

- 1820 *Memoria sobre la población del reino de Nueva España*. México: D. Juan Bautista de Arizpe.

OUWENEEL, Arij y Cristina TORALES PACHECO (comps.)

- 1988 *Empresarios, indios y Estado. Perfil de la economía mexicana (siglo XVIII)*. Amsterdam: Centro de Estudios y Documentación Latinoamericanos.

OUWENEEL, Arij

- 1998 *Ciclos interrumpidos, ensayos sobre historia rural mexicana, siglos XVIII-XIX*. Zinacantepec, Estado de México: El Colegio Mexiquense.

PALACIO MARGAROLA, Lucas de

- 1944 *Mesones y ventas de la Nueva España*. México: Prisma.

PARRODI, Stephan-Otto y Teresa ROJAS RABIELA

- 1995 *Presente, pasado y futuro de las chinampas*. México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.

PEREDO GUZMÁN, Miguel

- 1990 *Crónicas Gastronómicas*. México: Fontamara.

PÉREZ HERRERO, Pedro (comp.)

- 1991 *Región e Historia en México*. México: Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora-Universidad Autónoma Metropolitana.

PÉREZ TOLEDO, Sonia

- 1996 *Los hijos del trabajo. Los artesanos de la ciudad de México, 1780-1853*. México: El Colegio de México-Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa.

PESCADOR, Juan Javier

- 1992 *De bautizados a fieles difuntos. Familia y mentalidades en una parroquia urbana: Santa Catarina de México, 1568-1820*. México: El Colegio de México.

PESCADOR, Juan Javier y Gustavo GARZA

- 1992 "La caja y general depósito del reino: la concentración comercial en la ciudad de México a fines de la colonia, 1770-1790", en *Secuencia*, núm. 24, pp. 5-46.

PIETSCHMANN, Horst

- 1988 "Agricultura e industria rural indígena en el México de la segunda mitad del siglo XVIII", en OUWENEEL y TORALES (comps.), *Empresarios, indios y Estado*. Amsterdam: Centro de Estudios y Documentación Latinoamericanos, pp. 71-85.
- 1991 "Consideraciones en torno al protoliberalismo, reformas borbónicas y revolución. La Nueva España en el último tercio del siglo XVIII", en *Historia Mexicana*, XLI:2(162) (oct.-dic.), pp. 167-205.

PUIZ, A. Marie

- 1975 "Le marché du bétail et la consommation de la viande à Genève au XVIII<sup>e</sup> siècle", en *Annales*, XXX:2-3, pp. 575-581.

QUINTÍN, José y Alfredo RAMOS

- 1940 *Bases para el cálculo de la alimentación correcta*. México: Departamento de Salubridad Pública, Oficina General de Higiene de la Alimentación, folleto núm. 13.

QUIROZ, Enriqueta

- 2003 "Del estanco a la libertad. El sistema de la venta de carne en la ciudad de México (1700-1812)", en Guillermina DEL VALLE PAVÓN (coord.), *Mercaderes y consulados de Nueva España en el siglo XVIII*. México: Instituto Mora, pp. 191-223.

RABELL, Cecilia

- 1975 "San Luis de la Paz. Estudio de economía y demografía históricas, 1645-1810", tesis de maestría, Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- 1986 *Los diezmos de San Luis de la Paz. Economía de una región del Bajío en el siglo XVIII*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- 1990 *La población novohispana a la luz de los registros parroquiales (avances y perspectivas de investigación)*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

RAMÓN, Armando de y J. M. LARRAIN

- 1982 *Orígenes de la vida económica chilena, 1659-1808*, Santiago: CEP.

REHER, David

- 1992 "¿Malthus de nuevo? Población y economía en México durante el siglo XVIII", en *Historia Mexicana*, XLI:4(164) (abr.-jun.), pp. 615-664.

REVILLAGIGEDO, segundo Conde de

- 1983 "Compendio de providencias de policía de México". Versión paleográfica, introducción y notas por Ignacio González Polo. *Suplemento al Boletín del Instituto de Investigaciones Bibliográficas*, núms. 14 y 15. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

RÍO MORENO, Justo del

- 1996 "El cerdo. Historia de un elemento esencial de la cultura castellana en la conquista y colonización de América (siglo XVI)", en *Anuario de Estudios Americanos*, LIII:1, pp. 13-35.

ROJAS RABIELA, Teresa

- 1983 *La agricultura chinampera. Compilación Histórica*. México: Universidad Autónoma de Chapingo.

ROJAS, Luisa Beatriz

- 1994 *El poder y el dinero, grupos y regiones mexicanas en el siglo XIX*. México: Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora.

ROMANO, Ruggiero

- 1992 "Algunas consideraciones sobre la Historia de precios en la América Colonial", en Lyman JOHNSON y Enrique TANDETER (comps.), *Economías coloniales. Precios y salarios en América Latina, siglo XVIII*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- 1998 *Moneda, seudomonedas y circulación monetaria en las economías de México*. México: El Colegio de México-Fondo de Cultura Económica-Fideicomiso Historia de las Américas.

ROTBURG, Robert y Theodore K. RABB

- 1990 *El hambre en la historia*. Madrid: Siglo Veintiuno de España Editores.

SACRISTÁN, María Cristina

- 1988 "Filantropismo, improductividad y delincuencia en algunos textos novo-hispanos sobre pobres, vagos y mendigos (1782-1794)", en *Relaciones*, IX:36, pp. 21-32.

SALVUCCI, Richard J. y Linda K.

- 1987 "Crecimiento económico y cambio en la productividad de México, 1750-1895", en *HISLA, Revista Latinoamericana de Historia Económica y Social*, x, pp. 67-89.

SAN VICENTE, Juan Manuel

- 1990 "Exacta descripción de la magnífica corte mexicana, cabeza del nuevo americano mundo, significada por sus esenciales partes, para el bastante conocimiento de su grandeza", en *La ciudad de México en el siglo XVIII (1690-1780). Tres Crónicas, Agustín de Vetancurt, Juan Manuel de San Vicente, Juan de Viera*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

SÁNCHEZ SANTIRÓ, Ernest

- 2001 *Azúcar y poder. Estructura socioeconómica de las alcaldías mayores de Cuernavaca y Cuautla de Amilpas, 1730-1821*. México: Universidad Autónoma del Estado de Morelos-Praxis.

SARABIA VIEJO, María

- 1978 *Don Luis de Velasco, virrey de la Nueva España*. Sevilla: Escuela de Estudios Latinoamericanos.

SCARDAVILLE, Michael Charles

- 1977 "Crime and the Urban Poor: Mexico City in Late Colonial Period", Tallahassee, Florida, tesis de doctorado en filosofía.

SEDANO, Francisco de

- 1880 *Noticias de México*. México: Imprenta de J. R. Barbedillo.

SERRERA, Ramón María

- 1974 "La contabilidad fiscal como fuente para la historia de la ganadería: el caso de Nueva Galicia", en *Historia Mexicana*, XXIV:2(94) (oct.-dic.), pp. 177-205.
- 1991 *Guadalajara ganadera. Estudio regional novohispano (1760-1805)*. México: Ayuntamiento de Guadalajara.

SHOLES, France V. y Eleanor B. ADAMS

- 1961 *Cartas del licenciado Jerónimo de Valderrama y otros documentos sobre su visita al gobierno de la Nueva España, 1563-1565*. México: Porrúa.

SILVA, Jorge y María José GARRIDO

- 1994 "La ciudad y su entorno agropecuario. Formas de abasto al mercado de Valladolid (1793-1800)", en *Siglo XIX*, III:8, pp. 45-76.

SILVA, Jorge y Juan Carlos GROSSO (comps.)

- 1995 *Circuitos mercantiles y mercados en Latinoamérica, siglos XVIII-XIX*. México: Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora.

SILVA RIQUER, Jorge

- 1995 "Tendencias de los granos básicos del diezmo en los partidos de Zamora, Valladolid, Puruándiro, Maravatío y Zitácuaro, Michoacán: 1660-1803", en Jorge SILVA y Juan Carlos GROSSO (comps.), *Circuitos mercantiles y mercados en Latinoamérica, siglos XVIII y XIX*. México: Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora.
- 1996 "Participación indígena en el abasto de la ciudad de México. El caso del ganado entre 1831-1837", en Carmen BLÁZQUEZ, Carlos CONTRERAS y Sonia PÉREZ TOLEDO (coords.), *Población y estructura urbana en México, siglos XVIII y XIX*. México: Gobierno del Estado de Veracruz-Universidad Veracruzana.
- 1997 *Producción agropecuaria y mercados regionales en Michoacán, siglo XVIII*. México: El Colegio de México, tesis de doctorado en historia.

SMITH, Carol

- 1991 "Sistemas económicos regionales: modelos geográficos y problemas socio-económicos combinados", en PÉREZ HERRERO (comp.), *Región e historia en México (1700-1850)*. México: Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, pp. 37-98.

SPONER, Frank

- 1961 "Régimes alimentaires d'autrefois: proportions et calculs en calories", en *Annales*, XVI:3, pp. 568-574.

SUÁREZ, Clara Elena

- 1985 *La política cerealera y la economía novohispana: el caso del trigo*. Mexico: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, «Miguel Othón de Mendizábal».

SUPER, John

- 1983 *La vida en Querétaro durante la Colonia, 1531-1810*. México: Fondo de Cultura Económica.
- 1988 "La formación de regímenes alimentarios en América Latina durante la época de la colonia", en John SUPER (comp.), *Alimentación, política y sociedad en América Latina*. México: Fondo de Cultura Económica, pp. 19-44.

TANDETER, Enrique y Nathan WACHTEL

- 1992 "Precios y producción agraria. Potosí y Charcas en el siglo XVIII", en Lyman JOHNSON y Enrique TANDETER (comps.), *Economías coloniales. Precios y salarios en América Latina, siglo XVIII*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.

TAYLOR, Arthur

- 1985 *El nivel de vida en Gran Bretaña durante la Revolución Industrial*. Madrid: Ministerio del Trabajo y Seguridad Social.

TAYLOR, William

- 1987 *Embriaguez, homicidio y rebelión en las poblaciones coloniales mexicanas*. México: Fondo de Cultura Económica.

THOMSON, Guy

- 1989 *Puebla de los Angeles: Industry and Society in a Mexican City, 1700-1850*. Boulder, Colo.: Westview Press.

TORRES SÁNCHEZ, Jaime

- 1997 "Consumo de carne y nutrición. Aspectos de su evolución histórica en Venezuela: 1607-1873", en *Anuario de Estudios Americanos*, LIV:1, pp. 65-85.

- TORQUEMADA, fray Juan de  
1975-1983 *Monarquía Indiana*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- TRENS, Manuel  
1953 "Culinaria, yantares y bebidas mexicanas", en *Boletín del Archivo General de la Nación*, XXIV, pp. 3-58.
- THÜNEN, Heinrich von  
1966 *Von Thünen's Isolated State*. Glasgow: Pergamon Press.
- TUTINO, John  
1975 "Hacienda Social Relations in Mexico: The Chalco Region in the Era of Independence", en *The Hispanic American Historical Review*, 55:3, pp. 496-528.
- VALENSI, Lucette  
1975 "Consommation et usages alimentaires en Tunisie aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles", en *Annales*, XXX:2-3, pp. 600-607.
- VALLE PAVÓN, Guillermina del  
1992 *El camino México-Puebla-Veracruz, comercio y pugnas entre mercaderes a fines de la época colonial*. México: Gobierno del Estado de Puebla-Secretaría de Gobernación-Archivo General de la Nación.
- VAN BATH, Slicher  
1974 *Historia agraria de Europa Occidental, 500-1850*, Barcelona: Península.
- VAN YOUNG, Eric  
1989 *La ciudad y el campo en el México del siglo XVIII. La economía rural de la región de Guadalajara, 1675-1820*. México: Fondo de Cultura Económica.  
1992 *La crisis del orden colonial. Estructura agraria y rebeliones populares de la Nueva España, 1750-1821*. México: Alianza Editorial Mexicana.
- VÁSQUEZ MELÉNDEZ, Miguel Ángel y Arturo SOBERÓN MORA  
1992 *El consumo de pulque en la ciudad de México: 1750-1800*, tesis de licenciatura, Facultad de Filosofía y Letras. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- VÁZQUEZ DE WARMAN, Irene  
1968 "El pósito y la alhóndiga en la Nueva España", en *Historia Mexicana*, XVII:3(67) (ene.-mar.), pp. 395-426.

VEDEL, Jacques

1975 “‘Bien nourris’ et ‘mal nourris’ dans le Haut Languedoc aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles”, en *Annales*, XXX:2-3, pp. 478-489.

VENTURA BELEÑA, Eusebio

1981 [1787] *Recopilación sumaria de todos los autos acordados de la Real Audiencia y Sala del crimen de esta Nueva España*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

VETANCOURT, Agustín de

1971 *Teatro mexicano, descripción breve de los sucesos ejemplares de la Nueva España en el Nuevo Mundo Occidental de las Indias*. México: Porrúa.

VIERA, Juan de

1952 *Compendiosa narración de la ciudad de México*. México: Guaranía.

VILLARROEL, Hipólito

1979 *Enfermedades políticas que padece la capital de esta Nueva España: en casi todos los cuerpos de que se compone y remedios que le deben aplicar para su curación si se quiere que sea útil al rey*. México: Porrúa.

VILLASEÑOR Y SÁNCHEZ, José Antonio de

1952 *Theatro americano. Descripción general de los reynos y provincias de la Nueva España y sus jurisdicciones*. México: Editora Nacional.

VIQUEIRA ALBÁN, Juan Pedro

1987 *¿Relajados o reprimidos? Diversiones públicas y vida social en la ciudad de México durante el Siglo de las Luces*. México: Fondo de Cultura Económica.

VIQUEIRA, Carmen y José Ignacio URQUIOLA

1990 *Los obrajes en la Nueva España, 1530-1630*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

WARD, Henry George

1995 (1828) *México en 1827*. México: Fondo de Cultura Económica.

## ÍNDICE DE NOMBRES PROPIOS

- Acámbaro, 288, 292, 323.  
Acambay, 324.  
Acaponeta, 299, 300, 300 (nota 177), 301, 306.  
Acayucan, 330, 330 (nota 307), 331.  
Acevedo, Manuel, 301.  
Actopan, 271.  
Acuautla, 276.  
Aculco, 148 (nota 146), 276, 326.  
Achichipico, 269.  
Aduana Vieja, 85.  
Aguasarco, 148.  
Aguascalientes, 153, 314.  
Aguayo, III Marquesa de, 311, 315.  
Aguayo, Marqués de, 115 (nota 32), 137, 153, 155, 311, 312, 313, 328.  
Aguayo, Miguel de, 89 (nota 209).  
Aguilera, Juan Antonio, 307.  
Agustinos, 330.  
Alameda, 92.  
Alamedita, pulquería, 198 (nota 103).  
Alamo, Conde del, 311, 315.  
Almarás, 270.  
Almoloya, 281.  
Altura, pulquería, 198 (nota 103).  
Allende, Domingo de, 320, 320 (nota 259).  
Allende, Domingo Narciso de, 313.  
Ameca, 134, 303, 314 (nota 228).  
Amecameca, 85 (nota 183), 192, 272.  
América, 33, 58, 71.  
Amilpa, 263.  
Amilpas, 274, 292, 293.  
Amula, 303.  
Anáhuac, 166, 167.  
Andacutiro, 290.  
Angostura, 317.  
Angulo, 271.  
Animas, 271, 328.  
Antigua, 330.  
Antillas, 196.  
Antoneli, Pedro, 270, 271.  
Anzorena, 307.  
Apan, 123, 126, 233, 234, 263, 264, 282, 283.  
Apartado, Marqués del, 316.  
Apasco, 288.  
Apsasingán, 307.  
Apatlaco, 148 (nota 146).  
Apo, 290.  
Aragón, 252.  
Arbolillo, pulquería, 198 (nota 103).  
Arcipreste, Francisco, 270, 271.  
Arcipreste, Manuel, 270.  
Arcos de Chapultepec, 148, 251.  
Arcos de Santa Fe, 87 (nota 199).  
Arechavala, Baltasar, 312.  
Arécheqa, José María, 280.  
Ariscoreta, José Joaquín, 270 (nota 78).  
Arizábalo, Mariana, 316, 321, 326.  
Arroyo Zarco, 269, 325, 327.  
Arteaga, familia, 262.  
Atempa, 276.  
Ateponasco, 252.  
Aticpa, 284.

- Atitalaquia, 269.  
 Atlapango, 276.  
 Atlapulco, 255.  
 Atlixco, 219, 263, 269.  
 Atoyac, 276.  
 Autlán, 118 (nota 42), 134, 299, 301, 303.  
 Avendaño, Joseph Cristóbal, 319.  
 Axapusco, 279, 279 (nota 113).  
 Axomulco, 293.  
 Ayerdi, Juan Antonio, 316.  
 Ayuntamiento de México, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 74, 96, 97, 98, 101, 116 (nota 37), 117, 125, 130, 131, 132, 134, 137 (nota 109), 139, 140, 141, 149, 151, 153, 154, 168, 208, 250, 251, 252, 300, 303, 305, 306, 309, 325, 327.  
 Azanza, Miguel Joseph de, virrey, 228, 228 (nota 172), 229 (nota 174).  
 Azcapotzalco, 204, 260, 283, 283 (nota 133), 328.  
 Azlor, Josefa de, 315.  
 Bajío, 119, 129 (nota 89), 177, 178, 192, 203 (nota 113), 243, 266, 286, 288, 288 (nota 143), 289, 291, 292, 297, 298, 299, 304, 306, 307, 308, 310, 313, 318, 319, 321, 322, 324, 326, 327, 331, 332, 341.  
 Barlovento, 178.  
 Barrera, Antonio de la, 277.  
 Barroeta, Francisco, 261.  
 Bassoco, Ambrosio, 320, 320 (nota 259).  
 Bassoco, Antonio, 55, 56, 57 (nota 78), 131, 131 (notas 93 y 94), 143, 153, 155, 187 (nota 68), 208 (nota 131), 209 (nota 134), 250, 278, 278 (nota 106), 313, 320, 321, 321 (nota 264).  
 Belén, 133 (nota 99), 148, 251.  
 Bellas Fuentes, 305.  
 Bermeja, 314.  
 Berrio y Saldívar, Miguel de, 315, 317.  
 Berrio, familia, 313.  
 Betlem, 255, 281, 329 (nota 306).  
 Betlemitas, 330.  
 Biznaga, pulquería, 198 (nota 103).  
 Bocas, 317.  
 Bodegón de la Chacona, 72.  
 Borbones, 197.  
 Branciforte, virrey, 56.  
 Bucareli, virrey, 190, 196 (nota 97), 198.  
 Bucé, Pedro, 271.  
 Buenavista, hacienda, 269, 276.  
 Buenavista, pulquería, 198 (nota 103).  
 Buenavista, rancho, 270.  
 Buenos Aires, 58 (nota 84), 73 (nota 139).  
 Bulnes, Diego, 276.  
 Burros, pulquería, 198 (nota 103).  
 Cabrera, Juan, 307.  
 Cadena, hacienda, 279.  
 Calabozo, 331.  
 Calderos, pulquería, 198 (nota 103).  
 Californias, 55, 327.  
 Calimaya, 269, 281.  
 Calleja, Félix, 154.  
 Calpulalpan, 279, 280, 280 (notas 117 y 118), 283, 284, 284 (nota 136), 328, 328 (nota 299).  
 Calvario, 251.  
 Calzada de Vallejo, 87 (nota 199).  
 Camarones, pulquería, 198 (nota 103).

- Campa y Cos, Ana María de la, 315.  
 Campa y Cos, Fernando de la, 314.  
 Candelaria, garita, 255.  
 Candelaria, pulquería, 198 (nota 103).  
 Cántaros, pulquería, 198 (nota 103).  
 Cañada, hacienda, 271.  
 Cañada, pulquería, 198 (nota 103).  
 Capula, 271.  
 Carbonero, pulquería, 198 (nota 103).  
 Cárdenas, 270.  
 Caribe, 197, 197 (nota 98).  
 Carmelitas, 312, 329.  
 Caro Cadenas, 309.  
 Carrera, Juan Joseph, 300.  
 Casa Loja, Conde de, 129 (nota 88), 318, 319.  
 Castañeda, 261.  
 Castañiza, Juan de, 186, 319, 320.  
 Castañiza, María Teresa de, 321.  
 Castañuela, 314.  
 Castilla, mariscal de, 129 (nota 88), 315, 322.  
 Castilla, 29, 66, 85, 173, 233.  
 Castro, Joseph de, 327.  
 Cedros, 316.  
 Celaya, 288, 289, 291, 291 (nota 151), 293, 308, 324, 326.  
 Celaya, pulquería, 198 (nota 103).  
 Centroamérica, 71.  
 Cerrillo, 117, 134.  
 Cerrillo de Tultepeque, 117.  
 Ciénaga de Mata, 298 (nota 170), 317.  
 Ciria, Marqués de, 322.  
 Cisneros, 271.  
 Coahuila, 86, 137 (nota 111), 246, 294, 296, 298, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 317, 318, 320, 328, 341.  
 Coapa, 260, 281.  
 Coapanoayala, 255.  
 Cocula, 118 (nota 43), 297, 299.  
 Colegio de San Pedro y San Pablo, 47.  
 Colima, 119 (nota 45), 299, 301.  
 Colombia, 71.  
 Compañía de Jesús, 308, 317.  
 Compañía, hacienda, 276.  
 Compostela, 129 (nota 88), 134, 134 (nota 105), 299, 300, 300 (nota 177), 303, 306.  
 Concepción, 252 (nota 24), 326.  
 Consulado de la Nueva España, 80 (nota 161).  
 Consulado de México, 319, 321 (nota 264).  
 Contreras y Anzaldo, 261.  
 Córdoba, 118, 125, 330.  
 Cornejo, Andrés María, 280.  
 Coro, 290.  
 Corregidora, 270.  
 Cortés, Hernán, 28, 63.  
 Cosamaluapan, 330, 330 (nota 307), 331.  
 Cosío Velarde, Francisco de, 139.  
 Cosío, Lorenzo, 307.  
 Coyoacán, 213, 214, 227, 228, 259, 260, 260 (nota 48), 261, 262, 263, 269, 281, 311, 312, 328, 329.  
 Cruccecita, 312, 313.  
 Cuaguajutla, 307.  
 Cuajomulco, pulquería, 198 (nota 103).  
 Cuatepec, 186, 186 (nota 62), 275, 275 (nota 98), 276.  
 Cuatotolapa, 331.  
 Cuatro Ciénagas, 311.  
 Cuauixtla, 293.  
 Cuautitlán, 192, 213, 214, 215, 263, 269, 270, 271, 324, 326, 328.  
 Cuautla, 85 (nota 183), 274, 293, 293 (nota 161).

- Cuautla-Amilpas, 263, 274.  
 Cuaxoma, 276.  
 Cuernavaca, 23, 70, 85 (nota 183),  
   99 (notas 11 y 12), 100, 101,  
   107, 110, 119, 172, 195, 274,  
   292, 293, 293 (nota 161), 321.  
 Cuitzeo, 290.  
 Culhuacán, 262, 262 (nota 53).  
 Cupilco, 261.  
 Cutio, 307.
- Chabarri, Pedro, 314.  
 Chalcatzingo, 66.  
 Chalco, 33, 46, 83 (nota 168), 87,  
   (nota 199), 177, 178, 180, 185,  
   186, 186 (nota 62), 187 (notas  
   66, 67, 68 y 69), 188, 188 (nota  
   69), 189, 192, 202, 202 (nota  
   111), 203 (nota 114), 212, 213,  
   214, 223, 255, 257, 258, 259,  
   262, 265, 266, 268, 269, 270,  
   271, 272, 272 (notas 83, 84),  
   273, 274, 274 (nota 94), 275,  
   275 (nota 98), 276, 277, 278,  
   278 (nota 105), 292, 293.  
 Chalco-Tlalmanalco, 263, 272.  
 Chamacuero, 288.  
 Chapa de Mota, 324.  
 Chapala, 297 (nota 167), 304.  
 Chapultepec, 47.  
 Charcas, 19, 317.  
 Chiautla, 262.  
 Chietla, 274.  
 Chihuahua, 297.  
 Chile, 192.  
 Chiltepeque, 331.  
 Chimalhuacán, 269, 272, 275, 275  
   (nota 97), 276.  
 China, 233.  
 Chinconquiaguil, 276.  
 Cholula, 115, 178, 263.
- Dávalos, Joseph, 129 (nota 88).  
 Dávalos y Espinoza, Joseph  
   Antonio, 300, 301.  
 Díaz, Bernal, 28, 65.  
 Distrito Federal, 247, 259, 260, 271.  
 Dolores, 29, 291, 318, 320, 322.  
 Dolores, hacienda, 271.  
 Dolores Hidalgo, 288, 322.  
 Dominicos, 293.  
 Durango, 246, 290, 298, 310, 311,  
   319, 320, 321, 323, 329, 341.
- Ecatepec, 262.  
 Ecatzingo, 272.  
 Echarte, Joaquín de, 270.  
 El Agostadero, 324.  
 El Ajusco, 260.  
 El Álamo, 312, 328.  
 El Altillo, 311.  
 El Batán de Pedroso, 261.  
 El Cerrillo, 53, 117, 134, 299, 305,  
   308, 309.  
 El Cerrillo de Lerma, 299, 305,  
   308.  
 El Durazno, 314.  
 El Fresno, 324.  
 El Hornillo, 252 (nota 24).  
 El Hospital, 293, 293 (nota 158).  
 El Jaral, hacienda, 315, 317.  
 El Molino de Loreto, 261.  
 El Obligado, ejido, 251.  
 El Paraje las Calderas, 324.  
 El Peñol, 116, 149, 250, 252.  
 El Pozo, 312, 329.  
 El Rosario, 299, 301, 307.  
 El Sagrario, 310.  
 El Salitrillo, 324.  
 El Sitio, 324.  
 El Volador, 33, 36, 46, 67, 222, 231,  
   253, 282.  
 Enríquez del Castillo, 252.  
 Escontria, 251.

- España, 32, 64, 84, 167, 197 (nota 98).  
 Estado de México, 220, 260, 265, 270, 271, 279, 282, 327.  
 Estanzuela, 330.  
 Estrella, 312, 328.  
 Europa, 18, 19, 21, 23, 33, 37, 43, 49, 67, 70, 81, 91, 166, 204, 266, 267, 267 (nota 69), 335.  
 Fagoaga, familia, 329.  
 Fagoaga, José Juan, 329.  
 Fagoaga, José Mariano, 316.  
 Fagoaga, Juan Felipe, 323, 323 (nota 274).  
 Fagoaga, Juan José, 261.  
 Fernández Cano, Isidro, 279.  
 Fiesco, Juan Mariano, 232 (nota 191), 233 (nota 192).  
 Filipinas, 33, 37.  
 Florencia, 68 (nota 121).  
 Flores, José, 323.  
 Florida, 197 (nota 98).  
 Florida, pulquería, 198 (nota 103).  
 Francia, 43, 44, 266.  
 Franco, Pedro, 271.  
 Fresnillo, 129 (nota 88).  
 Fresno, 314.  
 Fuenclara, Conde de, 119 (nota 47).  
 Galán, potreros, 251.  
 Gálvez, Conde de, 55, 209.  
 Gálvez, José de, visitador, 168, 188, 188 (nota 74), 190, 196, 197.  
 Gallo, Juan, 276.  
 Gallo y Andrade, Juan Francisco, 325 (nota 282).  
 García, Antonio, 53.  
 García Jurado, Antonio, 270.  
 García Otero, Ventura, 272 (nota 78).  
 Gauna, Pedro, 307.  
 Golfo de México, 46, 262, 294, 295, 298, 329.  
 Gómez de Castro, Blas José, 314.  
 González de Cosío, Juan Manuel, 281.  
 González de Cosío, Manuel, 97.  
 González de Terán, Miguel, 271.  
 González, Manuel, 270 (nota 78).  
 Gordejuela Ibargüen, Juan de, 314.  
 Goteras de Castaño, 311.  
 Gracida, 261.  
 Gran Bretaña, 123 (nota 66).  
 Granados, pulquería, 198 (nota 103), 232 (nota 190).  
 Gruñidora, 316.  
 Guachinango, 134, 141, 303.  
 Guadalajara, 23, 24, 30, 61, 62 (nota 96), 98 (nota 10), 107, 110, 118, 118 (nota 42), 119 (nota 45), 129 (nota 89), 150, 172, 244 (nota 4), 246, 291, 294, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 306, 308, 310, 316, 317, 319, 322, 331, 341.  
 Guadalupe, marqueses de, 317.  
 Guadalupe, 213, 214, 260, 261, 262, 263, 276, 283, 308, 309, 329.  
 Guadalupe, Virgen de, 137 (nota 109).  
 Guanajuato, 129 (nota 88), 164, 246, 286, 288, 289, 289 (nota 144), 290, 291, 291 (nota 151), 292, 312, 317, 318, 320, 322, 323, 324, 326.  
 Guardiola, familia, 311.  
 Guardiola, Marqués de, 315.  
 Guastepec, 293, 293 (nota 159).  
 Guaxiola, Lucas, 300.  
 Güemes y Horcasitas, Juan Francisco, 309 (nota 204).  
 Guерco, 331.

- Hacienda del Alamo, 312, 313.  
 Hacienda de Nanacamilpa, 280, 328.  
 Hacienda del Señor de la Calera, 280, 328.  
 Hacienda del Señor San Antonio, 280.  
 Hacienda Patera, 87 (nota 199).  
 Herrera de Medina y Saravia, María, 328.  
 Hidalgo, 164, 220, 282, 286, 320, 327.  
 Hipólitos, frailes, 293.  
 Honduras, 197 (nota 98).  
 Horcones, 314.  
 Hórgano, pulquería, 198 (nota 103).  
 Hornillo, pulquería, 198 (nota 103).  
 Huamantla, 263.  
 Huapango, 53, 123, 124, 134, 140, 142, 144, 150, 151, 156, 157, 299, 300, 305, 308, 309, 310 (nota 205), 315, 315 (nota 283).  
 Huasteca, 141.  
 Huehuetoca, 267 (nota 71), 324, 326, 327.  
 Huejotitlán, 297 (nota 170).  
 Huejotzingo, 178, 263.  
 Huerta Borgoñón, 255.  
 Huichapan, 324, 325 (nota 282), 326.  
 Huiquiapam, 148 (nota 146).  
 Huitzilopochco, 262.  
 Huizquiluca, 204.
- Ibáñez, Antonio, 276.  
 Ibarra, 322.  
 Ibarra, Antonio, 281 (nota 121).  
 Ibarra, Diego de, 314.  
 Ibarrola, Luis, 276.  
 Iglesias, Agustín, 261.  
 Inglaterra, 125, 197 (nota 98), 266.
- Iniesta, Joseph, 281 (nota 121), 283 (nota 133).  
 Intendencia de México, 126 (nota 78).  
 Irapuato, 289, 292, 322.  
 Isasaga, Juan, 307.  
 Isidro Serrano, Diego, 300.  
 Iturbe, Francisco, 307.  
 Iturralde, José, 261.  
 Ixmiquilpan, 269, 273.  
 Ixtacalco, 149, 251, 252, 258, 326.  
 Ixtapalapa, 149, 252, 261, 262, 263.  
 Ixtlahuaca, 150, 157, 202, 214, 267 (nota 71), 261, 270, 281, 308, 324, 325 (nota 282), 326.  
 Izaguirre, José, 307.  
 Izúcar-Chietla, 263.
- Jalapa, 118, 125, 141, 321, 330.  
 Jalisco, 119 (nota 45), 299, 303.  
 Jalpa, 327.  
 Jaral, Marqués del, 154, 155, 315, 317.  
 Jaral, Marquesa del, 143.  
 Jaralillo, 311.  
 Jardín, 276.  
 Jardín Jamaica, pulquería, 198 (nota 103).  
 Jico, 258.  
 Jilotepec, 281, 299, 300, 305, 308, 309, 325 (nota 282).  
 Juangorena, Juan José, 323, 323 (nota 274).  
 Juchimangués, 270 (nota 78), 326.
- La Archicofradía, 276.  
 La Balsa, 307.  
 La Barca, 299.  
 La Calera de Abajo, 280, 328.  
 La Canaleja, 309.  
 La Concepción, 270 (nota 78), 271, 330.

- La Condesa, 253, 329.  
 La Ermita, 250.  
 La Estancia San Pablo, 323.  
 La Garita Vieja, 280.  
 La Gavia, 327.  
 La Habana, 125, 141, 197 (nota 98).  
 La Huerta, 281, 324.  
 La Lagunilla, 252 (nota 24).  
 La Laja, 321.  
 La Magdalena, 148 (nota 146), 326.  
 La Palma, 252.  
 La Pastoría, 276.  
 La Piedad, 47, 117, 117 (nota 39),  
 134, 148, 248, 250, 251, 253,  
 255, 329.  
 La Presentación, 307.  
 La Quemada, 320.  
 La Soledad, 270 (nota 78), 326.  
 La Teja, 270 (nota 78).  
 La Torre, hacienda, 325 (nota 282).  
 La Torrecilla, 324.  
 La Viga, 148, 149, 252, 255.  
 La Zarta, 323.  
 Lagos, 317.  
 Lagunilla, pulquería, 198 (nota 103).  
 Lambarri, Diego Tomás de, 321.  
 Lambarri, familia, 317.  
 Lambarri, Pedro José, 321.  
 Lanzagorta, Antonio, 320, 320  
 (nota 259).  
 Lanzagorta, Joseph, 310, 313, 315,  
 319, 320.  
 Lanzagorta, Juan María, 321.  
 Lanzagorta y Canal, Francisco, 320.  
 Lanzarote, 270 (nota 78), 271.  
 Las Cabezas, 324.  
 Las Cruces Grandes, 322.  
 Las Cruces, sierra de, 260.  
 Las Gallinas, 324.  
 Latinoamérica, 21.  
 Lecca y Guzmán, Antonio de, 55,  
 203 (nota 114), 272 (nota 83).  
 Lechería, 269, 328.  
 Leiva, Basilio, 307.  
 León, 29, 115 (nota 30), 324, 326.  
 Lerma, 214, 275, 299, 308, 309.  
 Linares, 292, 298, 314, 317.  
 Lobatos, 314 (nota 228).  
 Londres, 18, 19.  
 Los Adobes, 324.  
 Los Amoles, 324.  
 Los Bramaderos, 148.  
 Los Dolores, 270 (nota 78).  
 Los Pozos de San Benito, 317.  
 Luna Porraes y Atalo, José Antonio  
 de, 322.  
 Llanetas, 314 (nota 228).  
 Llano de Cambaya, 324.  
 Llonin de la Torre, José, 271.  
 Madrid, José de la, 314.  
 Madrid, pulquería, 198 (nota 103).  
 Magallanes, 324.  
 Maguey, 316.  
 Malacatepec, 269, 270.  
 Maldonado, Fernando Francisco,  
 300.  
 Malinalco, 257, 293.  
 Mandujano, 324.  
 Mapachapa, 331.  
 Mapimí, 298.  
 Marapa, 280.  
 Maravatío, 289, 290, 304.  
 Maravilla, pulquería, 198 (nota 103).  
 Marfil, 115 (nota 30).  
 Marrugat, Luis, 327.  
 Marín del Valle, familia, 300.  
 Martín, Juan, 324.  
 Martínez, José, 271.  
 Mascota, 134, 303.  
 Matehuala, 153, 298, 317, 321.  
 Matlactán, 309.  
 Matlatzinga, 305.

- Mayorazgo, 260.  
 Mazapil, 298, 316, 326.  
 Meave, Ambrosio, 316, 329.  
 Medina, Conde de, 330, 330 (nota 307).  
 Medina, hacienda, 317, 321.  
 Medina y Torres, Conde de, 152, 325 (nota 282).  
 Menoral, Coronel, 307.  
 Mesa, Diego de, 314.  
 Mesones, 79, 281 (nota 121), 283 (nota 133).  
 Metepec, 214, 233, 269, 270, 277, 281.  
 Mexcalco, pulquería, 198 (nota 103).  
 Mexicalcingo, 149, 213, 214, 252, 255, 261, 262, 263, 273.  
 México, ciudad de, 15, 16, 23, 24, 26, 30, 31, 32, 33, 37, 43, 44, 61, 63, 64, 71, 73, 74, 76, 79, 95, 96, 98 (nota 10), 99, 101, 107, 110, 111, 113, 118 (nota 42), 119, 123 (nota 65), 135, 137, 145 (nota 133), 152, 153, 158, 167, 169, 171, 172, 173, 174, 176, 177, 179, 182, 183 (nota 54), 186, 195, 196, 197, 199, 201, 206, 206 (nota 121), 207, 215, 219, 226, 238, 241, 243, 244, 246, 247, 251, 254, 257, 259, 263, 264, 268, 272, 273, 278, 279, 280, 283, 286, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 296, 298, 300, 302, 303, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 313, 315, 317, 319, 321, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 338, 339, 340, 341.  
 México, cuenca de, 45, 258, 260.  
 México, 20, 24, 27, 30 (nota 14), 32, 32 (nota 17), 36 (nota 27), 44, 57, 69, 70 (nota 127), 72, 75, 76 (nota 152), 77, 86, 93, 119 (nota 45), 121, 123, 124, 131, 150, 153, 154, 162, 163, 165, 170, 181, 191, 192, 193, 202, 202 (notas 110, 111), 203, 204, 212, 221, 233, 244, 257, 258, 262, 263, 267, 273, 274, 277, 281, 282, 283, 288 (nota 143), 291, 309, 312, 318, 323.  
 México, valle de, 66, 165, 213, 214, 219, 221, 233, 234, 243, 255, 257, 258, 259, 260, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 275, 278, 279, 298, 301, 324, 327, 328, 332, 340.  
 Mezquital, 269, 273.  
 Miacatlán, 293.  
 Michoacán, 28, 29, 67, 115 (nota 33), 118, 119 (nota 45), 134, 134 (nota 105), 164, 246, 286, 288, 289, 290, 298, 300, 300 (nota 177), 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 317, 329, 331, 332, 341.  
 Mier y Tres Palacios, Cosme de, 149.  
 Mimbrela, 323.  
 Minjares, Pedro de, 314.  
 Miravalle, Conde de, 328.  
 Miro, Bernardo, 312, 316, 321, 322, 324, 326.  
 Misiuca, 148.  
 Mixcoac, 261, 262.  
 Mixiuca, 326.  
 Míxquic, 250.  
 Mixteca Alta, 93, 233.  
 Mizantla, 330.  
 Molino de San Diego, 271.  
 Molinos, 323.  
 Monasterio, Joaquín, 307.  
 Monterrey, 153, 298, 310, 314, 317, 319, 341.

- Monteverde, Francisco, 276.  
 Monteverde, José, 276.  
 Montiel, pulquería, 198 (nota 103).  
 Mora, Agustín, 317.  
 Moral, 276.  
 Morales, Francisco, 234 (nota 198),  
 271.  
 Morelia, 289.  
 Morelos, 66, 272.  
 Mugerza, Pedro, 153, 155.  
 Muñoz, Nicolás, 280.  
  
 Nanahuisco, 148.  
 Naranja, 290.  
 Narra, pulquería, 198 (nota 103).  
 Nativitas, 148, 252.  
 Naucalpan, 204, 260.  
 Navarra, pulquería, 198 (nota 103).  
 Navarro Cansino, Antonio, 305.  
 Nayarit, 119 (nota 45), 297, 298,  
 299, 303, 306, 341.  
 Necatitlán, 74 (nota 144), 281, 281  
 (nota 121).  
 Nevado de Toluca, 275.  
 Nonoalco, 251, 329, 329 (nota  
 306).  
 Nopalapa, 330, 331.  
 Nuestra Señora de Guadalupe, 87,  
 228, 253.  
 Nuestra Señora de la Merced, 223.  
 Nuestra Señora del Carmen de la  
 Laja, 317, 321.  
 Nuestra Señora del Carmen, 281.  
 Nueva España, 20, 22, 23, 31, 32,  
 49, 50, 59, 65, 76, 84, 98, 115,  
 121, 129, 134, 140 (nota 115),  
 141, 161, 195, 203 (nota 113),  
 243, 244, 245, 299, 301, 302,  
 303, 304, 309.  
 Nueva Galicia, 118, 129, 294, 299,  
 300, 301, 303, 306, 308, 309,  
 328.  
  
 Nueva Vizcaya, 129, 294, 316.  
 Nuevo León, 291, 292, 294, 310,  
 314, 341.  
 Nuevo Reino de León, 311, 318.  
  
 Oaxaca, 85, 195, 203 (nota 113),  
 233, 263, 291.  
 Ocoyoacac, 255.  
 Olvera, José, 271.  
 Orilla, pulquería, 198 (nota 103).  
 Orizaba, 118, 125, 195, 330, 330  
 (nota 307), 331.  
 Oropeo, 307.  
 Otumba, 192, 232, 269, 279.  
 Ovando, familia, 330.  
 Ozumba, 272.  
 Ozumbilla y Flores, rancho, 271.  
  
 Pacheco, 149, 251, 252, 252 (nota  
 24).  
 Pachuca, 219, 233, 264, 298, 327.  
 Padilla, Ana María, 311.  
 Páez de la Cadena, Miguel, 38.  
 Palmito, 300.  
 Panamá, 68 (nota 121), 71.  
 Paniagua, Joaquín Antonio, 276.  
 Panilla, Luis, 310, 316, 322, 324.  
 Papantla, 330.  
 Papas, pulquería, 198 (nota 103).  
 Paradela, Antonio, 276.  
 París, 44.  
 Parral, 297, 312.  
 Parras, 311, 312, 314.  
 Partidos Segregados, 197.  
 Pateo, 290.  
 Patos, hacienda, 311, 312, 313, 314.  
 Pátzcuaro, 289, 290.  
 Pelos, pulquería, 198 (nota 103).  
 Pénjamo, 267 (nota 71), 322, 324,  
 326.  
 Peña y Puente, José de la, 328.  
 Peñasco, Conde del, 317, 318, 320.

- Peralvillo, 283, 283 (nota 133),  
 329, 329 (nota 306).  
 Pérez Gálvez, Conde de, 153, 155.  
 Pérez Tejada, José, 271.  
 Pérez Tejada, Pedro, 271.  
 Pérez Tejada, Sebastián, 271.  
 Pérez, Sebastián, 270 (nota 78).  
 Perú, virreinato de, 19, 33, 37.  
 Peso del Toro, 330.  
 Pettigan, 324.  
 Picado Pacheco, Juan, 328.  
 Pila de la Santísima, 252 (nota 24).  
 Pila Seca, 79.  
 Pilares, hacienda, 279.  
 Plaza Mayor, 80, 86, 86 (nota 190),  
 197, 282.  
 Pobres de la Ciudad de México,  
 Hospicio, 220.  
 Porta Coeli, 231.  
 Posadas, calle, 222.  
 Potosí, 19.  
 Pozo Hondo, 316.  
 Pozo, Felipe del, 270.  
 Presa de Don Ignacio Esconovieta,  
 324.  
 Prieto, Pedro, 276.  
 Provincias Internas, 318.  
 Puebla, 29, 119, 125, 164, 167, 178,  
 179, 180, 186, 191, 195, 196, 202  
 (nota 110), 219, 220, 225, 243,  
 246, 263, 267, 269, 272, 280,  
 282, 283, 286, 291, 298, 301,  
 309, 315, 330.  
 Puente de la Calzada, 252  
 (nota 22).  
 Puente del Real Palacio, 281, 282.  
 Puente Quebrada, pulquería, 198  
 (nota 103).  
 Puesto Nuevo, pulquería, 198  
 (nota 103).  
 Purificación, 299, 301.  
 Puruándiro, 289, 304, 305, 306.  
 Puyade, Ángel, 143, 153, 154, 155.  
 Puyade, Antonio, 143 (nota 127).  
 Querétaro, 154, 195, 219, 286, 291,  
 292, 304, 308, 314, 323, 324,  
 326.  
 Rancho Amatla, 280.  
 Rancho Amaxaque, 280.  
 Rancho de los Padres Carmelitas,  
 261.  
 Rancho de Rodríguez, 276.  
 Rancho Gobernador, 280.  
 Rancho La Soledad, 280.  
 Rancho Nuestra Señora de  
 Guadalupe de Soquiapa, 280.  
 Rancho Quesillos, 280.  
 Rancho San Diego, 280.  
 Rancho San Miguel, 280.  
 Rancho San Rafael, 280.  
 Rancho San Rodrigo, 280.  
 Rancho Santiago, 280.  
 Rancho Santo Domingo, 280.  
 Rancho Tlamapa, 280.  
 Real Acequia (Acequia Real), 36,  
 189, 221, 255, 283.  
 Real Aduana de México, 31, 33, 34,  
 36, 37, 38, 122, 175, 188 (nota  
 69), 255.  
 Real Cárcel de Corte, 72.  
 Real del Monte, 327.  
 Real Hacienda, 50, 93, 122, 123,  
 124, 127, 128, 141, 145, 146,  
 156, 190, 194, 195, 196, 197,  
 198, 210, 211, 212, 212, 216,  
 221, 224, 228, 229, 230, 231,  
 232, 233, 234, 263, 301, 343.  
 Real Palacio, 282, 283.  
 Recogidas, pulquería, 198 (nota  
 103).  
 Regla, Conde de, 129 (nota 88),  
 233, 327.

- Remedios, Virgen de los, 70, 74, 83  
(nota 169), 87 (nota 199), 88  
(nota 200), 91 (nota 217).
- Retama, pulquería, 198 (nota 103).
- Retana, 276.
- Revillagigedo, 38, 120 (nota 47),  
133, 134, 240 (nota 218), 282.
- Rincón Gallardo, José, 317, 318.
- Río Florido, 323.
- Río Grande, 314.
- Río Nuevo, pulquería, 198 (nota  
103).
- Rivascacho, Marqués de, 317.
- Rivero, Gabriel, 271.
- Rivero, regidor, 148 (nota 143).
- Robledo, Felipe, 306.
- Rodríguez, José, 271.
- Rodríguez, pulquería, 198 (nota  
103).
- Román, Domingo, 276.
- Romero de Terreros, Pedro, 327.
- Romero, pulquería, 198 (nota 103).
- Romita (La Romita, Roma), 117  
(nota 39), 148, 248, 251, 252.
- Ruiz de la Bárcena, José, 279.
- Sabino, 270.
- Sacahuisco, 148.
- Sacatlamanca, 148.
- Sagrada Religión de Nuestra  
Señora del Carmen, 329.
- Salamanca, 288, 291 (nota 151), 324.
- Salitre, 270.
- Saltillo, 153, 297, 310, 312, 319.
- Salvatierra, 288, 292.
- San Agustín Acolman, 279, 279  
(nota 116).
- San Agustín de las Cuevas, 260.
- San Agustín del Vergel, 314 (nota  
228).
- San Andrés Chalchicomula, 178.
- San Ángel, 260, 261, 323, 329.
- San Antonio Abad, 51, 148, 250,  
251, 255, 314, 318, 319, 319  
(nota 252), 322, 329 (nota 306).
- San Antonio de Aragón, 252.
- San Antonio de las Huertas, 258.
- San Antonio de Padua, 312, 313,  
314 (nota 228).
- San Antonio de Xala, 279.
- San Antonio, hacienda, 260.
- San Antonio, Rancho, 280.
- San Antonio Rettis, 312, 328.
- San Bartolomé, 269, 297.
- San Bartolomé de Xala, Conde de,  
233.
- San Borja, 261.
- San Clemente, Marqués de, 305.
- San Cosme, 254, 258 (nota 40),  
329 (nota 306).
- San Cristóbal, 248.
- San Cristóbal Ecatepec, 263, 269.
- San Cristóbal, Marqués de, 270  
(nota 78), 271, 326.
- San Cristóbal Zacacalco, 280.
- San Diego del Ojo, 311.
- San Esteban, 148, 326.
- San Felipe Apóstol, 284.
- San Felipe, 129 (nota 88), 260,  
318, 331.
- San Felipe, pulquería, 198 (nota  
103).
- San Fernando, 47, 251.
- San Francisco, 60.
- San Francisco Zacualpan, 293.
- San Gaspar, 293.
- San Gregorio Cuautzingo, 275, 275  
(nota 98), 276.
- San Hipólito, 120.
- San Jacinto Ixtapaluca, 275 (nota  
98), 276.
- San Jerónimo Acosac, 276.
- San Jerónimo, 204, 252 (nota 24).
- San José, 261, 270, 271, 307.

- San José de Californias, 279.  
 San José Soquiapa, 280.  
 San José Xalpa, 271.  
 San Juan, 142 (nota 123), 219.  
 San Juan Bautista del Retiro, 312, 313.  
 San Juan Capistrano, 314 (nota 228).  
 San Juan de Dios, 275, 276.  
 San Juan de la Vega, 288.  
 San Juan Nextipac, 148 (nota 146), 326.  
 San Juanico, 258.  
 San Lázaro, 72, 89, 116, 250, 251, 252, 255, 283.  
 San Luis de la Paz, 29, 115 (nota 30).  
 San Luis de las Peras, 324.  
 San Luis Potosí, 129, 288, 290, 291, 298, 315, 317, 318, 320, 323.  
 San Marcos Evangelista, 284.  
 San Martín, 178, 276.  
 San Martín, pulquería, 198 (nota 103).  
 San Mateo, 269, 270, 314, 315, 317.  
 San Mateo Apóstol, 284.  
 San Mateo de Valparaíso, Conde de, 129 (nota 88), 311, 314, 315, 318, 322, 324, 327, 329.  
 San Mateo-Marqués del Jaral, 155.  
 San Miguel, 29, 129 (nota 88), 270 (nota 78), 271, 310, 313, 314 (nota 228), 316, 318, 319, 320, 321, 322.  
 San Miguel de Aguayo, 129 (nota 88), 143 (nota 127).  
 San Miguel de Allende, 288.  
 San Miguel de Solís, 325 (nota 282).  
 San Miguel el Grande, 290, 291, 291 (nota 151), 318, 319, 321, 322.  
 San Miguel Nonoalco, 254.  
 San Nicolás, 74, 83, 87 (nota 199), 260, 261, 262, 311, 329, 330.  
 San Nicolás Cuauhtepic, 280, 328.  
 San Nicolás Tlazala, 280.  
 San Pablo, 178, 252 (nota 24).  
 San Pablo de las Salinas, 204.  
 San Pablo Huehuetoca, 271.  
 San Pedro, 260, 307.  
 San Pedro del Álamo, 315.  
 San Pedro Mártir, 293.  
 San Pelayo, Jerónimo de, 84, 85, 88.  
 San Salvador, 133 (nota 99).  
 San Sebastián, 271.  
 San Tiburcio, 316.  
 Sánchez Aparicio, Jacinto, 271.  
 Sánchez de Tagle, Andrés, 129 (nota 88).  
 Sánchez Leñeros, Juan A., 300.  
 Sánchez Navarro, 313.  
 Sánchez Navarro, familia, 137 (nota 111), 320.  
 Sánchez Navarro, Miguel, 313.  
 Sandoval, Antonio, 270.  
 Sanquantla, 331.  
 Santa Ana, 258.  
 Santa Ana Aragón, 252.  
 Santa Bárbara, 320.  
 Santa Brígida, 88.  
 Santa Catarina, 315.  
 Santa Catarina Mártir, 222.  
 Santa Clara, 83, 83 (nota 172), 117, 323.  
 Santa Cruz, 261, 276.  
 Santa Cruz Balbuena, 149, 252.  
 Santa Eulalia, 297.  
 Santa Fe de Guardiola, Marqués de, 280, 328.  
 Santa Gertrudis, 314.  
 Santa Lucía, 327.  
 Santa María, 271.  
 Santa Teresa, 271, 281.  
 Santander, 318.  
 Santiago, 142 (nota 123), 219 (nota 149), 251, 271, 329 (nota 306).

- Santiago Apóstol, 284.  
 Santiago, Conde de, 280, 328, 328  
 (nota 299).  
 Santiago de Chile, 21.  
 Santiago Tepecpayuca, 279.  
 Santiago Tianguistenco, 269, 278.  
 Santo Domingo, 148, 197, 252  
 (nota 24).  
 Santo Tomás, 252.  
 Santo Tomás de las Lomas, 331.  
 Santuario de Nuestra Señora de La  
 Piedad, 252, 252 (nota 22).  
 Saucedá, 314 (nota 228).  
 Saus, 117.  
 Sayula, 299, 303.  
 Selva Nevada, Marqués de, 232,  
 232 (nota 190), 261, 329.  
 Seno Mexicano, 197 (nota 98).  
 Sentispac, 299, 301.  
 Señor San Antonio, 280.  
 Señor San José, 279 (nota 78).  
 Serta, Juan de la, 301.  
 Sierra Gorda, Conde de, 324.  
 Sierra Hermosa, 317.  
 Silao, 322.  
 Sinagua, 307.  
 Sinaloa, 297, 298, 299, 341.  
 Solano, pulquería, 198 (nota 103).  
 Soledad, hacienda de, 153.  
 Soledad, pulquería, 198 (nota 103).  
 Solís, hacienda, 324.  
 Solórzano, Lázaro, 307.  
 Solórzano, Manuel, 307.  
 Sombrerete, 129 (nota 88), 316.  
 Sonora, 298, 299.  
 Soquiapa, 275, 276.  
 Suárez Muñiz, Manuel, 328.  
 Sultepec, 141.  
 Tacambarillo, 324.  
 Tacapuco, 331.  
 Tacuba, 47, 213, 214, 215, 227, 228,  
 258 (nota 40), 259, 260, 263,  
 269.  
 Tacubaya, 83 (nota 168), 87 (nota  
 199), 253, 260.  
 Tamiahua, 46.  
 Tanguancícuaro, 134, 306.  
 Tapotal, 330.  
 Tecatitlán, 232 (nota 190).  
 Tecolotlán, 118 (nota 42), 134,  
 301, 303.  
 Tecuacué, 270.  
 Tecualoya, 269.  
 Tehuacán, 167, 269.  
 Tejupilco, 263.  
 Temamatla, 272.  
 Temascalcingo, 269.  
 Temisco, 293.  
 Tenancingo, 214, 257.  
 Tenango del Valle, 255.  
 Tenango Tepopulan, 275, 275  
 (nota 98), 276.  
 Tenango, 214, 219, 272.  
 Tenayuca, 260.  
 Tenexpa, pulquería, 198 (nota  
 103).  
 Tenochtitlán, 45, 65, 252, 258.  
 Tenoloapan, 331.  
 Teotihuacán, 278.  
 Tepa, Conde de, 279.  
 Tepeaca, 24, 27, 29, 29 (nota 8), 33  
 (nota 22), 178, 195, 263, 269,  
 282, 283, 309  
 Tepeacuilco, 274.  
 Tepeapulco, 123, 126, 232, 282.  
 Tepechichilo, pulquería, 198 (nota  
 103).  
 Tepeji, 269.  
 Tepetitlán, 269.  
 Tepetongo, 290.  
 Tepexpan, 278, 278 (nota 110).  
 Tepezán, pulquería, 198 (nota 103).  
 Tepezoyuca, 255.

- Tepic, 118, 299, 300, 301.  
 Tepito, 283.  
 Teponascasco, 276.  
 Tepozotlán, 270 (notas 77, 78, y 79), 271, 326.  
 Tepoztlán, 85 (nota 183).  
 Tepustepec, 290.  
 Tequimilco, 276.  
 Tequisquiapan, 292.  
 Teresa Castañiza, María, 321 (nota 264).  
 Terrespa, 252 (nota 24).  
 Teruel, Felipe Antonio, 323, 323 (nota 274).  
 Tetelco, 293.  
 Tetepantla, 279.  
 Texas, 318.  
 Texcoco, 46, 66, 148, 186, 213, 214, 260, 261, 262, 263, 269, 270, 272, 273, 279, 280, 284, 328.  
 Texoaltenco, 276.  
 Tierra Adentro, 117, 129 (nota 88), 131, 132, 140, 140 (nota 115), 177, 180, 286, 291, 292, 299, 319.  
 Tierra Caliente, 71, 185, 186 (nota 59), 187, 203, 204, 205, 257, 274, 278, 286, 292, 293, 293 (nota 159), 330.  
 Tierra Fría, 187, 269, 278, 284.  
 Tlacotalpan, 330.  
 Tláhuac, 250, 258.  
 Tlaliscoyan, 330.  
 Tlalmanalco, 192, 275 (nota 98), 276.  
 Tlalnepantla, 260.  
 Tlatelolco, 253.  
 Tlatepan, 270.  
 Tlaxcala, 65 (nota 113), 164, 178, 263, 269, 279, 282, 283, 286.  
 Tlaxpana, 258.  
 Tochimilco, 269.  
 Todos-Santos, 284.  
 Toluca, 118 (nota 42), 119, 126, 126 (nota 78), 129, 145, 150, 151, 157, 185, 186, 187, 187 (nota 67), 189, 195, 202, 214, 219, 243, 255, 257, 261, 263, 265, 266, 269, 270, 272, 273, 275, 277, 277 (nota 104), 278, 278 (nota 105), 280, 281, 281 (nota 121), 282, 283 (nota 133), 286, 290, 293, 298, 299, 300, 305, 308, 309, 325, 329, 330.  
 Torreón, hacienda, 312.  
 Torres de Rada, Marquesa de las, 327.  
 Tovar, Antonio, 301.  
 Toxi, 281.  
 Trago, Manuel de, 280.  
 Trago y Neyra, Manuel del, 280.  
 Traspuestos, Antonio, 47 (nota 51).  
 Tres Palacios, Domingo, 83, 228 (nota 172).  
 Trujillo, 314.  
 Tula, 115, 219, 233, 298, 327.  
 Tulancingo, 219.  
 Tultepeque, 117.  
 Tultitlán, 260.  
 Tururu, 307.  
 Tuscacuesco, 303.  
 Tzintzuntzan, 67.  
 Uluapa, 330.  
 Unzaga, Domingo de, 320.  
 Unzaga, familia, 313.  
 Urdiñola, Francisco de, 311.  
 Urdiñola, hacienda, 314.  
 Urizar, Andrés Vicente, 320, 321.  
 Urizar, Antonio, 311, 312, 313, 320, 329.  
 Urizar, familia, 320.  
 Urizar, Joseph María, 143 (nota 127).

- Urizar, Manuel, 250, 252 (nota 22), 320.  
 Urizar, Vicente, 312, 320.  
 Urizar y Silva, Juan de, 53, 67, 117 (nota 38).  
 Urquidi, Agustín, 323.  
 Urrutia, Francisco, 321.
- Valderrama, Jerónimo de, 50.  
 Valdivieso y Mier, Francisco de, 315.  
 Valenciana, Condes de la, 320.  
 Valparaíso, hacienda, 314.  
 Valladolid, 111, 118 (nota 42), 131, 134, 172, 202 (nota 110), 286, 289, 290, 291, 304, 306, 319, 324.  
 Valle, Conde del, 270.  
 Valle de Santiago, 288, 292, 304.  
 Valle, Marqués del, 70.  
 Valle Real, 202 (nota 111).  
 Vázquez, José, 270.  
 Velásquez, Manuel, 261.  
 Venegas, Francisco, 276.  
 Venezuela, 22, 56 (nota 86), 68 (nota 121), 71, 72.  
 Venta de Córdoba, 276.  
 Venta Pozuelos, 280.  
 Veracruz, 125, 134, 141, 178, 180, 181, 197 (nota 198), 262, 283, 291, 294, 330, 331.  
 Vértiz, Pedro, 261, 311, 323, 323 (nota 274), 329.  
 Villa Choato (Villa Chuato), 305.  
 Villa de León, 291 (nota 151).  
 Villa Puente, Marqués de, 327, 328.  
 Villarde, Francisco Antonio, 271.
- Xacal y Venta, rancho, 271.  
 Xalapa, pulquería, 198 (nota 103).  
 Xalpa, 326.  
 Xaltipa, 270.  
 Xaltocan, 46.  
 Xaripo, 290.  
 Xochimancas, 293.  
 Xochimilco, 46, 192, 213, 214, 250, 255, 258, 261, 263, 292, 293.  
 Xonacate, 274.  
 Xoquatlaco, 276.  
 Xotepingo, 260.  
 Xoyacan, 276.  
 Xuchimangas, 271.  
 Xuchitepec, 274.
- Yautepec, 85 (nota 183), 185, 186, 186 (nota 59), 274, 293, 293 (nota 159).  
 Yecapixtla, 85 (nota 183).  
 Yermo, Antonio, 54, 55, 82, 83 (nota 172).  
 Yermo, Gabriel, 143, 146, 148 (nota 146), 149, 153, 155, 251, 314, 316, 321, 322.  
 Yermo, Joaquín, 251.  
 Yermo, Juan Antonio, 80, 98, 311, 312, 313, 321.  
 Yucatán, 197 (nota 98).
- Zabaleta, 276.  
 Zacapo, 290, 305.  
 Zacatecas, 23, 119 (nota 45), 129 (nota 88), 131, 246, 288, 290, 291, 297, 298, 314, 315, 316.  
 Zacatelco, 115 (nota 30).  
 Zacatlamanco, 326.  
 Zacualpa de Amilpas, 274.  
 Zamora, 118, 134, 134 (nota 105), 289, 304, 305, 306.  
 Zamorano, José Mariana, 271.  
 Zempoala, 232, 233, 264.  
 Zenón, Juan Martín de, 316.  
 Zimapán, 298, 327.  
 Zinacantepec, 269, 277, 278, 281.  
 Zinguiluca, 233, 264.

Zirahuén, 290.

Zirándaro, 306.

Zitácuaro, 289, 290, 304, 306.

Zumpango, 46, 214, 215.

Zumpango de la Laguna, 232

(nota 191), 233 (nota 192), 327.

Zúñiga, José de, 271.

Zúñiga y Ontiveros, Felipe de, 177,  
185.

*Entre el lujo y la subsistencia:  
mercado, abastecimiento y precios de la carne  
en la ciudad de México, 1750-1812*

se terminó de imprimir en enero de 2005  
en los talleres de La Impresora Azteca, S.A. de C.V.  
San Marcos 102, Col. Tlalpan, 14000 México, D.F.

Composición tipográfica: Literal, S. de R.L. Mi.

Portada de Irma Eugenia Alva Valencia.

La edición estuvo al cuidado de la

Dirección de Publicaciones de

El Colegio de México







Este libro constituye una innovación bastante radical al demostrar la enorme gravitación que tenía la carne en la dieta de la población capitalina novohispana durante el siglo XVIII y los bajos precios que presentó favoreciendo su consumo. A los conocidos estudios de precios sobre el maíz y el trigo, realizados por Enrique Florescano y Virginia García Acosta viene a sumarse esta contribución sobre los precios de la carne. Bajo una perspectiva comparativa, en el texto se aborda el problema de la demanda de carne y la de otros alimentos junto a los índices de precios de los mismos. Con lo que apunta a varios aspectos de las condiciones sociales de la población en el periodo. También se estudia la importancia de la demanda de carne capitalina y su incidencia en la configuración espacial productiva del virreinato, recurriendo al modelo teórico de Von Thünen. En este sentido, se encontrará en el libro la ubicación y envíos de los centros productores de ganado que abastecían a la capital, sin olvidar situar los espacios agrícolas y agropeduncuarios del virreinato.

ISBN 968121116-2



9 789681 211165



EL COLEGIO DE MÉXICO  
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES  
DR. JOSÉ MARÍA LUIS MORA